

SWISS OLIVE OIL AWARD

DIE BESTEN OLIVENÖLE AUS
SUPERMARKT UND DISCOUNTER



QUICK INFO: UM WAS GEHT'S

Der Swiss Olive Oil Award, welcher im Herbst 2019 zum ersten Mal die Resultate seiner im Jahr 2019 durchgeführten Olivenölprüfungen verkündet, hat die Förderung der Olivenölqualität in der Schweiz zum Ziel. Er bewertet - anders als alle anderen gängigen Olivenölwettbewerbe - ausschliesslich die im Schweizer Detailhandel erhältlichen, als nativ extra deklarierten Olivenöle. Die Resultate des Swiss Olive Oil Award werden anlässlich einer Pressekonferenz den Medien und anlässlich eines Olivenöl-Dinners der Öffentlichkeit präsentiert. Der Swiss Olive Oil Award wartet dabei mit einem Novum in der Geschichte der Olivenölwettbewerbe auf. Nicht nur die Gewinneröle werden ins Spotlight gerückt, sondern es finden auch jene Produkte die notwendige Erwähnung, die im Test mit ungenügender Bewertung abschnitten. Mit der Veröffentlichung sämtlicher Prüfungsergebnisse will der Swiss Olive Oil Award einerseits für höchstmögliche Transparenz und Aufklärung und andererseits für ein Umdenken dieses vom Kommodifizierungstrend beherrschten Marktsegmentes sorgen.

SWISS OLIVE OIL AWARD

WHY – WARUM TUN WIR DAS

WARUM TUN WIR DAS

Der Schutz der Konsumenten ist uns wichtig: Olivenöl gilt in Deutschland als das am meisten gefälschte Lebensmittel, wie die deutsche Bund-Länder-Arbeitsgruppe für Lebensmittelkriminalität im März 2018 in ihrem Abschlussbericht¹ schreibt. Inoffizielle Prüfungen durch unsere Stiftung IOF – International Olive Foundation offenbarten in jüngster Vergangenheit, dass es im Schweizer Detailhandel ebenfalls Verbesserungspotenzial bei der korrekten Deklaration von Olivenölen in Bezug auf deren Qualitätsstufen gibt. Die in der Verordnung des EDI Nr. 817.022.17² geregelte und geschützte Qualitätsbezeichnung «Extra Vergine» / «Nativ Extra» wird demnach allzu oft missbräuchlich verwendet. Die Folge ist der Betrug am Konsumenten. Die Ursachen dieser für die Konsumenten unerfreulichen Marktsituation liegen aus Sicht von IOF vor allem im Kommodifizierungstrend des Olivenölsegments³ begründet. Dieses ist einem vom weltweiten Lebensmitteleinzelhandel ausgehenden, stetig wachsenden Preisdruck ausgesetzt. Tiefere Beschaffungspreise führen zu tieferen Rohwarenpreisen, was ab einem gewissen Punkt mit einem

Qualitätsverlust des Produkts einhergeht. Wir können bestätigen, dass insbesondere in diesem Jahr – vor allem zu Lasten der Olivenölbauern – die Produktionskosten für andalusisches Olivenöl, welches für den Massenmarkt bestimmt ist, nicht gedeckt werden können. Die Folge ist eine abermals ungenügende Produktqualität. Ungeachtet dessen wird ein beachtlicher Teil des weltweit produzierten Olivenöls als höchste Qualitätsstufe «Extra Vergine» gehandelt⁴. Die Olivenölindustrie begründet dies mit der Nachfrage durch den Lebensmitteleinzelhandel, dieser wiederum begründet das Extra-Vergine-Angebot mit der Nachfrage durch die Konsumenten. IOF will die Konsumenten vor dem Betrug mit falschem «Extra Vergine» schützen. Zu diesem Zweck will sie Olivenöle aus Supermärkten und Discountern prüfen und durch die Veröffentlichung der Olivenölanalysenresultate Transparenz schaffen, das Bewusstsein der Konsumenten aber auch der amtlichen Lebensmittelkontrollen⁵ schärfen und wenn möglich gar erreichen, dass die Schweizer Detailhändler⁶ beim Olivenöleinkauf zukünftig mehr Verantwortung übernehmen.



