76 / Juli 2013
7,50

13611 Postvertriebsstück, Gebühr bezahlt.
bioPress, Schulstr. 10, 74927 Eschelbronn

bioPress

Fachmagazin für Naturprodukte

Qualität und Genuss in Bio

Die Nummer Eins in der Bio-Hauptstadt

Bio-Company mit klarem Konzept

Ökodorf Brodowin expandiert

Bastiaansen formt Bio-Käsekultur

top25 Best of bioPress Oliveoil

„Wir fördern Bio seit 1985“

Prof. Dr. Ulrike Detmers
Mitglied der Geschäftsführung und
Gesellschafterin der Mestemacher-Gruppe

Bio-Warengruppen: Party-Produkte • Aufstriche • Convenience

Die Tester mit Gästen aus Italien (re. ganz vorne) und Spanien (re. ganz hinten) und dem bioPress Redakteur Anton Großkinsky (li. ganz hinten).

top25 Best of bioPress Oliveoil 2013

Tunesier und Spanier mit top Bewertungen - der Jahrgang 2013 war bescheiden

70 Öle stellten sich dem Best of bioPress Oliveoil 2013. Die besten 25 erhalten eine Empfehlung, mit der sie werben können.

Eine fünfköpfige Jury prüfte die sensorische Qualität der 70 eingereichten Bio-Olivenöle. 20 davon stufte die Jury als fehlerhaft ein.

Das ist ein Rate von 29 Prozent. Das spricht für das Qualitätsbewusstsein der Bio-Olivenöl-Hersteller. Im Durchschnitt erweisen sich bei einer Verkostung rund 40 Prozent als defekt, wie Jury-Vorsitzender Horst Schäfer-Schuchardt bemerkt.

Verkostet wir blind. Jedes Öl bekommt eine Nummer. bioPress-Herausgeber Erich Margrander serviert die Proben. Jurorin Anna-Maria Schäfer-Schuchardt fungiert als Schriftführerin und trägt die Ergebnisse in die Prüfungsbögen ein.

Die Bewertungen fielen diesmal nicht so hoch aus wie in den vergangenen beiden Jahren. Juror Karsten Wetenkamp kennt das schon. Der Feinschmecker-Redakteur hat >

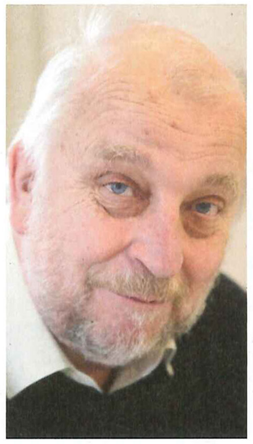
Best of bioPress Oliveoile 2013

	Firma	Land	Öl	Klassifikation des Fruchtgehalts: Leicht	Mittel	Intensiv	positive Attribute: Fruchtgehalt: Geschmack	rohes Gemüse: Geschmack	Harmonie von Geruch und Geschmack: Niedrig	Mittel	Hoch	empf. VK-Preis €	Mengen in Liter
Best of bioPress Oliveoil	Domaine Sidi Mrayah	TU	Domaine Sidi Mrayah - Monocultivar Picho			1	Zitrone	Paprika, Sauerampfer			x	20,00	½
Best of bioPress Oliveoil	Rafael Alonso Aguilera S.L.	E	Oro del Desierto Organic			2	Zitrone, Gras	Reife Tomate, Kräuter, Melisse			x	17,90	½
Best of bioPress Oliveoil	Az. Agr. Buonamici di Cesare Buonamici	I	Cesare Buonamici - Colline di Firenze Toscano IGP - Bio			3	Mandel, Gras	Kräuter			x	15,00	½
Best of bioPress Oliveoil	Fattoria La Vialla	I	Olio Extravergine di Oliva Biologico Fattoria La Vialla			x	Mandel, Gras	Kräuter, Rucola		x			½

E = Spanien; GR = Griechenland; I = Italien; T = Türkei; TU = Tunesien

dieses Jahr fast 1.000 Öle probiert und die gleiche Erfahrung gemacht: „Die Bewertungen fielen dieses Jahr bei uns ebenfalls nicht so hoch aus wie sonst", bemerkte er. Die Juroren spekulierten warum: War es das Wetter? Oliven sind ein Naturprodukt; die Jahrgänge unterscheiden sich wie beim Wein.

