

# Zehn Jahre «International Olive Oil Award – Zurich»

**Olivenöl-Evaluation in der Schweiz? Warum ist ein Projekt seit Jahren erfolgreich und kann inzwischen bereits seinen «10. Geburtstag» feiern, wo doch kaum Olivenbäume auf Schweizer Terrain wachsen und die von der Schweizer Bevölkerung konsumierten Mengen an extra nativem Olivenöl vor allem aus Italien, Spanien und anderen Ländern des Mittelmeerraums importiert werden?**

*Annette Bongartz, Dipl. oec. troph., Dozentin und Leiterin der Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der ZHAW - Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil*

Welche Ideen und Ziele stecken hinter dem ZHAW-Projekt «International Olive Oil Award – Zurich»? Wer sich ein wenig mit der Vielfalt und den sehr unterschiedlichen sensorischen Eigenschaften von nativen Olivenölen beschäftigt, dem stellen sich eine Menge Fragen, so zum Beispiel:

- Über welche sensorischen Merkmale lassen sich Olivenöle objektiv beschreiben/charakterisieren?
- Warum ist ein Öl beim Konsumenten beziehungsweise in bestimmten Konsumentengruppen besonders beliebt, ein anderes dagegen nicht?
- An welchen objektiven Eigenschaften macht der Konsument seine Beliebtheit fest?
- Lassen sich Gruppen von Konsumenten beschreiben, die ähnliche Präferenzen haben?

... Und bei der Suche nach Antworten stösst man dann sehr schnell auf viele «Unbekannte».

Die Idee der ZHAW, eine Möglichkeit bzw. konkrete Rahmenbedingungen zu schaffen, wissenschaftlich fundierte Antworten auf diese offenen Fragen zu finden, war im Jahr 2001 dann der Startpunkt zu diesem erfolgreichen Projekt. Seitdem

verfolgt die Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der ZHAW das Ziel, vor allem Transparenz zu schaffen und ein sensorisches Monitoring im Hinblick auf eine positive Qualitätsentwicklung auf dem Olivenölmarkt sicherzustellen. Die SensorikerInnen der ZHAW haben sich auf die Fahnen geschrieben, sowohl die Produzenten als auch die Konsumenten durch relevante Informationen in ihren Interessen zu unterstützen. Dafür werden einerseits im Rahmen von Konsumententests (dem OLIO an der Gourmesse) Ursachen für die Akzeptanz oder Ablehnung von Olivenölen analysiert und identifiziert. Olivenöle werden aber vor allem auch durch ausgebildete Olivenöl-Sensoriker (das Swiss Olive Oil Panel/SOP) der ZHAW objektiv im Hinblick auf ihre sensorischen Eigenschaften charakterisiert. Dadurch ist es möglich, Konsumenten über die zu erwartenden sensorischen Eigenschaften der Öle zu informieren (→ Sensory Marketing) und andererseits aber auch Produzenten bei ihrer mittel- und langfristigen Qualitätsoptimierung zu unterstützen. Alle aus diesen subjektiven und objektiven sensorischen Untersuchungen resultierenden Daten werden statistisch ausgewertet, analysiert und interpretiert. Und ganz wichtig - die resultierenden Erkenntnisse werden für die Öffentlichkeit transparent aufbereitet und publiziert.

#### **Was macht den IOOA einzigartig unter einer Vielzahl von Olivenölwettbewerben?**

Die Tatsache, dass der „International Olive Oil Award – Zurich“ der einzige Olivenölwettbewerb ist, der in einem Land durchgeführt wird, welches selber keine relevanten Mengen an Olivenöl produziert, könnte ihm als Nachteil ausgelegt werden. Aber im Gegenteil – diese neutrale Position ist, wie man heute sieht, durchaus eine gute Ausgangsposition.

Anders als bei fast allen anderen Prämierungen in der Olivenölbranche ist neben diesem traditionell «schweizerisch-neutralen» Durchführungsort aber auch der methodische Ansatz, den der IOOA verfolgt. Sämtliche Öle, die am IOOA teilnehmen, werden einerseits objektiv durch das Fachpanel Olivenöl (SOP) der ZHAW, welches akkreditiert nach ISO 17025 und vom International Olive Council (IOC) in Madrid anerkannt ist, degustiert und evaluiert. Das Panel besteht aus ausgebildeten Sensorikern mit beruflichem Hintergrund in der Wissenschaft sowie der Produktion, dem Handel und dem Einkauf/Import von Olivenöl. Und andererseits werden die Öle auch subjektiv, das heisst von der Konsumentenseite her, beurteilt. Diese Akzeptanztests finden jeweils anlässlich der Gourmesse Zürich statt.