SWISS OLIVE OIL AWARD

WHO – WER STEHT DAHINTER

WER STEHT DAHINTER

Die Organisation des Swiss Olive Oil Awards verantwortet die Stiftung IOF - International Olive Foundation. Die in Luzern ansässige Stiftung setzt sich für den Schutz des Olivenöl-Qualitäts-Standards Extra Vergine ein. Sie ist ein privates Olivenölkontrollorgan und vergibt das «IOF Qualitäts Garantie Siegel» für echte native Olivenöle extra basierend auf den jeweils gültigen Änderungsverordnungen zur Olivenölverordnung (EWG) 2598/91, resp. der gültigen Version der Verordnung des EDI 817.022.17 sowie den IOF Qualitäts- und Authentizitätskriterien. Die Olivenöl-Prüfmethodik IOFs gilt ganz im Sinne des Konsumentenschutzes als weltweit sicherste und strikteste ihrer Art.

SWISS OLIVE OIL AWARD

FINANZIERUNG

FINANZIERUNG



OLIVENÖL
KAUF

CHF 6'500



SENSORISCHE
ANALYTIK

CHF 18'000



CHEMISCHE
ANALYTIK

CHF 220'000



NMR
ANALYTIK

CHF 50'000



NOTAR

CHF 8'000



ORGANISATION
AUSWERTUNG

CHF 10'000

FINANZIERUNG

IOF – International Olive Foundation ist eine Non-Profit-Organisation, die den Schutz der Olivenölkonsumenten als oberste Priorität in ihrer Agenda stehen hat. Die Austragung des Swiss Olive Oil Awards scheint ein probates, wenn auch kapitalintensives Mittel, diesem Stiftungszweck Rechnung tragen zu können. Die Organisation und Durchführung des Swiss Olive Oil Awards, allen voran die technisch sehr anspruchsvolle Olivenölprüfung, ist sehr kostspielig, weshalb IOF auf Spendengelder einerseits und Goodwill andererseits angewiesen ist. Alleine die sensorischen Prüfungen aller im Schweizer Detailhandel als Extra Vergine deklarierten Olivenöle kosten rund CHF 18'000.00. Die kompletten chemischen Analysen – ohne NMR – werden mit CHF 220'000.00 beziffert und die NMR-Analysen kosten total rund CHF 50'000.00. Hinzu kommen Kosten für die Organisation, Administration, Probenbeschaffung, Probenaufbereitung, Logistik, Datenauswertung, Statistikaufbereitung und die Leistungen des Notars.

SWISS OLIVE OIL AWARD

MODUS – WIE WIRD GEPRÜFT

PRÜFUNGSGEGENSTAND

Es werden grundsätzlich alle im Schweizer Detailhandel – bei den Händlern Aldi, Coop, Denner, Globus, Jelmoli, Lidl, Loeb, Manor, Migros, Otto's, Spar, Volg – als Extra Vergine (Warennummern 1509.1091 und 1509.1099) deklarierten und erhältlichen Olivenöle (SKUs) geprüft. Sind von einem Olivenöl zwei Grössenformate (zwei SKUs) erhältlich, werden beide geprüft. Sind vom gleichen Olivenöl zwei Chargen erhältlich, wird jene mit der zum Probenahmezeitpunkt höheren Verfügbarkeit am POS geprüft.

IOF steht es offen – ohne vorherige Ankündigung – beispielsweise auch nur Bio-Olivenöle, nur länderreine Olivenöle oder nur Olivenöle aus dem Preiseinstiegsbereich oder jeder anderen beliebigen (Preis-) Kategorie prüfen.

