

9th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2010
OLIO 2010

REGLEMENT

**9th INTERNATIONAL
OLIVE OIL AWARD
ZURICH 2010**

&

OLIO 2010

9th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2010
OLIO 2010

9th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZÜRICH 2010 OLIO 2010

Art. 1. Veranstalter / Partner

Veranstalter:

- ZHAW - Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Department Life Sciences und Facility Management (LSFM)
Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI)
Fachgruppe Lebensmittel-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 „9th International Olive Oil Award – Zurich 2010“ werden die teilnehmenden Olivenöle vom Swiss Olive Oil Panel (SOP), einem gemäss ISO 17025 akkreditierten Fachpanel der ZHAW, degustiert und bewertet. Die Ergebnisse dienen Produzenten, Importeuren und Einzelhändlern als wissenschaftliche Basis für die mittel- bis langfristige Qualitätsverbesserung von „Nativem Olivenöl“.
- Anlässlich einer Konsumentendegustation an der Gourmesse Zürich (08.-11.10.2010) um den Publikumspreis „OLIO 2010“ werden dieselben Öle vom Endverbraucher blind degustiert und nach Beliebtheit beurteilt.

Art. 2. Ort der Beurteilung

- „9th International Olive Oil Award – Zurich 2010“ im März 2010 an der ZHAW, Grüental, CH 8820 Wädenswil
- „OLIO 2010“ im Oktober 2010 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 oder der EU-Gesetzgebung sowie den im Produktionsland geltenden Bestimmungen entsprechen.

9th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZÜRICH 2010 OLIO 2010

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 15. Februar 2010 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:
„9th International Olive Oil Award – Zurich 2010 “
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.

Neu im 2010:

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 Teilnehmernummer(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) |

9th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2010 OLIO 2010

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 22. Februar 2010 an folgende Adresse (inkl. Angabe der Teilnahmenummer(n) des/der Öl(e)) zu senden:

„9th International Olive Oil Award – Zurich 2010 “
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 22. Februar 2010 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.

9th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2010 OLIO 2010

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 „9th International Olive Oil Award – Zurich 2010“ benötigt und die übrigen 1500 ml dann für den Publikumspreis „OLIO 2010“.

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

Für die Teilnahme am „9th International Olive Oil Award – Zurich 2010“ und dem „OLIO 2010“ werden die folgenden Gebühren erhoben:

- einmalig pro Teilnehmer: Grundgebühr
Euro 240.- (inkl. MwSt.) ↔ CHF 350.- (inkl. MwSt.)
- zzgl. pro Olivenöl: Bearbeitungsgebühr
Euro 210.- (inkl. MwSt.) ↔ CHF 300.- (inkl. MwSt.)

Optional:

- zzgl. pro Olivenöl: Analyse chemischer Parameter
Euro 240.- (inkl. MwSt.) ↔ CHF 350.- (inkl. MwSt.)

Bitte Entnehmen Sie die Details unserer Kostenübersicht im Anhang.

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 2010 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 Gebühren beinhalten die folgenden Leistungen:

- Sensorische Beurteilung der Öle durch das Fachpanel Olivenöl der ZHAW anlässlich des „9th International Olive Oil Award – Zurich 2010“
- Bekanntgabe der Ergebnisse und feierliche Verleihung der Goldenen Oliven und Silbernen Oliven sowie Awards am Donnerstag, 02. April 2010
- Konsumententest „OLIO 2010“ an der Gourmesse Zurich (08.-11.10.2010)
- Publikation der Ergebnisse in der Gastronomiezeitschrift Salz & Pfeffer, in der Tages- und Fachpresse sowie dem Internet (www.oliveoilaward.ch).

9th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2010 OLIO 2010

Spezielle Regelungen für: „9th International Olive Oil Award – Zurich 2010“

Art. 11. Fachpanel Olivenöl

Das Swiss Olive Oil Panel (SOP) der ZHAW ist 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 - nach den 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.

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

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

Wie bereits im Jahr 2009, wird anlässlich des IOOA 2010 erneut eine Länderwertung vorgenommen. Alle Nationen, die mit mehr als zehn (10) Olivenölen beim IOOA 2010 vertreten sind, werden dabei berücksichtigt. Pro Land wird jeweils ein Sonderpreis → „The Best of...“ vergeben.

9th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZÜRICH 2010 OLIO 2010

Art. 14. Rekurs

Die ermittelten Degustationsresultate sind endgültig. Es gibt keine Rekursmöglichkeit.

Art. 15. Bekanntgabe der Resultate

Am Donnerstag 15. April 2010 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.

Spezielle Regelungen für den „OLIO 2010“

Art. 17. Degustation

Der „OLIO 2010“ wird anlässlich der Gourmesse 2010 im Kongresshaus Zürich (08.-11.10.2010) vergeben. Die Degustation erfolgt durch den Endkonsumenten. Öle, welche im Rahmen des IOOA in die Endrunde der Beurteilung gekommen sind, stehen dabei in 4-er oder 5-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 2010“. 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 2010“.

Art. 19. Publikation

Die Ergebnisse der Konsumentendegustation und die Gewinner des „OLIO 2010“ werden in der Gastronomiezeitschrift Salz & Pfeffer sowie auf der Internet-Seite des Olive Oil Award (www.oliveoilaward.ch) publiziert.

9th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2010
OLIO 2010

Art. 20. Anerkennung des Reglements

Der Teilnehmer des „9th International Olive Oil Award – Zurich 2010“ und des „OLIO 2010“ erkennt mit seiner Anmeldung die Bestimmungen des vorliegenden Reglements an.

Wädenswil / 30. Oktober 2009

9th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2010
OLIO 2010

9th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2010 OLIO 2010

Anhang:

Kostenübersicht IOOA 2010

EUR Staffelung (inkl. VAT):		
Grundgebühr	pro Teilnehmer	EUR 240.00
Bearbeitungsgebühr	pro Öl	EUR 210.00
chemische Parameter	pro Öl	EUR 240.00
IOOA + OLIO		
1 Öl		EUR 450.00
2 Öle		EUR 660.00
3 Öle		EUR 870.00
4 Öle		EUR 1'080.00
5 Öle		EUR 1'290.00
6 Öle		EUR 1'500.00
7 Öle		EUR 1'710.00
ab dem 8. Öl - je 1 Öl Rabatt - d.h.		
8 Öle		EUR 1'710.00
9 Öle		EUR 1'920.00
10 Öle		EUR 2'130.00
IOOA + OLIO + Analyse der chem. Parameter		
1 Öl		EUR 690.00
2 Öle		EUR 1'140.00
3 Öle		EUR 1'590.00
4 Öle		EUR 2'040.00
5 Öle		EUR 2'490.00
6 Öle		EUR 2'940.00
7 Öle		EUR 3'390.00
ab dem 8. Öl - je 1 Öl Rabatt - d.h.		
8 Öle		EUR 3'390.00
9 Öle		EUR 3'840.00
10 Öle		EUR 4'290.00

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 + Analyse der 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**