



**Informationsgemeinschaft
Olivenöl e.V.
Verband zur Pflege und
Förderung des Wertes von
nativen Olivenölen**

Was muss, was kann auf das Etikett stehen (C 4)

Dieter Oberg, Leiter Deutsches Olivenöl Panel und Informationsgemeinschaft Olivenöl, München. (www.olivenoel-info.net)

Was macht die Etikettierung von Olivenölen im Vergleich zu anderen Pflanzenölen so enorm wichtig ?

Da ist zum einen das generell gute Image, dass dieses Öl sowohl wegen seiner Eigenschaften und seines besonderen Wertes auszeichnen und weil es Tendenzen gibt, dieses Image auf andere Produkte zu übertragen (z. B. Margarine, Mayonnaise, Mischöle).

Zum anderen ist es die Naturbelassenheit der nativen Olivenöle. Die Natur – und natürlich die nachfolgende Ernte, Behandlung und Verarbeitung der empfindlichen Frucht beinhalten wesentliche Faktoren, die die Qualität und hier besonders die Geschmacksqualität beeinflussen können. Das bedeutet, auf dem Markt befinden sich unterschiedliche Güteklassen und innerhalb der besten Güteklasse (nativ extra/extra virgin) sehr unterschiedliche Qualitäten, ähnlich wie beim Wein oder bei Fruchtsäften.

Zum dritten muss aber auch an die höchst unterschiedlichen Ansprüche der Konsumenten gedacht werden. Diese sind sowohl hinsichtlich von Produkt-Spezifikationen wie besonderer Geschmack und Geruch oder unterschiedlichem Produktinteresse als auch mit Blick auf die geldlichen Möglichkeiten sehr unterschiedlich einzuordnen. Auf der anderen Seite ist eine breite Akzeptanz des Produktes dem gesamten Markt generell förderlich.

Im Zuge zahlreicher – auch von der EU unterstützten – Fördermaßnahmen, die Qualität generell zu verbessern und konstanter zu gestalten (z. B. durch kontinuierliche Pressmethoden), wurden nach umfangreichen Befragungen seit 1998 auch wichtige Entscheidungen für die Qualitätsverbesserung und konsequenterweise für die Etikettierung in der EU beschlossen (u.a. VO /EG 1638/98, 1513/2001, 796/2002, 640/2008 und 1019/2002). Auch die Standards des Internationalen Oliven Rates (IOC) sind bis auf wenige Ausnahmen mit den Verordnungen der EU identisch. Leichte Unterschiede sind insbesondere erforderlich wegen unterschiedlicher Anforderungen an die Ölqualität. In vielen Drittländern hat beispielsweise die Güteklasse „Olivenöl“ einen höheren Stellenwert als in Europa.

A Was ist obligatorisch bei der Etikettierung ?

- 1) Güteklasse, z. B. Olivenöl nativ extra (extra virgin)
Olivenöl nativ (virgin)
Olivenöl (Mischung von raffiniertem Olivenöl plus Nativem Olivenöl)

Oliventresteröl (Olio di sansa, Mischung von Oliventresteröl und nativem Olivenöl)

Güteklassen (Verkehrsbezeichnungen) sollen eine bestimmte Qualität garantieren und dem Verbraucher den Vergleich erleichtern. An dieser Stelle soll deutlich auf den Unterschied zwischen Güteklassen und Qualität hingewiesen werden.

Für Güteklassen gibt es Mindestanforderungen. Zum Beispiel die beste Güteklasse „natives Olivenöl extra“ hat lt. offizieller Sensorik einen Fehler Median < 0 und einen Fruchtigkeits-Median > 0 . Mit dieser Mindestanforderung ist laut VO die Güteklasse bestätigt. Wird ein niedriges negatives Attribut festgestellt, ist es nur noch „nativ“, bei einer Intensität über 3,5 wird es zur Kategorie „lampante“ herabgestuft und ist dann nicht mehr verkehrsfähig (kein Lebensmittel mehr).

Heute wird die beste Güteklasse obligatorisch mit folgender Erklärung auf dem Etikett ergänzt: *Erste Güteklasse – direkt aus Oliven nach ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.*

Die zweitbeste Güteklasse, „natives Olivenöl“ erhält den Zusatz – *direkt aus Oliven nach ausschließlich mechanischen Verfahren gewonnen*.

Auch die Güteklassen „Olivenöl“ und „Oliventresteröl“ haben einen Zusatz, der veröffentlicht werden muss und deutlich auf die Mischung von raffinierten Olivenöl und nativem Olivenöl hinweist.

