

2 0 0 4

2

# WIRTSCHAFT **economía** Deutsch-Spanische Hispano-Alemana

*La Europa del futuro*

**NEGOCIOS EN ESPAÑA**  
**Außenhandel**

IMPORTE WEITERHIN  
SEHR DYNAMISCH

**EXPORTAR A ALEMANIA**  
**Cambios en el  
mercado del  
automóvil**

REPORTAJE SECTORIAL  
DE LA CÁMARA DE COMERCIO  
ALEMANA PARA ESPAÑA

www.ccape.es



CAMARA DE COMERCIO ALEMANA PARA ESPAÑA  
DEUTSCHE HANDELSKAMMER FÜR SPANIEN



Fotos: RECAM [www.oliven-oel-online.de](http://www.oliven-oel-online.de)

# Ökologisch einwandfrei und ökonomisch erfolgreich: Bio-Olivenöl erobert Marktanteile ems

Goldgelb und dickflüssig läuft es aus der Flasche. Sein milder Geschmack bereichert raffiniert die leckersten Gerichte – vom frischen Salat, über gebackenes Gemüse bis hin zum fein gebratenen Filet. Der Genuss von Olivenöl wird von Jahr zu Jahr beliebter. Besonders gerne greifen die Verbraucher dabei zu Bio-Olivenöl aus ökologischer Herstellung.

**Verschiedene Güteklassen erleichtern die Auswahl**  
Öko-Olivenöl unterliegt bei der Herstellung besonders strengen Kriterien. Der ökologische Anbau ist nur mit staatlicher Lizenz erlaubt. Der Säuregehalt ist bei Ölen aus herkömmlicher und ökologischer Produktion in etwa gleich. Der Säuregehalt dient bei beiden Ölen als Qualitätsindikator. Die Oliven des Bio-Öls werden kälter gepresst – bei 37 statt bei 41 Grad, und die Lagerung erfolgt in speziellen Behältern. Beim ökologischen Anbau wird zudem auf Pestizide zur Schädlingsbekämpfung verzichtet. Stattdessen werden die Hauptschädlinge der Olive mit Ködern und Schlupfwespen biologisch kontrolliert. Der Unterbewuchs der Oliven wird oft durch Schafe oder Ziegen abgeweidet oder einfach unterpflügt. Maßvoll eingesetzt ist Öko-Olivenöl ein wirksames Heilmittel gegen viele Zivilisationskrankheiten. Eine bewusste Nahrungsergänzung mit Olivenöl reduziert laut Expertenmeinung das Risiko, an Herz- und Kreislauferkrankungen, Diabetes und Krebs zu erkranken.

In der EU gibt es Güteklasseneinteilungen für Olivenöl (siehe Olivenöl-Sorten oben rechts). Der große Unterschied zwischen den einzelnen Qualitätsstufen wird in erster Linie durch den Säuregehalt bestimmt. Kaltgepresstes Olivenöl mit der Bezeichnung „nativ“ oder „extra virgin“ darf keine

Zusätze anderer Öle oder auf andere Weise gewonnenes Olivenöl enthalten. Entscheidend für den Geschmack ist der Säuregehalt im Öl, der immer angegeben sein muss. Der Säuregehalt der besten Öle mit der Bezeichnung „natives Olivenöl extra“ liegt stets unter einem Prozent. Die Bezeichnung „reines Olivenöl“ steht für ein Gemisch aus kaltgepresstem und raffiniertem Öl.

