



**SPERRFRIST 5. Mai, 16.00 Uhr**

Medienmitteilung vom 5. Mai 2022

Departement Life Sciences und Facility Management der ZHAW

## **20-Jahre Olive Oil Award mit Spitzenjahrgang**

**Bereits seit 2002 werden Olivenöle der Güteklasse «extra nativ» im Rahmen des jährlichen Olive Oil Award einer sensorischen Prüfung durch das Schweizer Olivenöl Panel unterzogen. Im Jubiläumsjahr 2022 waren es insgesamt 123 Olivenöle aus 11 Nationen. Die begehrte Auszeichnung in Gold erhielt diesmal eine Rekordzahl von 10 Olivenölen, davon sechs aus Spanien, zwei aus Italien und je eines aus Portugal und Tunesien.**

Alle prämierten Olivenöle zeugen von besonders hochstehender sensorischer Qualität, das heisst, sie erweisen sich als ausgesprochen reintönig, komplex, ausgewogen und dauerhaft. Die Ernteperiode 2021/2022 zeigt sich rundum als ausgesprochenes Spitzenjahr, denn neben den 10 Gold-Prämierungen konnten weitere 22 Awards für qualitativ hochstehende Öle in Silber und 30 in Bronze vergeben werden. Erfreulich ist, dass nebst den angestammten Nationen resp. Hauptanbauländern Spanien, Italien, Griechenland und Portugal als Gewinnerländer auch weniger bekannte Ursprungsländer wie Marokko, der Oman, Tunesien und die Türkei vertreten sind.

Von den insgesamt 123 teilnehmenden Ölen aus 11 Ländern stammen je 29 aus Spanien und Italien, gefolgt von 24 Ölen aus Portugal und 18 aus Griechenland. Weitere teilnehmende Öle haben ihren Ursprung in Tunesien (7), der Türkei (5), dem Oman (5) Marokko (2), dem Libanon (2), Israel (1) und Zypern (1).

### **Mehrfach ausgezeichnete Olivenöle der letzten 20 Jahre**

In den 20 zurückliegenden Jahren haben viele Produzenten mit ihren Olivenölen mehrfach und teilweise sogar lückenlos teilgenommen. Insgesamt 10 Produzenten – ausschliesslich aus Spanien und Italien – haben es in diesem Zeitraum geschafft, mit ein und demselben Produkt/Brand mindestens 6 oder mehr Auszeichnungen in Gold, Silber und/oder Bronze zu gewinnen.

### **20-Jahr-Jubiläum auch für einzelne Mitglieder des Swiss Olive Oil Panels**

Das Schweizer Olivenöl Panel SOP der ZHAW wurde im Jahr 2002/2003 gegründet. Mehrere Mitglieder unter den professionellen Olivenöl-Testerinnen und -Testern blicken inzwischen auf eine 20jährige Zugehörigkeit zurück. Diese langjährigen Mitglieder sind: Antonella Meyer-Masciulli, Alois Roth und Otto Sigrüst.

### **Wissenschaftlich-fundierte Datenerhebung**

Für das Qualitäts-Monitoring im Rahmen des Olive Oil Award und mittels Methodik der «Harmonie-Bewertung» werden die sensorischen Charakteristiken aller Olivenöle der Klasse «extra nativ» detailliert beschrieben und auf dieser Basis qualitativ differenziert und prämiert. Das Schweizer Olivenöl Panel der ZHAW beurteilte den aktuellen Jahrgang der teilnehmenden Öle sensorisch auf Basis der geltenden rechtlichen Vorgaben (Paneltest) und fertigte für alle Öle eine detaillierte Aromabeschreibung sowie eine Harmonie-Bewertung an. Die sensorischen Beurteilungen stützten sich dabei auf ein mehrstufiges Prüfverfahren. Das gewählte methodische Vorgehen bietet eine fundierte wissenschaftliche Basis für die Identifizierung prämiierungswürdiger Olivenöle.

### **OLIO – das Mass für die Publikumsbeliebtheit von Olivenölen**

Die Vergabe des Publikumspreises OLIO gehört ebenfalls zum Olive Oil Award. Jährlich werden im Rahmen eines grossen Konsumententests die beliebtesten Olivenöle in der Schweiz gekürt. Auch im Jahr 2022 wird der Test wieder als «Home-Use-Test» durchgeführt. Das heisst, alle 123 Olivenöle des Olive Oil Award werden von mindestens 60 Konsumentinnen und Konsumenten pro Olivenöl in einer typischen Verzehrsituation zu Hause subjektiv beurteilt. Die Datenerhebung findet im Zeitraum April bis Juli 2022 statt. Die Ergebnisse werden im Anschluss veröffentlicht.

***./. Die Gold-Gewinner***

### Die GOLD-Gewinner am Olive Oil Award 2022:

Intensität	Produktname	Herkunft	Produzent	Teilnehmer	Web
mittel	Knolive Epicure	Spanien/Andalusien	Knolive Oils, S.L.		www.knolive.com
mittel	Palacio de los Olivos	Spanien/Kastilien-La Mancha	Olivapalacios, S.L.		www.olivapalacios.es
mittel	Dominus Early Harvest	Spanien/Andalusien	Monva S.L.	Imex Delikatessen AG	www.imex.ch
mittel	Parqueoliva Serie Oro DOP Priego de Cordoba	Spanien/Andalusien	Almazares de la Subbetica		www.almazarasdelasubbetica.com
mittel-intens	Almaoliva Arbequino	Spanien/Andalusien	Almazares de la Subbetica		www.almazarasdelasubbetica.com
mittel-intens	Gallo Azeite Bio	Portugal		Gallo Worldwide	
mittel	Di Bennardo Monti Iblei DOP / Bio	Italien/Sizilien	Di Bennardo		www.dibennardo.ch
mittel	Vallejo	Spanien/Andalusien	Emilio Vallejo S.A:		https://aceitesvallejo.com
mittel	Primo BIO	Italien/Sizilien	Frantoi Cutrera SRL	Imex Delikatessen AG	www.imex.ch
mittel	Chemlaly	Tunesien	Olivko		

Weitere Informationen und Fotos unter [www.zhaw.ch/lspm/medien](http://www.zhaw.ch/lspm/medien) sowie [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)

*Bildlegende* – © ZHAW/Wädenswil

Die Gold-Gewinner des Jubiläums-Jahrgangs am Olive Oil Award 2022

#### Fachkontakt:

Annette Bongartz, Co-Panelleiterin des Schweizer Olivenöl Panels und Leiterin der Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW/Wädenswil. 058 934 57 22, [annette.bongartz@zhaw.ch](mailto:annette.bongartz@zhaw.ch)

Martin Popp, Co-Panelleiter des Schweizer Olivenöl Panels und wissenschaftlicher Mitarbeiter der Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation, ZHAW/Wädenswil. 058 934 57 99, [martin.popp@zhaw.ch](mailto:martin.popp@zhaw.ch)

#### Medienkontakt:

Cornelia Sidler, Media Relations, Departement Life Sciences und Facility Management, ZHAW/Wädenswil. 058 934 53 66, [cornelia.sidler@zhaw.ch](mailto:cornelia.sidler@zhaw.ch)