

Inhaltsverzeichnis

In dieser Broschüre finden Sie alles rund um den International Olive Oil Award – Zurich sowie weiterführende Informationen zu den teilnehmenden Olivenölen.

Inhalt

Vorwort	3
Sensorische Eigenschaften von Olivenöl	4
Die Aromen	5
Fehlererkennung im Olivenöl	6
International Olive Oil Award – Zurich (IOOA)	8
Das Panel	9
Das Profile Sheet IOOA	11
Deklarationen und Etikette	12
Klassifizierung	13
Labels	13
International Olive Congress – Zurich (IOC)	14
OLIO an der Gourmesse Zürich	14
Termine 2010	15
Olivensorten	15
Kleines ABC des Olivenöls	16
Die Gewinner	18
Sensorische Profile der degustierten Öle	20
Italien	21
Spanien	35
Griechenland	43
Weitere Länder	48
Bezugsquellenverzeichnis	52
Impressum	56

Vorwort



Annette Bongartz

Leitung der Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der ZHAW und Organisatorin des International Olive Oil Award – Zurich

Seit 2002 wird von der Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) der International Olive Oil Award – Zurich organisiert und durchgeführt. Dieses Projekt ist die Grundlage für den vorliegenden Olivenöl - Guide. Die Evaluation der im Projekt teilnehmenden extra nativen Olivenöle wird durch das „Swiss Olive Oil Panel“ (SOP) vorgenommen, dem Fachpanel Olivenöl der ZHAW. Dieses ist Teil der gemäss ISO 17025 akkreditierten „Prüfstelle für Konsumententests und sensorische Analytik von Lebensmitteln“ (STS 240) der ZHAW und durch regelmässige Trainings für die objektive Beurteilung von Olivenöl ausgebildet. Im März 2009 fand bereits der „8th International Olive Oil Award

– Zurich“ statt. Mit 130 extra nativen Olivenölen aus 14 verschiedenen Produktionsländern war auch dieser Jahr die Teilnehmerzahl sehr hoch. Die Öle wurden gemäss der Mitte 2008 neu erlassenen Verordnung 640/2008 der Kommission der Europäischen Gemeinschaften klassifiziert und bezüglich ihrer charakteristischen Aromaeigenschaften, ihrer Harmonie und Dauerhaftigkeit beschrieben und prämiert. Diejenigen Öle, die absolut fehlerfrei waren, d.h. deren Zugehörigkeit zur höchsten Güteklasse (extra nativ) bestätigt werden konnte (124 von 130), werden hier vorgestellt. Auf diejenigen darunter, die sich als sensorisch herausragend gezeigt haben, wird dabei speziell hingewiesen – diese Öle wurden am 02. April 2009 anlässlich des „8th International Olive Congress – Zurich“

in den Kategorien „Goldene Olive“, „Silberne Olive“ und „Award“ ausgezeichnet.

Anlässlich der Gourmesse Zürich vom 09. bis 12. Oktober 2009 im Kongresshaus Zürich werden dieselben Olivenöle einem Konsumententest unterzogen. An die dabei eruierten Publikumsfavoriten wird die Auszeichnung „OLIO 2009“ verliehen.

Die Ergebnisse beider Veranstaltungen – „8th International Olive Oil Award 2009“ und „OLIO 2009“ – werden in der Fachpresse, der Tagespresse sowie im Internet publiziert. Weitere Informationen zum Projekt finden Sie auf unserer Homepage: www.oliveoilaward.ch

Viel Spass bei der Lektüre!

Sensorische Eigenschaften von Olivenöl

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

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 ein 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

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

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

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 keine Bitterkeit aufweisen, werden als „süß“ (= wenig bis gar nicht bitter) bezeichnet.

Schärfe

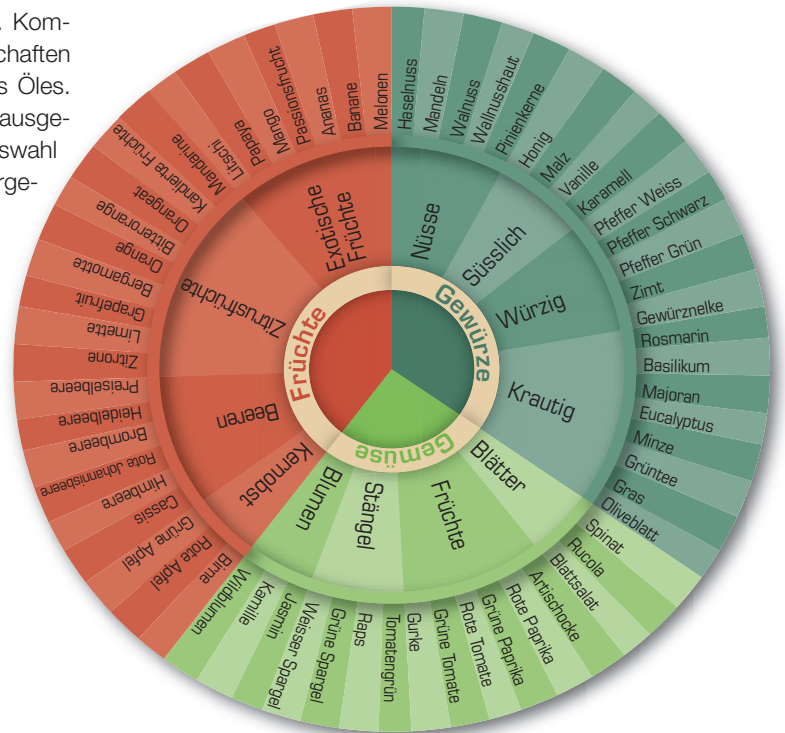
Schärfe: 

Taktile 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.

Die Aromen

Die Fruchtigkeit von Olivenöl kann sehr unterschiedlich ausgeprägt sein und ein faszinierendes Spektrum von Aromen aufweisen.

Aromen werden orthonasal (direkt über die Nase) und retronasal (über den Hals- Nasen-Rachen-Raum) wahrgenommen. Kombiniert mit dem Geschmack sowie trigeminalen Eigenschaften (Schärfe, Adstringenz, ...) ergeben sie das Flavour eines Öles. Die Fruchtigkeit von Olivenöl kann sehr unterschiedlich ausgeprägt sein. In der folgenden Übersicht finden Sie eine Auswahl potenziell auftretender Aromen, die v.a. retronasal wahrgenommen werden können.



Quelle:

COI / T.20 / Doc. 22 – 2005; Method for the organoleptic assessment of extra virgin olive oil applying to use a designation of origin.

Aromarad:

© www.swisspocketguide.com

Fehlererkennung im Olivenöl

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 längeren 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.

International Olive Oil Award – Zurich (IOOA)

Seit 2002 prämiiert die Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW in Wädenswil jährlich Olivenöle.

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

Die zum IOOA angemeldeten Öle nehmen automatisch an einem weiteren Wettbewerb, dem OLIO (separates Kapitel), teil. Für jeden 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 Daten beider Erhebungen ergeben sich interessante Erkenntnisse im Hinblick auf die Erwartungshaltung der Konsumenten an extra native Olivenöle einerseits und die tatsächliche sensorische Qualität von Olivenöl am Markt andererseits. Diese Ergebnisse stehen den Teilnehmern im Anschluss an die Wettbewerbe in Form detaillierter Prüfberichte zur Verfügung.

Neben unserem Anliegen eine über die Jahre kontinuierliche Qualitätsforschung für die Produktkategorie Olivenöl zu betreiben und den Teilnehmern und Produzenten des IOOA relevante Informa-

tionen zu den sensorischen Eigenschaften ihrer Olivenöle zu liefern, ist es zusätzlich auch unser Anliegen, die Transparenz des Olivenölmarkts für den Konsumenten zu erhöhen.

