

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Einrichtungen - Verkostungsplatz	06-04-01
		Seite 1 von 3
		Revision f

1 Geltungsbereich

Die vorliegende SOP gilt für alle Mitglieder des DOP.

2 Zweck

Der Zweck dieser SOP ist die Beschreibung der Anforderungen an die Verkostungsplätze der Prüfer des Deutschen Olivenöl Panel (DOP) und an den Verkostungsplatz der Panelleitung des DOP. Sie beschreibt die Anforderungen an die Geräte und die Ausrüstung jedes einzelnen Prüfers.

3 Begriffe

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

4 Zuständigkeiten / Verantwortlichkeiten

Die Panelleitung gibt die Anforderungen für die Räumlichkeiten vor. Für die Einhaltung der Vorgaben ist jeder Prüfer verantwortlich. Für die Überprüfung der Einhaltung ist die Panelleitung verantwortlich. Dies erfolgt in einer turnusmäßigen Überprüfung entweder durch sie selbst oder eine von ihr beauftragten Person mit entsprechender Qualifikation im Rahmen eines Arbeitsplatzaudits. Die Vorgaben dafür werden in der SOP 08-08-01 (interne Audits) erläutert. Da sich die Auditierung des eigenen Bereiches ausschließt, ist der Verkostungsplatz der Panelleitung von einer anderen Person, z.B. einem Mitglied des QM-Teams oder einer anderen befugten Person, durchzuführen.

Der Verkostungsplatz ist in seiner Ausführung an die Beschreibung in der Durchführungs-Verordnung (EU) 2022/2105 angelehnt und die Voraussetzung dafür, dass bei allen Prüfern ähnliche räumliche Voraussetzungen gegeben sind, um gleiche Konditionen für den jeweiligen Test zu gewährleisten.

5 Beschreibung

5.1 Gestaltung der Kojen

Der Sitz-Arbeitsplatz ist ggf. links, rechts und vorne von etwa kopfhohen einfarbigen (dezente Farbe) Sichtblenden einzugrenzen, wenn die Konzentration bei der sensorischen Prüfung durch die Umweltbedingungen gestört wird. Für die Zeit des Testvorgangs soll in dem Raum keine Unruhe durch Musik, Gespräche etc. stattfinden. Der Raum soll normal beleuchtet, sauber und geruchsfrei sein. Für den Testvorgang muss die Zimmertemperatur bei 20 - 25° C liegen. Die Temperatur wird vor Beginn der Verkostung mit dem kalibrierten Thermometer (s. Pkt. 5.4) überprüft und der Wert in die Verkostungssoftware Sensory eingetragen.

Erstellt: C. Blug, 21.09.2020	Überarbeitet: A.Schaffer 05.12.2023	QM-geprüft: I.Bujara 3.1.2024	Genehmigt/gültig ab: N. Liebmann 09.01.2024
----------------------------------	--	----------------------------------	--

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Einrichtungen - Verkostungsplatz	06-04-01
		Seite 2 von 3
		Revision f

Die Koje besteht aus mobilen Elementen und kommt sowohl bei stationären Verkostungen wie auch bei Verkostungen am Heimarbeitsplatz zum Einsatz.

5.2 Ausstattung der Koje

Die Koje ist mit folgenden Materialien ausgestattet:

- Temperiereinheit
- kalibriertes Thermometer
- Trinkbecher mit Wasser
- Spuckbecher
- Neutral schmeckendes Brot und/oder Äpfel
- Serviette
- Stift
- Profile Sheets für die entsprechend durchzuführende Prüfung bzw. entsprechende Eingabemaske am Bildschirmarbeitsplatz mit Internetzugang
- Lineal
- 06-04-01-Anl01 Hinweisbogen zu den allgemeinen Regeln in Abschnitt 9.4 und 10.1.1 der Methode COI/T.20/Doc. No.15, auf die in VO (EU) 2022/2105 verwiesen wird

5.3 Weitere Ausstattungen

- Altölcontainer/Möglichkeiten zur Entsorgung des restlichen Öles
- Messzylinder oder Waage
- Geruchloser Stift oder Etiketten zur Beschriftung der Testgläser
- Geruchlose blaue Testgläser mit Deckel gemäß SOP 07-02-02 Durchführung der organoleptischen Verkostung
- Gelieferte Ölproben in codierten dunklen 50 ml Flaschen
- Referenzfehler und Intensitätsreferenzen
- Probe(n) aus vorangegangenen Serien und zugehörige Panelbewertung zur Kalibrierung
- PC mit Internetzugang zur Eingabe der Ergebnisse
- Eingesandte Proben (nur für die Panelleitung bei Prüfungen zur Vorbereitung von Serien)
- Pipetten (nur Panelleitung)
- Plastikbecher für Schnelltests, deren Ergebnisse nicht in eine Panelbewertung einfließen dürfen (nur Panelleitung)

5.4 Kalibrierung des Thermometers, Überprüfung der Waage

Die verwendeten Thermometer werden mindestens alle 2 Jahre mit einem kalibrierten Thermometer überprüft. Die Ergebnisse werden entsprechend der SOP 06-05-01 (Rückführbarkeit) dokumentiert.

Wird ein Waage zum Abmessen der Testproben verwendet, muss ihre Funktion nutzungstäglich durch Auflegen eines 100 g Gewichtes überprüft werden und der Wert in die Verkostungssoftware Sensory eingetragen werden. Sollte das Ergebnis

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Einrichtungen - Verkostungsplatz	06-04-01
		Seite 3 von 3
		Revision f

außerhalb der vorgegebenen Grenzen von +/- 5% des Normalgewichts liegen, muss sofort die Panelleitung informiert werden. Die Waage darf nicht mehr benutzt werden.

6 Hinweise und Bemerkungen

6.1 Mitgeltende Unterlagen

- SOP 03-01-01 Begriffsbestimmungen
- SOP 06-05-01 Rückführbarkeit
- SOP 07-02-02 Durchführung der organoleptischen Verkostung
- SOP 08-08-01 interne Audits

6.2 Anmerkungen

Nicht relevant

7 Anlagen

- 06-04-01-Anl01 Hinweisbogen
- 06-04-01-FB01 Geräteliste