

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Handhabung von Prüfgegenständen	07-04-01
		Seite 1 von 9
		Revision <u>e</u>

1 Geltungsbereich

Diese SOP gilt für alle Proben, die im DOP zur Untersuchung oder Weiterleitung an Kooperationspartner eingeliefert werden.

2 Zweck

Diese SOP beschreibt die Vorgaben zur ordnungsgemäßen und sachgerechten Handhabung von Prüfgegenständen hinsichtlich des Einganges, der Registrierung, der Kennzeichnung, der Verteilung und der Aufbewahrung. Es werden darüber hinaus der Probenaustausch mit kooperierenden Panels, die Probenbearbeitung, die aktenmäßige Erledigung nach Abschluss der organoleptischen Analyse, der Befund, die Aufbewahrung und Beseitigung der Proben geregelt.

3 Begriffe

Es gelten die Begriffsbestimmungen der SOP 03-01-01 Begriffsbestimmungen.

Darüber hinaus wird unter folgenden Probenarten unterschieden:

- Standardproben: offizielle Einzelaufträge von Marktbeteiligten (Produzenten, Abfüller, Vertreiber)
- Spezialproben: von Institutionen wie Stiftung Warentest, Öko-Test, Medien
- Proben für Ringtests und Laborvergleichsuntersuchungen
- Trainingsöle

4 Zuständigkeiten / Verantwortlichkeiten

Für die Probenannahme, Probenregistrierung, Probenbearbeitung, aktenmäßige Erledigung von Proben sowie für die Probenaufbewahrung und -entsorgung ist die Panelleitung verantwortlich.

Für die ordnungsgemäße Prüfung sowie die Aufbewahrung und Entsorgung der Prüfproben sind die Prüfer verantwortlich.

5 Behandlung der Prüfgegenstände im DOP

5.1 Probenanmeldung und Registrierung

5.1.1 Standardproben und Ringtests

Die Probenannahme und Kennzeichnung mit Eingangsdatum erfolgen unmittelbar nach Anlieferung der Proben durch Kurierdienste bzw. nach Kenntnisnahme des Eingangs im Laborraum. Das Eingangsdatum und die Anzahl der eingegangenen Gebinde werden auf ggf. Verpackungen und Begleitschreiben festgehalten und in der EDV-Anmeldung des Kunden, die von der Software SENSORY gesteuert wird, abgespeichert. Im Nachfolgenden steht SENSORY immer für die rechnergestützte Erfassung und Bearbeitung aller Prozesse.

Erstellt: C. Blug 30.09.2020	Überarbeitet: N. Liebmann 04.04.2024	QM-geprüft: A.Schaffer 08.04.2024	Genehmigt/gültig ab: N. Liebmann 09.04.2024
---------------------------------	---	--------------------------------------	--

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Handhabung von Prüfgegenständen	07-04-01
		Seite 2 von 9
		Revision e

Die Panelleitung überprüft jede Probe auf Vollständigkeit, Eignung und Menge für die vorgesehenen Prüfung(en), Konformität des Etiketts mit SENSORY-Anmeldung und dokumentiert ggf. untersuchungsrelevante Abweichungen (z.B. Zweifel an der Identität, Beschädigungen, Begleitdokumente). Bestehen Zweifel daran, dass sich der Gegenstand zur Durchführung einer Prüfung eignet, wird die Prüfung der ungeeigneten Probe nach Rücksprache mit dem Einsender abgelehnt und der Auftrag in SENSORY storniert. Bei Fragen erfolgt Kontaktaufnahme mit dem Einsender.

Kennzeichnung der Proben

Durch das betriebsinterne doppelte Kennzeichnungssystem ist gewährleistet, dass zu prüfende Öle nicht verwechselt werden. Jede Probe erhält schon bei der SENSORY-Anmeldung durch den dafür freigeschalteten Kunden automatisch eine Registrierungsnummer, die aus der Jahreszahl und einer vierstelligen, laufenden Nummer besteht (z.B. 2019-9999). Diese Nummer wird auf die Probe unmittelbar nach ihrem Eingang geklebt.

Entsprechen die Angaben auf dem Probenetikett oder, falls ein solches nicht vorhanden ist, in den Begleitdokumenten den Angaben in der SENSORY-Anmeldung, wird letztere bestätigt, und der anmeldende Kunde erhält automatisch vom System eine Bestätigung, dass die Probe unter der Registrierungsnummer eingegangen und auf die Warteliste zur vom Kunden gewählten Analyseart gesetzt worden ist.