Auch die Intensität war dieses Jahr weniger ausgeprägt. Als intensiv fruchtig klassifizierte die Jury nur vier Bio-Olivenöle. 25 waren mittelfruchtig und damit die größte Gruppe. Als leicht fruchtig stufte die Jury 21 Bio-Öle ein. 2012 schmeckte ein Dutzend von



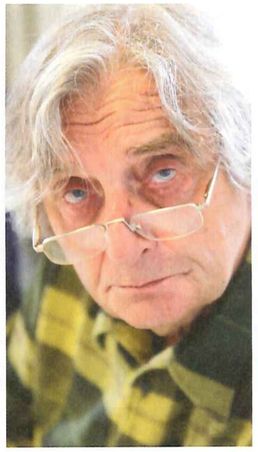
58 eingereichten Olivenölen intensiv fruchtig, ein Jahr zuvor waren es acht von 65.

Die Jurymitglieder (v. li. n. re.) Dr. Christian Gertz, Karsten Wetenkamp, Schriftführerin Anna-Maria Schäfer-Schuchardt, Dr. Bettina Pabel, Dr. Horst Schäfer-Schuchardt

Best of bioPress Oliveoil 2013

	Firma	Land	Öl	Klassifikation des Fruchtgehalts: Leicht	Mittel	Intensiv	positive Attribute: Fruchtgehalt: Geschmack	rohes Gemüse: Geschmack	Harmonie von Geruch und Geschmack: Niedrig	Mittel	Hoch	empf. VK-Preis €	Mengen in Liter
Best of bioPress Oliveoil	Villa Caviciana S.S	I	Olio Extra Vergine de Oliva Varieta Misto		1		Reifer Apfel, reife Banane, Kiwi				x	12,00	½
Best of bioPress Oliveoil	Domaine Sidi Mrayah	TU	Domaine Sidi Mrayah - Monocultivar Beldi Zaghouan		1		Reifer Apfel, Gras	Artischocke			x	18,00	½
Best of bioPress Oliveoil	PPURA sagl..	I	Primo (Frantoi Cutrera)		2		Avocado, grüne Banane	Grüne Tomate, Kräuter			x	10,95	¼
Best of bioPress Oliveoil	Byodo Naturkost GmbH	I	Byodo Collezione Andrea, DOP Olivenöl, nativ extra		2		Mandel, Pinienkerne	Kräuter, Petersilie			x	9,99	¼
	Agroalimentari del Colle s.r.l.	I	Masserie di Sant'Eramo Olio Extra Vergine di Oliva Biologico		x							7,80	1/2
	Alcubilla 2000, S.L.	E	Alcubilla 2000, S.L..		x			Ruccola, Minze, Gras	x				½
Best of bioPress Oliveoil	Azienda Agricola Biologica Titone	I	Titone Bio		x		Reifer Apfel, grüne Banane, Birne	Grüne Tomate		x		15,00	½
	Biotuscany s.r.l.	I	Biologicoils Olio Extravergine di Oliva Bio Dop, Terra di Bari Castel del Monte		x		Gras	Kartoffel, Kohlrabi	x			10,00	½
	Campo Verde GmbH	GR	Griechisches Olivenöl		x							7,99	½
Best of bioPress Oliveoil	Erede Azienda Agricola Rolando Grassi	I	L´Olinto Frantoio Mono Cultivare		x		Kiwi	Kräuter, Artischocke		x		5,83-8,21	¼
	Fontanara Srl	I	Olio Extra Vergine di Oliva Fontanara		x				x				½

