Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Was besagt die Herkunftsangabe bei Olivenöl?

Mon, 03/01/2021 - 11:59

Für Olivenöl der beiden Güteklassen nativ extra (extra vergine) und nativ (vergine) ist in der Europäischen Union die Angabe der Herkunft verpflichtend vorgeschrieben. Dabei wird – je nach Ursprung – entweder der betreffende EU-Mitgliedstaat oder die Europäische Union oder das Drittland, also ein Land außerhalb der Europäischen Union, angegeben.

„Wenn man auf der Etikette beispielsweise die Angabe „Hergestellt in Italien“ (Prodotto in Italia) findet, bedeutet das, dass das Öl zur Gänze in Italien aus in Italien geernteten Oliven gewonnen wurde“, erklärt Silke Raffeiner, die Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale Südtirol. Ein solches Öl darf auch als „100% italienisch“ (100% italiano) bezeichnet werden. Erfolgen die Ernte der Oliven und ihre Verarbeitung zu Öl dagegen in unterschiedlichen Ländern, muss dies mit dem Wortlaut „Hergestellt in … aus Oliven geerntet in …“ (Ottenuto in … da olive raccolte in …) gekennzeichnet werden.

Wenn Olivenöl aus mehreren Ursprungsländern gemischt wird, ist das Produkt als Mischung zu kennzeichnen, auch dann, wenn nur geringe Mengen beigemischt werden. Erkennbar ist dies an den folgenden Angaben: „Mischung von Olivenölen aus der Europäischen Union“ (z.B. aus Spanien und Portugal); „Mischung von Olivenölen aus der Europäischen Union und aus Drittländern“ (z.B. aus Spanien und Tunesien); „Mischung von Olivenölen aus Drittländern“ (z.B. aus Tunesien und der Türkei).

Zusätzlich kann Olivenöl eine geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U. bzw. DOP – Denominazione di Origine Protetta) tragen, wenn sowohl die Ernte der Oliven als auch die Pressung in einem ganz bestimmten Gebiet nach anerkanntem Verfahren erfolgen. Beispiele dafür sind in Italien die Ursprungsbezeichnungen „Riviera Ligure DOP“, „Garda DOP“ oder „Umbria DOP“. Diese Öle weisen in der Regel einen individuellen, regionaltypischen Geschmack auf und unterliegen zusätzlichen Qualitätskontrollen.

Olivenöl der Güteklasse nativ extra (extra vergine) stammt übrigens aus Kaltpressung und darf einen Säuregehalt (Gehalt an freien Fettsäuren) von maximal 0,8% aufweisen, der Geschmack muss fruchtig und frei von sensorischen Fehlern sein. Olivenöl der Güteklasse nativ (vergine) wird ebenfalls ausschließlich mit mechanischen Verfahren und ohne Wärmeeinwirkung gewonnen, darf jedoch leichte sensorische Fehler und einen höheren Säuregehalt von bis zu 2% aufweisen.