Der Kunden kann im SENSORY-System derzeit 3 verschiedene Analysearten auswählen:

- Komplette sensorische Analyse durch das Panel nach den Vorgaben der Verordnungen (EU) 2022/2105 und 2022/2104, die automatisch und ohne zusätzliche Kosten ergänzt wird um die Konformitätsbewertung bezüglich der Harmonie nach der SOP 07-02-03 Harmoniebewertung
- Express-Bearbeitung bei Eilbedürftigkeit
- NIR-Analyse durch das Labor Maxfry (Versand eines Teils der Probe als Serviceleistung für den Kunden, Prüfung und Bericht erfolgen durch Maxfry).

Die Leistungsbeschreibungen erhält der Kunde bei Beginn einer Geschäftsbeziehung in Form von AGB (Allgemeine Geschäftsbedingungen und Konditionen). Bei der Anmeldung einer Probe im Portal des DOP muss der Kunde ausdrücklich bestätigen, dass er eine oder mehrere Leistungen tatsächlich beauftragen möchte und dass er die Allgemeinen Geschäftsbedingungen und Konditionen anerkennt. Bei Nichtbestätigung kann das Anmeldeverfahren nicht weitergeführt werden.

Gibt es Abweichungen zwischen der SENSORY-Anmeldung und den Angaben auf der eingegangenen Probe, weist die Panelleitung die SENSORY-Anmeldung zurück und bittet den Kunden um Korrektur bzw. Ergänzung und erneute Anmeldung im SENSORY-System. Die Registrierungsnummer bleibt dabei unverändert, es sei denn, der Kunde

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Handhabung von Prüfgegenständen	07-04-01
		Seite 3 von 9
		Revision <u>e</u>

storniert die Anmeldung ganz und erstellt selbst eine völlig neue Anmeldung, die dann eine neue Registrierungsnummer erhält

Die Warteliste mit den angemeldeten und eingegangenen Proben wird anschließend abgearbeitet. Neben der laufenden Registrierungsnummer ist ein weiteres Kriterium die eventuelle Eilbedürftigkeit einer Probe (Auftrag: Express-Bearbeitung).

Erst am Tag der Aussendung an die Panelisten entscheidet die Panelleitung über die tatsächliche Einreihung einer Probe in die Serie. Erst in diesem Moment generiert die betriebseigene SENSORY-Software den sog. Proben-Code für jede Probe. Dieser besteht aus der Serien-Nummer und einem vom System selbst erzeugten Random-Code YYN (Buchstabe, Buchstabe, Zahl), beides getrennt durch ein Minuszeichen (z.B. 533-FT8).

Die Registrierungsnummer und der Proben-Code sind in SENSORY hinterlegt und werden auf der Probe angebracht. Auf die an die Panelisten versendeten Teilproben wird nur der Probencode angebracht.

Beide Nummern begleiten die Probe dann bei allen Tätigkeiten bis zur Rechnungsstellung bzw. Entsorgung der Probe. Alle Aufzeichnungen über Tätigkeiten und Ergebnisse im Zusammenhang mit den Proben können über diese Kennzeichnungen eindeutig zugeordnet werden, so dass eine Verwechslung ausgeschlossen ist.

5.1.2 Spezialproben

Spezialproben werden von der Panelleitung genauso wie unter 5.1.1 beschrieben behandelt, werden aber komplett in eine oder falls nötig zwei Seriennummern eingeteilt bzw. in Einzelfällen laufenden Seriennummern zugeteilt. Die Vordcodierung seitens des Auftraggebers wird für die Analyse der Anonymisierungsmethode des DOP unterstellt.

5.2 Verteilung der Proben an die Panelisten und Lagerung bis zur Untersuchung

Nach erfolgter Registrierung in einer Seriengruppe werden die Proben durch die Panelleitung in dunkle 50 ml große Glas-Flaschen gefüllt, die mit dem Proben-Code versehen sind. Es werden so viele Flaschen je Probe abgefüllt, wie Prüfer für die Serie zur Verfügung stehen, wobei die Mindestzahl von 8 Teilnehmern nicht unterschritten werden darf. Die Etikettierung entspricht der Etikettierung der Probe. Für jeden zur Prüfung eingeteilten Panelisten des DOP wird ein Set mit den Proben der jeweiligen Serie zusammen verpackt und mit einem Kurierdienst auf den Weg gebracht. Die Zustellung erfolgt in der Regel innerhalb von 1 - 2 Tagen. Der Panelist kennt nur den Proben-Code.

