

Kein Öl ist gleich wie ein anderes

Geruch und Geschmack von Olivenöl hängen von verschiedenen Parametern ab. Diese sensorischen Eigenschaften werden mit zwei grundlegend unterschiedlichen sensorischen Methoden beurteilt.



Die sensorische Klassifizierung von Olivenöl beruht auf dem geltenden EU-Recht.

La classification sensorielle de l'huile d'olive se réfère au droit en vigueur dans l'UE.

Annette Bongartz.* Die sensorische Vielfalt nativer Olivenöle ist bekannt und hat viele verschiedene Ursachen. Einer der wichtigsten Faktoren ist die Olivensorte, welche vor allen anderen Kriterien hauptsächlich für die charakteristischen Eigenschaften eines Öls verantwortlich ist. Daneben beeinflussen die Anbauregion, die dort vorherrschenden klimatischen Bedingungen und die Bodenqualität sensorische Eigenschaften von Olivenölen, genauso wie der Erntezeitpunkt und der eigentliche Ernte- und Verarbeitungsprozess (Zerkleinern, Pressen, Zentrifugieren, Filtrieren usw.) von grosser Relevanz sind. Nicht zuletzt kann auch die Abfüllung und Lagerung der Olivenöle noch einen prägenden Ein-

fluss auf die sensorische Qualität des Endprodukts haben.

Olivenöl auf dem Prüfstand

Um den Olivenölmarkt und die einzelnen Produkte besser verstehen zu können, ist es einerseits essenziell, zu analysieren, welche charakteristischen sensorischen Eigenschaften ein Olivenöl aufweist, und andererseits zu erheben, welche Präferenzen der Konsument hat.

International Olive Oil Award, Zürich (Sensorische Analytik)

Seit 2002 werden die sensorischen Eigenschaften von extra nativen Olivenölen jährlich wiederkehrend anlässlich des «International

Olive Oil Award – Zürich» (IOOA) analysiert und bewertet. Im Frühjahr 2008 wurden durch das Schweizer Olivenölpanel (SOP) der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW), welches nach ISO 17025 akkreditiert ist, bereits zum siebten Mal Olivenöle objektiv beurteilt. Von den 132 eingereichten Olivenölen der Güteklasse «Nativ Extra», die aus elf verschiedenen Ländern stammten, wurden insgesamt fünf Öle mit der «Goldenen Olive», acht Öle mit der «Silbernen Olive» und siebzehn Öle mit dem Ehrenpreis «Award» als herausragende Produkte ausgezeichnet.

Die Grundlage dieser Prämierung ist die Klassifizierung von Olivenöl gemäss gelten-

dem EU-Recht (anlässlich des IOOA 2008 war dies noch die VO 796/2002, seit August 2008 gilt die VO 640/2008), einer klassischen Profilierung von Positivattributen (fruchtig, bitter, scharf) sowie Negativattributen (stichig-schlammig, muffig-klebrig, wenig-essigsauer, metallisch, ranzig, andere zu spezifizierende). Ergänzend zur Klassifizierung werden anlässlich des IOOA bei der Beurteilung von Oli-

Ausblick/Termine

- 8th International Olive Oil Award – Zurich, März 2009 in Wädenswil
- Konsumententests «Olio 2009», anlässlich der Gourmesse vom 9.–12.10.2009 in Zürich

venöl die Harmonie und Dauerhaftigkeit positiver Eigenschaften sowie weitere Positivattribute erfasst wie: frisch geschnittenes Gras, Komponenten von Nuss, Mandel, Pinie



ZG/ZHAW

Der Geschmack der Oliven variiert je nach Sorte, Anbauregion und Bodenqualität.

Le goût des olives varie selon la variété, la région de culture et la qualité du sol.

(frisch und getrocknet), unreife/reife Früchte und Gemüse (z.B. Banane, Apfel, Citrus, Artischocke, Tomaten, u.a.) sowie Pilze usw.

