

Qualität von Olivenöl auf dem europäischen Markt



Annette Bongartz,
 Leiterin Fachstelle Sensorik,
 annette.bongartz@zhaw.ch

In aller Munde und immer wieder in den Schlagzeilen – Olivenöl. Über kein anderes Speiseöl ist die Berichterstattung so kontrovers. Dabei ist natives Olivenöl eines der wenigen Lebensmittel, dessen analytische Parameter stark gesetzlich reglementiert sind. Für eine realistische Einschätzung der Qualität von nativem Olivenöl reicht die Zuordnung in die aktuell gültigen Klassifizierungsstufen nicht aus. Die Erhebung des Qualitäts-Parameters «Harmonie» wäre ein möglicher Lösungsansatz.

Ein «extra natives» Olivenöl muss in erster Linie fehlerfrei sein und eine von der Olivenfrucht stammende Fruchtigkeit aufweisen. Das sind die Minimalanforderungen. Bei Nichteinhaltung erfolgt die Abwertung in die nächstniedrigere Klassifizierungsstufe «nativ». Selbst wenn die gesetzlichen Anforderungen eingehalten werden, verbirgt sich eine breite Palette an Produkten mit unterschiedlichen Qualitäten resp. Charakteristiken in dieser Klassifizierungsstufe. Überblick zu behalten ist hierbei für sämtliche Marktteilnehmer schwer.

Olive Oil Award – Zurich (OOA)

Um die Transparenz auf dem Olivenölmarkt zu erhöhen, rief die ZHAW-Fachstelle Sensorik 2002 das Projekt «Olive Oil Award – Zurich» (OOA) ins Leben. In diesem Rahmen überprüft das Schweizer Olivenöl Panel (SOP) der ZHAW jährlich jeweils ca. 100–150 Olivenöle. Das SOP ist Teil einer gemäss ISO 17025 akkreditierten Prüfstelle und vom International Olive Council (IOC) in Madrid anerkannt.

Methodik

Die eingesetzte Methode zur Evaluation der Olivenöle basiert auf dem «Panel-Test», welcher

in der Verordnung 2568/91 der Europäischen Gemeinschaft in ihrer aktuell gültigen Durchführungsverordnung beschrieben wird. Im Rahmen des OOA wird zunächst überprüft, ob die Öle der gesetzlichen Minimalanforderung «extra nativ» entsprechen. Darüber hinaus wird eine Aromabeschreibung vorgenommen und der Qualitäts-Parameter «Harmonie» evaluiert¹. Die Beurteilung von Präsenz, Vielfältigkeit und Komplexität der Aromatik (Fruchtigkeit) im Einklang mit weiteren sensorischen Eigenschaften von Olivenölen, wie Bitterkeit und Schärfe, ist eine validierte Erweiterung der Methode und macht es möglich die Klassifizierungsstufe «extra nativ» nochmals nach Qualitäten zu differenzieren.

Erkenntnisse aus 15 Jahren

Wettbewerbe wie der OOA bewegen sich im Premiumbereich. In den Jahren 2011 bis 2015 konnten daher im Rahmen des OOA immerhin 94 Prozent der eingereichten Öle als «extra nativ» bestätigt werden. Innerhalb dieser Gruppe von Ölen zeigte sich aber nochmals eine grosse Bandbreite verschiedener Qualitäten (Abb. 1). Die Zuordnung von Ölen in die höchste Harmonie-Stufe mit Werten von über 7.5 (bezogen auf eine 10-cm-Skala) rechtfertigte die Vergabe von Awards (Gold, Silber, Bronze).

Qualität auf dem Markt

Es ist nicht weiter verwunderlich, dass sich die Situation im Premiumbereich nicht analog zur Situation auf dem restlichen Markt für Olivenöle darstellt. Gemeinsame Untersuchungen mit dem Deutschen Olivenöl Panel (DOP), unter Leitung von Dieter Oberg,² zeigen, dass von 70 untersuchten Olivenölen aus dem gesamten europäischen Markt nur gut 40 Prozent als extra nativ bestätigt werden würden (Abb. 2).

Fazit

Der Qualitäts-Parameter «Harmonie» ermöglicht eine für alle Marktteilnehmer ehrliche und insbesondere auch nachvollziehbare Vermarktung und Preisgestaltung von extra nativem Olivenöl.

Abb. 1: OOA 2011–2015 / Harmonie-Bewertung (%), n = 575

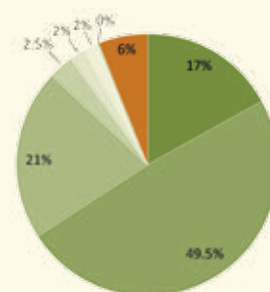
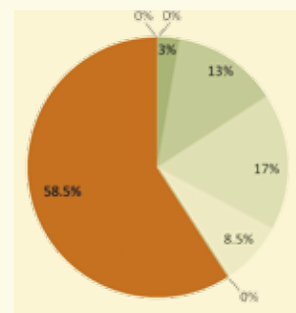


Abb. 2: IGO-Studie / Harmonie-Bewertung (%), n = 70



Forschungsprojekt

Olive Oil Award – Zurich

Leitung: Annette Bongartz, Martin Popp
 Projektdauer: jährlich, seit 2002
 Partner: Dritte
 Projektvolumen: ca. CHF 60 000 pro Jahr

¹ Bongartz, A., Oberg, D. G.: Sensory Evaluation of Extra Virgin Olive Oil (EVOO) Extended to Include the Quality-Factor «Harmony». Journal of Agricultural Sciences and Technology. 2011, 422–435.

² Oberg, D. G.: IGO Study «Influence of the harmony value for reliable sensory data in private label quality of EVOO in the EU». EuroFedLI-pid Congress, Florence, 2015.