



DER Olivenöl-Guide

Navigationshilfe durch die Welt des Olivenöls

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	4
Kleines Olivenöl ABC.....	7
Ausgewogenheit (Harmonie / Harmony)	7
Dauerhaftigkeit (Persistence)	7
Deklaration / Etikett.....	7
Fruchtigkeit von Olivenöl	8
Intensität	9
Aromenvielfalt.....	9
Harmonie / Harmony (Ausgewogenheit)	11
International Olive Council.....	11
Kaltpressung / Kaltextraktion.....	11
Klassifizierung	12
Labels	13
Geschützte Ursprungsbezeichnung.....	13
Geschützte Geografische Angabe.....	13
Bio	13
Mildes Olivenöl.....	14
Paneltest	14
Persistence (Dauerhaftigkeit)	14
Säuregehalt	14
Sensorische Eigenschaften von Olivenöl.....	15
Fehler	15
Positivattribute	17
Übersicht – Olivensorten / Länder / Eigenschaften.....	18
Gewinnerliste IOOA 2008.....	22
International Olive Oil Award – Zurich (IOOA)	85
Idee und Ziel	85
Wer prüft die Öle ?	86
Wie wird geprüft ?	87
Ablauf der Degustationen zum IOOA - im Überblick	88
Profile Sheet IOOA.....	89
International Olive Congress – Zurich (IOC).....	91
OLIO an der Gourmesse Zürich	93
Termine 2009.....	95
8 th International Olive Oil Award – Zurich 2009.....	95
8 th International Olive Congress – Zurich 2009.....	95
OLIO an der Gourmesse – Zurich 2009.....	95

Vorwort

Grundlage und Quelle der Information für die Zusammenstellung des vorliegenden **Olivenöl-Guides** ist der:

International Olive Oil Award – Zurich

Dieses Projekt wird bereits seit 2002 jährlich, jeweils im Frühling, von der Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) des Departments Life Sciences and Facility Management (LSFM) organisiert und durchgeführt.

Die Beurteilung der im Projekt teilnehmenden extra nativen Olivenöle wird durch das „**Swiss Olive Oil Panel**“ (SOP), dem Fachpanel Olivenöl der ZHAW, vorgenommen. Das Panel ist Teil der gemäss ISO 17025 akkreditierten Prüfungsstelle für „Konsumententests und sensorische Analytik“ (STS 240) der ZHAW und durch regelmässige Trainings für die objektive Beurteilung von Olivenöl ausgebildet.

Im März 2008 fand bereits der „**7th International Olive Oil Award – Zurich 2008**“ statt. In diesem siebten Jahr nahm erneut eine grosse Zahl (132) extra nativer Olivenöle aus insgesamt 11 verschiedenen Produktionsländern am Wettbewerb teil. Die Öle wurden zunächst gemäss der Verordnung 796/2002 der Kommission der Europäischen Gemeinschaften hinsichtlich ihrer Klassifizierung geprüft und anschliessend bzgl. ihrer charakteristischen Eigenschaften sensorisch beschrieben und beurteilt. Detaillierte Informationen zum genauen Prozedere können Sie der vorliegenden Broschüre entnehmen.

Diejenigen extra nativen Olivenöle, die sich aufgrund der angelegten objektiven Kriterien als sensorisch herausragend gezeigt haben, wurden anlässlich des „**7th International Olive Congress - Zurich 2008**“, am 02. April 2008 an der ZHAW, mit in den Prämierungskategoriebn „*Goldene Olive*“, „*Silberne Olive*“ und „*Award*“ ausgezeichnet.



Eine Auszeichnung für die Publikumsfavoriten der jeweils aktuellen Saison erfolgt für dieselben Öle jährlich anlässlich der Gourmesse Zürich. Auf Basis eines Konsumententests (Akzeptanztest) wird der „OLIO“ vergeben. In diesem Jahr findet die Gourmesse Zürich und damit die Prämierung des „**OLIO 2008**“ vom 10. bis 13. Oktober 2008 im Kongresshaus Zürich statt.

Die Ergebnisse beider Veranstaltungen - „7th International Olive Oil Award 2008“ und „OLIO 2008“ - werden in der einschlägigen Fachpresse, der Tagespresse sowie im Internet publiziert.

Weitere detaillierte und regelmässig aktualisierte Informationen zum Projekt finden sie auf unserer homepage: [**www.oliveoilaward.ch**](http://www.oliveoilaward.ch)

Kleines Olivenöl ABC

Ausgewogenheit (Harmonie / Harmony)

= umfassend positiver Sinneseindruck

Als ausgewogen oder harmonisch werden Öle bezeichnet, die keinerlei Schwächen bzgl. der Balance sowohl gustatorischer, olfaktorischer als auch taktiler Reize resp. der damit verbundenen sensorischen Empfindungen aufweisen.

Dauerhaftigkeit (Persistence)

= umfassend positiver Sinneseindruck

Als dauerhaft oder nachhaltig werden Öle bezeichnet, deren gustatorische, olfaktorische sowie taktile Reize respektive die damit verbundenen sensorischen Empfindungen über den Zeitpunkt des Schluckens oder Spuckens hinaus andauern.

Deklaration / Etikett

Ursprungshinweise auf dem Etikett lassen sich in vier Kategorien, in qualitativ absteigender Reihe, einteilen (Quelle: Informationsgemeinschaft Olivenöl, 2006):

→ Native Olivenöle aus bestimmten Mühlen, Orten, Lagen oder Regionen:

- Das Öl muss von Früchten der Region/des Ortes gewonnen und gepresst sein (Verordnung (EG) Nr. 1107/97), z.B.:

- Natives Olivenöl extra aus Nyons (FR)
= geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

- Natives Olivenöl extra aus der Toskana (IT)
= geschützte geographische Angabe (g.g.A.)

- Natives Olivenöl extra aus biologischem Anbau

→ Mischungen nativer Olivenöle aus einem bestimmten Produktionsland der EU:

- Das Öl muss z. B. in Spanien gewonnen (gepresst) sein aus Oliven, die in Spanien geerntet wurden. Der Abfüllort hat keine Beziehung zur Ursprungsregion; z.B.:

- Natives Olivenöl (extra) aus Portugal. Auslese nativer Olivenöle (extra), die zu über 75 % aus Portugal stammen.
- Mischungen nativer Olivenöle aus mehreren Produktionsländern der EU:
 - Das Öl muss in einem Land der EU gewonnen (gepresst) sein aus Oliven, die in einem oder mehreren EU-Ländern oder in ... (z. B. Land X) geerntet wurden. Das Abfüll-Land hat keine Beziehung zum Ursprungsland; z.B.:
 - Natives Olivenöl (extra) aus der Europäischen Gemeinschaft.
 - Auslese nativer Olivenöle (extra), die zu über 75 % in der Europäischen Gemeinschaft gewonnen wurden.
 - Natives Olivenöl (extra) gewonnen in ... (z. B. Griechenland) aus Oliven, geerntet in ... (z. B. der Europäischen Gemeinschaft)
- Mischungen nativer Olivenöle aus mehreren Produktionsländern des gesamten Mittelmeergebietes:
 - Das Abfüll-Land ist genannt, hat aber keine Beziehung zum Ursprung des Öls.

Fruchtigkeit von Olivenöl

Fruchtigkeit

- Olfaktorische Empfindung von Olivenöl, deren Art und Ausprägung von der Olivensorte abhängt und auf frische Oliven zurückzuführen sind, bei denen weder ein unreifer / grüner oder reifer Zustand dominiert. Fruchtigkeit wird olfaktorisch – entweder direkt oder indirekt (retronasal) – wahrgenommen.

- Grünlich-fruchtig
 - Olfaktorische Empfindung von Olivenöl, deren Art und Ausprägung von der Olivensorte abhängt, an grüne Früchte erinnert und auf frische Oliven zurückzuführen sind. Die Wahrnehmung erfolgt olfaktorisch – entweder direkt oder indirekt (retronasal) – wahrgenommen.
- Reif-fruchtig
 - Olfaktorische Empfindung von Olivenöl, deren Art und Ausprägung von der Olivensorte abhängt, an reife Früchte erinnert und auf frische Oliven (reif und unreif) zurückzuführen sind. Die Wahrnehmung erfolgt olfaktorisch – entweder direkt oder indirekt (retronasal) – wahrgenommen.

Intensität

→ Mild

- Olivenöle, die eine niedrige Fruchtigkeit aufweisen (< 3 auf einer 10er Skala).

→ Mittel

- Olivenöle, die eine mittel-intensive Fruchtigkeit aufweisen (> 3 und < 4.5 auf einer 10er Skala).

→ Intensiv

- Olivenöle, die eine intensive Fruchtigkeit aufweisen (> 4.5 auf einer 10er Skala).

Aromenvielfalt

Die Fruchtigkeit von Olivenöl kann sehr unterschiedlich ausgeprägt sein. In der folgenden Übersicht finden Sie eine Auswahl potentiell auftretender Aromen, die v.a. retronasal wahrgenommen werden können (Quelle: COI/T.20/Doc. 22 - 2005 Organoleptic assessment of DO extra virgin olive oil).

- Mandel – Geruch, der an frische Mandeln erinnert
- Apfel – Geruch, der an den Duft frischer Äpfel erinnert
- Artischocke – Geruch von Artischocken (Stielansatz)
- Kamille – Geruch, der an Kamillenblüten erinnert

- Zitrusfrüchte – Geruch, der an Zitrusfrüchte erinnert → Zitrone, Orangen Bergamotte, Mandarine, Grapefruit
- Eukalyptus – Geruch, der typisch für Eukalyptusblätter ist
- Exotische Früchte – Geruch, der an den charakteristischen Duft exotischer Früchte erinnert → Ananas, Banane, Passionsfrucht, Mango, Papaya, etc.
- Feigenblatt – Geruch, der typisch für Feigenblätter ist
- Blumen – Komplexer Geruch, der grundsätzlich an den Duft von Blumen erinnert, auch als “floral” bezeichnet
- Gras – Geruch, der typisch ist für Frisch geschnittenes Gras
- Grüner Pfeffer – Geruch von grünen Pfefferkörnern
- Grün – Komplexer Geruch, der an den typischen Duft von unreifen Früchten erinnert.
- Grünlich-fruchtig – Geruch, der typisch ist für Olivenöle, die aus Oliven gewonnen wurden, welche vor resp. während dem Farbwechsel geerntet wurden.
- Kräuter – Geruch, der an den Duft von Kräutern erinnert
- Olivenblatt – Geruch, der and den Duft frischer Olivenblätter erinnert
- Birne – Geruch, der typisch für frische Birnen ist
- Pinienkerne – Geruch, der an den Duft frischer Pinienkerne erinnert
- Reif-fruchtig – Geruch, der typisch ist für Olivenöle, die aus Oliven gewonnen wurden, welche im Zustand voller Reife geerntet wurden.
- Beeren – Geruch, der typisch ist für Beeren → Brombeeren, Heidelbeeren / Blaubeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Preiselbeeren
- Gemüsepaprika – Geruch, der an frische Gemüsepaprika (rot oder grün) erinnert
- Tomate – Geruch der typisch ist für Tomatenblätter (oder den Stielansatz)
- Vanille – Geruch von natürlichem, getrocknetem Vanillepuder, anders als der Geruch von Vanillin
- Walnuss – Geruch, der typisch ist für geschälte Walnüsse

Harmonie / Harmony (Ausgewogenheit)

= umfassend positiver Sinneseindruck

Als ausgewogen oder harmonisch werden Öle bezeichnet, die keinerlei Schwächen bzgl. der Balance sowohl gustatorischer, olfaktorischer als auch taktiler Reize resp. der damit verbundenen sensorischen Empfindungen aufweisen.

International Olive Council

Das International Olive Oil Council - oder kurz: IOC / COI – wurde infolge des 1956 zum ersten mal abgeschlossenen „International Olive Oil Agreements“, mit Sitz in Madrid gegründet. Inzwischen wurde diese Vereinbarung mehrfach erneuert (zuletzt 2005) und zu den Gründungsstaaten sind weitere Nationen dazu gestossen. Hauptaufgabe des IOC / COI ist v.a. die Koordination nationaler Olivenproduktion, die Entwicklung von Marketingstrategien für Olivenöl und Tafeloliven, aber auch die Entwicklung von Standards, um die Authentizität und Qualität von Olivenöl und Tafeloliven zu sichern.

Die Vorgaben der Europäischen Gemeinschaft hinsichtlich der Klassifizierung und sensorischen wie chemisch-physikalischen Beurteilung von Olivenöl basieren auf der Vorarbeit des IOC / COI. → homepage: www.internationaloliveoil.org

Kaltpressung / Kaltextraktion

Kaltpressung:

Die Angabe „**erste Kaltpressung**“ ist gemäss Artikel 5 der Verordnung 1019/2002 der Kommission der Europäischen Gemeinschaften nur zulässig bei nativem Olivenöl und nativem Olivenöl extra, welches durch die erste mechanische Pressung der Olivenmasse bei höchstens 27 °C in einem traditionellen Extraktionssystem mit hydraulischer Presse gewonnen wurde.

Kaltextraktion:

Die Angabe „**Kaltextraktion**“ ist nur zulässig bei nativem Olivenöl und nativem Olivenöl extra, welches durch Perkolation oder Zentrifugierung der Olivenmasse bei höchstens 27 °C gewonnen wurde.

