

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Einleitung	01-01-01
		Seite 1 von 3
		Revision <u>d</u>

1 Geltungsbereich

Das vorliegende Qualitätsmanagement-Handbuch gilt für alle Mitglieder des Deutschen Olivenöl Panel (DOP) e.V. Es findet Anwendung bei allen mit den bei der Durchführung der sensorischen Prüfung von Olivenöl erforderlichen Maßnahmen und damit in Verbindung stehenden Arbeitsabläufen.

2 Begriffe

Unter DOP wird das Deutsche Olivenöl Panel (DOP) e.V. verstanden.

Unter IOC wird der International Olive Council in Madrid verstanden.

Weitere Definitionen s. SOP 03-01-01 Begriffsbestimmungen

3 Zweck

Dieses Qualitätsmanagement-Handbuch (QMH) dokumentiert das Qualitätsmanagementsystem des Deutschen Olivenöl Panels (DOP) e.V. Alle mit den bei der Durchführung der sensorischen Prüfung von Olivenöl erforderlichen Maßnahmen und in Verbindung stehenden Arbeitsabläufe werden beschrieben und Organisation und Verantwortlichkeiten innerhalb des DOP dargestellt.

Das Handbuch dient den Mitgliedern und Kunden als Arbeitsgrundlage und informiert sie über die Ziele der Qualitätspolitik, Zuständigkeiten, Abläufe und Hilfsmittel und unterstützt die Mitglieder bei der Erfüllung ihrer Aufgaben.

4 Rechtliche Grundlagen

Der Handel mit Olivenöl wird in Europa durch zahlreiche Verordnungen marktwirtschaftlich geregelt. Die Qualität von Oliven- und Oliventresterölen sowie deren Vermarktung innerhalb der Europäischen Union wird direkt durch die drei nachfolgenden EWG/EG/EU-Verordnungen geregelt und sichergestellt:

I. Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Rates vom 17. Dezember 2013 über eine gemeinsame Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse und zur Aufhebung der Verordnungen (EWG) Nr. 922/72, (EWG) Nr. 234/79, (EG) Nr. 1037/2001 und (EG) Nr. 1234/2007

II. Delegierte Verordnung (EU) 2022/2104 der Kommission vom 29. Juli 2022 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Olivenöl und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission und der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012 der Kommission

Erstellt: A. Schaffer 06.09.2020	Überarbeitet: C. Blug <u>01.11.2025</u>	QM-geprüft: <u>A. Schaffer 11.11.2025</u>	Genehmigt/gültig ab: <u>N. Liebmann 26.11.2025</u>
-------------------------------------	--	--	---

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Einleitung	01-01-01
		Seite 2 von 3 Revision

III. Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission vom 29. Juli 2022 mit Vorschriften für die Konformitätskontrolle der Vermarktungsnormen für Olivenöl und Methoden zur Analyse der Merkmale von Olivenöl

IV. Die Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung und die Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012 der Kommission vom 13. Januar 2012 mit Vermarktungsvorschriften für Olivenöl wurden durch die unter Pkt II genannte Verordnung aufgehoben. Gemäß Art. 13 der Verordnung (EU) 2202/2104 gelten Bezugnahmen auf die aufgehobenen Verordnungen als Bezugnahmen auf diese vorliegende Verordnung sowie auf die Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission. Die Verweise sind nach Maßgabe der Entsprechungstabelle zu lesen.

V. Die Bezeichnungen und Begriffsbestimmungen für Olivenöl und Oliventresteröl sind gemäß Artikel 78 der VO (EG) Nr. 1308/2013 verbindlich festgelegt und in Anhang VII Teil VIII aufgelistet. Nach Abs. 2 von Artikel 78 können nur Öle der Nummer 1 Buchstabe a und b, Nummer 3 und Nummer 6 im Einzelhandel vermarktet werden. Anhang VII Teil VIII der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 sieht u.a. die nachfolgenden Bezeichnungen und Begriffsbestimmungen für Olivenöl und Oliventresteröl vor:

„1. Native Olivenöle

Öle, die aus der Frucht des Ölbaumes ausschließlich durch mechanische oder sonstige physikalische Verfahren unter Bedingungen, die nicht zu einer Verschlechterung des Öls führen, gewonnen wurden und die keine andere Behandlung erfahren haben als Waschen, Dekantieren, Zentrifugieren und Filtrieren, ausgenommen Öle, die durch Lösungsmittel, durch chemische oder biochemische Hilfsmittel oder durch Wiederveresterungsverfahren gewonnen wurden, sowie jede Mischung mit Ölen anderer Art.“

Native Olivenöle werden ausschließlich in folgende Güteklassen und Bezeichnungen eingeteilt:

a) Natives Olivenöl extra

Natives Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 0,8 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

b) Natives Olivenöl

Natives Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von höchstens 2 g je 100 g sowie den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

c) Lampantöl

Natives Olivenöl mit einem Gehalt an freien Fettsäuren, berechnet als Ölsäure, von mehr als 2 g je 100 g und/oder den sonstigen für diese Kategorie vorgesehenen Merkmalen.

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Einleitung	01-01-01
		Seite 3 von 3 Revision d

4.1 Zulassungen / Akkreditierungen

Voraussetzung für eine erfolgreiche sensorische Bewertung ist die fachliche Qualifikation der Prüfer, die Durchführung der Prüfung und die statistische Auswertung und Bewertung. Die Vorgaben an die sensorische Prüfung basieren auf dem Beschluss des IOC (Dokument: Resolution No. RES-3/75-IV/96) und sind in der Verordnung (EU) 2022/2104 gesetzlich fixiert worden.

Um vom IOC als Panel für die sensorische Bewertung von Olivenöl anerkannt zu werden, und dies unter anderem mit der regelmäßigen Teilnahme von vom IOC durchgeführten Vergleichsuntersuchungen zu bestätigen sind unter anderem folgende Voraussetzungen zu erfüllen:

- Das Panel als Prüfeinrichtung muss bei der Durchführung der sensorischen Prüfungen die DIN EN ISO/IEC 17025 beachten und durch die Deutsche Akkreditierungsstelle DAkkS akkreditiert sein.
- Das Panel muss durch das entsprechende Mitgliedsland der EU amtlicherseits der EU als offizielles Olivenöl-Sensorik-Panel benannt werden.

Die amtliche Zulassung erhielt das DOP erstmals im Juli 2011 vom Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen (MKULNV).

2001 wurde das DOP vom IOC erstmalig anerkannt. Zum 1.12.2021 läuft die Anerkennung aus, weil das Panel in diesem Jahr vom IOC nicht für die Ringtests eingeladen worden ist, die Voraussetzung für die Anerkennung sind. Das DOP hat 2022 wieder an den IOC-Ringtests teilgenommen und mit voller Punktzahl bestanden. Damit ist das DOP ab dem 1.12.2022 wieder vom IOC anerkannt.

Seit 2007 ist das DOP gemäß DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditiert

5 Hinweise und Bemerkungen

5.1 Mitgeltende Unterlagen

Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 [\(in der aktuellen Fassung\)](#)

Verordnung (EU) 2022/2104 [\(in der aktuellen Fassung\)](#)

Verordnung (EU) 2022/2105 [\(in der aktuellen Fassung\)](#)

5.2 Anmerkungen

Verordnungen und Normen beziehen sich immer auf die jeweils aktuelle Fassung

6 Anlagen

01-01-01-FB01 Inhaltsverzeichnis