

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Personal	06-02-01
		Seite 1 von 5
		Revision <u>d</u>

1 Geltungsbereich

Die vorliegende SOP gilt für alle Mitglieder des DOP.

2 Zweck

Der Zweck dieser SOP ist die Beschreibung der Anforderungen an die Mitarbeiter des Deutschen Olivenöl Panel (DOP) e.V.

3 Begriffe

Bezüglich der Begriffsbestimmungen gelten die Vorgaben der SOP 03-01-01 Begriffsbestimmungen.

4 Zuständigkeiten / Verantwortlichkeiten

Für die Aktualität dieser SOP sind alle Mitglieder des Deutschen Olivenöl Panel (DOP) e.V. zuständig. Fehlende, fehlerhafte oder nicht aktuelle Beschreibungen sind dem QM-Team zu melden.

5 Beschreibung

5.1 Anforderungen an die Panelleitung

Die Panelleitung hat ihre fachliche Kompetenz auf dem Gebiet der Sensorik, der Technologie, der Waren- und Rechtskunde insbesondere für den Bereich Olivenöl durch hinreichende Erfahrungen und/oder Schulungen oder durch eine entsprechende Berufsausbildung nachzuweisen.

Sie hat die Fähigkeit, die Einhaltung der DIN EN ISO/IEC 17025 sicherzustellen und die gesetzlichen Vorgaben zur Durchführung der Tests zu beachten.

Sie hat langjährige ausreichende Erfahrung in der Sensorik von Olivenölen und verfügt über gute Sach- und Fachkenntnisse auf dem Gebiet der verschiedenen Olivensorten und der rechtlichen Vorgaben zur sensorischen Prüfung von Olivenöl entsprechend der Anlage 06-02-01-Anl01 (Informationsvermerk der EU (C.3. AGRI/64719/2004-DE)).

Die Panelleitung ist in der Lage, jedem Mitglied die ihm übertragenen Rechte und Pflichten verständlich mitzuteilen. Überschreiten diese den in den QM-System beschriebenen Rahmen, so erfolgt dies in schriftlicher Form.

5.2 Anforderungen an die sensorischen Prüfer

Alle Mitglieder, die prüfende Tätigkeiten ausführen, sind physisch und psychisch geeignet, diese Tätigkeit auszuüben und werden regelmäßig für ihre Tätigkeit als Olivenöltrester geschult. Die Tester haben den Vorgaben des Internationalen Olivenölrates für die Auswahl, Schulung und Kontrolle qualifizierter sensorischer

Erstellt: C.Blug 08.09.2020	Überarbeitet: A.Schaffer 16.08.2023	QM-geprüft: C. Blug 27.08.2023	Genehmigt/gültig ab: N.Liebmann, 28.08.2023
--------------------------------	--	-----------------------------------	--

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Personal	06-02-01
		Seite 2 von 5
		Revision <u>d</u>

Prüfer von nativen Olivenölen zu entsprechen. Es wird verwiesen auf die jeweils aktuelle Methode COI-T.20-Doc 14 Guide for the selection, training and quality control of virgin olive oil tasters - Qualification of tasters, panel leaders and trainers.

Wird ein zusätzlicher Schulungsbedarf erkannt, so erfolgt die Schulung unter Beteiligung der betroffenen Mitglieder durch die Panelleitung, die zusätzlich auch die haushaltstechnische Verantwortung trägt.

Die Mitglieder des Panels haben durch entsprechende Schulungen, Prüfungen oder Berufsausbildung die Eignung für den Bereich der sensorischen Prüfung von Olivenöl nachzuweisen. Die Mitglieder eines Panels werden auch als Panelisten oder Prüfer bezeichnet.

Alle Mitglieder sind dazu befugt, neue Methoden zu entwickeln und vorzuschlagen. Diese müssen aber von der Panelleitung und dem QM-Team unter Berücksichtigung der aktuell gültigen SOP und den Regelungen des IOC verifiziert, validiert und freigegeben werden. Erst danach können sie angewendet werden.

