

Qualität und Vermarktung von Olivenölen in der Europäischen Union
Dr. Hans-Jochen Fiebig (MRI) - 5 - August 2018 Dr. Torben Küchler (Eurofins)

Anhang VII Teil VIII der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 sieht die nachfolgenden Bezeichnungen und Begriffsbestimmungen für Olivenöl und Oliventresteröl vor:

1. Native Olivenöle

Öle, die aus der Frucht des Ölbaumes ausschließlich durch mechanische oder sonstige physikalische Verfahren unter Bedingungen, die nicht zu einer Verschlechterung des Öls führen, gewonnen wurden und die keine andere Behandlung erfahren haben als Waschen, Dekantieren, Zentrifugieren und Filtrieren, ausgenommen Öle, die durch Lösungsmittel, durch chemische oder biochemische Hilfsmittel oder durch Wiederveresterungsverfahren gewonnen wurden, sowie jede Mischung mit Ölen anderer Art. Native Olivenöle werden ausschließlich in folgende Güteklassen und Bezeichnungen eingeteilt:

a) Natives Olivenöl extra

Natives Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 0,8 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

b) Natives Olivenöl

Natives Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 2 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

c) Lampantöl

Natives Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von mehr als 2 g je 100 g und/oder den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

2. Raffiniertes Olivenöl

Durch Raffinieren von nativen Olivenölen gewonnenes Öl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 0,3 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

3. Olivenöl – bestehend aus raffiniertem Olivenöl und nativem Olivenöl

Verschnitt von raffiniertem Olivenöl mit nativen Olivenölen, außer Lampantöl, mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 1 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

4. Rohes Oliventresteröl

Öl aus Oliventrester, das durch Behandlung mit Lösungsmitteln oder auf physikalische Weise gewonnen wurde oder das, mit Ausnahme bestimmter Merkmale, Lampantöl entspricht, mit Ausnahme von durch Wiederveresterungsverfahren gewonnenen oder durch Mischung mit Ölen anderer Art gewonnenen Ölen und mit den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

5. Raffiniertes Oliventresteröl

Durch Raffinieren von rohem Oliventresteröl gewonnenes Öl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 0,3 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen. 6. Oliventresteröl Verschnitt von raffiniertem Oliventresteröl mit nativen Olivenölen, außer Lampantöl, mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 1 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen. Rohes Oliventresteröl wird aufgrund technologischer Veränderungen nicht mehr ausschließlich durch Lösungsmittelextraktion, sondern auch durch eine zweite Zentrifugation des mit Wasser versetzten Tresters gewonnen. Diese Öle aus der zweiten Zentrifugation entsprechen, je nach angewandten Bedingungen, in ihren Eigenschaften eher Lampantölen und sind von diesen nur durch die Analyse des

Wachsgehaltes, der langkettigen aliphatischen Alkohole und den Gehalt an Erythrodiol und Uvaol abzugrenzen. Gemäß Artikel 78 Abs. 2 dürfen dem Endverbraucher nur die Kategorien Natives Olivenöl extra, Natives Olivenöl, Olivenöl und Oliventresteröl zum Kauf angeboten werden. Hierbei sind die folgenden Bezeichnungen zu verwenden:

Natives Olivenöl extra
Natives Olivenöl
Olivenöl - bestehend aus raffinierten Olivenölen und nativen Olivenölen
Oliventresteröl

Nach Artikel 3 der Verordnung (EU) Nr. 29/2012 sind diese Bezeichnungen noch durch weitere Angaben zu ergänzen (siehe hierzu Seite 14).

Anhang XII – Verfahren des internationalen Olivenrates (IOC) für die organoleptische Prüfung von nativen Olivenölen:

Neben der chemischen Analyse der Öle kommt der sensorischen (organoleptischen) Untersuchung der nativen Öle eine besondere Bedeutung zu.

Anhang XII enthält das anzuwendende Sensorik-Verfahren des Internationalen Olivenrates (IOC).

Für die allgemeinen Grundbegriffe, den Prüfraum, das Prüfglas und sowie alle weiteren das Verfahren betreffende Fragen wird auf die Vorgaben des IOC verwiesen. Der Handelsstandard und die Analysemethoden des IOC können auf dessen Website

www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/224-testing-methods

heruntergeladen werden. Nach wie vor werden nur native Olivenöle sensorisch untersucht und bewertet.

