

11<sup>th</sup> INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2012  
OLIO 2012

---

# REGLEMENT

---

11<sup>th</sup> INTERNATIONAL  
OLIVE OIL AWARD  
ZURICH 2012

&

OLIO 2012

# 11<sup>th</sup> INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZÜRICH 2012 OLIO 2012

## **Art. 1. Veranstalter / Partner**

Veranstalter:

- ZHAW - Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften  
Department Life Sciences und Facility Management (LSFM)  
Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI)  
Fachstelle Sensorik  
Grüntal / Postfach  
CH 8820 Wädenswil

Partner (Medien-):

- Edition Salz & Pfeffer AG  
Stampfenbachstrasse 117 / Postfach 98  
CH 8042 Zürich

## **Art. 2. Ziel / Zweck**

Die Veranstaltungen (IOOA / OLIO) haben zum Ziel das Vertrauen der Konsumenten in das Produkt „Natives Olivenöl“ zu stärken und die Transparenz auf dem Olivenölmarkt zu fördern. Die Veranstaltungen bieten gleichzeitig einen repräsentativen Überblick über die Qualität des aktuellen Olivenölangebotes auf dem Schweizerischen und dem EU-Markt.

- Anlässlich des „11<sup>th</sup> International Olive Oil Award – Zurich 2012“ werden die teilnehmenden Olivenöle vom Swiss Olive Oil Panel (SOP), dem vom IOC zugelassenem und gemäss ISO 17025 akkreditierten Fachpanel der ZHAW, degustiert und bewertet. Die Ergebnisse dienen Produzenten, Importeuren und Einzelhändlern als fachlich-wissenschaftlicher Beleg für die Qualität der nativen Olivenöle im laufenden Jahr sowie für mittelfristige Optimierungen.
- Anlässlich einer Konsumentendegustation an der Gourmesse Zürich (05.-08.10.2012) um den Publikumspreis „OLIO 2012“ werden dieselben Öle vom Endverbraucher blind degustiert und nach Beliebtheit beurteilt.

## **Art. 2. Ort der Beurteilung**

- „11<sup>th</sup> International Olive Oil Award – Zurich 2012“ im März 2012 an der ZHAW, Grüental, CH 8820 Wädenswil
- „OLIO 2012“ im Oktober 2012 an der Gourmesse Zürich

## **Art. 3. Teilnahmeberechtigung**

Teilnahmeberechtigt sind Produzenten, Importeure und Detailhändler von „Nativem Olivenöl“.

## **Art. 4. Zugelassene Olivenöle**

Zugelassen sind ausschliesslich „Native Olivenöle“ in Originalgebinden. Die eingereichten Olivenöle müssen der schweizerischen Gesetzgebung, der EU Gesetzgebung oder den Vorschriften des IOC in dem jeweiligen Produktionsland entsprechen.

# 11<sup>th</sup> INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZÜRICH 2012 OLIO 2012

## Art. 5. Kategorien

Die „Nativen Olivenöle“ werden in folgende Qualitäten eingeteilt:

- Intensiv fruchtig
- Mittel fruchtig
- Leicht fruchtig

## Art. 6. Anmeldung

Die Anmeldung hat bis zum 31. Januar 2012 online (via Internet) oder – sofern eine online Anmeldung nicht möglich sein sollte - per Post mit einem Anmeldeformular zu erfolgen.

- Online - Formular unter: [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)
- Postversand eines vollständig ausgefülltem Anmelde-Formulars an:  
„11<sup>th</sup> International Olive Oil Award – Zurich 2012 “  
c/o ZHAW - Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften  
Grüntal / Postfach  
CH 8820 Wädenswil  
Schweiz

Mit der Anmeldung der Olivenöle bestätigt der Teilnehmer, dass

- mit den betreffenden Olivenölen regelmässig Handel betrieben wird
- die Olivenöle in der aktuellen Preisliste des Produzenten / Importeurs / Händlers angeboten werden
- von den Olivenölen mindestens 1000 Liter / pro Jahr hergestellt werden
- die eingereichten Olivenöle der schweizerischen Gesetzgebung oder der EU-Gesetzgebung sowie den im Produktionsland geltenden Bestimmungen entsprechen.