5.3 Überprüfung der Kompetenz der sensorischen Prüfer

Die Mitglieder werden regelmäßigen Tests bezüglich ihrer Fähigkeit, Olivenöle zu verkosten, unterzogen. Dazu sind folgende Maßnahmen festgelegt:

1. Errechnung der individuellen Ergebnisabweichung (z-Scores) in Bezug auf das Panelergebnis für jede Probe. Bei einem z-Score > 3 muss die Probe vom Tester selbstständig nachverkostet werden. Die Nachverkostung muss dokumentiert werden. Eine Moderation durch die Panelleitung ersetzt die Nachverkostung.

2. Auswertung der z-Scores > 3 durch die Panelleitung im Formblatt 06-02-01-FB03 Auswertung z-Scores. Hat ein Tester in den letzten 5 Serien mehr als 10 z-Scores > 3 bei den Parametern Fruchtigkeit oder Harmonie, nimmt der Tester in den folgenden Serien nur zu Trainingszwecken teil, bis er eine Serie mit maximal 2 z-Scores > 3 erreicht. Die Dokumentation von Sperrung und Freigabe erfolgt durch die Panelleitung.

3. Analyse von verdeckten Doppelproben - Erkennen der Doppelprobe. In regelmäßigen Abständen ist in einer Serie eine Probe doppelt mit unterschiedlichen Probenkennungen vorhanden. Eine Doppelprobe gilt als erkannt, wenn die Werte für Fruchtigkeit und Harmonie des Testers jeweils um weniger als 0,8 abweichen. Liegt die Abweichung bei 0,8 oder höher, wird der Tester von der Panelleitung zur Nachverkostung der Proben aufgefordert. Die Dokumentation der Nachverkostung erfolgt beim Tester.

4. Analyse von verdeckten Doppelproben - Bewertung der Ergebnisse für Fruchtigkeit und Harmonie bezüglich Präzision (Abweichung der beiden Werte eines Testers) und

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Personal	06-02-01
		Seite 3 von 5
		Revision <u>d</u>

Richtigkeit (Abweichung eines Wertes des Testers vom Panelergebnis). Dazu werden mit Hilfe von Formblatt 06-02-01-FB04 Statistik Wiederholungsproben nach den Vorgaben des IOC die Precision Number (PN) und die Deviation Number (DN) berechnet. Liegen PN oder DN über dem Grenzwert von max. 2,0, nimmt der Tester in den folgenden Serien nur zu Trainingszwecken teil, bis seine Abweichung zwischen den Proben bei unter 0,8 liegt. Die Dokumentation von Sperrung und Freigabe erfolgt durch die Panelleitung.

5.4 Anforderungen an neue sensorische Tester

Neue Mitglieder des DOP werden durch die Panelleitung anhand der Vorgaben des IOC ausgewählt. Die Formblätter 06-02-01-FB01 (COI Fragebogen für neue Tester) und 06-02-01-FB02 (DOP Fragebogen für neue Tester) sind durch den Bewerber auszufüllen. Kann die Panelleitung aufgrund der gegebenen Antworten den Bewerber als möglichen sensorischen Tester erkennen, wird der Bewerber durch intensives Training an die Besonderheiten der sensorischen Prüfung von Olivenöl herangeführt.

Bei neuen sensorischen Testern muss die Affinität zum Produkt Olivenöl gegeben sein. Die erfolgreiche Teilnahme an Sensorikkursen im In- oder Ausland erleichtert das Aufnahmeverfahren. Der Bewerber muss sich einem Eignungstest unterziehen, mit dem die grundsätzliche Eignung für eine sensorische Tätigkeit geprüft wird.

Erst nachdem eine Übereinstimmung mit den Eignungsergebnissen der bisherigen Mitglieder des Panels erreicht ist, werden neue Bewerber dem Panel als vollwertige Tester zugeführt.

