



OLIVENÖLE AUS  
SPANIEN



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE RESPECT  
FOR THE ENVIRONMENT.



## Etikettencheck: Welches Olivenöl passt zu mir?

Der Verbrauch von Olivenöl ist in Deutschland in den letzten Jahren stark gestiegen. Doch die wenigsten wissen, was wirklich in Olivenöl steckt und welches Öl die eigenen Ansprüche am besten erfüllt. Höchste Zeit, einen Blick auf die Etiketten zu werfen.



Unverwechselbarer Geschmack, gesundheitsfördernde Eigenschaften und Urlaubsfeeling – Olivenöl wird auch in den nördlichen Breitengraden immer beliebter. Kein Wunder, denn die EU ist heute nicht nur der größte Produzent, sondern auch der größte Verbraucher von Olivenöl. Allein in Deutschland ist der Verbrauch von Olivenöl in den letzten Jahren stark angestiegen und liegt inzwischen bei einem Liter pro Jahr und Einwohner. Doch in den Regalen der Supermärkte stehen die unterschiedlichsten Flaschen. Da stellt sich schnell die Frage: Welches Öl ist das richtige für mich? Experten wissen: Olivenöl ist nicht gleich Olivenöl.

### Wohl dem, der die Details kennt!

Wer das Geheimnis lüften will, wirft am besten einen Blick auf die Etiketten. Denn damit Olivenöl in Europa vermarktet werden darf, muss es nach den Vorschriften der Europäischen Union etikettiert sein. Doch um diese Etiketten zu verstehen, muss man einige Details kennen. Die „Olive Oil World Tour“-Kampagne erklärt nicht nur, was auf dem Etikett steht, sondern lüftet die wichtigsten Geheimnisse zu den Qualitätsunterschieden bei Olivenölen und leitet zu den richtigen Einsatzmöglichkeiten an.

LASST UNS GEMEINSAM KOCHEN. MIT EUROPÄISCHEM OLIVENÖL WIRD ALLES BESSER.

[www.oliveoilworldtour.de](http://www.oliveoilworldtour.de)

MIT OLIVENÖLEN AUS SPANIEN DEN TIEF VERWURZELTEN, GESUNDEN UND NATÜRLICHEN LEBENSSTIL ENTDECKEN.



## Im Namen des Etiketts

Für mehr Transparenz und bessere Verbraucherinformation legt die EU fest, welche Angaben auf dem Etikett eines Olivenöls stehen müssen. Wie alle im Handel erhältlichen Produkte tragen Olivenöle eine Marke und ein Logo, das nicht irreführend sein darf.

Oberstes Gebot auf allen Olivenöl-Etiketten ist die Kennzeichnung der kommerziellen Qualitätskategorien. Dabei unterscheidet man zwischen:

- Natives Olivenöl extra Olivenöl der höchsten Kategorie, das direkt aus Oliven und nur durch mechanische Verfahren gewonnen wird (höchste Güteklasse): Dieses Öl stammt von Oliven, die zum optimalen Reifezeitpunkt geerntet wurden und daher besonders aromatisch und geschmacksintensiv sind. Die Oliven müssen nach der Ernte schnell verarbeitet werden, der Säuregehalt darf 0,8 Prozent nicht überschreiten. Außerdem darf das Olivenöl nur mechanisch aus den Oliven gepresst werden.

*Tipp: Es eignet sich hervorragend für Dressings, zur Verfeinerung von Carpaccio, Tartar oder Rohkost- und Gemüsegerichten.*

- Natives Olivenöl Olivenöl, das direkt aus Oliven und nur durch mechanische Verfahren gewonnen wird: Natives Olivenöl wird ebenfalls durch einen mechanischen Prozess gewonnen. Es ist von hoher Qualität, auch wenn es nicht an die Qualität von nativem Olivenöl extra heranreicht. Der Säuregehalt liegt hier bei maximal 2 Prozent.

*Tipp: Auch diese Olivenöle können für die gleichen Zwecke verwendet werden wie natives Olivenöl extra.*

- Olivenöl Enthält ausschließlich raffinierte Olivenöle und native Olivenöle: Dieses Öl ist eine Mischung aus raffiniertem nativem Olivenöl und nativem Olivenöl extra. Ersteres wird aus nativen Olivenölen hergestellt, die den hohen Qualitätsanforderungen nicht genügen und daher raffiniert werden müssen. Dennoch haben sie einen hohen Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren, die für eine gesunde Ernährung unerlässlich sind. Diese Öle behalten ihre Eigenschaften auch bei hohen Temperaturen von bis zu 180 Grad.