2) Herkunftsangaben

Seit dem 1. Juli 2009 müssen native Olivenöle (extra) stets eine Herkunftsangabe auf der Verpackung tragen.

Falls es sich um die Kennzeichnung mit Ländernamen handelt, ist das in der VO (EG) 1019/2002 geregelt.

Sie können lauten (Beispiele):

- Natives Olivenöl extra aus Griechenland
- Natives Olivenöl extra aus der Gemeinschaft (oder Mischung von Olivenölen aus der Gemeinschaft oder Mischung von Olivenölen aus Spanien und Griechenland oder Mischung von Olivenölen aus Italien und Tunesien und der Türkei)
- Natives Olivenöl extra aus Tunesien

Falls es um die Kennzeichnung einer Region oder einem geschützten Ursprungsgebiet oder einem geschützten geographischen Anbaugebiet geht, ist das in der VO (EG) 510/2006 geregelt. Entscheidend ist der Zusammenhang zwischen den typischen Besonderheiten vom Anbau bis zum Produkt und dem geographischen Ursprung.

- geschütztes Ursprungsgebiet (nur nach Antrag und Genehmigung durch die EU), z. B. Sierra Segura, Terra di Bari, Sitia-Lassithi-Kreta
- geschütztes geographisches Anbaugebiet (nur nach Antrag und Genehmigung durch die EU), z. B. Lesbos, Toscano,

Entscheidend ist, dass zum Thema Herkunft das Etikett von Seiten der Konsumenten sehr ausführlich gelesen werden sollte. .

3) Füllmenge

Begrenzung nach oben bei 5 l. Falls die Angabe auf der Frontseite des Etiketts erfolgt ist die Mengenangabe auf dem Rückseitenetikett zu wiederholen. Gebinde dürfen nicht wieder verwendbar sein.

4) Zu verbrauchen bis/best before/MHD

In lesbarer Schrift anzubringen, ggf. mit Hinweis auf dem Etikett, wo der Konsument das Datum finden kann (Möglichkeiten u. a. Deckel, auf der Glasflasche, unter der Flasche)

Das angegebene Datum gilt ab Abfülldatum, also nicht ab Produktionszeitraum. Eigentlich eine klare Angabe, wenn es nicht unterschiedliche Qualitäten gäbe. Sehr gut produzierte Öle von grünen Oliven können schon mal 24 Monate eine signifikante Frische aufweisen, im guten Reifestadium geerntete Oliven schaffen bei sorgfältiger Verarbeitung auch 18 Monate, je ungewisser der Inhalt des Gebindes ist (Mischung aus verschiedenen Oliven aus verschiedenen Ländern), desto fragiler kann die Haltbarkeit sein. Danach liegt die Verantwortung für den Vorschlag beim In-Verkehr-Bringer, der letztlich die Verantwortung gegenüber dem Konsumenten hat.

5) Produzent und/oder Abfüller und/oder Vertreiber

Eine der drei möglichen Adressen ist auf dem Etikett vorgeschrieben, damit der Konsument die Möglichkeit hat, in bestimmten Fällen sich an jemand zu wenden. Exaktere Herkunftsangaben sind fakultativ, werden aber heute öfter genutzt, da die Konsumenten Wert darauf legen und wichtige Informationen erhalten.

6) Bio Olivenöl

Wird ein natives Olivenöl als organisch angebautes Produkt (Bio) angeboten, muss der Hinweis auf den biologischen Landbau nebst einer Kontroll-Nummer aus dem Etikett hervorgehen.

7) Neue Health Claims Verordnung (EG) 1924/2006

Sie unterscheidet Nährwertbezogene Angaben und Gesundheitsbezogene Angaben. Für die erstere Gruppe gibt es bereits einen Anhang in der VO. Für zweite Gruppe wird ein Anhang erstellt. Die Informationen werden ständig ergänzt. Es ist ratsam in diesen Bereichen gut zu recherchieren.

Wird auf dem Etikett ein Nährwertbezug wie Cholesterinfrei, reich an Vitamin E oder reich an Linolsäure hergestellt oder das Wort „gesund“ verwendet, tritt die Europäische Nährwertkennzeichnung in Kraft. Mit ihr sind die unter „Big 8“ zusammen gefassten Werte für Brennwert, Eiweiß, Kohlenhydrate und Fett anzugeben, wobei bei Fett das ausführliche Lipidprofil anzugeben ist.

B Was ist fakultativ bei der Etikettierung ?