Der Ablauf der Schulung und der Einarbeitung von neuen Mitgliedern, sowie die Integration von neuen Mitgliedern in das Panel, ist in der SOP 06-02-02 Personal - Schulung beschrieben.

Anmerkung:

Die ersten Mitglieder des DOP haben an Grundschulungen bereits 1998 bzw. 1999 teilgenommen. Diese Schulungen sind dokumentiert im Berichtsband, der von den Trainern, Dr. Maria Lazaraki und Dr. Efi Christopoulou, beide vom staatlichen griechischen Panel des Verbraucherschutz-Ministeriums in Athen/Griechenland, verfasst wurde. Die Schulungen fanden mit Unterstützung des IOC statt und wurden vom Panelleiter des DOP organisiert.

5.5 Anforderungen an das QM-Team

Mitglieder des QM-Teams sind aufgrund ihrer beruflichen oder sonstigen Qualifikation in der Lage, eine normengerechte Qualitätssicherung zu gewährleisten. Sie können Normänderungen oder Änderungen von gesetzlichen Vorgaben verfolgen und in das Qualitätsmanagementsystem einarbeiten.

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Personal	06-02-01
		Seite 4 von 5
		Revision <u>d</u>

5.6 Anforderungen an den Vorstand des Deutschen Olivenöl Panel (DOP) e.V.

Der 1. Vorsitzende sowie der stellvertretende Vorsitzende des Vorstandes des Deutschen Olivenöl Panel (DOP) e.V. werden durch die Mitglieder des Vereins gewählt. Um als Vorstandsmitglied gewählt werden zu können, ist eine aktive Mitgliedschaft im Deutschen Olivenöl Panel (DOP) e.V. nötig. Alle Vorstandsmitglieder sind befugt, den Verein gerichtlich und außergerichtlich zu vertreten. **Die Panelleitung** ist als besonderer Vertreter i.S. des § 30 BGB zu sehen.

5.7 Beschreibung aktiver/passiver Mitgliedschaft

Scheiden Mitglieder aus der aktiven Paneltätigkeit aus, können sie auf eigenen Wunsch weiterhin als „inaktive“ (= passive) Mitglieder gegen Zahlung des Mitgliedsbeitrags geführt werden. Sie haben dann aber lediglich beratende Funktionen.

Aktive Mitglieder sind an die Schulungspflicht und Teilnahmepflicht an der regelmäßigen Verkostungstätigkeit gebunden.

Passive Mitglieder sind von der Schulungsverpflichtung ausgenommen, dadurch erlischt auch die Möglichkeit ihres Einsatzes zur Verkostung von Prüfproben. Passive Mitglieder haben weiterhin die Möglichkeit, freiwillig an Schulungen teilzunehmen.

Wollen passive Mitglieder ihre Prüfertätigkeit wieder aufnehmen, entscheidet die Panelleitung nach Testserien über die Fähigkeit. Der Panelist ist dann wieder an alle Pflichten aktiver Mitglieder gebunden.

[Die Übersicht der Kompetenzen und Befugnisse ist in 06-02-01-FB05 Kompetenzmatrix zusammengefasst.](#)

6 Hinweise und Bemerkungen

6.1 Mitgeltende Unterlagen

- SOP 03-01-01 Begriffsbestimmungen
- SOP 06-02-02 Personal - Schulung

6.2 Anmerkungen

Nicht relevant

7 Anlagen

- 06-02-01-Anl01 Informationsvermerk der EU (C.3. AGRI/64719/2004-DE)
- 06-02-01-FB01 COI Fragebogen für neue Tester
- 06-02-01-FB02 DOP Fragebogen für neue Tester
- 06-02-01-FB03 Auswertung z-Scores
- 06-02-01-FB04 Statistik Wiederholungsproben

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Personal	06-02-01
		Seite 5 von 5
		Revision <u>d</u>

- [06-02-01-FB05 Kompetenzmatrix](#)