

# 10 Jahre Olivenöl-prämierung in der Schweiz

Am 14. April 2011 fand zum zehnten Mal der «International Olive Congress – Zurich» an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften/ZHAW in Wädenswil statt. Am Vormittag lieferten Fachleute einen spannenden Einblick in die Welt des Olivenöls. Dabei reichten die Themen von der Methodik der Harmoniebewertung über die Aromaanalytik bis hin zum rechtlichen Rahmen für die Kennzeichnung von Olivenöl und zu den gesundheitlichen Aspekten sowie der «optimalen» Verpackung für Olivenöl. Am Nachmittag fand dann die mit Spannung erwartete feierliche Ehrung der diesjährigen Gewinner statt. Sechs Öle schafften es, die höchste Prämierung, die «Goldene Olive», zu erhalten. Ebenfalls sechs Öle durften den nicht minder begehrten Preis «Silberne Olive» in Empfang nehmen. Und insgesamt zwölf Mal konnten Olivenöle mit dem Ehrenpreis «Award» ausgezeichnet werden. Für Öle aus den Ländern Italien, Spanien, Portugal und Griechenland wurden die länderspezifischen Preise «Best of...» vergeben. Und aufgrund des 10-Jahr-Jubiläums wurden zwei weitere Spezialpreise ins Leben gerufen. Dies war zum einen der Preis «Best Mono-Variety», also eine Ehrung des besten reinsortigen Olivenöls, und zum anderen der Preis «Best Non-European», was einer Ehrung des besten Öls aus einem Land entspricht, das nicht der EU angehört.

Das Ziel des Olive Oil Award war und sind seit nunmehr zehn Jahren die Steigerung der Transparenz und ein Monitoring des Olivenölmarktes. Ebenso wichtig ist die Sammlung relevanter sensorischer Daten zur Begleitung der Qualitätsentwicklung von Olivenöl.

Wären es vor zehn Jahren noch nur rund 40 Öle, sind es mittlerweile jährlich bis zu 150 Olivenöle aus der ganzen Welt, die vom Panel in einem aufwändigen, mehrstufigen Prüfverfahren objektiv beurteilt werden. Die Jury, das Swiss Olive Oil Panel (SOP) der ZHAW in Wädenswil, nahm die objektive sensorische Beurteilung vor. Dieses vom International Olive Council (IOC) anerkannte Panel besteht aktuell aus 36 Personen aus Produktion, Handel, Einkauf und Wissenschaft.

Im Jahr 2011 haben Produzenten, Importeure und Einzelhändler aus zehn verschiedenen Nationen insgesamt 143 Olivenöle «Extra Vergine» zur Bewertung eingereicht. Die Beurteilung der Olivenöle bestand wie immer aus der Intensitätsbewertung 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

**Wollen Sie die Öle gerne einmal selber probieren?** Dann kommen Sie vom 7. bis 10. Oktober 2011 an unseren Stand an der Gourmesse 2011. Dort werden alle teilnehmenden Öle des IOOA 2011 an der Olivenöl-Bar ausgestellt sein und stehen gleichzeitig für Sie zur Degustation bereit.

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.

Der Tabelle können Sie die diesjährigen Gewinneröle sowie weitere Angaben zu den zugehörigen Produzenten und Händlern entnehmen. Weiterführende Informationen finden Sie in der Gesamtliste aller als «extra nativ» bestätigten Olivenöle des 10th International Olive Oil Award – Zurich 2011 (IOOA) auf [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch). Ausserdem können Sie ab sofort unser Olivenöl-Booklet 2011, in dem die wichtigsten Informationen zum IOOA 2011 zusammengefasst sowie die sensorischen Profile aller «extra nativen» Olivenöle des IOOA grafisch dargestellt sind, per Email an [iooa.ilgi@zhaw.ch](mailto:iooa.ilgi@zhaw.ch) für CHF 12.90 (zuzüglich Portokosten) beziehen. ■

#### Autoren:

Annette Bongartz/Martin Popp, Fachstelle für Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil  
Email: [annette.bongartz@zhaw.ch](mailto:annette.bongartz@zhaw.ch)/[martin.popp@zhaw.ch](mailto:martin.popp@zhaw.ch) Web: [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch);  
[www.degu.zhaw.ch](http://www.degu.zhaw.ch)



## GOLDENE OLIVE

Nr.	Intensität	Produktname	Herkunft	Produzent	Teilnehmer	www
18	mittel	<b>Rincon de la Subbetica</b>	Spanien, Andalusien	Almazaras de la Subbetica S.L.U.	Imex Delikatessen AG	www.imex.ch
45	intensiv	<b>Olio Titone Bio DOP Valli Trapanesi</b>	Italien, Sizilien	Azienda Agricola Biologica Titone	food-art	www.food-art.ch
81	mittel	<b>Terre di Giumara Olio Extra Vergine di Oliva</b>	Italien, Sizilien	Caruso & Minini	Caruso & Minini	www.carusoeminini.it
126	mittel	<b>MANDRANOVA etichetta verde</b>	Italien, Sizilien	Azienda Agricola Mandranova	PRC	www.prc-shop.ch
175	mittel	<b>Selección Melgarejo</b>	Spanien, Andalusien	Aceites Campoliva S.L.	Imex Delikatessen AG	www.imex.ch
178	leicht	<b>Montalbano OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA</b>	Italien	Montalbano	Montalbano	www.olio-montalbano.com



