

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. 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 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/martin.popp@zhaw.ch Web: www.oliveoilaward.ch;
www.degu.zhaw.ch



GOLDENE OLIVE

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



SILBERNE OLIVE

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



AWARD

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

Best of ...

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

Best Mono-Variety

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

Best Non-European

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