

# 10<sup>th</sup> International Olive Congress – Zurich 2011

## Überblick über die sensorische Qualität von Premium-Olivenölen des Schweizerischen Marktes

Erfahrungen und Ergebnisse aus 10 Jahren International Olive Oil Award – Zurich

Annette Bongartz – Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW)

Leitung der Fachstelle Sensorik und des Swiss Olive Oil Panel (SOP)

[annette.bongartz@zhaw.ch](mailto:annette.bongartz@zhaw.ch) / [www.degu.zhaw.ch](http://www.degu.zhaw.ch) / [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch)

---

Vor 10 Jahren wurde der "International Olive Oil Award – Zurich" (IOOA) von der ZHAW - Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil / Schweiz ins Leben gerufen und seitdem jährlich durchgeführt. Während dieser Zeit konnten eine Menge sensorischer Daten über native Olivenöle gesammelt werden. Auf der einen Seite wurden sensorisch herausragende Olivenöle durch das Schweizer Olivenölpanel (SOP) prämiert - basierend auf dem Paneltest der EU Richtlinie 640/2008 und weiteren Evaluationskriterien (Harmonie und Dauerhaftigkeit). Im Zusammenhang mit dem IOOA wurden Goldene Oliven, Silberne Oliven, Awards sowie Länderspezifische Preise (Best of ...) und weitere Sonderpreise (Best Mono-Variety, Best Non-European) verliehen. Auf der anderen Seite wurden die meisten dieser Öle auch einer Akzeptanzprüfung durch Konsumenten unterzogen. Aus dieser immensen Menge an Rohdaten analytischen wie hedonischen Ursprungs, war es möglich interessante Trends herauszuarbeiten und Zusammenhänge und Vergleich im Hinblick auf verschiedene Aspekte näher zu analysieren.

**Hintergrund:** Natives Olivenöl ist der natürliche Saft von Oliven, welcher direkt durch mechanische Zerkleinerung, Pressung und Zentrifugieren, ohne weitere Verarbeitungsschritte, gewonnen wird. Das Flavour von Olivenöl ist dabei charakteristisch und deutlich von anderen Pflanzenölen zu unterscheiden. Es kann als die Kombination von Aroma (direktem und retronasal wahrgenommenem Geruch), Geschmack (z.B. Bitterkeit) und der Wahrnehmung sogenannter trigeminaler Effekte (z.B. der Schärfe) beschrieben werden. Aber nur bei ordnungsgemässer Verarbeitung und entsprechend adäquater Lagerung ist Olivenöl durch eine einzigartige Kombination messbarer sensorischer Wahrnehmungen charakterisierbar. Denn, extra natives Olivenöl darf keinerlei Defekte (z.B. stichig-schlammig, muffig-feucht, weinig-essigsauer, metallisch, ranzig und andere) aufweisen, welche grösstenteils auf Mängel bei der Verarbeitung und Lagerung der Oliven / Olivenöle zurückzuführen sind. Nur wenn das erfüllt ist, kann ein Öl als "extra nativ" klassifiziert werden. Problematisch ist jedoch, dass die Kategorie „extra nativ“ eine extrem breites Spektrum unterschiedlicher Olivenöle, welche unterschiedliche Qualitätsniveaus besetzen können, umfasst. Aus diesem Grunde wurden die Beurteilungskriterien für Olivenöl, basierend auf der EU Richtlinie 640/2008, weiter entwickelt und die Beschreibung der Aromatik sowie die Bewertung der Harmonie und Dauerhaftigkeit in den grundlegenden Paneltest integriert. Die Methodik wurde durch das Deutsche Olivenölpanel (DOP) und das Schweizer Olivenölpanel (SOP) validiert und stösst inzwischen auch bei anderen Olivenölpanels auf reges Interesse. Besonders interessant an diesem methodischen Ansatz ist, dass man - anders als durch die EU Klassifizierung, welche zu einer blossen Kategorisierung als „extra nativ“, „nativ“ und „lampant“ führt - die Qualitätsunterschiede und sensorischen Eigenschaften innerhalb der Kategorie extra nativer Olivenöle genauer analysieren kann. Dadurch wird es möglich zwischen extra nativen Olivenölen besser zu differenzieren und auf dieser Basis Importeuren, Händlern aber auch Konsumenten mehr relevante Hinweise und Angaben für eine umfassende Orientierung auf dem Markt anzubieten, um nicht zuletzt die richtigen Kaufentscheide zu treffen.

# 10<sup>th</sup> International Olive Congress – Zurich 2011

## Overview: Sensory Quality of Premium Olive Oils from the Swiss Market

Experiences and Results from the last 10 Years of International Olive Oil Award – Zurich

Annette Bongartz – Zurich University of Applied Sciences (ZHAW)

Head of Food Sensory Science Group and Swiss Olive Oil Panel (SOP)

[annette.bongartz@zhaw.ch](mailto:annette.bongartz@zhaw.ch) / [www.oliveoilaward.ch](http://www.oliveoilaward.ch) / [www.degu.zhaw.ch](http://www.degu.zhaw.ch)

---

Over the last 10 years the “International Olive Oil Award – Zurich” (IOOA) was organized at the Zurich University of Applied Sciences (ZHAW) in Wädenswil, Switzerland. During this time period a lot of sensory data related to virgin olive oils has been collected. On the one hand, based on the panel test of the EC Reg. 640/2008 and extended to integrate aroma description as well as additional evaluation aspects (harmony and persistency), extraordinary olive oils were highlighted by the sensory evaluation of the Swiss Olive Oil Panel (SOP). In the context of the IOOA Golden Olives, Silver Olives, Awards, country specific (Best of ...), and other prizes (Best Mono-variety, Best Non-European) were assigned. On the other hand most of these oils were as well tested by consumers for their acceptability. Together, this huge amount of raw data from analytical as well as hedonic testing made it possible to extract interesting trends over time and lead to relating and comparing various aspects.

**Background:** Virgin olive oil is a natural fruit juice obtained directly from olives by crushing, pressure and centrifugation, without any further refining process. Its flavour is characteristic and markedly different from those of other edible fats and oils. The combined effect of the odour (directly *via* nose or indirectly through the retro-nasal path *via* mouth), taste and chemical responses (like pungency) gives rise to the sensation generally perceived as “flavour”. Properly processed and adequately stored olive oil is characterized by a unique and measurable combination of aroma and taste. Of course extra virgin olive oil doesn't have to show any defects (fusty, musty, winy, metallic, rancid and others), which can originate from incorrect procedures of production or storage of the oil. Only if this is fulfilled, the oil will be classified as “extra virgin”. But, inside the category “extra virgin” there is still a broad range of different olive oils which represent different quality levels. For this reason, it was useful to further develop a profile sheet, based on the panel test of the EC Reg. 640/2008, but extended to integrate aroma description as well as additional evaluation aspects, that are “harmony” and “persistency”. The methodology has been validated between the Swiss Olive Oil Panel (SOP) from ZHAW and the German Olive Oil Panel (DOP) and in the meantime spreads more and more into other interested panels. The most interesting point of it is, that unlike the EC classification that permits “only” the categorisation into extra virgin, virgin and lampant, with such a methodology you can further evaluate the different quality of olive oils within the category of extra virgin olive oils. In this way, it's possible to differentiate more between extra virgin olive oils and give importers, traders and as well the consumer more insight to make the right purchase decisions.