Klassifizierung

Die Klassifizierung von Olivenöl erfolgt gemäss Artikel 3 der Verordnung 1019/2002 der Kommission der Europäischen Gemeinschaften in drei Kategorien:

→ **Natives Olivenöl extra** (→ relevante Kategorie für IOOA)

- Deklaration
 - Erste Güteklasse – ... direkt aus Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen.
- Sensorische Anforderung
 - Kein Fehler und Fruchtigkeit grösser 0 cm auf der Profilierungsskala von 10 cm

→ **Natives Olivenöl**

- Deklaration
 - ... direkt aus Oliven ausschliesslich MIT mechanischen Verfahren gewonnen.
- Sensorische Anforderung
 - Fehler max. 2.5 cm und Fruchtigkeit grösser 0 cm auf der Profilierungsskala von 10 cm

→ **Olivenöl**







- Deklaration
 - ... enthält ausschliesslich raffiniertes Olivenöl und direkt aus Oliven gewonnenes Öl.
- Sensorische Anforderung
 - Fehler grösser 2.5 cm und Fruchtigkeit grösser 0 cm auf der Profilierungsskala von 10 cm oder Fehler kleiner 2.5 cm und Fruchtigkeit = 0 cm auf der Profilierungsskala von 10 cm

Grundlage der Klassifizierung ist der sogenannte Paneltest (= organoleptische Prüfung nativer Olivenöle durch ein sensorisches Prüfpanel), sowie die Bestimmung verschiedener chemisch-physikalischer Messgrössen, welche der Verordnung 796/2002 der Kommission der Europäischen Gemeinschaften zu entnehmen sind.

Labels







Geschützte Ursprungsbezeichnung



	Deutsch	geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)
	Englisch	Protected Designation of Origin (PDO)
	Italienisch	Denominazione d'Origine Protetta (DOP)
	Französisch	Appellation d'Origine Protégée (AOP)
	Spanisch	Denominación de Origen Protegida (DOP)
	Portugisisch	Denominação de Origem Protegida (DOP)

Geschützte Geografische Angabe



	Deutsch	geschützte geographische Angabe (g.g.A.)
	Englisch	Protected Geographical Indication (PGI)
	Italienisch	Indicazione Geografica Protetta (IGP)
	Französisch	Indication Géographique Protégée (IGP)
	Spanisch	Indicación Geográfica Protegida (IGP)
	Portugisisch	Indicação Geográfica Protegida (IGP)

Bio



Mildes Olivenöl

→ Olivenöle, das einen sehr niedrige Fruchtigkeit und Bitterkeit aufweist (< 2 auf einer 10er Skala).

Paneltest

Die Klassifizierung von Olivenöl wird neben der Bestimmung verschiedener chemisch-physikalischer Parameter, mittels organoleptischer Prüfung (= Paneltest) bestimmt. Der Paneltest wird von einem sensorischen Prüfpanel, gemäss Vorgaben aus dem Anhang XII der Verordnung 796/2002 der Kommission der Europäischen Gemeinschaften durchgeführt.

Persistence (Dauerhaftigkeit)

= umfassend positiver Sinneseindruck

Als dauerhaft oder nachhaltig werden Öle bezeichnet, deren gustatorische, olfaktorische sowie taktile Reize respektive die damit verbundenen sensorischen Empfindungen über den Zeitpunkt des Schluckens oder Spuckens hinaus andauern.

Säuregehalt

Die Angabe des Säuregehalts bzw. des Säurehöchstgehalts ist gemäss Artikel 5 der Verordnung 1019/2002 der Kommission der Europäischen Gemeinschaften nur zulässig, wenn daneben die nach der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 bestimmten Werte der Peroxidzahl, des Wachsgehalts und des Extinktionskoeffizienten in gleicher Schriftgröße und im gleichen Sichtfeld angeführt werden.

Sensorische Eigenschaften von Olivenöl

Fehler

Bei der Klassifizierung (Paneltest) wird auf Abwesenheit folgender negativer Eigenschaften (Fehler) von Olivenöl getestet (Quelle: COI/T.20/Doc.15/Rev. 2 - 2007 Organoleptic assessment of virgin olive oil):

- **Stichig / Schlammig**
 - Charakteristisches Flavour von Ölen, die aus Oliven gewonnen wurden, welche sich in einem Zustand fortgeschrittener anaerober Gärung befanden (z.B. infolge Lagerung in Haufen / Stapeln) oder von Ölen, die mit Dekantier-“Schlämmen“ aus Becken und Tanks in Kontakt waren, welche ebenfalls eine anaerobe Gärung durchlaufen haben.
- **Modrig-Feucht**
 - Charakteristisches Flavour von Ölen, die aus Oliven gewonnen wurden, welche infolge einer mehrtägigen Lagerung unter feuchten Bedingungen, stark von Schimmel- und Hefepilzen befallen waren.
- **Weinig-Essigsauer**
 - Charakteristisches Flavour von Ölen, das an Wein oder Essig erinnert. Dieses Essig-Flavour ist in erster Linie auf einen aeroben Gärprozess der Oliven resp. der Olivenpaste zurückzuführen ist und bei dem sich Essigsäure, Ethylacetat und Ethanol bildet.
- **Metallisch**
 - Flavour von Ölen, das an Metalle erinnert. Es ist charakteristisch für Öle, die beim Vermahlen, Schlagen, Pressen oder Lagern lange mit Metallflächen in Kontakt standen.
- **Ranzig**
 - Flavour von Ölen, die einen intensiven Oxidationsprozess durchlaufen haben.

Ebenfalls als Fehler („other“) werden die folgenden negativen Eigenschaften von Olivenöl eingestuft:

- Brandig / Erhitzt – Charakteristisches Flavour von Ölen, welche auf eine übermässige und / oder zu starke Erwärmung während der Gewinnung und insbesondere durch unsachgemässe Wärmebehandlung bei der Herstellung der Paste zurückzuführen ist.
- Heuartig / holzig – Charakteristisches Flavour von Ölen, die aus Oliven gewonnen wurden, welche stark ausgetrocknet / vertrocknet waren
- Roh - Dickflüssiges, pastöses Mundgefühl, welches von alten Ölen herrührt
- Schmierölartig – Flavour von Ölen, das an Dieseltreibstoff, Fett oder Mineralöl erinnert
- Fruchtwasser – Flavour von Ölen, das auf einen längerem Kontakt mit Fruchtwasser, welches einen Fermentationsprozess durchlaufen hat, zurückzuführen ist.
- Lakig – Flavour von Ölen, die aus Oliven gewonnen wurden, welche in Salzlake aufbewahrt wurden.
- Espartograsartig – Charakteristisches Flavour von Ölen, die aus Oliven, welche mittels Espartograsmatten gepresst wurden, gewonnen wurden. Dieses Flavour variiert in Anhängigkeit davon ob die Espartograsmatten aus grünem oder getrocknetem Espartogras gefertigt wurden.
- Erdig – Flavor von Ölen, die aus Oliven gewonnen wurden, die mit Erde und Schlamm verschmutzt und nicht gewaschen wurden.
- Wurmstichig – Flavour von Ölen, die aus Oliven gewonnen wurden, welche stark von der den Larven / Maden der Olivenfliege (*Bactrocera Oleae*) befallen waren.
- Gurke – Flavour von Ölen, das auf eine zu lange Lagerung in luftdichten Behältnissen, insbesondere Weissblechdosen, zurückzuführen ist, wobei sich 2,6-Nonadienal bildet
- Nasses Holz – Charakteristisches Flavour von Ölen, die aus Oliven gewonnen wurden, welche vor der Ernte (am Baum) einen Frostschaden erlitten haben.

Positivattribute

Bei der Klassifizierung (Paneltest) werden die folgenden positiven Eigenschaften von Olivenöl hinsichtlich ihrer Intensität beurteilt (Quelle: COI/T.20/Doc.15/Rev. 2 - 2007 Organoleptic assessment of virgin olive oil):

→ Fruchtigkeit (→ Stichwort „Fruchtigkeit“)

- Olfaktorische Empfindung von Olivenöl, deren Art und Ausprägung von der Olivensorte abhängt und auf frische Oliven zurückzuführen sind, bei denen weder ein unreifer / grüner oder reifer Zustand dominiert. Fruchtigkeit wird olfaktorisch – entweder direkt oder indirekt (retronasal) – wahrgenommen.
- Die Fruchtigkeit wird in Abhängigkeit des Reifezustands der verarbeiteten Oliven in 2 Gruppen eingeteilt:
 - Grünlich-fruchtig
 - Olfaktorische Empfindung von Olivenöl, deren Art und Ausprägung von der Olivensorte abhängt, an grüne Früchte erinnert und auf frische Oliven zurückzuführen ist.
 - Reif-fruchtig
 - Olfaktorische Empfindung von Olivenöl, deren Art und Ausprägung von der Olivensorte abhängt, an reife Früchte erinnert und auf frische Oliven (reif / unreif) zurückzuführen ist.

→ Bitterkeit

- Charakteristischer Geschmack von Ölen, die aus grünen Oliven oder Oliven im Farbwechsel gewonnen wurden. Der Grundgeschmack „bitter“ wird v.a. über die wallförmigen Geschmackspapillen am Zungengrund wahrgenommen. Öle, die keinerlei Bitterkeit aufweisen, werden als „süß bezeichnet.

→ Schärfe

- Taktil empfundene Wahrnehmung (trigeminale Empfindung), die charakteristisch ist für Öle, welche zu Beginn des Erntejahres, hauptsächlich aus unreifen Oliven gewonnen wurden. Dieser Reiz wird in der gesamten Mundhöhle und im Rachen wahrgenommen.

Übersicht – Olivensorten / Länder / Eigenschaften

Wichtige Olivensorten (COI, 1998)

Land	Sorte
Algerien	Chemial Azeradj
Argentinien	Arbequina Arauco
Frankreich	Aglandeau
Griechenland	Koroneiki Mastoidis
Israel	Souri
Italien	Frantoio Moraiolo Leccino Coratina Carolea
Kroatien	Obliza Zutica
Libanon	Souri
Marokko	Picholine
Portugal	Galega Carrasquena Redondil
Spanien	Picual Hojiblanca Cornicabra Lecchin Verdial de Badajoz Empeltre Arbequina Cacerena
Syrien	Al-Zeity Al-Sorani
Tunesien	Chemlali Chetoui
Türkei	Ayvalik Cakir

Sensorische Charakterisierungen von Olivenölen (Vossen, 2006)

Sorte	Charakteristiken
Arbequina	bekannt für eine aromatische, reife Fruchtigkeit, geringe Bitterkeit und Schärfe
Coratina	ausgeprägte "grüne" Aromatik, bitter, scharf
Cornicabra	sehr fruchtig und aromatisch mit mittlerer Bitterkeit und Schärfe
Frantoio	sehr fruchtig, aromatisch mit mittlerer Bitterkeit; sehr scharf
Hojiblanca	fruchtig und aromatisch mit milder Schärfe und geringer Bitterkeit
Koroneiki	sehr fruchtig mit milder Bitterkeit und Schärfe
Lechin de Sevilla	sehr fruchtig, mit milder Bitterkeit und Schärfe
Leccino	Mittlere Fruchtigkeit, mit geringer Bitterkeit und Schärfe
Manzanillo	fruchtig, aromatisch mit mittlerer Bitterkeit und ausgeprägter Schärfe
Moraiolo	sehr fruchtig mit mittlerer Bitterkeit und Schärfe
Picudo	sehr aromatisch reife Fruchtigkeit bei mittlerer Schärfe und milder Bitterkeit
Picual	fruchtig und aromatisch mit mittlerer Bitterkeit (bei früher Ernte)
Picholine	sehr aromatisch bei mittlerer Fruchtigkeit, Bitterkeit und Schärfe
Taggiasca	milde Fruchtigkeit, geringe Bitterkeit und Schärfe

Teilnehmer & Gewinner IOOA 2008

Alle Olivenöle, welche am 7th International Olive Oil Award – Zurich 2008 teilgenommen haben und die sensorischen Anforderungen an native Olivenöle extra (gemäss IOC / EU - Vorgaben) erfüllen, werden in diesem Heft vorgestellt. Neben allgemeinen Informationen, wie Herkunft, Olivensorte, Produzent, etc., werden die wichtigsten sensorischen Charakteristika der Öle stichwortartig und in absteigender Reihenfolge aufgeführt.

Auf Öle, die in den drei Award-Kategorien prämiert wurden, wird speziell hingewiesen. Welche Kriterien müssen diese Öle erfüllen ?



Goldene Olive

Diese Öle bieten einen sehr guten bis ausgezeichneten harmonischen Gesamteindruck, sowie eine überragende Dauerhaftigkeit / Nachhaltigkeit der den Ölen eigenen positiven Attribute.

Silberne Olive

Diese Olivenöle bieten im Gegensatz zu Ölen, die eine "Goldene Olive" verliehen bekommen, einen etwas schwächeren aber trotzdem guten harmonischen Gesamteindruck und eine ebenfalls gute Dauerhaftigkeit / Nachhaltigkeit der den Ölen eigenen positiven Attribute.

Award

Diese Olivenöle bieten im Gegensatz zu Ölen, die eine "Silberne Olive" verliehen bekommen, einen nochmals leicht schwächeren aber immer noch befriedigenden harmonischen Gesamteindruck und eine ebenfalls befriedigende Dauerhaftigkeit / Nachhaltigkeit der den Ölen eigenen positiven Attribute.

