

Inhaltsverzeichnis

In dieser Broschüre finden Sie alles zum Thema 9th International Olive Oil Award – Zurich 2010 - inklusive detaillierter Informationen zu den teilnehmenden „extra nativen“ Olivenölen.

Vorwort	3
Sensorische Eigenschaften von Olivenöl	4
Die Aromen	5
Fehlererkennung im Olivenöl	6
International Olive Oil Award – Zurich (IOOA)	8
Das Schweizer Olivenöl-Panel (SOP)	9
Das Profile Sheet des IOOA	11
Deklaration des Ursprungs	12
Klassifizierung	13
Labels	13
International Olive Congress – Zurich (IOC)	14
OLIO an der Gourmesse Zürich	15
Olivensorten	15
Kleines ABC des Olivenöls	16
Gewinner des 9 th International Olive Oil Award – Zurich 2010	18
Sensorische Profile aller „extra nativen“ Olivenöle des IOOA 2010	20
aus Italien	21
aus Spanien	32
aus Griechenland	39
aus anderen Ländern	45
Termine 2011	49
Bezugsquellenverzeichnis	50

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 organisiert die Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) den International Olive Oil Award – Zurich. Die Durchführung des Projekts ist Grundlage für die Publikation des vorliegenden Olivenöl - Guides. 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 sensorische Beurteilung und Beschreibung von Olivenöl ausgebildet.

Im März 2010 fand der „9th International Olive Oil Award – Zurich“ statt. Die Teilnehmerzahl lag mit 118 Ölen etwas niedriger verglichen mit dem Vorjahr, aber erneut wurde die "Internationalität" der Veranstaltung durch die Teilnahme von Ölen aus 13 Ländern gross geschrieben. Die Öle wurden gemäss der Verordnung 640/2008 der Kommission der Europäischen Gemeinschaften klassifiziert und bezüglich ihrer charakteristischen Aromaeigenschaften, ihrer Harmonie und Dauerhaftigkeit beschrieben und prämiert.

Diejenigen Öle, deren Zugehörigkeit zur höchsten Güteklasse (extra nativ) bestätigt werden konnte

(103 von 118), werden in vorliegender Broschüre präsentiert. Auf diejenigen, die sich dabei als sensorisch herausragend gezeigt haben, wird zudem speziell hingewiesen. Diese Öle wurden ausserdem am Donnerstag 15. April 2010 anlässlich des „9th International Olive Congress – Zurich“ in den Kategorien „Goldene Olive“, „Silberne Olive“ und „Award“ ausgezeichnet.

Anlässlich der Gourmesse Zürich vom 8. bis 11. Oktober 2010 im Kongresshaus Zürich werden dieselben Olivenöle einem Konsumententest unterzogen. Den dabei gekürten Publikumsfavoriten wird die Auszeichnung „OLIO 2010“ verliehen. Die Ergebnisse beider Veranstaltungen – „9th International Olive Oil Award 2010“ und „OLIO 2010“ – werden in der Fachpresse, der Tagespresse sowie im Internet publiziert. Weitere Informationen finden Sie auf der Projekt-Homepage: www.oliveoilaward.ch

Viel Spass bei der Lektüre.

Sensorische Eigenschaften von Olivenöl

Bei der Klassifizierung von Olivenöl (kurz: dem Paneltest) werden die folgenden positiven Eigenschaften 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 ist, 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 folgende 3 Gruppen eingeteilt:

1. Grün-fruchtig



Olfaktorische Empfindung von Olivenöl, deren Art und Ausprägung von der Olivensorte abhängt, an grüne Früchte erinnert und auf frische Oliven zurückzuführen ist.

2. 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.

3. Grün- und Reif-fruchtig



Olfaktorische Empfindung von Olivenöl, deren Art und Ausprägung von der Olivensorte abhängt, an grüne und reife Früchte erinnert und auf frische Oliven (reif / unreif) zurückzuführen ist.

Ausserdem als positiv, da produkttypisch für Oliven und Olivenöle, gelten die folgenden beiden Attribute:

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

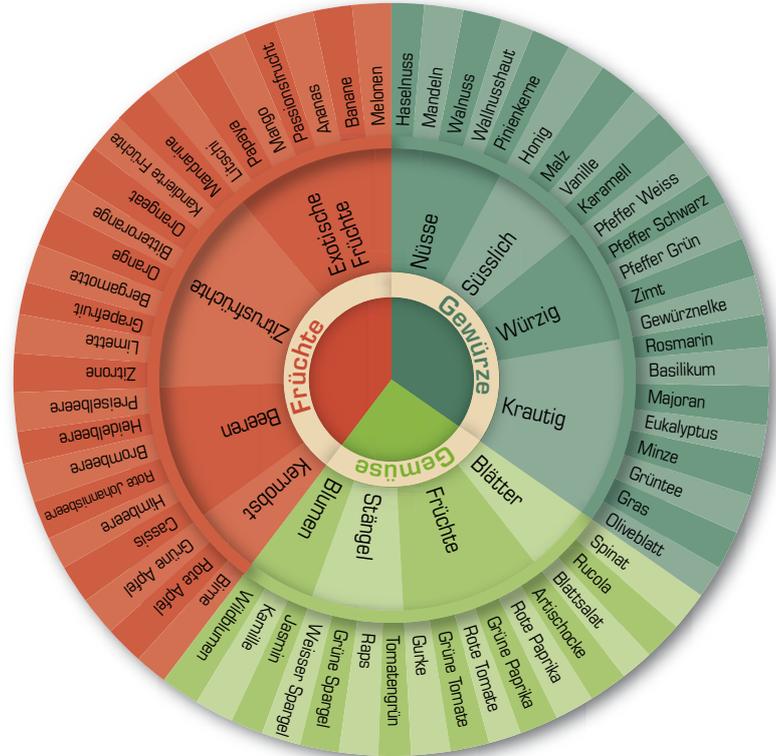


Taktil empfundene Wahrnehmung (trigeminale Empfindung), die charakteristisch ist für Öle, welche zu Beginn des Erntejahres, hauptsächlich aus unreifen Oliven gewonnen wurden. Dieser Reiz wird in der gesamten Mundhöhle und im Rachen wahrgenommen.

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 auf-tretender 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 von Olivenöl (kurz: dem Paneltest) wird auf Abwesenheit folgender negativer Eigenschaften (Fehler) 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 Essigflavour 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, welches 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 Abhängigkeit davon, ob die Espartograsmatten aus grünem oder getrocknetem Espartogras gefertigt wurden.

Erdig

Flavour 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 prämiert das Schweizer Olivenölpanel (SOP) der Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik am Institut 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.

Alle zum IOOA angemeldeten Öle, welche die Endrunde des Wettbewerbs erreichen, nehmen gleichzeitig auch noch an einem weiteren Wettbewerb, dem OLIO (siehe separates Kapitel auf Seite 15), teil. 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.

Die individuellen Ergebnisse stehen jedem Teilnehmer 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 Informationen zu den sensorischen Eigenschaften ihrer Olivenöle zu liefern, ist es zusätzlich auch unser Anliegen, die Transparenz des Olivenölmarkts für den Konsumenten zu erhöhen.

Das Schweizer Olivenöl-Panel (SOP)

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 dabei die Intensität der Öle (leicht, mittel, intensiv) festzustellen und möglicherweise fehlerhafte Öle bereits im Vorfeld des Panel-Tests zu eruieren. Diese 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. 2) ein erster erweiterter Panel-Test durchgeführt. Diese 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 modifiziert resp. weiterentwickelt worden, um neben der reinen Klassifizierung, auch Gewicht auf die Beschreibung der Aromaigen-

schaften, deren Komplexität sowie die Harmonie (Ausgewogenheit) und die Dauerhaftigkeit der zu prüfenden Olivenöle zu legen.