Das Panel

Das Swiss Olive Oil Panel (SOP) der ZHAW ist eine Gruppe ausgebildeter Olivenölprüfer, die gemäss Vorgaben von EU und IOC regelmässig trainiert werden.

Wer prüft die Öle?

Die sensorische Beurteilung der am IOOA teilnehmenden extra nativen Olivenöle wird durch eine 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 von Lebensmitteln“ (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 besteht seit dem Jahre 2002 und wird seit diesem Zeitpunkt regelmässig gemäss Vorgaben von EU und IOC trainiert. Es setzt sich zusammen aus Personen, die entweder aus beruflichen Gründen oder aber aus privatem Interesse eng mit dem „Produkt Olivenöl“ verbunden sind. Prüfer, die in das Panel

neu aufgenommen werden wollen, durchlaufen eine intensive Grundausbildung inkl. Eignungsprüfung. Über das Jahr verteilt werden dann 4 bis 5 Panel-Trainings „in situ“ 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 qualitativ hohes Niveau des Panels und somit die neutrale und objektive sensorische 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 (leicht, 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 640/2008, Anhang VII, sowie der Anweisung des IOC

für die Objektive Beurteilung von Olivenöl (COI / T. 20 / Doc. Nr. 15 / Rev. 1) ein erweiterter Panel-Test 1 durchgeführt. Die Degustation wird als Blindtest im Sensoriklabor der ZHAW durchgeführt. Die Öle sind dabei mit dreistelligen Zufallszahlen codiert und werden von mindestens 8 bis 10 Prüfern degustiert, um statistisch gesicherte Ergebnisse zu gewährleisten. Der eingesetzte Beurteilungs-Bogen (profile sheet) basiert auf dem Prüfbogen des IOC, ist jedoch dahin gehend modifiziert resp. weiterentwickelt worden, als dass neben der reinen Klassifizierung, auch Gewicht auf die Beschreibung der Aromaeigenschaften, deren Komplexität sowie 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 abschliessenden Panel-Tests 2 nochmals einer sensorischen Beurteilung unterzogen. Ziel dieser Entscheidungsdegustation ist es die Ergebnisse des Panel-Tests 1 zu bestätigen und abschliessend über die Vergabe der drei Award-Kategorien „Goldene Olive“, „Silberne Olive“ und „Award“ zu entscheiden. Wie der Panel-Test 1, wird der Panel-Test 2 ebenfalls als Blindtest durchgeführt. Die Öle sind anonymisiert und werden von mindestens 8 bis 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 orientieren dem Charakter

2. Schritt:

Panel-Test 1 (Entscheidungs-Degustation)

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

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 mit Goldener Olive, Silberner Olive, Award

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

Das Profile Sheet IOOA

Auf Basis des EU/IOC profile sheets
weiterentwickelter, validierter IOOA Prüfbogen.

	Prüfverfahren Profile Sheet (Paneltest + Positivbeschreibung) FG Lebensmittel-Sensork	LMT-SEN-F48-303b Seite: 1 / 1 Datum: 17.11.2008	
Datum: _____ Prüfer-Code: G _____ Probennummer: _____			
Negative Attribute			
1 fusty / muddy stichig / schlammig		_____ →	
2 musty modrig		_____ →	
3 winey - vinegary weinig - essigsauer		_____ →	
4 metallic metallisch		_____ →	
5 rancid ranzig		_____ →	
6 others (to specify) andere (zu spezifizieren)		_____ →	
Positive Attribute			
7a fruity fruchtig		_____ →	
		Nase	
GRÜN		REIF	
grüne Olive	+ ** ***	reife Olive	+ ** ***
frisch geschn. Gras	□ □ □	sauz (= nicht / wenig bitter)	□ □ □
grüne, unreife Nusschale	□ □ □	Nusskerne	□ □ □
grüne, unreife Mandelschale	□ □ □	Mandlikerne	□ □ □
grüne, unreife Pinieschale	□ □ □	Pinienkerne	□ □ □
grüne Artischocke	□ □ □	gekochte Artischocke	□ □ □
grüne Tomate	□ □ □	reife Tomate	□ □ □
Krauter (Rosmarin, Oregano, Thymian, ...)	□ □ □	Piz	□ □ □
grüner Apfel	□ □ □	reifer Apfel	□ □ □
grüne Banane	□ □ □	reife Banane	□ □ □
Zitrus	□ □ □	Castis	□ □ □
		Melone	□ □ □
		Kandierte Frucht	□ □ □
ggf. weitere Attribute (benennen und bewerten)		+ ** ***	
1 _____		□ □ □	
2 _____		□ □ □	
3 _____		□ □ □	
7b fruity fruchtig		_____ →	
		Gaumen	
8 bitter bitter		_____ →	
9 pungent scharf		_____ →	
Gesamteindruck / Ausgewogenheit			
10 Harmonie (Flavour)		_____ →	
		negativ (total unharmonisch) Standard positiv (Spitzenöl)	
11 Dauerhaftigkeit		_____ →	
		kurz Standard lang	
Aktualisiert: Bona	Geprüft: QL / 19.11.08	Freigegeben: FGL / 19.11.08	

Deklarationen und Etikette

Die Ursprungshinweise auf der Etikette sagen viel über die Qualität eines Olivenöls aus.

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)
Zum Beispiel:

- 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.
Zum Beispiel:

- Natives Olivenöl (extra) aus Portugal. Auslese nativer Olivenöle (extra), die zu über 75 % aus Portugal stammen.

Mischungen nativer Olivenöle aus mehreren Produktionsländern der EU:

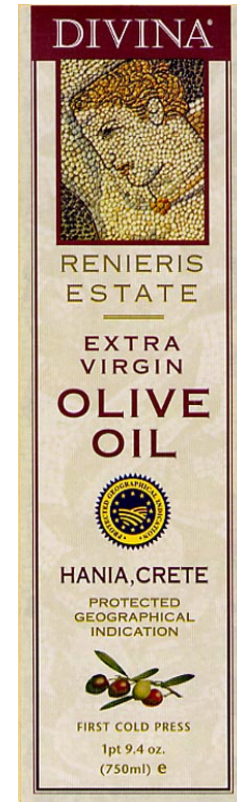
Das Öl muss in einem Land der EU gewonnen (gepresst) sein aus Oliven, die in einem oder mehreren EU-Ländern oder in ... (z.B. Land X) geerntet wur-

den. Das Abfüllland hat keine Beziehung zum Ursprungsland.
Zum Beispiel:

- 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 Abfüllland ist genannt, hat aber keine Beziehung zum Ursprung des Öls.



Klassifizierung

Die Klassifizierung von Olivenöl in drei Kategorien:

Natives Olivenöl Extra (relevante Kategorie für IOOA)

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. 3.5 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 3.5 cm und Fruchtigkeit grösser 0 cm auf der Profilierungsskala von 10 cm oder Fehler kleiner 3.5 cm und Fruchtigkeit = 0 cm auf der Profilierungsskala von 10 cm

Grundlage der Klassifizierung ist der so genannte Paneltest, sowie die Bestimmung verschiedener chemisch-physikalischer Messgrössen, welche der Verordnung 640/2008 der Kommission der Europäischen Gemeinschaften zu entnehmen sind.

Labels

Drei Labels zeichnen Olivenöle aus:



Geschützte Geografische Angabe

Geschützte geograph. Angabe (g.g.A.)
Protected Geographical Indication (PGI)
Indicazione Geografica Protetta (IGP)
Indication Géographique Protégée (IGP)
Indicación Geográfica Protegida (IGP)
Indicação Geográfica Protegida (IGP)



Geschützte Ursprungsbezeichnung

Geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)
Protected Designation of Origin (PDO)
Denominazione d'Origine Protetta (DOP)
Appellation d'Origine Protégée (AOP)
Denominación de Origen Protegida (DOP)
Denominação de Origem Protegida (DOP)



Biologischer Anbau

International Olive Congress – Zurich (IOC)

Die Abschlussveranstaltung des „International Olive Oil Award – Zurich“.

