

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Handhabung Referenzmaterial	06-04-03
		Seite 1 von 3
		Revision <u>C</u>

1 Geltungsbereich

Diese SOP gilt für alle Mitglieder des DOP.

2 Zweck

Diese Standard-Arbeitsanweisung beschreibt die Handhabung von Referenzmaterialien und Referenzsubstanzen.

3 Begriffe

Referenzmaterialien im Sinne dieser SOP sind

- a) Positivattribute in verschiedenen Intensitäten
- b) Negativattribute, ggf. in verschiedenen Intensitäten

Die Attributsbezeichnungen sind dokumentiert in der SOP 07-02-02 (Durchführung der organoleptischen Untersuchung).

4 Zuständigkeiten / Verantwortlichkeiten

Für die Handhabung der Referenzsubstanzen ist die Panelleitung zuständig. Für die Nutzung und Aufbewahrung der an die Mitglieder weitergeleiteten Referenzmuster sind diese zuständig.

5 Beschreibung

5.1 Allgemeine Regelungen zu Referenzmaterial

Die zu verwendenden Referenzmaterialien für die sensorische Prüfung werden vom Internationalen Olivenrat (IOC) geliefert und gelten international. Die Handhabung von Referenzmaterialien werden unter Punkt 5.2 geregelt.

Die Standard-Referenzmaterialien, die vom IOC anerkannt sind, erlauben eine Rückführbarkeit von Messwerten. Referenzmaterial wird z.B. benutzt, um die Attributs- und Intensitätskalibrierungen zu trainieren.

Die Referenzmaterialien werden den Mitgliedern von der Panelleitung zur Verfügung gestellt.

Alle eingesetzten Referenzmaterialien werden gelistet und somit nachvollziehbar dokumentiert (06-04-03-FB01 Referenzmaterialien). Sie sind mit einem Haltbarkeitsdatum versehen, das die Panelleitung festlegt, und das bei Bedarf durch eine Nachverkostung durch die Panelleitung verlängert werden kann. Die Verlängerung wird in geeigneter Weise dokumentiert.

Erstellt: C. Blug, 17.09.2020	Überarbeitet: N. Liebmann 22.01.2024	QM-geprüft: A. Schaffer 23.01.2024	Genehmigt/gültig ab: N. Liebmann 23.01.2024
----------------------------------	---	---------------------------------------	--

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Handhabung Referenzmaterial	06-04-03
		Seite 2 von 3
		Revision <u>C</u>

Referenzmaterialien müssen lichtgeschützt aufbewahrt werden. Die Lagertemperatur sollte 25 °C nicht übersteigen. Kurzfristige Überschreitungen sind unkritisch und werden ggf. bei der Vergabe der Haltbarkeit berücksichtigt.

5.2 Umgang mit Referenzmaterialien

5.2.1 Referenzproben für Positivattribute

Referenzmaterialien des Positivattributs „fruchtig“ dienen der Homogenisierung der Testergebnisse, Kalibrierung und der Fortbildung hinsichtlich Intensität und der Kategorisierung in die Bereiche leicht, mittel und intensiv als wichtigstes Attribut für die Güteklasse. Die Panelleitung verschafft sich v.a. auf Grund von Panelergebnissen und aus Ergebnissen von Laborvergleichstests (v.a. IOC) Referenzen für die Intensitätseinordnung und Fruchtigkeitsbeschreibung „grün“, „reif“, „grün/reif“ und nutzt diese bei Fortbildungen oder als Trainingsöl in Serien.

Referenzöle für die Positivattribute „scharf“ und „bitter“ ergeben sich aus der praktischen Arbeit (auch Standardmuster „bitter“ vom IOC möglich) und werden von der Panelleitung selektiert, um diese in Fortbildungen oder in Serien als Trainingsöl an die Panelisten weiterzugeben. Diese sind jedoch weniger relevant, da sie für die Kategorisierung eines Olivenöls keine Rolle spielen.

Allgemein sind Referenzen für die Intensitäten der Positivattribute nicht über einen längeren Zeitraum (maximal 6 Monate) lagerfähig. Sie sind bei Bedarf einzusetzen und in Reichweite des Testplatzes vorzuhalten.

5.2.2 Referenzproben für Negativattribute

Referenzmaterialien der Negativattribute dienen der Präzisierung und Homogenisierung von Einzelergebnissen speziell bei fehlerhaften Befunden, der Fortbildung im Bereich des Erkennens und Unterscheidens der fünf Standardfehler (fusty/muddy sediment, musty, winey, frostbitten/wet wood, rancid) sowie deren Intensitäten.

Die Panelleitung erhält auf Anforderung vom IOC Fehleröle mit einer vorgegebenen Intensität (meist Muster aus dem IOC-Ringversuch) - soweit beim IOC vorhanden.

Andere Negativattribute ergeben sich zum Teil im Rahmen der praktischen Arbeit (z.B. burnt/heated, rough, cucumber, vegetable water). Es wird auf die Anlage 07-02-02-Anl01 (Attributsbezeichnungen) verwiesen.

Die Referenzproben der Negativattribute sind bei Bedarf einzusetzen und in Reichweite des Testplatzes vorzuhalten. Die Referenzen sind bis zu zwei Jahre haltbar. Die Panelleitung stellt den Mitgliedern entsprechende Muster mit Angabe des Defekts, der Intensität und des Mindesthaltbarkeitsdatums regelmäßig zur Verfügung - vorausgesetzt, entsprechende Muster werden vom IOC zur Verfügung gestellt.

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Handhabung Referenzmaterial	06-04-03
		Seite 3 von 3
		Revision C

5.2.3 Referenzproben aus vorangegangenen Serien

In der täglichen Verkostungsarbeit benutzen die Panelisten als Referenzen auch Proben aus vorangegangenen Serien, die vom Panel als fehlerhaft bewertet wurden oder bestimmte (z.B. sehr hohe oder niedrige) Werte für die Positiv-Attribute aufweisen. Diese Proben dürfen maximal sechs Monate lang verwendet werden und müssen von den Panelisten mit einem entsprechenden Haltbarkeitsdatum gekennzeichnet werden. Für den ordnungsgemäßen Umgang mit diesen Referenzproben sind die Panelisten verantwortlich.

6 Hinweise und Bemerkungen

6.1 Mitgeltende Unterlagen

- SOP 03-01-01 Begriffsbestimmungen
- SOP 07-02-02 Durchführung der organoleptischen Untersuchung
- 07-02-02-Anl01 Attributsbezeichnungen

6.2 Anmerkungen

Nicht relevant

7 Anlagen

- 06-04-03-FB01 Liste der Referenzmaterialien