Die aus dem ersten Panel-Test hervorgehenden qualitativ herausragenden Olivenöle (ca. 50 %) werden im Rahmen eines abschliessenden zweiten Panel-Tests nochmals einer sensorischen Beurteilung unterzogen. Ziel dieser Entscheidungsdegustation ist es die Ergebnisse des ersten Panel-Tests 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 auch der Panel-Test 2 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 Panel-Test 1

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

2. Schritt:

Panel-Test 1

Ziel: Selektion der Öle für den Panel-Test 2

- » SOP - akkreditiert gemäss ISO 17025
- » Erweitertes Profile Sheet (validiert)
- » Sensoriklabor
- » Codierte Prüfproben
- » Mindestanzahl an Prüfern n = 8 – 10
- » Statistisch aussagekräftige Resultate

3. Schritt:

Panel-Test 2 (= Entscheidungs-Degustation)

Ziel: Prämierung der Öle mit Goldener Olive, Silberner Olive, Award

- » SOP - akkreditiert gemäss ISO 17025
- » Erweitertes Profile Sheet (validiert)
- » Codierte Prüfproben
- » Mindestanzahl an Prüfern n = 8 – 10
- » Statistisch aussagekräftige Resultate

Das Profile Sheet des IOOA

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

	Prüfverfahren	LMT-SEN-F48-303c
	Profile Sheet	Seite: 1 / 1
	(Paneltest + Positivbeschreibung) FG Lebensmittel-Sensorik	Datum: 13.08.2009

Datum: _____ Prüfer-Code: G _____ Probennummer: _____

Negative Attribute

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

Positive Attribute

7a fruity
fruchtig

Nase _____ →

	GRÜN				REIF				
	0	+	++	+++	0	+	++	+++	
grüne Olive	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	reife Olive	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
frisch gesch. Gras	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	süss (= nicht / wenig bitter)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
grüne, unreife Nusschale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nusskerne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
grüne, unreife Mandelschale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Mandelschale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
grüne, unreife Pflaumschale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pflaumenkerne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
grüne Artischocke	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	gekochte Artischocke	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
grüne Tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	reife Tomate	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kürbiser (Kürbiser, Oregano, Thymian, ...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pfeffer	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
grüner Apfel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	reifer Apfel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
grüne Banane	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	reife Banane	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zitrus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Cassis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Melone	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
					Kandierte Früchte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

ggf. weitere Attribute (benennen und bewerten)

	0	+	++	+++
1 _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2 _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3 _____	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

7b fruity
fruchtig

Gaumen _____ →

8 bitter
bitter

_____ →

9 pungent
scharf

_____ →

Gesamteindruck / Ausgewogenheit

10 Harmonie / Komplexität

_____	_____	_____
fehlhaft / unharmonisch	durchschnittlich	komplex / harmonisch

11 Dauerhaftigkeit

_____	_____	_____
kurz	durchschnittlich	lang

Aktualisiert: Bona	Geprüft: QL / 18.09.09	Freigegeben: FGL / 18.09.09
--------------------	------------------------	-----------------------------

Q:\Auftragsdaten\8888488 ZHAWWADE 2009 11 Olive Oil Award Booklet 2010\Tabellendaten\LMT-SEN-F48-303.xls

Deklaration des Ursprungs

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):

1. Native Olivenöle aus bestimmten Mühlen, Orten, Lagen oder Regionen:

Das Öl muss von Früchten der Region / des Ortes gewonnen (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 geografische Angabe (g.g.A.)
- » Natives Olivenöl extra aus biologischem Anbau

2. 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.

3. 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 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)

4. 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)

- » Deklaration: Erste Güteklasse – ... direkt aus Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen.
- » Sensorische Anforderung: Kein Fehler und Fruchtigkeit grösser 0 auf einer Linienskala von 10.

Natives Olivenöl

- » Deklaration: ... direkt aus Oliven ausschliesslich mit mechanischen Verfahren gewonnen.
- » Sensorische Anforderung: Fehler max. 3.5 und Fruchtigkeit grösser 0 auf einer Linienskala von 10.

Olivenöl

- » Deklaration: ...enthält ausschliesslich raffiniertes Olivenöl und direkt aus Oliven gewonnenes Öl.

- » Sensorische Anforderung: Fehler grösser 3.5 und Fruchtigkeit grösser 0 auf einer Linienskala von 10 oder Fehler kleiner 3.5 und Fruchtigkeit = 0 auf einer Linienskala von 10.

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

Labels

Drei EU Qualitäts-Labels zeichnen Olivenöle aus:



Die „**geschützte Ursprungsbezeichnung**“ besagt, dass Erzeugung, Verarbeitung und Herstellung eines Erzeugnisses in einem

bestimmten geographischen Gebiet nach einem anerkannten und festgelegten Verfahren erfolgen müssen.

Synonyme aus verschiedenen Sprachen sind:

- » g.U. (Deutsch)
- » PDO (Englisch)
- » DOP (Italienisch, Spanisch, Portugiesisch)
- » AOP (Französisch)



Bei Produkten „**geschützter geografischer Angabe**“ handelt es sich um Lebensmittel, bei denen eine Verbindung zwischen einer

der Produktionsstufen und dem namensgebenden Herkunftsgebiet bestehen muss. Diese Produkte müssen also in dem angegebenen Gebiet erzeugt und/oder verarbeitet und/oder hergestellt werden.

Synonyme aus verschiedenen Sprachen sind:

- » g.g.A. (Deutsch)
- » PGI (Englisch),
- » IGP (Italienisch, Französisch, Spanisch, Portugiesisch)



„**Biologischer Anbau**“ kennzeichnet Lebensmittel, die gemäß der EU-Verordnung für biologische Landwirtschaft hergestellt wurden

und zu mind. 95% aus Bio-Produkten bestehen.

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.

In den Jahren 2009 und 2010 widmete sich der IOC ausschliesslich der Ehrung der Gewinner des IOOA. In feierlichem Rahmen wurden den aktuellen Preisträgern die Goldenen und Silbernen Oliven sowie die Awards überreicht. Dazu 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 das Jahr 2011 wieder eine grössere Fachtagung rund um das Thema „Oliven und Olivenöl“ geplant. Der IOC

2011 wird am Donnerstag 14. April 2011 stattfinden und richtet sich sowohl an Personen aus der Produktion, dem Marketing und der Evaluation von Oliven und Olivenöl, als auch an Personen aus den Bereichen Public Health, Medizin und Ernährungsberatung oder an Aufsichtsbehörden des Bundes, interessierte Konsumenten und „last but not least“ natürlich auch die Teilnehmer des IOOA.



OLIO an der Gourmesse Zürich

Anlässlich der Gourmesse Zürich werden jedes Jahr diejenigen extra nativen Olivenöle vorgestellt, welche 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 unter den teilnehmenden Olivenölen 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, welche den Anforderungen an die Güteklasse „extra vergine“ genügen und die am IOOA teilgenommen haben, ausge-

stellt und können an der Olivenöl-Bar von den Besuchern der Fachmesse degustiert werden.

Im 2010 findet die Gourmesse Zürich und damit die Prämierung des „OLIO 2010“ vom 08. bis 11. Oktober im Kongresshaus Zürich statt.

Olivensorten

Spanien	Picual, Hojiblanca, Cornicabra, Lechhin, Empeltre, Arbequina, Cacerena, Verdial de Badajoz
Algerien	Chemial, Azeradj
Portugal	Galega, Carrasquena, Redondil
Frankreich	Anglандаeu
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

Dauerhaftigkeit

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.

Harmonie

Unter Harmonie verstehen wird das Ausmass der Ausgewogenheit aller positiver Charakteristiken in Olivenöl. Das Vorhandensein sowie die Komplexität aller gustatorischer, olfaktorischer als auch taktiler und kinästhetischer Reize werden berücksichtigt.

Intensität

» Leicht - fruchtig

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

» Mittel - fruchtig

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

» Intensiv - fruchtig

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

International Olive Council

Das International Olive 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 Councils (www.internationaloliveoil.org).

Kaltpressung / Kaltextraktion

» Kaltpressung:

Die Angabe „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 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

Olivenöl, das eine sehr niedrige Bitterkeit und Schärfe aufweist (< 2 auf einer 10er Skala).

Paneltest

Die Klassifizierung von Olivenöl wird neben der Bestimmung verschiedener chemisch-physikalischer Parameter, mittels organoleptischer Prüfung (= Panel-Test) bestimmt. Der Panel-Test wird von einem sensorischen Prüfpanel, gemäss Vorgaben aus dem Anhang XII der Verordnung 640/2008 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.



Gewinner des 9th International Olive Oil Award – Zurich 2010

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

Alle Olivenöle, welche am 9th International Olive Oil Award – Zurich 2010 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., genauso wie auf die Gewinner der Länderwertung „Best of ...“.



Goldene Olive

Diese Olivenöle bieten einen ausgezeichneten komplexen und harmonischen Gesamteindruck sowie eine überragende Dauerhaftigkeit / Nachhaltigkeit der den Ölen eigenen positiven Attribute.



Silberne Olive

Diese Olivenöle bieten einen sehr guten komplexen und harmonischen Gesamteindruck und eine sehr lang anhaltende Dauerhaftigkeit / Nachhaltigkeit der den Ölen eigenen positiven Attribute.



Award

Diese Olivenöle bieten einen guten komplexen und harmonischen Gesamteindruck und eine lang anhaltende Dauerhaftigkeit / Nachhaltigkeit der den Ölen eigenen positiven Attribute.