Von 2002 bis 2008 hatte der „International Olive Congress – Zurich“ (IOC), die Abschlussveranstaltung des „International Olive Oil Award – Zurich“ (IOOA), den Charakter einer Fachtagung, bei der unter jährlich wechselndem Motto verschiedene Themen „Rund um's Olivenöl“ im Mittelpunkt standen. Abschliessender Höhepunkt war in dieser Zeit stets die Bekanntgabe der Gewinner in den Kategorien Goldene Olive, Silberne Olive und Award, welche jährlich anlässlich der Degustationen zum International Olive Oil Award – Zurich durch das Fachpanel Olivenöl (SOP) der ZHAW ermittelt wurden.

Im Jahr 2009 widmete sich der IOC nun erstmals und ausschliesslich der Ehrung der Gewinner des IOOA. In feierlichem Rahmen wurden den aktuel-

len Preisträgern die Goldenen und Silbernen Oliven sowie die Awards überreicht. Neu gab es auch eine Länderwertung, bei der Öle aus Nationen, welche mit mehr als 10 Olivenölen im Wettbewerb vertreten waren, zusätzlich die Chance hatten den Sonderpreis „Best of ...“ zu gewinnen.

Zum 10. Geburtstag des IOOA ist für 2011 wieder eine grössere Fachtagung rund um das Thema „Oliven und Olivenöl“ geplant. Diese richtet sich an Personen aus der Produktion, dem Marketing und der Evaluation von Oliven und Olivenöl, genauso wie an Personen aus den Bereichen Public Health, Medizin und Ernährungsberatung oder Aufsichtsbehörden des Bundes, interessierte Konsumenten und „last but not least“ die Teilnehmer des IOOA.

OLIO an der Gourmesse Zürich

An der Gourmesse Zürich werden die extra nativen Olivenöle vorgestellt, die am IOOA teilgenommen haben.

Extra native Olivenöle, welche in die Endrunde (Panel-Test 2) des International Olive Oil Award – Zurich gelangen, nehmen im selben Kalenderjahr zusätzlich auch an einem Konsumententest (Akzeptanztest) teil, dessen Ziel es ist die Publikumsfavoriten zu identifizieren. Dieser Beliebtheitstest wird anlässlich der Gourmesse Zürich (www.gourmesse.ch) durchgeführt, wobei im Minimum 90 Konsumentenmeinungen pro Olivenöl gesammelt werden, um statistisch aussagekräftige Resultate sicherzustellen. Die bestplatzierten Olivenöle erhalten den Publikumspreis „OLIO“.

Anlässlich der Gourmesse Zürich werden ausserdem sämtliche Olivenöle, die am IOOA teilgenommen haben, ausge-

stellt 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 2009“ vom 09. bis 12. Oktober 2009 im Kongresshaus Zürich statt.



Termine 2010

Schon heute wissen, was
nächstes Jahr läuft.

9th International Olive Oil Award – Zurich 2010

Anmeldung für die Teilnahme
bis 31.01.2010

Zahlung der Teilnahmegebühr
bis 15.02.2010

Einreichung der Ölmuster bis
15.02.2010

Die detaillierte Ausschreibung der erfolgt ab
Herbst 2009 auf: www.oliveoilaward.ch

9th International Olive Con- gress – Zurich 2010

Die Veranstaltung findet am
15. April 2010 statt. Anmel-
dung für die Teilnahme bis
31.03.2010

Die detaillierte Ausschreibung erfolgt bis
Februar 2010 auf: www.oliveoilaward.ch

OLIO an der Gourmesse – Zurich 2010

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

Olivensorten

Spanien

Picual
Hojiblanca
Cornicabra

Portugal

Lechthin
Empeltre
Arbequina
Cacerena
Verdial de
Badajoz

Algerien

Chemial
Azeradj

Portugal

Galega
Carrasquena
Redondil

Frankreich

Anglandeau

Italien

Frantoio
Moraiolo
Leccino
Coratino
Carolea

Kroatien

Obbliza
Zutica

Marokko

Picholine

Türkei

Alvalyk
Cakir

Griechenland

Koroneiki
Mastoidis

Tunesien

Chemlali
Chetoui

Libanon

Souri

Syrien

Al-Zeity
Al-Sorani

Israel

Souri



Kleines ABC des Olivenöls

Einige wichtige Stichworte rund um das Thema Olivenöl

Ausgewogenheit

(Harmonie / Harmony)

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

(Persistency)

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.

Intensität

- Leicht

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

- Mittel

Olivenöle, die eine mittlere Fruchtigkeit aufweisen
(> 3 und < 6 auf einer 10er Skala)

- Intensiv

Olivenöle, die eine intensive Fruchtigkeit aufweisen
(> 6 auf einer 10er Skala)

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 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 International Olive Oil Councils.

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.

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.

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.

Die Gewinner des 8th International Olive Oil Award – Zurich

Diejenigen Olivenöle, die sich aufgrund der angelegten objektiven Kriterien als sensorisch herausragend gezeigt haben, wurden mit der „Goldenen Olive“, der „Silbernen Olive“ und dem „Award“ ausgezeichnet.

Alle Olivenöle, welche am 8th International Olive Oil Award – Zurich 2009 teilgenommen haben und die sensorischen Anforderungen an native Olivenöle extra (gemäss IOC / EU-Vorgaben) erfüllen, werden in diesem Heft vorgestellt. Neben allgemeinen Informationen, wie etwa Herkunft, Olivensorte oder Produzent 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.



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.



Goldene Olive

Rincón de la Subbética

Spanien/Andalusien ID018

Parqueoliva

Spanien / Andalusien ID019

Sole di Sicilia

Italien / Sizilien ID033

TERRE DI GIUMARA

Italien / Sizilien ID063

PÓRTICO DE LA VILLA

Spanien / Cordoba ID071

Titone D.O.P di Agricoltura

Biologica
Italien / Sizilien ID128



Silberne Olive

Primo D.O.P.

Italien / Sizilien ID011

Durius all Natural

Spanien / Salamanca ID035

Abbae de Queilles

Spanien / Navarra ID053

Frantoio di Mezzo DOP Valli

Trapanesi
Italien / Sizilien ID055

MB Nocellara

Italien / Sizilien ID058

Feudotto

Italien / Sizilien ID102

EPHESER

Türkei / Izmir ID119

Aureo

Italien / Kampanien ID132



Award

Ravida

Italien / Sizilien ID005

Primo BIO

Italien / Sizilien ID010

Olea de la Marchia

- monovarietale
Italien / Marken ID0013

Olivenoel Monaco

- extra vergine
Italien / Sizilien ID021

MANDRANOVA Etichetta Verde

Italien / Sizilien ID050

Falconero DOP Valli Trapanesi

Italien / Sizilien ID054

MB Cerasuola

Italien / Sizilien ID057

CLADIVM

Spanien / Cordoba ID068

FUENTE LA MADERA

Spanien / Cordoba ID072

HACIENDA IBER-ARBOSANA

Spanien / Saragossa ID086

Cartoceto „Cuvée“ D.O.P.

Italien / Marken ID0093

LA LAGUNA DE FUENTE

DE PIEDRA
Spanien / Andalusien ID096

Olio Extra Vergine di

Oliva Barbara
Italien / Sizilien ID123

Sapori del Parco - DOP Dauno

Italien / Apulien ID130

Sensorische Profile der degustierten Öle

Für alle teilnehmenden Öle wurden sensorische Profile erstellt, die nachfolgend wiedergegeben werden. Die Öle werden nach Ländern sortiert in alphabetischer Reihenfolge vorgestellt.

