

ANLAGE II zu Ihrem Produkt (Bitte ausfüllen und unterschreiben)		
Antico Frantoio della Fattoria Olio Extra Vergine di Oliva (# IT 9)		
	UNSERE FRAGEN	IHRE ANTWORTEN
1.	Seit wann ist Ihr Produkt am Markt?	Die Markteinführung erfolgte im Jahr 2013.
2.	Bieten Sie Ihr Produkt auch außerhalb Deutschlands an? Wenn ja, wo?	Ja, in der Schweiz und in Österreich.
3.	Welchen genauen geografischen Ursprung / welche Herkunft haben die Oliven, aus denen Ihr Öl hergestellt wird? Land? Region?	Alle Oliven stammen aus Italien. Normalerweise sind es 100% Itrana Oliven aus eigener Ernte des Produzenten in der Region Latium. Aufgrund des niedrigen Ernteertrages 2014 stammen in diesem Jahrgang ein Teil der Oliven aus Latium und die restlichen Oliven kommen aus anderen italienischen Regionen (Sizilien). (Siehe dazu: Punkt 19)
4.	Welche Olivensorte(n) verwenden Sie? Sind die Oliven grün oder schwarz, wenn sie verarbeitet werden?	Laut unserem Hersteller: Normalerweise werden 100% Itrana Oliven verwendet. Wegen der schlimmsten Ernte seit Jahrzehnten wurden in diesem Jahrgang 2014 Oliven der Sorte Itrana und Nocellara del Belice verwendet. Die Oliven sind komplett grün, wenn sie gepresst werden.
5.	Mischen Sie Öle verschiedener Herkunft?	Laut unserem Hersteller: Nein.
6.	Mischen Sie Öle verschiedenen Alters? Wenn ja, wie alt ist das älteste Öl dabei?	Laut unserem Hersteller: Nein.
7.	Wie gewinnen Sie das Öl und welche Temperaturen herrschen dabei maximal?	Das Öl wird innerhalb weniger Stunden nach der Olivenernte bei Temperaturen unter 27°C im kontinuierlichen Extraktionsverfahren gepresst.
8.	Was verstehen Sie unter "Kaltpressung" bzw. "Kaltextraktion"?	Der Extraktionsprozess erfolgt nur mechanisch, bei einer Temperatur unter 27° C.
9.	Wie stellen Sie sicher, dass das Öl bei der Gewinnung (z. B. durch Pressen?) nicht zu warm wird?	Sonden mit Sensoren messen die Temperatur des Olivenbreis digital.
10.	Welche Behandlung erfährt Ihr Öl nach der Gewinnung?	Das Öl wird gefiltert und dann in Stahltanks kühl gelagert. Aus dem Stahltank wird es nach Bedarf in kleinen Chargen in Flaschen gefüllt.

