



AVISTRIA

„Codex Avistriae“

Das Qualitätsmanagement-System der Avistria Olivenplantage

Der „Codex Avistriae“ umfaßt methodisch alle Bereiche der Produktion, von der Pflanzung bis zur Auslieferung des Olivenöls an die Kunden.

Das unterscheidet ihn deutlich von anderen, vor allem italienischen Qualitätsmanagement Methoden im Bereich der Olivenölproduktion.

Hier die wichtigsten Maßnahmen/Schritte in Kürze:

Ernte: Die Früchte werden vor der Reife möglichst schonend geerntet und möglichst rasch in die Ölmühle gebracht sowie dort taggleich verarbeitet.

Produktion: Die Oliven werden mit Kern verarbeitet, das Öl wird unfiltriert belassen.

Lagerung/Transport: lichtgeschützt und temperaturstabil

Pflege im Jahreskreis: Schnitt, Düngung, Bewässerung, Schutz gegen Schädlinge, Feststellung des Erntezeitpunktes

Besonders hervorzuheben sind die Produktion mit Kern und ohne Filtration. Dadurch gewinnt die Qualität der Öle an Inhaltsstoffen, was durch herausragende Analysewerte regelmäßig bestätigt wird.

Der „Codex Avistriae“ unterscheidet sich also von den Produktionsmethoden bekannter italienischer Hersteller einerseits dadurch, daß neben den Bereichen Ernte und Produktion auch die Bereiche Bodenaufbereitung, Pflanzung, Pflege sowie Transport und Lagerung genau reglementiert werden und andererseits vor allem dadurch, daß mit Kern und ohne Filtration extrahiert wird.

Die vorliegenden chemischen Analysewerte zeigen herausragende Eigenschaften wie einen besonders niedrigen Gehalt an „Freier Fettsäure“, extrem hohe Polyphenolwerte und eine ebenfalls sehr hohe Konzentration an Vitamin E. Erfreulich sind auch die Werte für einfach sowie mehrfach ungesättigte Fettsäuren, aber auch jener für gesättigte Fettsäuren.

Die Beurteilung von Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe zeigen die Ausgewogenheit und das hohe Niveau der Avistria Olivenöle.

Beispielhaft für alle Avistria Produkte besticht das Öl der Sorte „Frantoio“ aus dem Erntejahrgang 2022 neben seinen sensorischen und organoleptischen Qualitäten ebenso durch seine chemischen Analysewerte:

	Avistria "Frantoio 2022"
Freie Fettsäure ("Acidity")	0,12 %
Polyphenole	522 mg/KG
Vitamin E	241 mg/KG
Einfach ungesättigte Fettsäuren	76,94%
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	6,17%
Gesättigte Fettsäuren	16,88%
Peroxyde	3,5 mego₂/KG
K₂₃₂	1,76
K₂₇₀	0,13
Delta K	0
Median Fruchtigkeit "Grün"	6,2
Median Bitterkeit	6,0
Median Schärfe	6,5

Diese Analysewerte liegen dramatisch über bzw. unter den jeweiligen mittels EU-Verordnung festgelegten Grenzwerten für Olivenöle der Klasse Extra Vergine. Auch werden die Zielwerte anderer Qualitätsmanagementsysteme z.T. deutlich übertroffen.

In Summe läßt sich festhalten, daß durch die umfassend strikte Methodik des „Codex Avistriae“ regelmäßig überdurchschnittliche Ergebnisse erzielt werden können.

Kontakt:

Pressemitteilung/St.Wolfgang im Mai 2023

Mag. Rudolf NEMETSCHKE

Mail: rudolf.nemetschke@avistria.at

Mobile: +436642056768

„Codex Avistriae“

1. Ernte und Produktion:

- Produktion hochwertiger „grüner“ Olivenöle der Qualitätsstufe „Extra Vergine“.
- Feststellung des optimalen Erntezeitpunktes, kurz vor der Reife
- Sortenreine („monocultivar“) Ernte
- Ernte von Hand, mittels Handrechen oder maschinell „Handrüttler“ und Netzen
- Einsatz spezieller, belüfteter Erntekisten
- Taggleiche Verarbeitung der Oliven in der Ölmühle
- Malaxierung und Extraktion mit Kern und ohne Filtration
- Temperaturstabile, sauerstoffabgeschlossene Lagerung zwecks Sedimentation
- 4 Wochen danach: Abfüllung in Flaschen
- Produktdeklaration: Erntejahr (!), Olivensorte sowie die wichtigsten Analysewerte
- Qualitätssicherung durch Laboranalyse und Panel-Bewertungen

2. Transport und Lagerung:

- Transport und Lagerung in geschützter, temperaturstabiler Umgebung
- Flaschengröße 0,5L mit patentiertem Spezialverschluß

3. Pflege unter dem Jahr:

- Ruhephase nach der Ernte
- Baumschnitt ab Ende Februar
- Bodenbearbeitung
- Düngung, vorzugsweise mit pelletiertem Pferdedung
- Bewässerung der Jungbäume
- Kontrolle und Bekämpfung der Olivenfliege

4. Vorbereitung der Plantagenflächen und Pflanzung:

- Pikamierung und Einsatz der Steinmühle
- Pflanzung ausgewählter, zertifizierter Jungpflanzen im März oder November
- Mindestplatzbedarf pro Baum

5. Ergebnisse der Ölgewinnung nach dem „Codex Avistriae“:

- Sortentypisch ausgeprägte Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe
- Sehr niedrige Säurewerte
- Hoher %-Satz einfach ungesättigter Fettsäuren, überdurchschnittlicher %-Satz gesättigter Fettsäuren sowie mehrfach ungesättigter Fettsäuren
- Hoher Anteil an Polyphenol sowie Vitamin E