

## Auditbericht CS-Olivenöl Cottone

**Grund des Audits:** Praxisbegehung

**Datum des Audits:** 10.11.2011, 9:45 bis 16:30 Uhr

Vertriebspartner	Anbau	Ölmühle	Abfüllung
Olivenöl Cottone Adolf-Clarenbach-Str. 3 D-42719 Solingen	CS-Olivenöl I-92010 Caltabellotta	Mario Arcabasso Contrado S. Biagio S:P36, I-92010 Caltabellotta	Salvatore Turtuici viale della Regione 18, I-92010 Caltabellotta

Gesprächspartner beim Audit	Funktion
Herr Cottone Frau Cottone Herr Schittone Herr Arcabasso Herr Turtuici	Besitzer, Vertrieb Besitzerin, Vertrieb Besitzer, Anbau und Verarbeitung Besitzer Ölmühle, zuständig für HACCP Besitzer Abfüllanlage
<b>Auditor</b> Herr Dr. Rickert, Eurofins Food GmbH (auch Berichtsersteller)	
<b>Unternehmensdaten:</b>	
Zertifikate:	DOP-Zulassung, Bio-Zertifikat (Mühle)
<u>Produktpalette</u> Olivenöl (Orangen, Mandeln)	<u>Kapazität</u>

### Vorbemerkung, Allgemein:

Bei dem Audit handelte es sich um eine Praxisbegehung hinsichtlich der konkreten Durchführung der Olivenölproduktion angefangen von der Ernte auf dem Feld, über die Pressung bis hin zur Abfüllung auf Flaschen.

Der Familienbetrieb beschäftigt sich seit 1965 mit dem Anbau und dem Vertrieb von Olivenöl, Orangen und Mandeln. Aus dieser Erfahrung und der Tradition stammt das Olivenöl, extra vergine. Auf sechs Hektar Fläche gibt es einen Bestand von ca. 700 Olivenbäumen, die im Jahr 1980 alle erneuert wurden.

Im Jahre 2011 wurde der Bestand um 6 Hektar mit ca. 1000 Bäumen erweitert, um evtl. Lieferengpässe zu verhindern. Angebaut wird ausschließlich die Sorte Biancolilla, da deren Qualität und Quantität besonders gut für die Herstellung von hochwertigem Olivenöl geeignet ist.

Im Jahr 2007 hat sich der Betrieb dem Konsortium DOP Val Di Mazara angeschlossen. Es erfolgt eine regelmäßige (jährliche) Kontrolle durch das Konsortium bezüglich der Olivenölherstellung auf allen Stufen. Die Produktion des Öles erfolgt im Einklang mit der Olivenöl Verordnung der EU (EG) Nr. 2568/91 für natives Olivenöl, extra.

#### **Prozessablauf, Personal:**

- **Anbau:** Die Olivenbäume wachsen auf einem typischen Boden, der sehr lehmig ist. Der Abstand der Bäume beträgt ca. 8 bis 10m, was ca. 2m über dem Mindestabstand liegt. Zur Vermeidung von Voll-Monokulturen sind andere Sorten eingesetzt. Die Bäume selbst sind ca. 3 m hoch. Ca. 6 Wochen vor der Vollreife werden die Oliven geerntet. Das an der Ernte beteiligte Personal besteht grundsätzlich aus sechs Familienmitgliedern, die bei Bedarf (Hochsaison) um zwei Hilfskräfte erweitert werden. Die Hilfskräfte werden entsprechend ihren Tätigkeiten eingewiesen, die Familienmitglieder führen die Arbeiten seit Jahren durch. Geerntet werden die Oliven manuell durch Abstreifen der reifen Früchte von den Zweigen mittels kleiner Kunststoffharken. Die abgestreiften Früchte fallen zusammen mit einigen Zweigresten auf ausgelegte Fangnetze. Der Betrieb verfügt über insgesamt 16 Netze, wobei ca. zwei pro Jahr aufgrund von Defekten ausgetauscht werden müssen. So wird insgesamt alle 8 Jahre der Bestand komplett ausgetauscht.  
Die auf den Netzen befindlichen Oliven werden vor der Umpackung auf kleinere Kunststoffkisten (ca. 22 kg) nochmals gesichtet und größtenteils von Zweigen und Blättern befreit. Die vollen Kisten werden bis zur Abholung im Schatten der Bäume aufgestellt und abends vom Transporter abgeholt. Dazu werden sie in größere Kunststoffkisten umgefüllt (ca. 400-450 kg). Der Transporter bringt die Oliven anschließend in die Ölmühle. Sowohl die kleinen als auch die größeren Kisten weisen ausreichend Löcher zur Belüftung auf.  
Generell werden beim Anbau keine Pestizide eingesetzt. Die Entfernung von Unkraut erfolgt noch manuell. Im Prinzip könnte der Betrieb auch Bio-Olivenöl verkaufen. Jedoch fehlt hier noch die Zertifizierung.  
Zum Auditzeitpunkt waren mit dem Feldbesitzer Herrn Schittone noch weitere 5 Personen an der Ernte beteiligt.
- **Vermahlung/Pressung:** Die auf die größeren Kisten umgefüllten Oliven werden innerhalb von 24 h nach der Ernte (somit spätestens am Tag nach der Anlieferung) vermahlen. Die Mühle ist nicht im Besitz des Anbauers (Anschrift siehe oben), so dass in der Mühle weitere Olivenanbauer ihre Oliven pressen lassen. Aufgrund dessen erfolgt zwecks Zuordnung der Kisten zu Ihren Besitzern eine Kennzeichnung durch an der Kiste aufgebrachte Aufkleber. Der Reihe nach werden die Oliven verarbeitet. Der jeweilige Lieferant wird dabei direkt an der Anlage noch mal dokumentiert. Per Gabelstapler werden die Olivenkisten in Trichter entleert. Auf einem Transportband werden sie anschließend in ein Wasserbad zur Waschung und erneuten Sichtung geführt. Von dort gehen sie in eine Schlag-/Schneidemaschine zur Vorvermahlung. Sowohl dieser Prozess als auch die anschließende eigentliche Pressung (bei 3200 U/min.) erfolgen bei max. 27°C (Thermometer an der Anlage). Das Rohöl wird anschließend über 2 mm Siebe geführt und nochmals zentrifugiert. Das erhaltene Wasser wird nochmals zentrifugiert und das hieraus erhaltene Restöl dem Prozess zum Vermahlzeitpunkt wieder zugeführt.

