

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Durchführung der organoleptischen Analyse	07-02-02
		Seite 1 von 5
		Revision <u>C</u>

1 Geltungsbereich

Diese SOP gilt für alle Mitglieder des Deutschen Olivenöl Panel, die eine organoleptische Analyse durchführen.

2 Zweck

Diese SOP beschreibt die Durchführung der organoleptischen Analyse.

3 Begriffe

Das sensorische Vokabular ist vom IOC im Dokument „General Basic Vocabulary“ COI/T.20/Doc. No 4 sowie im Dokument „Method for the organoleptic assessment of virgin olive oil“ COI/T.20/Doc. No 15 festgelegt. Zusätzlich gelten die Begriffsbestimmungen der SOP 03-01-01 Begriffsbestimmungen.

4 Zuständigkeiten / Verantwortlichkeiten

Für die Durchführung der organoleptischen Analyse sind die Panelleitung und die Mitglieder des DOP zuständig.

Die Panelleitung ist zuständig für

- die Vorbereitung der Probe
- die zugehörige Prüfanweisung
- die Terminierung
- das Zusammenführen der Einzelergebnisse der Mitglieder
- eine eventuelle Moderation mit Testern
- die Entscheidung über eine Wiederholung
- den Prüfbericht mit relevanten Anlagen.

Die Mitglieder sind zuständig für die Analyse nach der vorgegebenen Methode und die Termineinhaltung bei der Übermittlung ihrer Ergebnisse an die Panelleitung.

5 Beschreibung der organoleptischen Analyse

5.1 Organoleptische Analyse zur Bestimmung der Klassifizierung

Die Methode zur organoleptischen Analyse ist festgeschrieben in COI/T.20/Doc. No 15 Method for the organoleptic assessment of virgin olive oil, worauf die Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 verweist. Es gelten die Dokumente in ihrer jeweils gültigen Version.

Die Durchführung der Verkostung am Heimarbeitsplatz wurde validiert, ein Validierungsbericht wurde erstellt (siehe Anlagen)

Erstellt: A.Schaffer 06.11.2020	Überarbeitet: <u>A.Schaffer 07.01.2023</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	SOP Durchführung der organoleptischen Analyse	07-02-02
		Seite 2 von 5
		Revision <u>C</u>

Weitere Details zur sachgerechten Durchführung der Prüfung werden durch die Panelleitung an die Mitglieder in individuellen Schulungen mit den einzelnen Mitgliedern und in Workshops in der Gruppe weitergegeben. Zur Unterstützung kann die Anlage 07-02-02-Anl01 Attributsbezeichnungen herangezogen werden.

Die Panelleitung kann als Prüfer Teil der notwendigen mind. 8 und max. 12 Tester sein. Im gegebenen Fall hat die Panelleitung gemäß der beschriebenen Methode zu verfahren.

Der mobile Arbeitsplatz zur Verkostung entspricht den Vorgaben der SOP 06-04-01 Einrichtungen - Verkostungsplatz.

Vor Beginn der Untersuchung bestätigt der Prüfer mit einer Selbsterklärung (07-02-02-Anl04) , dass alle Anforderungen zur Durchführung einer sensorischen Prüfung erfüllt sind:

- Raumtemperatur liegt zwischen 20 und 25°C. (COI/T.20/Doc. No. 6)
- Es werden die Allgemeinen Verhaltensmaßregeln aus Abschnitt 9.4 von COI/T.20/Doc. No. 15 bzw. VO (EU) 2022/2105 Anhang I eingehalten.
- Es werden die Regeln des Verkostungsverfahrens aus Abschnitt 10.1.1 von Anhang COI/T.20/Doc. No. 15 bzw. VO (EU) 2022/2105 Anhang I eingehalten.

Der Prüfer muss jeweils beim Starten einer Verkostungsreihe in der Software SENSORY die im Formular „Selbsterklärung“ aufgeführten Anforderungen als erfüllt bestätigen, weil andernfalls eine Eingabe von Ergebnissen nicht möglich ist

Benutzt der Panelist zum Abmessen der Ölprobe eine Waage, muss diese arbeitstäglich mit einem Gewicht einer Funktionskontrolle unterzogen werden. Dies wird ebenfalls in SENSORY dokumentiert.

