AM
Aceites del Mediterráneo

технические характеристики

I. DEFINITION UND DENOMINATION

Das native Olivenöl Extra wird aus der Frucht des Olivenbaumes (Olea europaea L.) gewonnen. Dabei werden ausschliesslich mechanische und physikalische Produktionsverfahren angewandt, die vor allem in Bezug auf thermische Auswirkungen eine Veränderung des Öles verhindern.

Die einzelnen Verfahrensschritte bestehen lediglich im Waschen, Dekantieren, Zentrifugieren und Filtrieren der Oliven bzw. des Olivenöles. Grundsätzlich ausgeschlossen sind der Einsatz von Ölen, die durch den Einsatz von Lösungsmitteln oder durch Reesterfizierung hergestellt wurden sowie der Verschnitt mit Ölen anderer Provenienz.

Die Denomination Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) bzw. NATIVES OLIVENÖL EXTRA für das native Olivenöl der anspruchvollsten Klasse mit einem tadellosen und mangelfreiem Aroma, freien Säuren ausgedrückt in ungesättiger Monofettsäure mit einem Maximalgehalt von 0,8g/100g. Alle weiteren Charakteristika dieser Produktkategorie sind in den bestehenden EU-Normen genau definiert.

ll. DENOMINATION “ACEITES DEL MEDITERRANEO”

Die verwendeten Oliven stammen aus den folgenden Olivenhainen der Provinz Sevilla (Spanien):
La Buzona– Gemeindegebiet Carmona
Mataliebre – Gemeindegebiet Ecija
El Bizarrón – Gemeindegebiet Osuna

IIl. ANWENDUNG

Das native Olivenöl extra wird hauptsächlich als Lebensmittel und Lebensmittelzutat verwendet und sollte in seinem flüssigen Lieferzustand eingesetzt werden..

ACEITES DEL MEDITERRÁNEO®

IV. ZUSAMMENSETZUNG

100 % natives Olivenöl extra, gefiltert.

V. ALLERGENE UND GVO

Dieses Produkt ist frei von Allergenen und gentechnisch veränderten Organismen.

VI. HERSTELLUNGSPROZESS

Ausgehend von den Früchten des Olivenhaines werden die Oliven innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte gepresst und dem so entstandenen Trester wird durch Zentrifugieren der gesamte Flüssigkeitsgehalt entzogen. Der so entstandene Saft wird erneut zentrifugiert, um das Olivenöl vom Exsudat zu trennen.

VII. NETTOMENGEN

Es werden die folgenden Formate hergestellt:

Glasflasche à 250 ml
Glasflasche à 500 ml
Glasflasche à 750 ml
PET-Flasche à 1 l
PET-Flasche à 2 l
PET-Kanister à 5 l
Dose à 250 ml
Dose à 500 ml
Dose à 1 l

VIII. PHYSIKALISCH-CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Parameter	Einheit	Nominalwert	Methode
Fettsäuremethylester (FAMEs) und Fettsäureethylester (FAEEs)	mg/kg	FAMEs + FAEEs ≤ 75 o 75 < FAMEs + FAEEs ≤ 150 y (FAEEs/FAMEs) ≤ 1,5	
Säuregehalt	% Säuregehalt	0,35	Anhang II
Peroxyd-Index	mEq Aktiv-O2 /kg Fett	20	Anhang III
Halogenierte Lösungsmittel	mg/kg	0,20	Anhang XI
Feuchte und flüchtige Stoffe	%	0,2	UNE 55020
in Petrolether unlösliche Verunreinigungen	%	0,1	UNE 55020

UV-spektrophotometrische Analyse	uA/((g/ml) x cm)	Anhang IX	
K232		2,50	
K270		0,22	Anhang II
Delta-K		0,01	Anhang III
Zusammensetzung der Fettsäuren		Anhang X A y X B	
Myristinsäure (C14:0)	%	0,05	
Linolsäure (C18:2)	%	1,0	

Arachinsäure (C20:0)	%	0,6	
Icosensäure (C20:1)	%	0,4	
Behensäure (C22:0)	%	0,2	
Lignocerinsäure (C24:0)	%	0,2	
Palmitinsäure (C16:0)	%	7,5 - 20,0	
Palmitoleinsäure (C16:1)	%	0,3 – 3,5	
Margarinsäure(C17:0)	%	0,3	

Heptadecensäure (C17:1)	%	0,3	
Stearinsäure (C18:0)	%	0,5 – 5,0	
Ölsäure (C18:1)	%	55,0 – 83,0	
Linolsäure (C18:2)	%	3,5 – 21,0	
Transisomere		Anhang X A y X B	
Transölsäure	%	0,05	
Translinol- und linolensäure	%	0,05	

Wachsgehalt	mg/kg	250	Anhang IV
An Position 2 mit monoungesättigen Fettsäuren besetzte Triglyceride (2-Glyceryl Monopalmitat)	%	0,9 Palmitat 14 1,0 Palmitat > 14	Anhang VII
Stigmastadien	mg/kg	0,1	Anhang XVII
ECN42-Triglyceride (Unterscheidung zwischen ECN42 per HPLC und theoretischem ECN42)	%	0,2	Anhang XVIII
Sterol-Gehalte		Anhang V	
Cholesterol	%	0,5	
Brassicasterol	%	0,1	

Campesterol	%	4,0	
Stigmasterol	%	Camp.	
α- o β-Sitosterol	%	93,0	
7-Stigmasterol	%	0,5	
STEROLE GESAMT	mg/kg	1000	
Gehalt an Erythrodiol und Uvaol	%	4,5	Anhang VI

Anmerkung: Die genannten Methoden und Anhänge beziehe sich auf die EU-Vorschrift CE-Nr. 2568/91 und spätere Modifizierungen.