## SILBERNE OLIVE

Nr.	Intensität	Produktname	Herkunft	Produzent	Teilnehmer	www
14	intensiv	<b>Primo Bio</b>	Italien, Sizilien	FRANTOI CUTRERA	Imex Delikatessen AG	www.imex.ch
82	mittel	<b>MURGO</b>	Italien, Sizilien	Az. Agr. E. Scammacca del Murgo SSA	Az. Agr. E. Scammacca del Murgo SSA	www.murgo.it
86	mittel	<b>Capitao - Premium</b>	Portugal, Ribatejo	Riazor - Azeites & Óleos Vegetais, S.A.	Riazor - Azeites & Óleos Vegetais, S.A.	---
87	mittel	<b>Olivenöl Monaco - extra vergine</b>	Italien, Sizilien	Azienda Monaco Luigi	C. Monaco	---
127	mittel	<b>HYBLON</b>	Italien, Sizilien	Azienda Agricola COSTANZO	PRC	www.prc-shop.ch
133	mittel	<b>EX ALBIS</b>	Kroatien, Istrien	OPG Sandi Chiavalon	A+W Architekten AG/Der Laden	---



## AWARD

Nr.	Intensität	Produktname	Herkunft	Produzent	Teilnehmer	www
8	leicht	<b>Oliveda extra virgen Olivenoel</b>	Spanien, Katalonien	Oliveda Care S.A.	Oliveda Care	www.oliveda.com
13	mittel	<b>Primo DOP</b>	Italien, Sizilien	FRANTOI CUTRERA	Imex Delikatessen AG	www.imex.ch
19	mittel	<b>Parqueoliva Serie Oro</b>	Spanien, Andalusien	Almazaras de la Subbetica S.L.U.	Imex Delikatessen AG	www.imex.ch
23	leicht	<b>DOP Riviera Ligure Lucchi &amp; Guastalli</b>	Italien, Ligurien	Lucchi & Guastalli	mgm Group Corporation	www.mgm-group.com
46	mittel	<b>Olio Titone Bio</b>	Italien, Sizilien	Azienda Agricola Biologica Titone	food-art	www.food-art.ch
62	leicht	<b>Early Harvest</b>	Türkei, Edremit Ayvalik	Biyolojik Bilinter, Arast. Gelist. ve Üretim A.S.	Art of Olive	www.artofolive.ch
79	mittel	<b>CiBe</b>	Selcuk, Izmir, Türkei	CiBe	Deli & More	www.deliandmore.com
104	mittel	<b>HACIENDA IBER UNICO</b>	Spanien, Aragonien	HACIENDA IBER, S.L.	HACIENDA IBER	www.haciendaiber.com
161	mittel	<b>Casas de Hualdo-Arbequina</b>	Spanien, Kastilien, La Mancha	Agroexplotaciones Tocumán, S.L.	Agroexplotaciones Tocuman, S.L.	---
163	mittel	<b>U Trappitu</b>	Italien, Sizilien	Azienda Agricola Terre di shemir	Azienda agricola Terre di Shemir di Creuso Lara	www.terredishemir.com
172	mittel	<b>Ekstradensko oljčno dje vanja «couveé»</b>	Istrien	Vanja Dujc	Vanja Dujc	www.vanjadujc.net
173	mittel	<b>Selección Melgarejo</b>	Spanien, Andalusien	Aceites Campoliva S.L.	Imex Delikatessen AG	www.imex.ch

## Best of ...

Nr.	Intensität	Produktname	Herkunft	Produzent	Teilnehmer	www
18	mittel	<b>Rincon de la Subbetica</b>	Spanien, Andalusien	Almazaras de la Subbetica S.L.U.	Imex Delikatessen AG	www.imex.ch
81	mittel	<b>Terre di Giumara Olio Extra Vergine di Oliva</b>	Italien, Sizilien	Caruso & Minini	Caruso & Minini	www.carusoeminini.it
86	mittel	<b>Capitao - Premium</b>	Portugal, Ribatejo	Riazor - Azeites & Óleos Vegetais, S.A.	Riazor - Azeites & Óleos Vegetais, S.A.	---
145	mittel	<b>KRITSA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</b>	Griechenland, Lasithi / Kreta	KRITSA COOPERATIVE	GAEA PRODUCTS	www.gaea.gr

## Best Mono-Variety

Nr.	Intensität	Produktname	Herkunft	Produzent	Teilnehmer	www
126	mittel	<b>MANDRANOVA etichetta verde</b>	Italien - Sizilien	Azienda Agricola Mandranova	PRC	www.prc-shop.ch

## Best Non-European

Nr.	Intensität	Produktname	Herkunft	Produzent	Teilnehmer	www
133	mittel	<b>EX ALBIS</b>	Kroatien - Istrien	OPG Sandi Chiavalon	A+W Architekten AG/Der Laden	---