Goldene Olive



Silberne Olive



Award

Olio Titone Bio

Italien - Sizilien ID 73 Seite 28

Olio Titone Bio DOP Valli Trapanesi

Italien - Sizilien ID 74 Seite 28

Rincon de la Subbetica

Spanien - Andalusien ID 75 Seite 37

Parqueoliva Serie Oro

Spanien - Andalusien ID 78 Seite 37

Primo DOP

Italien - Sizilien ID 58 Seite 29

Sole di Sicilia

Italien - Sizilien ID 61 Seite 30

Oleo de la Marchia - monovarietale

Italien - Marken ID 77 Seite 24

Agresti - Agrolio

Italien - Apulien ID 129 Seite 21

Tenuta Zangara

Italien - Sizilien ID 150 Seite 31

Abbae Queiles

Spanien - Navarra ID 154 Seite 32

Murgo

Italien - Sizilien ID 179 Seite 24

Sélection Olivenöl aus Sizilien

Italien - Sizilien ID 185 Seite 30

Primo Bio

Italien - Sizilien ID 57 Seite 29

Terre di Giunara

Italien - Sizilien ID 67 Seite 31

Olio extravergine di oliva Gusto Fruttato

Italien - Apulien ID 135 Seite 27

Cabeço das Nogueiras - Premium

Portugal - Ribatejo ID 138 Seite 46

Frantoio Torre di Mezzo DOP Valli Trapanesi

Italien - Sizilien ID 153 Seite 22

Perla Verde

Italien - Sizilien ID 160 Seite 29

Ex Albis

Kroatien - Istrien ID 178 Seite 45

Sensorische Profile aller „extra nativen“ Olivenöle des IOOA 2010

Für alle extra nativen Olivenöle des IOOA 2010 wurden sensorische Profile erstellt, die nachfolgend wiedergegeben werden. Die Öle werden nach Ländern sortiert in alphabetischer Reihenfolge vorgestellt. Die dargestellten sensorischen Profile sind nur für die eingereichten Chargen gültig.

Legende

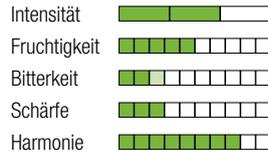
	Grün-fruchtig
	Reif-fruchtig
	Grün- und Reif-fruchtig

Intensität		» 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
Harmonie		» Bewertung der Harmonie und Dauerhaftigkeit auf einer Skala von 0 bis 10
Aromabeschreibung	leicht süß, getrocknete Nusskerne, reife Banane, kandierte Früchte	» Aromabeschreibung (in absteigender Intensität)
Label	Biologisch	» verschiedene qualitative Label (g.U., g.g.A., Biologisch...)
Olivensorte	60% Ogliarola, 20% Coratina, 20% Altre	» Olivensorten (in absteigender Reihenfolge)
Bezugsquelle	Essenz GmbH	» Bezugsquellenangabe

Genauere Angaben zu den Bezugsquellen (Email, Web) finden Sie ab Seite 50.

Agresti - Agrolio

Italien - Apulien
ID 129



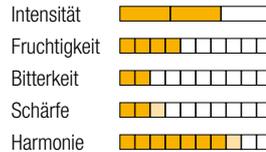
grüne Artischocke, grüne Nusshaut,
frisch geschnittenes Gras

100% Coratina

Italienische Handelskammer Schweiz

Aureo

Italien - Kampanien
ID 191



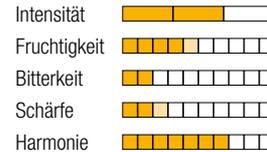
frischgeschnittenes Gras, reifer Apfel,
grüne Nusshaut, grünes Gemüse
(Artischocke, Tomate), grüne Früchte

50% Carpellese, 50% Frantoio

Essenz

Classico Argei

Italien - Sardinien
ID 132



frisch geschnittenes Gras, grüne
Nusshaut, Kräuter, getr. Nusskerne

Bosana, Tonda die Cagliari, Pit'z e
Carroga, Maiorchina

Argei le Fattorie Renolia

Produkt

Herkunft
ID

- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Produkt

Frantoio Torre di Mezzo DOP Valli Trapanesi

Italien - Sizilien

ID 153



- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Galluffo Olivus DOP Cerasuola

Italien - Sizilien

ID 152



Globus - Organic Olivenöl extra vergine

Italien - Toskana

ID 182



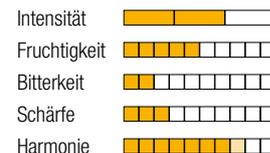
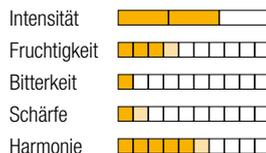
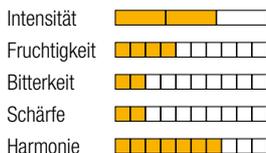
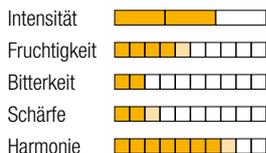
La Vecchia Macina - Agrolio

Italien - Apulien

ID 128



Sensorik



Aroma

getr. Nusskerne, gekochtes Gemüse, reife Früchte, Kräuter, frisch geschnittenes Gras

frisch geschnittenes Gras, reifes / gekochtes Gemüse (Tomate, Artischocke), getr. Nusskerne, reife Früchte

gekochtes Gemüse, reife Früchte, frisch geschnittenes Gras

getrocknete Mandelkerne, reifer Apfel, grüne Nusshaut, Honig, kandierte Früchte

Label

g.U. Valli Trapanesi

g.U. Valli Trapanesi

Biologisch

Olivensorte

90% Cerasuola, 5% Nocellara, 5% Biancolilla

100% Cerasuola

25% Leccine, 25% Frantoio, 25% Pendolino, 25% Moraiolo

100% Coratina

Bezugsquelle

mgm Group Corporation

mgm Group Corporation

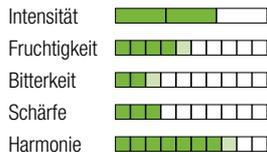
Globus

Italienische Handelskammer Schweiz

I'oliveto matarazzo

Italien - Latium

ID 171



frisch geschnittenes Gras, grüne Nusschale, grünes Gemüse

g.U. Tuscia, Biologisch

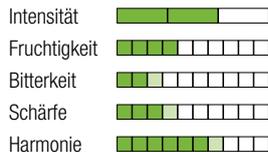
70% Caninese

L'Oliveto Matarazzo

Lucchi & Guastalli DOP Riviera Ligure

Italien - Ligurien

ID 168



grüne Nusschale, frisch geschnittenes Gras, grüne Artischocke, grüne Früchte (Banane)

g.U. Riviera Ligure

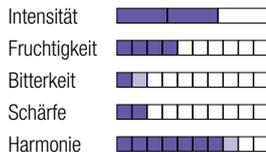
70% Razzola, 20% Taggiasca, 10% Frantoio

mgm Group Corporation

MB Biancolilla

Italien - Sizilien

ID 158



leicht süß, getr. Nuss- / Mandelkerne, gekochtes Gemüse

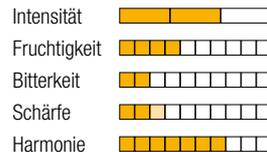
100% Biancolilla

mgm Group Corporation

MB Cerasuola

Italien - Sizilien

ID 157



reifer Apfel, grünes Gemüse

100% Cerasuola

mgm Group Corporation

Produkt

Herkunft

ID

- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Produkt

Monini DOP Umbria

Italien - Umbrien

ID 189



- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Monini Gran Fruttato

Italien

ID 187



Murgo

Italien - Sizilien

ID 179



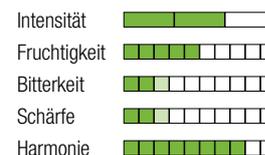
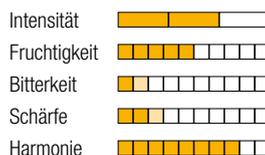
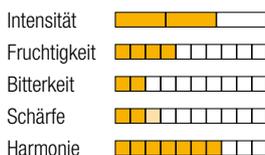
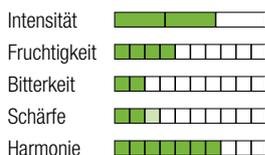
Oleo de la Marchia - monovarietale

Italien - Marken

ID 77



Sensorik



Aroma

frisch geschnittenes Gras, grüne Mandelhaut

reifer Apfel, Kräuter, Nüsse

reifer Apfel, grüne Artischocke, frisch geschnittenes Gras, getr. Mandelkerne, gekochtes Gemüse

frisch geschnittenes Gras, Kräuter, grünes Gemüse (Artischocke, Tomate), grüne Nussschale, grüner Apfel

Label

g.U. Umbria

Olivensorte

100% Colli Martani

70% Coratina e Ogliarola barese + 30% Mix italienischer Sorten

100% Nocellara Etnea

100% Ascolana

Bezugsquelle

Migros Genossenschafts Bund

Migros Genossenschafts Bund

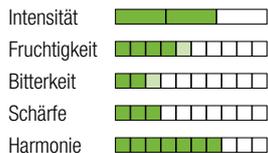
Az Agr Scammacca del Murgo

Imex Delikatessen AG

Oleum Bonum

Italien - Toskana

ID 124



frisch geschnittenes Gras, grüne Nusschale, Kräuter, grüne Tomate, Citrus

g.g.A. Toscano

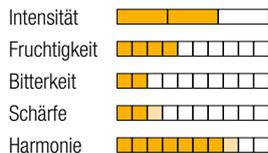
85% Moraiolo, 10% Frantoiano, 5% Leccino

à ma chère

Oleum Firmum

Italien - Toskana

ID 59



reifer Apfel, frisch geschnittenes Gras, Nüsse

g.g.A. Toscano

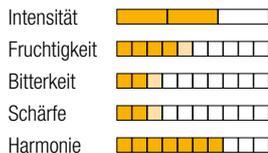
75% Frantoio, 25% Leccio del Corno

Agricola San Frediano s.r.l.

Oleum Iucundum

Italien - Toskana

ID 60



grüne Artischocke, Nüsse, frisch geschnittenes Gras, Kräuter

g.g.A. Toscano

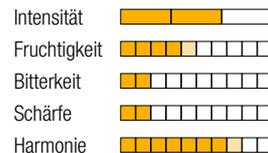
20% Pendolino, 20% Maurino, 20% Moraiolo, 20% Frantoio, 20% Leccino

Agricola San Frediano s.r.l.

Olio del Carmine Blend

Italien - Marken

ID 72



reifer Apfel, frisch geschnittenes Gras, grünes Gemüse (Artischocke, Tomate), Nüsse, Orange

60% Leccino, 20% Frantoio, 20% Ascolana

Imex Delikatessen AG

Produkt

Herkunft

ID

- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Produkt

Herkunft

ID

- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Olio della nonna

Italien - Sizilien

ID 62



Olio extra vergine di Oliva Barbàra

Italien - Sizilien

ID 170



Olio extra vergine d'oliva di Tortiglione selezionato da Fratelli Sanfilippo

Italien - Abruzzen

ID 173



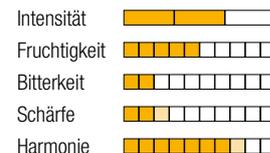
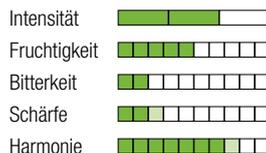
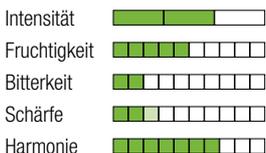
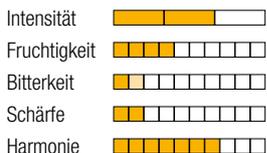
Olio extra vergine d'oliva selezionato da Fratelli Sanfilippo

Italien - Abruzzen

ID 172



Sensorik



Aroma

leicht süß, getr. Nusskerne, reife Tomate, Cassis, frisch geschnittenes Gras

frisch geschnittenes Gras, grüne Nusschale, grünes Gemüse

frisch geschnittenes Gras, grüne Artischocke, grüne Tomate

getr. Nusskerne, reife Früchte, frisch geschnittenes Gras, grüne Mandelchale

Label

100% Nocellara del Belice

g.U. Valli Trapanesi

90% Cerasuola, 10% Biancolilla + Nocellara del Belice

100% Tortiglione

30% Leccino, 40% Dritta, 30% Tortiglione

Bezugsquelle

Olio della nonna

Azienda Agricola Barbàra (Switzerland)

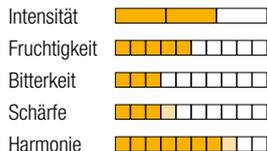
Fratelli Sanfilippo

Fratelli Sanfilippo

Olio extravergine di oliva biologico La Casa di Caroli

Italien - Apulien

ID 134



grüne Artischocke, Kräuter, grüne Mendelschale, Gras, getr. Mandelkerne

Biologisch

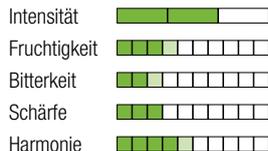
15% Picholine, 10% Carolea, 10% Leccino, 15% Nociana, 10% Cellino, 40% Olivastra tipica di Martina Franca

Italienische Handelskammer Schweiz

Olio extravergine di oliva DOP Collina Di Brindisi

Italien - Apulien

ID 84



frisch geschnittenes Gras, grüne Tomate

g.U. Collina di Brindisi

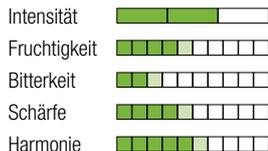
70% Ogliarola Salentina, 30% Cellina di Nardò, Coratina, Frantoio, Leccino, Piccoline

Oleificio Cooperativo Coltivatori Diretti Produttori

Olio extravergine di oliva Fattoria La Vialla

Italien - Toskana

ID 143



Basilikum

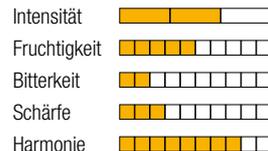
Fattoria la Vialla

33% Frantoio, 33% Raggiaia, 33% Morreliano

Olio extravergine di oliva Gusto Fruttato

Italien - Apulien

ID 135



reifer Apfel, getr. Mandelkerne, grüne Nusshaut, grünes Gemüse

Gusto Fruttato

Ogliarola, 60% olivastra tipica Martina Franca, Coratine, Picholine

Italienische Handelskammer Schweiz

Produkt

Herkunft

ID

- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Produkt

Olivo Titone Bio

Italien - Sizilien

ID 73



- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Olivo Titone Bio DOP Valli Trapanesi

Italien - Sizilien

ID 74



Best of Italy

Olivenöl Cuvée

Italien - Sizilien

ID 49



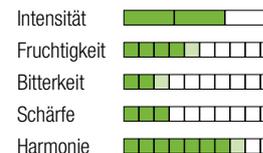
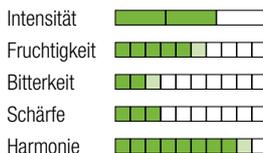
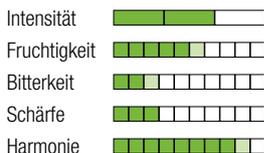
Oro d'Irpina

Italien - Kampanien

ID 139



Sensorik



Aroma

grüne Artischocke, frisch geschnittenes Gras, grüne Tomate, grüne Nusshaut, grüne Früchte

frisch geschnittenes Gras, grüne Tomate, grüne Artischocke, grüne Nusshaut, Kräuter

reifer Apfel, getr. Mandelkerne, grüne Artischocke, frisch geschnittenes Gras

grüne Tomate, frisch geschnittenes Gras, grüne Nussschale

Label

Biologisch

g.U. Valli Trapanesi, Biologisch

Olivensorte

Cerasuola, Biancolilla, Nocellara del Belice

80% Cerasuola + Nocellara del Belice, 20% Biancolilla

50% Biancolilla, 20% Coratina, 20% Ogliarola, 10% Leccino

60% Ravece, 30% Ogliarola, 10% Leccino

Bezugsquelle

food-art

food-art

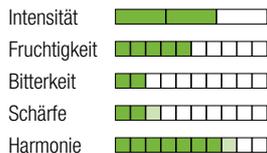
HMF Food Production

Buonsapore

**Per Liliana - monovarietal
Ascolana**

Italien - Abruzzen

ID 48



frisch geschnittenes Gras, grünes
Gemüse (Artischocke, Tomate), grüner
Apfel, grüne Nusshaut

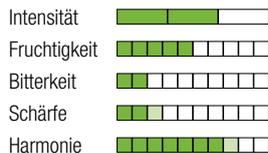
100% Ascolana tenera

Tenuta Zimarino Masseria Don Vincenzo

Perla Verde

Italien - Sizilien

ID 160



frisch geschnittenes Gras, grünes
Gemüse (Tomate, Artischocke), Kräuter

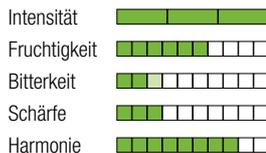
100% Nocellara del Belice

F + F L'Oro dell'Oliva

Primo Bio

Italien - Sizilien

ID 57



frisch geschnittenes Gras, grünes
Gemüse (Tomate, Artischocke), grüne
Nusshaut, Kräuter