## Zahlung:

Die Zahlung der anfallenden Gebühren (siehe Art 10.) erfolgt bei online Anmeldung direkt via Kreditkartenzahlung (→ empfohlen). Die Anmeldung eines oder mehrerer Olivenöle wird von uns schriftlich (per E-mail) bestätigt. Sie erhalten gleichzeitig die Teilnehmernummer(n) für das/die von Ihnen angemeldete(n) Öl(e). Diese Teilnahmenummer(n) muss/müssen, wie in Art. 8 beschrieben, bei der Einsendung des/der Öl(e) im Adressaten gut erkenntlich ausgewiesen sein. Sollten Sie nicht im Besitz einer Kreditkarte sein oder keinen Internetzugang haben, kann Ihnen auch eine Rechnung gestellt werden.

## Optional:

Im Falle von Interesse ist es möglich bei der Anmeldung der Öle, zu einem Vorzugspreis, die Untersuchung von 4 chemischen Parametern zu veranlassen:

- |                        |       |               |
|------------------------|-------|---------------|
| • freie Fettsäuren     | (ffa) | (Titration)   |
| • Peroxidzahl          | (POZ) | (Titration)   |
| • Fettsäurenverteilung |       | (FAME GC-FID) |
| • K-Werte              |       | (Photometrie) |

# 11<sup>th</sup> INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZÜRICH 2012 OLIO 2012

## Art. 7. Deklaration

Bei der Anmeldung sind gemäss Anmeldeformular von jedem Olivenöl mindestens anzugeben:

- Angaben zum Teilnehmer:
  - Detaillierte Adresse (inkl. E-mail, Telefon, Fax, usw.)
- Angaben zum Produkt:
  - Name des Produktes
  - Olivensorte(n)
  - Herkunft / Region (DOP)
  - Geschmacks-kategorie
  - Gehalt an freien Fettsäuren (%)
  - Produzierte Jahresmenge
  - Inhalt der Originalgebinde (l)
  - Verkaufspreis pro Liter (inkl. MwSt.)
  - Mehrwertsteuer (%)
  - Adresse des Produzenten
  - Verkaufsstellen in der Schweiz und der EU

## Art. 8. Einreichung

Die Anmeldung eines oder mehrerer Olivenöle wird von uns schriftlich (per E-mail) bestätigt. Sie erhalten gleichzeitig die Teilnehmernummer(n) für das/die von Ihnen angemeldete(n) Öl(e). Diese Teilnahmenummer(n) muss/müssen bei der Einsendung des/der Öl(e) im Adressaten gut erkenntlich vermerkt sein.

Die zur Prämierung angemeldeten Olivenöle sind bis spätestens 15. Februar 2012 an folgende Adresse (inkl. Angabe der Teilnahmenummer(n) des/der Öl(e)) zu senden:

**„11<sup>th</sup> International Olive Oil Award – Zurich 2012 “**  
**c/o ZHAW – Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften**  
**Grüntal**  
**CH 8820 Wädenswil**                      **Lfd. Öl.-Nr.: \_\_\_\_\_**  
**SCHWEIZ**

Alle Olivenöle sind in Originalaufmachung, d.h. mit Originaletikett zu liefern. Das Etikett muss mit der EU-Gesetzgebung und/oder der Schweizerischen Gesetzgebung (LMV) konform sein. Zur Beurteilung angemeldete Olivenöle, die nicht in Originalverpackung angeliefert werden, werden im Wettbewerb nicht berücksichtigt.

An der Degustation können nur Öle berücksichtigt werden, die bis zum 15. Februar 2012 an der ZHAW eintreffen und deren Teilnahme- / Bearbeitungsgebühr zum selben Datum via Kreditkartenzahlung oder regulärem Zahlungseingang (Banküberweisung) registriert werden konnte.

Eine Eliminierung von Ölen aus dem Wettbewerb aus oben genannten Gründen, entbindet den Einreicher nicht von der Bezahlung der Gebühren.