Legende



Reif-fruchtige Charakteristik

Grün-fruchtige Charakteristik

Grün- und reif-fruchtige Charakteristik

Gesamtintensität:

Gesamtintensität der Fruchtigkeit „mittel“ (2 von 3) auf einer Skala von leicht über mittel zu intensiv

Fruchtigkeit:

Fruchtigkeit auf einer Skala von 0 bis 10

Bitterkeit:

Bitterkeit auf einer Skala von 0 bis 10

Schärfe:

Schärfe auf einer Skala von 0 bis 10

A: Apfel, Apfel, Apfel, Apfel,
Apfel, Apfel,

Aromabeschreibung (in absteigender Intensität)

L: GUB Saloniki

Label (GUB, GGA, Bio, ...)

S: Frantoio, Frantoio, Frantoio
Frantoio, Frantoio

Olivensorten (in absteigender Reihenfolge)

B: Importa, Brugg

Bezugsquelle

Genaue Angaben zu Adressen von Herstellern oder Bezugsquellen finden Sie ab Seite 58

Affiorato

Italien

Italien, ID129



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: leicht süß, getrocknete
Nusskerne, reife Banane,
kandierte Früchte

L:

S: 60% Ogliarola, 20% Coratina,
20% Altre

B: Essenz GmbH

Antica Masseria Caroli -

Gusto Classico

Montalbano, Apulien

Italien, ID103



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: süß, reifer Apfel, getrocknete
Pinienkerne

L:

S: Diverse Olivensorten aus
Apulien

B: Puglia Alimentare

Antica Masseria Caroli -

Gusto Delicato

Italien / Apulien

Italien, ID104



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: Kräuter, frisch geschnittenes
Gras, Nusschale

L:

S: Frantoio, Leccino, Ogliarola,
Olivastra Nostrana

B: Puglia Alimentare

Antica Masseria Caroli -

Gusto Fruttato

Italien / Apulien

Italien, ID105



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras,
grüne Artischocke, Nusschale

L:

S: Ogliarola, Olivastra, Coratina,
Picholine

B: Puglia Alimentare

Archipettoli

Italien / Toskana, San Casciano in
Val di Pesa

Italien, ID117



Aureo

Olio Extra Vergine d'Oliva

Italien / Kampanien

Italien, ID132



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: grüne Tomate und Artischocke, frisch geschnittenes Gras, Nuss- und Mandelhaut

L: Bio

S: 50% Moraiolo, 40% Frantoio, 5% Pendolino, 5% Leccino

B: Az. Agr. Archipettoli di Sotto

Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: süss, Apfel, Zitrus, getrocknete Mandel- und Pinienkerne, Banane

L:

S: 50% Carpellese, 50% Frantoio

B: Essenz GmbH

Biologico, Luigi Bellina

Italien / Sizilien, Palermo,
Bisacchino

Italien, ID135



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: süss, Cassis, kandierte Früchte

L:

S: 60% Nocellara, 30% Bianco-
lilla, 10% Giaraffa

B: Luigi Bellina Olivenöl und
Weine

Cartoceto „Cuvée“

D.O.P.

Italien

Italien, ID093



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: Kräuter, grüne Tomate,
Nusshaut

L: GUB Cartoceto

S: 40% Leccino, 20% Raggiola,
20% Frantoio, 10% Moraiolo,

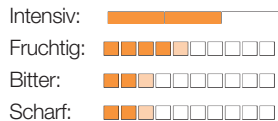
10% Pendolino e Maurino

B: Az.Agr.„La Collina“

**Extra Vergine DOP
Monocultivar Razzola**

Italien

Italien, ID116



A: leicht süß, Nüsse,
Artischocke, Gras

L: GUB Rivera Ligure

S: 100% Razzola

B: Lucchi & Guastalli

**Falconero DOP
Valli Trapanesi**

Italien / Sizilien

Italien, ID054



A: frisch geschnittenes Gras,
Nusshaut, grüne Tomate, grüne
Banane

L: GUB Valli Trapanesi

S: 80% Cerasuola, 10% Nocella-
ra, 10% Biancolilla

B: mgm group corporation



Fernando Pensato

Italien / Apulien

Italien, ID098



A: süß, getrocknete Nusskerne,
reife Banane, Gras

L:

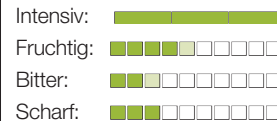
S: 100% Peranzana

B: Pensato & Cie.

FEUDOTTO

Italien / Sizilien

Italien, ID102



A: grüne Tomate, frisch
geschnittenes Gras, grüner
Apfel, Nusshaut

L: GUB Val di Mazzara

S: 60% Nocellara del Belice,
20% Biancolilla, 20% Cerasuola

B: LA GOCCIA D'ORO S.C.A.



Frantoio di Mezzo DOP Valli Trapanesi

Italien / Sizilien

Italien, ID055



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras,
grüner Apfel, Mandelhaut,
grüne Tomate

L: GUB Valli Trapanesi

S: 90% Cerasuola, 5% Nocellara,
5% Biancolilla

B: mgm group corporation

Frantoio Torre di Mezzo Extra vergine

Italien / Sizilien

Italien, ID052



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: leicht süß, Gras, Nüsse,
Tomate

L:

S: 50% Cerasuola, 25% Nocella-
ra, 25% Biancolilla

B: mgm group corporation

Fruttato Intenso

Italien / Toskana

Italien, ID004



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras,
Nusshaut

L:

S: 60% Frantoio, 35% Moraiolo,
5% Leccino

B: Frantoio di Santa Tea

GUADAGNOLO PRIMUS

Italien / Toskana, Chianti

Italien, ID090



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: Nusshaut, grüne Tomate,
Kräuter (Rosmarin)

L:

S: 60% Moraiolo, 20% Frantoio,
20% Leccino

B: FATTORIA RAMERINO

L'Oliveto Matarazzo

Italien / Lazio

Italien, ID120



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: Mandel- und Nusschale, frisch geschnittenes Gras, grüner Apfel

L: GUB Tuscia

S: 70% Caninese, 20% Frantoio

B: L'Oliveto Matarazzo

La Colomba by Fernando Pensato

Italien / Apulien

Italien, ID099



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: getrocknete Nuss- und Mandelkerne, reifer Apfel, reife Banane

L:

S: 70% Peranzana, 30% Leccino

B: Pensato & Cie.

Le Maccine di Athena

Italien / Apulien

Italien, ID084



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: leicht süß, Nüsse, Gras

L:

S: 30% Ogliarola, 20% Frantoio, 20% Cellinadi Nardo, 20% Leccino, 10% Nociera

B: Viviani

L'Olio di Nino

Italien / Kalabrien

Italien, ID037



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: süß, getrocknete Nuss- und Mandelkerne, Gras

L:

S: 50% Ottobrario, 50% Perciasacchi

B: Furci Ivan

Lucchi e Guastalli DOP

Rivera Ligure

Italien

Italien, ID118



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: leicht süß, getrocknete Nuss-, Mandel und Pinienkerne, reifer Apfel

L: GUB Rivera Ligure

S: 60% Razzola, 30% Taggiasca, 10% Altrelocali

B: Furci Ivan

MANDRANOVA

Italien / Sizilien, Palma di

Montechiaro

Italien, ID050



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras, Mandelhaut, grüne Artischocke und Tomate, grüner Apfel

L:

S: 100% Nocellara del Belice

B: PRC di Mario Piazzini

MB Biancolilla

Italien / Sizilien

Italien, ID056



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras, Nusshaut, grüne Tomate, grüner Apfel

L:

S: 100% Biancolilla

B: mgm group corporation

MB Cerasuola

Italien / Sizilien

Italien, ID057



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: Nusshaut, frisch geschnittenes Gras, grüne Artischocke und Tomate, grüne Banane

