

ORGANOLEPTISCHE PRÜFUNG VON NATIVEN OLIVENÖLEN

1. GEGENSTAND UND ANWENDUNGSBEREICH

Diese Verfahrensvorschrift dient der Festlegung der Kriterien für die Bewertung der organoleptischen Merkmale von nativen Olivenölen im Sinne von Nummer 1 des Anhangs der Verordnung 136/66/EWG und beschreibt die Methode für ihre diesbezügliche Einstufung.

Die Verfahrensvorschrift gilt nur für die Einstufung nativer Olivenöle entsprechend ihrer Fruchtigkeit und dem Umfang der Mängel, wie sie von einer Gruppe ausgewählter und geschulter Prüfer gemäß Nummer 4 bestimmt werden.

2. ALLGEMEINES

Für die allgemeinen Grundbegriffe, den Prüfraum, die grundlegende Verfahrensweise und das Prüfglas wird empfohlen, sich an die entsprechenden Vorgaben des Internationalen Olivenölrates zu halten.

3. SPEZIFISCHE BEGRIFFE

3.1. **Positive Attribute**

Fruchtig: Gesamtheit der je Olivensorte und Merkmale eines Öls unmittelbar oder retronasal wahrgenommenen Geruchsempfindungen aus gesunden und frischen, grünen oder reifen Früchten.

Bitter: typischer Geschmack von Öl aus grünen oder grünlichen Oliven.

Scharf: taktil empfundenes Prickeln, typisch für Öle, die zu Beginn des Wirtschaftsjahres hauptsächlich aus noch grünen Oliven gewonnen werden.

3.2. **Negative Attribute**

Stichig: typisches Flavour bei Öl aus Oliven, die sich in einem Zustand fortgeschrittener anaerober Gärung befinden.

Modrig-feucht: typisches Flavour bei Öl aus Oliven mit Schimmel- und Hefepilzbefall wegen mehrtägiger Lagerung der Früchte unter feuchten Bedingungen.

Schlammig: typisches Flavour bei Öl, das mit Dekantier-,Schlämmen' in Becken und Fässern in Kontakt war.

Wein- oder essigartig: typisches Flavour bei bestimmten Ölen, an Wein oder Essig erinnernd und in erster Linie bedingt durch einen Gärungsprozess der Oliven, bei dem Essigsäure, Ethylacetat und Ethanol entstehen.

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

Ranzig: Flavour von oxidierten Ölen.

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

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

Roh: Bezeichnung für Öl, das im Mund einen dickflüssigen, pastösen Sinneseindruck hinterlässt.

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

Fruchtwasserartig: Flavour bei Ölen, das von längerem Kontakt mit Fruchtwasser herrührt.

Lakig: Flavour bei Ölen aus Oliven, die in Salzlake aufbewahrt wurden.

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

Erdig: Flavour bei Ölen, das von anhaftender Erde oder Schlamm ungewaschener Oliven herrührt.

Wurmstichig: Flavour bei Ölen aus Oliven mit starkem 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.