

13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2014
OLIO 2014

REGLEMENT

**13th INTERNATIONAL
OLIVE OIL AWARD
ZURICH 2014**

&

OLIO 2014

13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2014
OLIO 2014

13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZÜRICH 2014 OLIO 2014

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 137 / 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 „13th International Olive Oil Award – Zurich 2014“ 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 (10.-13.10.2014) um den Publikumspreis „OLIO 2014“ werden dieselben Öle vom Endverbraucher blind degustiert und nach Beliebtheit beurteilt.

Art. 2. Ort der Beurteilung

- „13th International Olive Oil Award – Zurich 2014“ im März 2014 an der ZHAW, Grüental, CH 8820 Wädenswil
- „OLIO 2014“ im Oktober 2014 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.

13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2014 OLIO 2014

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 2014 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
- Postversand eines vollständig ausgefülltem Anmelde-Formulars an:
„13th International Olive Oil Award – Zurich 2014 “
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 Bezahlung der anfallenden Gebühren erfolgt per Rechnung, gemäss Art 10. 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, gemäss Art. 8, bei der Einsendung des/der Öl(e) im Adressaten gut erkenntlich ausgewiesen sein.

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) |

13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZÜRICH 2014 OLIO 2014

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 2014 an folgende Adresse (inkl. Angabe der Teilnahmenummer(n) des/der Öl(e)) zu senden:

„13th International Olive Oil Award – Zurich 2014 “
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 2014 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.

13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2014 OLIO 2014

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 „13th International Olive Oil Award – Zurich 2014“ benötigt und die übrigen 1500 ml dann für den Publikumspreis „OLIO 2014“.

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

Auf Basis der Anmeldung (entweder online oder mit Papierformular) wird eine Rechnung erstellt und per regulärem Postversand (oder in speziellen Fällen per Email) verschickt.

Der Zahlungseingang muss in jedem Fall bis 15. Februar 2014 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, 24. April 2014 in der Aula der ZHAW in Wädenswil.
- Zusätzliche Teilnahme der Olivenöle, welche die Endrunde des IOOA erreichen (ca. 50%) am Konsumententest „OLIO 2014“ an der Fachmesse „Gourmesse Zurich“ vom 10.-13.10.2014.
- Spezielle Prämierung der Bestplatzierten Olivenöle des Konsumententests mit dem „OLIO 2014“ und Vergabe des Publikums-Sonderpreises „Best Design 2014“
- Publikation der Ergebnisse aller teilnehmenden Öle in der Tages- und Fachpresse, im Internet (www.oliveoilaward.ch) sowie in der Schweizer Gastronomiezeitschrift Salz & Pfeffer.

<p style="text-align: center;">13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2014 OLIO 2014</p>
--

Für die Teilnahme am „13th International Olive Oil Award – Zurich 2014“ und dem “OLIO 2014“ werden die folgenden Gebühren erhoben:

Hinweis: Alle Gebühren werden in Schweizer Franken (sFr.) erhoben.

- einmalig pro Teilnehmer: Grundgebühr
sFr. 350.- (inkl. MwSt.)

- zzgl. pro Olivenöl: Bearbeitungsgebühr
sFr. 300.- (inkl. MwSt.)

Optional:

- zzgl. pro Olivenöl: Analyse chemischer Parameter
sFr. 350.- (inkl. MwSt.)

Staffelpreise können unserer Kostenübersicht im Anhang entnommen werden.

13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2014 OLIO 2014

Spezielle Regelungen für: „13th International Olive Oil Award – Zurich 2014“

Art. 13. 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. 13. 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 2014 wieder eine Länderwertung vorgenommen. Alle Nationen, die mit mindestens 10 (oder mehr) Olivenölen beim IOOA 2014 vertreten sind, werden berücksichtigt. Pro Land wird jeweils ein Sonderpreis → „Best of...“ vergeben.

Im Projektjahr 2014 werden zusätzlich folgende Sonderpreise vergeben:

- „Best Mono-Variety“
- „Best Organic“

<p>13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2014 OLIO 2014</p>
--

Art. 14. Rekurs

Die ermittelten Degustationsresultate sind endgültig. Es gibt keine Rekursmöglichkeit.

Art. 15. Bekanntgabe der Resultate

Am Donnerstag 24. April 2014 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) publiziert.

13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZÜRICH 2014 OLIO 2014

Spezielle Regelungen für den „OLIO 2014“

Art. 17. Degustation

Der „OLIO 2014“ wird anlässlich der Gourmesse 2014 im Kongresshaus Zürich (10.-13.10.2014) 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 2014“. 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 2014“. Auch im Jahr 2014 wird der Sonderpreis „Best Design“ vergeben. Alle Teilnehmer des Konsumententests haben eine (1) Stimme.

Art. 19. Publikation

Die Ergebnisse der Konsumentendegustation und die Gewinner des „OLIO 2014“ werden in der Gastronomiezeitschrift Salz & Pfeffer sowie auf der Internet-Seite des Olive Oil Award (www.oliveoilaward.ch) publiziert.

Art. 20. Anerkennung des Reglements

Der Teilnehmer des „13th International Olive Oil Award – Zurich 2014“ und des „OLIO 2014“ erkennt mit seiner Anmeldung die Bestimmungen des vorliegenden Reglements an.

Wädenswil / 01. November 2013

13th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZÜRICH 2014
OLIO 2014

Anhang:

Kostenübersicht / Staffelpreise 2014

sFr. Staffelung (inkl. MwSt.):		
Grundgebühr	pro Teilnehmer	SFr. 350.00
Bearbeitungsgebühr	pro Öl	SFr. 300.00
chemische Parameter	pro Öl	SFr. 350.00
IOOA / OLIO		
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
IOOA / OLIO / chem. Parameter		
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**