Die Panelleitung legt die Verkostungsreihenfolge für die sensorische Prüfung fest. Die Serie wird hierbei in die Teilserien A, B und ggf. C unterteilt. Erst mit dieser Festlegung

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Handhabung von Prüfgegenständen	07-04-01
		Seite 4 von 9
		Revision e

wird dann die Prüfanweisung in SENSORY generiert, die alle Panelisten automatisch durch SENSORY zur Verfügung gestellt bekommen. Die Prüfanweisung wird durch SENSORY im Formblatt 07-04-01-FB06 erzeugt und an das gesamte Panel verschickt.

Mit Hilfe von SENSORY exportiert die Panelleitung die Daten aller Proben einer Serie in das Formblatt 07-04-01-FB01.

Die Panelleitung schaltet danach die Proben der Serie für die berücksichtigten Panelisten frei, so dass diese im vorgegebenen Zeitrahmen ihre sensorischen Prüfergebnisse in SENSORY eintragen können. Zeitgleich mit der Freigabe erfolgt der Probenversand an die Panelisten.

Eventuelle gedruckte Begleitdokumente des Kunden werden zur jeweiligen Serien-Nr. im zugehörigen Proben-Ordner (Labor-Mappe) abgelegt.

Nach dem Eintreffen der Sets bei den Mitgliedern beginnen diese, sich entsprechend den Terminvorgaben die Testvorgänge einzuteilen. Sie bearbeiten die Serie gemäß den Vorgaben bzw. lagern die Proben bis zum Beginn der Untersuchung sachgerecht. Die Lagerung der Proben erfolgt sowohl bei der Panelleitung als auch bei den Prüfern entsprechend der SOP 06-03-01 Räumlichkeiten.

5.3 Behandlung der Proben während der Untersuchung

Alle Proben werden während der gesamten Untersuchung so behandelt, dass Veränderungen an der Probe, die das Untersuchungsergebnis verfälschen würden, vermieden werden. Dies umfasst insbesondere sowohl die sachgerechte Lagerung als auch das Vermeiden von Kontaminationen.

5.3.1 Bearbeitung der Proben

Die Bearbeitung einer Probe erfolgt nach den Vorgaben der Prüfanweisung. Die zur Zeit gültigen Analysenvorschriften sind einzuhalten. Bei Unklarheiten, auftretenden Besonderheiten etc. informieren die Panelisten die Panelleitung. Die Proben und ihre Verkostungsreihenfolge sind für den jeweiligen Prüfer in der Übersicht in SENSORY in Verbindung mit der Etikettierung der Proben erkennbar.

Der Prüfer trägt die Prüfergebnisse in SENSORY ein, durch Betätigen des Buttons SENDEN werden die Daten automatisch übermittelt. Eine Änderung der Daten ist dann nicht mehr möglich. Stellt ein Prüfer im Nachhinein fest, dass er bei einer Probe eine offensichtliche Falscheingabe gemacht hat, muss er die Panelleitung verständigen. Diese kann in einem solchen Fall die Eingabe für diese Probe stornieren und den Prüfer für die erneute Eingabe der nun richtigen Werte nochmal in SENSORY freischalten. Die Panelleitung selbst kann Prüferwerte nicht verändern.

Alle im Verlauf einer Untersuchung anfallenden Ergebnisse und erstellten Dokumente (z.B. Prüfanweisung, Ergebnisübersicht, Prüfberichte) werden mit dem Proben-Code gekennzeichnet und gespeichert, so dass eine anonyme Handhabung der Proben möglich ist.

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Handhabung von Prüfgegenständen	07-04-01
		Seite 5 von 9
		Revision e

5.3.2 Probengebinde

Im Labor werden alle Probengebinde, Etiketten und ggf. weitere Unterlagen bei der Panelleitung aufbewahrt. Die Registrierungsnummer und der Proben-Code müssen immer eindeutig einer Probe zugeordnet werden können. Diese Daten sind grundsätzlich in SENSORY gespeichert und – soweit vom Kunden eingeliefert – zusätzlich im Laborjournal der Panelleitung aufbewahrt.

5.4 Aktenmäßige Erledigung des Befundes nach Abschluss der Begutachtung

5.4.1 Registrieren und Auswerten der Prüfergebnisse (Standardproben, Ringtests)

Nach erfolgter Untersuchung übernimmt die Panelleitung aus SENSORY die Werte aller Prüfer und aller Proben mit Hilfe einer Schnittstelle, womit automatisch das Formblatt 07-04-01-FB02 (Auswertungen mit z-Score) ausgefüllt wird.