Biologisch

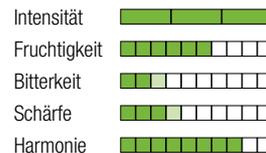
100% Tonda Iblei

Imex Delikatessen

Primo DOP

Italien - Sizilien

ID 58



frisch geschnittenes Gras, grüne
Nusshaut, Kräuter, grüne Artischocke,
grüne Tomate, grüne Früchte

g.U. Monti Iblei

100% Tonda Iblei

Imex Delikatessen

Produkt

Herkunft

ID

- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Produkt

San Comaio Peranzana

Italien - Kampanien

ID 140



- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Sapori del Parco

Italien - Apulien

ID 190



Sélection Olivenöl aus Sizilien

Italien - Sizilien

ID 185



erhältlich ab
3. Quartal 2010

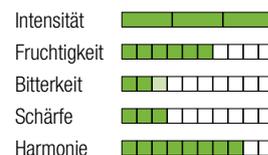
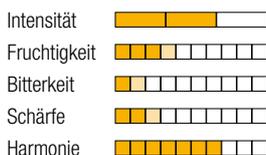
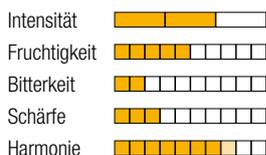
Sole di Sicilia

Italien - Sizilien

ID 61



Sensorik



Aroma

grünes Gemüse, Früchte

frisch geschnittenes Gras, reife Früchte
(Apfel, Banane)

frisch geschnittenes Gras, Kräuter,
grüne Artischocke

frisch geschnittenes Gras, grüne To-
mате, grüne Artischocke, Kräuter, grüne
Nuss- und Mandelhait, grüne Früchte

Label

Biologisch

g.U. Dauno Gargano, Biologisch

Biologisch

Olivensorte

100% Peranzana

100% Ogliarola Garganica

100% Biancolilla

100% Tonda Iblei

Bezugsquelle

Buonsapore

Essenz

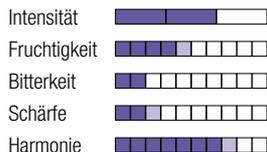
Migros Genossenschafts Bund

Sicilia-Import-Export

Tenero Ascolano

Italien - Marken

ID 167



leicht süß, getr. Nusskerne, reifer Apfel

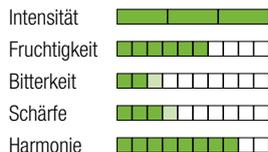
100% Tenera Ascolana

Oleificio Silvestri Rosina

Tenuta Zangara

Italien - Sizilien

ID 150



grüne Artischocke, frisch geschnittenes
Gras, grüne Tomate, grüne Nusschaut

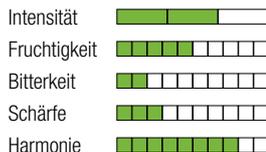
100% Nocellara del Belice

mgm Group Corporation

Terre di Giumara

Italien - Sizilien

ID 67



frisch geschnittenes Gras, grüne
Nusschaut, grüne Tomate, Kräuter, grüne
Banane

100% Nocellara del Belice

Caruso & Minini

Produkt

Herkunft

ID

- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und
Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Produkt

Herkunft

ID

- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

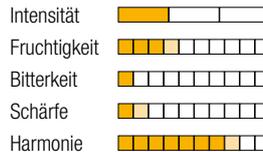
Bezugsquelle

**Olivenöle
aus Spanien**
 Seite 32 – 38

Abbae Queiles

Spanien - Navarra

ID 154



leicht süß, getr. Nuss- / Pinienkerne, frisch geschnittenes Gras, reife Früchte (Apfel, Banane), Gemüse

g.U. Navarra, Biologisch

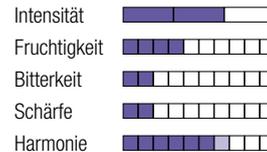
100% Arbequina

mgm Group Corporation

âme

Spain - Extremadura

ID 100



leicht süß, getr. Nusskerne, gekochtes Gemüse, reife Früchte

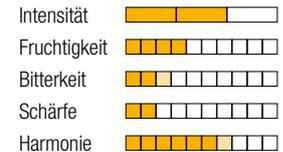
Koroneiki, Frantoio, Arbequina, Cobrançosa

Aceite con Alma

Arbequina

Spanien - Aragon

ID 193



leicht süß, reife Früchte, frisch geschnittenes Gras

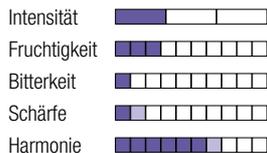
100% Arbequina

Hacienda Iber

Arbequina Premium

Spanien - Tarragona

ID 54



süß, getrocknete Nuss- / Mandelkerne, reife Früchte (Banane, Äpfel), reifes / gekochtes Gemüse (Tomate, Pilze)

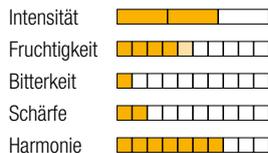
100% Arbequina

La Boella

Aubocassa

Spanien

ID 122



getr. Mandelkerne, frisch geschnittenes Gras, grüne und reife Früchte, Nussstahl

g.U. Mallorca

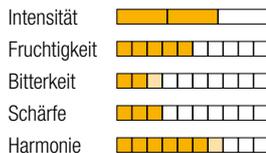
100% Arbequina

Rodau

Cortijo de Suerte Alta Coupage Natural

Spanien - Cordoba

ID 82



Cassis, getr. Nusskerne, Kräuter

g.U. Baena, Biologisch

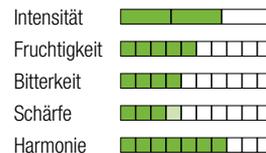
33% Picudo, 33% Picual, 33% Hojiblanca

Cortijo de Suerte Alta

Cortijo la Torre Premium

Spanien - Andalusien

ID 52



frisch geschnittenes Gras, grüne Artischocke, grüne Tomate, grüne Nuss- / Mandelhaut, Kräuter

g.U. Jaen

100% Picual

Aceites San Antonio

Produkt

Herkunft

ID

- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Produkt

Dauro

Don Pablo Virgen Extra

Fuente la Madera

full moon Pago Baldios San Carlos

Herkunft

Spanien

Spanien

Spanien - Cordoba

Spanien - Extremadura

ID

ID 123

ID 188

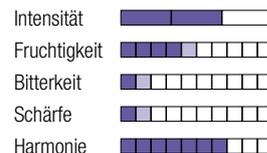
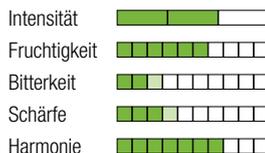
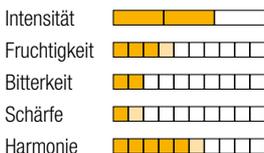
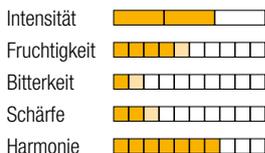
ID 70

ID 81



- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik



Aroma

leicht süß, frisch geschnittenes Gras, grüne Tomate, getr. Nuss- / Pinienkerne

Cassis, grüne Pinienschale

frisch geschnittenes Gras, grüne Tomate, Kräuter, Nusshaut, grüne Früchte

reifer Apfel, getr. Nusskerne

Label

80% Arbequina, 10% Hojiblanca, 10% Koroneiki

Arberquina, Picual

g.U. Priego de Cordoba

70% Hojiblanca, 30% Picudo

100% Arbequina

Bezugsquelle

Rodau

Migros Genossenschafts Bund

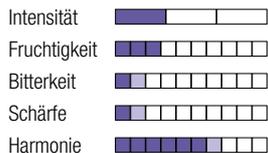
Manuel Montes Marín

Pago Baldios San Carlos

Gasull extra virgin

Spanien - Reus

ID 101



süß, getrocknete Nuss- / Mandelkerne, reife Banane, gekochtes Gemüse

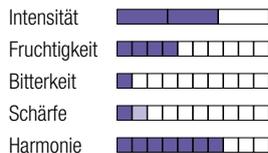
100% Arbequina

Molí d'oli Gasull

Gasull organic extra virgin

Spanien - Teruel

ID 102



leicht süß, reifer Apfel, getr. Nuss- / Mandelkerne, gekochtes Gemüse

Biologisch

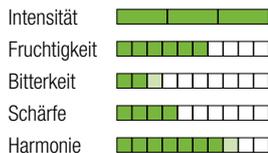
100% Empeltre

Molí d'oli Gasull

La laguna de fuente de piedra

Spanien - Malaga

ID 65



frisch geschnittenes Gras, grüne Artischocke, grüne Tomate, Kräuter, grüne Nusshaut, grüne Früchte

