



AVISTRIA

"Codex Avistriae" The quality management system of the Avistria olive plantation

The "Codex Avistriae" methodically covers all areas of production, from planting to delivery of the olive oil to the customer.

This clearly distinguishes it from other, especially Italian quality management methods in the field of olive oil production. Here are the most important measures/steps in brief:

Harvest: The fruits are harvested as gently as possible before they are ripe and brought to the oil mill as quickly as possible, where they are processed on the same day.

Production: The olives are processed with the stone, the oil is left unfiltered.

Storage/transport: protected from light and temperature-stable

Annual care: pruning, fertilizing, watering, protection against pests, determining the time of harvest

Particularly noteworthy are the production with core and without filtration. This improves the quality of the oils in terms of ingredients, which is regularly confirmed by outstanding analysis values. The "Codex Avistriae" differs from the production methods of well-known Italian manufacturers on the one hand in that, in addition to the areas of harvest and production, the areas of soil preparation, planting, care as well as transport and storage are precisely regulated and on the other hand, above all, in that with core and without filtration is extracted.

The available chemical analysis values show outstanding properties such as a particularly low content of "free fatty acids", extremely high polyphenol values and also a very high concentration of vitamin E. The values for monounsaturated and polyunsaturated fatty acids are also pleasing, but also those for saturated fatty acids. The assessment of fruitiness, bitterness and spiciness show the balance and the high level of Avistria olive oils.

Exemplary for all Avistria products, the oil of the "Frantoio" variety from the 2022 harvest year impresses not only with its sensory and organoleptic qualities but also with its chemical analysis values:

	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

These analysis values are dramatically above or below the respective limit values for extra virgin olive oils set by EU regulation. In some cases, the target values of other quality management systems are also clearly exceeded. All in all, it can be stated that above-average results can regularly be achieved through the extensively strict methodology of the "Codex Avistriae".

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