

## **Medienmitteilung vom 28. April 2020**

*Department Life Sciences und Facility Management der ZHAW*

### **Olive Oil Award 2020 im Zeichen von Corona**

**Die Durchführung des Olive Oil Award 2020 fand diesmal unter besonderen Bedingungen statt. Infolge der Corona-Pandemie konnte das Schweizer Olivenöl Panel der ZHAW ab Mitte März nicht mehr vor Ort zusammentreten, sondern arbeitete ab diesem Zeitpunkt stattdessen kontaktlos und digital. Auf diesem zukunftsweisenden Weg konnten schliesslich 109 Olivenöle sensorisch beurteilt werden. Fünf Olivenöle der Klasse «extra vergine» wurden mit Gold ausgezeichnet, davon stammten vier aus Spanien. Einmal ging die höchste Auszeichnung nach Italien.**

Weitere 14 Olivenöle wurden mit Silber und 17 mit Bronze prämiert. Neben Vertretern aus Spanien und Italien konnten sich in diesen beiden Prämierungskategorien auch Olivenöle aus Portugal, Griechenland und Kroatien behaupten. Sogar zwei EU-Blends aus mehreren Olivenölen konnten aufgrund ihrer positiven sensorischen Charakteristiken mit je einem Bronze-Preis ausgezeichnet werden.

#### **Vergleichsweise teilnehmerstarkes Jahr**

Verglichen mit 2019 - einem Jahr, in dem aufgrund von Ernteaufschlägen (v.a. durch die Olivenfruchtfliege und das Feuerbrand-Bakterium Xylella), insgesamt nur 89 Olivenöle aus acht Ländern am Olive Oil Award teilnahmen – wurden für den Wettbewerb 2020 insgesamt 109 Öle eingereicht, was einer Steigerung um knapp 24 Prozent entspricht.

Das Schweizer Olivenöl Panel der ZHAW beurteilte die 109 Öle sensorisch auf Basis der geltenden rechtlichen Vorgaben (Paneltest) und erstellte darüber hinaus für alle Öle eine detaillierte Aromabeschreibung sowie eine Harmoniebewertung. Die sensorische Evaluation im Rahmen des Olive Oil Award stützt sich auf ein mehrstufiges Prüfverfahren und bietet eine fundierte wissenschaftliche Basis für die Identifizierung prämiierungswürdiger Olivenöle. Nur die in Nase und Gaumen als besonders komplex, ausgewogen und dauerhaft empfundenen Olivenöle liegen im Wettbewerb am Ende ganz vorne.

Viele der teilnehmenden Olivenöle stammen auch dieses Jahr aus den anbaustärksten europäischen Ursprungsländern wie Spanien (32), Italien (30), Portugal (18) und Griechenland (17). Einige Anmeldungen aus Tunesien (3), Kroatien (3), Frankreich (2), Marokko (1) und auch die Teilnahme von drei EU-Blends vervollständigen das Bild.

#### **Sensorische Evaluation in Zeiten der Corona-Pandemie**

Für die Verifizierung der Ergebnisse des OOA sind aufeinanderfolgend zwei sensorische Beurteilungen (Paneltests) nebst einer Aromabeschreibung und Harmoniebewertung vorgeschrieben. Die erste Evaluation konnte noch im üblichen Rahmen, d.h. «in situ» vor Ort im Sensoriklabor der ZHAW in Wädenswil stattfinden. Die zweite Evaluation wurde – nach dem «Lockdown» der ZHAW-Labore – dann kontaktlos und digital durchgeführt. Dazu wurden die zu prüfenden Olivenöle per Paketpost an die Mitglieder des Panels gesendet. Dank der Integration sogenannter Heimarbeitsplätze in der offiziellen Akkreditierung (gemäss ISO 17025) des sensorischen Prüflabors der ZHAW war es möglich, auch auf diesem Wege regelkonforme Datenerhebungen durch das SOP vorzunehmen.

**Gold-Preisträger Olive Oil Award 2020 siehe Seite 2**

GOLD-Gewinner Olive Oil Award 2020					
Produkt		Produzent	Teilnehmer		
Intensität	Produktname	Herkunft (Land / Region)	Produzent/Firma	Firmenname	Web
mittel	Primo Bio	Italien - Sizilien	Frantoi Cutrera	Imex Delikatessen AG	www.imex.ch
mittel	Finca La Torre Selection Hojiblanca	Spanien - Bobadilla	Aceites Finca La Torre S.L.U.	Aceites Finca La Torre S.L.U.	www.fincalatorre.com
mittel- intensiv	Rincon de la Subbetica	Spanien - Andalusien	Almazaras de la Subbetica	Almazaras de la Subbetica	www.almazarasdelasubb etica.com
intensiv	Venta del Barón	Spanien - Andalusien	Almazara de Muela, S	Muela-Olives, S.L.	www.mueloliva.es
mittel- intensiv	Goya Único	Spanien	Goya España	Goya España	www.goyaspain.com

#### Kein OLIO 2020

Aufgrund des aktuell geltenden Verbots von grösseren Präsenzveranstaltungen wird es im Rahmen des Olive Oil Award 2020 voraussichtlich nicht möglich sein, einen Konsumententest der teilnehmenden Öle durchzuführen. Der Publikumspreis OLIO 2020 kann daher erstmalig nicht vergeben werden.

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

*Bildlegende* - © ZHAW/Wädenswil

Die Gold-Gewinner des Olive Oil Award 2020

#### Fachkontakt:

Annette Bongartz, Leiterin des Schweizer Olivenöl Panels (SOP) und der Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), ZHAW/Wädenswil. 058 934 57 22, [annette.bongartz@zhaw.ch](mailto:annette.bongartz@zhaw.ch)

Martin Popp, stellvertretender Leiter des Schweizer Olivenöl Panels (SOP) und wissenschaftlicher Mitarbeiter der Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), ZHAW/Wädenswil. 058 934 57 99, [martin.popp@zhaw.ch](mailto:martin.popp@zhaw.ch)

#### Medienstelle:

Cornelia Sidler, Media Relations Departement Life Sciences und Facility Management, ZHAW/Wädenswil. 058 934 53 66, [cornelia.sidler@zhaw.ch](mailto:cornelia.sidler@zhaw.ch)