



# Olive Oil Award

Zurich 2024

Reglement





# Reglement

## Art. 1 Teilnahmeberechtigung

Teilnahmeberechtigt sind:

- Produzenten
- Importeure
- Detailhändler

Mit der Anmeldung zum Olive Oil Award – Zurich 2024 (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 2024 mit einem vollständig ausgefüllten Anmeldeformular online via [www.oliveoilaward.ch](http://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 2024  
Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik  
Tln.-Nr. \_\_\_\_\_  
Grüental  
CH 8820 Wädenswil / Schweiz*

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

Im Wettbewerb können nur Öle berücksichtigt werden, die bis zum 23. Februar 2024 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:

- Anmeldung / Eingang des Öls: 03.03.2024  
- Zahlungseingang: 31.03.2024

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.



# Reglement

## 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 2024“ über „Silver 2024“ zu „Bronze 2024“.



Es werden weitere Sonderpreise für extra native Olivenöle in den genannten Gewinnkategorien (Gold, Silver, Bronze) vergeben. Z.B. den Preis „Best Mono-Variety 2024“ erhält das qualitativ hochstehendste Olivenöl, welches reinsortig ist, d.h. aus nur einer einzigen Olivensorte hergestellt wurde. Den Preis „Best Organic 2024“ erhält das beste Olivenöl, welches aus kontrolliert biologischer Produktion stammt. Sogenannte Länderpreise „Best of Country 2024“ 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, Pressung) beziehen.

### „Konsumentenprüfung“

Die Vergabe des Publikumspreis „OLIO 2024“ erfolgt auf Basis eines Akzeptanztests durch ein Panel von Endkonsumenten.



## Art. 6 Ort und Zeitraum der Beurteilungen

- „Expertenprüfung“ im März/April 2024 an der ZHAW, CH 8820 Wädenswil
- „Konsumentenprüfung“ im Frühjahr/Sommer 2024 durch die ZHAW, CH 8820 Wädenswil

## Art. 7 Teilnahmegebühren

Alle Preise sind in Schweizer Franken (CHF) ausgewiesen und verstehen sich für die Schweiz inklusive und für alle anderen Länder ohne 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



# Reglement

## Art. 8 Nutzen & Leistungen

Die Publikationen sämtlicher Ergebnisse erfolgt in der Tages- und Fachpresse und im Internet ([www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)).

### „Expertenprüfung“

- Dreistufige Expertenprüfung durch das gemäss ISO 17025 akkreditierte 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 II 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 am Nachmittag / Abend des Freitag, 17. Mai 2024.
- 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, d.h. Beurteilung von Sets à 5 Ölen auf einer 9-teiligen hedonischen Skala. In der Regel Teilnahme derjenigen Olivenöle, welche den Paneltest II des OOA erreicht haben. Erhebung von ca. 60-80 Konsumentenmeinungen pro Öl. Auszeichnung der Gruppe der signifikant beliebtesten Öle mit dem „OLIO 2024“.
- Vergabe von Preisen in der Gewinnkategorie der Konsumentenprüfung gemäss Art. 5.



# Reglement

## Art. 9 Jury

### Schweizer Olivenöl Panel (SOP)

Das SOP ist ein Fachpanel für Olivenöl der ZHAW. Es besteht seit 2002 und bildet die Jury für den Olive Oil Award. Es ist gemäss ISO 17025 akkreditiert.

### Konsumentenpanel

Das Panel von Endkonsumenten für die Beliebtheitsprüfungen bildet sich aus Konsumentinnen und Konsumenten aus dem Grossraum Zürich und darüber hinaus. Diese sind mehrheitlich regelmässige Verbraucher der Produktkategorie Olivenöl und entsprechen somit der gewünschten Zielgruppe.

## Art. 10 Beurteilung der Olivenöle

Die Olivenöle werden geordnet nach Intensität der Fruchtigkeit (leicht - mittel - intensiv) 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.

## 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 sind endgültig. Es gibt keine Rekursmöglichkeit.

powered by

Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften

