

5th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2006
OLIO 2006 in ZURICH

REGLEMENT 2006

**5th INTERNATIONAL
OLIVE OIL AWARD
ZURICH 2006**

&

**“OLIO 2006”
an der Gourmesse Zürich**

5th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2006 OLIO 2006 in ZURICH

Art. 1. Veranstalter

Der „5th International Olive Oil Award – Zurich 2006“ und der „OLIO 2006“ werden gemeinschaftlich organisiert und veranstaltet von:

- Hochschule Wädenswil
Fachabteilung Lebensmitteltechnologie
Fachgebiet Lebensmittel-Sensorik
Grüntal / Postfach 335
CH 8820 Wädenswil
- Salz & Pfeffer AG
Postfach 215
CH 8408 Winterthur

Art. 2. Ziel / Zweck

Beide Veranstaltungen 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 „5th International Olive Oil Award – Zurich 2006“ werden die teilnehmenden Olivenöle von einem geschulten Fachpanel 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 (13.-16.10.2006) um den Publikumspreis „OLIO 2006“ werden dieselben Öle vom Endverbraucher blind degustiert und nach Beliebtheit beurteilt.

Art. 2. Ort der Beurteilung

- „5th International Olive Oil Award – Zurich 2006 “
Hochschule Wädenswil, Grüental, CH 8820 Wädenswil
- „OLIO 2006“, Konsumententest an der Gourmesse Zürich (13.-16.10.2006)

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.

5th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2006 OLIO 2006 in ZURICH

Art. 5. Kategorien

Die „Nativen Olivenöle“ werden in folgende Qualitäten eingeteilt:

- intensiv
- mittel
- mild

Art. 6. Anmeldung

Die Anmeldung hat bis zum 31. Januar 2006 online (via Internet) oder per Post mit einem Anmeldeformular zu erfolgen.

- Online - Formular unter: www.oliveoilaward.ch
- Postversand eines vollständig ausgefülltem Anmelde-Formulars an:
„5th International Olive Oil Award – Zurich 2006 “
c/o Hochschule Wädenswil
Postfach 335
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.

WICHTIG:

Die Anmeldung der Olivenöle wird durch uns schriftlich bestätigt. Sie erhalten gleichzeitig die Rechnung über die anfallenden Gebühren (siehe weiter unter Art. 10), sowie spezielle Paket-Etiketten, deren Verwendung aus logistischen Gründen für die Einreichung der Öle obligatorisch ist (siehe weiter unter Art. 8 Einreichung) !

NEU (optional):

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

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

5th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2006 OLIO 2006 in ZURICH

Art. 7. Deklaration

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

- Angaben zum Teilnehmer:
 - Detaillierte Adresse (inkl. e-mail, Fax, Telefon, usw.)

- Angaben zum Produkt:
 - Name des Produktes
 - Olivensorte
 - 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

Aufgrund Ihrer Anmeldung erhalten Sie von uns ein schriftliche Bestätigung, eine Rechnung sowie Paket-Etiketten, deren Verwendung aus logistischen Gründen für die Einreichung der Öle obligatorisch ist.

Desweiteren sind die Olivenöle in Originalaufmachung zu liefern und die Etiketten müssen die von der EU-Gesetzgebung oder der Schweizerischen Gesetzgebung (LMV) vorgeschriebenen Bezeichnungen tragen.

Die zur Prämierung angemeldeten Olivenöle sind bis spätestens 15. Februar 2006 mit entsprechendem Etikett, welches Sie von uns erhalten, an folgende Adresse zu senden:

„5th International Olive Oil Award – Zurich 2006 “
c/o Hochschule Wädenswil
Grüntal / Postfach 335
CH 8820 Wädenswil
Schweiz

An der Degustation können nur Öle berücksichtigt werden, die bis zum 15. Februar 2006 an der Hochschule Wädenswil eintreffen und deren Teilnahme- / Bearbeitungsgebühr zum selben Datum registriert werden konnte.

Zur Beurteilung angemeldete Olivenöle, die nicht in Originalverpackung angeliefert werden, werden im Wettbewerb ebenfalls nicht berücksichtigt. Die Elimination von Olivenölen entbindet den Einreicher nicht von der Bezahlung der Gebühren.

5th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2006 OLIO 2006 in ZURICH

Art. 9. Einzureichende Mengen

Von jedem angemeldeten Olivenöl sind mindestens 4 Flaschen à gesamthaft 3 Liter (3000 ml) zur Verfügung zu stellen. 2 Flaschen (1500 ml) werden für die Degustationen anlässlich des „5th International Olive Oil Award – Zurich 2006“ benötigt und 2 Flaschen (1500 ml) für den Publikumspreis „OLIO 2006“.

