

## „1. International Olive Oil Award - Zurich 2002“

### Sensorische Qualität von Nativem Olivenöl Extra

#### Definition „Olivenöl“ (IOOC):

Olivenöl ist das Öl, welches ausschliesslich aus den Früchten des Olivenbaumes gewonnen wird. Es ist von Ölen zu unterscheiden, welche unter Einsatz von Lösungsmitteln oder Veresterungsverfahren gewonnen werden und die mit anderen Ölen gemischt werden.

Natives Olivenöl ist Olivenöl, welches ausschliesslich durch mechanische oder andere physikalische Verfahren und unter thermischen Bedingungen, die nicht zu einer Veränderung des Öles führen, aus den Früchten des Olivenbaumes gewonnen wird. Es erfährt keine anderen Behandlungen ausser Waschen, Dekantieren, Zentrifugieren und Filtrieren.

Innerhalb der Gruppe der nativen Olivenöle werden drei verschiedene Kategorien unterschieden:

Natives Olivenöl Extra	Natives Olivenöl	Natives Olivenöl Einfach
Max. 1 g Ölsäure / 100 g	Max. 2 g Ölsäure / 100 g	Max. 3,3 g Ölsäure / 100g
Organoleptische Charakteristika, die dem Standard dieser Kategorie entsprechen	Organoleptische Charakteristika, die dem Standard dieser Kategorie entsprechen	Organoleptische Charakteristika, die dem Standard dieser Kategorie entsprechen

**Die Beurteilung der Reinheit und der Qualität von nativem Olivenöl Extra** erfolgt anhand von chemisch-physikalischen und organoleptisch / sensorischen Merkmalen. Um diese Beurteilung vornehmen zu können, müssen relevante Merkmale definiert werden, deren Beurteilung reproduzierbar und objektiv vorgenommen werden kann.

IOOC: COI/T.20/Doc.no.15/Rev.1, 20.Nov. 1996

„Organoleptic assessment of virgin olive oil“

EU: Commission Regulation (EEC) No 2568/91 of 11 July 1991  
on the characteristics of olive oil and olive-residue oil and  
on the relevant methods of analysis

Appendix XII „Organoleptic assessment of virgin olive oil“

#### 1. International Olive Oil Award – Zurich 2002

- Ca. 40 Teilnehmer bzw. teilnehmende Öle
- Ausschreibung für Natives Olivenöl Extra (<http://www.oliveoilaward.ch>)
- Beurteilung der Öle anhand wissenschaftlicher Methodik
  - Schulung der Prüfer (Beurteilungskriterien / Vokabular)
  - Prüfgruppen à 3 – 4 Personen
  - Einzelbewertung und Gruppenbewertung anhand von Beurteilungsformular
  - Statistische Auswertung der Ergebnisse
- Klassifizierung / Prämierung der Öle
  - Goldene Olive (erfüllt die organoleptischen Anforderungen an ein Natives Olivenöl Extra und bietet einen guten bis ausgezeichneten harmonischen Gesamteindruck)
  - Silberne Olive (erfüllt die organoleptischen Anforderungen an ein Natives Olivenöl Extra, bietet aber im Vergleich zu Olivenöl, welches mit einer goldenen Olive ausgezeichnet wurde, einen weniger harmonischen Gesamteindruck)
  - Keine Auszeichnung (erfüllt nicht die organoleptischen Anforderungen an ein Natives Olivenöl Extra)

