



## **Natives Olivenöl Extra: So richtig gut für die Küche – und fürs Herz Was für die höchste Güteklasse spricht und worauf man beim Kauf achten sollte**

**12. März 2020 – FRANKFURT - BERTOLLI®**, Leben und genießen wie die Menschen in Spanien, Italien oder Portugal. Viele Verbraucher schwören auf die mediterrane Küche. Auf der Einkaufsliste stehen viel Gemüse, Hülsenfrüchte, Obst und Nüsse, aber auch frischer Fisch, Geflügel und Eier – mäßig konsumiert und schön variiert. Dazu darf ein gutes Glas Wein ruhig sein. Und wie der Strand zum warmen Mittelmeer gehört, sollte ein Hauptbestandteil dabei auf keinen Fall fehlen: Olivenöl. Wer es verwendet, macht alles richtig – vor allem im Hinblick auf seine Gesundheit. Denn die Bestandteile, die in einem sehr guten Olivenöl stecken, beugen Herzerkrankungen vor.\* „Hochwertiges Olivenöl bietet viele gesundheitliche und ernährungsphysiologische Vorteile, von denen die Menschen am Mittelmeer schon lange wissen und profitieren. Doch egal, wo auf unserer Welt: Natives Olivenöl Extra kann dabei maßgeblich unterstützen, ein gesünderes Leben zu führen – und dabei delikat zu genießen“, sagt Tomislav Bucic, General Manager bei deOleo Deutschland, bekannt für weltweit führende Marken wie Bertolli – und damit für herausragende Qualität. So wurden jüngst die beiden Bertolli Olivenöle „Natives Olivenöl Extra Originale“ und „Natives Olivenöl Extra Gentile“ zum Sieger von Stiftung Warentest gekürt.\*\*

### **Qualitätsmerkmale: von höchster Güteklasse bis zum geringen Anteil freier Fettsäuren**

Was zeichnet ein besonders hochwertiges Olivenöl eigentlich aus? In Deutschland gibt es drei – vom EU-Verbraucherschutzministerium geschützte – Güteklassen für Olivenöle. Wer in seiner Küche die beste Qualität verwenden möchte, sollte ein Produkt der Güteklasse „Nativ Extra“ verwenden. Diese weisen einen Anteil an freien Fettsäuren von höchstens 0,8 Prozent auf. Je niedriger der Prozentsatz, umso hochwertiger das Olivenöl. Alle Bertolli Olivenöle dieser Güteklasse haben einen Anteil von maximal 0,3 Prozent. Aber auch innerhalb dieser höchsten Klasse gibt es große Qualitätsunterschiede, die sich insbesondere im Geschmack bemerkbar machen. Lieber bitter, fruchtig oder scharf? Nach diesen drei sensorischen Eigenschaften lässt sich Olivenöl kategorisieren. Die bittere Komponente ist ein klares Qualitätsmerkmal, das nur erreicht wird, wenn früh in der Saison – zwischen September und Dezember – geerntet wird und die Oliven noch grün sind. Der Ertrag ist zwar geringer, die Qualität aber am höchsten. Bertolli verpflichtet seine Bauern früh zu ernten und zahlt ihnen zum Ausgleich höhere Preise. Die Bitterstoffe der Olive, die mit ihrem Reifegrad und dem damit verbundenen Gehalt von Polyphenolen in der Frucht zusammenhängen, für ihre gesundheitsfördernden Eigenschaften bekannt. So können Polyphenole zum Beispiel den Blutdruck senken und entzündungshemmend wirken. Je höher also der Anteil der Bitterstoffe, desto förderlicher für die Gesundheit und hochwertiger das Olivenöl.