Die sensorische Prüfung von nativen Olivenölen wird von Prüfergruppen (Panels) mit acht bis zwölf Prüfern und einem Pannelleiter durchgeführt. Die Verordnung (EU) 2015/1833 [38] sieht jetzt neben dem Prüfungsleiter auch einen stellvertretenden Prüfungsleiter vor. Der Stellvertreter muss über alle Fertigkeiten verfügen, die von einem Prüfungsleiter verlangt wird.

Es existieren drei verschiedene Arten von Prüfergruppen:

1. Zugelassene (amtliche) Prüfergruppen in der amtlichen Lebensmittelüberwachung
2. Anerkannte Prüfergruppen einer Berufs-, Branchenorganisation
3. Andere Prüfergruppen

Die Zunge kann die fünf Grundgeschmacksarten **süß - sauer - salzig - bitter - umami** wahrnehmen bzw. unterscheiden (gustatorische Wahrnehmung). Alle anderen Wahrnehmungen erfolgen retronasal, d. h. mit der Nase über den Rachenraum. 80 % des Geschmackes wird durch solche retronasalen Wahrnehmungen ausgelöst. Ohne den Geruch (olfaktorische Wahrnehmung) ist Geschmack fast nicht vorhanden. Das Attribut scharf wird taktil über den Trigeminusnerv wahrgenommen.

Die sensorische Prüfung wird in dunkelblauen Prüfgläsern durchgeführt, da die Farbe des Olivenöles nicht zur Bewertung herangezogen wird. Die Abmessungen der Gläser sind genau festgelegt (Bezug über das DGF-Olivenöl-Panel – www.dgfett.de).

Zur Prüfung werden 15 ml Olivenöl eingefüllt und zur Verkostung auf (28 ± 2) °C erwärmt.

Die Profilbeschreibung in Anlage A des Anhangs XII besteht aus einer offenen Skala von 0 cm bis 10 cm, auf der der Prüfer seine Wahrnehmung markiert (siehe hierzu auch Anlage A). Der Prüfer bewertet die **positiven Attribute fruchtig, bitter und scharf**. Die Fruchtigkeit kann entweder

durch **grün** oder **reif** näher charakterisiert werden. Olivenöle aus unreifen, grünen Oliven führen zu einer frischen, grünen Note des Öles, während aus reifen Oliven gewonnene Öle an reife Früchte erinnern.

Die sensorische Wahrnehmung *fruchtig* ist demnach die Gesamtheit aller retrosanalen Wahrnehmungen, charakteristisch für Olivenöl aus gesunden, frischen, grünen (unreifen) oder reifen Oliven. Ein *bitterer* Geschmack ist typisch für Olivenöle aus grünen, unreifen Oliven (aber auch durch Blätter). Phenolische Verbindungen sind auch verantwortlich für die *Schärfe* von Ölen aus unreifen Oliven, gekennzeichnet durch ein Pri-ckeln und Brennen in der Kehle.

Die **negativen Attribute** (Fehler, meistens Verarbeitungs- und Lagerungsfehler) *stichig-schlammig, modrig-feucht-erdig, wein- oder essig-artig – sauer-säuerlich, frostgeschädigte Oliven (feuchtes Holz)* und *ranzig* werden vom Prüfer als Mangel/Fehler gewertet. Darüber hinaus können unter Sonstige auch andere wahrnehmbare negative Attribute vom Prüfer angegeben werden.

Der Anhang XII der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 definiert die negativen Attribute, die in einem nativen Olivenöl extra nicht vorhanden sein dürfen, wie folgt:

Stichig/schlammig: typisches Flavour bei Ölen aus Oliven, die so geschichtet oder gelagert sind, dass sie sich in einem Zustand fortgeschrittener anaerober Gärung befinden, oder bei Öl, das in Becken und Fässern mit Dekantierschlamm in Kontakt war, die ebenfalls eine anaerobe Gärung durchlaufen haben.

Modrig-feucht-erdig: typisches Flavour bei Ölen aus Oliven mit Schimmel- und Hefepilzbefall wegen mehrtägiger Lagerung der Früchte unter feuchten Bedingungen. Typisches Flavour bei Ölen, das von anhaftender Erde oder Schlamm ungewaschener Oliven herrührt.

Wein- oder essigartig/sauer-säuerlich: typisches Flavour bei bestimmten Ölen, an Wein oder Essig erinnernd und in erster Linie bedingt durch einen aeroben Gärungsprozess der Oliven oder Reste von Olivenpaste in nicht sachgemäß gewaschenen Pressmatten, bei dem Essigsäure, Ethylacetat und Ethanol entstehen.