Am Ende des Prozesses wird das fertige, leicht warme Öl nochmals offen über Siebe geleitet und in einem offenen Kunststoffgefäß (ca. 50 l) gesammelt. Von dort wird es in Edelstahltanks (5000, 3000 und 2000 Liter) überführt, die die Firma CS Olivenöl in der Mühle angemietet hat und die nur für CS Olivenöl verwendet werden. Im gesamten Prozess, der für eine große Kiste ca. eine Stunde dauert, werden noch Kunststoffschläuche eingesetzt.

Zum Auditzeitpunkt wurde nicht CS Olivenöl gepresst. Eine Verkostung des Olivenöls fand in der Produktionshalle statt.

- **Abfüllung:** Die Abfüllung des Olivenöls erfolgt in einer dritten Betriebsstätte (Anschrift siehe oben). Hierzu wird bei Bedarf ein 1 Kubikmeter fassender Kunststoffbehälter mit dem Olivenöl aus dem Lagertank der Mühle gefüllt, in den Betrieb der Abfüllung gebracht und dort in einen Edelstahltank umgepumpt, der für die Abfüllung verwendet wird. Unter ständiger Aufsicht von Herrn Schittone erfolgt dann die eigentliche Befüllung der Flaschen. Aktuell kann die Maschine bis zu 5000 Flaschen pro Tag befüllen, da die Edelstahltanks an dieser Stelle auch von mehreren Benutzern genutzt werden bzw. mehrere Sorten Olivenöl enthalten können, müssen diese entsprechend gereinigt werden, bevor eine erneute Befüllung erfolgt. Bei der Bestückung der Anlage mit den Glasflaschen erfolgt noch kein automatisches Ausblasen. Einzig Herr Schittone selbst kontrolliert bei der Aufstellung, ob die Flaschen verwendet werden können. Für die Loskennzeichnung wird das Los aus der Mühle mit übernommen.

Zum Auditzeitpunkt fand keine Abfüllung statt. Diese wurde in der Theorie besprochen. i

### **Räumlichkeiten, Technische Ausrüstung und Betriebshygiene:**

Die Produktionsräume befinden sich insgesamt in einem guten Zustand und weisen wenig Schmutz auf. Die Tore der Halle der Mühle stehen aufgrund der Wärme häufig offen, werden aber bei Sturm und Regen geschlossen. Da die Pressung an sich in einem geschlossenen System abläuft (bis auf den Endpunkt) sind Kontaminationen hier im Prinzip ausgeschlossen.

Weder in der Mühle noch in der Abfüllung ist Gehörschutz vorgeschrieben. Auch getragen wird er nicht.

Reguläre Wartungen werden aktuell nicht durchgeführt. Allerdings sind aufgrund der Nähe zum Hersteller Reparaturen noch am gleichen Tag möglich.

### **Prüfungen:**

- **Produkt:** Regelmäßige sensorisch Endproduktprüfungen werden am Olivenöl direkt nach der Pressung vorgenommen. Ebenso wird der Säuregehalt überprüft und dokumentiert.
- **Produktion Mühle:** Temperatur sowie Reinigungs- und Desinfektionskontrollen werden durchgeführt. Letztere auch dokumentiert.

**HACCP-Konzept:**

Für die Ölmühle ist ein HACCP Konzept vorhanden (allerdings nur in Italienisch), das vom Olivenölverband vorgegeben wurde, zudem sehr umfangreich ist und einige CCPs enthält. Aufgrund des Umfangs konnten nicht alle Einzelheiten vor Ort geklärt werden. Freundlicherweise hatte sich Herr Cottone bereit erklärt, das Ablaufschema und der eigentliche Kontrollplan zu übersetzen, so dass der Auditor im Nachhinein diese Dokumente zur Verfügung hatte. Daraus ergab sich, dass einige CCPs keine CCPs im Sinne vom HACCP Konzept sind (z.B. eine einmal jährlich durchgeführte Wasseruntersuchung oder die Pestiziduntersuchung für jede Olivensorte sind keine CCPs).

**Zusammenfassung, Maßnahmen, Empfehlungen:**

Im Rahmen der Praxisbegehung konnte der Weg der Oliven vom Feld über die Mühle bis zur Abfüllung auf Flaschen nachvollzogen werden. Durch die langjährige Erfahrung einerseits, aber insbesondere durch die Verbundenheit des Anbauers Herrn Schittone zu seinem Produkt wurde deutlich, dass hier ein Qualitätsprodukt mit hohem Standard (natives Olivenöl, extra) zu erwarten ist, obwohl nicht die komplette Dokumentation vorhanden ist. Im Prinzip spiegelt die Praxis aber den gängigen Prozess der Olivenölherstellung in Kleinbetrieben in Italien wider. Aufgrund der deutlich gestiegenen Anforderungen im Bereich Sicherheit und Verbraucherschutz werden wohl zukünftig im Rahmen des Möglichen auch auf viele kleinere und mittlere Betriebe weitere Maßnahmen zukommen.