

Medienmitteilung der Hochschule Wädenswil vom 26. März 2004

3rd International Olive Congress – Zurich 2004 / International Olive Oil Award 2004

Olivenöl „Extra Vergine“: Auszeichnung mit Goldenen und Silbernen Oliven

Wädenswil, 26. März 2004: An der Hochschule Wädenswil fand der „3rd International Olive Congress – Zurich 2004“ statt. Im Mittelpunkt des Kongresses stand der „International Olive Oil Award 2004“ mit der Bewertung und Auszeichnung von Olivenölen „Extra Vergine“: Produzenten, Importeure und Einzelhändler aus acht verschiedenen Ländern hatten insgesamt 104 Olivenöle eingereicht, 20 mehr als im Vorjahr. Das Olivenöl-Fachpanel der HSW, geschult nach Vorgaben des International Olive Oil Council (IOOC), degustierte und nahm die objektive sensorische Beurteilung vor. Es zeichnete zwei Olivenöle mit der Goldenen und 20 mit der Silbernen Olive aus.

Die objektive Beurteilung der Olivenöle bestand aus der Intensitätsbewertung von zehn, durch das IOOC definierten, Kriterien. Zunächst wurde festgestellt, ob das Öl frei von negativen Eigenschaften ist, was eine Grundvoraussetzung für die Klassifizierung von Olivenöl als „Extra Vergine“-Qualität ist. Ausserdem wurden die Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe der Öle beurteilt – allesamt für Olivenöl positive Attribute. Die Intensitäts-Beurteilung aller drei positiven Attribute zusammen bildete dann die Grundlage für die Bewertung des harmonischen Gesamteindrucks in Nase und Gaumen und damit für die Prämierung der besten Öle.

Zwei der 104 eingereichten Olivenöle wurden mit der „Goldenen Olive“ ausgezeichnet, 20 mit der „Silbernen Olive“. Die Teilnehmer erhielten für ihr prämiertes Öl ein Zertifikat sowie die Berechtigung zum Druck von Etiketten mit dem Logo der goldenen bzw. silbernen Olive. Die 104 Olivenöle wurden aus insgesamt acht Nationen eingereicht: 60,6 Prozent aus Italien, 23,1 Prozent aus Griechenland, 11,5 Prozent aus Spanien sowie je ein Prozent aus Portugal, Jordanien und der EU.

Transparenz auf dem Olivenölmarkt und die nachhaltige Qualitätsverbesserung der Olivenöle „Extra Vergine“ sind das Ziel der Bewertungen. Gleichzeitig bieten die Anlässe einen repräsentativen Überblick über die Qualität des Olivenölangebotes auf dem Schweizerischen und dem EU-Markt.

3rd International Olive Congress – Zurich 2004

Der Kongress, in dessen Rahmen die Preisverleihung stattfand, thematisierte „Olivenöl – Produktion und Konsumation“. Der jährliche Anlass zu Fragestellungen rund um die Olive und das Olivenöl dient Experten und interessierten Konsumenten als Diskussions- und Informationsplattform.

((Ende des Textes; 2'357 Zeichen, inkl. Leerzeichen, ohne Titel))

Elektronische Version und Bildmaterial sowie weitere Informationen unter:

www.oliveoilaward.ch

Medienrückfragen beantworten:

Koordination 2nd International Olive Oil Award
Annette Bongartz
Fachgebiet Sensorik
E-Mail: a.bongartz@hsw.ch
Telefon direkt: 01 789 97 22

Corporate Communications
Andrea Zbinden
E-Mail: a.zbinden@hsw.ch
Telefon direkt: 01 789 99 53

Hochschule Wädenswil, Postfach 335, Grüental, 8820 Wädenswil
Tel. +41 (0)1 789 99 00, Fax +41 (0)1 789 99 55, www.hsw.ch