NEU (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 „5th International Olive Oil Award – Zurich 2006“ und dem „OLIO 2006“ werden die folgenden Gebühren erhoben:

- pro Teilnehmer: Teilnahme-Grundgebühr
Euro 210.- (inkl. MwSt.)
- pro Olivenöl: Bearbeitungsgebühr
Euro 175.- (inkl. MwSt.)

NEU (optional):

- pro Olivenöl: Analyse chemischer Parameter
Euro 175.- (inkl. MwSt.)

Nach Eingang der Anmeldung werden die Teilnehmer eine Rechnung erhalten. Der Zahlungseingang muss bis zum 15. Februar 2006 von der Hochschule Wädenswil registriert sein. Bei Ausbleiben der Zahlung bis zum fälligen Datum können die entsprechenden Öle nicht bei der Degustation und Prämierung berücksichtigt werden.

Die Gebühren beinhalten die folgenden Leistungen:

- Sensorische Beurteilung durch das Fachpanel Olivenöl der Hochschule Wädenswil anlässlich des „5th International Olive Oil Award – Zurich 2006“
- Bekanntgabe der Ergebnisse des OOA 2006 anlässlich des „5th International Olive Congress – Zurich 2006“ am 30.03.2006 an der Hochschule Wädenswil
- Publikumsdegustation und Bewertung „OLIO 2006“ an der Gourmesse Zurich (13.-16.10.2006)
- Publikation der Ergebnisse in der Tages- und Fachpresse sowie dem Internet.

5th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZURICH 2006 OLIO 2006 in ZURICH

Spezielle Regelungen für: „5th International Olive Oil Award – Zurich 2006“

Art. 11. Fachpanel Olivenöl

Das Fachpanel Olivenöl wird gemäss Vorgaben des IOOC (International Olive Oil Council) ausgewählt und geschult.

Art. 12. Beurteilung der Olivenöle

Die Olivenöle werden geordnet nach Aromaintensität (intensiv - mittel - mild) vom Fachpanel Olivenöl der Hochschule Wädenswil degustiert und beurteilt.

Die Degustation erfolgt blind und - ebenso wie die Auswertung der ermittelten Daten - nach den Vorgaben des IOOC (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 Gesamteindruckes in zwei verschiedenen Kategorien prämiert. Auszeichnungen erfolgen in den folgenden Kategorien:

- Goldene Olive
- Silberne Olive
- 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 weitere Prämierung „Award“ erhält der Teilnehmer ein entsprechendes Zertifikat.

Art. 14. Rekurs

Die ermittelten Degustationsresultate sind endgültig. Es gibt keine Rekursmöglichkeit.

Art. 15. Bekanntgabe der Resultate

Anlässlich des „5th International Olive Congress – Zurich 2006“, am 30.03.2006 erfolgt die erste Veröffentlichung der Beurteilungsergebnisse sowie die offizielle Verleihung der Goldenen und Silbernen Oliven. Jeder Teilnehmer und / oder Gewinner wird ausserdem persönlich informiert.

Art. 16. Publikation

Die ausgezeichneten Olivenöle werden in der Gastronomiezeitschrift Salz & Pfeffer, in der Tages- und weiterer Fach-Presse sowie im Internet (www.oliveoilaward.ch) publiziert.

5th INTERNATIONAL OLIVE OIL AWARD – ZÜRICH 2006 OLIO 2006 in ZÜRICH

Spezielle Regelungen für den „OLIO 2006“

Art. 17. Degustation

Der „OLIO 2006“ wird anlässlich der Gourmesse 2006 im Kongresshaus Zürich (13.-16.10.2006) vergeben.

Die Degustation erfolgt durch den Endkonsumenten. Alle Öle stehen in 5er Sets zur Blinddegustation. Dabei bewerten die Konsumenten den Gesamteindruck der Öle auf einer 10er Beliebtheitskala.

Diejenigen Öle, die die meisten Punkte auf sich vereinen, gewinnen den „OLIO 2006“.

Für die Auswertung der Ergebnisse ist sichergestellt, dass alle Öle von der gleichen Anzahl Konsumenten beurteilt wurden.

Art. 18. Prädikat / Urkunde

Insgesamt erhalten die 15 bestplatzierten Öle eine Urkunde und die Erlaubnis für den Druck von Etiketten mit dem Schriftzug: „OLIO 2006“.

Art. 19. Publikation

Die Ergebnisse der Konsumentendegustation und die Gewinner des „OLIO 2006“ 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 „5th International Olive Oil Award – Zurich 2006“ und des „OLIO 2006“ erkennt mit seiner Anmeldung die Bestimmungen des vorliegenden Reglements an.

Hochschule Wädenswil
18. Oktober 2005