## **Produktionsgebiete mit definierter amtlicher Herkunftsbezeichnung (D.O.)**

Neben den strengen Richtlinien für den ökologischen Anbau dienen definierte amtliche Herkunftsbezeichnungen dem Schutz und der Orientierung der Verbraucher. Für alle Anbauggebiete mit D.O. (Denominación de Origen) gelten amtlich fixierte Bestimmungen, die von den offiziell registrierten Produzenten strikt eingehalten werden müssen. Die Bestimmungen beziehen sich auf die Pflege der Olivenbäume, die zugelassenen Olivensorten, die Ernte und die Verarbeitung der Oliven zu Olivenöl. Über die Einhaltung der Vorschriften wacht ein spezieller Kontrollrat (Consejo Regulador). Bei Olivenölen mit dem Gütesiegel einer D.O. erhält der Konsument die Garantie, dass nur Oliven aus dem angegebenen Anbauggebiet verwendet wurden und dass der gesamte Herstellungs-

„Heute ist



## O l i v e n ö l - S o r t e n

*Aceite de Oliva Virgen Extra: Höchste Güteklasse. Säuregrad von maximal einem Prozent. Das Geschmacksaroma reicht von mild bis kräftig, von fruchtig bis herb. Stets kaltgepresstes, ohne Anwendung von Hitze und chemischen Lösungsmitteln hergestelltes Olivenöl.*

*Aceite de Oliva Virgen: Zweithöchste Güteklasse. Ölsäuregehalt maximal zwei Prozent. Ebenfalls stets kaltgepresst.*

*Aceite de Oliva: Verschnitt von raffiniertem und nativem Olivenöl. Säuregrad 0,5 Prozent.*

*Aceite de Oliva Virgen Corriente: Ölsäuregehalt bis max. 3,3 Prozent.*

*Aceite de Orujo de Oliva: Das Olivenrestöl ist raffiniert und mit nativem Olivenöl vermischt. Säuregrad 1,5 Prozent.*

*Aceite de Oliva Lampante: In der Antike als Lampenöl verwendet, hoher Säuregrad.*

prozess den anspruchsvollen Normen der jeweiligen D.O. entspricht. Auch die Kategorisierung der Olivenöle in die Güteklassen Virgen Extra und Virgen wird vom Kontrollrat fortwährend überprüft.

### Bio-Olivenöl gewinnt Marktanteile

Ökonomisch wird Bio-Olivenöl immer bedeutender. Ein Großteil des in Spanien hergestellten Bio-Olivenöls wird

Mancha, 11 Prozent in der Extremadura und fünf Prozent in Katalonien, der Rest verteilt sich auf verschiedene spanische Regionen und Provinzen. Insgesamt liefert Andalusien rund 82 Prozent der in ganz Spanien hergestellten Olivenölmenge. Sieben Prozent kommen aus Castilla-La Mancha, vier Prozent aus der Extremadura und drei Prozent aus Katalonien.

## Spanien der größte Olivenölproduzent in ganz Europa"

Foto: Vitalonga  
Gesundheitsprodukte  
www.vitalonga.de

in die Länder der Europäischen Union oder nach Übersee exportiert. Deutschland ist ein wichtiges Land für den Export von spanischem Bio-Olivenöl, da Bioprodukte in der BRD immer größere Marktanteile erobern. Besonders schätzen die deutschen Verbraucher ökologische Hochqualitätsprodukte wie Bio-Olivenöle der Güteklassen Virgen Extra und Virgen.

Die Olivenölherstellung hat in Spanien eine lange Tradition. Heute ist das Land der größte Olivenölproduzent in ganz Europa. 31 Prozent der Weltproduktion an Olivenöl kommen aus Spanien. Die spanische Olivenölerzeugung schwankt jährlich - je nach den klimatischen Bedingungen der jeweiligen Saison - zwischen 800 000 und 900 000 Tonnen. Rund 215 Millionen Olivenbäume wachsen auf einer Fläche von zwei Millionen Hektar Land. Mehr als 60 Prozent davon liegen in Andalusien, besonders zahlreich sind die Plantagen in den Provinzen Córdoba und Jaén. Etwa 14 Prozent der Anbauflächen befinden sich in Castilla-La

Bedeutendstes Unternehmen im Handel mit spanischem Olivenöl ist der multinationale Konzern Koipe-Elosúa-Carbonell mit einem Marktanteil von rund 32 Prozent, gefolgt von den Firmen Agra-Unilever, Aceites Toledo, Coosur, Agribética, Pont, Aceites del Sur, Ybarra und Mueloliva.