11.	Welche Mindesthaltbarkeitsfrist haben Sie für Ihr Produkt festgelegt? Bitte nennen Sie uns den Zeitraum zwischen Herstellung und MHD.	<p>Jede Flasche hat eine Mindesthaltbarkeit von 18 Monaten ab Abfüllung.</p> <p>Die Ernte eines Jahres wird über zwölf Monate nach Bedarf abgefüllt. So kann es sein, dass Flaschen mit dem Öl eines Erntejahrgangs verschiedene Haltbarkeitsdaten haben.</p> <p><u>Ein Beispiel:</u> Öl des Jahrgangs 2015, das im Oktober 2015 in die Flasche abgefüllt wird, hat ein MHD von 18 Monaten. Wird dasselbe Öl für unsere nächste Bestellung erst im April 2016 in die Flasche abgefüllt, hat es ab April 2016 ein MHD von 18 Monaten.</p>
12.	Wie alt ist Ihr Öl, wenn es in den Handel kommt?	<p>Frische ist uns wichtig! Wenn das Öl an den Kunden kommt: Bezogen auf den Ernte-/Presszeitpunkt ist das Öl zwischen 1 und 12 Monate "alt", bezogen auf die Abfüllung 1 bis 3 Monate.</p> <p><u>Ein Beispiel:</u> Alle verkauften Olivenöle von November 2014 bis November 2015 stammen aus der Jahrgangsernte 2014. Wir lassen das Öl jedoch ca. alle 3 Monate frisch in Flaschen abfüllen, damit wir maximale Frische garantieren können.</p>
13.	Wonach wählen Sie das Verpackungsmaterial aus?	<p>Die Flaschenform entspricht dem Kundenwunsch. Die Flaschen entsprechen den Lebensmittelstandard, sind praktisch, wiederverschließbar und das Öl lässt sich gut ausgießen. Die Flaschen selbst stammen von Bormioli Rocco S.p.a, einer Glaserei in Italien.</p>
14.	Falls Sie Ihr Öl in durchsichtige Flaschen abfüllen, haben diese einen besonderen Licht-/UV-Schutz?	<p>Nein, wir haben uns bewusst für eine transparente Flasche entschieden und wollen, dass man das intensive Grün des Öls sieht. Kunden erhalten online einen Hinweis darauf, das Produkt kühl und vor Licht geschützt zu lagern.</p>
15.	Haben Sie in den letzten Monaten eine Änderung des Öles oder dessen Deklaration oder Verpackung vorgenommen? Wenn ja, welche, aus welchem Grund und woran genau ist diese zu erkennen?	<p>In den letzten Monaten wurde keine Änderung vorgenommen. Die letzte Änderung war 2014. Seit der Ernte 2014 wird das Öl gefiltert, das Öl der Ernte 2013 war trüb.</p>
16.	Welche Untersuchungen in Bezug auf Öl-Identität und Öl-Qualität lassen Sie bei Ihrem Öl regelmäßig durchführen bzw. welche Parameter prüfen Sie selbst regelmäßig?	<p>Vertrauen ist gut Kontrolle ist besser. Trotz einer achtjährigen Geschäftsbeziehung mit Americo Quattrococchi, sind wir mindestens einmal pro Jahr persönlich vor Ort beim Erzeuger, inspizieren die Olivenhaine und überzeugen uns bei Ernte/Pressung von Qualität und Identität der Oliven.</p> <p>Entsprechend der gesetzlichen Verpflichtung, überprüft der Hersteller Americo Quattrococchi per Laboranalyse regelmäßig die Qualität seines Produktes. Darüber hinaus unterliegt sein Betrieb den strengen Regularien der regelmäßigen ICEA Bio-Kontrolle.</p>

