



Pressemappe Garda DOP

Consorzio di Tutela dell'olio Garda DOP
Schutzkonsortium für das Olivenöl Garda DOP

Via Introl Soletti, 4
37010 Cavaion Veronese VR
0457235864 – info@oliogardadop.it
www.oliogardadop.it

Folgen Sie dem Schutzkonsortium in den sozialen Medien

Instagram: [@oliogardadop](https://www.instagram.com/oliogardadop)

Facebook: [Olio Garda DOP](https://www.facebook.com/OlioGardaDOP)

Die Landschaft des Olivenöls Garda DOP

Die Oliven des Gardasees wachsen in einer vielfältigen Landschaft zwischen Seen und Bergen. Die Gebirgsketten im Norden und der größte See Italiens sorgen dafür, dass das Klima am Gardasee dem Mittelmeerklima ähnelt.

Das Wasser des Sees und die Berge mildern die klimatischen Bedingungen, die in diesen Breitengraden sonst für den Olivenanbau ungünstig wären.

Dank der besonderen Landschaftsform und der Wetter- und Klimabedingungen am Gardasee entstehen hier Olivenöle mit milderem Geschmacksnoten und feineren Aromen als in den wärmeren, weiter südlich gelegenen Gebieten.

Die über das ganze Jahr gut verteilten Niederschläge und das milde Klima verleihen dem Olivenöl vom Gardasee seine typische leichte bis mittlere Fruchtigkeit und einen Mandelton im Nachgeschmack. Daran lässt es sich gut von anderen italienischen Olivenölen mit geschützter Ursprungsbezeichnung unterscheiden.

In den verschiedenen Gebieten rund um den Gardasee gibt es zudem besondere Mikroklimata. Sie bewahren die typischen Merkmale der Ursprungsbezeichnung Garda und lassen zugleich Unterschiede in Duft und Geschmack entstehen, die bei den Verbrauchern sehr geschätzt werden.

Diese besonderen Orte ziehen jedes Jahr zahlreiche Reisende an. Kleine Dörfer am See und Wander- und Radwege durch Hügel und Berge prägen die Landschaft.

Das Gebiet steht das ganze Jahr auch Gästen offen, die das Olivenöl näher kennenlernen möchten. Sie können es verkosten, die Ölmühlen bei der Arbeit sehen, die Ernte miterleben und das Öl in den Küchen am See genießen.



Das Olivenöl Garda DOP

Garda DOP ist ein natives Olivenöl extra mit geschützter Ursprungsbezeichnung, auf Deutsch kurz g. U. Die italienische Abkürzung DOP steht für „*Denominazione di Origine Protetta*“. **Das Öl zeichnet sich durch seinen von Natur aus mildem Geschmack und seine Eleganz aus.**

Bei der Verkostung zeigt es **harmonische sensorische Eigenschaften sowie feine, ausgewogene Aromen**. Der Duft von frischem Gras und Artischocke verbindet sich mit dem typischen Mandelton im Nachgeschmack und macht dieses Öl unverwechselbar.

Das zum Verzehr bestimmte Olivenöl Garda DOP weist folgende Eigenschaften auf:

Farbe: Grün bis Gelb in unterschiedlicher Intensität

Duft: Leicht bis mittel fruchtig

Geschmack: Fruchtig, mit süßen Noten und einem typischen Mandelton im Nachgeschmack



Die Olivensorten

Die in diesem Gebiet am weitesten verbreiteten Olivensorten sind **Casaliva, Frantoio und Leccino**. Für die geschützte Ursprungsbezeichnung schreibt die Produktspezifikation in den drei Teilgebieten folgende Mindestanteile vor.



Die genannten Sorten können einzeln oder gemeinsam vertreten sein:

Garda DOP Bresciano: Casaliva, Frantoio, Leccino $\geq 55\%$

Garda DOP Orientale: Casaliva, Frantoio, Leccino $\geq 55\%$

Garda DOP Trentino: Casaliva e Frantoio $\geq 80\%$

Casaliva ist die wichtigste heimische Olivensorte des Gardaseegebiets. Der Überlieferung nach wurde sie wegen ihrer guten Ölausbeute und hohen Qualität bevorzugt. Sie ergibt ein mildes, feines Öl, das zu vielen Speisen passt. Casaliva wird auch „Drizzar“ genannt. Dieser Name soll darauf zurückgehen, dass sie durch ihre späte, zeitlich gestaffelte Reife den Ernteertrag noch verbessern konnte. Ihre gute Anpassung an Klima und Boden hat wesentlich

zu ihrer Verbreitung beigetragen. So ist Casaliva zu einer wertvollen Vertreterin der schützenswerten Biodiversität geworden, die eine Stärke dieses Gebiets ist.

