

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	Anlage Validierungsbericht Harmonie	07-02-03-Anl02 Seite 1 von 6
		Revision a

!!!Anmerkung!!!

Der Validierungsbericht wurde vor Überarbeitung des QM-systems erstellt und wird hier nur aus Gründen der Information aufgeführt. Die Nomenklatur des vorangegangenen Systems ist daher auch in diesem Dokument enthalten. Das Original des Validierungsberichtes wurde durch den Pannelleiter archiviert.

Deutsches Olivenöl Panel		
QMH 02		gültig ab: 19.09.2012
Anl 47-00	ersetzt:	Seite 1 von 6
Validierungsbericht Harmoniebewertung von nativen Olivenölen Prüfverfahren DOP-2007/01-A47		

1. Ziele und Zweck
2. Geltungsbereich
3. Zuständigkeiten
4. Beschreibung des Verfahrensablaufs
 - 4.1 Anwendungsgebiet des Prüfverfahrens
 - 4.2 Beschreibung der Durchführung
 - 4.3 Risikoanalyse
 - 4.4 Durchgeführte Dienstleistungen, Fortbildungen, Ringtests
 - 4.5 Entscheid über die Evaluation
5. Literatur
6. Mitgeltende Unterlagen

HINWEISE/ÄNDERUNGEN:

Erstellt am 22.08.2012 Von D. Oberg	Überarbeitet am von	QM-geprüft am 30.08.12 Von Dr. Gertz.	Genehmigt am 11.09 2012 Von D. Oberg
--	------------------------	---	--

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

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	Anlage Validierungsbericht Harmonie	07-02-03-Anl02 Seite 2 von 6
		Revision a

1. Ziele und Zweck

Das Prüfverfahren DOP-2007-01 stützt sich grundsätzlich auf ein validiertes Standardprüfverfahren i. S. von ISO 17025 ab. Es liegen außerdem weitere produktspezifisch validierte Normen zu Grunde (→ EU und IOC).

Vorliegendes Dokument beschreibt die Teilvalidierung des Prüfverfahrens lt. VO 2568/91 bzw. COI /T20/doc.No15/Rev.4 vom Nov. 2011 „Beurteilung von nativen Olivenölen“ mit dem Ziel zu überprüfen, ob es zur Erreichung des festgelegten Zieles respektive zur Beantwortung der jeweiligen sensorischen Fragestellung geeignet ist, da im Vergleich zum zu Grunde liegenden validierten Standardprüfverfahren gewisse Ergänzungen (Bewertung der Harmonie / Dauerhaftigkeit auf Basis ausführlicherer Positivbeschreibung sowie der Aromaanalyse) vorgenommen wurden.

2. Geltungsbereich

Alle Mitglieder des DOP und der Panelleiter.

3. Zuständigkeiten

Die Verantwortung für die Validierung von Prüfverfahren hat der Panelleiter zusammen mit der QMB Leitung

4. Beschreibung des Verfahrensablaufs

4.1 Anwendungsgebiet des Prüfverfahrens

	Methoden	Basis: DIN / ISO	Arbeitsanweisung	Anwendungsgebiet
8	Profilprüfung mit Harmoniebewertung	Äußere Beschaffenheit – sensorische Prüfungen DGF Methode C.II 1(09) enthält ISO 10950-1 und 2	SOP 09-06-01	Beurteilung von Olivenöl: • Produktvergleich • Produktentwicklung • Produktions-einflussfaktoren • Charakterisierung der Prüfprobe

4.2 Beschreibung der Durchführung

Die Durchführung der sensorischen Beurteilung von nativen Olivenölen erfolgt gemäss der detaillierten Beschreibung im Dokument SOP 09-06-01.

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	Anlage Validierungsbericht Harmonie	07-02-03-Anl02
		Seite 3 von 6
		Revision a

4.3 Risikoanalyse

	Prozessschritt	Gefahr	W	A	Vorbeuge- maßnahme	Korrektur- maßnahme
0	Fragestellung / Pos./neg. Attribute definieren	Keine – Fragestellung und Attribute sind definiert und werden nicht variiert.				
1	Vorbereitung: Auswahl geeigneter Testpersonen Hohe Homogenität CVr Ziel < 10 %	Min. 8 Tester / unausgewog. Training einzelner Mitglieder des bestehenden Panel	K	G	Regelmässige, virtuelle Trainingseinheiten gemäss Jahresplanung • Grundlagentraining (Schwellenwerte, Unterschiede, Intensitäten) • Produktspezifisches Training (Aromen) • Ringversuche mit anderen Panels Prüfmitteleinsatz	Gezielte Trainings mit einzelnen Prüfern Homogenitätstrain. Ausschluss von Ausreissern
2	Vorbereitung: Auswahl der minimal notwendigen Anzahl Testpersonen	Nichterreichen der Panelstärke (8 Pers.)	K	M	Panelgrösse liegt bei aktuell 16 Prüfern, die in zwei Panels unterteilt werden können,	Rekrutierung und Ausbildung / Training zusätzlicher Prüfer; Integration in das bestehende Panel