Zu Beginn der eigentlichen Verkostungssitzung kalibriert sich jeder Prüfer mit einer bereits bewerteten Probe gemäß den Vorgaben der SOP 06-04-02 Punkt 5.4

Die sensorischen Prüfungen werden in Gruppen von max. 4 Proben pro Durchgang vorgenommen. Dazu werden ca. 14 - 16 ml bzw. 12,8 - 14,6 g Olivenöl in ein Probierglas, welches den Vorgaben COI/T.20/Doc. No 5 Standard Glass for Oil Tasting entspricht, eingefüllt, mit einem Uhrglas abgedeckt und in die vorbereitete und auf Betriebstemperatur gebrachte Temperiereinheit gestellt. Nach ca. 10 Minuten hat auch das Öl in den Gläsern die vorgeschriebene Temperatur (28°C ± 2°C) erreicht, so dass die Proben nacheinander zur Verkostung entnommen werden können.

Zur Sicherstellung, dass die Temperatur von 28°C ± 2°C gewährleistet ist, prüft das Mitglied mit dem rückgeführten Thermometer die Temperatur des Öles im Glas. Die Temperaturprüfung wird online im online-System SENSORY zur jeweiligen Probe

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Durchführung der organoleptischen Analyse	07-02-02
		Seite 3 von 5
		Revision <u>C</u>

bestätigt. Findet die Dokumentation nicht online statt, so ist die Temperaturprüfung auf dem jeweiligen Profile Sheet zu bestätigen.

Die Ergebnisse werden dann im online-System SENSORY zur jeweiligen Probe eingegeben. Ist dies nicht möglich, so werden entweder das Profile Sheet Standard (Formblatt 07-02-02-FB01) oder das Profile Sheet Flavours (Formblatt 07-02-02-FB02) genutzt.

5.2 Auswertungsdokumente

Die Auswertung der Untersuchungen wird schriftlich festgehalten. Zu jeder Probe in einer Serie findet für den jeweiligen Tester eine Berechnung der Z-Scores im Vergleich zum Panelergebnis statt. Die Berechnung ist in Formblatt 07-04-01-FB02 Auswertung mit z-Scores hinterlegt. Jeder Panelist erhält seine individuelle Auswertung zur Kenntnisnahme. Anhand dieser Liste werden zu Schulungs- und Verbesserungszwecken solche Proben nachverkostet, die bei mindestens einem Attribut einen z-Score von größer als + 3,0 oder kleiner als $\leq$ 3,0 haben.

Die Berechnungen der Exceltabelle zum Median und zum Variationskoeffizienten sind im Anhang I der Methode COI/T.20/Doc. No 15 festgelegt. Pro Probe müssen mindestens 8 und höchstens 12 Panelistenmeinungen in die Bewertung eingehen.

Ergibt sich bei einem Standard-Negativattribut ein Variationskoeffizient für ein oder mehrere Mediane von mehr als 20 %, so ist der Median und damit das Ergebnis der Probe nicht gültig. Bei einem Negativ-Attribut, welches unter „other defects“ eingetragen ist, sind für die Berechnung des Medians nur 50% der Panelistenmeinungen erforderlich, die jedoch alle das gleiche Negativ-Attribut tragen müssen.

Ergebnisse der Mitglieder, die in einem solchen Fall keinen Eintrag oder einen abweichenden Defekt unter „other defects“ erkannt haben, bleiben unberücksichtigt. So ergibt sich bei „other defects“ ggf. ebenfalls ein gültiger Median.

Unter Berücksichtigung des Leitfadens der Methode COI/T.20/Doc. No 15 prüft die Panelleitung, ob das Ergebnis gültig ist oder ob bei einem oder mehreren Panelisten eine sogenannte Moderation des Ergebnisses erforderlich ist.