Gewinnerliste IOOA 2008

GOLDENE OLIVE

Nr.	Intensität	Herkunft	Produkt:	
			Produktname	Herkunft (Land / Region)
011	mittel	I	Primo Bio	Italien / Sizilien
012	intensiv	I	Primo DOP	Italien / Sizilien - DOP Monti Iblei
024	intensiv	I	U Trappitu	Italien / Sizilien
087	mittel	I	Olio extra vergine di Oliva BARBARA DOP	Italien / Sizilien - DOP Valli Trapanesi
135	mild	HR	LESINA	Kroatien / Insel Hvar (Dalmatien)

SILBERNE OLIVE

Nr.	Intensität	Herkunft	Produkt:	
			Produktname	Herkunft (Land / Region)
020	mild	I	Gasull	Italien / Catalunya
038	mittel	I	MB Cerasuola	Italien / Sizilien - Trapani
067	mittel	E	CLADIVM	Spanien / DOP Priego de Cordoba
073	intensiv	SLO	Ekstia dorisko djeno dje "VANJA"	Slovenien / IGP Slovene Istria
074	mild	I	LE MAGNOLIE, Olio extra vergine d'oliva BIO e DOP	Italien / Abruzzen - DOP Apruntino Pescarese
078	mittel	I	Titone DOP Valli Trapanesi da Agricoltura Biologica	Italien / Sizilien - DOP Valli Trapanesi
095	intensiv	I	MANDRANOVA Etichetta Verde	Italien / Sizilien - Palma di Montechiaro
101	intensiv	E	La Laguna de Fuente de Piedra	Spanien / Malaga - Fuente de Piedra (Andalusien)

AWARD

Nr.	Intensität	Herkunft	Produkt:	
			Produktname	Herkunft (Land / Region)
002	mittel	GR	ELEONES (OLIVENHAINE) ZAKROS, extra natives Olivenöl	Griechenland / Kreta - Zakros
007	mittel	TR	EPHESER	Türkei / Izmir - Selçuk
015	mittel	I	Sole di Sicilia, Olio Extra Vergine di Oliva	Italien / Sizilien
021	intensiv	I	Cinque Colli	Italien / Sizilien
022	intensiv	I	Terraliva Cherubino	Italien / Sizilien - DOP Monti Iblei
028	mittel	I	Filippo Berio EV Dop Monti Iblei	Italien / Sizilien - DOP Monti Iblei
045	mittel	I	Tenuta Zangara	Italien / Sizilien
050	mittel	GR	LIOTRIVI-Olivenöl nativ extra	Griechenland / Messinia - Finikounda
054	mittel	E	HACIENDA IBER - UNICO	Spanien / Zaragoza
061	intensiv	E	Rincón de la Subbética	Spanien / DOP Priego de Cordoba
065	mittel	E	Portico de la Villa	Spanien / DOP Priego de Cordoba
077	mittel	I	Fruttato Intenso	Italien / Toscana
079	mittel	I	AGRESTIS Linea Oro	Italien / Sizilien
088	mittel	PT	Cabeço das Nogueiras Premium	Portugal / Ribatejo
123	mild	E	Grand Cru Valderrama	Spanien / Cordoba - Toledo y Montilla
130	mittel	I	Fernando Pensato	Italien / Apulien
136	mittel	GR	Organic (Bio) Extra Virgin Olive Oil	Griechenland / Kreta - Heraklion



Produkt	Montalbano Olio Extra Vergina d'Oliva
ID	001
Herkunft	Italien / Sizilien
Olivensorte(n)	100% Biancolilla
Intensität	mild
BIO	
DOP / IGP	
Teilnehmer	Olio Montalbano Schweiz f_montalbano@yahoo.de -
Produzent	Montalbano Schweiz f_montalbano@yahoo.de
Sensorische Eigenschaften	grün / grüne Banane, grüne Tomate, süß



Produkt	Eleones Zakros Extra Natives Olivenoel
ID	002
Herkunft	Griechenland / Kreta
Olivensorte(n)	100% Koroneiki
Intensität	mittel
BIO	
DOP / IGP	
Teilnehmer	Dimitris Trikilis Griechenland trikoili@ier.forthnet.gr www.zakrosoliveoil.com
Produzent	Dimitris Trikilis Griechenland trikoili@ier.forthnet.gr www.zakrosoliveoil.com
Sensorische Eigenschaften	grün / grüner Apfel, frische Mandel, süß



Produkt**Dorian Extra Virgin
Olive Oil****ID****003**Herkunft
Olivensorte(n)Griechenland / Lakonien
50% Koroneiki, 25%
Athinoelia, 25% Koutsouroelia
mildIntensität
BIO
DOP / IGP

Teilnehmer

Union of Agricultural
Cooperatives of Lakonia
Griechenland
easlsale@otenet.gr
easlakonia@otenet.gr
www.easlakonia.gr

Produzent

Union of Agricultural
Cooperatives of Lakonia
Griechenland
easlsale@otenet.gr
easlakonia@otenet.gr
www.easlakonia.grSensorische
Eigenschaftengrün / frisch geschnittenes
Gras, Artischocke,
Bittermandel**Produkt
ID****Olio San Pietro
004**Herkunft
Olivensorte(n)Italien / Kalabrien
100% CaroleaIntensität
BIO
DOP / IGP

mittel

Teilnehmer

Techteam (Olio San Pietro)
Schweiz
info@techteam.ch
info@oliosanpietro.ch
www.oliosanpietro.ch

Produzent

Olio San Pietro
Italien
n.marinaro@techteam.ch
www.oliosanpietro.chSensorische
Eigenschaften

reif / getrocknete Nuss, süß





Produkt ID

Peza 006

Herkunft
Olivensorte(n)
Intensität
BIO
DOP / IGP

Griechenland / Kreta
100% Koroneiki
mild
IGP Peza Heraklion

Teilnehmer

Botzakis SA
Griechenland
cretaoil@her.forthnet.gr
www.creta-oil.gr

Produzent

Botzakis SA
Griechenland
cretaoil@her.forthnet.gr
www.creta-oil.gr

Sensorische Eigenschaften

grün / grüne Tomate, grüne Banane, Bittermandel



Produkt ID

Epheser 007

Herkunft
Olivensorte(n)
Intensität
BIO
DOP / IGP

Türkei / Izmir Selçuk
100% Memecik
mittel

Teilnehmer

Deli & More
Schweiz
ileri@deliandmore.com
www.deliandmore.com

Produzent

Ab u Hayat
Schweiz
info@epheser.com
www.epheser.com

Sensorische Eigenschaften

grün / grüne Banane, grüner Apfel, Artischocke, frische Nuss





Produkt ID

Marques de Valdueza 008

Herkunft
Olivensorte(n) Spanien / Badajoz
10% Hojiblanca, 30% Arbequine, 25% Morisca, 35% Picual

Intensität
BIO mild

DOP / IGP

Teilnehmer IMEX AG
Schweiz
info@imex.ch
www.imex.ch

Produzent La Canaleja S.A.
Spanien
gabriela@marquesdevaldueza.com
www.marquesdevaldueza.com

Sensorische Eigenschaften reif / reifer Apfel, süss



Produkt ID

Merula 009

Herkunft
Olivensorte(n) Spanien / Badajoz
20% Arbequina, 5% Morisca, 50% Picual, 25% Hojiblanca

Intensität
BIO mild

DOP / IGP

Teilnehmer IMEX AG
Schweiz
info@imex.ch
www.imex.ch

Produzent La Canaleja S.A.
Spanien
gabriela@marquesdevaldueza.com
www.marquesdevaldueza.com

Sensorische Eigenschaften reif / getrocknete Nuss, süss





Produkt ID

L'Oro di Maremma 010

Herkunft
Olivensorte(n)

Italien / Toscana
23% Moraiolo, 23% Frantoio,
23% Luccino, 23%
Corrogiolo, 2% Morcaio, 2%
Razza, 2% Pendolino, 2%
Maurino

Intensität
BIO
DOP / IGP

mild

Teilnehmer

IMEX AG
Schweiz
info@imex.ch
www.imex.ch

Produzent

Frantoi Cutrera
Italien
olio@frantoicutrera.it
www.frantoicutrera.it

Sensorische
Eigenschaften

grün / grüne Tomate, grüne
Banane



Produkt ID

Primo Bio 011

Herkunft
Olivensorte(n)

Italien / Sizilien
100% Tonda Iblei

Intensität
BIO
DOP / IGP

mittel
x

Teilnehmer

IMEX AG
Schweiz
info@imex.ch
www.imex.ch

Produzent

Frantoi Cutrera
Italien
olio@frantoicutrera.it
www.frantoicutrera.it

Sensorische
Eigenschaften

grün / frische Nuss,
Artischocke, grüne Tomate,
frisch geschnittenes Gras





Produkt ID	Primo D.O.P. 012
Herkunft	Italien / Sizilien
Olivensorte(n)	100% Tonda Iblei
Intensität	intensiv
BIO	
DOP / IGP	DOP Monti Iblei
Teilnehmer	IMEX AG Schweiz info@imex.ch www.imex.ch
Produzent	Frantoi Cutrera Italien olio@frantoicutrera.it www.frantoicutrera.it
Sensorische Eigenschaften	grün / Kräuter, frische Nuss, frisch geschnittenes Gras, grüne Tomate



Produkt ID	Oleo de Marchia - monovarietale 013
Herkunft	Italien / Ancona
Olivensorte(n)	100% Ascolana
Intensität	mittel
BIO	
DOP / IGP	
Teilnehmer	IMEX AG Schweiz info@imex.ch www.imex.ch
Produzent	Azienda Agraria del Carmine Italien info@aziendadelcarmine.it www.aziendadelcarmine.it
Sensorische Eigenschaften	grün / grüner Apfel, Artischocke





Produkt	Olio del Carmine
ID	Blend
	014
Herkunft	Italien / Ancona
Olivensorte(n)	60% Luccino, 20% Frantoio, 20% Ascolana
Intensität	mittel
BIO	
DOP / IGP	
Teilnehmer	IMEX AG Schweiz info@imex.ch www.imex.ch
Produzent	Azienda Agraria del Carmine Italien info@aziendadelcarmine.it www.aziendadelcarmine.it
Sensorische Eigenschaften	reif / getrocknete Nuss, reife Banane, Honig, kandierte Früchte, süß, (Gras)



Produkt	Sole di Sicilia, Olio
ID	Extra Vergine di Oliva
	015
Herkunft	Italien / Sizilien
Olivensorte(n)	100% Tonda Iblei
Intensität	mittel
BIO	
DOP / IGP	
Teilnehmer	Sicilia-Import-Export Deutschland hkranz@sicilia-import- export.de
Produzent	Azienda AGR MKM di Maurizio Marino Deutschland hkranz@sicilia-import- export.de
Sensorische Eigenschaften	grün / frisch geschnittenes Gras, grüner Apfel, Artischocke





Produkt **DOP Aprutino-Pescarese**

ID **016**

Herkunft Italien / Abruzzen
 Olivensorte(n) 50% Dritta, 30% Leccino, 20% Intosso

Intensität mittel

BIO

DOP / IGP DOP Apruntiono Pescarese

Teilnehmer Azienda Agricola Forcella
 Italien
 info@agricolafortcella.it
 www.agricolafortcella.it

Produzent AZIENDA AGRICOLA FORCELLA
 Italien
 info@agricolafortcella.it
 www.agricolafortcella.it

Sensorische Eigenschaften grün / frisch geschnittenes Gras, frische Nuss



Produkt **Melgarejo Seleccion Gourmet**

ID **017**

Herkunft Spanien / Andalusien
 Olivensorte(n) 100 % Picual

Intensität mittel

BIO

DOP / IGP DOP Sierra Mágina

Teilnehmer Aceites Campoliva S.L.
 Spanien
 andres@aceitescampoliva.com
 www.aceitescampoliva.com

Produzent Aceites Campoliva S.L.
 Spanien
 andres@aceitescampoliva.com
 www.aceitescampoliva.com

Sensorische Eigenschaften grün-reif / Artischocke, Tomate





Produkt	Naturvie Primeras Aceitunas Etiqueta Negra
ID	018
Herkunft	Spanien / Badajoz
Olivensorte(n)	55% Arbequina, 45% Picual
Intensität	mittel
BIO	
DOP / IGP	
Teilnehmer	Cesma S.L Spanien lourdes@naturvie.com www.naturvie.com
Produzent	CESMA,SL Spanien lourdes@naturvie.com www.naturvie.com
Sensorische Eigenschaften	grün-reif / Apfel, Kräuter, süß



Produkt	Fontana Rosa
ID	019
Herkunft	Italien / Apulien
Olivensorte(n)	75% Coratina, 25% Leccino
Intensität	mittel
BIO	
DOP / IGP	
Teilnehmer	Fratelli Ferrara Società Agricola Semplice Italien fratelliferrara@alice.it
Produzent	Fratelli Ferrara Società Agricola Semplice Italien fratelliferrara@alice.it
Sensorische Eigenschaften	grün / frisch geschnittenes Gras, Kräuter, bitter





Produkt ID

Gasull 020

Herkunft
Olivensorte(n)
Intensität
BIO
DOP / IGP

Italien / Katalanien
100% Arbequine
mild

Teilnehmer

Moli d'oli Gasull S.L.
Spanien
felixgasull@felixgasull.com

Produzent

Moli d'oli Gasull S.L.
Spanien
felixgasull@felixgasull.com

Sensorische Eigenschaften

reif / Apfel, Nuss, süß



Produkt ID

Cinque Colli 021

Herkunft
Olivensorte(n)
Intensität
BIO
DOP / IGP

Italien / Sizilien
100% Tonda iblea
intensiv

Teilnehmer

dagiovanni.com
Schweiz
info@dagiovanni.com
www.dagiovanni.com

Produzent

Azienda agricola Cinque Colli
Italien
info@cinquecolli.it
www.cinquecolli.it

Sensorische Eigenschaften

grün / Artischocke, grüne Banane





Produkt ID **Terraliva Cherubino 022**

Herkunft Italien / Sizilien
 Olivensorte(n) 100% Tonda Iblea
 Intensität intensiv
 BIO x
 DOP / IGP DOP Monti Iblei

Teilnehmer Terraliva
 Italien
 info@terraliva.com
 www.terraliva.com

Produzent TERRALIVA
 Italien
 info@terraliva.com
 www.terraliva.com

Sensorische Eigenschaften grün / Artischocke, frische Nuss, grüne Tomate, frisch geschnittenes Gras



Produkt ID **U Trappitu 024**

Herkunft Italien / Sizilien
 Olivensorte(n) 50% Biancolilla 40% Cesaruola 10 % Nocellara del Belice
 Intensität intensiv
 BIO
 DOP / IGP

Teilnehmer Azienda Agricola TERRE DI SHEMIR
 Italien
 info@terredishemir.com
 www.terredishemir.com

Produzent Azienda Agricola TERRE DI SHEMIR
 Italien
 info@terredishemir.com
 www.terredishemir.com

Sensorische Eigenschaften grün / Artischocke, grüne Banane, grüne Tomate





Produkt	Filippo Berio EV IGP Toscana
ID	026
Herkunft Olivensorte(n)	Italien / Toscana 70% Frantoio, 20% Leccino, 10% Pendolino
Intensität BIO	mittel
DOP / IGP	IGP Toscano
Teilnehmer	COOP Schweiz gioia.giacobazzi@salov.com www.coop.ch
Produzent	SALOV SPA Italien gioia.giacobazzi@salov.com www.filippoberio.com
Sensorische Eigenschaften	grün / grüne Tomate, Kräuter



