

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	Anlage Selbsterklärung	07-02-02-Anl04
		Seite 1 von 1
		Revision b

Als für die Verkostung eingeteilte(r) Prüfer(in) **bestätige ich** vor Beginn der heutigen Untersuchung, dass alle Anforderungen zur Durchführung einer sensorischen Prüfung nach den Bestimmungen des Internationalen Olivenrates (IOC) erfüllt sind:

- Mein Arbeitsplatz ist mit allen Requisiten ausgestattet, die laut COI/T.20/Doc. No. 4, COI/T.20/Doc. No. 6 und COI/T.20/Doc. No. 15 erforderlich sind für die sensorische Prüfung von Olivenöl, insbesondere ist er frei von störenden Einflüssen (Lärm, Gerüchen etc.)
- Die Raumtemperatur liegt zwischen 20 und 25 °C
- Die Verkostungsgläser sind sauber, trocken und geruchsfrei
- Die Probenmenge im Glas beträgt 14 - 16 ml bzw. 12,8 - 14,6 g (die dabei eingesetzte Waage wurde heute mit einem Kalibriergewicht getestet: die Abweichung betrug weniger als 5 %)
- Die Proben weisen eine Temperatur von 28 °C +/- 2 °C auf
- Ich leide nicht an einer Unpässlichkeit und insbesondere nicht an einer Beeinträchtigung des Geruchs- oder Geschmacksempfindens oder an einer die Konzentrationsfähigkeit beeinflussenden psychischen Belastung
- Ich halte auch die übrigen Bedingungen der Methode für die Durchführung der sensorischen Analyse von nativem Olivenöl (COI/T.20/Doc. No. 15 in der aktuell gültigen Version) ein, hier speziell die Regelungen in Abschnitt 9 und in Abschnitt 10.

Mir ist bekannt, dass ich bei Unklarheiten die Prüfungsleitung kontaktieren muss, um das weitere Vorgehen zu besprechen.

Erstellt: R. Retsch 26.02.2021	Überarbeitet: N. Liebmann 05.01.2023	QM-geprüft: A. Schaffer 06.01.2023	Genehmigt/gültig ab: N. Liebmann 06.01.2023
-----------------------------------	---	---	--