3	Vorbereitung: Auswahl der Prüfproben	Keine – Olivenöl bietet zwar enorm viele Sorten, ist aber von Natur aus homogen; Strukturgleichheit der Prüfobjekte ist damit gegeben				
4	Vorbereitung: Codierung und Präsentation der Prüfproben	Probencodes könnten in irgendeiner Form informativ für die Testpersonen sein	K	G	Die Proben erhalten eine dreistellige Zufallscodierung; Verfahren laut aktuellem COI Standard garantiert objektive Präsentation	---
5	Durchführung: Wahl eines geeigneten Testraums	Testpersonen können durch andere beeinflusst/ gestört werden Bei Olivenöl wichtig: Tageslicht, Klimatische und Sauberkeits- Probleme	K	M	Prüfungen werden bei gem. Fortbildungen in großzügigen Räumen durchgeführt Generell finden Prüfungen virtuell - zu Hause beim Prüfer - an einem entsprechend eingerichteten Arbeitsplatz statt.	Notwendigenfalls Korrektur der klimatischen Bedingungen im Tagungsraum Wiederholung des Test im Falle außergewöhnlichen Bedingungen
6	Durchführung: Neutralisation zwischen	Ungeeignete oder gar keine	K	M	Im Minimum stehen gutes Wasser,	---

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	Anlage				07-02-03-Anl02
					Seite 4 von 6
					Revision a

	zwei Probenl	Neutralisations- mittel			neutrales Brot/Cracker und süß- saure Äpfel zur Verfügung	
7	Durchführung: Testbogen	Keine – Standard- prüfformulare, die nicht variiert werden können				
8	Durchführung: Ergebniserfassung	Fehlerhafte oder unklare Einträge auf dem Prüfformular	M	M	Training der Prüfer im Vorfeld der Prüfung Kontrolle der Einträge beim Einsammeln der Prüfformulare und ggf. Rückfrage möglich	Rückverfolgung der Testperson über die Prüfernummer möglich; damit sind notfalls Rückfragen möglich.

	Prozessschritt	Gefahr	W	A	Vorbeuge- maßnahme	Korrektur- maßnahme
9a	Durchführung: Ergebniserfassung im Falle eines virtuellen Tests	Schreibfehler / Korrekturen auf dem Prüfformular Datenübertragung vom Prüfformular ins FB 13-02 zur elektronischen Weitergabe an den PL	M	M	Korrekturen auf den Prüfformularen dürfen nur durchgestrichen werden – nie radiert. Die Paraph der Testperson bestätigt die ordnungsgemäße Korrektur. Testbögen werden 10 Monate aufbewahrt,	---
9b	Durchführung: Ergebniserfassung im Falle eines Tests im Rahmen einer gemeinsamen Sitzung, z. B. im Rahmen einer FB.	Falsche Eintragungen, Verwechslungen	K	K	Daten werden mit manueller Schnellprüfung durch den PL geprüft. Rückfragen an die Prüfer unmittelbar möglich. Prüfer haben Vorlagen zur Dokumentation ihres Ergebnisses und degustieren bei Unklarheiten resp. im Bedarfsfall nach.	---
10	Auswertung	Falsche Berechnungs- / Darstellungsart Rechenfehler	M	G	Nutzung Standard COI berechnungssystem. Ergebnisevaluation bevor der Prüfbericht freigegeben und an den Auftraggeber abgegeben wird.	Überarbeitung der Ergebnisse / des Prüfberichts unter Nutzung der Möglichkeiten der Methode
11	Verifizierung / Validierung von Ergebnissen, welche zusätzlich zum Standardprüfverfahren erhoben wurden (→ Positivbeschreibung). → Bewertung von Harmonie und	Fehlende Homogenität im Panel Abweichungen im vgl. verschiedener Panels	M	G	Regelmässiges, spezielles Training als Panel mit ausgewählten Proben Teilnahme an regelmässigen Ringversuchen mit anderen Panels, welche dieselbe Methodik anwenden	Entsprechende Trainingsinhalte, um Defizite zu beheben

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	Anlage Validierungsbericht Harmonie	07-02-03-Anl02 Seite 5 von 6
		Revision a

	Dauerhaftigkeit → Positivbeschreibung resp. Aromaprofilierung				(→ SOP, MO, ISA)	
--	---	--	--	--	------------------	--

Legende:

W = Wahrscheinlichkeit
A = Auswirkung

K = klein
M = mittel

G = gross

Seite 4 von 6

4.4 Durchgeführte Dienstleistungen, Trainings, Ringversuche

	Art	Prüfmethode	Fragestellung	Ergebnis	Zeitpunkt
1	Dienstleistungen lt. Auftragseingang	VO (EG) 2568/91 COI T20/docno 15/Rev 4 DOP-2007-01	Klassifizierung und Harmoniebewertung	erfolgreich	Auszug Arbeitsmappe 02.09. bis 09.12.
2	Fortbildungen	VO (EG) 2568/91 COI T20/docno 15/Rev 4 DOP-2007-01	Klassifizierung und Harmoniebewertung	erfolgreich	Jan.2010 bis Dez. 2011, Daten siehe Review
3	Probenversendungen (virtuelle Trainings)	VO (EG) 2568/91 COI T20/docno 15/Rev 4 DOP-2007-01	Klassifizierung und Harmoniebewertung	erfolgreich	Januar 2010 bis Dez. 2011, Daten siehe Reviews
4	Ringversuche mit SOP u. a.	VO (EG) 2568/91 COI T20/docno 15/Rev 4 DOP-2007-01	Klassifizierung und Harmoniebewertung	erfolgreich	2009 bis Aug. 2012 Verweis auf Review und Anl.
5	Serienprüfung einer Probe über einen bestimmten Zeitraum	VO (EG) 2568/91 COI T20/docno 15/Rev 4 DOP-2007-01	Klassifizierung und Harmoniebewertung	erfolgreich	2011/12 Anl
6	Serienprüfung verschiedener Chargen über einen bestimmten Zeitraum	VO (EG) 2568/91 COI T20/docno 15/Rev 4 DOP-2007-01	Klassifizierung und Harmoniebewertung	erfolgreich	2010/11 Anl.