# 11<sup>th</sup> INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZÜRICH 2012 OLIO 2012

## **Art. 9. Einzureichende Mengen**

Von jedem angemeldeten Olivenöl sind mindestens 4 (oder mehr) Einheiten à gesamthaft 3 Liter (= 3000 ml) zur Verfügung zu stellen. Beispiel: entweder 4 x 750 ml oder 6 x 500 ml → 3000 ml. 1500 ml davon werden für die Degustationen anlässlich des „11<sup>th</sup> International Olive Oil Award – Zürich 2012“ benötigt und die übrigen 1500 ml dann für den Publikumspreis „OLIO 2012“.

## **Optional:**

Im Falle der Anmeldung zur Untersuchung der 4 chemischen Parameter ist es notwendig zusätzlich 1 Flasche à 500 ml zur Verfügung zu stellen.

Die Zustellung der zu prüfenden Olivenöle geht auf Kosten und Gefahr des Teilnehmers. Die eingereichten Olivenöle gehen ins Eigentum der Veranstalter über.

## **Art. 10. Gebühren**

Die Zahlung der anfallenden Gebühren erfolgt bei Online Anmeldung direkt via Kreditkartenzahlung (→ empfohlen). Sollten Sie nicht im Besitz einer Kreditkarte sein oder keinen Internetzugang haben, kann Ihnen auch eine Rechnung gestellt werden.

Der Zahlungseingang muss in jedem Fall bis 15. Februar 2012 von der ZHAW registriert sein. Bei Ausbleiben der Zahlung bis zum fälligen Datum können die entsprechenden Öle unter Umständen nicht bei der Degustation und Prämierung berücksichtigt werden.

Die nachstehenden Gebühren beinhalten die folgenden **Leistungen**:

- 3-stufige sensorische Beurteilung (inkl. Screening, erweitertem offiziellem Paneltest und Endausscheidung) der Öle durch das vom IOC zugelassene SOP / Fachpanel Olivenöl der ZHAW.
- Ausführlicher Prüfbericht mit Aroma- und Harmoniebewertung für jedes teilnehmende Olivenöl, unabhängig von der Platzierung im Wettbewerb.

Bekanntgabe der Ergebnisse und feierliche Verleihung der Goldenen Oliven und Silbernen Oliven sowie Awards und Sonderpreise am Donnerstag, 19. April 2012 in der Aula der ZHAW in Wädenswil.

- Zusätzliche Teilnahme der Olivenöle, welche die Endrunde des IOOA erreichen (ca. 50%) am Konsumententest „OLIO 2012“ an der Fachmesse „Gourmesse Zurich“ vom 05.-08.10.2012.
- Spezielle Prämierung der Erstplatzierten Olivenöle des Konsumententests mit dem „OLIO“.
- Publikation der Ergebnisse aller teilnehmenden Öle in der Tages- und Fachpresse, im Internet ([www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)) sowie in der Schweizer Gastronomiezeitschrift Salz & Pfeffer.

<p>11<sup>th</sup> INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2012 OLIO 2012</p>
--

Für die Teilnahme am „11<sup>th</sup> International Olive Oil Award – Zurich 2012“ und dem “OLIO 2012“ werden die folgenden Gebühren erhoben:

Hinweis: Infolge des aktuell schwachen Euro muss der folgende Umrechnungskurs zwischen Euro und Schweizer Franken berücksichtigt werden: € 1.00 = CHF 1.20

- einmalig pro Teilnehmer: Grundgebühr  
Euro 295.- (inkl. MwSt.) ↔ CHF 350.- (inkl. MwSt.)
- zzgl. pro Olivenöl: Bearbeitungsgebühr  
Euro 250.- (inkl. MwSt.) ↔ CHF 300.- (inkl. MwSt.)

**Optional:**

- zzgl. pro Olivenöl: Analyse chemischer Parameter  
Euro 295.- (inkl. MwSt.) ↔ CHF 350.- (inkl. MwSt.)

Staffelpreise können unserer Kostenübersicht im Anhang entnommen werden.

