



Medienmitteilung vom 25. April 2014

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

Hohe Qualität der Olivenöle am internationalen Olive Oil Award 2014

Die diesjährige Verleihung des „International Olive Oil Award – Zurich“ vom 24. April 2014 war durch eine hohe Qualität der eingereichten Olivenöle gekennzeichnet: Nicht weniger als 8 Extra Vergine Olivenöle konnten mit einer „Goldenen Olive“ prämiert werden, 4 Öle erhielten eine „Silberne Olive“ und 12 Öle einen Award für hervorragende sensorische Qualität. Die Gewinner wurden vom Schweizer Olivenöl-Panel (SOP) der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ermittelt. Das Fachgremium hatte 106 Extra Vergine Olivenöle aus 9 Ländern zu degustieren und zu beurteilen.

Die Auszeichnungen gingen an diejenigen Öle, die sich in Nase und Gaumen in den verschiedenen Fruchtigkeitskategorien (mild, mittel und intensiv) als besonders komplex, ausgewogen und nachhaltig erwiesen haben. Für eine Beurteilung der sensorischen Qualitäten durchlaufen die Olivenöle ein bewährtes und von der ZHAW definiertes mehrstufiges Prüfverfahren bis zur Prämierung.

Olivenöle aus Spanien dieses Jahr besonders erfolgreich

Aufgrund der exzellenten Qualität der Olivenöle konnten dieses Jahr 8 „Goldene Oliven“ (Vorjahr 5) vergeben werden. Dabei domierten dieses Jahr die Produkte aus Spanien (Andalusien) mit 6 Gold-Gewinnern, nebst 2 Gewinnern aus Italien (Sizilien und Latium). Prämiert wurden insgesamt 24 Extra Vergine Olivenöle aus 9 Ländern in den Kategorien „Goldene Olive“, „Silberne Olive“ und „Award“. Ausserdem wurden 6 Sonderpreise verliehen, darunter 4 Länderpreise für die besten Olivenöle aus Italien, Spanien, Portugal und Griechenland („Best-of“ ...), sowie je ein Preis für das beste sortenreine Olivenöl („Best Mono-Variety“) und das beste Öl aus biologischem Anbau („Best Organic“). Die meisten Öle wurden auch dieses Jahr aus den klassischen Produktionsländern Italien, Spanien, Griechenland und Portugal eingereicht. Weitere Olivenöle stammten aus Frankreich, Marokko, Kroatien, der Türkei und Israel.

Mehrstufiges Prüfverfahren

Für die Prämierung der Gewinner-Öle wendet das Schweizer Olivenöl-Panel ein aufwändiges Verfahren an: Anfänglich wird in einer Vorauswahl, dem sogenannten Screening, die Intensität der Öle (leicht, mittel, intensiv) festgestellt. Ausserdem werden bereits hier allenfalls vorhandene fehlerhafte Eigenschaften festgehalten. Anschliessend folgt zur objektiven Beurteilung der Öle eine erste Blinddegustation nach den Kriterien des International Olive Council (IOC) und der EU durch die Fachleute des Panels. Für diese erste Beurteilung setzen acht bis zehn Prüferinnen und Prüfer einen an der ZHAW entwickelten (validierten) Profilierungsbogen ein. Dabei wird zusätzlich zu den vorgegebenen Prüfkriterien von IOC und EU eine Beschreibung der Aromatik und Fruchtigkeit (grün, reif) angewendet. Ausserdem erfolgt hierbei eine Bewertung der Harmonie, welche die sensorische Komplexität, die Ausgewogenheit sowie deren Nachhaltigkeit erfasst. Eine weitere abschliessende Degustation der Olivenöle anhand einer zweiten, analog durchgeführten Beurteilung durch die Prüfer dient der Verifizierung, der Bestätigung der ersten Ergebnisse und führt zur Festlegung der Gewinner.

Im Anschluss an die Preisverleihung konnten die Gewinner-Öle degustiert werden. Eine gute Gelegenheit die Produzenten und Händler persönlich kennen zu lernen.

Publikumsbewertung im Oktober

Eine weitere Möglichkeit, die über 100 geprüften Olivenöle zu degustieren, bietet sich an der „Gourmesse Zürich“ vom 10. bis 13. Oktober 2014 im Kongresshaus Zürich. An der Olivenölbar der ZHAW können sämtliche Öle frei degustiert werden. Mittels Konsumententest werden daneben die



Publikumsfavoriten gesucht. Die bestplatzierten Öle dürfen dann auf ihren Etiketten die Auszeichnung für den Publikumspreis „OLIO 2014“ tragen.

Weitere Informationen und Fotos unter www.lsfm.zhaw.ch/medien und www.oliveoilaward.ch

Die Gold-Gewinner 2014 sind:

Produktname	Herkunft	Produzent	Teilnehmer	Internet/ Kontakt
Finca la Torre Selección (Bio)	Spanien/Andalusien	Finca la Reja S.L./ F la Torre	Siehe Produzent	www.fincalatorre.com info@fincalatorre.com
Primo Bio	Italien/Sizilien	Frantoi Cutrera/ Giovanni	Imex Delikatessen A Lachen SZ	www.imex.ch Jacques Bossart, 055-442 53 53
Rincón de la Subbética (Spanien/Andalusien	Almazaras de la Subbetica S.L.U.	Imex Delikatessen A Lachen SZ	www.imex.ch Jacques Bossart, 055-442 53 53
El Empiedro	Spanien/Andalusien	SCA Olivarera la Purisma	Siehe Produzent	www.coopurisimapriego.com D. Juan Carlos Canada Garcia, purisima@coopurisimapriego.com
Venta del Barón	Spanien/Andalusien	Muela-Olives, S.L.	Siehe Produzent	www.mueloliva.es D. Rafael Muela Rodriguez, rmuela@mueloliva.es
Cetrone Intenso	Italien/Latium	Azienda Agricola Alf Cetrone	Bob's Food Store, Oberwil ZG	www.bobsfoodstore.ch Roberto Lopez, 041-911 24 24 info@bobsfoodstore.ch
Melgarejo Composición Premium	Spanien/Andalusien	Aceites Campoliva S	Essenz GmbH, Oberkirch LU	www.essenz-spezialtaeten.ch Alois Roth, 041-921 23 70 info@essenz-spezialtaeten.ch
Melgarejo Picual Premium	Spanien/Andalusien	Aceites Campoliva S	Essenz GmbH, Oberkirch LU	www.essenz-spezialtaeten.ch Alois Roth, 041-921 23 70 info@essenz-spezialtaeten.ch

Fachkontakt:

Annette Bongartz, Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), ZHAW, Wädenswil, Tel. 079-194 05 13, annette.bongartz@zhaw.ch

Medienstelle ZHAW, Wädenswil:

Cornelia Sidler, Kommunikation ZHAW-Departement Life Sciences und Facility Management, Telefon 058 934 53 66, E-Mail cornelia.sidler@zhaw.ch