

TÜV SÜD zertifiziert Lebensmittel

21. November 2005

## **Olivenöl: Erntezeitpunkt entscheidet über Geschmack**

**München. Olivenöl ist zum festen Bestandteil in deutschen Küchen geworden. Untrennbar gehört es zur leichten, mediterranen Kost. Doch Olivenöl ist nicht gleich Olivenöl. Sorte, Anbaugebiet, Herstellungsprozess und auch der Erntezeitpunkt beeinflussen den Geschmack. Nicht immer sind nur die teuren Öle die besten, so die Lebensmittelexperten von TÜV SÜD.**

Zahlreiche Herkunftsnachweise auf der Flasche, unterschiedliche Herstellungsverfahren und vor allem die immensen Preisunterschiede verunsichern viele Verbraucher. Ist das Olivenöl für zwei Euro geeignet oder muss für ein Spitzenprodukt siebzig Euro pro halbem Liter bezahlt werden? Was macht die Qualität wirklich aus? Unabhängig vom Herstellungsprozess und der Olivensorte entscheidet der Erntezeitpunkt ganz wesentlich über den Geschmack, so die Lebensmittel-Experten von TÜV SÜD. Frühzeitig im Oktober geerntete Oliven ergeben ein Öl, das fruchtig und nach frisch geschnittenem Gras duftet. Ölfrüchte aus der Haupternte von Mitte Oktober bis Mitte November ergeben ein harmonisches, ausgewogenes Öl. Hingegen sind erst im Dezember geerntete Oliven der Rohstoff für milde, süße und nach Mandeln schmeckende Öle.

### **Vier Qualitätsstufen nach EU-Norm**

Die Qualität wird in Deutschland in vier Qualitätsstufen angegeben. Sie orientieren sich an den seit September 2003 gültigen Richtlinien der Europäischen Union für Olivenöl.

**Natives Olivenöl extra:** In dieser Güteklasse kommt das Öl direkt vom Baum in die Flasche und wird ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen. Die Oliven werden geerntet, zermahlen, gepresst, zentrifugiert und gefiltert. In Geschmack und Geruch muss es absolut fehlerfrei sein. Variationen gibt es auf Grund der Sorten, Erntezeiten, Herstellungsmethoden oder wegen verschiedener Mischungen.

**Natives Olivenöl:** Auch dieses Öl wird direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Methoden produziert. Es kann im Unterschied zu „nativem Öl extra“ leichte geschmackliche Abweichungen besitzen.

**Olivenöl:** Diese Güteklasse bezeichnet eine Mischung aus raffiniertem und nativem Olivenöl. Entspricht natives Öl nicht den Anforderungen, wird es – wie die meisten Pflanzenöle – anschließend raffiniert. Bei der Refination werden Schleimstoffe, Säuren und kratzend schmeckende Fette weitgehend entfernt. Außerdem wird das Öl geblichen und mit Wasserdampf behandelt. Anschließend wird das raffinierte Öl mit nativem Olivenöl gemischt.

**Natives Olivenöl:** Hierfür werden die Ölreste aus dem gepressten Olivenbrei gewonnen. Auf dem Etikett findet der Verbraucher außerdem Angaben zum Extraktionsverfahren. Zum Beispiel dürfen die Bezeichnungen „Erste Kaltpressung“ und „Erste Kaltextraktion“ nur verwendet werden, wenn native Olivenöle bei höchstens 27 Grad Celsius in einer traditionellen, hydraulischen Presse (erste Kaltpressung) oder in modernen Zentrifugiersystemen (Kaltextraktion) gewonnen wurden. Olivenöle "nativ extra", bei denen kein Hinweis auf Kaltpressung/-extraktion steht, werden je nach Konsistenz des Olivenbreis - der wieder abhängig ist vom Reifegrad und Sorte der Oliven - über der Temperaturgrenze von 27 Grad Celsius gewonnen.

### **Preisgünstiges Öl mit gutem Geschmack**

Zusatzetiketten können außerdem auf geschützte geografische Anbaugebiete oder geschützte Ursprungsbezeichnung hinweisen. Ähnlich wie beim Wein können native Olivenöle aus ganz bestimmten Lagen, Orten oder Regionen kommen. Diese Öle sind bei Kennern begehrt, meist sehr teuer und nur selten im Handel zu finden. Günstiger sind native Olivenöle, die aus einer Mischung nativer Öle eines Landes bestehen. Zwar sind diese in der Regel weniger aussagekräftig im Geschmack, aber von ebenso hoher Qualität. Die Experten von TÜV SÜD weisen darauf hin, dass ein preisgünstiges Olivenöl nicht schlechter schmecken muss als ein teures. Wer auf besondere regionale Geschmacksnoten beim Olivenöl verzichtet, kann mit nativem Olivenöl extra, vielleicht sogar aus Kaltextraktion, auch zu erschwinglichem Preis ein qualitativ hervorragendes Öl kaufen.

### **Media-Kontakt:**

Bettina Mayer TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstraße 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 16 67 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 12 E-Mail <a href="mailto:bettina.mayer@tuev-sued.de">bettina.mayer@tuev-sued.de</a> Internet <a href="http://www.tuev-sued.de">www.tuev-sued.de</a>
--	---

**i** Die TÜV SÜD Management Service GmbH ist ein Unternehmen der TÜV SÜD Gruppe und zertifiziert weltweit Qualitäts-, Umwelt- und Sicherheits-Managementsysteme für alle Branchen. Die rund 700 Mitarbeiter führten bisher mehr als 32.000 Zertifizierungen weltweit durch.

TÜV SÜD ist ein international führender Dienstleistungskonzern in den Strategischen Geschäftsfeldern INDUSTRIE, MOBILITÄT und MENSCH. Mit mehr als 10.000 Mitarbeitern sind wir an über 500 Standorten präsent. Als Prozesspartner sorgen unsere Spezialistenteams für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. So stärken wir die Wettbewerbsfähigkeit unserer Kunden weltweit.