\*Predimed-Studie 2018 (Originaltitel: Prevención con Dieta Mediterránea)

\*\*Stiftung Warentest (02/2020): Bertolli Natives Olivenöl Extra Originale und Bertolli Natives Olivenöl Extra Gentile mit GUT (2,3) bewertet



Für den Endverbraucher ist das jedoch oft schwer zu erkennen. Deshalb kann er sich auf Bewertung des unabhängigen Deutschen Olivenöl Panels (DOP) verlassen. Das DOP prüft jährlich rund 250 Olivenöle und vergibt zwischen 0 und 10 „Harmoniepunkten“, wobei die Öle ab 5,5 als harmonisch gelten. Bertolli Olivenöle wurden im Januar 2020 mit 5,9 (Bertolli Gentile) und 5,6 (Originale) vom DOP bewertet.

Allerdings verändert sich Olivenöl – wie die meisten Naturprodukte – mit der Zeit: Der Geschmack wird schwächer und die gesundheitsförderlichen Eigenschaften lassen nach. So kann aus einem Olivenöl Nativ Extra bereits vor Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums ein Natives Olivenöl werden. Nicht bei Bertolli, das dem Verbraucher ein Qualitätsversprechen gibt: Seine hochwertigen Olivenöle bleiben volle zwölf Monate nativ extra und auch der frische, komplexe Geschmack bleibt über diesen Zeitraum erhalten. Diese herausragende Qualität kann Bertolli beispielsweise durch die frühe Ernte und eine besonders schnelle wie schonende Weiterverarbeitung gewährleisten. Grundsätzlich kann Olivenöl aber auch über das Haltbarkeitsdatum hinaus verzehrt werden, bis es ranzig ist.

### **Verbraucher-Checkliste: Woran man hochwertiges Olivenöl erkennt**

1. Die Güteklasse: „Nativ Extra“ ist ein geschützter Begriff und ein gutes Basiskriterium für ein hochwertiges Olivenöl
2. Geringer Anteil freier Fettsäuren: Maximal 0,8 Prozent sind bei „Nativ Extra“ erlaubt. Je geringer der Anteil, desto besser. (Bertolli Olivenöle enthalten maximal 0,3 Prozent)
3. Anteil gesättigter Fettsäuren unter 20 Prozent
4. Bitterer Geschmack: spricht für eine frühe Ernte und einen hohen Anteil gesundheitsförderlicher Polyphenole
5. Harmonie-Bewertung des DOP über 5,5 (Bewertung von Bertolli Gentile: 5,9 und Bertolli Originale: 5,6)

### **Über Deoleo**

Deoleo ist ein multinationaler Lebensmittelkonzern mit Hauptsitz in Spanien und der weltweit meistverkaufende Olivenölabfüller mit einer Präsenz in mehr als 80 Ländern auf allen fünf Kontinenten. Das Unternehmen verfügt über Fabriken in Spanien und Italien und Vertriebsgesellschaften in 15 Ländern. Deoleo ist bekannt für weltweit führende Marken wie Bertolli - die meistverkaufte Marke in Deutschland - und Carapelli und Sasso sowie die spanischen Marken Carbonell, Hojiblanca und Koipe.

### **Über Bertolli**

Vor über 150 Jahren im kleinen toskanischen Dorf Lucca, in Italien, gegründet, wurde Bertolli zum Inbegriff italienischer Küche und ist heute die Olivenölmarke Nummer Eins weltweit (hergestellt von Deoleo). Die Marke Bertolli verpflichtet sich zu höchster Qualität, der Verwendung bester natürlicher Zutaten und steht in der Tradition für hervorragende und genussvolle Ernährung.



## **PRESSEKONTAKT**

### **Kathrin-Alessa Weber**

GCI Hering Schuppener  
Berliner Allee 44 | 40212 Düsseldorf | Germany  
Tel.: +49.211 43079-253  
E-Mail: [aweber@heringschuppener.com](mailto:aweber@heringschuppener.com)

### **Annika Nitzke**

Deoleo Deutschland GmbH  
Hanauer Landstr. 291 | 60314 Frankfurt am Main | Germany  
Tel.: +49.69.955.133-16  
E-Mail: [annika.nitzke@deoleo.com](mailto:annika.nitzke@deoleo.com)