Produkt	Filippo Berio EV Dop Riviera Ligure
ID	027
Herkunft Olivensorte(n)	Italien / Ligurien 100% Taggiasca
Intensität BIO	mild
DOP / IGP	DOP Riviera Ligure
Teilnehmer	COOP Schweiz gioia.giacobazzi@salov.com www.coop.ch
Produzent	SALOV SPA Italien gioia.giacobazzi@salov.com www.filippoberio.com
Sensorische Eigenschaften	reif / getrocknete Nuss, reifer Apfel, reife Banane, Honig





Produkt **Filippo Berio EV Dop**
ID **Monti Iblei**
028

Herkunft Italien / Sizilien
Olivensorte(n) 100% Tonda Iblea
Intensität mittel
BIO
DOP / IGP DOP Monti Iblei

Teilnehmer COOP
Schweiz
gioia.giacobazzi@salov.com
www.coop.ch

Produzent SALOV SPA
Italien
gioia.giacobazzi@salov.com
www.filibboberio.com

Sensorische Eigenschaften grün / Artischocke, frisch
geschnittenes Gras, grüne
Banane



Produkt **Chiarello**
ID **029**

Herkunft Italien / Sizilien
Olivensorte(n) 30% Biancolilla, 35%
Nocellara del Belice, 35%
Nocellara Etna
Intensität mittel
BIO
DOP / IGP

Teilnehmer Chiarello
Schweiz
chiarello@gmx.net
www.olivenoel-chiarello.ch

Produzent Chiarello
Schweiz
chiarello@gmx.net
www.olivenoel-chiarello.ch

Sensorische Eigenschaften grün / Artischocke, frische
Nuss, süß





Produkt **Extra Virgin Olive Oil**
ID **Arbequine**
 030

Herkunft Spanien / Alicante
Olivensorte(n) 100% Arbequine
Intensität mild
BIO
DOP / IGP
Teilnehmer Torrevella Explotacion
Agricola
Spanien
info@torrevella.com
www.torrevella.com
Produzent Torrevella Explotacion
Agricola S.L.
Spanien
info@torrevella.com
www.torrevella.com
Sensorische
Eigenschaften reif / reifer Apfel, reife Banane,
getrocknete Nuss, süß



Produkt **DI BENNARDO**
ID **034**

Herkunft Italien / Sizilien
Olivensorte(n) Nocellara, Biancollola del
Belice
Intensität mittel
BIO
DOP / IGP
Teilnehmer Di Bennardo
Schweiz
info@dibennardo.ch
www.dibennardo.ch
Produzent Antico Frantoio S.A.S.
Italien
info@dibennardo.ch
www.dibennardo.ch
Sensorische
Eigenschaften grün / Artischocke, grüne
Tomate, floral





Produkt **Oleo de la Marchia -
monovarietale**
ID **035**

Herkunft Italien / Ancona
Olivensorte(n) 100% Leccino
Intensität mittel
BIO
DOP / IGP

Teilnehmer IMEX
Schweiz
info@imex.ch
www.imex.ch

Produzent Azienda Agraria del Carmine
Italien
info@aziendadelcarmine.it
www.aziendadelcarmine.it

Sensorische
Eigenschaften grün / frisch geschnittenes
Gras, grüne Banane,
Artischocke



Produkt **Olio Extravergine**
Fattoria la Violla
ID **037**

Herkunft Italien / Toscana
Olivensorte(n) 49% Leccine, 30% Frantoiane,
20% Morelline, 10% Raggiaie
Intensität mittel
BIO x
DOP / IGP

Teilnehmer Fattoria la Violla di G. A. & B.
Lo Franco
Italien
fattoria@laviolla.it

Produzent Fattoria la Violla di G. A. & B.
Lo Franco
Italien
fattoria@laviolla.it

Sensorische
Eigenschaften grün / grüner Apfel, grüne
Tomate, frisch geschnittenes
Gras, Eukalyptus





Produkt ID	MB Cerasuola 038
Herkunft Olivensorte(n)	Italien / Sizilien 100% Cerasuola
Intensität BIO DOP / IGP	mittel
Teilnehmer	MGM Group Corporation Schweiz mweinberg@mgm-group.com www.mgm-group.com
Produzent	Azienda Fontanasalsa di Burgarella Maria Caterina Italien info@fontanasalsa.it www.fontanasalsa.it
Sensorische Eigenschaften	grün / grüne Tomate, Artischocke, grüne Banane, frische Mandel, Pfeffer



Produkt ID	Falconero DOP Valli Trapanesi 039
Herkunft Olivensorte(n)	Italien / Sizilien 80% Cerasuola, 10% Nocellara, 10% Biancollila
Intensität BIO DOP / IGP	mittel DOP Valli Trapanesi
Teilnehmer	MGM Group Corporation Schweiz mweinberg@mgm-group.com www.mgm-group.com
Produzent	Azienda Fontanasalsa di Burgarella Maria Caterina Italien info@fontanasalsa.it www.fontanasalsa.it
Sensorische Eigenschaften	grün / frisch geschnittenes Gras, frische Nuss, Kräuter





**Produkt
ID**

**MB Nocellara
040**

Herkunft
Olivensorte(n)
Intensität
BIO
DOP / IGP

Italien / Sizilien
100% Nocellara
mittel

Teilnehmer

MGM Group Corporation
Schweiz
mweinberg@mgm-group.com
www.mgm-group.com

Produzent

Azienda Fontanasalsa di
Burgarella Maria Caterina
Italien
info@fontanasalsa.it
www.fontanasalsa.it

Sensorische
Eigenschaften

grün / Kräuter, frische Nuss,
Artischocke



**Produkt
ID**

**Lochitello
041**

Herkunft
Olivensorte(n)
Intensität
BIO
DOP / IGP

Italien / Sizilien
100% Biancolilla
mild

Teilnehmer

MGM Group Corporation
Schweiz
mweinberg@mgm-group.com
www.mgm-group.com

Produzent

Azienda Agricola Gallufo
Italien
albertogallufo@hotmail.com
www.gallufo.it

Sensorische
Eigenschaften

reif / getrocknete Pinien,
Mandeln, Kräuter





Produkt **DOP Valli Trapanesi**
ID **“Torre di Mezzo”**
042

Herkunft Italien / Sizilien
 Olivensorte(n) 90% Cerasuola, 5% Nocellara,
 5% Biancollila
 Intensität mittel
 BIO
 DOP / IGP DOP Valli Trapanesi

Teilnehmer MGM Group Corporation
 Schweiz
 mweinberg@mgm-group.com
 www.mgm-group.com

Produzent Frantoio Torre di Mezzo SRL
 Italien
 a.gallufo@frantoiotorredimezzo.com
 www.frantoiotorredimezzo.com

Sensorische Eigenschaften grün / frisch geschnittenes
 Gras, frische Nuss



Produkt **Abbae de Queiles**
ID **043**

Herkunft Spanien / Navarra
 Olivensorte(n) 100% Arbequina
 Intensität mild
 BIO x
 DOP / IGP

Teilnehmer MGM Group Corporation
 Schweiz
 mweinberg@mgm-group.com
 www.mgm-group.com

Produzent Hacienda Queiles, S.L.
 Spanien
 jnicuesa@haciendaqueiles.com
 www.haciendaqueiles.com

Sensorische Eigenschaften reif / Früchte, Gemüse (Kohl),
 süß





Produkt ID

Tenuta Zangara 045

Herkunft
Olivensorte(n)
Intensität
BIO
DOP / IGP

Italien / Sizilien
100% Nocellara del Belice
mittel

Teilnehmer

MGM Group Corporation
Schweiz
mweinberg@mgm-group.com
www.mgm-group.com

Produzent

Az. Agr. d'Ali
Italien
zangara@cinet.it
www.tenutazangara.it

Sensorische Eigenschaften

grün / Artischocke, grüne Tomate, frisch geschnittenes Gras, süß



Produkt ID

Tanghella DOP valle del Belice 046

Herkunft
Olivensorte(n)
Intensität
BIO
DOP / IGP

Italien / Sizilien
100% Nocellara del Belice
mild

Teilnehmer

MGM Group Corporation
Schweiz
mweinberg@mgm-group.com
www.mgm-group.com

Produzent

Az. Agr. d'Ali
Italien
zangara@cinet.it
www.tenutazangara.it

Sensorische Eigenschaften

grün / grüner Apfel, frisch geschnittenes Gras





Produkt ID	Piana del Lentisco 047
Herkunft	Italien / Apulien
Olivensorte(n)	80% Leccino, 20% Frantoio
Intensität	mild
BIO	
DOP / IGP	
Teilnehmer	Frantoio Oleario Melcarne Andrea Italien info@pianadellentisco.it www.pianadellentisco.it
Produzent	Frantoio Oleario Melcarne Andrea Italien info@pianadellentisco.it www.pianadellentisco.it
Sensorische Eigenschaften	grün / frisch geschnittenes Gras



Produkt ID	Frantoio Lucchi e Guastalli 048
Herkunft	Italien
Olivensorte(n)	60% Frantoio, 40% Leccino
Intensität	mittel
BIO	
DOP / IGP	DOP Riviera Ligure
Teilnehmer	Lucchi e Guastalli SRL Italien frantoiolg@frantoiolg.com www.frantoiolg.com
Produzent	Lucchi e Guastalli SRL Italien frantoiolg@frantoiolg.com www.frantoiolg.com
Sensorische Eigenschaften	grün / frisch geschnittenes Gras, grüner Apfel, Zitrus, scharf





Produkt ID	LOLIO 049
Herkunft Olivensorte(n)	Italien / Sizilien 100% Biancolilla
Intensität BIO DOP / IGP	mittel
Teilnehmer	AGROPAN SRL Italien antonio.pipitone@agropan.it www.agropan.it
Produzent	AGROPAN srl Italien antonio.pipitone@agropan.it www.agropan.it
Sensorische Eigenschaften	grün-reif / Banane, Tomate, Gras



Produkt ID	LIOTRIVI-Olivenöl nativ extra 050
Herkunft Olivensorte(n)	Griechenland / Messinas 100% Koroneiki
Intensität BIO DOP / IGP	mittel
Teilnehmer	Dr. Neuhaus Deutschland guentherneuhaus@gmx.de
Produzent	Dr. Neuhaus Deutschland guentherneuhaus@gmx.de
Sensorische Eigenschaften	grün / grüner Apfel, frisch geschnittenes Gras, Bittermandel





Produkt ID **PDO Kalymvari 051**

Herkunft
Olivensorte(n) Griechenland / Kreta
100% Koroneiki
Intensität
BIO mittel
DOP / IGP DOP Kreta

Teilnehmer
Terra Creta S.A.
Griechenland
info@terracreta.gr
www.terracreta.gr

Produzent
Terra Creta S.A.
Griechenland
info@terracreta.gr
www.terracreta.gr

Sensorische
Eigenschaften grün / Artischocke,
Bittermandel



Produkt ID **HACIENDA IBER - ARBOSANA 053**

Herkunft
Olivensorte(n) Spanien / Saragossa
100% Arbosana
Intensität
BIO mittel
DOP / IGP

Teilnehmer
Olivos del Ebro S.L.
Spanien
manager@haciendaiber.com
www.haciendaiber.com

Produzent
Olivos del Ebro S.L.
Spanien
manager@haciendaiber.com
www.haciendaiber.com

Sensorische
Eigenschaften grün / grüner Apfel, grüne
Banane





Produkt	HACIENDA IBER - UNICO
ID	054
Herkunft	Spanien / Saragossa
Olivensorte(n)	40% Arbosana, 30% Arbequina, 30% Frantoio
Intensität	mittel
BIO	
DOP / IGP	
Teilnehmer	Olivos del Ebro S.L. Spanien manager@haciendaiber.com www.haciendaiber.com
Produzent	Olivos del Ebro S.L. Spanien manager@haciendaiber.com www.haciendaiber.com
Sensorische Eigenschaften	grün / grüne Banane, grüner Apfel, frisch geschnittenes Gras



Produkt	HACIENDA IBER - ARBEQUINA
ID	055
Herkunft	Spanien / Saragossa
Olivensorte(n)	100% Arbequina
Intensität	mittel
BIO	
DOP / IGP	
Teilnehmer	Olivos del Ebro S.L. Spanien manager@haciendaiber.com www.haciendaiber.com
Produzent	Olivos del Ebro S.L. Spanien manager@haciendaiber.com www.haciendaiber.com
Sensorische Eigenschaften	grün / frisch geschnittenes Gras, frische Nuss / Mandel





Produkt ID

RAVIDA 056

Herkunft
Olivensorte(n)

Italien / Sizilien
50% Cerasuola, 45%
Biancolilla, 5% Nocellara
mittel

Intensität
BIO
DOP / IGP

Teilnehmer

Ravida' Azienda Agricola SRL
Italien
ravida@ravida.it
www.ravida.it

Produzent

Ravida' Azienda Agricola SRL
Italien
ravida@ravida.it
www.ravida.it

Sensorische
Eigenschaften

grün / frische Nuss, grüne
Tomate, Kräuter, süß, Zitrus



Produkt ID

IONIS-Mild 058

Herkunft
Olivensorte(n)

