

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	Anlage Informationsvermerk der EU (C.3. AGRI/64719/2004-DE)	06-02-01-ANL01
		Seite 1 von 3
		Revision a

C.3

AGRI/64719/2004 - DE

INFORMATIONSVERMERK

Prüfergruppen für die organoleptischen Merkmale:
Vorschriften der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung

1. Die Bestimmung der in Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 vorgesehenen chemischen Merkmale der Öle erfolgt mithilfe der Probenahmeverfahren und Analysemethoden, die in den Anhängen Ia bis XIX der Verordnung beschrieben sind. Nur Öle, deren Merkmale den jeweiligen Anforderungen von Anhang I der Verordnung genügen, können als Olivenöle und Oliventresteröle der Kategorien gemäß dem Anhang der Verordnung 136/66/EWG gelten. Die Bestimmung und die Kontrolle dieser Merkmale müssen von Labors für chemische Analysen durchgeführt werden, während die Bestimmung der organoleptischen Merkmale zugelassenen Prüfergruppen obliegt.

Aufgrund der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 lassen sich drei Arten von Prüfergruppen (organoleptische Paneltests) unterscheiden, nämlich:

- von einem Mitgliedstaat zugelassene Prüfergruppen;
- von einem Mitgliedstaat anerkannte Prüfergruppen einer Berufs- oder Branchenorganisation;
- andere Prüfergruppen.

2. Von einem Mitgliedstaat zugelassene Prüfergruppen

Artikel 2 Absatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 schreibt hierzu Folgendes vor: „Die Prüfung der organoleptischen Merkmale nativer Olivenöle durch die einzelstaatlichen Behörden oder ihre Vertreter wird von durch die Mitgliedstaaten zugelassenen Prüfergruppen vorgenommen.“

Um die Zulassung durch einen Mitgliedstaat zu erhalten, muss eine Prüfergruppe gemäß Artikel 4 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Die Prüfergruppe setzt sich aus einem Prüfungsleiter, der über eine solide Ausbildungsgrundlage und über Sach- und Fachkenntnisse auf dem Gebiet der verschiedenen Öltypen verfügt, und aus acht bis zwölf sensorischen Prüfern zusammen.
- Die sensorischen Prüfer für die organoleptische Bewertung von Olivenöl werden nach ihrer Eignung ausgewählt und geschult, ähnliche Proben voneinander zu unterscheiden, und haben dem Leitfaden des Interna-

Europäische Kommission, B-1049 Brüssel - Belgien. Telefonzentrale: (32-2) 299 11 11.
Büro: L 130 7/13. Telefon. Durchwahl (32-2) 295 76 38. Fax: (32-2) 296 60 09.

E-Mail: antonio.bellucci@cec.eu.int

Erstellt: C. Blug 01.09.2020	Überarbeitet: -	QM-geprüft: A.Schaffer 05.09.2020	Genehmigt/gültig ab: R. Retsch 01.12.2020
---------------------------------	--------------------	--------------------------------------	--

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	Anlage Informationsvermerk der EU (C.3. AGRI/64719/2004-DE)	06-02-01-ANL01
		Seite 2 von 3
		Revision a

tionalen Olivenölrates für die Auswahl, Schulung und Kontrolle qualifizierter sensorischer Prüfer von nativem Olivenöl zu entsprechen.

- Es besteht die Verpflichtung, an den auf nationaler, gemeinschaftlicher oder internationaler Ebene vorgesehenen organoleptischen Bewertungen zur regelmäßigen Kontrolle und zur Harmonisierung der Wahrnehmungskriterien teilzunehmen.
- Dem betreffenden Mitgliedstaat sind jährlich alle Auskünfte über die Zusammensetzung der Gruppe und die Zahl der in ihrer Funktion als zugelassene Prüfergruppe durchgeführten Bewertungen mitzuteilen.
- Die Schulung des Prüfungsleiters ist in einem Institut und unter Bedingungen gewährleisten, die vom Mitgliedstaat zu diesem Zweck anerkannt sind.
- Die Zulassung wird von den Ergebnissen abhängig gemacht, die die Gruppe im Rahmen eines vom Mitgliedstaat jährlich festgelegten Kontrollprogramms erzielt.

3. Prüfergruppen einer Berufs- oder Branchenorganisation

Artikel 4 Absatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 schreibt hierzu Folgendes vor: „Jeder Mitgliedstaat erstellt ein Verzeichnis der von Organisationen des Berufsstands oder mehrerer Berufsstände unter den Bedingungen des Absatzes 1 eingeführten Prüfergruppen und achtet auf die Einhaltung dieser Bedingungen.“

Diese Prüfergruppen kontrollieren die organoleptischen Merkmale der Öle im Rahmen von Geschäftsvorgängen zwischen Privatpersonen.