PRÜFUNGSMETHODE

Die Musterolivenöle werden nach den jeweils gültigen Änderungsverordnungen zur Verordnung (EWG) 2568/1991 chemisch-analytisch und sensorisch geprüft. Zusätzlich werden alle Musterolivenöle einer NMR-Analyse zur Bestimmung ihrer Herkunft unterzogen.

IOF kann jederzeit und ohne vorherige Ankündigung Prüfungsmethoden auslassen oder zusätzliche Prüfungsmethoden einbinden.

PRÜFENDE INSTITUTIONEN

Die Musterolivenöle werden jeweils und ausschliesslich von durch IOF – International Olive Foundation akkreditierte Olivenöl-Konformitätsbewertungsstellen geprüft. Diese Stellen können sich sowohl in der Schweiz als auch im Ausland befinden. Alle von IOF akkreditierten Konformitätsbewertungsstellen erfüllen die strengen Anforderungen IOFs an Unabhängigkeit, Gewissenhaftigkeit und Performance.

PROBENNAHMEN

Die Olivenölproben werden bei allen referenzierten Detailhändlern in den dargebotenen Originalbehältnissen durch geschultes Fachpersonal aus den entsprechenden Ladenregalen entnommen. Es erfolgt ebenfalls eine Entnahme einer Rückstellprobe, die von der jeweils gleichen Charge stammt und dasselbe MHD aufweist. Die entnommenen Proben werden regelkonform an den Kassen bezahlt. Pro SKU gibt es einen Kaufbeleg. Die Probennahmen erfolgen im Beisein eines Notars, der für die Probennahmen jeweils eine Feststellungsurkunde ausstellt und die Kaufbelege aufbewahrt. Die entnommenen Proben werden bei Ambient-Temperatur (15-18° C) und im Beisein eines Notars an die Probenaufbereitungsplattform gefahren.

PROBENAUFBEREITUNG

Auf der Probenaufbereitungsplattform werden die entnommenen Original-Proben bei Ambient-Temperatur (15-18° C) durch geschultes Fachpersonal codiert und registriert. Die Probenaufbereitung erfolgt im Beisein eines Notars.

PROBENVERSAND

Der Probenversand zu den von IOF akkreditierten Olivenöl-Konformitätsbewertungsstellen erfolgt im licht- und temperaturgeschützten Behältnis. Die Transportdauer wird zeitlich so kurz wie möglich gehalten.

Anmerkung: Dank des klimakontrollierten Versands sind keine Qualitätseinbussen der codierten Original-Proben zu erwarten.

AUFBEWAHRUNG DER RÜCKSTELLMUSTER

Pro SKU wird mindestens eine Rückstellprobe bei Ambient-Temperatur (15-18° C), lichtgeschützt in der Originalflasche / im Original-Behältnis, ungeöffnet und codiert aufbewahrt.

AUSWERTUNG DER PRÜFUNGSERGEBNISSE

Nach Erhalt sämtlicher Prüfungsergebnisse durch den Notar, der diesen Vorgang mit einer notariellen Urkunde feststellt, werden die Ergebnisse ausgewertet. Die Daten werden grafisch / statistisch aufbereitet. Der Notar überprüft und bestätigt die Richtigkeit der Auswertungen, Grafiken und Statistiken. Anhand der Auswertung der Prüfungsergebnisse lassen sich konkrete Aussagen über die Olivenölqualität im Schweizer Detailhandel im Allgemeinen aber auch bei den einzelnen Detailhändlern treffen.

DATENVERÖFFENTLICHUNG

Folgende Daten werden pro Detailhändler veröffentlicht, soweit bekannt

Daten ohne Bewertung

- ❖ Adresse Hauptsitz
- ❖ Kontaktdaten Kundendienst / Kundenservice

DATENVERÖFFENTLICHUNG

Folgende Daten können pro SKU veröffentlicht werden

Daten ohne Bewertung

- ❖ Detailhändler
- ❖ Olivenölmarke
- ❖ Markenzusatzbezeichnung
- ❖ Deklarierte Herkunft
- ❖ Art des Behältnisses
- ❖ Inhalt / Menge
- ❖ MHD
- ❖ Charte / Lot
- ❖ Preis pro SKU (ohne Aktionspreise)
- ❖ Preis pro Liter (ohne Aktionspreise)
- ❖ Produktionsmenge
- ❖ Verkaufsmenge