Die Ergebnisse sind statistisch nach den Vorgaben des IOC auf Homogenität und Varianzen zu prüfen, Details siehe SOP 07-02-02 Punkt 5.2. Wird bei einer Probe keine hinreichende Homogenität der Ergebnisse erzielt, ist ggf. eine Moderation durch die Panelleitung durchzuführen, Details siehe SOP 07-02-02 Punkt 5.3

Die Gesamtergebnisse des Panels einer Serie zu den jeweiligen Proben werden mit den Ergebnissen der einzelnen Prüfer zu dieser Probe verglichen und für die Berechnung der individuellen z-Scores hinsichtlich der Fehler-Attribute und der positiven Attribute herangezogen.

Nach Abschluss einer evtl. notwendigen Moderation werden die gültigen Endergebnisse aller Proben im Formblatt 07-04-01-FB01 in das Arbeitsblatt „Ergebnisübersicht“ übernommen und den Panelmitgliedern per E-Mail zugänglich gemacht.

Auf Basis der Prüfergebnisse erstellt die Panelleitung für jede Probe einen Prüfbericht. Sowohl die Vorgaben zur Erstellung als auch die Vorgaben zur Sicherung der Prüfberichte sind in der SOP 07-08-01 Prüfberichte dargestellt.

5.4.2 Spezialproben

Spezialproben unterliegen dem gleichen Procedere wie die Standardproben und Ringtests. Nach Abschluss der Laboruntersuchung und Freigabe des Prüfberichts durch die Panelleitung gibt es gelegentlich Vorgaben seitens des Auftraggebers, die erarbeiteten Ergebnisse zusätzlich in einer anderen Tabellenform und/oder mit textlichen Ergänzungen (Profilbeschreibungen) zu versehen. Fallweise wird auch verlangt, im Falle von Beanstandungen mindestens ein weiteres Gutachten eines ebenfalls vom IOC anerkannten Panels in Europa einzuholen.

Nach Abschluss aller Prüfarbeiten generiert die Panelleitung in SENSORY automatisch eine Rechnung im pdf-Format an den Kunden, die dem Kunden ebenfalls elektronisch übermittelt wird.

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Handhabung von Prüfgegenständen	07-04-01
		Seite 6 von 9
		Revision e

5.5 Probenaufbewahrung und Probenentsorgung

5.5.1 Probenaufbewahrung

Native Olivenöle unterliegen besonders nach dem Öffnen einem natürlichen Oxidationsprozess und verändern sich dadurch sensorisch. Diese Tatsache schränkt die Möglichkeiten für Wiederholungsprüfungen zeitlich sehr ein. Reste aus für Panelzwecke geöffneten Gebinden und ungeöffnete Proben sind 6 Monate (ab Eingang) aufzubewahren.

Gibt ein Kunde eine bestimmte Aufbewahrungsfrist vor, ist diese maßgebend.

Die Prüfproben, die den Panelisten zur Prüfung zugeschickt wurden, sind bis Eingang des Prüfberichtes und der Einzelergebnisse, mindestens aber 1 Monat nach Probenaussendung aufzubewahren.

Proben, die wegen unzutreffender Etikettierung beanstandet werden, und nicht beanstandete Proben und deren Gebinde können nach Ablauf der Aufbewahrungsfristen ordnungsgemäß entsorgt werden.

Beanstandete Proben werden solange aufbewahrt, wie eine Nachuntersuchung der Proben oder eine Untersuchung im Rahmen eines Schiedsverfahrens oder eine Zweituntersuchung durch ein weiteres Panel sinnvoll ist, d.h. solange keine Veränderungen an der Probe auftreten, die das Untersuchungsergebnis verfälschen würden. Die Entscheidung liegt im Verantwortungsbereich der Panelleitung.

Auf Wunsch des Kunden kann die Probe auch an ihn zurückgesandt werden, dies muss schriftlich vereinbart werden.

Die Lagerung erfolgt sachgerecht im DOP-Labor im hierfür vorgesehenen Lagerbereich. Dieser wird entsprechend der SOP 06-03-01 Räumlichkeiten temperaturüberwacht.

5.5.2 Probenentsorgung

Eine Entsorgung oder Beseitigung von Proben, sowie zurückgestellten Teilen von Proben erfolgt beim DOP frühestens nach Ablauf genannten Aufbewahrungsfristen.

Entsorgung bei der Panelleitung:

Alt-Olivenöle werden in geeigneten Behältern gesammelt und von einem Fachbetrieb für Altölentsorgung abgeholt.

Entsorgung bei den Panelisten:

Die Panelisten sind für die fachgerechte Entsorgung verantwortlich. Dazu sind die Vorgaben der örtlichen Müllentsorger zu beachten.

