

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Qualitätspolitik	02-01-01
		Seite 1 von 4
		Revision <u>C</u>

1 Geltungsbereich

Die vorliegende SOP zur Beschreibung der Qualitätspolitik des Deutschen Olivenöl Panel (DOP) e.V. gilt für alle Mitglieder des DOP. Sie 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.

Unter nativem Olivenöl extra und nativem Olivenöl werden solche Olivenöle verstanden, wie sie im Anhang VII Teil VIII der Verordnung (EU) 1308/2013 definiert sind.

3 Zuständigkeiten / Verantwortlichkeiten

Alle Mitglieder müssen sich ihrer hohen Verantwortung bewusst sein, da sie mit ihrer Arbeit einen erheblichen Beitrag zur Qualität der Untersuchungsergebnisse leisten. Sie sind aufgefordert, sich vor dem Einsatz als Tester im Panel mit dem QM-System und der Dokumentation vertraut zu machen und jederzeit die Grundsätze und Arbeitsanweisungen umzusetzen.

Alle Mitglieder des DOP verpflichten sich zur Einhaltung aller relevanten Norm- und Rechtsvorschriften in ihren aktuellen Fassungen.

4 Beschreibung

Das DOP ist eine freiwillige, private Einrichtung in Deutschland zur sensorischen Überprüfung der Qualität und Klassifizierung von Olivenölen der Kategorie „nativ“ und „nativ extra“ mit dem Ziel, den Verbraucher und den redlichen Handel vor Irreführung und Täuschung zu schützen und die Medien bei ihrer sachgerechten Information auf diesem Gebiet zu unterstützen. Besonders im Rahmen eines präventiven Verbraucherschutzes werden den Herstellern, den Abfüllern, Importeuren, sonstigen Inverkehrbringern und Personen, die in Verbindung mit Olivenöl stehen, diese Dienste angeboten.

Das Leistungsangebot des DOP umfasst die sensorische Untersuchung von nativen Olivenölen entsprechend den Vorgaben der EU bzw. des IOC sowie sonstiger einschlägiger Rechtsvorschriften in diesem Bereich.

Erstellt: A. Schaffer 27.09.2020	Überarbeitet: <u>A.Schaffer 13.12.2025</u>	QM-geprüft: <u>C. Blug 20.12.2025</u>	Genehmigt/gültig ab: <u>N. Liebmann 02.01.2026</u>
-------------------------------------	---	--	---

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Qualitätspolitik	02-01-01
		Seite 2 von 4 Revision

Die Panelleitung und die Panelmitglieder sind sich der Bedeutung der sich aus der organoleptischen Untersuchung ergebenden Befunde bewusst, da diese unter Umständen erhebliche wirtschaftliche Konsequenzen haben können.

Von daher werden an die durchzuführenden Untersuchungen höchste Anforderungen gestellt. Entscheidend sind die Objektivität und die Zuverlässigkeit der Untersuchungsergebnisse.

Die sensorische Prüfung beim DOP entsprechend der Verordnung (EU) 2022/2105 Anhang I Pkt 5 (COI/T.20/Doc. Nr. 15 (Sensorische Prüfung von Olivenöl - Verfahren zur organoleptischen Bewertung von nativem Olivenöl) - ausgenommen Abschnitte 4.4 und 10.4) wird qualitativ ergänzt durch die Bewertung der Harmonie nach der akkreditierten Methode DOP-2007-1-A47, um den Auftraggebern eine weitere differenziertere Information zur Qualität eines Olivenöles innerhalb der Kategorie „nativ extra“ zu geben.

Durch die Verwirklichung des Qualitätsmanagementsystems werden alle Arbeitsschritte, die zur Beurteilung einer Probe führen, lückenlos und genau dokumentiert. Das QM-System soll gewährleisten, dass die Untersuchungen mit gleichbleibender Qualität objektiv und reproduzierbar durchgeführt werden.

4.1 Qualitätsziele

Das DOP hat folgende Aussagen zur Qualitätspolitik verabschiedet und verpflichtet sich, alles Notwendige zu tun, damit die festgelegten Ziele verwirklicht und die Anforderungen der zugrundeliegenden Norm erfüllt werden.