Alle Evaluationen im Zusammenhang mit dem IOOA und dem OLIO werden

durch die Fachstelle Sensorik der ZHAW koordiniert und durchgeführt. Basis für die objektive sensorische Evaluation ist dabei der sogenannte Paneltest, so wie in den Regularien der EU und des IOC (EU: 640/2008; IOC: COI T. 20, Doc Nr. 15, Rev. 3, Nov. 2010) festgelegt. Die Weiterentwicklung dieser grundlegenden Methodik zur Klassifizierung von Olivenöl in die Kategorien «extra nativ», «nativ» und «lampant» im Hinblick auf die Bewertung der Harmonie und Dauerhaftigkeit sowie der Beschreibung der Aromatik, führte schliesslich zum definitiven Evaluationsmodus des IOOA. Abbildung 1 zeigt den beim IOOA eingesetzten Profilbogen der erweiterten Methodik. Die Validierung erfolgte in Zusammenarbeit zwischen dem Deutschen Olivenölpanel (DOP) und dem Schweizer Olivenölpanel (SOP).

Ein weiteres Unterscheidungsmerkmal zu vielen anderen Wettbewerben ist neben dem Einsatz der erweiterten Methodik auch das mehrstufige wissenschaftlich-systematische Konzept, welches für die Evaluation der Öle ausgearbeitet wurde. Zunächst findet ein sogenanntes Screening der Öle statt, welches von drei Prüfern des SOP durchgeführt wird. Ziel dieser Vordegustation ist es, einerseits einen Überblick über die Fruchtigkeitsintensitäten der Öle zu erhalten (light, medium, intense) und gegebenenfalls fehlerhafte Öle bereits im Vorfeld zu erkennen. Die dabei gewonnenen Erkenntnisse haben keinen Einfluss auf die Evaluation und Prämierung, sondern haben ausschliesslich Relevanz für die Zusammenstellung des Test-Designs (Reihenfolge der Öle usw.). Nach dem Screening erfolgt ein erster erweiterter Paneltest. Selbstverständlich erfolgt die Degustation blind/codiert, und es werden pro Olivenöl im Minimum acht Einzelergebnisse zu einem Panelergebnis gebündelt. Nach erster Auswertung, fokussiert auf die Bewertung der Harmonie/Dauerhaftigkeit, werden diejenigen Öle, welche Prämierungspotenzial aufweisen (hohe Werte), ausgewählt und einem zweiten erweiterten Paneltest zugeführt, welcher in gleichem Modus wie der erste stattfindet. Ziel des zweiten Tests ist es, die Ergebnisse des ersten Paneltests zu bestätigen und gleichzeitig die Gewinneröle (Goldene Olive, Silberne Olive, Award) zu identifizieren. Und, nicht zu vergessen: Im Anschluss an den IOOA, der jeweils zu Beginn eines Produktionsjahrs im März/April stattfindet, wird jeweils im Oktober desselben Jahres der Konsumententest OLIO anlässlich der Gourmesse Zürich durchgeführt. Dies ist ebenfalls ein Element, welches den IOOA gegenüber anderen Wettbewerben einzigartig macht.

Datum: \_\_\_\_\_ Prüfer-Code: G \_\_\_\_\_ Probennummer: \_\_\_\_\_

**Negative Attribute**

1 fusty / muddy  
stichig / schlammig

2 musty  
modrig

3 winey - vinegary  
weinig - essigsauer

4 metallic  
metallisch

5 rancid  
ranzig

6 others (to specify)  
andere (zu spezifizieren)

**Positive Attribute**

7a fruity  
fruchtig

Nase

**GRÜN REIF**

	0	+	++	+++		0	+	++	+++
grüne Olive	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	reife Olive	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
frisch geschn. Gras	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	süß (= nicht / wenig bitter)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
grüne, unreife Nussschale grüne, unreife Mandelschale grüne, unreife Pinienchale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nusskerne Mandelkerne Pinienkerne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
grüne Artischocke grüne Tomate Kräuter (Rosmarin, Oregano, Thymian, ...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	gekochte Artischocke reife Tomate Pilz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
grüner Apfel grüne Banane Zitrus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	reifer Apfel reife Banane Cassis Melone Kandierte Früchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ggf. weitere Attribute (benennen und bewerten)

