

Medienmitteilung vom 15. April 2010

Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der ZHAW, Wädenswil

Olivenöle an der ZHAW in Wädenswil sensorisch bewertet

Auszeichnungen für „Extra Vergine“ Olivenöle im Rahmen des „9th International Olive Oil Award – Zurich 2010“

Am 15. April 2010 hat bereits zum neunten Mal der „International Olive Congress – Zurich“ an der ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil stattgefunden. Bei der feierlichen Verleihung der diesjährigen Preise für „Extra Vergine“ Olivenöle wurden vier Öle mit der Goldenen und acht mit der Silbernen Olive ausgezeichnet. Weitere sieben Olivenöle erhielten einen „Award“ als Anerkennung für ihre hervorragende sensorische Qualität.

Produzenten, Importeure und Einzelhändler aus 13 verschiedenen Nationen hatten insgesamt 118 Olivenöle „Extra Vergine“ zur Bewertung eingereicht. Die Jury, das Swiss Olive Oil Panel der ZHAW in Wädenswil, degustierte die Produkte und 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.

19 von 118 eingereichten Olivenölen prämiert

Die Beurteilung der Olivenöle bestand aus der Intensitätsbewertung (Paneltest) von neun Kriterien, die 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 „grünfruchtig“, „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 für die Prämierung der besten Öle. Von den 118 eingegangenen Testobjekten schafften es schliesslich rund 50% (67 Öle) in die Entscheidungsrunde. Insgesamt 19 Öle wurden in den drei Kategorien Goldene Olive, Silberne Olive und Award prämiert. Die 118 Olivenöle wurden aus insgesamt 13 verschiedenen Ländern eingereicht: Rund 38% stammten aus Italien, 23% aus Spanien, 21% aus Griechenland, 7% aus Portugal und die übrigen aus USA (3 Öle), aus Australien und Kroatien (je 1 Öle) sowie aus Israel, Jordanien, Marokko, Saudi-Arabien, Südafrika und der Türkei (je 1 Öl). Der Sonderpreis „Best of ...“ ging an die vier anmeldungsstärksten Nationen Italien, Spanien, Griechenland und dieses Jahr erstmals auch an Portugal.

Transparenz und Qualitätssteigerung als Ziel

Anlässlich einer Konsumenten-Degustation an der „Gourmesse Zürich“ vom 8. bis 11. Oktober 2010 im Kongresshaus Zürich werden dieselben Öle vom Endverbraucher blind degustiert und nach Beliebtheit beurteilt. Die bestplatzierten Öle dürfen dann den Schriftzug „OLIO 2010“ auf ihren Etiketten tragen.

Ziel des Olive Oil Awards ist die Steigerung der Transparenz auf dem Olivenölmarkt und die nachhaltige Qualitätssteigerung. So dienen die Ergebnisse den Produzenten, Importeuren und Einzelhändlern als wissenschaftliche Basis für die mittel- bis langfristige Qualitätsverbesserung von „Nativem Olivenöl“. Gleichzeitig bietet der Anlass den Konsumentinnen und Konsumenten ei-



nen repräsentativen Überblick über die Qualität des Olivenölangebots auf dem nationalen und internationalen Markt.

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

Kontakt:

Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation,
ZHAW, Wädenswil, Annette Bongartz, Telefon 05 934 57 22, E-Mail annette.bongartz@zhaw.ch

Medienstelle:

ZHAW Corporate Communications,
Claudia Gähwiler, Telefon 058 934 7496, E-Mail claudia.gaehwiler@zhaw.ch