Griechenland
70% Amfissa, 30% Kalamon
mittel

Intensität
BIO
DOP / IGP

Teilnehmer

NUTRIA S.A.
Griechenland
nzavakos@nutria.gr
www.nutria.gr

Produzent

NUTRIA S.A.
Griechenland
nzavakos@nutria.gr
www.nutria.gr

Sensorische
Eigenschaften

grün / frisch geschnittenes
Gras, frische Nuss





Produkt ID

IONIS-Fruity 059

Herkunft
Olivensorte(n)
Intensität
BIO
DOP / IGP

Griechenland / Kreta
85% Koroneiki, 15% Amfissa
mittel

Teilnehmer

NUTRIA S.A.
Griechenland
nzavakos@nutria.gr
www.nutria.gr

Produzent

NUTRIA S.A.
Griechenland
nzavakos@nutria.gr
www.nutria.gr

Sensorische Eigenschaften

grün-reif / Tomate



Produkt ID

IONIS-Full Bodied 060

Herkunft
Olivensorte(n)
Intensität
BIO
DOP / IGP

Griechenland / Messenien,
Lakonien und Kreta
100% Koroneiki
mittel

Teilnehmer

NUTRIA S.A.
Griechenland
nzavakos@nutria.gr
www.nutria.gr

Produzent

NUTRIA S.A.
Griechenland
nzavakos@nutria.gr
www.nutria.gr

Sensorische Eigenschaften

grün-reif / Kräuter, Tomate





Produkt	Rincón de la Subbética
ID	061
Herkunft	Spanien / Cordoba
Olivensorte(n)	100% Hojiblanca
Intensität	intensiv
BIO	
DOP / IGP	DOP Priego de Cordoba
Teilnehmer	Almazaras de la Subbética S.L. Spanien pguerrero@almazarasdelasub betica.com www.parqueoliva.com
Produzent	Almazaras de la Subbética S.L. Spanien pguerrero@almazarasdelasub betica.com www.parqueoliva.com
Sensorische Eigenschaften	grün / frisch geschnittenes Gras, grüne Tomate, Zitrus



Produkt	Parqueoliva
ID	062
Herkunft	Spanien / Cordoba
Olivensorte(n)	80% Picudo, 20% Hojiblanca
Intensität	mittel
BIO	
DOP / IGP	DOP Priego de Cordoba
Teilnehmer	Almazaras de la Subbética S.L. Spanien pguerrero@almazarasdelasub betica.com www.parqueoliva.com
Produzent	Almazaras de la Subbética S.L. Spanien pguerrero@almazarasdelasub betica.com www.parqueoliva.com
Sensorische Eigenschaften	grün / frisch geschnittenes Gras, grüne Tomate





Produkt ID

Fuente de la Salud 063

Herkunft
Olivensorte(n)

Spanien / Cordoba
80% Picudo, 20% Hojiblanca

Intensität
BIO
DOP / IGP

mittel

DOP Priego de Cordoba

Teilnehmer

Almazaras de la Subbética
S.L.
Spanien
pguerrero@almazarasdelasub
betica.com
www.parqueoliva.com

Produzent

Almazaras de la Subbética
S.L.
Spanien
pguerrero@almazarasdelasub
betica.com
www.parqueoliva.com

Sensorische
Eigenschaften

grün / frische Nuss



Produkt ID

Fuente de la Madera 064

Herkunft
Olivensorte(n)

Spanien / Cordoba
60% Picudo, 40% Hojiblanca

Intensität
BIO
DOP / IGP

mittel

DOP Priego de Cordoba

Teilnehmer

Manuel Montes Marin
Spanien
mmm@montesmarin.com
www.montesmarin.com

Produzent

Manuel Montes Marin
Spanien
mmm@montesmarin.com
www.montesmarin.com

Sensorische
Eigenschaften

grün / grüne Tomate



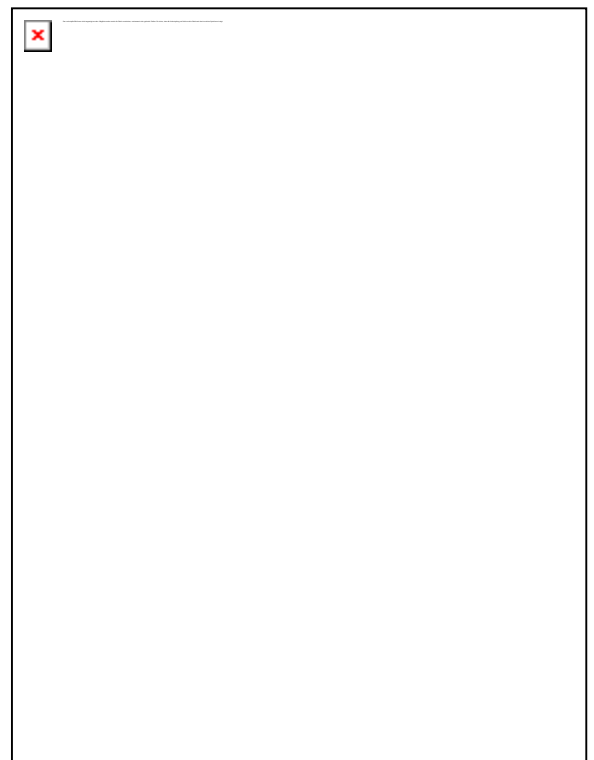


Produkt ID	Portico de la Villa 065
Herkunft	Spanien / Cordoba
Olivensorte(n)	50% Picudo, 50% Hojiblanca
Intensität	mittel
BIO	
DOP / IGP	DOP Priego de Cordoba
Teilnehmer	Manuel Montes Marin Spanien mmm@montesmarin.com www.montesmarin.com
Produzent	Manuel Montes Marin Spanien mmm@montesmarin.com www.montesmarin.com
Sensorische Eigenschaften	grün / frisch geschnittenes Gras, grüne Tomate, grüner Apfel, frische Nuss, Pfeffer



Produkt ID **Molino de Leoncio Gomez 066**

Herkunft	Spanien / Cordoba
Olivensorte(n)	100% Picudo
Intensität	mittel
BIO	
DOP / IGP	DOP Priego de Cordoba
Teilnehmer	Gomeoliva, S.A. Spanien info@gomeoliva.com www.gomeoliva.com
Produzent	Gomeoliva, S.A. Spanien info@gomeoliva.com www.gomeoliva.com
Sensorische Eigenschaften	grün / grüner Apfel, frische Mandel





Produkt ID	CLADIVM 067
Herkunft	Spanien / Cordoba
Olivensorte(n)	100% Hojiblanca
Intensität	mittel
BIO	
DOP / IGP	DOP Priego de Cordoba
Teilnehmer	Aroden, S.A.T. Spanien administracion@aroden.com www.aroden.com
Produzent	Aroden, S.A.T. Spanien administracion@aroden.com www.aroden.com
Sensorische Eigenschaften	grün / grüne Banane, frisch geschnittenes Gras, grüne Tomate



Produkt ID	Venta del Baron 068
Herkunft	Spanien / Cordoba
Olivensorte(n)	70% Picudo, 30% Hojiblanca
Intensität	mittel
BIO	
DOP / IGP	DOP Priego de Cordoba
Teilnehmer	Muela-Olives S.L. Spanien rmuela@mueloliva.es www.mueloliva.es
Produzent	Muela-Olives S.L. Spanien rmuela@mueloliva.es www.mueloliva.es
Sensorische Eigenschaften	reif / Banane, Gemüse, süß





Produkt ID **Senorio de Vizcantar 069**

Herkunft Spanien / Cordoba
 Olivensorte(n) Picudo, Hojiblanca
 Intensität mittel
 BIO
 DOP / IGP DOP Priego de Cordoba

Teilnehmer Aceites Vizcantar S.L.
 Spanien
 vizcantar@aceitesvizcantar.com
 www.aceitesvizcantar.com

Produzent Aceites Vizcantar S.L.
 Spanien
 vizcantar@aceitesvizcantar.com
 www.aceitesvizcantar.com

Sensorische Eigenschaften grün / grüne Tomate



Produkt ID **Oro del Mediterraneo 070**

Herkunft Spanien / Cordoba
 Olivensorte(n) Picudo, Hojiblanca, Picual
 Intensität mittel
 BIO
 DOP / IGP DOP Priego de Cordoba

Teilnehmer Sucesores de Morales
 Morales S.L.
 Spanien
 comercial@sucesoresdemorales.com
 www.sucmorales.com

Produzent Sucesores de Morales
 Morales S.L.
 Spanien
 comercial@sucesoresdemorales.com
 www.sucmorales.com

Sensorische Eigenschaften grün / Artischocke, grüne Banane, Nusshaut, adstringierend





Produkt ID	SINCERO"" 071
Herkunft Olivensorte(n)	Italien / Sizilien 80% Cerasuola, 15% Nocellara, 5% Biancolilla
Intensität BIO DOP / IGP	mittel
Teilnehmer	Carmela di Caro S.R.L. Italien info@oliodicaro.com www.oliodicaro.com
Produzent	Carmela di Caro S.R.L. Italien info@oliodicaro.com www.oliodicaro.com
Sensorische Eigenschaften	grün-reif / Gras, Banane, Kräuter



Produkt ID	Ekstia dorisko djeno dje "VANJA" 073
Herkunft Olivensorte(n)	Slowenien / Istrien 40% Maurino, 30% Leccino, 30% Bianchera istriana
Intensität BIO DOP / IGP	intensiv IGP Slovene Istria
Teilnehmer	Vanja Dujc Slowenien vanjadujc@volja.net www.vanjadujc.net
Produzent	Vanja Dujc Slowenien vanjadujc@volja.net vanjadujc.net
Sensorische Eigenschaften	grün / grüne Banane, Kräuter, frisch geschnittenes Gras, frische Nuss, grüner Pfeffer





Produkt **LE MAGNOLIE, Olio extra vergine d'oliva BIO e DOP**

ID **074**

Herkunft Italien / Abruzzen
Olivensorte(n) 70% Dritta, 20% Frantoio, 10% Leccino
Intensität mild
BIO x
DOP / IGP DOP Apruntiono Pescaraese

Teilnehmer Le Magnolie
Italien
lemagnolie@tin.it
www.lemagnolie.com

Produzent Le Magnolie
Italien
lemagnolie@tin.it
www.lemagnolie.com

Sensorische Eigenschaften reif / reifer Apfel, reife Banane, getrocknete Nuss, süß



Produkt **IGRECO**

ID **075**

Herkunft Italien / Kalabrien
Olivensorte(n) 100% Dolce di Rossano
Intensität mittel
BIO
DOP / IGP DOP Bruzio (Colline Joniche Presilane)

Teilnehmer Fattorie Greco
Italien
filomenagreco@igreco.it
info@igreco.it
www.igreco.it

Produzent Fattorie Greco
Italien
filomenagreco@igreco.it
www.igreco.it

Sensorische Eigenschaften grün / frische Pinie, grüner Apfel, Rosmarin, Honig





Produkt ID **Extra virgin Olive Oil 076**

Herkunft Kroatien
Olivensorte(n) 60% Leccino, 20% Oblica,
20% other

Intensität mild
BIO
DOP / IGP

Teilnehmer SMS
Kroatien
anja.skulje@sms.hr
www.sms.hr

Produzent SMS
Kroatien
anja.skulje@sms.hr
www.sms.hr

Sensorische Eigenschaften grün-reif / Kräuter, süß



Produkt ID **Fruttato Intenso 077**

Herkunft Italien / Toscana
Olivensorte(n) 70% Frantoio, 20% Moraiolo,
10% Leccino

Intensität mittel
BIO
DOP / IGP

Teilnehmer Frantoio di Santa Tea
Italien
serena@gonnelli1585.it
www.gonnelli1585.it

Produzent Franoio di Santa Tea
Italien
serena@gonnelli1585.it
www.gonnelli1585.it

Sensorische Eigenschaften grün / frische Nuss, grüner
Apfel, Artischocke





Produkt **Titone DOP Valli**
ID **Trapanesi da**
Agricoltura Biologica
078

Herkunft Italien / Sizilien
 Olivensorte(n) Nocellara del Belice,
 Biancolilla, Cerasuola
 Intensität mittel
 BIO x
 DOP / IGP DOP Valli Trapanesi

Teilnehmer Sizilianische Delikatessen AG
 Schweiz
 linda.mathis@siz-deli.ch
 www.siz-deli.ch

Produzent Azienda Agricola Biologica
 Titone
 Italien
 info@titone.it
 www.titone.it

Sensorische Eigenschaften grün / Kräuter, grüne Tomate,
 frische Nuss



Produkt **AGRESTIS Linea Oro**
ID **079**

Herkunft Italien / Sizilien
 Olivensorte(n) 100% Tonda Iblea
 Intensität mittel
 BIO
 DOP / IGP

Teilnehmer Sizilianische Delikatessen AG
 Schweiz
 linda.mathis@siz-deli.ch
 www.siz-deli.ch

Produzent Agrestis soc. Coop. Agricola
 Italien
 info@agrestis.it
 www.agrestis.it

Sensorische Eigenschaften grün / grüne Banane,
 Artischocke, frische Nuss,
 Kräuter, frisch geschnittenes
 Gras





Produkt **Kailis Organic Extra Virgin Olive Oil Premium Blend""**

ID **081**

Herkunft **Australien**
 Olivensorte(n) **45% Frantoio, 40% Leccino, 15% Coratina**

Intensität **mittel**
 BIO **x**
 DOP / IGP

Teilnehmer **Kailis Organic Olive Groves
 Australien
 siobhain@kailisorganic.com
 www.kailisorganic.com**

Produzent **Kailis Organic Olive Groves
 Australien
 siobhain@kailisorganic.com
 www.kailisorganic.com**

Sensorische Eigenschaften **reif / getrocknete Mandel, reife
 Tomate, Vanille, Honig**



Produkt **AUBOCASSA**

ID **084**

Herkunft **Spanien / Mallorca**
 Olivensorte(n) **100% Arbequine**

Intensität **mild**
 BIO
 DOP / IGP **DOP Mallorca**

Teilnehmer **Rodau, SL
 Spanien
 sfernandez@roda.es
 rodarioja@roda.es
 www.aceitesdauro.com**

Produzent **Rodau, SL
 Spanien
 sfernandez@roda.es
 rodarioja@roda.es
 www.aceitesdauro.com**

Sensorische Eigenschaften **reif / reife Tomate, kandierte
 Früchte, getrocknete Nüsse,
 süß**





Produkt ID

DAURO 085

Herkunft Olivensorte(n)

Spanien / Gerona
80% Arbequina, 10%
Hojiblanca, 10% Koroneiki
mild

Intensität
BIO
DOP / IGP

Teilnehmer

Rodau, SL
Spanien
sfernandez@roda.es
rodarioja@roda.es
www.aceitesdauro.com

Produzent

Rodau, SL
Spanien
sfernandez@roda.es
rodarioja@roda.es
www.aceitesdauro.com

Sensorische Eigenschaften

reif / Artischocke, kandierte
Früchte, getrocknete Nüsse,
süss



Produkt ID

Olio extra vergine di Oliva BARBARA DOP 087

Herkunft Olivensorte(n)