**Organoleptische Beurteilungskriterien:**

**Negative Attribute:**

<b>Schimmelig</b>	charakteristisches Flavour von Öl, welches entsteht wenn Oliven unter anaeroben Bedingungen in Haufen / Stapeln gelagert werden und die Fermentation sich im fortgeschrittenen Stadium befindet
<b>Muffig - feucht</b>	charakteristisches Flavour von Öl, welches aus Früchten hergestellt wird, die mehrere Tage unter feuchten Bedingungen gelagert werden und bei denen sich dadurch Hefen und Schimmelpilze in grosser Zahl bilden konnten
<b>Schlammig</b>	charakteristisches Flavour von Öl, welches in Kontakt gekommen ist mit den Ablagerungen und Sedimenten in unterirdischen Bottichen und Tanks
<b>Weinig - essigsauer</b>	charakteristisches Flavour von Öl, welches an Wein oder Essig erinnert und darauf zurückzuführen ist, dass sich in den Oliven infolge Gärung, Essigsäure, Ethylacetat und Ethanol bildet
<b>Metallisch</b>	charakteristisches Flavour von Öl, welches an Metall erinnert und darauf zurückzuführen ist, dass das Olivenöl zu lange mit der Oberfläche von Metall in Kontakt gewesen ist – insbesondere beim Zerquetschen, Mischen, Pressen oder während der Lagerung
<b>Ranzig</b>	charakteristisches Flavour von Öl, welches einen Oxidationsprozess durchgemacht hat

**Andere Negative Attribute:**

<b>Erhitzt / verbrannt</b>	charakteristisches Flavour von Öl, welches durch übermässiges / verlängertes Erhitzen während des Herstellungsprozess, speziell wenn der Olivenbrei unter ungeeigneten thermischen Bedingungen gemischt wird
<b>Heuig / holzig</b>	charakteristisches Flavour bestimmter Öle, welches auf die Herstellung aus getrockneten Oliven zurückzuführen ist
<b>Rauh</b>	dickes, teigiges Mundgefühl
<b>Fettig / schmierig</b>	Flavour von Ölen, welches an Dieselöl / Mineralöl erinnert
<b>Gemüse-Wasser</b>	Flavour von Ölen, das darauf zurückzuführen ist, dass die Oliven einen zu langen Kontakt mit Wasser (Gemüse-) hatten
<b>Sole / Salz-Wasser</b>	Flavour von Öl, welches auf die Verwendung von Oliven zurückzuführen ist, die zur Haltbarmachung in Salzwasser eingelegt wurden
<b>Esparto</b>	charakteristisches Flavour von Öl, welches auf das Pressen in neuen Esparto-Matten zurückzuführen ist. Das Flavour unterscheidet sich je nachdem ob die Matten aus grünem Esparto oder getrocknetem Esparto hergestellt wurden
<b>Erdig</b>	Flavour von Öl, das auf Oliven zurückzuführen ist, welche mit anhaftender Erde oder Schlamm gesammelt wurden und vor der Verarbeitung nicht gewaschen wurden
<b>Dreckig / schmuddelig</b>	Flavour von Öl, das auf Oliven zurückzuführen ist, welche von den Larven der Oliven-Fliege ( <i>Bactrocera oleae</i> ) befallen sind
<b>Gurke</b>	Flavour, das entsteht, wenn ein Öl zu lange hermetisch verschlossen, v.a. in Zinn-Behältnissen, gelagert wird wenn es dazu neigt 2-6 Nona-Dienal zu bilden

**Positive Attribute :**

<b>Fruchtig</b>	olfaktorischer Eindruck von Öl, der durch die Varietät der Oliven bestimmt wird und auf einwandfreie, frische Oliven zurückzuführen ist – reif oder unreif Die Empfindung wird direkt durch die Nase oder retro-nasal durch den Hals-Nasen-Rachenraum mittels Riechepithel wahrgenommen
<b>Bitter</b>	charakteristischer Geschmack von Öl, welcher auf grüne Oliven oder Oliven zurückzuführen ist, die gerade in den Reifezustand übergehen (grün → dunkel)
<b>Scharf</b>	charakteristische trigeminale Empfindung, die von den taktilen Sinnesrezeptoren in Mund und Nase aufgenommen wird und darauf zurückzuführen ist, dass die zur Olivenölherstellung verwendeten Oliven zu Beginn der Erntezeit geerntet werden und v.a. darauf, dass diese noch unreif sind.

**Annette Bongartz**

Dipl. oec. troph.  
Hochschule Wädenswil  
Fachgebiet Sensorik

Grüntal  
CH 8820 Wädenswil

Tel: +41 1 789 97 22  
Fax: +41 1 789 99 50

Email: [a.bongartz@hswzfh.ch](mailto:a.bongartz@hswzfh.ch)  
[http:// :www.hswzfh.ch](http://www.hswzfh.ch)