Daten mit Bewertung

- ❖ Rechtskonforme Deklaration
- ❖ Geprüfte Herkunft
- ❖ Qualitäts- und Authentizitätsparameter aus chemischer Analytik gem. geltender Verordnung
- ❖ Qualitäts- und Fehlattribute aus sensorischer Analytik gem. geltender Verordnung
- ❖ Lagerpotenzial

KENNZAHLEN

Folgende Kennzahlen werden veröffentlicht

- ❖ Bestes Olivenöl
- ❖ Schlechtestes Olivenöl
- ❖ Olivenölliste mit detaillierten Resultaten
- ❖ Extra-Vergine-Quote
- ❖ Extra-Vergine-Quote für biologische Olivenöle
- ❖ Extra-Vergine-Quote für Eigenmarken
- ❖ Extra-Vergine-Quote für italienische Olivenöle
- ❖ Extra-Vergine-Quote für spanische Olivenöle
- ❖ Extra-Vergine-Quote für griechische Olivenöle
- ❖ Extra-Vergine-Quote für portugiesische Olivenöle
- ❖ Extra-Vergine-Quote für französische Olivenöle
- ❖ Extra-Vergine-Quote für tunesische Olivenöle
- ❖ Extra-Vergine-Quote für EU-Blends
- ❖ Extra-Vergine-Quote für Literformate
- ❖ Extra-Vergine-Quote für Halbliterformate
- ❖ Extra-Vergine-Quote für div. Preiskategorien

Schweizer Detailhandel

- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖

pro Detailhändler

- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖
- ❖

PRÜFUNGSINTERVALL

Es finden eine bis vier Olivenölprüfungen pro Kalenderjahr statt. Massgebend sind einerseits die Finanzierung des Events sowie die Verfügbarkeit von IOF Olivenöl-Konformitätsbewertungsstellen und allenfalls weiteren Ressourcen.

IOF – International Olive Foundation hat das Recht, die Olivenölprüfungen sowie den Swiss Olive Oil Award jederzeit und ohne Angabe von Gründen auszusetzen oder einzustellen.

PRÜFUNGSTERMINE

Es werden im Voraus keine Prüfungstermine an Marktteilnehmer kommuniziert, um Marktmanipulationen (bspw. einen kurzfristigen Austausch von Chargen) zu verhindern.

Es wird keine Rücksicht auf saisonal bedingte Marktaktivitäten genommen (etwa Erntewechsel, Novello-Olivenöle, etc.).

Es wird keine Rücksicht auf die jeweiligen MHDs einzelner SKUs genommen. Dies kann dazu führen, dass frisch abgefüllte Olivenöle mit entsprechend längerem MHD in der Prüfung besser abschneiden. Hier gilt der Grundsatz: was angeboten wird, muss regelkonform sein.

SWISS OLIVE OIL AWARD

KODEX

UNABHÄNGIG UND FAIR

IOF agiert jederzeit unabhängig und neutral. Beim Swiss Olive Oil Award werden weder einzelne Händler oder Zwischenhändler, noch einzelne Markenhersteller oder Produzenten bevorzugt. Durch die gleichzeitige, an alle Marktteilnehmer gerichtete Kommunikation der Information, dass umfassende IOF Olivenölprüfungen stattfinden werden, schafft IOF für alle Marktteilnehmer eine faire und vor allen Dingen gleiche Ausgangslage.

UNABHÄNGIG UND FAIR

IOF orientiert die Detailhändler jeweils vor Veröffentlichung der Prüfungsergebnisse über das Abschneiden ihrer Olivenöle und gibt ihnen Zeit zur Stellungnahme. Gute Resultate werden genauso veröffentlicht wie schlechte. IOF steht es frei, den Detailhändlern Einsicht in relevante Dokumente (etwa vom Notar beglaubigte Feststellungserklärungen oder Prüfungsberichte) zu geben.

