

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	Anlage Harmoniebewertung	07-02-03-Anl03 Seite 1 von 1 Revision <u>b</u>
---	--	---



deutsches
olivenöl panel
dop

Kriterien für die Harmonie/Balance-Bewertung nach der akkreditierten Methode DOP-2007-1 (nicht Teil der VO [\(EU\) 2022/2105](#)) für Olivenöle nativ extra, die laut Befund des Deutschen Olivenöl Panels die Mindestanforderungen der Güteklasse erfüllen:

Die Mindestanforderungen an die höchste Güteklasse EVOO (Extra Virgin Olive Oil) sind:

Fehler = 0, Fruchtigkeit > 0

Um innerhalb der Güteklasse EVOO eine differenziertere Bewertung der Qualität zu erreichen, hat das DOP (zusammen mit dem SOP) 2007 als zusätzlichen Servicepunkt eine Methode mit dem Begriff **Harmonie/Balance** eingeführt.

Was wird bewertet?

- Die Art und Intensität der Fruchtigkeit
- Die Vielfalt der grünen oder reifen Fruchtigkeit mit ihren jeweiligen Aromen
- Der Nuancenreichtum der Aromen und ihre Länge und Dauerhaftigkeit
- Die Art und Intensität der Bitterkeit und ihre Harmonie mit Fruchtigkeit und Schärfe
- Die Art und Intensität der Schärfe und ihre Harmonie mit Fruchtigkeit und Bitterkeit
- Das Verhältnis von Geruch zu Geschmack
- Die Konsistenz des Öls am Gaumen
- Die Komplexität und Dauerhaftigkeit des Flavours.

Was führt zu Abwertungen?

Starke Bitterkeit, extreme Schärfe, flacher Geschmack, übermäßige Adstringenz oder unpassende Mischungen führen zur Abwertung in der Harmonie.

Die Methode ist angelehnt an die Harmoniebewertungen vieler internationaler Olivenöl-Wettbewerbe (z.B. Ercole Olivario, Mario Solinas Award, PremioBiol, Leone d'Oro, Olive Oil Award Zürich u.a.)

Interpretationshilfe

Öle mit Harmoniewerten von 0,1 bis 4,4 sind solche, die als EVOO eingestuft werden müssen, weil kein gültiger Median für einen Fehler zustande gekommen ist. Solche Öle weisen Eigenschaften auf, denen die Prüfergruppe im Moment der sensorischen Untersuchung keinen eindeutig definierbaren Fehler zuschreiben kann, oder bei denen die Prüfer unterschiedliche Fehler notieren, die aber zu keinem gültigen Median führen.

Ein ungültiger Median kommt auch zustande, wenn die sog. Standard-Abweichung bei einer Fehlerintensität laut COI-Reglement mehr als 20% beträgt.

Erfahrungsgemäß manifestiert sich bei solchen Ölen bei einer erneuten Untersuchung nach einigen Monaten ein tatsächlich bewertbarer Fehler, was dann zur Änderung der Kategorie führt.

Erstellt C.Blug 24.09.2020	Überarbeitet A.Schaffer 07.01.2023	QM-geprüft: C. Blug 22.01.2023	Genehmigt/gültig ab: N.Liebmann, 25.01.2023
-------------------------------	---	---	--