<p>17.</p>	<p>Wie prüfen Sie Ihr Öl sensorisch?</p> <p>Nutzen Sie für die Prüfung ein akkreditiertes Panel?</p>	<p>Nein, wir nutzen kein akkreditiertes Panel.</p> <p>Wir prüfen dennoch doppelt. Im ersten Schritt führen unsere Experten regelmäßig interne Paneltests durch: Geprüft wird die Sensorik, also Geschmack, Farbe und Geruch.</p> <p>Darüber hinaus schicken wir das Öl regelmäßig zu anerkannten Qualitätswettbewerben. Hier wurde uns bspw. zuletzt der renommierte Olio Award 2015 vom Magazin DER FEINSCHMECKER verliehen.</p>
<p>18.</p>	<p>Auf welche Rückstände und Kontaminanten lassen Sie Ihr Öl untersuchen? z. B. auf:</p> <ul style="list-style-type: none"> - PAK - Pestizide - Weichmacher - B(E)TX - LCKW - Restlösemittel - Arsen, Eisen, Kupfer, Blei, Nickel, Cadmium - 3-MCPD-Ester und verwandte Verbindungen - Mineralöl-Kohlenwasserstoffe - sonstige 	<p>Der Hersteller Americo Quattrociocchi führt regelmäßig umfangreiche chemische Analysen auf gängige Rückstände und Kontaminanten durch.</p> <p>Darüber hinaus werden durch die Bio-Zertifizierung des Betriebs Quattrociocchi regelmäßig weitere Prüfungen des Unternehmens und seiner Erzeugnisse vorgenommen.</p>
<p>19.</p>	<p>Auf welche Besonderheiten möchten Sie uns bei Ihrem Produkt hinweisen?</p> <p>Was ist Ihnen wichtig?</p> <p>Falls Ihr Produkt ein BIO-Siegel trägt, ein Produkt mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.) oder geschützter geografischer Angabe (g.g.A.) ist oder exklusiv vertrieben wird, interessieren uns auch diese Besonderheiten.</p>	<p>Das Öl wird exklusiv bei Gustini vertrieben und nur in kleiner Menge exklusiv für Gustini hergestellt.</p> <p>Das Öl erhielt den Olio Award 2015 - und gehört damit laut Gourmet-Magazin DER FEINSCHMECKER zu den TOP 6 weltweit.</p> <p>Das Öl wird produziert wie ein Bio-Öl und ist eigentlich ein Bio-Öl. Wegen des höheren Verkaufspreises gegenüber den Kunden verzichten wir freiwillig darauf, das Öl als Bio auszuzeichnen..</p> <p>Der Hersteller Americo Quattrociocchi ist eine regelmäßig bestprämierte Ölmühle, z. B. L'Azienda dell'Anno im Flos Olei 2015.</p> <p>Der Hersteller Americo Quattrociocchi ist ein kleiner Familienbetrieb, der seine Oliven von Hand erntet und mit seiner geringen Produktionsmenge nicht an den Maßstäben großer Industrieproduzenten gemessen werden sollte.</p> <p>Vom Ertrag war die Olivenernte 2014 in ganz Italien die Schlechteste seit 30 Jahren. Wäre die Ernte normal ausgefallen, wäre die Qualität des Öles sogar noch besser!</p> <p>In anderen Jahren verwendet Americo Quattrociocchi ausschliesslich 100% Itrana-Oliven aus eigener Ernte für sein Öl. Durch die schlechte Ernte 2014 wurde er gezwungen italienische Oliven (nota bene: Oliven>kein Öl!) zuzukaufen, damit er seine bestehenden Kunden nicht verliert.</p>

Frage: Wir haben im Rahmen unserer Herkunftsanalysen (Prüfpunkt D des zugesandten Programms) per Isotopenanalyse bei Ihrem Produkt für die deklarierte Herkunft untypische Messergebnisse festgestellt. Können Sie diese erklären?

Antwort: Auch wir haben eine Isotopenanalyse gemacht und konnten KEINE untypischen Messergebnisse feststellen!

Der anerkannte Experte Dr. Matteo Perini von der italienischen Fondazione Edmund Mach hat uns bestätigt, dass die von Stiftung Warentest ermittelte Isotopensignatur für H, O und C als typisch für eine alleinige Herkunft aus Italien zu werten ist. Genauer gesagt liegen die gemessenen Werte im Normbereich für Sizilien (South-2)

- zwischen 22,8 und 26,8 ‰ für O (Sauerstoff)
- zwischen -155 und -137 ‰ für H (Wasserstoff)
- zwischen -30,9 und -27,9 ‰ für C (Kohlenstoff)

Gleiches besagt die weltweit größte wissenschaftliche Isotopen-Erhebung zu italienischem Olivenöl, die in Kollaboration mit dem italienischen Agrarministerium durchgeführt wurde, um eine Isotopendatenbank für Italien zu erstellen:

Table 3
Median values of $\delta^{13}\text{C}$ (bulk olive oil and glycerol), $\delta^{18}\text{O}$ (bulk and glycerol) and δD (bulk oil) for North, Centre, South-1 and South-2 Italian olive oils produced in 2005 and results of the non-parametric statistical test (KruskalWallis test)