*Tipp: Sie eignen sich besonders zum scharfen Kochen, Grillen, für Eintöpfe, Soßen oder Zubereitungen bei hohen Temperaturen, insbesondere zum Braten und sogar Frittieren.*

## Von DOP bis Coupage: Ursprungsbezeichnungen und Sortenvielfalt

Alle nativen Olivenöle extra und nativen Olivenöle müssen auf dem Etikett ihre Herkunft angeben. Stammt ein Olivenöl aus der EU, kann z. B. die Bezeichnung Spanien oder Europäische Union verwendet werden. Wenn die Oliven und die Produktion ausschließlich aus Spanien stammen, kann z. B. auch die Bezeichnung 100% Spanien verwendet werden. Einige gehen jedoch noch weiter, um diese Herkunft zu kennzeichnen. Dies sind Erzeugnisse, die durch eine Ursprungsbezeichnung oder eine geschützte geografische Angabe geschützt sind. Es wird zwischen folgenden Bezeichnungen unterschieden:



- Geschützte Ursprungsbezeichnung DOP: Diese Bezeichnung besagt, dass die Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung dieses Öls aus einem ganz bestimmten Gebiet nach anerkannten Verfahren erfolgen muss. DOP-Öle besitzen einen für die Region typischen Geschmack und unterliegen den strengsten Qualitätskontrollen.
- Geschützte geografische IGP-Angabe: Diese Öle werden in einem bestimmten Gebiet entweder erzeugt, verarbeitet oder veredelt.
- Olivenöl aus Europa: Stammt ein Olivenöl aus der EU darf beispielsweise die Bezeichnung Spanien oder Europäische Union verwendet werden. Stammen die Oliven und die Produktion beispielsweise ausschließlich aus Spanien, so darf auch die Bezeichnung 100 % Spanien gewählt werden.

Außerdem ist es notwendig, die Sorten vorzustellen: Neben der Herkunft kann das Etikett auch Auskunft über die Art des Olivenbaums geben, von dem das Olivenöl gewonnen wird. Obwohl es sich dabei nicht um eine Pflichtangabe handelt, kann sie uns nützliche Informationen über den Geschmack und das Aroma dieses Lebensmittels geben, da jede Sorte einige charakteristische Nuancen aufweist.

In Spanien gibt es beispielsweise über 200 verschiedene Olivensorten, von denen jede einen anderen Geschmack und ein anderes Aroma hat. Bei guten Ölen findet man oft die Angabe der Sorte auf dem Etikett. Diese Angabe ist jedoch kein Qualitätsmerkmal, sondern lediglich eine Hilfestellung bei der Auswahl des persönlichen Lieblingsöls. Es gibt aber auch sehr hochwertige Ölmischungen.

Übrigens: Natives Olivenöl extra, das aus einer einzigen Sorte gewonnen wird, nennt man monovarietal (sortenrein). Natives Olivenöl extra, das aus einer Mischung verschiedener Sorten gewonnen wird, heißt Coupage (Verschnitt) und gilt als sehr ausgewogen.

Die Mischung von Sorten ermöglicht die Herstellung von Ölen, die den Anforderungen eines bestimmten Verbrauchertyps oder sogar eines bestimmten Landes oder Gebiets entsprechen. Zum Beispiel für Verbraucher, die extra natives Olivenöl mit nuancierteren oder angenehmeren Aromen suchen, im Gegensatz zu anderen Märkten, die grünere Aromen bevorzugen.

## Auf den richtigen Geschmack kommen

Wie beim Wein spielt auch beim Olivenöl das Aroma eine entscheidende Rolle. Ein gutes Olivenöl zeichnet sich durch Frische und pflanzliche Noten aus. Die Geschmacksprofile von Olivenöl – von scharf und bitter bis fruchtig und würzig – variieren je nach Olivensorte, Anbaugebiet, Erntezeitpunkt und Verarbeitungsmethode. Hunderte von Olivensorten aus europäischen Olivenhainen tragen zur Vielfalt und Nachhaltigkeit des Anbaus bei. Carmen Sánchez, Expertin für Olivenöl, unterstreicht dies: "Jede Olivensorte gibt uns ihre charakteristische Fruchtigkeit. Sie wahrzunehmen, zu beschreiben und weiterzugeben, ist etwas, das mich als Expertin für die Verkostung von nativem Olivenöl immer wieder begeistert und inspiriert." Zu den bekannten Sorten gehören:



- Arbequina: Bekannt für ihr fruchtiges, leicht süßes Aroma mit Apfelnote und kaum wahrnehmbaren bitteren und würzigen Noten. Ideal zu weißem Fisch, Mayonnaise und Huhn.
- Cornicabra: Charakteristisch sind intensive Olivenaromen, aber auch Noten von Apfel, Banane oder Mandel, gepaart mit einer leichten Bitterkeit und Schärfe. Geeignet für Salate und Marinaden.
- Hojiblanca: Fruchtiger und komplexer Auftakt mit Noten von frisch geschnittenem Gras und grünen Mandeln. Der Geschmack variiert zwischen pikant, bitter und süß. Passt zu zahlreichen Gerichten wie fettem Fisch, Gemüse und Salaten.
- Picual: Intensives Aroma mit Noten von Olivenblättern und einer leichten Schärfe und Bitterkeit. Ideal für Dressings und Marinaden.