L:

S: 100% Cerasuola

B: mgm group corporation

MB Nocellara



Italien / Sizilien

Italien, ID058



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras,
Nusschale, grüne Tomate

L:

S: 100% Nocellara del Belice

B: mgm group corporation

Messapico

Italien

Italien, ID106



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: Nuss- und Pinienrinde, frisch
geschnittenes Gras, grüne
Tomate

L:

S: Diverse Olivensorten aus
Apulien (z.B. Ogliarola, Cellina)

B: Puglia Alimentare

Nà stizza di sola (Goccia di sole)

Italien / Sizilien

Italien, ID107



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras,
grüne Artischocke und Toma-
te, Nusschale, Zitrus

L: GUB Monte Etna

S: 85% Nocellara Etna, 10% Mo-
resca, 5% Ollialora Messinese

B: Az. Agr. Giusafrà

NOBIA, Luigi Bellina

Italien / Sizilien, Palermo,

Bisacchino

Italien, ID134



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: leicht süß, Cassis, gekochte
Artischocke, reife Tomate

L: GUB Val di Mazzara

S: 60% Nocellara, 30% Bianco-
cilla, 10% weitere Sorten

B: Luigi Bellina Olivenöl und
Weine

Olea de la Marchia - monovarietale

Italien / Marken, Ancona

Italien, ID013



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras, grüne Tomate, Orange

L:

S: 100% Ascolana

B: IMEX AG

Oleum Bonum IGP

Italien / Toskana

Italien, ID030



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras, Nuss- und Mandelhaut, grüne Tomate, grüne Banane

L: GGA Toscano

S: Frantoio, Leccino, Maraiolo

B: à ma chère Olivenöl

Oliato

Italien / Sizilien

Italien, ID061



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: leicht süß, reife Tomate, Nuss- und Mandeln, Gras

L:

S: 100% Nocellara del Belice

B: Mangiaracina Nunzio Import

Olio del Carmine Blend

Italien / Marken, Ancona

Italien, ID012



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: getrocknete Mandel- und Pinienkerne, reifer Apfel, Cassis, kandierte Früchte, Honig

L:

S: 60% Leccino, 20% Frantoio, 20% Ascolana

B: IMEX AG

Olio d'oliva

Italien / Toskana

Italien, ID006



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: Nüsse, Artischocke, Gras

L:

S: 50% Frantoio, 44% Moraiolo,
5% Leccino, 1% Pendolino

B: Gagliole Az. Agr.

Olio Extra Vergine di Oliva

Italien, Toskana

Italien, ID029



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: grüne Tomate, Kräuter

L:

S: 50% Moraiolo, 48% Frantoio,
2% Olivastra

B: Franceschi Leopoldo e Livia

Olio Extra Vergine di Oliva Barbara

Italien / Sizilien, Valli Trapanesi

Italien, ID123



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: grüne Tomate, frisch
geschnittenes Gras, grüne
Artischocke, grüner Apfel

L: GUB Valli Trapanesi

S: 90% Cerasuola, 10%
Biancolilla, Nocellara del Belice

B: Azienda Agricola Barbàra



Olio Extra Vergine di Oliva Denocciolato

Italien, Kampanien

Italien, ID024



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: leicht süß, getrocknete Nuss-
und Mandelkerne, reifer Apfel

L:

S: Rotondella, Leccino, Coratina,
Frantoio

B: olio-sano.ch

**Olio Extra Vergine d'Oliva
Perle Nere**

Italien / Toskana

Italien, ID025



A: süß, getrocknete Nuss- und Pinienkerne, reifer Apfel und reife Banane

L:

S: 45% Razza, 25% Scarlinese, 20% Leccino, 10% Frantoio

B: Podere Miniera

**Olio Extravergine di Oliva
„Murgo“**

Italien / Sizilien

Italien, ID095



A: süß, getrocknete Nuss- und Mandelkerne, reifer Apfel

L:

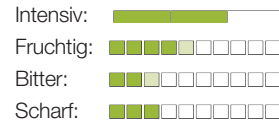
S: 100% Nocellara Etna

B: Aziende Agricola Scamacca

**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
FATTORIA LA VIALLA**

Italien / Toskana

Italien, ID076



A: grüne Artischocke, frisch geschnittenes Gras, Nuss- und Zitrus

L:

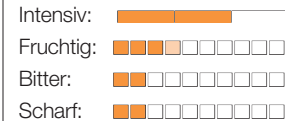
S: 33% Frantoio, 33% Raggia, 33% Morellino

B: FATTORIA LA VIALLA

**Olio Extravergine d'Oliva
Bio e Dop**

Italien / Abruzzen

Italien, ID014



A: leicht süß, Apfel, Banane, Nüsse und Mandeln

L: GUB Apruntino Pescarese, Bio

S: 70% Dritta, 20% Frantoio, 10% Leccino

B: Le Magnolie

Posta Locone

Italien / Apulien, Canosa di Puglia

Italien, ID022



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras,
grüne Tomate, Nuss- und
Mandelhaut

L:

S: 100% Coratina

B: Fratelli Ferrara

Primo BIO

Italien / Sizilien

Italien, ID010



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras,
grüne Artischocke, Kräuter,
grüner Apfel, Zitrus

L: Bio

S: 100% Tonda Iblea

B: IMEX AG



Primo D.O.P.

Italien / Sizilien

Italien, ID011



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras,
Kräuter, grüne Tomate, Zitrus

L: GUB Monti Iblei

S: 100% Tonda Iblea

B: IMEX AG



Raggia di San Vito

Italien

Italien, ID131



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: leicht süß, getrocknete Nuss-,
Mandel- und Pinienkerne, reife
Banane, Vanille

L:

S: 100% Raggia

B: Essenz GmbH

Ravida



Italien / Sizilien

Italien, ID005



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras,
grüne Tomate, Nusshaut,
Kräuter, Zitrus

L:

S: 50% Cerasuola, 45% Biancolli
la, 5% Nocellara del Belice

B: RAVIDA Azienda Agricola SRL

RAVIDA

Italien

Italien, ID133



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras,
Nusshaut, Zitrus

L:

S:

B: RAVIDA Azienda Agricola SRL

San Comaio „Peranzana“

Italien / Kampanien

Italien, ID028



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras,
Nusshaut, grüne Tomate,
grüne Banane

L: Bio

S: 100% Peranzana

B: Buonsapore AG

San Comaio „Ravece“

Italien / Kampanien

Italien, ID026



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras,
Nusshaut, Walnüsse

L:

S: 100% Ravele

B: Buonsapore AG

Terre Rosse

Italien / Spello

Italien, ID008



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: getrocknete Mandelkerne,
Nüsse, grüne Tomate, Vanille

L: GUB Umbria

S: 100% Moraiolo

B: Az.Agr.Hispellum

U TRAPPITU

Italien / Sizilien

Italien, ID114



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras,
grüne Tomate und Artischocke,
grüner Apfel

L:

S: 60% Biancollila, 30% Cera sua-
la, 10% Nocellara del Belice

B: Az. Agr. Terre di Shemir

Abbae de Queilles

Spanien / Navarra

Spanien, ID053



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: süß, getrocknete
Mandelkerne, reife Banane
und reifer Apfel

L: Bio

S: 100% Arbequina

B: mgm group corporation



CLADIVM

Spanien / Cordoba

Spanien, ID068



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras,
grüner Apfel, grüne Tomate

L: GUB Priego de Cordoba

S: 100% Hojiblanca

B: ARODEN, S.A.T.



CORTIJO LA TORRE PREMIUM

Spanien / Andalusien, Jaen

Spanien, ID092



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras,
grüne Tomate, Kräuter,
Mandelhaut

L: GUB Jaen

S: 100% Picual

B: ACEITES SAN ANTONIO,
S.L.U.