# 11<sup>th</sup> INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2012 OLIO 2012

## **Spezielle Regelungen für: „11<sup>th</sup> International Olive Oil Award – Zurich 2012“**

### **Art. 11. Fachpanel Olivenöl**

Das Swiss Olive Oil Panel (SOP) der ZHAW ist vom IOC zugelassen, gemäss ISO 17025 als Prüfstelle akkreditiert und wird gemäss der Vorgaben des IOC (International Olive Council) regelmässig trainiert.

### **Art. 12. Beurteilung der Olivenöle**

Die Olivenöle werden geordnet nach Intensität der Fruchtigkeit (intensiv - mittel - leicht) vom Swiss Olive Oil Panel (SOP) der ZHAW degustiert und beurteilt. Die Degustation erfolgt blind und - ebenso wie die Auswertung der ermittelten Daten - in Anlehnung an die Vorgaben des IOC (→ Organoleptic Assessment of Virgin Olive Oils).

### **Art. 13. Klassierung und Zertifikate**

Olivenöle, die Mängel aufweisen entsprechen nicht uneingeschränkt den qualitativen Anforderungen an „Native Olivenöle Extra“. Sie werden für eine Prämierung nicht weiter in Betracht gezogen. Der Teilnehmer / Einsender wird über das Ergebnis mittels Prüfbericht informiert.

Olivenöle, die keine negativen Abweichungen aufweisen entsprechen uneingeschränkt der geforderten Qualität für „Native Olivenöle Extra“. Diese Öle werden in Abhängigkeit der Beurteilung des harmonischen Gesamteindrucks in den folgenden Kategorien prämiert / ausgezeichnet:

- (1) Goldene Olive
- (2) Silberne Olive
- (3) Award (Ehrenpreis)

Die Teilnehmer erhalten für ein prämiertes Öl ein Zertifikat „Goldene Olive“, „Silberne Olive“ oder „Award“ (Ehrenpreis) sowie die Berechtigung zum Druck von Etiketten mit dem Logo „Goldene Olive“, „Silberne Olive“ oder „Award“. Diese Etiketten dürfen nur auf Originalgebinden des teilnehmenden Lots (Jahrgang, Pressung) angebracht werden.

Wie in den Vorjahren wird anlässlich des IOOA 2012 wieder eine Länderwertung vorgenommen. Alle Nationen, die mit mindestens 10 (oder mehr) Olivenölen beim IOOA 2012 vertreten sind, werden berücksichtigt. Pro Land wird jeweils ein Sonderpreis → „Best of...“ vergeben.

Im Projektjahr 2012 werden zusätzlich folgende Sonderpreise vergeben:

- „Best Mono-Variety“
- „Best Organic Olive Oil“

# 11<sup>th</sup> INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZÜRICH 2012 OLIO 2012

## **Art. 14. Rekurs**

Die ermittelten Degustationsresultate sind endgültig. Es gibt keine Rekursmöglichkeit.

## **Art. 15. Bekanntgabe der Resultate**

Am Donnerstag 19. April 2012 erfolgen die offizielle Bekanntgabe der Beurteilungsergebnisse sowie die feierliche Verleihung der „Goldenen“ und „Silbernen Oliven“ sowie der „Awards“. Jeder Teilnehmer und / oder Gewinner wird ausserdem persönlich über die Ergebnisse informiert.

## **Art. 16. Publikation**

Die ausgezeichneten Olivenöle werden in der Gastronomiezeitschrift Salz & Pfeffer, in der Tages- und Fach-Presse sowie dem Internet ([www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)) publiziert.

---

## **Spezielle Regelungen für den „OLIO 2012“**

### **Art. 17. Degustation**

Der „OLIO 2012“ wird anlässlich der Gourmesse 2012 im Kongresshaus Zürich (05.-08.10.2012) vergeben. Die Degustation erfolgt durch den Endkonsumenten. Öle, welche im Rahmen des IOOA in die Endrunde der Beurteilung gekommen sind, stehen dabei in 5-er oder 6-er Sets zur Blinddegustation. Dabei bewerten die Konsumenten den Gesamteindruck der Öle auf einer 9-teiligen hedonischen Skala. Diejenigen Öle, die sich im Hinblick auf die Beliebtheit signifikant von den restlichen / weniger beliebten Ölen abgrenzen lassen, gewinnen den „OLIO 2012“. Für die Auswertung der Ergebnisse ist sichergestellt, dass alle Öle von der gleichen Anzahl Konsumenten beurteilt werden.