Jedes Mitglied des Panels ist verantwortlich für die Qualität dieser Arbeit und aufgefordert, diese kontinuierlich zu verbessern. Es ist verpflichtet, sich mit der Qualitätsdokumentation vertraut zu machen und die Grundsätze, Qualitätsziele und Verfahrensanweisungen jederzeit umzusetzen.

Inhalt und Absicht der Qualitätspolitik werden durch die nachfolgend beschriebenen Qualitätsziele definiert:

Kundenzufriedenheit

Die Qualität der Dienstleistungen des DOP bildet ein festes Band zwischen dem Panel und seinen Kunden. Dieses Band wird gestärkt durch enge, partnerschaftliche Beziehungen, in die das Wissen und die Erfahrung aller Panelmitglieder eingebracht werden.

Die Aktivitäten zur Kundenzufriedenheit beschränken sich nicht nur darauf, den Kunden eine angemessene Dienstleistung zu einem vereinbarten Termin zu erbringen. Das DOP ist darüber hinaus bemüht, die unausgesprochenen Wünsche seiner Kunden und auch erst in der Zukunft möglicherweise auftretende Anforderungen zu erfüllen. Bei allen Kontakten wird den Kunden mit Höflichkeit und Hilfsbereitschaft begegnet. Den Kunden wird aber auch vermittelt, dass das DOP eine Non-Profit-Organisation ist und die Prüftätigkeit mit viel Idealismus verbunden ist.

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Qualitätspolitik	02-01-01
		Seite 3 von 4 Revision

Unabhängigkeit

Bei allen Aktivitäten, insbesondere bezüglich Drittmitteln, Forschungsgeldern etc., ist darauf zu achten, dass die Unabhängigkeit und Unparteilichkeit des DOP gewahrt bleibt.

Aus- und Weiterbildung

Die Kompetenz der Panellisten wird durch permanente Schulungs- und Fortbildungsmaßnahmen aufrechterhalten und verbessert.

Teamarbeit

Das Angebot an Dienstleistungen erfordert in besonderem Maße Teamarbeit und Abstimmung zwischen den Panelmitgliedern untereinander und der Panelleitung.

Qualitätsmanagement

Das QM-System hilft allen Mitgliedern des Panels, die Qualitätsziele zu verwirklichen. Dazu wurden Kriterien definiert, mit deren Hilfe die Annäherung an diese Ziele und damit die Effizienz des QM-Systems regelmäßig überprüft und gegebenenfalls Korrekturmaßnahmen zur Verbesserung einleiten werden können.

4.2 Zusammenarbeit mit Auftraggebern

Das DOP verpflichtet sich, alle Untersuchungen qualitätsgesichert streng nach den Vorgaben des QM-Systems und den Rechtsvorschriften für Olivenöl in der Verordnung (EU) 2022/2104 durchzuführen. Basis für die Zusammenarbeit mit Auftraggebern (Probeneinsendern) sind die Vorgaben des QM-Systems.

4.3 Zusammenarbeit mit der Anerkennungsstelle

Alle Mitglieder des DOP verpflichten sich, die Vorgaben der Anerkennungsstelle umzusetzen. Sie werden konstruktiv an Verbesserungsmöglichkeiten, die im Rahmen der sensorischen Analysen möglich sind, mitarbeiten.

4.4 Zusammenarbeit mit anderen Laboratorien und mit Stellen, die Normen und Vorschriften erarbeiten

Das DOP wird mit anderen Laboren, die ebenso organoleptische Analysen nach der VO der EU durchführen, zusammenarbeiten, wenn diese auch nach der Norm DIN EN ISO/IEC 17025 akkreditiert sind und es die Aufgaben erfordern. Das DOP steht im Rahmen seiner Möglichkeiten auch anderen Laboren zur Verfügung.

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Qualitätspolitik	02-01-01 Seite 4 von 4
		Revision <u>C</u>

5 Hinweise und Bemerkungen

5.1 Mitgeltende Unterlagen

Nicht relevant

5.2 Anmerkungen

Nicht relevant

6 Anlagen