

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Prüfberichte	07-08-01
		Seite 1 von 4
		Revision e

1 Geltungsbereich

Die vorliegende SOP zu den Prüfberichten des Deutschen Olivenölpanels e.V. (DOP) gilt für die Panelleitung.

2 Zweck

Die vorliegende SOP legt das Vorgehen zur Erstellung und Änderung von Prüfberichten fest.

3 Begriffe

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

4 Zuständigkeiten / Verantwortlichkeiten

Für das Erstellen, Änderung und Aufbewahren von Prüfberichten ist die Panelleitung zuständig und verantwortlich. Das DOP trägt nur für die von ihm selbst bereitgestellten Informationen und Prüfergebnisse die Verantwortung. Die Angaben zu den Proben, die vom Kunden eingepflegt werden, hat der Kunde zu verantworten. Sollten sich Informationen, die vom Kunden bereitgestellt werden, auf die Validität der Prüfergebnisse auswirken, wird dies im Prüfbericht vermerkt. Die Probennahme erfolgt stets durch den Kunden.

5 Beschreibung

5.1 Inhalt des Prüfberichts

Der Prüfbericht zu einer Probe enthält mindestens folgende Punkte:

Allgemeine Daten:

- Name und Anschrift des Auftraggebers (als Adressat des Prüfberichts)
- Name und Anschrift des DOP
- Datum der Erstellung des Prüfberichts
- Seriennummer und Test-Code der Probe
- Tag des Probeneingangs

Informationen zur Probe:

- Bezeichnung der Probe (laut Etikett bzw. Probenbegleitschein)
- Prüfungszeitraum
- Probenahme und Einsendung durch den Kunden
- Verpackung

vom Kunden bereitgestellt:

- Los-Nr. und MHD, soweit bekannt
- Erzeuger bzw. Abfüller, soweit bekannt

Erstellt: A.Schaffer 06.11.2020	Überarbeitet: N.Liebmann 27.09.2023	QM-geprüft: A.Schaffer 28.09.2023	Genehmigt/gültig ab: N.Liebmann 29.09.2023
------------------------------------	--	--	---

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Prüfberichte	07-08-01
		Seite 2 von 4
		Revision e

- Weitere vom Kunden bereitgestellte Informationen wie Herkunftsangaben, Sorten, usw.

Sensorischer Befund:

- Angabe der VO, nach der die Untersuchung durchgeführt wurde und die für die Beurteilung relevant ist
- Untersuchungsergebnis (Kategorie der Probe)
- Bewertung der Harmonie nach der Methode DOP-2007-1

Unterschrift:

- Name und Unterschrift des Panelleiters, der die fachliche Verantwortung für den Prüfbericht trägt

Hinweise / Disclaimer:

“Der Prüfbericht bezieht sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Der Prüfbericht darf nur vollständig weitergegeben werden. Die auszugsweise Vervielfältigung bedarf der schriftlichen Genehmigung des DOP. Die Ergebnisse gelten für die Probe wie erhalten. Die Probenangaben stammen vom Kunden durch Eintragung in die Internet-Plattform des DOP.“

5.2 Erstellen des Prüfberichts

Die Panelleitung erstellt nach Abschluss der organoleptischen Analyse mit Hilfe der elektronischen Datenverarbeitung im Programm „SENSORY“ einen schriftlichen Befund mit dem Titel „Prüfbericht“. Er enthält zusammengefasst die Angaben zu der Probe, die vom Kunden (Auftraggeber) selbst in die Internet-Plattform des DOP eingepflegt werden müssen, die vom DOP durchgeführten Arbeiten und die Prüfergebnisse.

Die Panelleitung prüft den automatisiert im pdf-Format erstellten Bericht auf Vollständigkeit und offensichtliche Fehler, versieht ihn mit elektronischer Unterschrift und stellt ihn dann dem Kunden in dessen Kundenportal zur Verfügung. Gleichzeitig erhält der Kunde eine Mail mit dem Hinweis auf den fertig gestellten Prüfbericht.

