



ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE



Probieren sie das original

OLIVENÖLE g.U.

---

# olivenöle g.u.

## PRIVILIGIERTE VERBINDUNG ZUM ANBAUGEBIET

Die starke Verbindung zwischen Produkt und Anbaugebiet ist die Basis für einzigartige Olivenöle mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.). Vielfalt, Geologie, Klima, Zeitpunkt der Lese, Know-how (...) spielen für diese Öle eine entscheidende Rolle, um die gewünschte Qualität und Geschmacksrichtungen zu erreichen.

Für jedes Olivenöl mit g.U. sind die Bedingungen für Produktion und Verarbeitung in einem Lastenheft festgeschrieben. Diese basieren auf traditionellen und produktspezifischen Methoden. Die laut Lastenheft vorgeschriebenen Bedingungen werden während der gesamten Produktlebensdauer überprüft: Kontrolle der Olivenhaine, Kontrolle der Produktions- und Erntebedingungen, Kontrolle der Mühlen (Verarbeitungsmaschinen) und Produktkontrollen (Analysen und Verkostung des Olivenöls). Diese Vorgehensweise gewährleistet die Originalität und speziellen Eigenschaften des Produkts.

## IN EUROPA GIBT ES ÜBER 100 g.U.

In Europa gibt es über 100 Olivenöle mit anerkannter g.U. Dennoch beläuft sich die Gesamtproduktion mit g.U. Bezeichnung auf nicht einmal 5% der europäischen Olivenölherstellung. Es handelt sich vielmehr um kleine Hersteller in speziellen Gebieten. Zu den bekanntesten g.U. Gebieten Europas gehören: Baena (Andalusien, Spanien), Les Garrigues (Katalonien, Spanien), Kalamata (Peloponnes, Griechenland), Trás-os-Montès (Portugal), Terra di Barri (Pouilles, Italien), Nyons (Frankreich)...



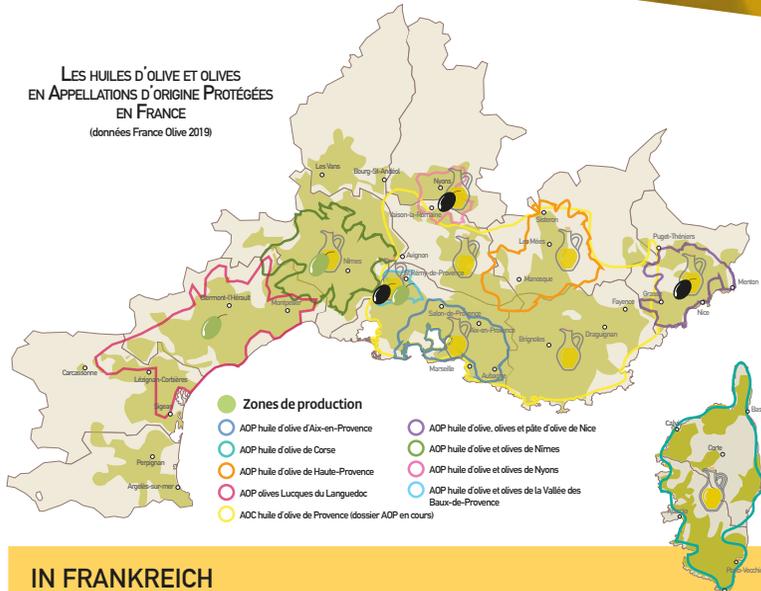
© 123RF - Belchonock



ein Qualitätssiegel  
das die  
Einzigartigkeit und  
die Herkunft des  
Produkts bestätigt



LES HUILES D'OLIVE ET OLIVES  
EN APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉES  
EN FRANCE  
(données France Olive 2019)



### IN FRANKREICH

In Frankreich gibt es 8 Olivenöle mit geschützter Ursprungsbezeichnung, 7 mit g.U. (Nyons, Vallée des Baux-de-Provence, Aix-en-Provence, Haute-Provence, Nice, Nîmes und Korsika-Oliu di Corsica) und eine AOC (kontrollierte Herkunftsbezeichnung), Provence (Anerkennungsverfahren auf europäischer Ebene). Die g.U. Produktion stellt über 25% der französischen Produktion dar.

## EINE FRAGE

# der herkunft

In Europa muss die Herkunft auf der Vorderseite der Flasche aufgeführt werden.

Diese Herkunft wird bestimmt durch den Ort, an dem die Olivenernte stattfindet, und den Ort, an dem das Öl gewonnen wird. Diese Herkunft kann in der EU als g.U. oder IGP gekennzeichnet werden. In beiden Fällen (g.U. und IGP) ist die Angabe über die Herkunft sehr präzise und sie steht für eine festgelegte Zone und ein Produkt, das über die gesamte Lebensdauer kontrolliert wird.

Das Etikett von Olivenölen g.U. muss folgende Informationen beinhalten:

- Name der Bezeichnung,
- Den Begriff g.U. oder Geschützte Ursprungsbezeichnung,
- g.U. logo.



Jedes Olivenöl g.U. ist **einzigartig.**  
Genießen Sie es und lassen Sie Ihrer **kulinarischen Kreativität** freien Lauf!



Weitere Informationen und Rezepte finden  
Sie unter  
[www.lookingfortheperfectfood.eu](http://www.lookingfortheperfectfood.eu)



FRANCE  
**Olive**

**FRANCE OLIVE**

Abteilung Kommunikation, Beratung/Informationen  
40 place de la Libération  
26110 Nyons - Frankreich  
+ 33 (0)4 75 26 90 90  
[fra@lookingfortheperfectfood.eu](mailto:fra@lookingfortheperfectfood.eu)



MIT MITTELN DER  
EUROPÄISCHEN UNION  
FINANZIERTE KAMPAGNE

Der Inhalt dieser Werbekampagne gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Exekutivagentur für Verbraucher, Gesundheit, Landwirtschaft und Lebensmittel (CHAFEA) übernehmen keinerlei Verantwortung für eine etwaige Weiterverwendung der darin enthaltenen Informationen.

„Denken Sie an Ihre Gesundheit und treiben Sie regelmäßig Sport“