GEWISSENHAFT

IOF und ihre akkreditierten Konformitätsbewertungsstellen führen die Arbeiten stets gewissenhaft und nach geltendem Recht aus.

Die von IOF mit der Olivenölprüfung betrauten Stellen sind professionelle Olivenöl-Labore / Olivenöl-Panels, die entsprechende nationale Akkreditierungen besitzen und als Konformitätsbewertungsstellen anerkannt sind. IOF schützt die Identität ihrer Auftragnehmer, um die unabhängige Prüfungsarbeit bewahren zu können und gibt diese selbst im Falle einer gerichtlichen Auseinandersetzung nicht preis.

ANNAHME VON SPENDENGELDERN

IOF ist es gestattet, Spendengeldern anzunehmen, welche die Sicherstellung des Events gewährleisten, sofern diese aus zweifelsfreien Quellen kommen.

Es ist Marktteilnehmern (bspw. Detailhändlern, Produzenten oder Abfüllern) gestattet, an IOF Gelder zu spenden. IOF und die von ihr beauftragten Konformitätsbewertungsstellen gehen dabei keine anderweitigen Verpflichtungen ein als jene, den Event wie in diesem Dossier beschrieben gewissenhaft und unabhängig durchzuführen.

IOF führt Spender, die zugleich Marktteilnehmer sind, zur Wahrung der Unabhängigkeit mit Erwähnung des Spendenbetrags auf einer öffentlich zugänglichen Spenderliste auf.

SWISS OLIVE OIL AWARD

QUELLENVERWEISE

QUELLENVERWEISE

- ¹ <https://www.berlin.de/sen/verbraucherschutz/aufgaben/gesundheitlicher-verbraucherschutz/food-fraud/artikel.712472.php>
- ² <https://www.admin.ch/opc/de/classified-compilation/20143412/index.html>
- ³ <https://www.oliveoiltimes.com/olive-oil-business/ceo-of-largest-olive-oil-company-calls-the-sectors-business-model-broken/63661>
- ⁴ <https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/olive-oil/prices/market-situation.pdf>
- ⁵ <https://www.zh.ch/internet/de/aktuell/news/medienmitteilungen/2018/kantonschemiker-haben-die-qualitaet-von-olivenoel--extra-vergine.html>
- ⁶ <https://www.srf.ch/sendungen/kassensturz-espresso/olivenoel-im-test-der-grosse-schwindel-mit-extra-vergine>

GLOSSAR

Charge = Lot; Produktionslos

MHD = Mindesthaltbarkeitsdatum

POS = Point of Sale; Verkaufspunkt, wobei damit in unserem Fall sowohl das Ladenregal, als auch die Kasse und der Laden oder das Geschäft selber gemeint sind

SKU = Stock Keeping Unit; ein einzelner Artikel bzw. eine einzelne Artikelnummer

SWISS OLIVE OIL AWARD

IMPRESSUM

IMPRESSUM

Verantwortlich für diesen Inhalt

IOF – International Olive Foundation
c/o Balmer-Etienne AG
Kauffmannweg 4, 6003 Luzern
UID CHE-303.168.028

Verantwortung Kommunikation

Andrei Dmitrichev, Head of Communications

Verantwortung Fundraising

Andrei Dmitrichev, Head of Communications

Verantwortung Olivenölanalysen

Manuel Santana, Head of Audit & IOF Seal
Maria Paola Gabusi, Head of Panel Supervision

Bildnachweise

S. 2 – 123rf, stylephotographs, 29683863
S. 7 – 123rf, Yulia Grogoryeva, 50539513

Kontaktdaten

IOF – International Olive Foundation
c/o Balmer-Etienne AG
Kauffmannweg 4
6003 Luzern
Schweiz

E-Mail: info@international-olive-foundation.org

Web: www.international-olive-foundation.org