



Olive Oil Award

Zurich 2026

Reglement





Reglement

Art. 1 Teilnahmeberechtigung

Teilnahmeberechtigt sind:

- Produzenten
- Importeure
- Detailhändler

Mit der Anmeldung zum Olive Oil Award – Zurich 2026 (nachfolgend als OOA bezeichnet) stimmen die Teilnehmenden automatisch einer sensorischen Beurteilung des eingereichten Öls durch das Schweizer Olivenöl Panel (SOP), unter den in Artikel 2-12 beschriebenen Teilnahmebedingungen zu.

Art. 2 Zulassungsbedingungen Olivenöle

Zugelassen sind ausschliesslich „Native Olivenöle Extra“ in Originalgebinden. Teilnehmende Olivenöle müssen mit Original-Etikett eingereicht werden und der Schweizerischen Gesetzgebung, der EU Gesetzgebung oder den Vorgaben des Internationalen Olivenölrats (IOC) entsprechen.

Art. 3 Anmeldung

Die Anmeldung hat bis zum 15. Februar 2026 mit einem vollständig ausgefüllten Anmeldeformular online via www.oliveoilaward.ch zu erfolgen.

Die Anmeldung eines oder mehrerer Olivenöle wird schriftlich (per E-Mail) bestätigt. Sie erhalten anschliessend die Teilnahmenummer für das von Ihnen angemeldete Öl. Diese Teilnahmenummer muss bei der Einsendung des Öls im Adressaten gut erkenntlich vermerkt sein.

Von jedem angemeldeten Olivenöl sind mindestens 4 (oder mehr) Einheiten à gesamthaft 3 Liter zuzustellen. Beispiel: 6 x 500 ml = 3000 ml.

Art. 4 Einsendung

Die zum Olive Oil Award angemeldeten Olivenöle sind (inkl. Angabe der Teilnahmenummer des Öls) an folgende Adresse zu senden:

ZHAW / Zürcher Hochschule für
Angewandte Wissenschaften
Olive Oil Award Zurich 2026
Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik
Tln.-Nr. _____
Einsiedlerstrasse 35
CH 8820 Wädenswil / Schweiz

Die Zustellung der teilnehmenden Olivenöle geht auf Kosten und Gefahr des Teilnehmers (inkl. Zollgebühren). Die eingereichten Olivenöle gehen ins Eigentum des Veranstalters über.

Deadline Freitag, 20. Februar 2026. Im Wettbewerb können nur Öle berücksichtigt werden, die bis zum 20. Februar 2026 an der ZHAW eintreffen und deren Teilnahmegebühr durch regulären Zahlungseingang (Zahlungsfrist 10 Tage nach Rechnungsstellung) definitiv registriert ist.

Sollte sich die Anmeldung, sowie die Zustellung des Öls aus triftigem Grund verzögern, ist der Kontakt zum Veranstalter (Art. 11) zwingend. In diesen Ausnahmefällen kann eine Fristerstreckung erfolgen, welche aber die folgenden Termine nicht überschreiten darf:

- Eingang des Öls:	02.03.2026
- Zahlungseingang:	31.03.2026

Bei Nicht-Beachtung oben beschriebener Anforderungen (Art. 2-4), erfolgt die Eliminierung der Öle aus dem Wettbewerb. Dies entbindet den Einreicher nicht von der Bezahlung der Gebühren.



Reglem

Art. 5 Gewinnkategorien

„Expertenprüfung“

Die Vergabe von Preisen für die sensorische Qualität von Olivenölen setzt zunächst die absolute Fehlerfreiheit der betreffenden Produkte voraus. Solche „extra nativen“ Olivenöle, die zudem eine eindeutige und komplexe Aromatik aufweisen und darüber hinaus ein ausgezeichnetes und dauerhaftes Zusammenspiel dieser Aromen (Fruchtigkeit) mit der für Olivenöl charakteristischen Bitterkeit und Schärfe zeigen, weisen einen hohen Harmonie-Index auf. Derartige Olivenöle werden ausgezeichnet. In jeder der drei Gewinnkategorien kann es mehrere Preisträger geben. Die Kategorien staffeln sich in absteigender Reihe von „Gold 2026“ über „Silver 2026“ zu „Bronze 2026“.



Es werden weitere Sonderpreise für extra native Olivenöle in den genannten Gewinnkategorien (Gold, Silver, Bronze) vergeben. Z.B. den Preis „Best Mono-Variety 2026“ erhält das qualitativ hochstehendste Olivenöl, welches reinsortig ist, d.h. aus nur einer einzigen Olivensorte hergestellt wurde. Den Preis „Best Organic 2026“ erhält das beste Olivenöl, welches aus kontrolliert biologischer Produktion stammt. Sogenannte Länderpreise „Best of Country 2026“ werden für extra native Olivenöle aus Nationen vergeben, für die 10 oder mehr Anmeldungen verzeichnet sind. Jegliche Bekanntmachung von Preisen / Labels darf sich nur auf Originalgebinde des teilnehmenden Lots (Jahrgang, Produktion) beziehen.