Italien / Sizilien
90% Cerasuola, 10%
Biancolilla & Nocellara del
Belice
mittel

Intensität
BIO
DOP / IGP

DOP Valli Trapanesi

Teilnehmer

Azienda Agricola Barbara
Schweiz
aziendabarbara@bluewin.it
www.agricolabarbara.it

Produzent

Azienda Agricola BARBARA
Italien
info@agricolabarbara.it
www.agricolabarbara.it

Sensorische Eigenschaften

grün / frisch geschnittenes
Gras, Kräuter, grüne Tomate





Produkt **Cabeço das Nogueiras**
ID **Premium**
088

Herkunft Portugal / Ribatejo
Olivensorte(n) 15% Galega, 10% Arbequina,
75% Cobrançosa

Intensität mittel
BIO
DOP / IGP

Teilnehmer SAOV, Sociedade Agrícola
Ouro Vegetal, Lda.
Portugal
saov@iol.pt

Produzent SAOV, Sociedade Agrícola
Ouro Vegetal, Lda.
Portugal
saov@iol.pt

Sensorische reif / getrocknete Nuss, reifer
Eigenschaften Apfel, süß



Produkt **ANIMA AUREA**
ID **089**

Herkunft Spanien / Andalusien
Olivensorte(n) 80% Arbequina, 20% Picual

Intensität mittel
BIO
DOP / IGP

Teilnehmer IBERVIA SA
Schweiz
ibervia@bluewin.ch
www.ibervia.ch

Produzent Olive Land Products SL
Spanien
jpk@oliveland-products.com
www.animaaurea.com

Sensorische reif / reife Banane, getrocknete
Eigenschaften Nuss, süß





Produkt	Halutza Extra virgin Olive Oil - BARNEA
ID	090
Herkunft	Israel / Ramat Negev
Olivensorte(n)	100% Barnea
Intensität	mild
BIO	
DOP / IGP	
Teilnehmer	Halutza Extra Virgin Olive Oil Israel yehdan@aol.com www.halutza.co.il
Produzent	Halutza- Extra Virgin Olive Oil Israel yehdan@aol.com www.halutza.co.il
Sensorische Eigenschaften	grün-reif / Apfel, Mandel, Banane, süß



Produkt	Halutza- Extra Virgin Olive Oil -Picual +Barnea
ID	091
Herkunft	Israel / Ramat Negev
Olivensorte(n)	100% Barnea
Intensität	mild
BIO	
DOP / IGP	
Teilnehmer	Halutza-Extra Virgin Olive Oil Israel yehdan@aol.com www.halutza.co.il
Produzent	Halutza- Extra Virgin Olive Oil Israel yehdan@aol.com www.halutza.co.il
Sensorische Eigenschaften	reif / Artischocke, getrocknete Nuss, reife Tomate





Produkt ID	Bio nature plus 092
Herkunft	Italien / Umbrien
Olivensorte(n)	20% Moraiolo, 30% Leccino, 50% Frantoio
Intensität	mittel
BIO	x
DOP / IGP	
Teilnehmer	Manor AG Schweiz Franziska.Diana@manor.ch www.manor.ch
Produzent	Frantoi Oleari Umbri Co. S.R.L. Italien t.scacaroni@cufrol.com www.cufrol.com
Sensorische Eigenschaften	reif / Artischocke, reifer Apfel, süss



Produkt ID	Bio nature plus DOP Umbria 093
Herkunft	Italien / Umbrien
Olivensorte(n)	>60% Moraiolo, <30% Leccino e/o Frantoio, <10% Altre
Intensität	mittel
BIO	x
DOP / IGP	DOP Umbria (Colline Assisi)
Teilnehmer	Manor AG Schweiz Franziska.Diana@manor.ch www.manor.ch
Produzent	Frantoi Oleari Umbri Co. S.R.L. Italien t.scacaroni@cufrol.com www.cufrol.com
Sensorische Eigenschaften	grün / frisch geschnittenes Gras, frische Nuss, Rinde





Produkt ID

ORODEAL 094

Herkunft Olivensorte(n)

Spanien / Granada
100% Picudo

Intensität
BIO

mittel

DOP / IGP

DOP Granada

Teilnehmer

ACEITES ALGARINEJO
S.COOP.AND.
Spanien
asociacion@doponientedegrana
nada.com

Produzent

ACEITES ALGARINEJO S.
COOP. AND
Spanien
asociacion@doponientedegrana
nada.com

Sensorische
Eigenschaften

reif / reife Tomate, getrocknete
Mandel, Beeren



Produkt ID

MANDRANOVA Etichetta Verde 095

Herkunft Olivensorte(n)

Italien / Sizilien
100% Nocellara del Belice

Intensität
BIO

intensiv

DOP / IGP

Teilnehmer

PRC di Mario Piazzini
Schweiz
mario.piazzini@bluewin.ch

Produzent

Azienda Agricola Mandranova
Italien
mandranova@enter.it

Sensorische
Eigenschaften

grün / Kräuter, grüne Tomate,
grüner Apfel





Produkt ID	Le Macine di Athena 096
Herkunft Olivensorte(n)	Italien / Lecce 20% Leccino, 20% Nociara, 20% Ogliarola, 20% Cellino, 20% Frantoio
Intensität BIO DOP / IGP	mild x
Teilnehmer	Viviani Rosetta & Enzo Schweiz enzo.viviani@freesurf.ch
Produzent	Azienda Agricola Olearia Eredi Nicola Negro S. S. Italien info@lemacinediathena.it
Sensorische Eigenschaften	grün-reif / Gras, Nuss, adstringierend



Produkt ID	Jordan Olivenöl - natives Olivenöl extra 098
Herkunft Olivensorte(n)	Griechenland / Insel Lesbos 33,3% Kolovi, 66,6% Adramitiani
Intensität BIO DOP / IGP	mittel
Teilnehmer	Jordan Olivenöl Deutschland info@jordanolivenoel.de www.jordanolivenoel.de
Produzent	Jordan Olivenöl GmbH Deutschland info@jordanolivenoel.de www.jordanolivenoel.de
Sensorische Eigenschaften	grün / frisch geschnittenes Gras, grüne Tomate, süß



Produkt	SAN FRANCISCO DE ASÍS S. COOP. AND.
ID	100
Herkunft	Spanien / Granada
Olivensorte(n)	50% Picudo, 50% Chorreao de Montefrio
Intensität	mittel
BIO	
DOP / IGP	DOP Granada
Teilnehmer	SAN FRANCISCO DE ASÍS S. COOP. AND. Spanien info@doponientedegranada.com www.aceitesmontevilla.com
Produzent	CORTIJOS DE MONTEFRÍO Spanien info@doponientedegranada.com www.aceitesmontevilla.com
Sensorische Eigenschaften	reif / reife Banane, Kräuter, getrocknete Nuss / Mandel



Produkt	La Laguna de Fuente de Piedra
ID	101
Herkunft	Spanien / Andalusien
Olivensorte(n)	100% Viduena
Intensität	intensiv
BIO	
DOP / IGP	
Teilnehmer	El Labrador Spanien extravirgen@satlabrador.com www.satlabrador.com
Produzent	SAT El Labrador No 8064 Spanien extravirgen@satlabrador.com www.satlabrador.com
Sensorische Eigenschaften	grün / Kräuter, frische Nuss, süß





Produkt ID

DOP Sitia Crete 102

Herkunft
Olivensorte(n)
Intensität
BIO
DOP / IGP

Griechenland / Kreta
100% Koroneiki
mittel
DOP Sitia

Teilnehmer

GAEA Products
Griechenland
info@gaea.gr
www.gaea.gr

Produzent

GAEA Products
Griechenland
info@gaea.gr
www.gaea.gr

Sensorische Eigenschaften

grün / frisch geschnittenes
Gras, frische Mandel, Honig,
süss



Produkt ID

DOP Kalamata 103

Herkunft
Olivensorte(n)
Intensität
BIO
DOP / IGP

Griechenland / Peloponese,
Kalamata
100% Koroneiki
mittel
DOP Kalamata

Teilnehmer

GAEA Products
Griechenland
info@gaea.gr
www.gaea.gr

Produzent

GAEA Products
Griechenland
info@gaea.gr
www.gaea.gr

Sensorische Eigenschaften

grün / grüner Apfel, grüne
Tomate, Bittermandel





Produkt ID	PGI Laconia 104
Herkunft	Griechenland / Lakonia
Olivensorte(n)	30% Athinolia, 70% Koroneiki
Intensität	mittel
BIO	
DOP / IGP	IGP Lakonia
Teilnehmer	GAEA Products Griechenland info@gaea.gr www.gaea.gr
Produzent	GAEA Products Griechenland info@gaea.gr www.gaea.gr
Sensorische Eigenschaften	grün / frisch geschnittenes Gras, frische Nuss, grüne Banane



Produkt ID	Morgenster Extra virgin olive oil 105
Herkunft	Südafrika
Olivensorte(n)	50% FS17, 25% Frantoio, 15% Leccino, 10% Coratina
Intensität	mittel
BIO	
DOP / IGP	
Teilnehmer	Morgenster Estate Südafrika oliveoil@morgenster.co.za www.morgenster.co.za
Produzent	Morgenster Estate Südafrika oliveoil@morgenster.co.za www.morgenster.co.za
Sensorische Eigenschaften	reif / getrocknete Nuss, reifer Apfel, reife Banane



Produkt **OLIO EXTRA**
ID **VERGINE D'OLIVA IGP**
107
TOSCANO

Herkunft Italien / Toscana
Olivensorte(n) Hauptsorten: Frantoio,
Moraiolo, Leccino
Nebenbei auch: Maurino,
rossellino, Pendolino
Intensität mittel
BIO
DOP / IGP IGP Toscano
Teilnehmer Denner AG
Schweiz
alfred.sandhofer@denner.ch
www.denner.ch
Produzent OLEIFICIO SABO
Schweiz
sales@sabo-oil.com
www.sabo-oil.com
Sensorische Eigenschaften reif / reife Tomate, getrocknete
Nuss



Produkt **Affiorato**
ID **108**

Herkunft Italien / Apulien
Olivensorte(n) 60% Oliarola, 20% Coratina,
20% Altre
Intensität mild
BIO
DOP / IGP
Teilnehmer Essenz
Schweiz
essenz@econophone.ch
www.essenz-spezialitaeten.ch
Produzent Fratelli Galantino
Italien
oliogalantino@oliodioliva.net
www.galantino.it
Sensorische Eigenschaften reif / reife Tomate, Gras, floral





**Produkt
ID**

**La Colomba
109**

Herkunft
Olivensorte(n) Italien / Apulien
60% Deranzana, 40% Leccina
Intensität
BIO mittel
DOP / IGP

Teilnehmer Pensato & Cie
Monaco
info@pensato.com
www.pensato.com

Produzent Pensato & Cie
Monaco
info@pensato.com
www.pensato.com

Sensorische
Eigenschaften reif / reife Banane, süß



**Produkt
ID**

**Bruno Motillo
110**

Herkunft
Olivensorte(n) Italien / Molise
100% Gentile di Larino
Intensität
BIO mittel
DOP / IGP

Teilnehmer Gustoso AG
Schweiz
info@gustoso.ch
www.gustoso.ch

Produzent Oleificio Bruno Motillo
Italien
brunomotillo@tin.it

Sensorische
Eigenschaften grün / Artischocke, grüne
Tomate





Produkt ID

Mas Tarrès 111

Herkunft Spanien / Katalonien
 Olivensorte(n) 100% Siurana
 Intensität mittel
 BIO
 DOP / IGP DOP Siurana

Teilnehmer Gustoso AG
 Schweiz
 info@gustoso.ch
 www.gustoso.ch

Produzent OLIS SOLE
 Spanien
 olissole@ctv.es
 www.olissole.com

Sensorische Eigenschaften reif / getrocknete Nuss (Walnuss), getrocknete Pinie, reifer Apfel, reife Tomate, süß



Produkt ID

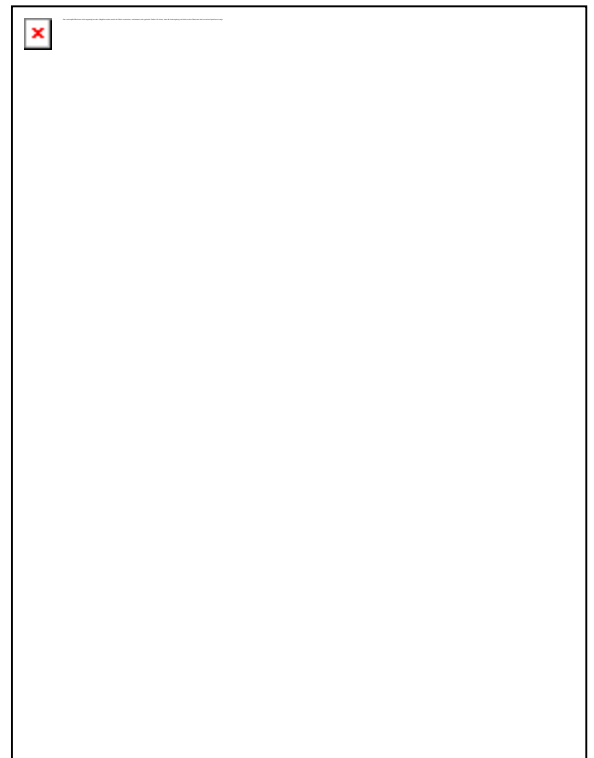
SITIA 0.3 112

Herkunft Griechenland / Kreta
 Olivensorte(n) 100% Koroneiki
 Intensität mittel
 BIO
 DOP / IGP DOP Sitia

Teilnehmer UNION OF AGRICULTURAL COOPERATIVES OF SITIA
 Griechenland
 factory@sitiacoop.gr
 www.sitiacoop.gr

Produzent UNION OF AGRICULTURAL COOPERATIVES OF SITIA
 Griechenland
 factory@sitiacoop.gr
 www.sitiacoop.gr