Ranzig: Flavour bei stark oxidierten Ölen.

Frostgeschädigte Oliven (feuchtes Holz): typisches Flavour bei Ölen, die aus Oliven gewonnen wurden, die am Baum Frostschäden erlitten haben.

Brandig oder erhitzt: typisches Flavour bei Ölen aufgrund einer übermäßigen und/oder zu langen Erwärmung bei der Gewinnung und insbesondere durch unsachgemäße Wärmebehandlung beim Rühren der Olivenpaste.

Heuartig-holzartig: typisches Flavour bei bestimmten Ölen, das von trockenen Oliven herrührt.

Roh: Bezeichnung für bestimmte alte Öle, die im Mund einen dickflüssigen, pastösen Sinnesindruck hinterlassen.

Schmierölartig: Flavour bei Ölen, das an Dieseltreibstoff, Fett oder Mineralöl erinnert.

Fruchtwasserartig: Flavour bei Ölen, das von längerem Kontakt mit Fruchtwasser herrührt, das einen Gärungsprozess durchlaufen hat. **Lakig:** Flavour bei Ölen aus Oliven, die in Salzlake aufbewahrt wurden.

Metallisch: an Metall erinnerndes Flavour, typisch für Öl, das beim Vermahlen, Schlagen, Pressen oder Lagern lange mit Metallflächen in Kontakt stand.

Espartograsartig: typisches Flavour bei Ölen aus Oliven, die mit Hilfe neuer Espartograsmatten gepresst wurden. Dieses Aroma kann in verschiedenen Nuancen auftreten, je nachdem, ob Matten aus grünem oder trockenem Espartogras verwendet wurden.

Wurmstichig: Flavour bei Ölen aus Oliven mit einem starken Befall von Larven der Olivenfliege

(Bactrocera Oleae).

Gurkenartig: Flavour bei Ölen, das von zu langem Lagern in luftdichten Behältnissen, insbesondere Weißblechdosen, und dem dadurch entstehenden 2,6-Nonadienal herrührt.

Die Kategorie des geprüften nativen Olivenöles ergibt sich durch die Auswertung aller acht bis zwölf Prüfungsergebnisse durch den Pannelleiter. Ein Beispiel einer solchen Auswertung ist in Anlage C dargestellt. Entscheidend für die Einstufung des Olivenöls ist nicht der Mittelwert der Einzelergebnisse, sondern der Median der festgestellten Attribute. Unter Median der Mängel wird der Median des am intensivsten wahrgenommenen negativen Attributs verstanden. Der Wert des robusten Variationskoeffizienten für dieses negative Attribut darf höchstens 20 % betragen, ansonsten ist das Panel-Ergebnis ungültig und muss wiederholt werden. Aus dem Ergebnis der sensorischen Untersuchung ergeben sich folgende Einstufungen:

- a) *Natives Olivenöl extra*: der Median der Mängel ist 0 und der Median des Attributs fruchtig ist größer als 0;
- b) *Natives Olivenöl*: der Median der Mängel ist größer als 0 und kleiner als oder gleich 3,5 und der Median des Attributs fruchtig ist größer als 0;
- c) *Lampantöl*: der Median der Mängel ist größer als 3,5 oder der Median der Mängel ist kleiner oder gleich 3,5 und der Median des Attributs fruchtig ist gleich 0.

Der Prüfungsleiter kann für die fakultative Einstufung für die Etikettierung den Ölen die positiven Attributen die Begriffe **intensiv - mittel - leicht** sowie die Begriffe **ausgewogen** oder **mild** bescheinigen. Seit August 2016 ist durch die Änderungen der Durchführungsverordnung (EU) 2016/1227 nicht mehr von Adjektiven die Rede, sondern von Bezeichnungen. So erwähnt die Verordnung im Zusammenhang mit der Etikettierung nicht mehr die Adjektive **fruchtig - bitter - scharf**, sondern die Bezeichnungen (Substantive) **Fruchtigkeit - Bitterkeit - Schärfe**. Ob die Verwendung der Adjektive bei der Etikettierung entsprechend nicht mehr anwendbar ist, geht aus der Verordnung nicht hervor. In der englischsprachigen Fassung gab es eine vergleichbare Änderung, während in der französisch- und spanischsprachigen Fassung die Adjektive unverändert bestehen bleiben.

