

## LEGENDE

## Die Aromen- und Geschmacksampel

Der überwiegende Anteil der Fettsäuren in Oliven wird in ihren Fruchtzellen gebildet, sie nehmen dabei eine große aromatische Vielfalt und Fülle an Vitalstoffen auf. Neben der Struktur der Fettsäuren liegt darin der bedeutende Unterschied zu den

meisten anderen Speisefetten, die nur aus den Samen der Früchte gewonnen werden. Es gilt daher, Olivenöl aus der „Fettecke“ zu holen und den Blick dafür zu öffnen, dieses Öl als Obstsaft der Oliven neu zu entdecken.

### Aromen



Florale und frühlingshafte Aromen von Ziergräsern



Grüne Aromen frisch geschnittener Wiesengräser und von frühreifem Kernobst



Herzhafte Aromen von Blättern, Kräutern oder wild gewachsener Wiesenmischung

### Bitter/herbe Noten und pfeffrig-scharfe Noten

- + zurückhaltend
- ++ bemerkbar
- +++ markant



## Die wichtigen Parameter der Analytik – was sie bedeuten und was sie aussagen

Seit Bestehen der EWG (Europäische Wirtschaftsgemeinschaft, Vorläufer der heutigen EU) gilt Olivenöl als das am meisten verfälschte und mit Betrug behaftete Lebensmittel im europäischen Agrarmarkt. Ein Grund dafür ist das häufig noch fehlende Wissen der Verbraucher, um Fälschungen oder mindere Qualitäten zu erkennen. Nahezu alle im Handel angebotenen Olivenöle werden heute als höchste Güteklasse – Natives Olivenöl Extra – ausgezeichnet, was als Qualitätsinformation dadurch wertlos wird. Vergleichbar dem Wein, werden weitere, vorrangig fachliche Informationen benötigt, um aus deren Gesamtschau eine Beurteilung zu ermöglichen. Für Laien ist das wegen der chemischen Informationen, die hier erklärt werden, zunächst herausfordernd, aber die Beurteilung guter Weine muss man sich auch erst erarbeiten. Der Olivenpass gibt dafür eine Hilfestellung, in ihm finden sich die Informationen, die es beim Kauf zu erfragen gilt und über die sich die Qualität und die Unverfälschtheit dann abschätzen und prüfen lässt.



## Sensorische Bewertung

Qualitätsmängel lassen sich mit chemischen Methoden in ihrer stofflichen Darstellung zwar korrigieren, bleiben aber weiterhin zu schmecken. Die sensorische Bewertung hat daher eine hohe Bedeutung zur Prüfung. Auf einer Skala von null bis zehn ermitteln dafür ausgebildete Verkoster in Olivenöl-Panels die positiven Medianwerte für die Fruchtigkeit und die Bitterkeit, die Schärfe und die Harmonie ihres Zusammenspiels, wie auch mögliche Fehler.

## Peroxidzahl

Früchte und naturbelassene Fruchtsäfte unterliegen einer natürlichen Reifung bzw. Alterung, die sich biochemisch als Oxidation darstellt. Die dabei entstehende Zahl der Peroxide sind ein Gradmesser für die Frische oder bereits eingetretene Reife des Olivenöls. Unsachgemäße Behandlung bei der Ernte, Lagerung und Produktion beschleunigen die Reifung und erhöhen die Anzahl der Peroxide. Gut und frisch erzeugte Olivenöle weisen Peroxidwerte von unter 5 meq/O<sub>2</sub> auf. Gesetzlich gelten sie, sehr großzügig bemessen, ab 20 meq/O<sub>2</sub> nicht mehr als verkäuflich, was für Samen- und Nussöle bereits ab 10 meq/O<sub>2</sub> gilt. Da die Peroxidzahl mit chemischen Methoden der Rektifizierung manipuliert werden kann, hat sie ohne weitere absichernde Information ihren Wert verloren.

## Pyropheophytin A

ist ein Abbauprodukt des Chlorophylls, das bei frisch produzierten Olivenölen entsteht, wenn zu reife Früchte geerntet werden, wenn Mängel bei der Lagerung der Oliven und im Mühlenprozess erfolgen und das Öl gar nicht oder zu spät gefiltert wird. Ein sehr gutes, frisches Olivenöl sollte noch über 90 % an Chlorophyll verfügen. Mit der Zugabe von extrahiertem Fremdchlorophyll kann der Wert

manipuliert werden oder, wie jüngst von der italienischen Finanzpolizei aufgedeckt, kann man sogar Sonnenblumenöl wie Olivenöl erscheinen lassen.

## Freie Fettsäuren

sind ebenfalls Abbauprodukte, die sich aus den »gesunden«, einfach ungesättigten Fettsäuren, zum Beispiel der Olsäure, bei unsachgemäßer Ernte und Produktion bilden. Gesetzlich bestimmt als Säurezahl, darf sie für Native Olivenöle Extra den Wert von 0,8 % nicht überschreiten. Mittels chemischer Verfahren der Verseifung und Rektifizierung lassen sich die Werte reduzieren, daher ist auch hier die alleinige Angabe des Wertes heute keine sichere Information mehr. So behandelte Olivenöle dürften nicht mehr als »nativ« und »extra« ausgelobt werden

## Fettsäureethylester

entstehen durch Gärungsprozesse in Oliven bei unsachgemäßer Ernte und Lagerung vor der Verarbeitung in der Mühle. Anders als beim Wein führen sie im Olivenöl zu geschmacklichen Fehlern, die sich durch chemische Nachbehandlung nicht eliminieren lassen. Sehr geringe Werte sind ein guter Marker für die erreichte Qualität.

## Isomere Diacylglyceride

geben Auskunft über die unversehrte, natürliche molekulare Struktur des Olivenöls. Diese sichert den Wahrheitsgehalt der Angaben zur Peroxidzahl, der freien Fettsäuren und des eigenen Chlorophylls. Sehr gute Olivenöle weisen über 90 % ihrer natürlichen 1,2 Diglyceride auf. Ist die Struktur des Olivenöls einmal geschädigt, lässt sie sich durch chemische Nachbehandlungen nicht wieder korrigieren.