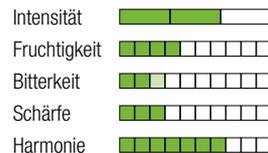
100% Vidueña

El Labrador

M. Montes

Spanien - Cordoba

ID 71



frisch geschnittenes Gras, grüne Nusshaut, grüne Artischocke, grüne Tomate, grüne Früchte (Banane, Apfel) g.U. Priego de Cordoba

80% Hojiblanca, 20% Picudo

Manuel Montes Marín

Produkt

Herkunft

ID

- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Produkt

Marques de Valdeueza

Merula

Monton Alto

Orideal

Herkunft

Spanien - Badajoz

Spanien - Badajoz

Spanien - Toledo

Spanien - Andalusien

ID

ID 55

ID 56

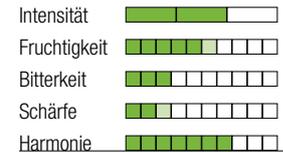
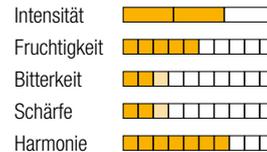
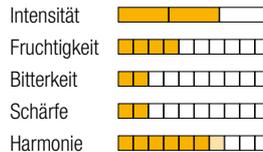
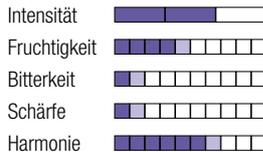
ID 107

ID 161



- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik



Aroma

reifes Gemüse (Tomate)

frisch geschnittenes Gras, getr. Mandel- / Nusskerne, grünes Gemüse (Artischocke, Tomate), grüne Banane

frisch geschnittenes Gras, grüne Nuss- / Mandelhaut, Kräuter, grünes Gemüse, getr. Nusskerne, reifer Apfel

frisch geschnittenes Gras, grüne Nusshaut

Label

Olivensorte

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

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

65% Cornicabra, 35% Arbequina

g.U. Granada

100% Picudo

Bezugsquelle

Imex Delikatessen

Imex Delikatessen

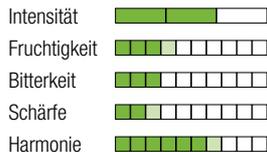
Monton Alto

Orideal

Pago De Quiros Organic

Spanien - Toledo

ID 79



frisch geschnittenes Gras, grüne Nusschale, grünes Gemüse (Artischocke, Tomate)

Biologisch

50% Cornicabra, 50% Picual

Explotaciones Agropecuarias la Moncloa

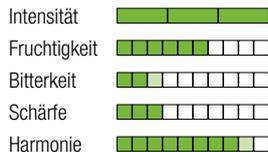
Parqueoliva Serie Oro

Spanien - Andalusien

ID 78



Best of Spain



frisch geschnittenes Gras, grüne Nusschale, grüne Tomate, grüne Artischocke, grüne Früchte (Apfel)

g.U. Priego de Cordoba

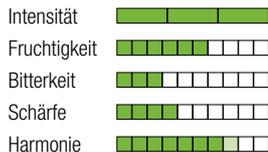
100% Picudo

Imex Delikatessen AG

Pórtico de la Villa

Spanien - Cordoba

ID 69



frisch geschnittenes Gras, grüne Nusschale, grüne Tomate, Kräuter, grüne Früchte

g.U. Priego de Cordoba

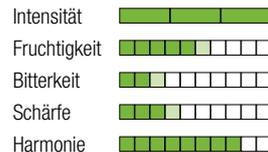
60% Hojiblanca, 40% Picuda

Manuel Montes Marín

Rincon de la Subbetica

Spanien - Andalusien

ID 75



frisch geschnittenes Gras, grüne Tomate, grüne Nusschale, grüne Früchte

g.U. Priego de Cordoba, Biologisch

100% Hojiblanca

Imex Delikatessen AG

Produkt

Herkunft

ID

- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Produkt

Segorbe Nostrum

Tuccioliva

Venta Del Barón

Herkunft

Spanien - Valencia

Spanien - Jaen

Spanien - Cordoba

ID

ID 93

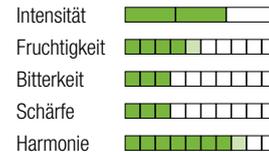
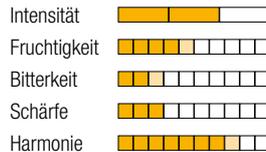
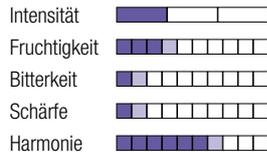
ID 141

ID 68

- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig



Sensorik



Aroma

leicht süß, reife Früchte (Apfel, Banane), kandierte Früchte

frisch geschnittenes Gras, grüne Tomate, Kräuter, reifer Apfel

frisch geschnittenes Gras, grünes Gemüse (Artischocke, Tomate), grüne Nusshaut, Kräuter, grüne Früchte

Label

g.U. Valenciana

g.U. Jaen

g.U. Priego de Cordoba

Olivensorte

100% Serrana Espadan

100% Picual

70% Hojiblanca, 30% Picudo

Bezugsquelle

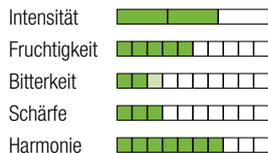
Segorbe Nostrum

S.C.A. San Amador

Muela-Olives

Aegean Gold

Griechenland - Plomari
ID 92



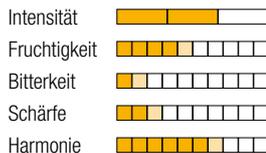
frisch geschnittenes Gras, grüne
Tomate, grüne Nussschale, Kräuter

100% Kolovi

Rafteli-Protouli Maria & SIA E.E.

Bio Wertkost

Griechenland - Kreta
ID 146



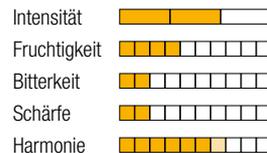
getr. Nusskerne, frisch geschnittenes
Gras, grüne Nusshaut

g.U. Sitia, Biologisch
100% Koroneiki

Lukullus GmbH Ihr Partner

Canzoniere

Griechenland - Kreta
ID 151



reifer Apfel, frisch geschnittenes Gras,
Nüsse

100% Psioelia

Canzoniere

Produkt

Herkunft
ID

- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Produkt

DOP Kalamata Extra Virgin Olive Oil

Griechenland - Peleponnes

ID 163



DOP Sitia Extra Virgin Olive Oil

Griechenland - Kreta

ID 162



Dorian

Griechenland - Lakonien

ID 131



Best of Greece

Eirini Plomariou

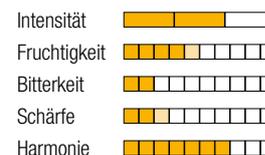
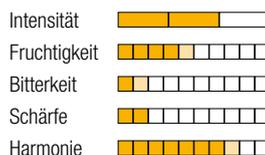
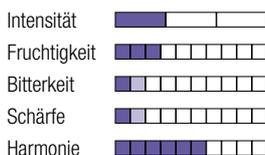
Griechenland - Plomari

ID 43



- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik



Aroma

frisch geschnittenes Gras, Kräuter, reifer Apfel

Pilze, gekochtes Gemüse (Artischocke), getr. Nusskerne

leicht süß, getr. Nuss- / Mandelkerne, reifer Apfel, Kräuter, fisch geschnittenes Gras

frisch geschnittenes Gras, grüne Nusshaut, grünes Gemüse (Artischocke, Tomate), getr. Nusskerne

Label

g.U. Kalamata

g.U. Sitia

g.g.A. Lakonia

Biologisch

Olivensorte

100% Koroneiki

100% Koroneiki

100% Koroneiki

100% Kolovi

Bezugsquelle

GAEA Products

GAEA Products

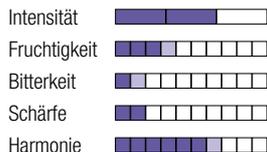
Union of Agricultural Cooperatives of Lakonia

Eirini Plomariou

Eleones Zakros

Griechenland - Kreta

ID 53



getr. Nusskerne, reife Früchte (Apfel, Banane)

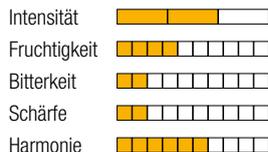
100% Koroneiki

Dimitris Trikilis

Fleur d'Huile d'Olive Koronekes

Griechenland - Kreta

ID 133



grüne Artischocke, getr. Nusskerne

g.U. Archanes Crète

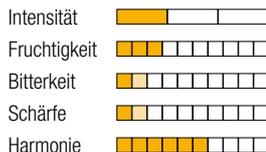
100% Koroneiki

Koronekes

Griechisches Olivenöl BIO

Griechenland

ID 184



leicht süß, getr. Nusskerne, reife Früchte, frisch geschnittenes Gras, Orange

Biologisch

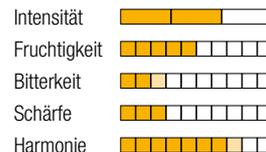
100% Koroneiki

Migros Genossenschafts Bund

Knossos Gold

Griechenland

ID 195



grüne Nuss- / Mandelhaut, grünes Gemüse (Artischocke, Tomate), getr. Nuss- / Mandelkerne