1 \_\_\_\_\_

2 \_\_\_\_\_

3 \_\_\_\_\_

7b fruity  
fruchtig

Gaumen

8 bitter  
bitter

9 pungent  
scharf

**Gesamteindruck / Ausgewogenheit**

10 Harmonie / Komplexität

fehlerhaft / unharmonisch      durchschnittlich      komplex / harmonisch

11 Dauerhaftigkeit

kurz      durchschnittlich      lang

Abbildung 1: Profilbogen IOOA

**Mehrwert IOOA ? Harmoniebewertung und Aromabeschreibung.** Olivenöle werden via Paneltest (Abbildung 2) klassifiziert, das heisst, es erfolgt gemäss Vorgaben des IOC zunächst eine Intensitätsbewertung von neun Deskriptoren (sechs Fehler- und drei Positivattribute). Defekte sind dabei definiert als: stichig-schlammig, winey-vinegary, muffig-feucht, metallisch und ranzig sowie «weitere» (welche im Falle ihres Auftretens aus einer Liste mit weiteren Fehlerattributen zu spezifizieren wären). Neben den Fehlern wird aber natürlich auch den positiven Eigenschaften von Olivenöl auf den Grund gegangen. Im Rahmen des Paneltests sind dabei jedoch nur drei Deskriptoren relevant – die Fruchtigkeit, die Bitterkeit und die Schärfe von Olivenöl. Neben der Anforderung, dass ein Olivenöl ein gewisses Mindestmass an Fruchtigkeit aufweisen muss (Intensität > 0), ist ausserdem die «Abwesenheit von Fehlern» (Intensität = 0) in jedem Fall eine Grundvoraussetzung dafür, ein Öl in die Klassifizierungsstufe «extra nativ» einordnen zu können.

Aber was sagt das überhaupt aus? Der Markt für natives Olivenöl besteht in der Schweiz beziehungsweise generell in Nord- und Mitteleuropa fast ausschliesslich aus (zu Recht oder zu Unrecht ...) «extra nativ» klassifiziertem Olivenöl. Für den Konsumenten liegt darin zwar eine gewisse Sicherheit, kein fehlerhaftes Öl zu kaufen, aber darüber hinaus bietet die Klassifizierungsstufe keinerlei Unterstützung bei der Orientierung im Dschungel der Olivenölvelfalt. Es fehlt vielmehr die Möglichkeit, sich einen Überblick über die sensorischen Eigenschaften und Charakteristiken von Olivenölen zu verschaffen, um diese mit den persönlichen Präferenzen in Relation setzen zu können. Und auch einem Produzenten ist nicht sehr gedient, sofern er Interesse daran hat, seine Olivenölqualität mittel- und langfristig qualitativ zu verbessern/zu optimieren.

Die erweiterte Methodik des IOOA bzw. die Ergebnisse, welche im Rahmen des IOOA erarbeitet und publiziert werden, bieten sowohl Konsumenten wie Produzenten genau hier Hilfestellung.

Einerseits wird das Flavour der Olivenöle im Detail beschrieben (Abbildung 3). Die Vielzahl der verschiedenen Aromen, welche in Abhängigkeit von Sorte, Erntezeitpunkt und Herkunftsort die Fruchtigkeit von Olivenöl prägen können, ist ein geeigneter Ansatz zu mehr Transparenz und Überblick. Andererseits bietet die Bewertung der Harmonie, als Ausdruck der Komplexität und Ausgewogenheit der vorhandenen Aromen, sowie die Bewertung der Dauerhaftigkeit, als Mass für die Dauer des harmonischen Gesamteindrucks, eine gute Möglichkeit, sich ein

besseres und detaillierteres Bild über die Eigenschaften von Olivenölen innerhalb der Kategorie «extra nativ» zu verschaffen (Abbildung 4).

