

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	Anlage Arbeitshilfe Harmoniebewertung	07-02-03-Anl01 Seite 1 von 1
		Revision a

Arbeitshilfe für Olivenöltester (Fehlergruppen und Harmonie)

1. Fehlergruppen/Oberbegriffe

Fermentativ	fusty – muddy sediment – winey
Vor-fermentativ	grubby
Oxidativ	rancid
Vor-oxidativ	rough
(eigene Gruppe)	frost bitten (wet wood)
(eigene Gruppe)	musty

2. Quantifizierter Harmonie/Balance-Wert (Methode in Kurzform)

Der erweiterte Paneltest im Anschluss an die Bewertung der Klassifizierung beinhaltet folgende Parameter, die zu einem einzigen Wert führen (= Quantifizierter Harmonie/Balance-Wert):

- Die Vielfalt, Reinheit und Intensität der Aromen
- Die Ausgewogenheit/Balance der positiven Attribute (fruchtig, bitter, scharf)
- Das Verhältnis zwischen Geruch und Geschmack
- Die Komplexität und Dauerhaftigkeit aller sensorischen Wahrnehmungen

Merkmale für die Tester	Bewertung Harmonie
➤ Die Probe ist fehlerhaft. Intensität des Fehlers $\geq 2,0$	0,1 - 3,0
➤ Die Probe hat einen Fehler in niedriger Intensität ($< 2,0$)	3,1 - 3,5
➤ Die Probe ist unharmonisch. Kaum faßbare oder schmutzige Aromen, eher störende sensorische Eindrücke. Nicht zufriedenstellend. Fehler wird <u>vermutet</u> , kann aber nicht eindeutig benannt werden	3,6 - 4,4
➤ Die Probe hat <u>eindeutig keinen Fehler</u> . Eher wenige, globalere Aromen, insgesamt noch ausgewogen. Geringerer komplexer Gesamteindruck, weniger dauerhaft (niedrigerer Standard)	4,5 - 5,0
➤ Die Probe hat eindeutig keinen Fehler. Einige erkennbare Standard-Aromen, insgesamt schon ausgewogen, ordentlicher komplexer Gesamteindruck, beginnende Dauerhaftigkeit (höherer Standard)	5,1 - 5,4
➤ Die Probe hat eine gute Qualität. Komplexes oder auch einseitigeres gutes und reines Aromaprofil, saubere Flavour-Vielfalt und ggf. auch eine gute Dauerhaftigkeit	5,5 - 6,4
➤ Die Probe hat eine sehr gute Qualität. Sehr komplexes oder auch einseitigeres gutes und reines Aromaprofil, sehr ausgewogen. Fruchtigkeit-Balance, Dauerhaftigkeit und Konsistenz sind auffällig gut	6,5 - 7,4
➤ Die Probe hat sehr gute Qualität. Sie ist hervorragend ausbalanciert, dank vieler reiner Aromen sehr komplex mit breiter Flavour-Vielfalt. Die Probe besticht auch durch außergewöhnliche Dauerhaftigkeit des Geschmacks	7,5 - 10

Erstellt C.Blug 24.09.2020	Überarbeitet -	QM-geprüft: A.Schaffer 26.09.2020	Genehmigt/gültig ab: R. Retsch 01.12.2020
-------------------------------	-------------------	--------------------------------------	---