

Medienmitteilung vom 14. April 2011

Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der ZHAW, Wädenswil

## **Zehn Jahre Erfahrung mit der Beschreibung und Bewertung von Olivenölen**

Am 14. April 2011 hat bereits zum zehnten Mal der „International Olive Congress – Zurich“ an der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil stattgefunden. Am Vormittag eröffneten verschiedene Fachreferate einen Einblick in die Welt des Olivenöls. Die Themenpalette reichte von der Methodik der Harmoniebewertung, über die Aromaanalytik bis zum rechtlichen Rahmen für die Kennzeichnung. Am Nachmittag fand die Ehrung der diesjährigen Preisträger statt. 6 Öle wurden mit der goldenen und 6 mit der silbernen Olive ausgezeichnet. „Best of...“-Preise gab es länderspezifisch für Italien, Spanien, Portugal und Griechenland sowie je einen Preis für das „Best Mono-Variety“-Öl und für das „Best Non-European“-Öl.

Produzenten, Importeure und Einzelhändler aus 10 verschiedenen Nationen hatten insgesamt 143 Olivenöle „Extra Vergine“ zur Bewertung eingereicht. Die Jury, das Swiss Olive Oil Panel der ZHAW in Wädenswil, nahm die objektive sensorische Beurteilung vor. Im Anschluss an die Preisverleihung konnten die Gewinner-Öle degustiert werden. Eine ideale Gelegenheit die Produzenten und Händler persönlich kennen zu lernen. Eine weitere Möglichkeit die Öle zu degustieren bietet sich an der „Gourmesse Zürich“ vom 7. bis 10. Oktober 2011 im Kongresshaus Zürich. An der Olivenbar können Endverbraucher blind degustieren und nach Beliebtheit beurteilen. Die bestplatzierten Öle dürfen dann den Schriftzug „OLIO 2011“ als Signet für die Publikumsfavoriten auf ihren Etiketten tragen.

### **36 Personen testen bis zu 150 Öle**

Annette Bongartz, Organisatorin der Tagung und Leiterin der Schweizer Olivenölpanels (SOP) gab einen Überblick über die sensorische Qualität von Premium-Olivenölen des Schweizerischen Marktes. Sie blickte dabei auf Erfahrungen und Ergebnisse von zehn Jahren Olive Oil Award zurück. Waren es zu Beginn rund 40 Öle, sind es mittlerweile jährlich bis zu 150 Olivenöle aus der ganzen Welt, die vom Panel in einem aufwändigen Prüfverfahren objektiv beurteilt werden. Dieses international anerkannte Panel umfasst aktuell 36 Personen aus Produktion, Handel, Einkauf und Wissenschaft. Das Ziel des Olive Oil Award war und ist die Steigerung der Transparenz und ein Monitoring des Olivenölmarktes. Ebenso wichtig ist die Sammlung relevanter sensorischer Daten zur Begleitung der Qualitätsentwicklung von Olivenöl.

### **Intensität, Fruchtigkeit und Bitterkeit sind entscheidend**

Die Beurteilung der Olivenöle bestand aus der Intensitätsbewertung (Paneltest) von neun Kriterien, welche das International Olive Council definiert. Zunächst wurde festgestellt, ob das Öl frei von negativen Eigenschaften ist, was eine Grundvoraussetzung für die Klassifizierung von Olivenöl auf „Extra Vergine“-Stufe darstellt. Ausserdem wurden die Fruchtigkeit (spezifiziert als „grün-fruchtig“, „reif-fruchtig“ oder „mit grün- und reif-fruchtigen Aspekten“), die Bitterkeit und die Schärfe der Öle beurteilt. Allesamt sind dies positive Attribute für Olivenöl. Diese drei Attribute sowie die Erfassung positiver Aromen, welche insbesondere die sensorische Komplexität der Öle ausmachen, bildeten dann die Grundlage für die Bewertung des harmonischen Gesamteindrucks und dessen Dauerhaftigkeit in Nase und Gaumen – und damit auch die Grundlage für die Prämierung der besten Öle.



### **Öle aus 10 verschiedenen Ländern eingereicht**

Von den 143 eingegangenen als „extra nativ“ deklarierten Testobjekten entsprachen 132 tatsächlich dieser Klassifizierungsstufe. 11 Öle waren fehlerhaft und wurden von der Prämierung ausgeschlossen. Schliesslich schafften es dann rund 50% in die Entscheidungsrunde. Insgesamt 24 Öle wurden in den drei Kategorien Goldene Olive, Silberne Olive und Award prämiert. 2011 wurden Olivenöle aus 10 verschiedenen Ländern eingereicht: Rund 37% stammten aus Italien, 29% aus Spanien, 13% aus Portugal und 8% aus Griechenland. Die übrigen kamen aus der Türkei und den USA (je 5 Öle), Kroatien und Israel (je 4 Öle) sowie aus Frankreich und Slowenien (je 1 Öl). Sonderpreise gab es für die länderspezifisch besten Öle aus Italien, Spanien, Portugal und Griechenland. Erstmals wurde auch ein Preis für das „Best Mono-Variety“-Öl verliehen. Das Öl aus 100% Noccellara del Belice-Oliven ging an einen Produzent aus Sizilien. Neu war auch der „Best Non-European“-Preis, der an ein Öl aus Kroatien verliehen wurde.

Weitere Informationen und Bilder unter [www.lsfm.zhaw.ch/medien](http://www.lsfm.zhaw.ch/medien) und [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)

### **Kontakt:**

Annette Bongartz, Tel. 058 934 57 22, [annette.bongartz@zhaw.ch](mailto:annette.bongartz@zhaw.ch)  
Fachstelle Sensorik, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW, Wädenswil

### **Medienstelle der ZHAW in Wädenswil:**

Birgit Camenisch, Kommunikation, Tel. 044 780 41 24, [birgit.camenisch@zhaw.ch](mailto:birgit.camenisch@zhaw.ch)