

Woran erkennt man die Herkunft von Nativem Olivenöl (extra)?

Anspruch oder Wunsch des Verbrauchers


Beispiele für Kennzeichnung


Genehmigte Erweiterungen


1.) Native Olivenöle aus bestimmten Mühlen, Orten, Lagen oder Regionen



Das Öl muss von Früchten der Region/des Ortes gewonnen und gepresst sein. Verordnung (EG) Nr. 1107/97.

Natives Olivenöl extra aus Nyons (FR) (geschützte Ursprungsbezeichnung) 

Natives Olivenöl extra aus der Toskana (IT) (geschützte geographische Angabe) 

Natives Olivenöl extra aus biologischem Anbau 

2.) Mischungen nativer Olivenöle aus einem bestimmten Produktionsland der EU



Das Öl muss in Spanien gewonnen (gepresst) sein aus Oliven, die in Spanien geerntet wurden (gültig ab 30.6.2002). Der Abfüllort hat keine Beziehung zur Ursprungsregion.

Natives Olivenöl (extra) aus Portugal. Auslese nativer Olivenöle (extra), die zu über 75% aus Portugal stammen.

3.) Mischungen nativer Olivenöle aus mehreren Produktionsländern der EU



Das Öl muss in einem Land der EU gewonnen (gepresst) sein aus Oliven, die in einem oder mehreren EU-Ländern oder in (z.B. Land X) geerntet wurden. Das Abfüll-Land hat keine Beziehung zum Ursprungsland.

Natives Olivenöl (extra) aus der Europäischen Gemeinschaft. Auslese nativer Olivenöle (extra), die zu über 75% in der Europäischen Gemeinschaft gewonnen wurden.

Natives Olivenöl (extra) Gewonnen in (z.B. Griechenland) aus Oliven, geerntet in (z.B. der Europäischen Gemeinschaft)

4.) Mischungen nativer Olivenöle aus mehreren Produktionsländern des gesamten Mittelmeergebietes



Das Abfüll-Land ist genannt, hat aber keine Beziehung zum Ursprung des Öls.

Finanziert von der Europäischen Gemeinschaft 

Diese Regelung gilt nicht für die Güteklassen Olivenöl und Oliventrestestöl.