

Olivenöl-Glossar

Ölqualität / Olivenölkategorien

Die Bezeichnungen der Olivenölkategorien entsprechen physikalisch-chemischen und organoleptischen Eigenschaften, die in **EU-Verordnungen** genau festgeschrieben sind. Die neue **EU-Verordnung Nr.1989 von 2003** unterscheidet (in abnehmender Qualitätsfolge) zwischen verschiedenen Olivenöl- und Oliventresteröl-Kategorien.

- Olivenöl:
 - Natives Olivenöl
 - Natives Olivenöl extra
 - Natives Olivenöl
 - Lampantöl
 - Raffiniertes Olivenöl
 - Olivenöl – bestehend aus raffiniertem und nativem Olivenöl

- Oliventresteröl:
 - Rohes Oliventresteröl
 - Raffiniertes Oliventresteröl
 - Oliventresteröl

Ausschlaggebend bei der Einteilung sind dabei die Grenzwerte u.a. von Säuregehalt, Peroxidzahl, Wachsanteil, Gesättigten Fettsäuren in 2-Stellung der Triglyceride, Sigmastadien, ECN42-Differenz zwischen HPCL-Messwert und theoretischer Berechnung, und die Sensorische Prüfung des Fehlermedian und des Fruchtigkeitsmedian.

Zur Richtlinie:

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2003:295:0057:0077:DE:PDF>

Olivenöl

Natives Olivenöl

Hier werden die drei Unterkategorien Nativ Extra, Nativ und Lampant unterschieden. Nur die beiden ersten Kategorien sind für den direkten Verzehr zugelassen. Natives Olivenöl wird ausschließlich von der Olivenfrucht und ebenfalls ausschließlich mit mechanischen und natürlichen Mitteln gewonnen. Die thermischen Umstände, die während der Gewinnung dieses Olivenöls herrschen, werden so gewählt, dass die Ölqualität nicht beeinträchtigt wird. Das Olivenöl dieser Kategorie wurde keinem anderen Verfahren unterworfen, außer der Umfüllung oder der Übertragung, der Zentrifugierung und der Filterung. In diese Kategorie gehören nicht die Esteröle, die Mischungen anderer Öle und auch nicht solche Öle, die durch Dialyte (Auflöser) gewonnen werden.

1 Natives Olivenöl extra / Extra vergine / Olio d'Oliva Extra Vergine – Beste Qualität

Öle dieser Top-Kategorie gehören der höchsten Qualitätsstufe an. Sie werden auch Extra Vergine genannt (wobei dies allein offiziell keine Qualitätsbezeichnung darstellt) und sind für den direkten Verzehr zugelassen. Ein Nativ Extra Olivenöl entsteht, wenn die Oliven im optimalen Reifestadium direkt vom Baum gepflückt werden und unverletzt nach wenigen Stunden in einer modernen Ölmühle weiterverarbeitet werden. Oxidation und Fermentation (auch bekannt als Ranzigwerden) werden dadurch verhindert.

Für diese Kategorie gelten nach EU-Recht strenge Vorschriften: Der Mittelwert der Mängel bei der organoleptischen Prüferung heisst in der EU-Terminologie "Fehlermedian". Dieser Fehlermedian hat in der Top-Kategorie den Wert 0, der maximale Gehalt an freien Fettsäuren beträgt 0,8 g je 100 g Öl (8%). Demnach darf Extra Vergine keinerlei Fehleraromen aufweisen und nicht zu sauer sein. Die

Anzahl der Peroxide wird in der Masseinheit Milliäquivalent gemessen (tausendstel Gleichwertigkeit an Sauerstoffteilchen pro Kilogramm Gewicht, Abkürzung: meq oder mEq O₂/Kg oder auch mEq O₂/Kg). Die Anzahl der Peroxide im Nativen Olivenöl Extra, ausgedrückt in meq O₂/Kg Öl, ist kleiner oder gleich 20, die Konstante K₂₃₂ kleiner oder gleich 2,50, die Konstante K₂₇₀ kleiner oder gleich 0,22 und die Konstante ΔK kleiner oder gleich 0,01.