Frantoio gehört zu den am weitesten verbreiteten Olivensorten Italiens, da sie sich an unterschiedliche Böden anpassen kann. Sie liefert hohe und regelmäßige Erträge.

Leccino ist eine selbststerile Olivensorte. Für die Fruchtbildung benötigt sie die Bestäubung durch andere Sorten. Ihre Erträge sind hoch und über die Jahre hinweg regelmäßig.

Die Erzeugungsgebiete

Die Oliven für das native Olivenöl extra Garda DOP stammen aus **67 Gemeinden in den Provinzen Brescia, Verona, Mantua und Trient**.

Orientale

Provinz Verona: Affi, Bardolino, Brenzone, Bussolengo, Caprino Veronese, Castelnuovo del Garda, Cavaion Veronese, Costermano, Garda, Lazise, Malcesine, Pastrengo, Peschiera del Garda, Rivoli Veronese, San Zeno di Montagna, Sommacampagna, Sona, Torri del Benaco, Valeggio sul Mincio.

Provinz Mantua: Castiglione delle Stiviere, Cavriana, Monzambano, Ponti sul Mincio, Solferino, Volta Mantovana.

Bresciano

Botticino, Calvagese della Riviera, Desenzano del Garda, Gardone Riviera, Gargnano, Gavardo, Limone sul Garda, Lonato, Manerba del Garda, Moniga del Garda, Muscoline, Padenghe sul Garda, Paitone, Polpenazze del Garda, Pozzolengo, Puegnago del Garda, Roè Volciano, Salò, San Felice del Benaco, Serle, Sirmione, Soiano del Lago, Tignale, Toscolano Maderno, Tremosine, Villanuova sul Clisi, Vobarno.

Trentino

Arco, Calavino, Cavedine, Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, Tenno, Vezzano sowie die Uferbereiche der Ortschaften Santa Massenza, Sarche und Toblino.

Das Olivenöl vom Gardasee in der Geschichte

Der Olivenbaum ist seit jeher im Gardaseegebiet verbreitet. Im 7. Jahrhundert n. Chr. gewann er eine Schlüsselrolle. Davon zeugt ein Edikt aus dem Jahr 643: Wer in den Dörfern rund um den Gardasee Olivenbäume beschädigte, musste mit Geldstrafen rechnen.

Schon im Mittelalter zeichnete sich das Olivenöl vom Gardasee durch seine hohe Qualität und seinen hohen wirtschaftlichen Wert gegenüber Ölen anderer Herkunft aus. Es wurde mit hervorragenden Ergebnissen sowohl als Lebensmittel als auch in der Medizin eingesetzt. Als Lebensmittel blieb es wenigen vorbehalten, denn im Frühmittelalter „waren 4 bis 6 kg Olivenöl vom Gardasee so viel wert wie ein sehr großes Schwein“.

In der Renaissance prägte der Mensch die Agrarlandschaft und das Erscheinungsbild des Gardasees entscheidend. Die Hänge wurden aufwendig umgestaltet: Es entstanden Terrassen mit Blick auf den See, die sich für den Olivenanbau eigneten. Sie wurden so charakteristisch, dass das Gebiet bereits seit 1968 als „Riviera degli Ulivi“, die Riviera der Olivenbäume, bekannt ist.

Das Ansehen des Olivenöls vom Gardasee ist stetig gewachsen. Heute zählt Garda DOP zu den zehn führenden italienischen Olivenöl-Ursprungsbezeichnungen.

Die Zertifizierung

1997 erhielt das native Olivenöl extra Garda von der Europäischen Union die Anerkennung als geschützte Ursprungsbezeichnung. Heute schützt und fördert das Schutzkonsortium diese Bezeichnung. Es gewährleistet die Herkunft und Qualität des Öls im Einklang mit der Produktspezifikation. **Nur Garda DOP bietet die garantierten herkunftstypischen Eigenschaften.**

OLIO GARDA DOP

Der authentische Geschmack des Gardasees



Das nummerierte Siegel als Garantie

Die Bezeichnung „Garda“ oder „Garda D.O.P.“ darf auf dem Etikett nur von Erzeugern der Produktionskette verwendet werden, die die Produktspezifikation und den zugehörigen Kontrollplan eingehalten haben.