100% Koroneiki

AGRUNION-Union of Agricultural Cooperatives of Iraklion

Produkt

Herkunft

ID

-  Grün-fruchtig
-  Reif-fruchtig
-  Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Produkt

Koroneiko

Kritsa Extra Virgin Olive Oil

LAKUDIA Natives Olivenöl Extra

Iiokarpi 0.2

Herkunft

Griechenland - Kreta

Griechenland - Kreta

Griechenland - Lakonien

Griechenland

ID

ID 126

ID 165

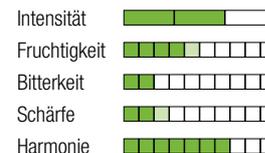
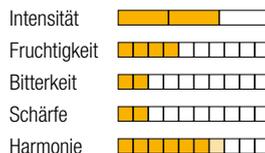
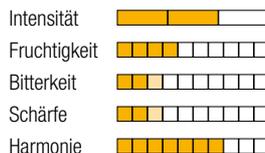
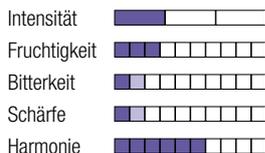
ID 145

ID 80



- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik



Aroma

grünes Gemüse (Tomate, Artischocke), frisch geschnittenes Gras, getr. Nusskerne

reife Früchte (Apfel), frisch geschnittenes Gras, getr. Mandelkerne

frisch geschnittenes Gras, grünes Gemüse (Artischocke, Tomate)

Label

Olivensorte

100% Koroneiki

100% Koroneiki

100% Athinio

100% Koroneiki

Bezugsquelle

Trawosa

GAEA Products

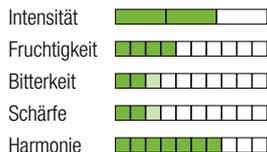
LAKUDIA GmbH Olivenöl u. Olivenprodukte

M&C Trading

Liokarpi bio

Griechenland

ID 86



frisch geschnittenes Gras, grüne
Artischocke, grüne Tomate, grüne Nuss-
haut

Biologisch

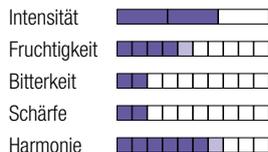
100% Koroneiki

M&C Trading

P.G.I Laconia Extra Virgin Olive Oil

Griechenland - Lakonien

ID 164



getrocknete Mandel- / Pinienkerne

g.g.A. Lakonia

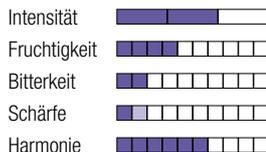
70% Koroneiki, 30% Athinolia

GAEA Products

Premium Extra Virgin

Griechenland - Kreta

ID 127



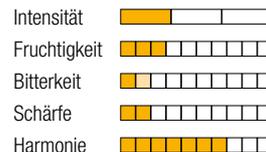
Koroneiki, Tsounati

Trawosa

Rewe bio

Griechenland - Kreta

ID 147



leicht süß, getrocknete Nusskerne,
frisch geschnittenes Gras, gekochte
Artischocke

Biologisch

100% Koroneiki

Lukullus GmbH Ihr Partner

Produkt

Herkunft

ID

- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Produkt

Herkunft

ID

- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Sélection Huile d'olive grecque Koroneiki

Griechenland - Mani

ID 183



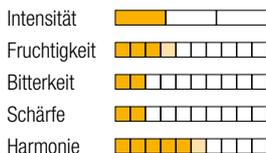
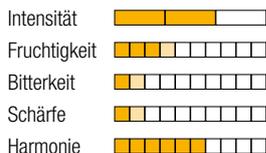
Terra Creta Estate, Pdo Kolymbari Chania Crete Evoo

Griechenland - Kolymvari

ID 180



Sensirik



Aroma

leicht süß, frisch geschnittenes Gras, reifer Apfel

Label

g.U. Kolymvari

Olivensorte

100% Koroneiki

100% Koroneiki

Bezugsquelle

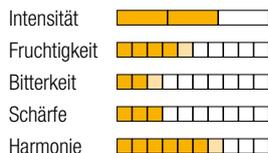
Migros Genossenschafts Bund

Terra Creta

Kailis Organic Extra Virgin Olive Oil Kalamata

Australien - Western Australia

ID 175



frisch geschnittenes Gras, reife Früchte (Apfel), grüne Nusshaut

Biologisch

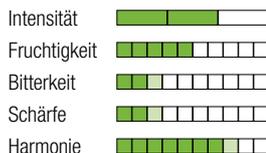
100% Kalamata

Kailis Organic Olive Groves

Ex Albis

Kroatien - Istrien

ID 178



grüne Artischocke, frisch geschnittenes Gras, Kräuter

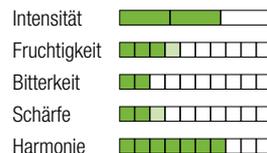
Buza, Carbonazza, Istarska Bjelica, Morazola, Leccino

A+W Architekten AG

Lesina Classic

Kroatien - Insel Hvar

ID 194



frisch geschnittenes Gras, grüne Nusshaut, grünes Gemüse (Artischocke, Tomate), Citrus

50% Drobница, 30% Lastovka, 20% Oblica

Lesina d.o.o.

Produkt

Herkunft

ID

- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Produkt

Herkunft

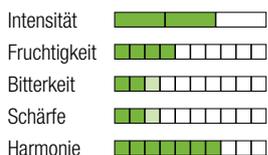
ID

- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

Andorinha Virgem Extra

Portugal

ID 88



frisch geschnittenes Gras, grüne Artischocke, grüne Tomate, grüne Nuss-haut, grüne Banane

Arbequina, Cobrançosa

Sovena

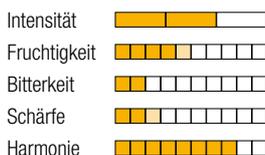
Cabeço das Nogueiras - Premium

Portugal - Ribatejo

ID 138



Best of Portugal



reifer Apfel, getr. nuss- / Mandelkerne, grünes Gemüse (Artischocke, Tomate), grüne Nusschale

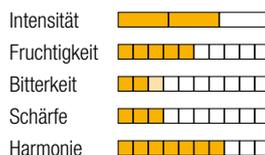
50% Cobrançosa, 20% Picual, 10% Arbequina, 10% Galega, 10% Cornicabra

saov-sociedade agricola ouro vegetal, Ida

CARM Praemium Extra Virgin Olive Oil

Portugal - Douro

ID 144



getr. Mandelkerne, reife Früchte, grünes Gemüse, grüne Nusshaut

g.U. Trás-o-Montes, Biologisch

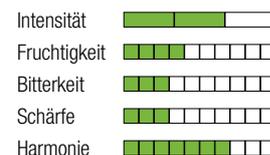
50% Madural, 30% Verdeal, 20% Negrinha

Sousa Vins et Comestibles SA

Gallo Grande Escolha

Portugal - Trás os Montes

ID 120



frisch geschnittenes Gras, grüne Nuss- / Mandelhaut, grünes Gemüse (Tomate), grüne Früchte (Citrus)

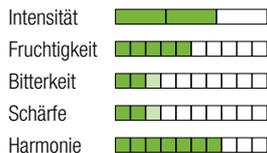
Cobrançosa, Madural, Verdeal

Victor Guedes, SA

Gallo Novo Crop 2009-10

Portugal - Ribatejo

ID 121



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

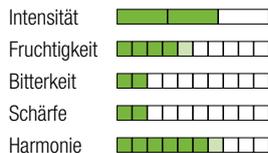
Cobrançosa, Galega, Arbequina

Victor Guedes, SA

Risca Grande Intense

Portugal - Alentejo

ID 196



frisch geschnittenes Gras, grüne Nusschale, grünes Gemüse (Tomate), Citrus

Biologisch

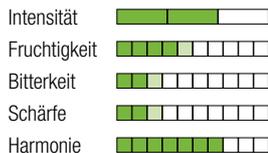
50% Galega, 15% Cobrançosa, 15% Cordovil, 20% Frantoio

Risca Grande

Morgenster Extra Virgin Olive Oil

Südafrika

ID 96



frisch geschnittenes Gras, grüne Nusschale, grünes Gemüse (Artischocke, Tomate)

