

## ***Paneltest als wichtige Analytikmethode***

Native Olivenöle werden in Deutschland immer beliebter und die Auswahl in den Märkten wird immer größer. Und damit auch die Vielzahl an Geschmacksrichtungen und Preisdifferenzen. Die Qualität von Olivenöl hängt von vielen einzelnen Produktionsstufen ab, beginnend mit Baumart und Boden über Klima, Erntezeitpunkt, Art der Ernte und der verbleibenden Zeit vor dem Pressen.

Das nach dem Pressen entstandene Olivenöl wird dann analysiert und in Güteklassen eingeteilt. Dabei werden bis zu 28 chemisch-physikalische Parameter in Laboruntersuchungen geprüft. Als wesentlichste Qualitätsanalyse hat das International Olive Council (IOC) und die Europäische Kommission eine offizielle Methode zur objektiven Beurteilung von einwandfreien Geschmack und Geruch entwickelt. Die Methode trägt den Namen „Paneltest für native Olivenöle“ und erfordert mind. 8, max. 12 ausgebildete Tester für ein gültiges Ergebnis.

## ***Das Deutsche Olivenöl Panel (DOP) - Idee und Aufgabe***

Im Rahmen eines Einführungsstrainings in die Methode des Paneltests im Jahr 1998 zeigten sich viele Teilnehmer an der Gründung eines deutschen Panels interessiert. Die Tatsache, dass sich hinter der Güteklasse „Natives Olivenöl extra“ immer wieder fehlerhafte

Olivenöle verbergen und diese typischen Fehler von den Vertreibern nicht klar definiert werden können, war der Hintergrund der Initiative. Im Rahmen einer freiwilligen Selbstkontrolle hat sich das Panel zur Aufgabe gemacht, mit auf die Einhaltung der Mindestanforderungen an die Güteklasse von Nativen Olivenölen zu achten, aber zusätzlich durch Bewertung der Harmonie / Ausgewogenheit des Geschmacks auch geschmackliche Qualitätsunterschiede zu bewerten. Heute hat das DOP über 250 Kunden von allen Seiten des Marktes und in allen Mittelmeerländern, die ihre Öle zumeist präventiv prüfen lassen. Der Anteil der beanstandeten Öle ist im Lauf der Jahre zurückgegangen.

## ***Mitglieder***

Das Panel besteht z.Zt. aus 16 Mitgliedern und einem Pannelleiter. Die Mitglieder sind Experten, Importeure, Distributoren, Qualitätsbeauftragte und Lebensmittel-Chemiker. Die Mitglieder sind auf viele Städte verteilt, deshalb arbeitet das Panel meist virtuell nach den Vorschriften des IOC und der EU. Die Mitglieder analysieren ehrenamtlich.

## ***Aus- und Fortbildung***

Nach zwei mehrtägigen Ausbildungs-Workshops unter Leitung der akkreditierten griechischen Panel-Supervisor werden jedes Jahr bis zu 4 Fortbildungs-Workshops an einem zentralen Ort durchgeführt. Dabei

werden Attributs- und Intensitätsbestimmungen, Homogenitätstests und Evaluierungen geübt. Im Laufe des Jahres gibt es zusätzliche virtuelle Trainingseinheiten, dazu bis zu 15 Ringtests und Vergleichsmöglichkeiten mit anderen akkreditierten Panels u. a. in Mailand, Rom, Jaen, Athen, Zürich, Aix en Provence, Lissabon, Australien, USA.

## ***Betreuung***

Das International Olive Council (IOC) unterstützt das deutsche Panel mit den erforderlichen Informationen und Fehlerreferenzen. Der Panelsupervisor moderiert das Panel, macht die Auswertungen, hält Kontakt zum IOC, zu Auftraggebern und Herstellern. Eine Satzung ist die Basis der objektiven und verantwortungsvollen Arbeit.

## ***Testprozess***

Der Pannelleiter versendet im Laufe eines Jahres über 450 Proben in versch. Serien in 50 ml Flacons anonymisiert an die Testergruppe. Jeder Tester prüft unabhängig innerhalb von bis zu 9 Tagen die Proben an seinem auditierten Testplatz und sendet die Ergebnisse per E-mail oder Fax an den Pannelleiter. Der Test erfolgt gemäß VO (EWG) 2568/91 bzw. VO (EG) 640/2008 bzw. dem jeweils aktuellen IOC Trade Standard.