E = Spanien; GR = Griechenland; I = Italien; T = Türkei; TU = Tunesien



Der Überraschungssieger kommt aus Tunesien

Bei den intensiv fruchtigen Bio-Olivenölen gab es einen Überraschungssieger: Das Monocultivar Picho der Domaine Sidi Mrayah aus Tunesien. Die Tunesier sind eher für Massenware bekannt. Die Domaine Sidi Mrayah macht Klasse statt Masse. „Komplex, pikant, sehr harmonisch. Das ist das bisher beste", sagte Wetenkamp als er probiert hatte. Das Öl hat Aromen von Zitrone, grünem Paprika und Rettich. Es passt zu Fleisch und Bruschetta. Platz zwei ging an das spanische Oro del Desierto Organic von Rafael Alonso aus Tabernas bei Almeria. Den dritten Platz belegte Cesare Buanamico mit dem Colline die Firenze Toscana. Das italienische Olivenöl trägt eine geschützte geografische Angabe.

Bei den mittelfruchtigen Ölen teilen sich das Olio Extra Vergine Misto von Villa Caviciana und das Monocultivar Beldi Zaghouan von der Domaine >

Best of bioPress Oliveoil 2013				Klassifikation des Fruchtgehalts			positive Attribute		Harmonie von Geruch und Geschmack			empf. VK-Preis €	Mengen in Liter
							Fruchtgehalt	rohes Gemüse					
	Firma	Land	Öl	Leicht	Mittel	Intensiv	Geschmack	Geschmack	Niedrig	Mittel	Hoch		
Best of bioPress Oliveoil	Importhaus Wilms/Impuls	I	Primoli il Frutto Della Vita Olio Extra Vergine di Olivia		x		Reife Banane, Kiwi	Reife Tomate			x	9,99	½
Best of bioPress Oliveoil	Jordan Olivenöl GmbH	GR	Jordan BIO Olivenöl - nativ extra		x		Gras	Reife Tomate, Paprika, Aubergine		x		12,95	½
Best of bioPress Oliveoil	Olearia Clemente	I	Montagna Sacra		x		Gras			x		6,00	½
	Olivar del Azaraque SL	E	Camino de Anibal Bio		x		Gras	Reifes Gemüse	x			21,90	½
Best of bioPress Oliveoil	PPURA sagl.	I	Fior di Oliva (Luigi Tega)		x		Avocado, Gras	Paprika		x		8,95	¼
	PPURA sagl.	I	Tenuta Acramone (de Carlo)		x		Mandel, Pinienkerne		x			8,95	¼
	PPURA sagl.	I	Lirys (Luigi Tega)		x				x			9,95	¼
Best of bioPress Oliveoil	Rapunzel Naturkost	I	Olivenöl nativ extra - Finca la Torre/Spanien		x		Mandel, grüner Apfel, Gras	Artischocke			x	8,99	½
	Terra Creta S.A.	GR	Terra Creta Organic PDO Kolymvari		x				x			6,89	½
Best of bioPress Oliveoil	Valparadiso S.r.L.	I	Val Paradiso Bio		x		Reifer Apfel	Grüne Tomate, Petersilie		x		7,00	½
	Valparadiso S.r.L.	I	Val Paradiso		x		Reifer Apfel, Mandel			x		6,00	½
	Villa Caviciana S.S	I	Olio Extra Vergine Caninese		x		Grüner Apfel, Mandel, Gras	Reife Tomate	x			13,50	½
	Vita Verde Naturkost GmbH	GR	Panoliva		x							9,95	½
	Zum Ölbaron	I	Bio Olio di Oliva extra vergine della Colombaia		x				x			18,00	½

E = Spanien; GR = Griechenland; I = Italien; T = Türkei; TU = Tunesien

Sidi Mrayah Platz eins. Beide erhielten die gleiche Bewertung. Das Misto birgt Fruchtaromen wie Apfel, Kiwi und Banane. Das harmonische und pikante Öl passt zu Geflügel.

Mit dem zweiten Öl des Tunesiers auf dem ersten Platz war die Überraschung perfekt. Das Monocultivar Beldi Zaghouan enthält ebenfalls Fruchtnoten, etwa Apfel. Es harmoniert mit Steinpilzen und Tintenfisch.