Die Anerkennung dieser Prüfergruppen im Wege ihrer Aufnahme in das Verzeichnis des Mitgliedstaates setzt ebenfalls die Einhaltung der in Artikel 4 Absatz 1 Unterabsatz 2 der Verordnung festgelegten Bedingungen voraus, die unter Punkt 2 des vorliegenden Vermerks wiedergegeben sind. Für die Überwachung der Einhaltung dieser Bedingungen ist der Mitgliedstaat zuständig. Das Verzeichnis der Prüfergruppen soll als Information für die Wirtschaftsbeteiligten der Branche dienen, die insbesondere bei ihren privatrechtlichen Geschäftsvorgängen auf die Dienstleistungen dieser Gruppen zurückgreifen wollen.

4. Andere Prüfergruppen

Neben den vorgenannten Gruppen gibt es weitere Prüfergruppen, die von Privatunternehmen oder von privaten Labors eingesetzt worden sind, wie u.a. die Prüfergruppen von zahlreichen Vertriebsunternehmen für Olivenöl oder von Genossenschaften in den Erzeugerländern (z.B. Carbonell oder Koipe in Spanien, Carapelli in Italien, Minerva in Griechenland, Graham Rooney Princes im Vereinigten Königreich). Diese Prüfergruppen nehmen organoleptische Kontrollen für das Unternehmen vor, zu dem sie gehören. Diese Gruppen können jedoch nicht in das Verzeichnis der Prüfergruppen gemäß Artikel 4

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	Anlage Informationsvermerk der EU (C.3. AGRI/64719/2004-DE)	06-02-01-ANL01
		Seite 3 von 3
		Revision a

Absatz 3 der Verordnung aufgenommen werden, da sie keiner Berufs- oder Branchenorganisation entstammen.

5. Beauftragung einer zugelassenen Prüfergruppe

In Artikel 4 Absatz 1 der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 heisst es hierzu wie folgt: „Zur Beurteilung und Kontrolle der organoleptischen Merkmale durch die einzelstaatlichen Behörden oder ihre Vertreter können die Mitgliedstaaten Prüfergruppen zulassen.“

Ergeben sich in einem Mitgliedstaat Schwierigkeiten bei der Zulassung einer Prüfergruppe oder besteht mangelndes Interesse, so kann gemäß Artikel 4 Absatz 2 der Verordnung eine Prüfergruppe eingeschaltet werden, die in einem anderen Mitgliedstaat zugelassen ist.

Ausschließlich die zugelassenen Prüfergruppen sind befugt, die organoleptischen Merkmale von Olivenölen im Rahmen der amtlichen Kontrollen zu beurteilen und zu überprüfen (z.B. von den einzelstaatlichen Behörden veranlasste Kontrollen aufgrund eines bei Gericht eingelegten Rechtsbehelfs, Überprüfungen aufgrund von Kontrollmaßnahmen des Inspektorats für Betrugsbekämpfung, Kontrollen auf Antrag der Zolldienststellen, Überprüfungen bei den Ölmühlen gemäß Artikel 8 Buchstabe a) der Verordnung (EG) Nr. 2366/98, Überprüfungen im Rahmen der Vermarktungsvorschriften gemäß der Verordnung (EG) Nr. 1019/2002).

Der Mitgliedstaat kann jedoch in eigener Verantwortung beschließen, mit der Beurteilung und der amtlichen Kontrolle der organoleptischen Merkmale die Prüfergruppe einer öffentlichen Einrichtung, die Prüfergruppe einer Berufs- oder Branchenorganisation oder selbst eine andere Prüfergruppe zu beauftragen, sofern diese Gruppe die Zulassungsbedingungen erfüllt. Ferner hat der Mitgliedstaat die Zulassung jederzeit zu widerrufen, falls die Zulassungsbedingungen nicht mehr erfüllt sind, und er kann dies auch tun, wenn er die Auffassung vertritt, dass die betreffende Prüfergruppe nicht die notwendige Gewähr für die Unparteilichkeit bei der ausgeübten Funktion der Kontrolle der organoleptischen Merkmale bietet.

6. Kontradiktorische Verfahren

Ist der Wirtschaftsbeteiligte mit dem Befund der zugelassenen Prüfergruppe nicht einverstanden, so „fordern die einzelstaatlichen Behörden oder ihre Vertreter auf Antrag des Betroffenen zwei Gegenanalysen anderer zugelassener Prüfergruppen an, von denen mindestens eine von einer Prüfergruppe vorgenommen wird, die von dem betreffenden Erzeugermitgliedstaat zugelassen wurde“ (Artikel 2 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91). Das fragliche Öl gilt als der deklarierten Kategorie zugehörig, wenn zwei der insgesamt drei Analysen dies bestätigen. Die Gegenanalysen sind vor Erreichen des Mindesthaltbarkeitsdatums durchzuführen (Artikel 2 Absatz 4 der Verordnung).