IX. ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: Sauber, nach Lagerunb bei 20 ºC während 24 Stunden. Sollte idealerweise zwischen +8 ºC und +20 ºC gelagert werden, da es bei niedrigen Temperaturen unter +3 ºC gefriert, jedoch bei Zimmertemperatur wieder sein normales Aussehen annimmt.
Geruch und Geschmack: normal, mit charakteristischen Eigenaromen und ohne Spuren von Ranzigkeit, Alternation oder Verunreinigung.

· X. MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Entsprechend den charakteristischen Eigenschaften von Pflanzenölen, die eine sehr niedrige Wasseraktivität (aw<0,6) aufweisen, ist eine Proliferation von Mikroorganismen in Olivenölen nicht möglich.

XI. LAGERUNG UND HALTBARKEIT

Es empfiehlt sich eine kühle und lichtgeschützte Lagerung. Bei abgefüllten Olivenölen sollte der Originalbehälter stets geschlossen gelagert werden.
Der empfohlene Verbrauchszeitraum bei optimalen Lagerungsbedingungen liegt bei 18 Monaten.

ACEITES DEL MEDITERRÁNEO®

XII. EU-LEBENSMITTEL REGISTRIERUNGS NUMMER

16.80002577/SE

XIII. REGISTRIERNUMMER DER “CALIDAD CERTIFICADA”

R.O.: 01/41-00150
E.C.:AND- C – 04 -26

XIV.REGISTRIERUNG ÖKOLOGISCHE HERSTELLUNG

ES – ECO – 003 –AN
AGR – 02 /088 / 1

XV. WEITERE VORSCHRIFTEN IN DIESEM ZUSAMMENHANG

- EU-Kommissionsvorschrift CE Nr. 640/2008 vom 04. Juli 2008 zur Modifizierung der Vorschrift CE Nr. 2568/91 bezüglich der Eigenschaften von Olivenölen und von Oliventresterölen sowie deren Analysemethoden.

- EU-Kommissionsvorschrift CE Nr. 702/2007 om 21. Juni 2007 zur Modifizierung der Vorschrift CE Nr. 2568/91 bezüglich der Eigenschaften von Olivenölen und von Oliventresterölen sowie deren Analysemethoden.

- EU-Kommissionsvorschrift CE Nr. 208/2005 vom 04. Februar 2005 zur Modifizierung der Vorschrit CE Nr. 466/2001 bezüglich ployzyklischer aromatischer Kohlenwasserstoffe.

- EU-Kommissionsvorschrift CE Nr. 1989/2003 vom 06. November 2003 zur Modifizierung der Vorschrift CE Nr. 2568/91 bezüglich der Eigenschaften von Olivenölen und von Oliventresterölen sowie deren Analysemethoden sowie alle weiteren Modifikationen.

- EU-Kommissionsvorschrift CE Nr. 796/2002 vom 06. Mai 2002 zur Modifizierung der Vorschrift CE Nr. 2568/91 bezüglich der Eigenschaften von Olivenölen und von Oliventresterölen sowie deren Analysemethoden sowie die Zusatzkommentare im Anhang zu EU-Ratsvorschrift CEE Nr. 2658/1987 bezüglich der Zoll- und Statistiknomenklatur sowie des Gemeinschaftszollsatzes und alle weiteren Modifikationen.

XV. WEITERE VORSCHRIFTEN IN DIESEM ZUSAMMENHANG

- EU-Kommissionsvorschrift CE Nr. 183/1993 vom 29. Januar 1993 zur Modifizierung der Vorschrift CE Nr. 2568/91 bezüglich der Eigenschaften von Olivenölen und von Oliventresterölen sowie deren Analysemethoden sowie alle weiteren Modifikationen.

- EU-Kommissionsvorschrift CE Nr. 2568/1991 vom 11. Juli 1991 bezüglich der Eigenschaften von Olivenölen und von Oliventresterölen sowie deren Analysemethoden sowie alle weiteren Modifikationen.

- Spanische Nationalgesetzgebung Real Decreto 2207/1995 vom 28. Dezember 1995 bezüglich der Hygienevorschriften in der Lebensmittelindustrie

- Spanische Nationalgesetzgebung Real Decreto 1712/1991 vom 29. November 1991 bezüglich des zentralen Lebensmittel- und Hygieneregisters.

ACEITES DEL MEDITERRÁNEO®