Die fakultative Terminologie kann entsprechend den nachfolgenden Bedingungen angewendet werden:

Fakultative Terminologie bei der Etikettierung

Auf Antrag kann der Prüfungsleiter bescheinigen, dass die bewerteten Öle nach Intensität und Wahrnehmung der Attribute den Definitionen und Intervallen für die nachstehenden Begriffe und Bezeichnungen entsprechen:

- a) Für jedes der **positiven Attribute** (Fruchtigkeit, gegebenenfalls durch grün oder reif näher charakterisiert, bitter und scharf)
 1. kann der Begriff **intensiv** verwendet werden, wenn der Median des betreffenden Attributs größer als 6 ist;
 2. kann der Begriff **mittel** verwendet werden, wenn der Median des betreffenden Attributs zwischen 3 und 6 liegt;
 3. kann der Begriff **leicht** verwendet werden, wenn der Median des betreffenden Attributs kleiner als 3 ist;
- b) Nachfolgend definiert die Verordnung die Begriffe *Fruchtigkeit*, *grüne Fruchtigkeit* und *reife Fruchtigkeit* wie folgt:

Fruchtigkeit: Gesamtheit der von der Olivensorte abhängigen, unmittelbar und/oder retronasal wahrgenommenen charakteristischen Geruchsmerkmale eines Öls aus gesunden, frischen Oliven, bei dem weder grüne noch reife Fruchtigkeit vorherrscht.

Grüne Fruchtigkeit: Gesamtheit der von der Olivensorte abhängigen, unmittelbar und/oder retronasal wahrgenommenen charakteristischen Geruchsmerkmale eines Öls aus grünen, gesunden, frischen Oliven, das an grüne Früchte erinnert.

Reife Fruchtigkeit: Gesamtheit der von der Olivensorte abhängigen, unmittelbar und/oder retronasal wahrgenommenen charakteristischen Geruchsmerkmale eines Öls aus grünen, gesunden, frischen Oliven, das an reife Früchte erinnert.

c) Der Begriff ausgewogen kann für ein Öl verwendet werden, das nicht unausgewogen ist. Unausgewogen bezeichnet den olfaktorisch-gustatorischen (Geruch- Geschmack) und taktilen (Oberflächensensibilität) Sinneseindruck bei einem Öl, in dem der Median des Attributs bitter und/oder der des Attributs scharf um zwei Punkte größer ist als der Median des Attributs Fruchtigkeit.

Anmerkung: Ein natives Olivenöl mit einer Fruchtigkeit von 3,0 und einer Bitterkeit und/oder Schärfe von größer 5,0 ist demnach unausgewogen.

d) Der Ausdruck mildes Öl kann für ein Öl verwendet werden, in dem der Median des Attributs Bitterkeit und der des Attributs Schärfe kleiner oder gleich 2 sind.

Liegt der Median für Bitterkeit und/oder Schärfe über 5,0, so wird dies auf der Analysenbescheinigung des Öls gesondert vermerkt. Die Schärfe und Bitterkeit verlieren sich aber mit der Zeit.

Gemäß Artikel 2 Abs. 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 wird die sensorische Prüfung in der Lebensmittelüberwachung von durch die Mitgliedstaaten zugelassenen Prüfergruppen vorgenommen. Im Falle einer Beanstandung wird auf Antrag der beanstandeten Firma folgendes Verfahren durchgeführt:

Bestätigt die zugelassene Prüfergruppe die organoleptischen Merkmale der deklarierten Olivenölkategorie nicht, so werden auf Antrag des Betroffenen zwei Gegenanalysen anderer Prüfergruppen angefordert, von denen mindestens eine von einer Prüfergruppe vorgenommen wird, die von dem betreffenden Erzeugermitgliedstaat zugelassen wurde. Die fraglichen Merkmale gelten als mit den deklarierten Merkmalen konform, wenn zwei Gegenanalysen die deklarierte Einstufung bestätigen. Im gegenteiligen Fall sind - unbeschadet der fälligen Sanktionen - die Kosten für die Gegenanalysen vom Betroffenen zu tragen.

Darüber hinaus gibt es weitere, sonstige Panels (s.o.), bei denen native Olivenöle auf eigene Kosten untersucht werden können (z. B. DGF-Olivenöl-Panel – www.dgfett.de). In Deutschland gibt es derzeit zwei amtliche und ein sonstiges Panels.