1) kaltgepresst/kaltextrahiert/coldpressed/first cold pressing

Ist ein Öl in der traditionellen Presse nachweislich unter 27 ° C gepresst worden, darf es die Bezeichnung „kaltgepresst“ führen.

Ist es nach moderner Dekanter-Methode unter 27 ° C extrahiert worden, darf es die Bezeichnung „kaltextrahiert“ führen.

Was bedeutet das in kürze: kaltgepresst/kaltextrahiert besagt, eine schonendere Pressung/Extrahierung mit positiver Auswirkung auf den Bestand wichtiger antioxidativer Fettbegleitstoffe in Olivenöl, abhängig von Sorte, Reifegrad, Lagerzeit. Das Öl kann in jeder Hinsicht stabiler sein, was sich auch auf die Haltbarkeit auswirken kann.

Die Presstemperatur generell soll eine Höhe nicht übersteigen, die der Geschmacksqualität schädlich ist. Zu hohe Presstemperaturen können von sensorischen Prüfergruppen herausgefunden werden.

2) Angabe der Säurewerte/Acidity (freie Fettsäure benannt als Ölsäure)

Je schlechter eine Olive zwischen dem Erntemoment und der Verarbeitung in der Presse behandelt wird, desto mehr steigt die freie Fettsäure, gemessen als Ölsäure je 100 g Öl. (Diese Angabe ist nicht zu verwechseln mit der Ölsäure aus dem Lipidprofil, der einfach ungesättigten Fettsäure.) Der Wert besagt also, je niedriger diese Säure, desto besser die Qualität des Öls. Die beste Güteklasse erlaubt max. 0,8 %. Manche Produzenten geben sich freiwillig ein niedrigeres Limit. Trotzdem muss man davon ausgehen, dass der Säurewerte dem Konsumenten nichts bedeutendes sagt, weil er die geschmackliche Auswirkung seltenst nachvollziehen kann. Ein niedriger Säurewert kann wohl etwas über die Sorgfalt des Produzenten bei der Herstellung sagen, muss aber nicht, weil auch die Sorte und klimatische Bedingungen Einfluss haben. Sensorische Prüfungen finden übrigens ohne Kenntnis der Säurewerte statt. Fazit: Die EU-Verordnung erlaubt die Deklaration der Säurewerte auf dem Etikett nur noch in Verbindung mit den Werten für Wachs, Peroxid und UV-Absorption.

3) Geprüfte Angaben zum Geschmack

Angaben zur Geschmacksintensität wie leicht (mild), mittel oder intensiv fruchtig sind nach VO 1019/2002 nur erlaubt, wenn sie auf dem Ergebnis eines akkreditierten sensorischen Panels basieren. Leider sind im Augenblick die Vorschriften etwas restriktiv, sollen aber in kürze wieder angepasst werden.

Das Panel gibt bei einer sensorischen Prüfung auch an ob das Öl eher grün fruchtig, reif fruchtig oder grün/reif ausgewogen schmeckt. Weitere aromatische Entdeckungen des Panels wie nussig, nach Tomaten oder frisch geschnittenem Gras sind auf dem Etikett nicht zugelassen, können aber in der Bewerbung – soweit vorhanden – verwendet werden.

C Freiwillige Ergänzungen

Produzenten und Abfüller sind in der Lage auf weitere Faktoren, die die Qualität beeinflussen können, auf dem Etikett hinzuweisen. Hierzu gehören:

- Erntezeit z. B. Ernte 2009/2010 oder Okt. 2009
- Erntemethode z. B. handgepflückt
- Abfülldatum
- Olivensorte oder Anteile verschiedener Sorten z. B. Sortenrein Koroneiki, 70 % Picual/30 % Arbequina
- Hinweise zu evtl. Bodensatz (bei ungefilterten Ölen) z. B. der Bodensatz ist die Ablagerung von naturtrüben Öl und ist nicht schädlich
- zur Kristallisation (bei zu kühler Lagerung) z. B. bei Lagerung unter 6-8° C kristallisiert das Öl, es regeneriert sich wieder bei Zimmertemperatur ohne Beeinträchtigung des Geschmacks

- zur Lagerung generell, z. B. verschlossen, dunkel und bei ca. 16-20° C lagern. Glasflaschen mit Alufolie umwickeln, angebrochene Flaschen in 2-3 Monaten verbrauchen.

München, 13. März 2011.

Informationsgemeinschaft Olivenöl e. V. , Am Drössel 5, D-82234 Wessling,
Tel. 08153/ 881851, Fax 08153/ 886957, www.olivenoel-info.net