Auch Platz zwei teilen sich zwei gleich bewertete Öle. Diesmal sind es italienische Öle. Das Prima von PPura und das Collezione von Byodo, das ein DOP-Zeichen für ge- >

Best of bioPress Oliveoil 2013				Klassifikation des Fruchtgehalts			positive Attribute		Harmonie von Geruch und Geschmack			empf. VK-Preis €	Mengen in Liter
							Fruchtgehalt	rohes Gemüse					
	Firma	Land	Öl	Leicht	Mittel	Intensiv	Geschmack	Geschmack	Niedrig	Mittel	Hoch		
Best of bioPress Oliveoil	Azienda Agricola Biologica Titone	I	Titone D.O.P. Valli Trapanesi Bio	1			Zitrone, grüner Apfel, Gras	Grüne Tomate, Sauerampfer, Rucola, Paprika			x	19,00	½
Best of bioPress Oliveoil	Azienda Agricola Coppini Arte Olearia S.R.L.	I	Gentiluomo Agricoltore	2			Reife Banane, Gras	Petersilie			x	17-20	½
Best of bioPress Oliveoil	Oliveti D'Italia S.c.p.A.	I	100% Italiano Biologica	3				Grüne Tomate			x		½
	AB Earth Flavors	GR	VIOS organic extra virgin olive oil	x			Gras					14,00	½
	Az. Agr. Eleonara Cigna	I	Olio Cigna	x			Gras	Kräuter, Paprika	x				3/4
Best of bioPress Oliveoil	Az. Agricola Boccea - Federici	I	Solaria Olio Extravergine di Oliva Biodinamico	x			Gras	Mangold, Spinat, Paprika		x		8,50	3/4
	Azienda Agricola Petrosino Sabato	I	Petrosino	x			Reifer Apfel, Mandel	Schalotte, Olivenblätter	x			14,00	½
	Bläuel Greek Organic Products	GR	Mani Bläuel Olivenöl nativ extra 500 ml	x			Reifer Apfel, Mandel, Gras, Zitrone			x		8,49-8,99	½
	Byodo Naturkost GmbH	I	Byodo Olio di Oliva, nativ extra, fruttato	x								7,99	½
	delikatEssen Romana Schemm	I	Olio Berloni Bio	x			Gras, Schnittlauch		x			9,00	½
	Fattoria Petrini	I	Petrini Plus	x					x				½
Best of bioPress Oliveoil	Fattoria Petrini	I	Raggia di San Vito	x			Reifer Apfel	Reife Tomate, Spinat		x			½
	Frantoio Galantino Soc.	I	Dop Terra di Bari - Castel del Monte Biologico Galantino	x					x				½
	Hermes Stylianos Dimarakis s.a.	GR	Authentikon	x								8,99	½
	Importhaus Wilms/Impuls	GR	Gaea BIO - natives Olivenöl extra	x			Reifer Apfel		x			9,99	½
Best of bioPress Oliveoil	La Uliva di M. Alabiso	I	La Uliva	x			Trockenfrüchte	Kräuter		x		6,70	½
	Laleli Olive Oils - Bbagvuas	T	Laleli Organic Extra Virgin Olive Oil	x				Gewürze		x			½
Best of bioPress Oliveoil	LaSelva Toskana Feinkost-Vertriebs-GmbH	I	LaSelva Natives Olivenöl extra aus der Toskana	x			Reifer Apfel, Mandel, grüne Walnuss		x			6,95	¼
Best of bioPress Oliveoil	Marina Colonna Soc. Agr. S.r.l	I	Colonna Olio extra vergine di oliva Biologico	x			Gras				x	12,90	½
	Oleificio Cooperativo C.O.V.A.N. Arl	I	Corona Delle Puglie	x					x			9,00	3/4
Best of bioPress Oliveoil	Oliveti D'Italia S.c.p.A.	I	100% Italiano	x						x			½