### Kurz und bündig:

- Die Angabe der Sorte auf dem Etikett ist nicht vorgeschrieben, wohl aber die Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums.
- Bei zertifizierten Bio-Olivenölen müssen die Codenummer der Kontrollstelle und die Nummer des Herstellers angegeben werden.
- Native Olivenöle extra und native Olivenöle dürfen die Angabe "Kaltextraktion" tragen, wenn sie bei einer Temperatur von weniger als 27 °C gewonnen wurden, wodurch die für das Aroma und den Geschmack verantwortlichen Elemente weitestgehend erhalten bleiben.
- Es gibt auch die Möglichkeit, auf dem Etikett die Jahreszeit anzugeben, in der das Öl hergestellt wurde (z.B. 2023-2024).
- Die Empfehlungen zur Lagerung sind ebenfalls obligatorisch. Vor allem eine kühle und dunkle Lagerung ist wichtig, um die Qualität des Olivenöls optimal zu erhalten. Die richtige Verpackung kann einen großen Unterschied machen. Dunkle Flaschen bieten UV-Schutz, dunkle Kanister einen dichten Verschluss.
- Bei einigen extra nativen Olivenölen werden auch physikalisch-chemische Parameter des Lebensmittels angegeben, wie zum Beispiel die freien Fettsäuren im Öl oder der Peroxidindex. Diese Indikatoren werden immer seltener auf dem Etikett angegeben, da die strengen Kontrollen, denen dieses Lebensmittel unterzogen wird, sicherstellen, dass alle diese Parameter auf einem angemessenen Niveau liegen. So beträgt beispielsweise der Höchstgehalt an freien Fettsäuren, ausgedrückt als Ölsäure, 0,8 g pro 100 g.
- Seit Dezember 2016 müssen alle Olivenöle mit einer Nährwerttabelle versehen sein.

### Über die Olive Oil World Tour

Die Olive Oil World Tour ist eine Werbekampagne, die von Olivenölen aus Spanien und der Europäischen Union ins Leben gerufen wurde, um europäische Olivenöle auf verschiedenen Märkten zu bewerben. Diese Kampagne wurde bereits auf drei Kontinenten gemeinsam durchgeführt: Europa, Asien und Amerika. Nun kommt sie nach Deutschland und hat eine Laufzeit von drei Jahren, um mit deutschen Verbrauchern in Kontakt zu treten, die daran interessiert sind, gesunde Elemente in ihre tägliche Ernährung einzubauen, die auch Lebensmittelsicherheit und



OLIVENÖLE AUS  
SPANIEN



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE RESPECT  
FOR THE ENVIRONMENT.



Nachhaltigkeit gewährleisten. Denn Europäisches Olivenöl ist eines dieser pflanzlichen Produkte, die zur Erhöhung der Artenvielfalt beitragen und alle Voraussetzungen erfüllen, um als umweltfreundliches Produkt zu gelten, das zur nachhaltigen Landwirtschaft und zur Erreichung des Green Deal beiträgt.

In den nächsten drei Jahren wird die Olive Oil World Tour eine Strategie verfolgen, die die Erstellung einer Website, soziale Profile und den ständigen Kontakt mit lokalen Medien und Meinungsbildnern sowie die Schaffung von Erlebnisinitiativen an Schlüsselpunkten mit hohem Fußgängeraufkommen wie Buslinien, Straßenbahnen und sogar U-Bahn-Bildschirmen in verschiedenen deutschen Städten wie Hamburg, Berlin und München und natürlich einen ehrgeizigen Medienplan umfasst.

## Über Olivenöle aus Spanien

Olivenöle aus Spanien ist die Werbemarke der Spanish Olive Oil Interprofessional, einer gemeinnützigen Organisation, die von allen repräsentativen Verbänden des spanischen Olivenölsektors gegründet wurde und deren Hauptziel die internationale Verbreitung des gesunden Produkts ist. Mit der Kampagne "Olive Oil World Tour" hat sie vorgeschlagen, die Welt zu einem Ort mit mehr Geschmack zu machen und fordert die Verbraucher auf, sich der europäischen Lebensweise anzuschließen: "Werden Sie Teil des europäischen gesunden, natürlichen und erdverbundenen Lebensstils mit Olivenölen aus Spanien".

Weitere Informationen finden Sie unter: <https://www.oliveoilworldtour.de> oder scannen Sie den folgenden QR-Code:



Folgen Sie uns auf:

<https://www.facebook.com/oliveoilworldtourde>  
[https://www.instagram.com/oliveoilworldtour\\_de/](https://www.instagram.com/oliveoilworldtour_de/)  
<https://cookpad.com/de/profil/31857966>

*Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt ausschließlich die Meinung des Autors wieder und liegt in dessen alleiniger Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit, Landwirtschaft und Lebensmittel (CHAFEA) übernehmen keine Verantwortung für die Verwendung der darin enthaltenen Informationen.*

### Pressekontakt:

Hansmann PR – Brunthaler & Geisler GmbH  
Carole Friedrich  
E-Mail: [c.friedrich@hansmannpr.de](mailto:c.friedrich@hansmannpr.de)  
Telefon: 089 360 5499 - 18