Coto Bajo

Spanien / Cordoba

Spanien, ID032



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras,
Nusshaut

L:

S: 100% Picual

B: Coto Bajo

Don Fernando

Spanien / Huelva

Spanien, ID047



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: süß, Gras, Kräuter, grüne
Artischocke, reife Banane

L:

S: 50% Picual, 40% Hojiblanca,
10% Arbequina

B: Trisasur

Don Fernando Fruta

Spanien / Huelva

Spanien, ID046



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: leicht süß, Gras, Kräuter,
Nüsse und Mandeln,
reife Banane

L:

S: 40% Picual, 30% Arbequina,
30% Hojiblanca

B: Trisasur

Durius all Natural



Spanien / Salamanca

Spanien, ID035



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras,
grüne Tomate, Mandelhaut

L:

S: 40% Manzanilla, 40% Picual,
20% Madurol

B: Haciendas de Espana Wine

EL EMPIEDRO

Spanien / Cordoba

Spanien, ID073



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: grüne Tomate, frisch
geschnittenes Gras, Nusshaut

L: GUB Priego de Cordoba

S: 60% Hojiblanca, 40% Picudo

B: OLIVARERA LA PURÍSIMA

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL MASIA EL ALTET

Spanien / Alicante

Spanien, ID136



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: süss, reife Banane, kandierte
Früchte, Melone

L:

S: 60% Picual, 20% Arbequina,
20% Genovesa, Blanqueta,
Alfafarenca

B: MASIA EL ALTET, S.L.

FUENTE LA MADERA

Spanien / Cordoba

Spanien, ID072



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: grüne Tomate und Artischocke,
Kräuter, Nusshaut

L: GUB Priego de Cordoba

S: 70% Hojiblanca, 30% Picudo

B: MANUEL MONTES MARÍN

HACIENDA IBER-ARBEQUINA

Spanien / Saragossa

Spanien, ID085



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras, grüne Tomate, Nusschale, Kräuter, grüner Apfel

L:

S: 100% Arbequina

B: OLIVOS DEL EBRO, S.L.

HACIENDA IBER-ARBOSANA

Spanien / Saragossa

Spanien, ID086



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: grüne Tomate, grüner Apfel, Kräuter (Rosmarin), frisch geschnittenes Gras

L:

S: 100% Arbosana

B: OLIVOS DEL EBRO, S.L.



LA LAGUNA DE FUENTE DE PIEDRA

Spanien / Andalusien, Malaga

Spanien, ID096



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras, grüne Tomate, Kräuter

L:

S: 100% Viduena

B: EL LABRADOR



LECTUS (ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA)

Spanien / Rioja

Spanien, ID049



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras, Nüsse, Banane

L: GUB Rioja

S: 100% Arbequina

B: KEL GRUPO ALIMENTARIO

Marques de Valdeuzea

Spanien / Badajoz

Spanien, ID016



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: süß, reife Banane,
Cassis, reifer Apfel,
getrocknete Nusskerne

L:

S: 35% Picual, 30% Arbequina,
25% Morisca, 10% Hojiblanca

B: IMEX AG

Melgarejo Composicion Delicatessen

Spanien / Andalusien, Jaen

Spanien, ID100



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: süß, Gras, Nüsse und Man-
deln, reife Banane, Kräuter

L:

S: 70% Picual, 10% Frantoio,
10% Arbequina, 10%Hojiblanca

B: ACEITES CAMPOLIVA, S.L.

Melgarejo Selección Gourmet

Spanien / Andalusien, Jaen

Spanien, ID079



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: leicht süß, getrocknete
Nusskerne, Beeren, Kräuter,
Gras

L: GUB Sierra Magina

S: 100% Picual

B: ACEITES CAMPOLIVA, S.L.

Merula

Spanien / Badajoz

Spanien, ID015



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: süß, Cassis, getrocknete
Mandelkerne

L:

S: 50% Picual, 25% Hojiblanca,
20% Arbequina, 5% Morisca

B: IMEX AG

MONTON ALTO

Spanien / Toledo

Spanien, ID082



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: leicht süß, Gras, getrocknete Nuss- und Mandelkerne, Artischocke, Apfel

L:

S: 40% Arbequina, 30% Cornicabra, 30% Hojiblanca

B: MONTÓN ALTO

NATURVIE CORNEZUELO

Spanien / Mérida, Badajoz

Spanien, ID064



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: süß, Cassis, reife Tomate, reife Banane, getrocknete Nüsse und Mandeln

L:

S: 100% Cornezuelo

B: CESMA,SL

Oleo de Padua

Spanien / Salamanca

Spanien, ID036



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras, Nusshaut, grüne Tomate

L:

S: 55% Picual, 25% Picudo, 20% Hojiblanca

B: Haciendas de Espana Wine

O-Med Arbequina

Spanien / Granada

Spanien, ID001



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: Nüsse und Mandeln, Gras

L:

S: 100% Arbequina

B: Venchipa s.l.

O-Med Selection

Spanien / Andalusien, Jean,
Granada

Spanien, ID007



A: Artischocke, Mandeln, Cassis,
Gras

L:
S: Hojiblanca, Picual, Arbequina

B: Venchipa s.l.

PAGO BALDIOS SAN CARLOS

Spanien / Extremadura,
Cacares

Spanien, ID017



A: leicht süß, Nüsse und
Mandeln, Apfel, Gras

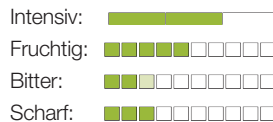
L:
S: 100% Arbequina

B: PAGO BALDIOS S. CARLOS

Parqueoliva

Spanien / Andalusien

Spanien, ID019



A: frisch geschnittenes Gras,
Nuss- und Mandelhaut,
grüne Tomate

L: GUB Priego de Cordoba, Bio
S: 80% Picudo, 20% Hojiblanca

B: IMEX AG



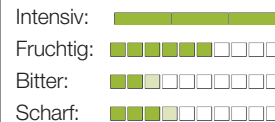
PÓRTICO DE LA VILLA

Spanien / Cordoba

Spanien, ID071



Best of Spain
2009



A: frisch geschnittenes Gras,
grüne Tomate, Kräuter,
Nuss- und Mandelhaut

L: GUB Priego de Cordoba
S: 80% Hojiblanca, 20% Picudo

B: MANUEL MONTES MARÍN

Rincón de la Subbética



Spanien / Andalusien

Spanien, ID018



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras,
Kräuter, grüne Tomate, Zitrus

L: GUB Priego de Cordoba, Bio

S: 100% Hojiblanca

B: IMEX AG

Selección Especial

Spanien / Huelva

Spanien, ID048



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: süß, reife Banane, getrockne-
te Pinienkerne, reife Tomate,
Pilze, reifer Apfel

L:

S: 70% Picual, 30% Arbequina

B: Trisasur

UNICO

Spanien / Saragossa

Spanien, ID087



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: frisch geschnittenes Gras,
grüne Artischocke, grüner
Apfel, Nusschaut

L:

S: 40% Arbosana,
30% Arbequina, 30% Frantoio

B: OLIVOS DEL EBRO, S.L.

VENTA DEL BARÓN

Spanien / Cordoba

Spanien, ID067



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: leicht süß, Nüsse, Cassis,
Tomate, Gras

L: GUB Priego de Cordoba

S: 70% Hojiblanca, 30% Picudo

B: MUELA-OLIVES, S.L.