E = Spanien; GR = Griechenland; I = Italien; T = Türkei; TU = Tunesien

Die Jury von Best of Oliveoil

Die bioPress-Jury wird von Horst Schäfer-Schuchardt aus Würzburg geleitet. Schäfer-Schuchardt hat einen Dokumentar-Film über die Olive gedreht und ist Autor des Buches Die Olive - Die große Geschichte einer kleinen Frucht. Er kennt die 7.000jährge Geschichte des Ölbaums, testet beim Feinschmecker und in zwei italienischen Panels. Schäfer-Schuchardt mehrt das Wissen über Olivenöl in Deutschland.
Tochter Anna-Maria Schäfer-Schuchardt gehört der Jury an. Die Archäologin testet ebenfalls beim Feinschmecker und nimmt regelmäßig an Sensorik-Weiterbildungen in Italien teil, wie sie von der IOC empfohlen werden. Sie hat an der Gestaltung Oliven- und Öl-Museum in Perugia wissenschaftlich mitgewirkt, trat in Fernsehsendungen zu Olivenöl auf und ist zudem Tee-Expertin. Sie saß zum drittenmal in der Jury.
Zum erstenmal dabei war Lebensmittelchemiker Christian Gertz aus Hagen. Gertz ist eine Kapazität für Olivenöl in Deutschland. Er ist Mitglied im Deutschen Olivenöl Panel. Das Panel ist beim International Oil Council in Madrid (IOC) akkreditiert. Er analysiert die Öle auch im Labor mit einem von ihm entwickelten Testverfahren. Bekannt ist er durch Vorträge und Auftritte in Fernsehsendungen.
Kersten Wetenkamp aus Hamburg ist Redakteur bei der Zeitschrift Der Feinschmecker. Der Journalist hat Germanistik und Geschichte studiert, unter anderem in Rom. Beim jährlichen Olivenöltest des Magazins probiert er fast 1.000 Öle. Damit hat er einen Überblick über den weltweiten Markt und kennt alles, was Relevanz hat. Beim Best of bioPress Olveoil ist er zum zweitenmal in der Jury.
Bettina Pabel ist Lebensmittelchemikerin und Autorin bei bioPress. Außerdem ist sie als Testerin für Backwaren bei der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) in Frankfurt tätig. Sie kennt die Bio-Olivenöl-Sortimente und ist beim bioPress-Olivenöltest zum drittenmal dabei.

schützten Ursprung trägt. Das PPura duftet nach Gras und Kräutern. Es passt zu Meeresfrüchten und Avocado. Der dritte Platz wurde aufgrund zweier Doppelplatzierung nicht vergeben. Das Titone aus Sizilien landete knapp dahinter und bekommt eine Empfehlung wie das italienische Primoli il Frutto des Importhauses Wilms und das spanische Olivenöl von der Finca la Torre von Rapunzel. Auch das Jordan Olivenöl aus Griechenland ist empfehlenswert.
Bei den leicht fruchtigen Bio-Olivenölen lag das Titone Valli Trapanesi aus Sizilien mit geschütztem Ursprung vorn. Das Öl weist grüne Noten auf von Gras und Apfel. Das Titone passt gut zu Antipasti. Es folgen zwei weitere italienische Öle: das Coppini Arte Olearia liegt auf Platz zwei und das von Oliveti D'Itala auf Platz drei.
Das Coppini Arte zeichnet sich durch hohe Harmonie aus. Es kann gut für Rissotto verwendet werden. Das Oliveti D'Italia erinnert an grüne Tomaten und eignet sich für Pizza und Faccacio.
Das im Naturkostfachhandel bekannte LaSelva Toskana erhielt eine Empfehlung wie fünf weitere in der Kategorie leicht fruchtig. Die leichtfruchtigen Öle kommen auf dem deutschen Markt gut an.