	N	$\delta^{13}\text{C}$ bulk (‰ vs. V-PDB)			$\delta^{13}\text{C}$ glycerol (‰ vs. V-PDB)			$\delta^{18}\text{O}$ glycerol (‰ vs. V-SMOW)			$\delta^{18}\text{O}$ bulk (‰ vs. V-SMOW)			$\delta^2\text{H}$ bulk (‰ vs. V-SMOW)		
		Median	Minimum	Maximum	Median	Minimum	Maximum	Median	Minimum	Maximum	Median	Minimum	Maximum	Median	Minimum	Maximum
North	45	-30.9 ^a	-31.9	-29.8	-33.9 ^a	-35.0	-32.0	28.0 ^a	26.9	31.0	20.2 ^a	19.1	22.4	-159 ^a	-165	-145
Centre	45	-30.1 ^b	-30.9	-29.0	-32.3 ^b	-33.5	-30.6	30.5 ^b	28.9	32.3	22.3 ^b	20.3	23.7	-153 ^b	-162	-142
South-1	19	-29.6 ^{bc}	-30.9	-29.2	-32.0 ^b	-33.3	-31.0	30.1 ^b	29.6	31.6	22.2 ^{bc}	21.8	23.1	-149 ^{bc}	-156	-140
South-2	27	-29.2 ^c	-30.9	-27.9	-31.0 ^c	-32.5	-28.9	32.8 ^c	30.6	35.7	24.5 ^c	22.8	26.8	-148 ^c	-155	-137

Different letters correspond to significantly different median values $p < 0.01$.

Quelle: Camin, Federica et al: "Characterisation of authentic Italian extra-virgin olive oils by stable isotope ratios of C, O and H and mineral composition" erschienen im Magazin "Food Chemistry 118" (2010), S. 901-909

Wir begrüßen es, dass Sie modernste Herkunftsanalysen für Ihre getesteten Öle machen, bitten Sie aber diesen Fakten Rechnung zu tragen:

- Die eben erwähnte Studie aus Italien verfügt über einen umfangreichen Isotopensatz (n=539!!!) und unterscheidet das Land in 4 Cluster. Im Ergebnis besagt die Studie, dass von Ernte zu Ernte und auch innerhalb der Provinzen einer Region enorme Streuungen auftreten können
- Labors in Deutschland arbeiten nicht mit der italienischen Isotopendatenbank. Sie können für Analysen nur auf einen sehr eingeschränkten Isotopensatz für Vergleichszwecke zurückgreifen und es existieren darin auch Überlappungen verschiedener Cluster (z. B. des griechischen, spanischen und des italienischen Clusters). Die Wahrscheinlichkeit der Differenzierung wird damit erschwert.
- Anerkannte Experten in Deutschland und Italien bestätigten uns einstimmig, dass sowohl NIR-Screening als auch die Isotopenanalyse wissenschaftlich nicht geeignet sind, um Blends zu detektieren und auch keine 100 prozentig sicheren Ergebnisse liefern.
- Um per Isotopenanalyse wissenschaftlich verlässliche Ergebnisse zu erzielen, müsste zwingend eine zweite Verifizierung mit Olivenöl aus nachweislich lokalen Oliven der vergleichbaren Ernte gemacht werden.

Kann es zu qualitativen Schwankungen oder Herkunftsunterschieden bei Flaschen gleichen MHDs kommen?	<p>Das Öl ist ein Naturprodukt und kann als solches Schwankungen unterliegen.</p> <p>Wie unter Punkt 10 beschrieben, wird das gefilterte Öl in Stahltanks abgefüllt und von dort auf Flaschen gezogen. Im Einzelfall kann die Situation auftreten, dass bei einer Chargenabfüllung ein Tank fast leer ist und die Flaschen auch aus einem neuen Tank befüllt werden müssen. So kann es für das Öl der Ernte 2014 theoretisch der Fall sein, dass Flaschen gleichen MHDs leicht schwankende Herkunftsmerkmale (Siehe Frage 3) zeigen - bei konstant bester Qualität.</p>
Wie legen Sie das MHD fest?	Wir legen das MHD gemeinsam mit dem Hersteller Quattrocchiocci fest. (Siehe auch Frage 11).
<p>UNTERSCHRIFT, Datum: 7.1.2016</p> <p style="text-align: center;"><i>Jens Deppenau</i></p>	