5 Nostimo

Griechenland / Kalamata, Messinien
Griechenland, ID031



A: leicht süß, Gras, Nüsse und
Mandeln, Bittermandel

L:
S: 100% Koroneiki

B: Helliaffaires

BIOLOGICAL OLIVEGROVE D. SIADIMAS „ATHENA“

Griechenland / Panaitolio
Griechenland, ID122



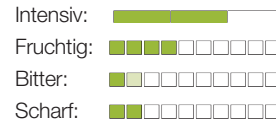
A: leicht süß, getrocknete
Nusskerne

L:
S: 100% Koroneiki

B: UNIVERSITY OF PATRAS

D.O.P. Kalamata

Griechenland / Kalamata,
Pelepones, Pyrgos - Avias
Griechenland, ID111



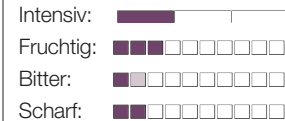
A: frisch geschnittenes Gras,
grüne Tomate, Kräuter, grüne
Artischocke

L: GUB Kalamata
S: 100% Koroneiki

B: Gaea Products

D.O.P. Sitia, Crete

Griechenland / Kreta, Sitia
Griechenland, ID110



A: süß, reife Banane, getrockne-
te Nusskerne, reife Tomate

L: GUB Sitia
S: 100% Koroneiki

B: Gaea Products

DORIAN

Griechenland / Lakonien

Griechenland, ID062



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: leicht süß, reifer Apfel

L: GGA Lakonia

S: 70% Koroneiki, 20% Athino-
elia, 10% Koutsouroelia

B: UN. OF AGR. CO. LAKONIA

Eleones Zakros

Griechenland / Kreta, Zakros

Griechenland, ID009



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: leicht süß, Nüsse, Tomate,
Gras

L:

S: 100% Koroneiki

B: Trikilis Dimitrios

Extra Virgin Olive Oil from Kritsa

Griechenland / Kreta, Lasithi

Griechenland, ID108



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: leicht süß, Gras, getrocknete
Nusskerne

L:

S: 100% Koroneiki

B: Gaea Products

Hani Bläuel Bio Olivenöl

Griechenland

Griechenland, ID127



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: süß, getrocknete Nusskerne,
reifer Apfel

L:

S: 100% Koroneiki

B: Bläuel Greek Organic Products

**Pyrgos Garbelias'-
Extra Virgin Olive oil**

Griechenland / Pelepones, Mani
Griechenland, ID065

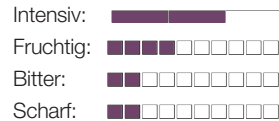


A: Kräuter, grüne Banane, grüne
Tomate, Nuss- und Mandel
haut

L:
S: 100% Koroneiki
B: Psaltiras'-Finest Extra Virgin
Olive oil

Sitia 0,3

Griechenland / Kreta, Sitia
Griechenland, ID124

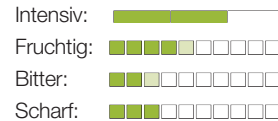


A: leicht süß, getrocknete
Nusskerne, reifer Apfel

L: GUB Sitia
S: 100% Koroneiki
B: Union of Agr. Coop. of Sitia

Sitia Gold

Griechenland / Kreta, Sitia, Lashiti
Griechenland, ID126

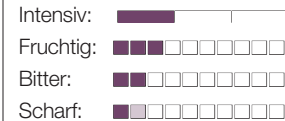


A: grüne Tomate, Nusschale,
frisch geschnittenes Gras,
grüner Apfel, Bittermandel

L: GUB Sitia
S: 100% Koroneiki
B: Lukullus GmbH

**TERRA CRETA PDO
KOLYMVARI**

Griechenland / Kreta, Chania
Griechenland, ID020



A: leicht süß, getrocknete
Nusskerne, reife Tomate, Pilze,
reifer Apfel

L: GUB Kolymvari
S: 100% Koroneiki
B: TERRA CRETA SA

Andorinha Extra Virgem

Portugal

Portugal, ID039



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: süß, reife Tomate

L:

S:

B: Sovena S.A.

Cabeço das Nogueiras Premium

Portugal / Ribatejo

Portugal, ID041



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: grüne Tomate, Mandel- und
Pinienhaut, frisch
geschnittenes Gras

L:

S: 85% Cobrançosa,
10% Arbequina, 5% Galega

B: SAOV

Gallo Grande Escolha

Portugal / Tras-os-Montes, Alentejo

Portugal, ID051



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: leicht süß, Mandeln und
Pinien, Tomate, Gras

L:

S: 50% Cobrançosa,
50% Maduaral, Arbequina

B: Victor Guedes SA

Corovita Bio-Olivenöl

Türkei / Gölpinar

Türkei, ID091



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: süß, getrocknete Nusskerne,
reifer Apfel

L:

S: 100% Koroneiki

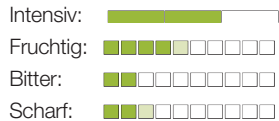
B: ArtVita

EPHESER



Türkei / Izmir

Türkei, ID119



A: frisch geschnittenes Gras,
grüne Tomate und Artischocke,
grüner Apfel und grüne
Banane, Kräuter

L:

S: 100% Memecik

B: Deli & More

ERKENCE EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Türkei / Canakkale, Ezine

Türkei, ID094



A: leicht süß, grüne Artischocke,
Nüsse und Mandeln, grüne
Tomate

L:

S: 100% Edremit

B: S.S. Taris Zeytin

Kailis Organic Extra Virgin Olive Oil „Chef's Blend“

Australien / Süd-West

Australien, ID081



A: leicht süß, getrocknete
Nuss- und Pinienkerne, Apfel

L:

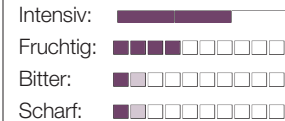
S: 40% Frantoio, 25% Coratina,
18% Leccino, 17% Manzanillo

B: „Kailis Organic Olive Groves“

Kailis Organic Extra Virgin Olive Oil „Premium Blend“

Australien / Süd-West

Australien, ID080



A: leicht süß, reife Tomate,
getrocknete Nusskerne,
kandierte Früchte

L:

S: 50% Frantoio, 25% Leccino,
25% Coratina

B: „Kailis Organic Olive Groves“

Fabrini - Herbal & Fresh

Chile / Curico Valley, Villa Prat

Chile, ID069



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: leicht süß, getrocknete Mandelkerne, reifer Apfel, Honig

L:

S: 30% Racimo Verde, 26% Arbequina, 24% Empeltre, 20% Frantoio

B: HMF Food Production

Fabrini - Lightly Peppery

Chile / Curico Valley, Villa Prat

Chile, ID070



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: leicht süß, reifer Apfel, getrocknete Mandelkerne

L:

S: 40% Racimo Verde, 33% Empeltre, 25% Arbosana, 2% Coratina

B: HMF Food Production

Buza

Kroatien / Istrien

Kroatien, ID075



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: leicht süß, Nüsse, reife Banane, Gras

L:

S: 100% Buza

B: Delicium Podgornik Juros

NABALI

Jordanien / Amman

Jordanien, ID043



Intensiv:

Fruchtig:

Bitter:

Scharf:

A: süß, Gras, Apfel, Artischocke und Tomate

L:

S:

B: ALIA SECIALIZED IND. CO.