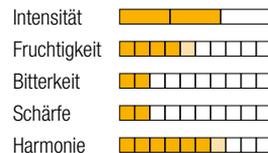
Auswahl italienischer Sorten

Savinis AG

Epheser

Türkei - Izmir

ID 95



frisch geschnittenes Gras, reife Früchte (Banane)

100% Memecik

Deli & More

Produkt

Herkunft

ID

Grün-fruchtig
 Reif-fruchtig
 Grün- und Reif-fruchtig

Sensorik

Aroma

Label

Olivensorte

Bezugsquelle

Produkt

Herkunft

ID

- Grün-fruchtig
- Reif-fruchtig
- Grün- und Reif-fruchtig

California Olive Ranch
Arbequina

USA - Nordkalifornien

ID 116



California Olive Ranch
Arbosana

USA - Nordkalifornien

ID 117



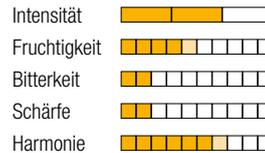
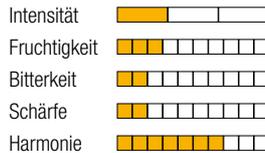
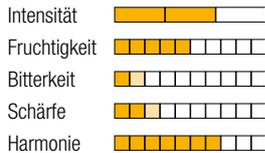
California Olive Ranch
Miller's Blend

USA - Nordkalifornien

ID 118



Sensorik



Aroma

reifer Apfel, getr. Nusskerne, reife Tomate, frisch geschnittenes Gras

frisch geschnittenes Gras, grüne Artischocke, Nüsse, reifer Apfel

gekochtes Gemüse, getr. Nusskerne, reifer Apfel, grüne Tomate, frisch geschnittenes Gras

Label

Olivensorte

100% Arbequina

100% Arbosana

75% Arbequina, 15% Arbosana, 10% Koreniki

Bezugsquelle

California Olive Ranch

California Olive Ranch

California Olive Ranch

Termine 2011

Schon heute wissen, was nächstes Jahr läuft.

10th International Olive Oil Award – Zurich 2011

Anmeldung für die Teilnahme bis 13.02.2011
Zahlung der Teilnahmegebühr bis 20.02.2011
Einreichung der Ölmuster bis 20.02.2011

Die detaillierte Ausschreibung erfolgt ab November 2010 auf:
www.oliveoilaward.ch

10th International Olive Congress – Zurich 2011

Die Veranstaltung findet am 14. April 2011 statt.
Anmeldung für die Teilnahme bis 31.03.2011

Die detaillierte Ausschreibung erfolgt ab Februar 2011 auf:
www.oliveoilaward.ch

OLIO an der Gourmesse – Zurich 2011

Die Gourmesse Zürich findet im Oktober 2011
im Kongresshaus in Zürich statt.

Die detaillierte Ausschreibung erfolgt auf:
www.gourmesse.ch

Bezugsquellenverzeichnis

(Verzeichnis in alphabetischer Reihenfolge)

Verkaufsstellen in der Schweiz sowie anderen Ländern können der Liste der „extra nativen“ Olivenöle des IOOA 2010 im Internet unter: www.oliveoilaward.ch entnommen werden.

à ma chère

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

A+W Architekten AG

DER LADEN
peschenotebook@aw-architekt.ch

Aceite con Alma

ame@ametouch.com
www.ametouch.com

Aceites San Antonio, S.L.U.

info@aceitessanantonio.com
www.aceitessanantonio.com

Agricola San Frediano S.R.L.

edoardo.lecaldano@aliceventures.it
www.sanfrediano.eu

Agrunion-Union of Agricultural Cooperatives of Iraklion

exports@agrunion.gr
www.agrunion.gr

Argei Le Fattorie Renolia SAS

info@argei.it
www.argei.it

Az Agr Scammacca del Murgo

murgo@murgo.it
www.murgo.it

Azienda Agricola Barbàra (Switzerland)

aziendabarbara@bluewin.ch

Buonsapore

gcarrabs@buonsapore.ch
www.buonsapore.ch

California Olive Ranch

cweiller@cal-olive.com
www.californiaoliveranch.com

Canzoniere

ncanzoniere@gmail.com

Caruso & Minini

info@carusoeminini.it
www.carusoeminini.it

Cortijo De Suerte Alta

almazara@suertealta.es
www.suertealta.es

Deli & More

ileri@deliandmore.com
www.deliandmore.com

Dimitris Trikilis

trikoili@gmail.com
www.zakrosoliveoil.com

Eirini Plomariou

info@irini-oliveoil.gr
www.irini-oliveoil.gr

El Labrador

extravirgen@satlabrador.com
www.satlabrador.com

Essenz

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

Explotaciones Agropecuarias La Moncloa

rquiros@oleoquiros.com
www.oleoquiros.com

F + F L'Oro dell'Oliva

francesco@f-und-f.ch
www.f-und-f.ch

Fattoria La Vialla di G. A. & B. Lo Franco

fattoria@lavialla.it

food-art

info@food-art.ch
www.food-art.ch

Fratelli Sanfilippo

msanfilippo@bluewin.ch
www.fratellisafilippo.ch

GAEA Products

info@gaea.gr
www.gaea.gr

Globus

richard.kaegi@globus.ch
www.globus.ch

HMF Food Production

esther.korvin@prodimi.de
www.hmf-food.de

Imex Delikatessen AG

info@imex.ch
www.imex.ch

**Italienische Handelskammer
für die Schweiz**

lpalma@ccis.ch
www.ccis.ch

Kailis Organic Olive Groves

srb@kailisorganic.com
www.kailisorganic.com

Koronekes

c.merchadou@koronekes.org
www.koronekes.ch

La Boella

awendt@sumarroca.es
www.olilaboella.com

**Lakudia GmbH Olivenöl u.
Olivenprodukte**

info@lakudia.de
www.lakudia.de

Lesina d.o.o.

info@lesina.hr
www.lesina.hr

I'oliveto matarazzo

info@oliomatarazzo.it
www.oliomatarazzo.it

Lukullus GmbH Ihr Partner

c.graf@lukullus-gmbh.de
www.lukullus-gmbh.de

M&C Trading

info@mc-trading.ch
www.mc-trading.ch

Manuel Montes Marín

mmm@montesmarin.com
www.montesmarin.com

mgm Group Corporation

mroschitz@mgm-group.com
www.mgm-group.com

**Migros Genossenschafts
Bund**

christian.auer@mgb.ch
www.migros.ch

Molí d'oli Gasull

info@olisgasull.com
www.olisgasull.com

Monton Alto

madrid@montonalto.com
www.montonalto.com

Muela-Olives, S.L.

rmuela@mueloliva.es
www.mueloliva.es

**Oleificio Cooperativo
Coltivatori Diretti Produttori**

info@oliodiostuni.it
www.oliodiostuni.it

Oleificio Silvestri Rosina

info@oliosilvestri.it
www.oliosilvestri.it

Olio della nonna

info@oliodellanonna.com
www.oliodellanonna.com

Orodeal

info@aceitesalgarinejo.com
www.aceitesalgarinejo.com

Pago Baldios San Carlos

aceite@pagobaldiosancarlos.com
www.pagobaldiosancarlos.com

PrOlive Notter & Cie

info@prolive.ch
www.prolive.ch

**Rafteli-Protouli Maria &
SIA E.E.**

protouli@otenet.gr
www.protoulis.gr

Risca Grande

info@riscagrande.com
www.riscagrande.com

Rodau

glainez@roda.es
www.roda.es

S.C.A. San Amador

amadorsca@teletel.es
www.amadorsca.es

**saov-sociedade agricola
ouro vegetal, Ida**

alberto.serralha@saov.pt
www.saov.pt

Savinis AG

info@savinis.ch
www.savinis.ch

Segorbe Nostrum

rjuan@segorbenostrum.com
www.segorbenostrum.com

Sicilia-Import-Export

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

Sousa Vins et Comestibles SA

jfonseca@sousa.ch
www.sousa.ch

Sovena

isabel.roseiro@sovena.pt
www.sovena.pt

**Tenuta Zimarino Masseria
Don Vincenzo di Liliana
Zimarino**

info@tenutazimarino.com
www.tenutazimarino.com

Terra Creta SA

info@terracreta.gr
www.terracreta.gr

Trawosa

spring@trawosa.ch
www.trawosa.ch

**Union of Agricultural
Cooperatives of Lakonia**

easlsale@otenet.gr
www.easlakonia.gr

Victor Guedes SA

paula.lopes@unilever.com
www.gallo.pt

Impressum

**Diese Publikation entstand im Rahmen
des 9th International Olive Oil Award – Zurich 2010**

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.degu.zhaw.ch

www.ilgi.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.

© 2010 ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften

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

ISBN 978-3-905883-21-3