Sensorische Eigenschaften grün-reif / Gras, Apfel, Banane, Nuss



Produkt **OLIO EXTRAVERGINE**
DOP VENETO
VALPOLICELLA
ID **115**

Herkunft Italien / Venezien
Olivensorte(n) 50% Grignano, 50% Favarol,
Leccio, Moraiolo
Intensität mittel
BIO
DOP / IGP DOP Veneto Valpolicella
Teilnehmer BOCCHI AGRICOLA SRL
Italien
INFO@TENUTAFONTANARA
.IT
www.tenutafontanara.it
Produzent BOCCHI AGRICOLA SRL
Italien
INFO@TENUTAFONTANARA
.it
www.tenutafontanara.it
Sensorische
Eigenschaften reif / getrocknete Mandel, süß



Produkt **JEFIRA Premium**
Olivenöl, nativ extra
ID **116**

Herkunft Griechenland / Lakonien
Olivensorte(n) 70% Athinochia, 20%
Koroneiiki, 10% Mourtoeilia
Intensität mittel
BIO x
DOP / IGP
Teilnehmer Delinat AG
Schweiz
kundenservice@delinat.com
www.delinat.com
Produzent Christina und Nikolaus Kunz
Griechenland
klaus.kunz@jefira.com
www.jefira.com
Sensorische
Eigenschaften grün-reif / Bittermandel, Apfel,
süß





Produkt ID

Laleli Early Harvest 118

Herkunft
Olivensorte(n)
Intensität
BIO
DOP / IGP

Türkei / Edremit Ayvalik
100% Edremit Ayvalik
mittel

Teilnehmer

Art of Olive
Schweiz
info@artofolive.ch
www.artofolive.ch

Produzent

Biyolojik Bilimler, Arast. Gelist.
ve Üretim A.S.
Türkei
laleli@lalelioliveoil.com
www.lalelioliveoil.com

Sensorische
Eigenschaften

grün / Mandelschale, grüner
Apfel, Kräuter, süss, floral



Produkt ID

Sapori del Parco 119

Herkunft
Olivensorte(n)
Intensität
BIO
DOP / IGP

Italien / Apulien
Oliarola Garganica
mild
x
DOP Dauno Gargano

Teilnehmer

Essenz
Schweiz
essenz@econophone.ch
www.essenz-spezialitaeten.ch

Produzent

Frantoio Bisceglia
Italien
www.biologica.it

Sensorische
Eigenschaften

grün-reif / Tomate, Artischocke





Produkt ID **OCAL VALDERRAMA 120**

Herkunft Spanien / Cordoba
 Olivensorte(n) 100% Ocal Olives
 Intensität mild
 BIO
 DOP / IGP

Teilnehmer Riverawine Spanish Specialities
 Schweiz
 tobias@riverawine.ch
 www.riverawine.ch

Produzent ACEITES VALDERRAMA
 Spanien
 info@valderrama.es
 www.valderrama.es

Sensorische Eigenschaften reif / Kräuter, Beeren (Himbeere), Gemüse, süss



Produkt ID **Fuenrroble extra virgin olive oil 121**

Herkunft Spanien / Jaén
 Olivensorte(n) 100% Picual Olives
 Intensität mittel
 BIO
 DOP / IGP DOP Sierra de Segura

Teilnehmer Riverawine Spanish Specialities
 Schweiz
 tobias@riverawine.ch
 www.riverawine.ch

Produzent Potosi 10 S.A.
 Spanien
 potosi@potosi10.com
 www.potosi10.com

Sensorische Eigenschaften grün / grüne Banane, Kräuter, grüne Tomate, Nussschale





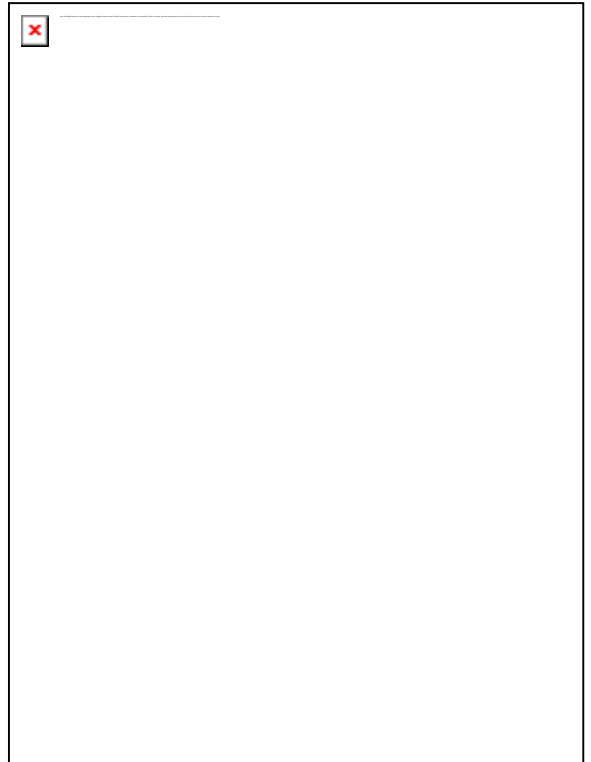
Produkt ID **Arbequina Valderrama 122**

Herkunft Spanien / Toledo
 Olivensorte(n) 100% Arbequina Olives
 Intensität mild
 BIO
 DOP / IGP

Teilnehmer Riverawine Spanish Specialities
 Schweiz
 tobias@riverawine.ch
 www.riverawine.ch

Produzent Aceites Valderrama
 Spanien
 info@valderrama.es
 www.valderrama.es

Sensorische Eigenschaften reif / getrocknete Walnuss, adstringierend



Produkt ID **Grand Cru Valderrama 123**

Herkunft Spanien / Toledo
 Olivensorte(n) Arbequina, Hojiblanca, Picudo, Ocal
 Intensität mild
 BIO
 DOP / IGP

Teilnehmer Riverawine Spanish Specialities
 Schweiz
 tobias@riverawine.ch
 www.riverawine.ch

Produzent Aceites Valderrama
 Spanien
 info@valderrama.es
 www.valderrama.es

Sensorische Eigenschaften reif / reife Tomate, Apfel, Banane, Nuss, süß





Produkt ID **Hojiblanca Valderrama 124**

Herkunft Spanien / Cordoba
Olivensorte(n) 100% Hojiblanca Valderrama
Intensität mittel
BIO
DOP / IGP

Teilnehmer Riverawine Spanish Specialities
Schweiz
tobias@riverawine.ch
www.riverawine.ch

Produzent Aceites Valderrama
Spanien
info@valderrama.es
www.valderrama.es

Sensorische Eigenschaften reif / Früchte, getrocknete Nuss, süß



Produkt ID **Castello ColleMassari Olio Extra Vergine di Oliva 125**

Herkunft Italien
Olivensorte(n) 50% Frantoio, 50% Moraiolo
Intensität mittel
BIO
DOP / IGP

Teilnehmer Delinat AG
Schweiz
kundenservice@delinat.com
www.delinat.com

Produzent ColleMassari, SPA Societa Agricola
Italien
collemassari@tin.it
www.collemassari.it

Sensorische Eigenschaften grün / frisch geschnittenes Gras, grüne Banane, bitter





ukt

ID

Herkunft
Olivensorte(n)

Intensität
BIO
DOP / IGP

Teilnehmer

Produzent

Sensorische
Eigenschaften

Entrañable Aceite de Oliva Virgen Extra 126

Spanien / Jumilla
Manzanilla, Conrnicaobra,
Arbequina, Picual
mild
x

Delinat AG
Schweiz
kundenservice@delinat.com
www.delinat.com

BSI Bodegas San Isidro
Spanien
export2@bsi.es
www.bsi.es

grün-reif / Banane, Cassis,
süss



Produkt

ID

Herkunft
Olivensorte(n)

Intensität
BIO
DOP / IGP

Teilnehmer

Produzent

Sensorische
Eigenschaften

Oleificio Viola Olio extra vergine di Oliva 127

Italien / Venezien
Nostrano, Favarol, Grignano
mittel
x

Delinat AG
Schweiz
kundenservice@delinat.com
www.delinat.com

Oleificio Viola s.n.c.
Italien
commerciale@oleificioviola.co
m
www.oleificioviola.com

grün-reif / süss





Produkt **EXTRA VIRGIN OLIVE OIL**
ID **128**

Herkunft Griechenland / Kreta
Olivensorte(n) 100% Koroneiki
Intensität mittel
BIO
DOP / IGP

Teilnehmer AGRUNION
Griechenland
halkiadakis@agrunion.gr
www.agrunion.gr

Produzent AGRUNION
Griechenland
halkiadakis@agrunion.gr
www.agrunion.gr

Sensorische
Eigenschaften grün-reif / Tomate, Mandeln



Produkt **Olio Extra Vergine di oliva COLLE DELLA CROCE**
ID **129**

Herkunft Italien / Umbrien
Olivensorte(n) 80% Moraiolo, 10% Leccino,
10% Frantoio
Intensität mild
BIO
DOP / IGP

Teilnehmer Frantoio Federico Bonifazi
Italien
info@frantoionbonifazi.it
www.frantoionbonifazi.it

Produzent Bonifazi Federico
Italien
info@frantoionbonifazi.it
www.frantoionbonifazi.it

Sensorische
Eigenschaften reif / reifer Apfel, reife Tomate





Produkt ID **Fernando Pensato 130**

Herkunft Italien / Apulien
Olivensorte(n) 100% Peranzana

Intensität mittel
BIO
DOP / IGP

Teilnehmer Pensato & Cie
Monaco
info@pensato.com
www.pensato.com

Produzent

Sensorische Eigenschaften grün / grüner Apfel, frische Nuss, Zitrus



Produkt ID **Olio extra vergine di oliva Terre Rosse 131**

Herkunft Italia / Umbrien
Olivensorte(n) 100% Moraiolo

Intensität mittel
BIO
DOP / IGP

Teilnehmer Az. Agraria Hispellum
Italia
info@hispellum.com
www.hispellum.com

Produzent Az. Agraria Hispellum
Italien
info@hispellum.com
www.hispellum.com

Sensorische Eigenschaften grün / grüne Banane, frische Mandeln





Produkt ID	Podere Prataccio 132
Herkunft	Italien / Toscana
Olivensorte(n)	
Intensität	mittel
BIO	x
DOP / IGP	
Teilnehmer	Podere prataccio Italien kollbach@cheapnet.it www.olivenoel-toscana.it
Produzent	Podere prataccio Italien kollbach@cheapnet.it www.olivenoel-toscana.it
Sensorische Eigenschaften	grün / frisch geschnittenes Gras, frische Mandeln, Kräuter, bitter



Produkt ID	MACINA 133
Herkunft	Italien / Apulien
Olivensorte(n)	80% Cima di Melfi, 10% Ogliarola di Lecce, 10% Cellina di Nardo
Intensität	mittel
BIO	
DOP / IGP	
Teilnehmer	AZIENDA AGRICOLA ANNATONIA RAIMUNDO Italien infoil@libero.it
Produzent	AZIENDA AGRICOLA ANNATONIA RAIMUNDO Italien infoil@libero.it
Sensorische Eigenschaften	grün / grüne Tomate, Kräuter, Nusshaut, adstringierend





Produkt ID **VITOLEUM excellens 134**

Herkunft Spanien / Cordoba
Olivensorte(n) 80% Picuda, 20% Hojiblanca
Intensität mittel
BIO
DOP / IGP DOP Priego de Cordoba

Teilnehmer OCHOA LO SANO S.L.
Spanien
oleovida@oleovida.es
www.ochoalosano.com

Produzent OCHOA LO SANO S.L.
Spanien
oleovida@oleovida.es
www.ochoalosano.com

Sensorische Eigenschaften grün / grüne Tomate, grüne Banane, Kräuter, Zitrus



Produkt ID **LESINA 135**

Herkunft Kroatien / Insel Hvar
Olivensorte(n) 60% Oblica, 25% Leccino, 15% Lastovka
Intensität mild
BIO
DOP / IGP

Teilnehmer LESINA
Kroatien
info@lesina.hr
www.lesina.hr

Produzent LESINA
Kroatien

Sensorische Eigenschaften grün / Artischocke, frische Nuss, frisch geschnittenes Gras





Produkt **Organic (Bio) Extra Virgin Olive Oil**

ID **136**

Herkunft Griechenland / Kreta
Olivensorte(n) 100% Koroneiki

Intensität mittel
BIO x
DOP / IGP

Teilnehmer AGRUNION
Griechenland
halkiadakis@agrunion.gr
www.agrunion.gr

Produzent Agrunion
Griechenland
halkiadakis@agrunion.gr
www.agrunion.gr

Sensorische
Eigenschaften grün / grüne Tomate, grüner
Apfel, Bittermandel



Produkt **Oro Bailen "Family Reserve"**

ID **137**

Herkunft Spanien / Jaén
Olivensorte(n) 100% Picual

Intensität mittel
BIO
DOP / IGP

Teilnehmer GALGON 99
Spanien
galvez07@terra.es
www.orobailen.es

Produzent GALGON 99, S.L.
Spanien
galvez07@terra.es
www.orobailen.com

Sensorische
Eigenschaften grün / frisch geschnittenes
Gras, frische Nuss,
Artischocke, Zitrus, scharf





Produkt ID **De Cambrils 138**

Herkunft
Olivensorte(n)
Intensität mild
DOP / IGP DOP Siurana
Teilnehmer Cooperativa Agrícola de Cambrils
Schweiz
jlopez@ehotelier.com
Produzent
Sensorische Eigenschaften reif / Artischoke, Kräuter, getrocknete Nuss



Produkt ID **De la Llave 139**

Herkunft Spanien / Extremadura
Olivensorte(n) 100% Picual
Intensität mild
DOP / IGP x
Teilnehmer Raurica Gourmet GmbH
Schweiz
rauricagourmet@bluewin.ch
Produzent De la Llave
Spanien
Sensorische Eigenschaften reif / reifer Apfel, floral, süß





**Produkt
ID**

**Tierras del Sur
140**

Herkunft
Olivensorte(n)
Intensität
BIO
DOP / IGP

Spanien / Andalusien
68% Hojiblanca, 32% Picual
mittel

Teilnehmer

Raurica Gourmet GmbH
Schweiz
rauricagourmet@bluewin.ch

Produzent

Transformaciones Agrícolas
Los Abades S.L.U.
Spanien
tierrasdelsur@gproicar.com

Sensorische
Eigenschaften

reif / reife Banane, getrocknete
Nuss, süß



**Produkt
ID**

**San Leandro Extra
Virgin Olive Oil
141**

Herkunft
Olivensorte(n)
Intensität
BIO
DOP / IGP

Spanien / Cordoba
Picual, Picuda, Arbequino
mild

Teilnehmer

Med International S.A.
Spanien
erica.estepa@med-int.com
www.med-int.com

Produzent

Med International S.A.
Spanien
erica.estepa@med-int.com
www.med-int.com

Sensorische
Eigenschaften

reif / getrocknete Nuss, süß





Produkt	Kefalonia Koroni Olivenöl
ID	143
Herkunft Olivensorte(n)	Griechenland / Kefalonia 100% Koroni
Intensität BIO DOP / IGP	mittel x
Teilnehmer	greek.ch Schweiz info@greek.ch greek.ch
Produzent	Eigenproduktion in Kefalonia Griechenland ga@sarlata.gr www.sarlata.gr
Sensorische Eigenschaften	reif / reife Tomate, süss



International Olive Oil Award – Zurich (IOOA)

Idee und Ziel

Der International Olive Oil Award - Zurich (IOOA) wird seit 2002 jährlich, jeweils im Frühling, von der Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) des Departments Life Sciences and Facility Management (LSFM) organisiert und durchgeführt.

