



Medienmitteilung vom 16. Mai 2023

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

Erstmals Olivenöle «extra nativ» aus China mit Olive Oil Award ausgezeichnet

Das Schweizer Olivenöl Panel der ZHAW hat insgesamt 119 Olivenöle der Güteklasse «extra nativ» aus neun verschiedenen Ländern mit dem Olive Oil Award ausgezeichnet, darunter erstmals auch zwei hervorragende Öle aus China. Die begehrte Auszeichnung in Gold erhielten diesmal zwölf Olivenöle aus den bekannten europäischen Anbauregionen: Spanien (7), Italien (4) und Portugal (1).

Sämtliche mit Gold, Silber oder Bronze prämierte Olivenöle zeichnen sich durch ihre besonders hochstehende sensorische Qualität aus. Neben der Tatsache, dass sie der höchsten Güteklasse «extra nativ» (bzw. «extra vergine») angehören – einer Grundvoraussetzung für die Teilnahme – erweisen sich die prämierten Öle in ihrer Aromatik als ausgesprochen komplex. Die verschiedenen Facetten dieser «Fruchtigkeit» – die durch die unterschiedlichen Anbauregionen sowie insbesondere auch durch die Gewinnung aus verschiedenen Oliven-Varietäten begründet ist – werden dabei als ausgesprochen reintönig, ausgewogen und dauerhaft wahrgenommen.

Neben den zwölf Gold-Prämierungen konnten weitere 26 Auszeichnungen für qualitativ hochstehende Öle in Silber und 28 in Bronze verliehen werden. Die bekannten europäischen Anbauregionen Spanien, Italien, Griechenland und Portugal waren dabei ebenso unter den Gewinnern vertreten wie weniger bekannte Ursprungsländer, zum Beispiel Kroatien, Tunesien und die Türkei. Auch Öle aus China konnten dieses Jahr sensorisch überzeugen. Im Nationenvergleich «Best of Country» wurde je ein Preis an ein Öl aus Spanien, Italien, Portugal und Griechenland vergeben. Alle vier Länder nahmen mit mehr als 10 Olivenölen am Wettbewerb teil.

Wissenschaftlich-fundierte Datenerhebung durch Fachpanel

Das Projekt Olive Oil Award Zurich wird jährlich unter der Leitung der ZHAW durchgeführt und versteht sich als Qualitäts-Monitoring von Olivenölen auf dem Schweizer Markt. Auf Basis des gesetzlich geforderten Panel-Tests (EU 2022/2014 und EU 2022/2015), der die Zuordnung in die höchste Güteklasse («extra nativ») sicherstellt, prüft und beschreibt das Schweizer Olivenöl Panel in einem mehrstufigen Verfahren detailliert die vielfältigen sensorischen Charakteristiken der teilnehmenden Olivenöle. Das Aromaprofil jedes Öls sowie die sich darauf stützende «Harmonie»-Bewertung, welche die Komplexität der Aromatik, sowie das Zusammenspiel von Reintönigkeit, Ausgewogenheit und Dauerhaftigkeit berücksichtigt, ermöglichen die qualitative Differenzierung der Olivenöle innerhalb der Güteklasse «extra nativ» und bilden die Grundlage für sämtliche Prämierungen im Rahmen des Olive Oil Award Zurich.

Publikumspreis «Olio» 2023

Erstmals wurde der Publikumspreis «Olio» im Rahmen des Olive Oil Award Zurich parallel zu den Auszeichnungen der Experten-Jury, dem Schweizer Olivenöl Panel, verliehen. Diese Prämierung durch Konsumentinnen und Konsumenten aus der ganzen Schweiz ist ein wichtiges Alleinstellungsmerkmal des Wettbewerbs. Im Rahmen eines sogenannten «Home-Use-Tests» wurden im Zeitraum März bis April 2023 alle 119 Olivenöle von jeweils rund 60 privaten Prüfpersonen im Hinblick auf ihre Beliebtheit bewertet. Dabei konnten 13 besonders bevorzugte Olivenöle identifiziert werden, vereinzelt auch solche, die auch durch die Experten-Jury ausgezeichnet wurden. Durchwegs sind die Publikumsfavoriten 2023 mittel-fruchtige Öle mit vergleichsweise gering ausgeprägter Bitterkeit und Schärfe.