Olio (Konsumententest)

Parallel zu den objektiven Beurteilungen im Rahmen des International Olive Oil Award durch das SOP der ZHAW werden jeweils auch Konsumenten nach ihrer Meinung gefragt. Konkret wird an der «Gourmesse Zürich» ein Test durchgeführt, aus dem sich am Ende eine Rangliste der beliebtesten Öle ergibt. Sämtliche Öle werden dabei blind von mehr als 90 Konsumenten verkostet, und die 15 am Ende favorisierten Öle werden mit einem «Olio» prämiert. Zuletzt stattgefunden hat dies an der Gourmesse Zürich vom 10. bis 13. Oktober 2008.

Experten vs Konsumenten?

Sind subjektive Einschätzungen von Konsumenten und die objektive Beurteilung der Experten kongruent? Gibt es Übereinstimmungen im Hinblick auf die Beurteilung von Geruch und Geschmack? Im Rückblick über die Jahre kann man das durchaus bejahen. Beispielsweise waren im Jahr 2007 von den insgesamt 15 Publikumsfavoriten zumindest drei Öle auch aus Expertensicht prämiierungswürdig. Konkret waren damals immerhin zwei der Olio-Preisträger mit einer goldenen Olive und einer mit einer silbernen Olive ausgezeichnet worden. Im Jahr 2008 sind noch mehr derartige Übereinstimmungen zu erwarten. Nach ersten Ergebnissen erhielten sogar bis zu 50% der 15 Publikumsfavoriten neben hohen Beliebtheitswerten bei den Konsumenten auch nach objektiven Gesichtspunkten eine herausragende Bewertung. Die detaillierten Ergebnisse liegen in Kürze vor. Bereits Anfang Dezember 2008 wird die definitive Rangliste des Olio 2008 im Gastronomie-Magazin Salz&Pfeffer (Heft 8/08) sowie auf www.oliveoilaward.ch publiziert. Weitere Informationen zur Degustationstechnik von Olivenöl und zu den Events der letzten Jahre sind ebenfalls unter www.oliveoilaward.ch zu finden.

**Die Autorin arbeitet an der ZHAW und leitet die Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik, www.lsfm.zhaw.ch / www.oliveoilaward.ch / www.degu.ch*

Evaluation sensorielle

Une huile n'en vaut pas une autre

La multiplicité de goût et d'arôme des huiles d'olive est bien connue. Elle a pour origine différents facteurs dont le principal est lié à la variété. La région et son climat, ainsi que la qualité du sol ou la date de récolte, ses conditions et la méthode d'extraction de l'huile sont aussi importantes. Finalement le remplissage et le stockage entrent en jeu.

Depuis 2002, les qualités sensorielles des huiles d'olive extraverges sont évaluées pour l'attribution de l'«International Olive Oil Standard – Zurich». Le panel de la Haute école de Wädenswil (ZHAW) accrédité pour l'appréciation de l'huile d'olive se réfère en partie au droit européen qui décrit des critères positifs – comme fruité ou amer – ou négatifs – comme moisi ou métallique – mais a aussi rajouté des dénominations comme noix, pignon ou fruit mûr pour ne citer que quelques critères. En 2008, 132 huiles de onze pays différents étaient en compétition. cinq ont reçu une olive d'or, huit une olive d'argent et 17 une olive de bronze. A côté de cela, les consommateurs sont également interrogés lors de la foire Gourmesse Zürich. Le test demande de classer les huiles d'olive par ordre de préférence.

Il est intéressant de constater que si l'on observe les résultats de plusieurs années, on constate que les avis des experts et des consommateurs sont convergents. Par exemple, en 2007, parmi les 15 huiles favorites des consommateurs, au moins trois huiles étaient dignes d'un award selon les experts. En 2008, la convergence est encore plus forte puisque selon les premiers dépouillements, 50% des huiles plébiscitées par les consommateurs se sont vu attribuer un award.

Début décembre, les résultats seront publiés sur www.oliveoilaward.ch, de même que d'autres informations sur la technique de dégustation de l'huile d'olive. Le Olive Oil Award aura lieu à Wädenswil en mars 2009.

Annette Bongartz travaille à la ZHAW et dirige le groupe d'évaluation sensorielle.