Die zum IOOA angemeldeten Öle nehmen automatisch an einem weiteren Wettbewerb, dem OLIO (→ separates Kapitel), teil. Für die Teilnehmer besteht damit die „doppelte Chance“ eine Prämierung zu erlangen. IOOA und OLIO verfolgen bei der sensorischen Beurteilung der gemeldeten Olivenöle jedoch zwei völlig verschiedene Ansätze. Anlässlich des IOOA erfolgt eine objektive Beurteilung durch ein sensorisches Fachpanel und anlässlich des OLIO eine subjektive Beurteilung durch Konsumenten. Durch die Auswertung und Interpretation der Ergebnisse aus beiden Erhebungen eröffnen sich zusätzlich interessante Möglichkeiten, deren Ergebnisse den Teilnehmern im Anschluss an die Wettbewerbe in Form detaillierter Prüfberichte zur Verfügung gestellt werden.

Neben unserem Anliegen eine über die Jahre kontinuierliche Qualitätsforschung für die Produktkategorie Olivenöl zu betreiben und den Teilnehmern und Produzenten des IOOA relevante Informationen zu den sensorischen Eigenschaften ihrer Olivenöle zu liefern, ist es zusätzlich auch unser Anliegen die Transparenz des Olivenölmarkts für den Konsumenten zu erhöhen.

Wer prüft die Öle ?

Die Beurteilung der am IOOA teilnehmenden extra nativen Olivenöle wird durch unsere Jury - das „Swiss Olive Oil Panel“ (SOP) der ZHAW, eine Gruppe von trainierten Olivenölprüfern vorgenommen. Pro Olivenöl werden auf den verschiedenen Stufen des Wettbewerbs vom SOP mindestens 8 - 10 Einzelergebnisse erhoben und zu einem Panelergebnis zusammengeführt.

Das SOP ist Teil der gemäss ISO 17025 akkreditierten Prüfstelle für „Konsumententests und sensorische Analytik“ (STS 240) der ZHAW. Innerhalb des Geltungsbereichs der Prüfstelle wird die Beurteilung von Olivenöl (Panel-Test) gemäss den Vorgaben von EU und IOC als Dienstleistung angeboten. Es besteht die Möglichkeit diese Dienstleistung über das Jahr jederzeit in Anspruch zu nehmen. Daneben engagiert sich das Panel jeweils im Frühjahr im Projekt IOOA und führt die in diesem Rahmen anfallenden Degustationen (Panel-Tests) durch.

Das SOP setzt sich zusammen aus Personen, die entweder aus beruflichen Gründen oder aber aus privatem Interesse eng mit der Produktgruppe Olivenöl verbunden sind. Das Panel besteht seit dem Jahre 2002 und wird seit diesem Zeitpunkt regelmässig gemäss der Vorgaben von EU und IOC trainiert. Prüfer, die in das Panel neu aufgenommen werden wollen, müssen eine intensive Grundausbildung inkl. Eignungsprüfung absolvieren. Über das Jahr verteilt werden 4 bis 5 Panel-Trainings an der ZHAW in Wädenswil, in Form eines Gruppentrainings, absolviert. Zusätzlich werden, um Kontinuität und Trainingserfolg sicherzustellen, auch Übungseinheiten mittels Versand von Prüfproben und Ergebnissammlung per e-mail (= virtuelles Training) durchgeführt. Mit diesem Vorgehen wird ein hohes Niveau des Panels und somit die neutrale und objektive Beurteilung von Olivenöl gemäss internationalem Standard gewährleistet.

Wie wird geprüft ?

Im Vorfeld der sensorischen Beurteilung durch die Jury des IOOA - das SOP (Fachpanel Olivenöl der ZHAW) - werden die teilnehmenden Öle einer **Orientierungs-Degustation** (Screening) unterzogen. Ziel ist es die Intensität der Öle (mild, mittel, intensiv) festzustellen und möglicherweise fehlerhafte Öle bereits im Vorfeld des Panel-Tests zu eruieren. Die Vor-Degustation wird von einer dreiköpfigen Prüfergruppe des SOP durchgeführt und hat für den weiteren Verlauf der Degustationen lediglich orientierenden Charakter.

Im weiteren Verlauf des IOOA wird basierend auf der EU-Verordnung 796/2002, Anhang VII, sowie der Anweisung des IOC für die Objektive Beurteilung von Olivenöl (COI / T. 20 / Doc. Nr. 15 / Rev. 1) ein **Panel-Test (1)** durchgeführt. Diese Degustation wird als Blindtest im Sensoriklabor der ZHAW durchgeführt. Die Öle sind dabei mit dreistelligen Zufallszahlen codiert und werden von mindestens 8 - 10 Prüfern degustiert, um statistisch gesicherte Ergebnisse zu gewährleisten. Der eingesetzte Beurteilungs-Bogen (profile sheet) basiert auf dem Prüfbogen des IOC, ist jedoch dahingehend weiterentwickelt worden, dass neben der reinen Klassifizierung, auch Gewicht auf die Beschreibung der Komplexität der Positivattribute, die Harmonie (Ausgewogenheit) und die Dauerhaftigkeit der zu prüfenden Olivenöle gelegt wird.

Die aus dem Panel-Test (1) hervorgehenden qualitativ herausragenden Olivenöle (ca. 50%), werden im Rahmen eines weiteren **Panel-Tests (2)** (= Entscheidungsdegustation) nochmals einer sensorischen Beurteilung unterzogen. Ziel ist es dabei die Ergebnisse des Panel-Tests (1) zu bestätigen und abschliessend über die drei Award-Kategorien „Goldene Olive“, „Silberne Olive“ und "Award" zu entscheiden. Diese Entscheidungsdegustation wird, wie der Panel-Test (1), ebenfalls als Blindtest durchgeführt. Die Öle sind anonymisiert und werden von mindestens 8 - 10 Prüfern degustiert, um statistisch gesicherte Ergebnisse zu gewährleisten.

Ablauf der Degustationen zum IOOA - im Überblick

→ 1. Schritt:

Orientierungs-Degustation (Screening)

→ Ziel: Selektion der Öle für den Paneltest (1)

- 3 Experten (Prüfer des SOP)
- Einschätzung der Fruchtigkeit (mild, mittel, intensiv)
- Detektion potentieller Fehler
- Resultate mit orientierendem Charakter

→ 2. Schritt:

Panel-Test (1)

→ Ziel: Selektion der Öle für den Panel-Test (2)
(Entscheidungs-Degustation)

- Einsatz des SOP - akkreditiert gemäss ISO 17025
- Einsatz eines erweiterten Profile Sheets (validiert)
- Codierte Prüfproben
- n = 8-10
- Statistisch aussagekräftige Resultate

→ 3. Schritt:

Panel-Test (2) = Entscheidungs-Degustation

→ Ziel: Prämierung in den Kategorien: Goldene Olive, Silberne Olive, Award

- Einsatz des SOP - akkreditiert gemäss ISO 17025
- Einsatz eines erweiterten Profile Sheets (validiert)
- Codierte Prüfproben
- n = 8-10
- Statistisch aussagekräftige Resultate



Vorbereitungen für den Paneltest / Blick in die Sensorikkabinen

Profile Sheet IOOA

Datum: _____

Prüfer-Code: G _____

Probennummer: _____

Negative Attribute

- 1 fusty
stichig
- 2 musty
modrig
- 3 winey - vinegary
weinig - essigsauer
- 4 muddy sediment
schlammig
- 5 metallic
metallisch
- 6 rancid
ranzig
- 7 others (to specify)
andere (zu spezifizieren)

Positive Attribute

8a fruity
fruchtig Nase

Reifezustand der Olive	+	++	+++	Geschmack / Geruch	+	++	+++
unreif	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	süss	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
reif	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Gras frisch geschnitten	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nuss, Mandel, Pinie - frisch	+	++	+++	Nuss, Mandel, Pinie - getr.	+	++	+++
nussartig (frisch)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	nussartig (getr.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
mandelartig (frisch)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	mandelartig (getr.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
pinienartig (frisch)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	pinienartig (getr.)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Früchte	+	++	+++	Gemüse, Kräuter	+	++	+++
grüner Apfel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	grüne Tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
reifer Apfel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	reife Tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
grüne Banane	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Artischocke	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
reife Banane	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pilze	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zitrus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Kräuter	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cassis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
Melone	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				
kandierte Früchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>				

ggf. weitere Attribute (benennen und bewerten)

	+	++	+++
1 _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

8b fruity
fruchtig Gaumen

9 bitter
bitter

10 pungent
scharf

Gesamteindruck / Ausgewogenheit

11 Harmonie (Flavour)
negativ (total unharmonisch) Standard positiv (Spitzenöle)

12 Dauerhaftigkeit
kurz Standard lang

Auf Basis des EU/COI profile sheets erweiterter / validierter Prüfbogen für den IOOA

International Olive Congress – Zurich (IOC)

Der „International Olive Congress – Zurich“ (IOC) ist die Abschlussveranstaltung des „International Olive Oil Award – Zurich“ (IOOA). Als Höhepunkt dieser Fachtagung erfolgt jeweils die Bekanntgabe der aktuellen Gewinner in den Kategorien: Goldene Olive, Silberne Olive und Award, welche durch das Fachpanel Olivenöl (Swiss Olive Oil Panel (SOP)), der nach ISO 17025 akkreditierte Prüfungsstelle der ZHAW (STS 240), ermittelt wurden.



Gewinner der Goldenen und Silbernen Olive 2007



Im Vorfeld der Verleihung der Prämierungen wird anlässlich des Olive Congress jedes Jahr zu anderen Themen rund um die Produktgruppe Olivenöl berichtet. Der Olive Congress richtet sich dabei natürlich an die Teilnehmer des IOOA, aber auch ganz generell an Personen, die mit der Produktion, dem Marketing und der Evaluation von Oliven und Olivenöl zu tun haben, genauso wie an Personen aus dem Bereich "Public Health", Medizin und Ernährungsberatung sowie die Aufsichtsbehörden des Bundes und natürlich interessierte Konsumenten.



Podiumsdiskussion am 6th
Int. Olive Congress - Zurich
2007

Ausstellung der Öle am 6th
Int. Olive Congress - Zurich
2007



OLIO an der Gourmesse Zürich

Extra native Olivenöle, welche in die Endrunde (Panel-Test (2)) des International Olive Oil Award - Zurich gelangen, nehmen im selben Kalenderjahr automatisch auch an einem Konsumententest (Akzeptanztest) teil. Dieser Test sieht vor im Minimum 90 Konsumentenmeinungen pro Olivenöl zu sammeln, um statistisch aussagekräftige Resultate sicherzustellen.

Der Beliebtheitstest wird anlässlich der Gourmesse Zürich (www.gourmesse.ch) durchgeführt, mit dem Ziel unter den teilnehmenden Ölen die Publikumsfavoriten zu finden. Die bestplatzierten Olivenöle erhalten den Publikumspreis „OLIO“.

Daneben werden auf der Gourmesse Zürich sämtliche Olivenöle, die am IOOA teilgenommen haben, ausgestellt und können an der Olivenöl.Bar (siehe Bild) von den Besuchern der Fachmesse degustiert werden.

In diesem Jahr findet die Gourmesse Zürich und damit die Prämierung des „OLIO 2008“ vom 10. bis 13. Oktober 2008 im Kongresshaus Zürich statt.



Olivenölbar an der Gourmesse 2007

Termine 2009

8th International Olive Oil Award – Zurich 2009

Die detaillierte Ausschreibung der Veranstaltung erfolgt ab Herbst 2008 auf: www.oliveoilaward.ch

- Anmeldung für die Teilnahme bis 31.01.2009
- Zahlung der Teilnahmegebühr bis 15.02.2009
- Einreichung der Ölmuster bis 15.02.2009

8th International Olive Congress – Zurich 2009

Die Veranstaltung wird am 02. April 2009 stattfinden. Eine detaillierte Ausschreibung der Fachtagung erfolgt bis Februar 2009 auf: www.oliveoilaward.ch

- Anmeldung für die Teilnahme bis 15.03.2009

OLIO an der Gourmesse – Zurich 2009

Die detaillierte Ausschreibung der Veranstaltung erfolgt auf: www.gourmesse.ch

www.oliveoilaward.ch

Zurich University of Applied Sciences (ZHAW)
Dep. Life Sciences and Facility Management (LSFM)
Institute for Food and Beverage innovation (ILGI)
Food Sensory Science Group
Grüental / PO Box / CH 8820 Wädenswil / Switzerland

MAIL i00a.ilgi@zhaw.ch

WEB www.oliveoilaward.ch
www.degu.ch
www.lsfm.zhaw.ch