Olive Oil Award: Die «Gold»-Gewinner 2023

Intensität	Produktname	Herkunft	Produzent	Web
mittel-intensiv	Finca La Torre Hojiblanca Selecion	Spain - Andalusia	Aceites Finca La Torre SLU	www.fincalatorre.com
mittel-intensiv	Frantoi Cutrera Primo DOP Monti Iblei	Italy	Frantoi Cutrera srl	www.neuenschwanderag.com
mittel-intensiv	La Gioia	Italy - Umbria	La Gioia Agricola S.s.	www.oliolagioia.biz
mittel	LOA 77	Spain - Madrid	Oleum Laguna S.L.	www.oleumlaguna.com www.loa77.com
intensiv	Oli Fontclara Argudell	Spain	Zanotelli S.L	www.fontclara.es
mittel-intensiv	Maeva Ecologico	Spain	Torres Morente de Aceites Maeva	aceitesmaeva.com
mittel-intensiv	Gran Riserva Giuseppe Fois	Italy - Sardinien	Accademia Olearia	www.accademiaolearia.com
mittel-intensiv	Palacio de los Olivos	Spain – Castilla/ La Mancha	Olivapalacios, S.L.	www.olivapalacios.es
intensiv	Asso di ulivo	Italy - Basilicata	Market residenza navigli srl	www.raranatura.it
mittel-intensiv	Oliveira da Serra Virgem Extra Gourmet	Portugal - Alentejo	Sovena Portugal Consumer Goods SA	www.oliveiradaserra.pt
mittel-intensiv	Pago Francisco Gomez Grosal	Spain - Alicante	Bodegas Francisco Gomez	www.bodegasfranciscogomez.es
mittel-intensiv	*Goya Unico Premium Extra Virgin Olive Oil	Spain	Goya en España S.A.U	www.goyaspain.com

* auch «Olio»-Gewinner 2023

Die «Olio»-Gewinner 2023 (Publikumspreis)

Intensität	Produktname	Herkunft	Produzent	Web
mittel	Βελανίδια (Velanidia)	Greece – Peloponnes	Velanidia	www.velanidia.ch
mittel-intensiv	Carbonell Magna Oliva	Spain - Andalusia	Almazaras de la Subbética	www.deoleo.com
mittel	Parqueoliva Serie Oro (DOP Priego de Córdoba)	Spain - Andalusia	Almazaras de la Subbética	www.almazarasdelasubbetica.com
mittel	Almaoliva Arbequino	Spain - Andalusia	Almazaras de la Subbética	www.almazarasdelasubbetica.com
mittel	Naturaplan (DOP Priego de Córdoba)	Spain - Andalusia	Almazaras de la Subbética	www.almazarasdelasubbetica.com
mittel	Monini Bios - Organic Extra Virgin Olive Oil	Italy	Monini S.p.A.	www.monini.com
mittel	Filippo Berio Classico Extra Virgin Olive Oil	EU-Blend (Spain/ Greece/Italy)	Salov S.p.A.	www.salov.com
mittel	San Giuliano Monocultivar Bosana	Italy - Sardinia	Domenico Manca S.p.A.	www.sangiuliano.it
mittel	Olio Oliva Extravergine Bio-Knospe Import	Italy	Manfredi Barbera & Figli S.p.A.	www.sabo1845.ch
mittel	Chiarello	Italy - Sicily	ChiarelloioimbH	www.olivenoel-chiarello.ch
mittel	Jordan Olivenöl - Bio-Olivenöl	Greece - Lesbos	Familie Protouli-Rafteli Maria & Sia E.E.	www.jordanolivenoel.de
mittel-intensiv	*Goya Unico Premium Extra Virgin Olive Oil	Spain	Goya en España S.A.U	www.goyaspain.com
mittel	Goya Unico Extra Virgin Olive Oil	Spain	Goya en España S.A.U	www.goyaspain.com

* auch Olive Oil Award-Gewinner 2023



Bildlegenden – Foto © ZHAW/Wädenswil

1_Die Gold-Gewinner des Olive Oil Award 2023

2_Die prämierten Öle des Publikumspreises «Olio» 2023

Weitere Informationen und Fotos unter www.zhaw.ch/lspm/medien sowie www.oliveoilaward.ch

Fachkontakt:

Annette Bongartz, Co-Panelleiterin des Schweizer Olivenöl Panels und Leiterin der Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW/Wädenswil. 058 934 57 22, annette.bongartz@zhaw.ch

Martin Popp, Co-Panelleiter des Schweizer Olivenöl Panels und Wissenschaftlicher Mitarbeiter der Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW/Wädenswil. 058 934 57 99, martin.popp@zhaw.ch

Medienkontakt:

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