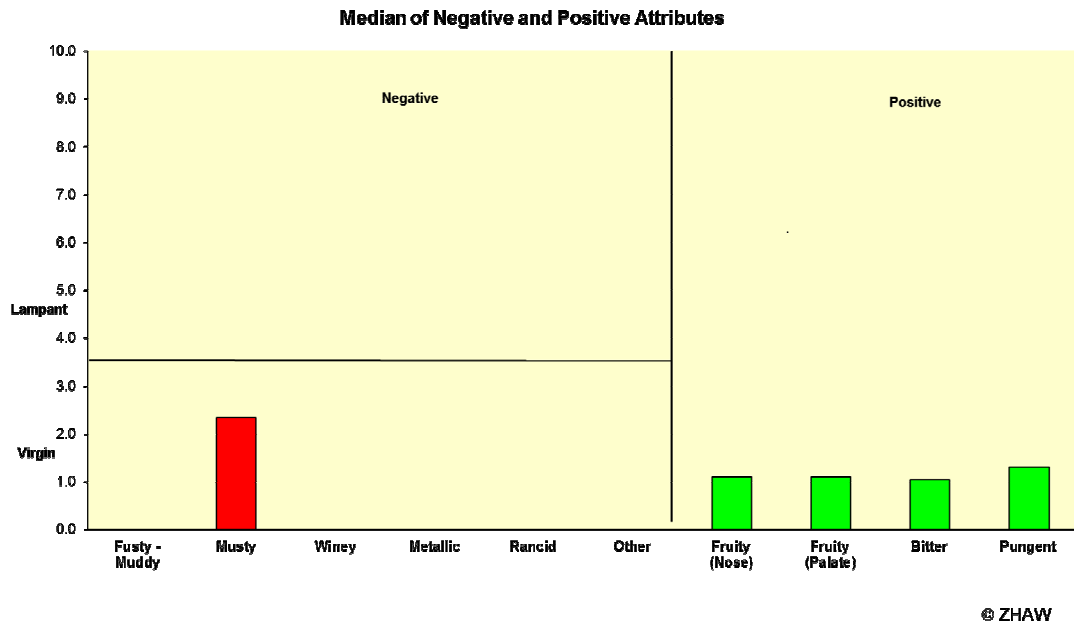


Abbildung 2: Darstellung der Paneltest-Ergebnisse (Beispiel eines fehlerhaften Öls mit Defekt muffig-feucht (musty-humid))

**Mean / Intensity Skale 0 - 3**  
 0 = not detectable  
 1 = slightly  
 2 = noticeable  
 3 = intense

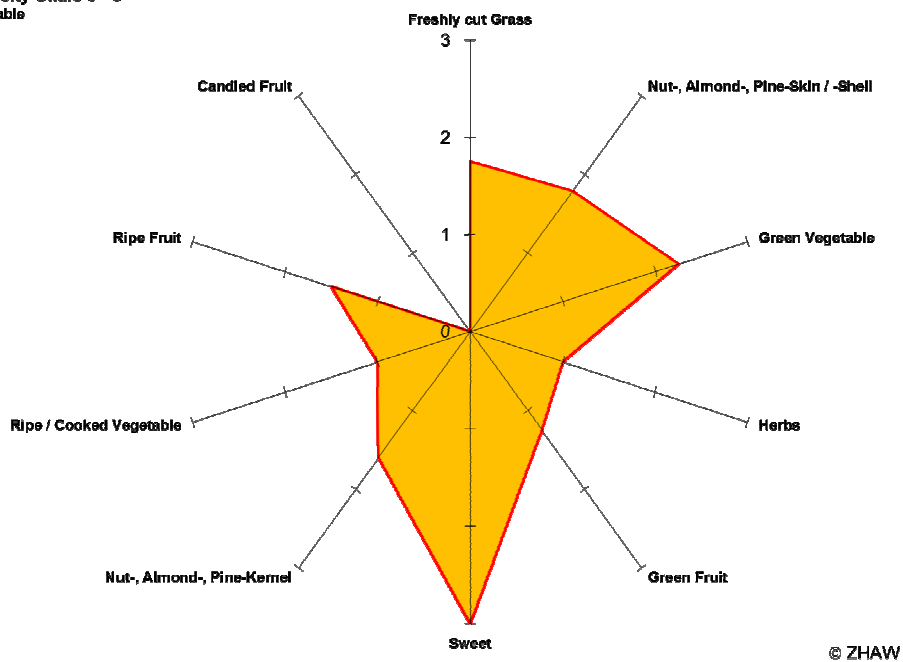


Abbildung 3: Spider-Web der Profilanalyse (Beispiel eines fehlerfreien Öls, mit grün- und reif-fruchtigen Aspekten)