### **Art. 18. Prädikat / Urkunde**

Diejenigen Öle, die aus Konsumentensicht signifikant beliebter als alle anderen sind, erhalten eine Urkunde und die Erlaubnis für den Druck von Etiketten mit dem Schriftzug: „OLIO 2012“.

### **Art. 19. Publikation**

Die Ergebnisse der Konsumentendegustation und die Gewinner des „OLIO 2012“ werden in der Gastronomiezeitschrift Salz & Pfeffer sowie auf der Internet-Seite des Olive Oil Award ([www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)) publiziert.

### **Art. 20. Anerkennung des Reglements**

Der Teilnehmer des „11<sup>th</sup> International Olive Oil Award – Zurich 2012“ und des „OLIO 2012“ erkennt mit seiner Anmeldung die Bestimmungen des vorliegenden Reglements an.

Wädenswil / 06. November 2011

# 11<sup>th</sup> INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZÜRICH 2012

## OLIO 2012

**Anhang:**

**Kostenübersicht / Staffelpreise IOOA 2012**

<b>EUR Staffelung (inkl. VAT):</b>		
Grundgebühr	pro Teilnehmer	EUR 295.00
Bearbeitungsgebühr	pro Öl	EUR 250.00
chemische Parameter	pro Öl	EUR 295.00
<b>IOOA / OLIO</b>		
1 Öl		EUR 545.00
2 Öle		EUR 795.00
3 Öle		EUR 1'045.00
4 Öle		EUR 1'295.00
5 Öle		EUR 1'545.00
6 Öle		EUR 1'795.00
7 Öle		EUR 2'045.00
ab dem 8. Öl - je 1 Öl Rabatt - d.h.		
8 Öle		EUR 2'045.00
9 Öle		EUR 2'295.00
10 Öle		EUR 2'545.00
<b>IOOA / OLIO / chem. Parameter</b>		
1 Öl		EUR 840.00
2 Öle		EUR 1'385.00
3 Öle		EUR 1'930.00
4 Öle		EUR 2'475.00
5 Öle		EUR 3'020.00
6 Öle		EUR 3'565.00
7 Öle		EUR 4'110.00
ab dem 8. Öl - je 1 Öl Rabatt - d.h.		
8 Öle		EUR 4'110.00
9 Öle		EUR 4'655.00
10 Öle		EUR 5'200.00

<b>sFr. Staffelung (inkl. MwSt.):</b>		
Grundgebühr	pro Teilnehmer	SFr. 350.00
Bearbeitungsgebühr	pro Öl	SFr. 300.00
chemische Parameter	pro Öl	SFr. 350.00
<b>IOOA / OLIO</b>		
1 Öl		SFr. 650.00
2 Öle		SFr. 950.00
3 Öle		SFr. 1'250.00
4 Öle		SFr. 1'550.00
5 Öle		SFr. 1'850.00
6 Öle		SFr. 2'150.00
7 Öle		SFr. 2'450.00
ab dem 8. Öl - je 1 Öl Rabatt - d.h.		
8 Öle		SFr. 2'450.00
9 Öle		SFr. 2'750.00
10 Öle		SFr. 3'050.00
<b>IOOA / OLIO / chem. Parameter</b>		
1 Öl		SFr. 1'000.00
2 Öle		SFr. 1'650.00
3 Öle		SFr. 2'300.00
4 Öle		SFr. 2'950.00
5 Öle		SFr. 3'600.00
6 Öle		SFr. 4'250.00
7 Öle		SFr. 4'900.00
ab dem 8. Öl - je 1 Öl Rabatt - d.h.		
8 Öle		SFr. 4'900.00
9 Öle		SFr. 5'550.00
10 Öle		SFr. 6'200.00

powered by:

Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften



**Life Sciences und  
Facility Management**

**ILGI Institut für Lebensmittel-  
und Getränkeinnovation**