5.3 Moderation

5.3.1 Gründe für eine Moderation

- Inhomogene Angaben der Panelisten zu einzelnen sensorischen Fehlern
- Inhomogene Angaben zu den Intensitäten der sensorischen Wahrnehmungen
- Nicht-Erreichen des CVr (relative robust standard deviation)

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Durchführung der organoleptischen Analyse	07-02-02
		Seite 4 von 5
		Revision <u>C</u>

5.3.2 Durchführung einer Moderation

Die Panelleitung bittet dazu einzelne Panelisten oder – falls erforderlich – alle an der sensorischen Prüfung teilnehmenden Panelisten per E-Mail oder telefonisch, eine bestimmte Probe erneut zu verkosten. Die korrigierten oder auch bestätigten Ergebnisse erhält die Panelleitung elektronisch oder telefonisch und übernimmt diese in das Ergebnisblatt in der Exceltabelle “ 07-04-01-FB02 Auswertungen mit z-Score ”, so dass eine Neukalkulation des Ergebnisses erfolgen kann.

Die Panelleitung kann ein oder mehrere Ergebnisse, die stark vom Ergebnis der Gruppe abweichen und die Gültigkeit in Frage stellen, eliminieren, ohne dass dabei aber die Mindestteilnehmerzahl von 8 unterschritten werden darf.

Ist das Gesamtergebnis nach der Moderation gültig, dann ist es für den Prüfbericht freigegeben.

Die gültigen Gesamtergebnisse aller Proben einer Serie werden in der Exceltabelle 07-04-01-FB01 Untersuchungsplan/Prüfanweisung/Ergebnisübersicht und dort im Arbeitsblatt „Moderationsliste“ dokumentiert. Hinweise darauf, ob eine Moderation erfolgt ist oder nicht, und welche Panelistenergebnisse evtl. eliminiert worden sind, finden sich für jede Probe in der Exceltabelle “ 07-04-01-FB02 Auswertungen mit z-Score ”.

5.3.3 Wiederholung einer Analyse

Kommt trotz der Moderation kein gültiges Ergebnis zustande, muss der sensorische Test wiederholt werden. Die Panelleitung gibt der Probe einen neuen Test-Code und lässt die Probe ein 2. Mal vom DOP in einer anderen Serie testen. Die Panelleitung kann - auf Wunsch des Auftraggebers - auch ein anderes anerkanntes Panel innerhalb der EU mit dem Test beauftragen.

5.4 Qualitätssicherungsmaßnahmen

Zusätzlich zur Ermittlung der Z-Scores werden weitere Maßnahmen zur Qualitätssicherung durchgeführt. Diese sind in der SOP 07-07-01 Sicherstellung der Validität der Ergebnisse aufgeführt.

5.5 Organoleptischen Analyse zur Bestimmung der Harmonie

Die Methode zur Bestimmung der Harmonie ist festgeschrieben in der SOP 07-02-03.

6 Hinweise und Bemerkungen

6.1 Mitgeltende Unterlagen

- SOP 03-01-01 Begriffsbestimmungen
- SOP 06-04-01 Einrichtungen - Verkostungsplatz
- SOP 06-04-02 Einrichtungen - Kalibrierung

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Durchführung der organoleptischen Analyse	07-02-02
		Seite 5 von 5
		Revision <u>C</u>

- SOP 07-02-03 Bestimmung der Harmonie
- SOP 07-04-01 Handhabung von Prüfgegenständen
- SOP 07-07-01 Sicherstellung der Validität der Ergebnisse
- SOP 08-06-01 Verbesserungen
- SOP 08-07-01 Korrekturmaßnahmen
- COI/T.20/Doc. No 15 Method for the organoleptic assessment of virgin olive oil
- COI/T.20/Doc. No 4 General Basic Vocabulary
- COI/T.20/Doc. No 5 Standard Glass for Oil Tasting

6.2 Anmerkungen

Nicht relevant

7 Anlagen

- 07-02-02-FB01 Profile Sheet Standard
- 07-02-02-FB02 Profile Sheet Flavours
- 07-02-02-FB03 Fragebogen Moderation
- 07-02-02-Anl01 Attributsbezeichnungen
- 07-02-02-Anl02 Arbeitshilfe Aromenwahrnehmung Fruchtigkeit
- 07-02-02-Anl03 Arbeitshilfe Fehlersystematik und -erkennung
- 07-02-02-Anl04 Selbsterklärung
- Validation Report_DOP_SOP_20200904