Italien mit höchster Beteiligung

Die größte Beteiligung gab es aus Italien. Von den 50 fehlerfreien Ölen kamen 35 aus Italien: eine klare Dominanz des Stiefels. Griechenland war achtmal, Spanien viermal, Tunesien zweimal und die Türkei einmal vertreten.
In den beiden Vorjahren war bei den intensiv-fruchtigen Titone vorne. 2012 gab es sogar einen Doppelsieg der Sizilianer. Neben er tunesischen Domain Sidi Mrayah zählte Oro del Desierto aus der andalusischen Wüste bei Tabernas im Hinterland von Almeria zu den positiven Überraschungen. Vergangenes Jahr war ein spanisches Öl auf Platz drei bei intensiv fruchtig. Spanien als weltweit größter Oliven-Erzeuger steht im Ruf, Masse herzustellen. Das ist aber im Wandel. Aus Spanien lernen wir inzwischen auch Klasse kennen.
Das Gros der Hersteller wählt als Gebinde die 0,5-Liter-Glasflache. Im deutschen Handel ist dies das Standardgebinde für extra natives Bio-Olivenöl. Der Lichtschutz ist bei dunklem Glas gewährleistet. In Spanien wird immer wieder in weißes Glas abgefüllt. Geschmacksneutral ist Glas ebenfalls. Wenige Hersteller füllen in die noch edler wirkende Viertelliterflasche ab. Die Dreiviertelliter-Flasche ist noch seltener, da es keine Hochwertigkeit signalisiert.
Wer Bio-Olivenöl in der Küche intensiv nutzt, greift lieber zu größeren Einheiten. In den Mittelmeerländern ist der Blechkanister mit drei und >

kurz & bündig

Appell von Naturland

Zum Tag der Umwelt am 5. Juni appellierte Naturland an alle Bundesländer, dem Wunsch der Verbraucher nach mehr regionalen Öko-Produkten zu entsprechen. Durch ihre Agrarumweltprogramme, Fördersätze für den ökologischen Landbau sowie landeseigenen Aktionsprogramme müssen sie jetzt die Weichen stellen für mehr Öko-Landbau im Land, um das 20-Prozent-Ziel der Bundesregierung bis 2020 zu erreichen.

Hessen fördert Öko-Landbau

Hessen wird auch in der kommenden EU-Förderperiode den ökologischen Landbau weiter fördern. Das kündigte Hessens Landwirtschaftsministerin Lucia Puttrich in Wiesbaden an. Über das hessische Integrierte Agrarumweltprogramm (HIAP) hat die Landesregierung den ökologischen Landbau in den vergangenen sechs Jahren mit insgesamt 65 Millionen Euro unterstützt.

Wilhelm erhielt Umweltpreis

Joseph Wilhelm ist mit dem B.A.U.M.-Umweltpreis ausgezeichnet worden. In der Kategorie Kleine und mittelständische Unternehmen wird der Gründer von Rapunzel Naturkost für seinen Einsatz in den Bereichen Umweltschutz und Nachhaltigkeit geehrt. Der Umweltpreis zeichnet Persönlichkeiten aus, die durch ihr Engagement aktiv Veränderungen in unserer Gesellschaft anstoßen und mitgestalten.

Weniger GVO-Saatgut

Bei der Saatgutabfrage von Greenpeace und Bioland bei den Kontrollstellen der Bundesländer ist weniger gentechnisch verändertes Mais-Saatgut gefunden worden. Lediglich zehn von insgesamt 494 Proben waren positiv. Das entspricht einem Anteil von zwei Prozent und damit 0,6 Prozent weniger als im Vorjahr.

fünf Liter Inhalt die gelernte Verpackung. In Deutschland werden Kanister-Gebinde fast nur im Olivenöl-Fachhandel angeboten oder für Großverbraucher.
Der Einstiegspreis für Bio-Olivenöl extra nativ liegt bei fünf Euro für den halben Liter. Für sieben bis zehn Euro gibt es vernünftige Qualitäten. Wer ein intensiv fruchtiges Spitzenöl erstehen will, muss bis zu 20 Euro und mehr aufbringen.
Genaue Herstellungsangaben sind ein Indiz für ein ehrliches Produkt. Hier ist eine DOP-Kennzeichnung, zu deutsch geschützter Ursprung, hilfreich. Erzeugung und Verarbeitung müssen in einem definierten Gebiet erfolgen. Eine Schutzgemeinschaft wacht darüber.
Olivenöl ist Teil der mediterranen Ernährung. Sie gilt als gesund wie die große spanische Predimed-Studie ergab. Die Bewohner der Mittelmeerländer haben ein geringeres Risiko für Bluthochdruck, Diabetis, Übergewicht und Schlaganfall als die Mittel- und Nordeuropäer. Genuss und Gesundheit sind bei mediterraner Ernährung im Einklang. Das heißt, genießen ohne schlechtes Gewissen.