Bezugsquellenverzeichnis

à ma chère Olivenöl

olivenoel@a-ma-chere.ch
www.olivenoel.a-ma-chere.ch

Aroden, S.A.T.

administracion@aroden.com
www.aroden.com

Aurum Aceite

info@archipettoli.com
www.archipettoli.com

Azienda Agricola Barbàra

aziendabarbara@bluewin.ch

Aceites Campoliva, S.L.

andres@aceites-melgarejo.com
www.aceites-melgarejo.com

ArtVitaGmbH

genuss@corovita.ch
www.corovita.ch

Az. Agr. Giusafra

etnashop@etnashop.it
www.etnashop.it

Aziende Agricola Scamacca del Murgo SSA

murgo@murgo.it
www.murgo.it

Aceites San Antonio, S.L.U.

info@aceitessanantonio.com
www.aceitessanantonio.com

Atlas Olive Oils

info@atlasoliveoils.com
www.atlasoliveoils.com

Az. Agr. Terre di Shemir

info@terredishemir.com
www.terredishemir.co

Bläuel Greek Organic Products

silvia@blael.gr
www.blael.gr

Agricultural Cooperatives' union of Messinia

mkt@messiniaunion.gr
www.messiniaunion.gr

AZ. Agr. Adamo

cosimo@agricolaadamo.it
www.agricolaadamo.it

Az.Agr."La Collina" di TOMASSINI Luciana

info@sangiovese.it
www.sangiovese.it

Buonsapore AG

gcarrabs@buonsapore.ch
www.buonsapore.ch

Alia Secialized Ind. CO.

a.jabri@zaitt.com
www.zaitt.com

Az. agr. Archipettoli di Sotto

info@aurumaceite.ch
www.aurumaceite.ch

Az.Agr.Hispellum

info@hispellum.com
www.hispellum.com

C. Monaco

cmonaco@bluewin.ch

Caruso & Minini

info@carusoeminini.it
www.carusoeminini.it

CESMA, SL

lourdes@naturvie.com
www.naturvie.com

Coto Bajo

comercial@cotobajo.es
www.cotobajo.es

D'Oroverde

doroverde_ts@yahoo.it

Deli & More

ileri@deliandmore.com
www.deliandmore.com

Delicium Podgornik Juros

info@delicium.ch
www.delicium.ch

El Labrador

extravirgen@satlabrador.com
www.satlabrador.com

Essenz GmbH

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

Fattoria la Vialla

fattoria@lavialla.it

Fattoria Ramerino

fattoriaramerino@virgilio.it

**Franceschi Leopoldo e
Livia s.s. Società Agricola**

info@ilpoggione.it
www.tenutailpoggione.it

Frantoio di Santa Tea

santatea@santatea.it
www.santatea.it

Fratelli Ferrara

fratelliferrara@alice.it
www.fratelli-ferrara.it

Furci Ivan

ivan.furci@hisppeed.ch
www.olivenoel.li

Gaea Products

info@gaea.gr
www.gaea.gr

Gagliole Az. Agr.

tbaer@cyberlink.ch

**Haciendas de Espana Wine
estates & Hotel**

info@haciendas-espana.com
www.haciendas-espana.com

Hellioaffairs

umeyn@t-online.de

HMF Food Production

kesta.ludemann@prodimi.de
www.mds-gruppe.de

IMEX AG

info@imex.ch
www.imex.ch

IRINI

info@irini-plomari.com
www.irini-plomari.com

**„Kailis Organic Olive Groves
Marc Kailis“**

siobhain@kailisorganic.com
www.kailisorganic.com

Kel Grupo Alimentario, S.L.

administracion@kelgrupooalimenta-
rio.com
www.lectus.es

La Goccia d'Oro S.C.A.

info@lagocciadoro.it
www.lagocciadoro.it

Latzimas

info@latzimasoil.gr
www.latzimasoil.gr

Le Magnolie

lemagnolie@tin.it
www.lemagnolie.com

L'Oliveto Matarazzo

info@oliomatarazzo.it
www.oliomatarazzo.it

Lucchi & Guastalli

frantoiolg@frantoiolg.com
www.frantoiolg.com

Luigi Bellina Olivenöl und Weine

info@bellina.de
www.bellina.eu

Lukullus GmbH Ihr Partner

b.auth@lukullus-gmbh.de
www.lukullus-gmbh.de

Mangiaracina Nunzio Import

nunzio@mangiaracina.ch
www.mangiaracina.ch

Manuel Montes Marín

mmm@montesmarin.com
www.montesmarin.com

Masia el Altet, S.L.

info@masia-el-altet.com
www.masia-el-altet.com

mgm group corporation

atanner@mgm-group.com
www.mgm-group.com

Montón Alto

madrid@montonalto.com
www.montonalto.com

Muela-Olivesl, S.L.

rmuela@mueloliva.es
www.mueloliva.es

Nadec

amirqayyum@nadec.com.sa
www.nadec.com.sa

olio-sano.ch

pietro.martiello@bluewin.ch
www.olio-sano.ch

Olivos del Ebro, S.L.

oarregui@retosoperativos.com
www.haciendaiber.com

**Pago Baldios
San Carlos**

aceite@pagobaldiosancarlos.com
www.pagobaldiosancarlos.com

Pensato & Cie.

fernando@pensato.com
www.pensato.com

Pischzan Sabine

sabine.pischzan@online.de
www.igias-produkte.de

**Podere Miniera, l'Azienda Ag-
ricola di A. Veronese**

ave@miniera.ch
www.perlenere.net

PRC di Mario Piazzini

mario.piazzini@bluewin.ch

**Psaltiras'-Finest Extra
Virgin Olive oil**

npsaltiras@psaltiras.gr
www.psaltiras.gr

Puglia Alimentare

info@caroli.it
www.puglialimentare.it

**RAVIDA Azienda
Agricola SRL**

ravida@ravida.it
www.ravida.it

**S.S. Taris Zeytin ve Zeytinyagi
Tarim Satis Kooperatifleri Birligi**

info@ta-ze.com.tr
www.ta-ze.com.tr

**SAOV, Sociedade Agrícola
Ouro Vegetal, Lda.**

geral@saov.pt
www.saov.pt

Savinis AG

nicole.christ@savinis.ch
www.savinis.ch

Sca. Olivarera la Purísima

coopurisima@hotmail.com
www.coopurisimapriego.com

Sicilia-Import-Export

hkranz@sicilia-import-export.de
www.sicilia-import-export.de

Sizilianische Delikatessen AG

info@siz-deli.ch
www.siz-deli.ch

Sovena S.A.

nuno.miranda@sovena.pt
www.azeiteandorinha.com.br

TERRA CRETA SA

info@terracreta.gr
www.terracreta.gr

Trikilis Dimitrios

trikoill@gmail.com
www.zakrosoliveoil.com

Trisaur

i.cantonnet@trisaur.com
www.olivardehuelva.com

**Union of Acricultural
Cooperatives of Lakonia**

easlsale@otenet.gr
www.easlakonia.gr

**Union of Agricultural
Cooperatives of Sitia**

factory@sitiacoop.gr
www.sitiacoop.gr

University of Patras

ldpitt@upatras.gr
www.upatras.gr

Vanja Dujc

vanjadujc@volja.net
www.vanjadujc.net

Venchipa s.l.

pgarcia@omedoil.com
www.omedoil.com

Victor Guedes SA

helenabento@gallo.pt
www.gallo.pt

Viviani

enzo.viviani@freesurf.ch

Impressum

**Diese Publikation entstand im Rahmen
des 8th International Olive Oil Award – Zurich 2009**

Autorin

Annette Bongartz

Herausgeberin

Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW)
Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI)
Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik
Grüntal / PO Box
CH 8820 Wädenswil
Schweiz

iooa.ilgi@zhaw.ch

www.oliveoilaward.ch

www.ilgi.zhaw.ch

www.degu.zhaw.ch



Konzept und Gestaltung

Therefore GmbH
Kommunikation und Sensorikmarketing
Militärstrasse 109, CH-8026 Zürich, Switzerland

www.therefore.ch

www.sensorikmarketing.ch

www.swisspocketguide.com

Verlag

Florcomm

www.florcomm.com

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit vorgängiger schriftlicher Erlaubnis der Herausgeberin.

© 2009 Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften ZHAW

Bildrechte: Olivenöl-Aromenrad bei Therefore GmbH, Fotografien bei iStock und ZHAW

ISBN 978-3-905883-17-6