

|                                                                                     |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| erstellt:<br>C. Blug 23.09.20                                                       | überarbeitet:<br>A.Schaffer 07.01.2023  | QM-geprüft:<br>C. Blug 22.01.2023                                                                                                                                                                                                                                            | genehmigt/gültig ab:<br>N.Liebmann,<br>25.01.2023 |
| <b>Attributsbezeichnungen nach COI/T.20/Doc. No 15 / VO (EU) 2022/2105 Anhang I</b> |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                   |
| <b>Positiv-Attribute</b>                                                            |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                   |
| <b>fruity/fruitiness</b>                                                            | fruchtig                                | Gesamtheit der von der Olivensorte abhängigen, unmittelbar und/oder retronasal wahrgenommenen charakteristischen Geruchsmerkmale eines Öls aus gesunden, frischen, reifen oder unreifen Früchten                                                                             |                                                   |
| <b>fruity green</b>                                                                 | grün-fruchtig                           | Das Attribut fruchtig wird durch grün näher charakterisiert, wenn die Geruchsmerkmale an diejenigen von grünen Früchten erinnern, wie sie für Öl aus grünen Früchten kennzeichnend sind                                                                                      |                                                   |
| <b>fruity ripe</b>                                                                  | reif-fruchtig                           | Das Attribut fruchtig wird durch reif näher charakterisiert, wenn die Geruchsmerkmale an diejenigen von reifen Früchten erinnern, wie sie für Öl aus reif geernteten Früchten kennzeichnend sind                                                                             |                                                   |
| <b>bitter/bitterness</b>                                                            | bitter                                  | Elementarer Geschmack, der typisch für Öle aus grünen oder in Reifung befindlichen Oliven ist und mit der Zunge V-förmig angeordneten Wallpapillen wahrgenommen wird                                                                                                         |                                                   |
| <b>pungent/pungency</b>                                                             | scharf                                  | Taktil empfundenes Prickeln, das typisch für Öle ist, die zu Beginn des Wirtschaftsjahres hauptsächlich aus noch grünen Oliven gewonnen werden, und das in der gesamten Mundhöhle und insbesondere in der Kehle wahrgenommen werden kann                                     |                                                   |
| <b>Negativ-Attribute</b>                                                            |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                   |
| <b>Standard</b>                                                                     | <b>Standard</b>                         |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                   |
| <b>fusty</b>                                                                        | stichig                                 | typisches Flavour bei Öl aus Oliven, die so geschichtet oder gelagert sind, dass sie eine fortgeschrittene anaerober Gärung durchlaufen haben, oder                                                                                                                          |                                                   |
| <b>muddy sediment</b>                                                               | schlammig                               | bei Öl, das in Becken und Fässern mit Dekantier-Schlämmen in Kontakt war, die ebenfalls eine anaerobe Gärung durchlaufen haben.<br><i>Beide Attribute (Stichig und schlammig) sind zu einem Attribut zusammen gefasst.</i>                                                   |                                                   |
| <b>musty, humid, earthy</b>                                                         | modrig, feucht, erdig                   | typisches Flavour bei Öl aus Oliven mit Schimmel- und Hefepilzbefall wegen mehrtägiger Lagerung der Früchte unter feuchten Bedingungen bzw. typisches Flavour bei Ölen, das von anhaftender Erde oder Schlamm ungewaschener Oliven herrührt                                  |                                                   |
| <b>winey, vinegar, acid-sour</b>                                                    | weinartig, essigartig, sauer            | typischer Flavour bei bestimmten Ölen, an Wein oder Essig erinnernd und in erster Linie bedingt durch einen aeroben Gärungsprozess der Oliven oder der Reste von Olivenpaste in nicht sachgemäß gewaschenen Pressmatten, wobei Essigsäure, Ethylacetat und Ethanol entstehen |                                                   |
| <b>frostbitten (wet wood)</b>                                                       | frostgeschädigte Oliven (feuchtes Holz) | Typisches Flavour bei Ölen, die aus Oliven gewonnen wurden, die am Baum Frostschäden erlitten haben                                                                                                                                                                          |                                                   |
| <b>rancid</b>                                                                       | ranzig                                  | Flavour bei stark oxidierten Ölen                                                                                                                                                                                                                                            |                                                   |
| <b>others:</b>                                                                      | <b>andere:</b>                          |                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                   |
| <b>burnt oder heated</b>                                                            | brandig oder erhitzt                    | Typisches Flavour bei Ölen aufgrund einer übermäßigen und/oder zu langen Erwärmung bei der Verarbeitung und insbesondere durch unsachgemäße Wärmebehandlung beim Rühren der Olivenpaste unsachgemäße Wärmebehandlung bei der Herstellung der Olivenpaste.                    |                                                   |
| <b>hay-woody</b>                                                                    | heuartig-holzig                         | Typisches Flavour bei bestimmten Ölen, die aus vertrockneten Oliven gewonnen wurden                                                                                                                                                                                          |                                                   |
| <b>rough</b>                                                                        | roh                                     | Bezeichnung für bestimmte Öle, die im Mund einen anhaltenden dickflüssigen, pastösen Sinneseindruck hinterlassen, der von alten Ölen herrührt                                                                                                                                |                                                   |
| <b>greasy</b>                                                                       | schmierölig                             | Flavour bei Ölen, das an Dieseltreibstoff, Fett oder Mineralöl erinnert                                                                                                                                                                                                      |                                                   |
| <b>vegetable water</b>                                                              | fruchtwasserartig                       | Flavour bei Ölen, das von längerem Kontakt mit Fruchtwasser herrührt, das einen Gärungsprozess durchlaufen hat                                                                                                                                                               |                                                   |
| <b>brine</b>                                                                        | lakig                                   | Flavour bei Ölen aus Oliven, die in Salzlake aufbewahrt wurden                                                                                                                                                                                                               |                                                   |
| <b>metallic</b>                                                                     | metallisch                              | An Metall erinnerndes Flavour, typisch für Öl, das beim Vermahlen, Schlagen, Pressen oder Lagern lange mit Metallflächen in Kontakt stand                                                                                                                                    |                                                   |
| <b>esparto</b>                                                                      | espartograsartig                        | Typisches Flavour bei Ölen aus Oliven, die mit Hilfe neuer Espartograsmatten gepresst wurden. Dieses Aroma kann in verschiedenen Nuancen auftreten, je nachdem, ob Matten aus grünem oder trockenem Espartogras verwendet wurden                                             |                                                   |
| <b>grubby</b>                                                                       | wurmstichig                             | Flavour bei Ölen aus stark von Larven der Olivenfliege ( <i>Bactrocera oleae</i> ) befallenen Oliven                                                                                                                                                                         |                                                   |
| <b>cucumber</b>                                                                     | gurkenartig                             | Flavour bei Ölen, das von zu langem Lagern in luftdichten Behältnissen, insbesondere Weißblechdosen, und dem dadurch entstehenden 2,6-Nonadienal herrührt                                                                                                                    |                                                   |