## ***Auswertung***

Sie erfolgt über die vorgegebene Formel des IOC bzw. der EU. Bilaterale Einzelgespräche zur Verifizierung sind ebenso möglich wie eine

Wiederholung des Tests oder Ringtests mit anderen Panels in den Mittelmeerländern der EU. Die Mitglieder erhalten keine Namen von Marken oder Auftraggebern.

**Ein anerkanntes sensorisches Testergebnis ist nur mittels des Paneltests mit mindestens 8 Prüfern zulässig.**

### ***Evaluierung der Harmonie***

Das DOP hat mit der validierten Methode DOP-2007-1-A47 einen anerkannten Weg gefunden, die Güteklasse der nativ extra Olivenöle sensorisch zu differenzieren. Dazu werden die Tester noch intensiver geschult um statistisch aussagefähige Ergebnisse zu bekommen. Die Harmoniebewertung ist integrierter Bestandteil des Paneltests vom DOP.

### ***NIR Spectrometric Analysis***

Neben der sensorischen Analyse bietet das DOP jetzt auch eine schnelle chemische Analyse für die bedeutensten Parameter (Säure, Lipidspektrum, Peroxydwert, 1,2 Diglyceride, Pyropheophytine etc.) zum Preis von €75,00 zzgl. Mwst. an.

### ***Referenzen***

Das Panel hat im Auftrag bereits Tests für Zeitschriften, Medien, Testinstitute, fast alle großen und kleinen Handelsunternehmen, Produzenten von Premium Ölen, Im- und Exporteure in ganz Europa durchgeführt.

### ***Akkreditierungen***

Das Panel war von 2001 bis 2005 gemäß der Dokumentation T-28/Doc. n. 3/Rev.6 als erstes virtuelles Panel vom IOOC akkreditiert. Seit Anfang 2006 arbeitet das Panel nach der Norm DIN EN ISO 17025 und wurde im November 2007 vom Deutschen Akkreditierungs Rat (DAP) für 5 Jahre akkreditiert und im März 2013 durch die DAkkS reakkreditiert. Das DOP ist amtlich vom Verbraucherschutzministerium in NRW zugelassen, steht auf der Liste europäisch zugelassener Panels und ist seit Dezember 2013 vom IOC/ COI akkreditiert.

### ***Ölmenge und Kosten für Paneltests***

Aufträge für den Paneltest werden vom Panelleiter telefonisch, schriftlich oder elektronisch angenommen. Eine Reservierung eines Testplatzes in einer Serie ist empfehlenswert. Kosten je Probe:  
Für bedeutende Marktteilnehmer €161,00  
Für kleinere Marktteilnehmer €145,00  
Für Institute, Labore €145,00.  
Jeweils zzgl. Mwst. Es werden mind. 1000 ml Öl benötigt, wenn das Öl im Rahmen einer Aussendung mitläuft und ein Rückstellmuster für evtl. Wiederholungen oder den Einsatz von Zweitpanels zu berücksichtigen ist. Sonderwünsche nach Vereinbarung.

### ***Der Panelleiter***

Als Panelleiter ist es u. a. erforderlich das Wissen kontinuierlich zu erweitern. Dieter Oberg ist z. B. Mitglied der Jury in 4

verschiedenen Olivenöl Wettbewerben. Das DOP verbindet die Prüfung der Klassifizierung mit der Harmoniebewertung nach der validierten Methode DOP-2007-1-A47 ähnlich wie bei Olivenöl Wettbewerben.



deutsches  
olivenoel panel  
*dop*

Kontakt:

#### **Panelleiter und Koordination**

Dieter Oberg  
Informationsgemeinschaft Olivenöl e.V.

Am Drössel 5  
D – 82234 Wessling  
Phone: +49 (0) 8153-881851  
Fax: +49 (0) 8153-886957  
E-mail: [dieter.oberg@syntaxwerbung.com](mailto:dieter.oberg@syntaxwerbung.com)  
[www.olivenoel-info.net](http://www.olivenoel-info.net)