	fehlerhaft / total unharmonisch (≤ 3)	unharmonisch (3.1 - 4.4)	durchschnittlich (4.5 - 5.4)	harmonisch (5.5 - 6.4)	komplex / harmonisch (≥ 6.5)
<b>10 Harmonie / Komplexität</b>	Einzelne Fehlennennungen ohne Median, Total unharmonische Aspekte (z.B. gallische Bitterkeit)	Viele unharmonische Aspekte	Keine negativen Aspekte, wenig komplex, oft durchschnittlich	Komplexeres Aromaprofil, überdurchschnittliches Flavour	Sehr komplexes Aromaprofil, Ausgeprägte Harmonie und Dauerhaftigkeit, Hervorragendes Flavour
<b>11 Dauerhaftigkeit</b>	sehr kurz	kurz		lang	sehr lang
	Positive Aspekte sind überhaupt nicht dauerhaft	Positive Aspekte sind unterdurchschnittlich dauerhaft	Durchschnittliche Dauerhaftigkeit	Positive Aspekte sind überdurchschnittlich	Positive Aspekte sind ausserst dauerhaft

Abbildung 4: Interpretationshilfe für die Bewertungsskala für Harmonie und Dauerhaftigkeit

1 + 1 = 3? Die Analyse von zwei verschiedenen Testmethoden (objektiv und subjektiv) führt – so könnte man meinen – zu zweierlei Auswertungen beziehungsweise zweierlei Aussagen, nämlich einmal einer Antwort auf die Frage welche Öle bei welchen Konsumenten beliebt/unbeliebt sind und zum anderen welche Öle welche charakteristischen sensorischen Eigenschaften in welcher Intensität aufweisen. Nicht so beim IOOA/OLIO !

Zusätzlich zur separaten Auswertung der Konsumentendaten und der Paneldaten, werden nämlich beide Datensätze auch miteinander verknüpft, sodass im Vergleich zu den Einzelauswertungen nach Einsatz verschiedener Methoden der multivariaten Datenanalyse ein klarer Mehrwert aus der Kombination subjektiver und objektiver Rohdaten gewonnen werden kann. Zum Beispiel kann auf diesem Wege auch eine Antwort auf die Fragestellung gefunden werden, welche objektiven Eigenschaften von Olivenöl relevant sind für das «consumer liking» beziehungsweise die Akzeptanz oder Ablehnung bestimmter Olivenöle in den verschiedenen Konsumentensegmenten. In einem sogenannten Preference Mapping werden unter Berücksichtigung ausgewählter demografischer Faktoren Olivenöle gleichzeitig im Hinblick auf ihre Akzeptanz wie ihre sensorischen Eigenschaften positioniert und dargestellt. Abbildung 5 zeigt ein Preference Mapping, basierend auf den Konsumentendaten des OLIO 2010 und den Profildaten des IOOA 2010. Es lässt sich erkennen, dass es im Hinblick auf die Akzeptanz von Olivenöl zwischen den Geschlechtern keine grossen Unterschiede gibt. Sowohl Frauen als auch Männer bevorzugen eher milde und reif-fruchtige Öle. Frauen tendieren allerdings etwas mehr zu Ölen mit Aromen wie «Citrus» und «grüner, Artischocke», während Männer tendenziell eher «getrocknete Mandel», «gekochte Artischocke» sowie «reife Tomate» präferieren.

