

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	Anlage Hinweisbogen allgemeine Regeln organoleptische Prüfung von nativen Olivenölen	06-04-01-Anl01
		Seite 1 von 2 Revision <u>b</u>

Hinweisbogen zu den allgemeinen Regeln in Abschnitt 9.4 und 10.1.1 aus der Methode COI/T.20/Doc. No. 15 des internationalen Olivenrates für die organoleptische Prüfung von nativen Olivenölen

9.4. Prüfer: allgemeine Verhaltensmaßregeln

Die folgenden Empfehlungen gelten für das Verhalten der Prüfer bei ihrer Arbeit.

Wer vom Prüfungsleiter zur Teilnahme an einer organoleptischen Prüfung aufgefordert wurde, muss zu der ihm genannten Uhrzeit zur Teilnahme in der Lage sein und hat dazu folgende Vorschriften zu beachten:

- Er stellt mindestens 30 Minuten vor der festgesetzten Uhrzeit das Rauchen und Kaffeetrinken ein.
- Parfüm, Kosmetika oder Seife, deren Geruch bei der Prüfung noch wahrnehmbar ist, darf nicht verwendet werden. Zum Händewaschen ist unparfümierte Seife zu verwenden; dabei sind die Hände so lange mit Wasser nachzuspülen und abzutrocknen, bis jedweder Geruch beseitigt ist.
- Der Prüfer muss bei Prüfungsantritt seit mindestens einer Stunde nüchtern sein.
- Wer an einer Unpässlichkeit und insbesondere einer Beeinträchtigung des Geruchs- oder Geschmacksempfindens oder an einer die Konzentrationsfähigkeit beeinflussenden psychischen Belastung leidet, sieht von der Verkostung ab und informiert den Prüfungsleiter entsprechend.
- Der die vorstehenden Vorschriften erfüllende Prüfer sucht die ihm zugewiesene Kabine auf; dies hat so leise und diskret wie möglich zu geschehen.
- Er liest die Hinweise auf dem Prüfbogen sorgfältig durch und beginnt erst dann mit der Prüfung der Proben, wenn er sich über seine Aufgabe vollends im Klaren ist (entspannt und ohne Eile). Unklarheiten sind mit dem Prüfungsleiter unter vier Augen zu klären.
- Er verrichtet seine Arbeit schweigend.
- Er hat sein Mobiltelefon für die gesamte Dauer der Prüfung abgeschaltet, damit die Kollegen nicht in ihrer Konzentration beeinträchtigt und bei ihrer Arbeit gestört werden.

Erstellt: A. Schaffer 26.09.2020	Überarbeitet: <u>A.Schaffer 06.01.2023</u>	QM-geprüft: <u>C.Blug 22.01.2023</u>	Genehmigt/gültig ab: <u>N.Liebmann, 25.01.2023</u>
-------------------------------------	---	---	---

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	Anlage Hinweisbogen allgemeine Regeln organoleptische Prüfung von nativen Olivenölen	06-04-01-Anl01
		Seite 2 von 2
		Revision <u>b</u>

10.1. Verkostungsverfahren

Der Prüfer nimmt das Glas zur Hand, hält es dabei mit dem Uhrglas bedeckt schräg und schwenkt es dabei einmal ganz um, damit die Innenseite möglichst ganz benetzt wird. Danach lüftet er das Uhrglas und inhaliert das Bukett der Probe in ruhigen und langen Zügen durch die Nase, um das Öl zu bewerten. Das eigentliche Riechen sollte nicht länger als 30 Sekunden dauern. Gelangt der Prüfer innerhalb dieser Zeit nicht zu einem Urteil, legt er eine kleine Pause ein und macht einen weiteren Versuch.

Nach dem Riechen prüft er das Flavour (Gesamtsinneseindruck aus Geruchs-, Geschmacks- und Tastempfindung). Dazu nippt er einen kleinen Schluck Öl von etwa 3 ml. Sehr wichtig ist, dass alle geschmacksempfindlichen Teile des Mundes mit dem Öl benetzt werden, vom vorderen Teil des Mundes und der Zungenspitze über die Ränder des Zungenrückens bis zur Zungenwurzel und zur Kehle, da die Geschmackswahrnehmung und die taktilen Wahrnehmungen an verschiedenen Stellen der Zunge, des Gaumens und der Kehle unterschiedlich stark sind.

Es ist unbedingt darauf zu achten, dass genügend Olivenöl von der Zungenspitze bis zum Gaumen und zur Zungenwurzel langsam verteilt wird, wobei auf die Reihenfolge des Auftretens der Bitterkeit und der Schärfe zu achten ist. Anderenfalls kann es bei manchen Olivenölen vorkommen, dass beide Sinneseindrücke nicht wahrgenommen werden oder die Bitterkeit von der Schärfe verdeckt wird.

Durch kurzes, wiederholtes Einsaugen von Luft durch den Mund wird die Probe in der gesamten Mundhöhle verteilt, sodass die flüchtigen Aromastoffe zwangsläufig über den Gaumen in die Nase gelangen.

Auch die taktile Wahrnehmung von Schärfe sollte berücksichtigt werden. Dafür ist es ratsam, das Öl hinunterzuschlucken.