5.3 Konformitätsaussagen

Im angewandten Prüfverfahren für die organoleptische Prüfung von nativen Olivenölen gemäß den aktuell gültigen Vorgaben der EU und des IOC ist die Konformitätsaussage in Form der Einstufung der Sensorik des geprüften Öls in die Kategorien „natives Olivenöl extra“, „natives Olivenöl“ oder „Lampantöl“ als Bestandteil der Methode vorgegeben. Auf Antrag des Kunden kann die Panelleitung zusätzlich bescheinigen, dass die positiven Attribute des Öls bestimmten Intervallen entsprechen, diese sind im Prüfverfahren genau vorgeschrieben. Weitere Konformitätsaussagen sind nicht vorgesehen.

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Prüfberichte	07-08-01
		Seite 3 von 4
		Revision e

Entscheidungsregel: Wie im Prüfverfahren vorgegeben (COI/T.20/Doc. No 15 Method for the organoleptic assessment of virgin olive oil, Punkt 10.4), wird die Messunsicherheit bei der Konformitätsbewertung nicht berücksichtigt.

5.4 Anmerkungen der Panelleitung

Beurteilungen, Ratschläge, Empfehlungen oder andere Schlussfolgerungen, die sich aus dem Untersuchungsergebnis ableiten ließen, stehen ggf. in den „Anmerkungen der Panelleitung“. Im Sinne des DOP sind dies ergänzende Mitteilungen für den Auftraggeber über den Prüfbericht hinaus. Sie stehen in der Regel formlos in einer e-Mail, mit der der Prüfbericht elektronisch verschickt wird.

Diese Anmerkungen können Informationen über die Aromenvielfalt, Hinweise auf eine kritische Bitter- oder Schärfeintensität, Interpretationshilfen für das Lesen des Prüfberichts und der Harmoniebewertung sowie Tipps zum MHD der Probe usw. betreffen. Bei beanstandeten Ölen können Interpretationshilfen zum Verstehen des Befundes, Hinweise für die Begründung des negativen Attributes und seiner Intensität gegeben werden.

5.5 Änderung eines Prüfberichts

Werden bei einem bereits abgeschlossenen und herausgegebenen Prüfbericht nachträglich inhaltliche Ergänzungen oder Änderungen erforderlich, berichtet die Panelleitung die entsprechenden Eintragungen in SENSORY und weist zusätzlich im Feld „Berichtigungsgründe“ darauf hin. Für die Erstellung einer neuen Prüfberichtsversion (direkt aus SENSORY) mit aktuellem Datum wird außerdem das Datum der ursprünglichen Version abgefragt. Der Titel des neuen Prüfberichts lautet: „Dieser Prüfbericht ersetzt den bisherigen Prüfbericht vom xx/xx/xxxx. Berichtigungsgrund: xxx“

Der neue Prüfbericht überschreibt in SENSORY den bisherigen und ist nun der einzig vorhandene und gültige Prüfbericht in der Datenbank. Zusätzlich archiviert die Panelleitung den neuen Prüfbericht unter der Prüfberichts-Nr. (hausinterne Serien- und Probennummer) mit dem Zusatz „korrigiert“.

Der ursprünglich erstellte Prüfbericht verbleibt ebenfalls bei den Archiv-Unterlagen zu der entsprechenden Probe.

Für den ergänzten oder geänderten Prüfbericht gelten ebenfalls die unter Punkt 5.1 und 5.2 genannten Anforderungen. Die Änderungen dürfen die Validität der Prüfergebnisse nicht beeinträchtigen.

Deutsches Olivenöl Panel QM-Handbuch	SOP Prüfberichte	07-08-01
		Seite 4 von 4
		Revision

5.6 Dokumentation und Ablage

Auswertungsblätter, Prüfberichte und alle in Verbindung mit einer Probe bestehenden Aufzeichnungen und Ausdrücke werden abgelegt und archiviert.

6 Hinweise und Bemerkungen

6.1 Mitgeltende Unterlagen

- SOP 03-01-01 Begriffsbestimmungen
- SOP 07-05-01 Technische Aufzeichnungen

6.2 Anmerkungen

Nicht relevant

7 Anlagen

- 07-08-01-FB01 Prüfbericht Standard
- 07-08-01-FB01 Prüfbericht Behörde