5.6 Schematischer Ablauf der Probenbearbeitung mit Zuständigkeiten

Probeneinlieferung: **Auftraggeber, Kurierdienst**

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Handhabung von Prüfgegenständen	07-04-01
		Seite 7 von 9
		Revision e



Probenannahme: **Panelleitung**
(Prüfen auf Vollständigkeit der Probenregistrierung durch den Kunden in SENSORY und Kennzeichnung mittels Etiketten mit Registriernummer und Proben-Code)



Erstellung von Untersuchungsplan mit Prüfanweisung: **Panelleitung**



Versand an die Prüfer: **Panelleitung/Dienstleister**



Sachgerechte Lagerung im Labor: **Panelleitung**
Prüfung durch Panelisten/Eingabe der Ergebnisse in SENSORY: **Panelisten**



Aufbereitung der Ergebnisse inkl. Plausibilitätsprüfung und ggf. Veranlassung der Wiederholung von Untersuchungen: **Panelleitung**



Erstellen und Freigabe des Prüfberichtes/Bekanntgabe an den Auftraggeber: **Panelleitung**



Rechnungserstellung: **Panelleitung**



Probenaufbewahrung und Probenbeseitigung: **Panelleitung**



Archivieren bzw. Abheften der im Haus verbleibenden Unterlagen: **Panelleitung**

5.7 Trainingsöle

Trainingsöle werden ausschließlich zu Schulungszwecken eingesetzt. Es kann sich dabei um Öle handeln, die in einer regulären Serie verkostet wurden, um Ringtestproben oder auch sonstige Öle, die durch den Panelleiter ausgesucht wurden, um sowohl

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Handhabung von Prüfgegenständen	07-04-01
		Seite 8 von 9
		Revision e

Panelmitglieder aber auch Personen in Ausbildung zu schulen. Die Panelleitung registriert diese als Trainingsöle in SENSORY mit allen Informationen und dokumentiert die Ergebnisse im Ordner „Trainingsöle in Serien“. Die Öle werden, wie auch alle anderen Öle derart gelagert, dass eine Beeinflussung der Öle ausgeschlossen ist. Ein Abschlussbericht wie beispielsweise bei Standardproben erfolgt nicht. Die Entsorgung der Proben erfolgt wie bei den Standardproben dargestellt.

5.8 Zutritt der Kunden zum Labor, Informationsfluss

Kundenbesuche sind nicht die Regel. Falls ein Kundenbesuch erfolgt, ist das nur nach Absprache und gemeinsam mit der Panelleitung möglich. Ein Zugang des Kunden zu den Auswertungen und zum Probenlager sind generell ausgeschlossen.

Die Räumlichkeiten des DOP sind für Kunden während der Bürozeiten der Panelleitung oder nach Vereinbarung geöffnet. Die Panelleiter kann auf Wunsch sensorische Orientierungsprüfungen im Beisein des Kunden durchführen und die Methode erklären. Dies ersetzt jedoch in keinem Fall die Panelprüfung.

Da die eingesandten Proben mit einem Proben-Code anonymisiert wurden, hat die eventuelle Anwesenheit eines Kunden bei der Vorbereitung, Verpackung und Versand keinen Einfluss auf das Ergebnis und ist nicht relevant. Der Proben-Code wird dem Kunden erst mit dem Prüfbericht mitgeteilt.

Das Panel arbeitet sowohl vor Ort als auch virtuell. Die Wohnsitze (virtuell) der Tester sind auf Deutschland verteilt. Die sensorischen Prüfungen bei den Panelisten und der Panelleitung werden dabei zeitlich (virtuell) und räumlich (virtuell und vor Ort) voneinander getrennt durchgeführt. Eine Einflussnahme des Probeneinsenders auf das Ergebnis oder den Prüfvorgang ist daher ausgeschlossen.

6 Hinweise und Bemerkungen

6.1 Mitgeltende Unterlagen

- SOP 06-03-01 Räumlichkeiten
- SOP 07-08-01 Prüfberichte
- SOP 07-02-02 Durchführung der organoleptischen Analyse
- SOP 07-02-03 Bewertung der Harmonie

6.2 Anmerkungen

Nicht relevant.

7 Anlagen

- 07-04-01-FB01 Untersuchungsplan
- 07-04-01-FB02 Auswertungen mit z-Score
- 07-04-01-FB03 Prüfanweisung Training

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Handhabung von Prüfgegenständen	07-04-01
		Seite 9 von 9
		Revision <u>e</u>

- 07-04-01-FB04 Labor-Mappe
- 07-04-01-FB05 Laborjournal Aussendungen
- 07-04-01-FB06 Prüfanweisung