Deshalb müssen alle als natives Olivenöl extra Garda DOP vermarkteten Verpackungen das nummerierte Siegel tragen. **Es ermöglicht, den Werdegang und die Herkunft des Produkts zurückzuverfolgen.**

Solche Siegel sind für das Olivenöl vom Gardasee nichts Neues: Es gab sie bereits im 13. Jahrhundert. Schon damals machten die Qualität und der entsprechend hohe Preis des Öls Kontrolle und Schutz erforderlich. Die Siegel hießen „*Sigillum Communis Veronae*“ und mussten das Öl bei der Ausfuhr begleiten.

Beauftragte des Podestà und des Capitano del Popolo, der damaligen städtischen Amtsträger, kontrollierten zudem jedes Jahr die Mengen an Oliven und Öl, die jede Person und jede Gemeinde im Gardaseegebiet besaß, und hielten sie schriftlich fest.

Auch der Verkauf wurde von einem eigens ernannten Beamten überwacht: dem „*Superstes oley*“, dem Aufseher für das Olivenöl.

Das Schutzkonsortium

Das Konsortium vereint Olivenanbauer, Ölmühlenbetreiber und Abfüller aus den Erzeugungsgebieten von Garda DOP. Es ist in Venetien, der Lombardei und dem Trentino tätig: in den Provinzen Brescia (Garda DOP Bresciano), Verona und Mantua (Garda DOP Orientale) sowie Trient (Garda DOP Trentino).

Das Schutzkonsortium wurde 2004 vom italienischen Ministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Forstwirtschaft anerkannt. Es schützt und fördert das Produkt und unterstützt seine Mitglieder bei den für die Zertifizierung erforderlichen Verfahren, von der Ernte bis zur Abfüllung. **Zugleich setzt es sich für die Qualität dieses Öls ein, das eng mit der Tradition und Kultur der Region verbunden ist.**

Eine Kultur der Qualität reicht über die Ölgewinnung und Abfüllung hinaus. **Sie bedeutet, die Umwelt zu kennen und zu bewahren und ein Produktionssystem weiterzugeben, das den Verbrauchern durch strenge, zertifizierte Kontrollen den Kauf von echtem Garda DOP ermöglicht.**

Neben den Aufgaben, die ihm mit der ministeriellen Anerkennung übertragen wurden, bietet das Konsortium seinen Mitgliedern Schulungen und technische Beratung. Es setzt sich für die

Wiederbelebung und Förderung des Olivenanbaus ein, weil diese jahrhundertealte Anbauform notwendig ist, um **die Biodiversität des Gardaseegebiets zu erhalten.**



Das Konsortium in Zahlen

Mitglieder insgesamt: 441.

Die Mitglieder sind in folgenden Tätigkeitsbereichen vertreten:

Olivenanbauer: 434

Ölmühlenbetreiber: 22

Abfüller: 32

Zertifizierte Mengen an Olivenöl Garda DOP

Alle Mengen in Kilogramm. Die Aufschlüsselung folgt den zusätzlichen geografischen Angaben der Ursprungsbezeichnung; „Garda“ bezeichnet die Mengen ohne zusätzliche geografische Angabe.

Erntejahr	Gesamt	Garda	Orientale	Bresciano	Trentino
2025/2026	100.715	2.945	36.406	41.684	19.680

Erntejahr	Gesamt	Garda	Orientale	Bresciano	Trentino
2024/2025	277.400	14.229	128.165	84.989	50.017
2023/2024	102.115	1.865	56.466	13.199	30.585
2022/2023	378.704	10.361	196.736	105.555	66.052
2021/2022	12.750	-	6.932	1.915	3.903
2020/2021	458.489	11.946	255.482	134.148	56.912
2019/2020	4.808	-	1.680	-	3.128
2018/2019	458.363	12.670	242.390	155.958	47.345
2017/2018	212.212	-	100.982	75.927	35.303

* Datenstand: 01/10/2026

Weitere Informationen über das Olivenöl Garda DOP, Rezepte und Tipps für die Küche, ein Verzeichnis der Erzeuger sowie Informationen zu den Aktivitäten des Schutzkonsortiums und Informationsmaterial finden Sie unter

www.oliogardadop.it



Consorzio di Tutela dell'olio Garda DOP

Schutzkonsortium für das Olivenöl Garda DOP

Via Introl Soletti, 4

37010 Cavaion Veronese VR

0457235864 – info@oliogardadop.it

www.oliogardadop.it

Folgen Sie dem Schutzkonsortium in den sozialen Medien

Instagram: [@oliogardadop](https://www.instagram.com/oliogardadop)

Facebook: [Olio Garda DOP](https://www.facebook.com/OlioGardaDOP)

OLIO GARDA D.O.P.

Der authentische Geschmack des Gardasees.



PER GUSTARE IL VERO OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DEL GARDA
SCEGLI IL MARCHIO OLIO GARDA D.O.P.

oliogardadop.it