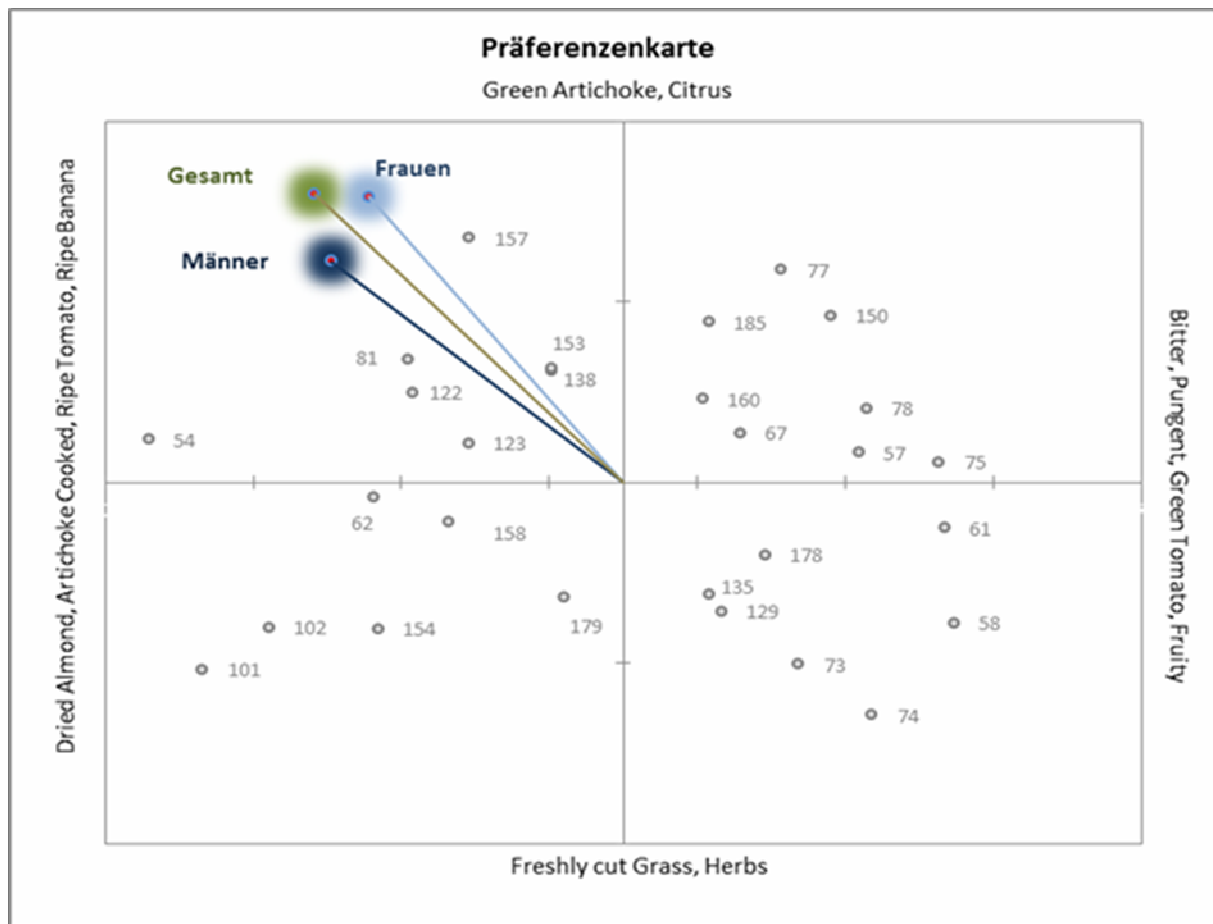


Abbildung 5: Preference Mapping IOOA 2011: 28 Olivenöle (prämiert) und 3 Konsumenten-Cluster

**10 Jahre IOOA – wie im Flug vergangen und kein bisschen müde.** Waren es vor 10 Jahren noch nur rund 40 Öle, sind es mittlerweile jährlich bis zu 150 Olivenöle aus der ganzen Welt, welche vom SOP und den Konsumenten in einem aufwändigen, mehrstufigen Prüfverfahren evaluiert werden.

Im Jahr 2011 hat der IOOA nun sein 10-jähriges Jubiläum gefeiert. Dies war Grund genug, anlässlich der Abschlussveranstaltung, dem International Olive Congress – Zurich, erneut eine Fachtagung zum Thema Olivenöl zu organisieren. Diese fand am 14. April 2011 an der ZHAW in Wädenswil statt und bot ein abgerundetes Programm von Beiträgen. Am Vormittag lieferten Experten 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 zur «optimalen» Verpackung für Olivenöl. Am Nachmittag fand dann die mit Spannung erwartete feierliche Ehrung der Gewinner 2011 statt. Sechs Öle schafften es, die höchste Prämierung, die «Goldene Olive», zu erhalten.





Abbildung 6: «Goldene Oliven» des Jubiläumsjahres 2011

Ebenfalls sechs Öle durften den nicht minder begehrten Preis «Silberne Olive» in Empfang nehmen. Und insgesamt zwölfmal 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 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.

Mehr Informationen zu den Ergebnissen 2011 finden Sie unter [www.oliveoilawar.ch](http://www.oliveoilawar.ch) und im Booklet 2011, das für CHF 12.90 unter [iooa@zhaw.ch](mailto:iooa@zhaw.ch) bestellt werden kann.