2 Natives Olivenöl / Vergine / Olio d'Oliva Vergine – Gute Qualität

Natives Olivenöl ist für den direkten Verzehr zugelassen. Das Olivenöl hat leichte Mängel, die z.B. durch die Verarbeitung mit einer altmodischen Ölmühle oder durch das Verwenden nicht ganz frischer, gesunder Oliven entstehen kann.

In diese Kategorie fallen Olivenöle mit einem Fehlermedian der sensorischen Prüfung von größer 0 und kleiner/gleich 2,5, und einem in Ölsäure ausgedrückten maximalen Säuregehalt von 2,0 g je 100 g Öl. Die Anzahl der Peroxide und die Konstante ΔK werden wie in der vorherigen Kategorie bestimmt, während die Konstante K₂₃₂ kleiner oder gleich 2,60 und die Konstante K₂₇₀ kleiner oder gleich 0,25 ist.

3 Lampantöl / Olio di Oliva Lampante – kein Verzehr

Lampantöl ist die niedrigste Kategorie der Nativen Öle und ist für den direkten Verzehr nicht zugelassen. Es entsteht aus in Fermentation begriffenen, verdorbenen, Oliven. Auch ursprünglich gutes Öl kann durch Ranzigwerden zu Lampantöl werden. Das Öl zeichnet sich durch einen ranzigen, schlechten Geschmack und Geruch aus. Es muss vor dem Verkauf als „Olivenöl“ erst gesäubert und aufbereitet (raffiniert bzw. rektifiziert) werden. Erst danach darf es, mit einem Nativen Öl höherer Kategorie verschnitten, als „Olivenöl – bestehend aus raffiniertem und nativem Olivenöl“ auf den Markt gelangen (s. Raffiniertes Olivenöl, bzw. Gemischtes Olivenöl).

Öle diese Kategorie haben einen sensorischen Fehlermedian von mehr als 2,5. Eine Vorschrift für den Fruchtigkeitsmedian existiert nicht. Lampantöle haben hat einen Säuregehalt von mehr als 2,0 g je 100 g Öl. Die früher bekannten Kategorien „Gewöhnliches Natives Olivenöl“ und „Natives Lampantöl“ wurden mit der neuen EU-Richtlinie unter der Bezeichnung „Lampantöl“ zusammengefasst.

Raffiniertes Olivenöl

4 Raffiniertes Olivenöl – kein Verzehr

Das Öl dieser Kategorie ist das Ergebnis eines chemischen Prozesses, der Rektifizierung. Dabei wird mangelhaftes Natives Olivenöl (Lampantöl) raffiniert, d.h. chemisch gesäubert. Raffiniertes Öl ist nur gemischt mit nativem Olivenöl zum Verzehr zugelassen (s. Gemischtes Olivenöl).

Es gibt keine Grenze für den Grad der sensorischen Prüfer-Bewertung, während der in Ölsäure ausgedrückte Säuregehalt maximal 0,3 g je 100 g Öl beträgt. Die Anzahl der Peroxide ist kleiner oder gleich 5, die Konstante K₂₇₀ ist kleiner oder gleich 1,2 und die Konstante ΔK ist kleiner oder gleich 0,16.

Gemischtes Olivenöl

5 Olivenöl – bestehend aus raffiniertem und nativem Olivenöl – annehmbare Qualität

Öl dieser Kategorie ist eine Mischung aus Raffiniertem Olivenöl und einem unbestimmten Anteil Nativem Olivenöl, das für den Verzehr freigegeben ist. Gewöhnlich werden verschiedene Mischungsanalogien von Nativem und raffiniertem Olivenöl verwendet, die zu verschiedenen Typen dieser Kategorie führen. Olivenöl dieser Kategorie ist für den direkten Verzehr zugelassen.

Es gibt keine Grenze für den Grad der sensorischen Prüfer-Bewertung während der in Ölsäure ausgedrückte Säuregehalt 1,0 g je 100 g Öl ist (bis November 2003 war dieser Wert 1,5 g je 100 g Öl). Die Anzahl der Peroxide ist kleiner oder gleich 15, die Konstante K₂₇₀ ist kleiner oder gleich 0,90 und die Konstante ΔK ist kleiner als 0,15.