„Konsumentenprüfung“

Die Vergabe des Publikumspreis „PUBLIC OLIO 2026“ erfolgt auf Basis eines Akzeptanztests durch ein Panel von Endkonsumenten.



Art. 6 Ort und Zeitraum der Beurteilungen

- „Expertenprüfung“ März bis April 2026 an der ZHAW, CH 8820 Wädenswil
- „Konsumentenprüfung“ März bis Mai 2026 durch die ZHAW, CH 8820 Wädenswil

Art. 7 Teilnahmegebühren

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) ausgewiesen und verstehen sich exklusive Mehrwertsteuer.

- | | |
|--------------------|---------|
| • 1 Öl | CHF 600 |
| • jedes weitere Öl | CHF 300 |

Beispiel:

- | | |
|---------|-----------|
| • 1 Öl | CHF 600 |
| • 2 Öle | CHF 900 |
| • 3 Öle | CHF 1'200 |
| • 4 Öle | CHF 1'500 |

Regulations

Art. 8 Nutzen & Leistungen

Die Publikationen sämtlicher Ergebnisse erfolgt in der Tages- und Fachpresse und im Internet (www.oliveoilaward.ch).

„Expertenprüfung“

- Dreistufige Expertenprüfung durch das Schweizer Olivenöl Panel (SOP):
 1. Orientierungsprüfung (mind. 2 Prüfer des SOP): Einschätzung Intensität der Fruchtigkeit
Ziel: Festlegung der Degustationsreihenfolge für Paneltest I und II
 2. Paneltest I (mind. 8 Prüfer des SOP): Klassifizierung gemäss Verordnung (EU) Nr. 2022/2105 (in aktueller Version), Aromabeschreibung und Harmoniebewertung
Ziel: Sensorische Evaluation aller Olivenöle und Auswahl von prämiierungswürdigen Olivenölen für Paneltest II
 3. Paneltest II (mind 8 Prüfer des SOP): Wiederholung des Paneltests I (i.d.R. mit ca. 50% aller eingereichten Öle)
Ziel: Wiederholung und Bestätigung der Ergebnisse aus Paneltest I sowie Identifizierung der Olivenöle für die Gewinnkategorien.
- Analyse chemischer Parameter (NIR):
 - freie Fettsäuren
 - Peroxidzahl
 - K232-Wert
 - K270-Wert
 - Pyropheophytine
 - 1,2-Diglyceride
 - Fettsäureverteilung

- Bekanntgabe der Ergebnisse und Verleihung der Preise im Mai 2026. Das genaue Datum wird zu einem späteren Zeitpunkt bekannt gegeben.
- Vergabe von Preisen in den Gewinnkategorien der Expertenprüfung gemäss Art. 5.
- Individuelle Information an alle Teilnehmenden und ausführlicher Prüfbericht pro eingereichtem Olivenöl. Enthalten sind Informationen zur Klassifizierung, sensorischen Aromabeschreibung und Harmoniebewertung sowie zu ausgewählten chemischen Parametern.

„Konsumentenprüfung“

- Konsumentenprüfung durch ein Panel von Endkonsumenten auf einer 9-teiligen hedonischen Skala. Erhebung von ca. 60-80 Konsumentenmeinungen pro Öl. Auszeichnung der Gruppe der signifikant beliebtesten Öle mit dem „PUBLIC OLIO 2026“.
- Vergabe von Preisen in der Gewinnkategorie der Konsumentenprüfung gemäss Art. 5.



Reglement

Art. 9 Jury

Schweizer Olivenöl Panel (SOP)

Das SOP ist ein gemäss ISO 17025 akkreditiertes und vom Internationalen Olivenölrat (IOC) anerkanntes Fachpanel für die Evaluation von Olivenöl. Das SOP besteht seit 2002 und steht als Jury für den Olive Oil Award Zurich zur Verfügung. Für jedes teilnehmende Olivenöl wird ein Panelergebnis ermittelt.

Konsumentenpanel

Für die Beliebtheitsprüfung werden Konsumentinnen und Konsumenten aus der Deutsch- und der Westschweiz rekrutiert. Diese entsprechen einer Zielgruppe regelmässiger Verbraucherinnen und Verbraucher von Olivenöl. Für jedes Olivenöl werden im Rahmen eines Akzeptanztests ca. 60-80 Konsumenten-Meinungen eingeholt.

Art. 10 Beurteilung der Olivenöle

Die Olivenöle werden geordnet nach Intensität der Fruchtigkeit randomisiert verkostet und beurteilt. Alle Proben werden verblindet (dreistellige Zufallszahlen). Sowohl Experten wie Konsumenten erhalten keine Informationen zu den Ölen. Es können aufgrund dessen keine Rückschlüsse auf Eigenschaften oder Produzenten, Marken, Labels, etc. gezogen werden.

powered by



Art. 11 Veranstalter

Veranstalter:

ZHAW / Zürcher Hochschule für
Angewandte Wissenschaften
Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik
Einsiedlerstrasse 35
CH 8820 Wädenswil / Schweiz

Art. 12 Rekurs

Die im Rahmen des Projekts erhobenen Daten und resultierenden Ergebnisse sind endgültig. Ein Rekurs ist ausgeschlossen.