Anton Großkinsky

Qualität braucht Sensorik

Bio-Olivenöl wird ausschließlich als nativ extra angeboten. Natives oder nur Olivenöl in Bio-Qualität ist nicht auf dem Markt. Die sensorische Prüfung zeigt aber, dass ein zweistelliger Prozentsatz Fehler aufweist und nicht nativ extra ist. Deswegen braucht es Olivenöl-Prämierungen. An diesen Empfehlungen kann sich der Handel orientieren. Dann weiß er, dass drin ist, was drauf steht auf dem Etikett. „Die Sensorik kann man mit den üblichen Analyseverfahren nicht erfassen", erklärte Lebensmittelchemiker Christian Gertz.
Der Handel verlässt sich auf die chemische Prüfung im Labor nach der EU-Olivenöl-Verordnung 2568/91. Die Regelungen von 1991, die 2007 und 2011 geändert wurden, sind veraltet. Sie sehen die gleichen Analyseverfahren vor wie vor 20 Jahren. Die Tests brauchen lange, sind teuer und haben wenig Aussagekraft.
Die Wissenschaft ist weiter, eine Neuregelung überfällig. Aber Spanien als größter Olivenöl-Produzent der Welt blockiert eine Novellierung des EU-Rechts. „Deutschland ist desinteressiert, weil hier kein Olivenöl hergestellt wird", begründet Gertz den Stillstand. Dabei wäre es so einfach.
Gertz hat in acht langen Jahren einen Schnelltest entwickelt, der in Sekunden für einen bezahlbaren Preis von unter 100 Euro das Öl analysieren kann. Bei 1.000 Analysen pro Jahr lohnt sich das Gerät, wie er sagt.
Die Zahl der Parameter ist erheblich größer als nach der EU-Verordnung. Alter, Herkunft, Erhitzung und freie Fettsäuren können unter anderem festgestellt werden. Die Lebensmitteluntersuchungsämter der Länder setzen das Analyse-Verfahren noch nicht ein. Aber der Handel nimmt die Dienste von Gertz für seine Qualitätssicherung in Anspruch. So steigt die Qualität auch ohne Behörde.
Die Fehler entstehen schon auf dem Acker. Wassermangel mindert die Qualität der Ernte und Südeuropa leidet unter Dürre. Eine effiziente Bewässerung bringt Qualität. Die Oliven müssen zudem grün geerntet werden. Mit der Reife fällt der Anteil der wichtigen Antioxydantien, die dem Öl Charakter geben und es schützen vor Verfall. Sie verursachen das Kratzen im Hals und sind entscheidend für die Gesundheitswirkung. Ist der pikante Abgang nicht vorhanden, lebt das Öl nicht mehr, sagen die Fachleute.
„Die Oliven müssen am Tag der Ernte möglichst schnell verarbeitet werden. Ein Tag sind hier Welten", sagt Chemiker Gertz. Dieses Problem kann bei Bio auftauchen, wenn eine Ölmühle konventionell und biologisch arbeitet. Bio wird dann gesammelt und an einem Bio-Tag verarbeitet. Das führt dann zu Fehlern im Öl, die Sensorik-Fachleute heraus riechen und schmecken. Eine Analyse, wie sie heutzutage praktiziert wird, muss das nicht negativ vermerken.
Rückstände in der Presse können Fehltöne verursachen. Kommt das Öl sauber aus der Presse, kann es auch noch falsch gelagert werden. Wird es zu warm, verdirbt es; kommt es mit Luft in Berührung, oxydiert es.
Es können viele Fehler gemacht werden. Nur wenn sie alle vermieden werden, hat ein Olivenöl die Chance auf die ersten Plätze bei Verkostungen.