

## ***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 einwandfreiem 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 e.V. (DOP) - Idee und Aufgabe***

Das DOP wurde 1999 gegründet und besteht seit 2016 als Verein. Hintergrund der Gründung war der Wunsch der Mitglieder, fehlerhafte Öle vom deutschen Markt fern zu halten. Dieses konnte nur über die Zulassung als zertifiziertes Panel im Rahmen der EU

Regeln umgesetzt werden. Dies geschah unter hohem freiwilligen finanziellen und idealistischem Einsatz aller Mitglieder. Im Rahmen einer freiwilligen Selbstkontrolle hat sich das Panel zur Aufgabe gemacht, nicht nur auf die Mindestanforderungen an die Güteklasse von Nativen Olivenölen zu achten, sondern zusätzlich durch Bewertung der Harmonie / Ausgewogenheit des Geschmacks auch geschmackliche Qualitätsunterschiede zu bewerten und bessere Qualitäten zu fördern. Heute hat das DOP über 300 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 deutlich zurückgegangen.

### ***Mitglieder***

Das Panel besteht z.Zt. aus 19 Mitgliedern und einem Panelleiter. 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***

Jedes Jahr werden 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 Trainings-einheiten, dazu bis zu 15 Ringtests und Vergleichsmöglichkeiten mit anderen akkreditierten Panels bzw. Laboren 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 Panelleiter versendet im Laufe eines Jahres bis zu 500 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 Internet, E-mail oder Fax an den Panelleiter. Der Test erfolgt gemäß VO (EWG) 2568/91 (jeweils aktuelle Fassung) 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 akkreditierten Methode DOP-2007-1 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 €120,00 zzgl. Mwst. an.

### ***Referenzen***

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

### ***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) akkreditiert und im März 2013 durch die DAkkS reakkreditiert. Das DOP ist amtlich vom Verbraucherschutzministerium in NRW zugelassen, steht auf der Liste der von der EU zugelassenen Panels und ist 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 ab 1. Mai 2016:

Für bedeutende Marktteilnehmer €169,00

Für kleinere Marktteilnehmer €149,00

Für Institute, Labore €149,00.

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. Richard

Retsch ist z. B. Mitglied in Jurys von verschiedenen Olivenöl Wettbewerben. Das DOP verbindet die Prüfung der Klassifizierung mit der Harmoniebewertung nach der akkreditierten Methode DOP-2007-1, ähnlich wie bei Olivenöl Wettbewerben.



deutsches  
olivenoel panel  
*dop*

Kontakt:

#### **Panelleiter und Koordination**

Deutsches Olivenöl Panel e.V. (DOP)

Richard Retsch

Maxfeldstraße 50

D – 90409 Nürnberg

Phone: +49 (0) 911 70100-750

Fax: +49 (0) 911 70100-755

E-Mail: [info@dop-olivenoel.de](mailto:info@dop-olivenoel.de)

[www.olivenoel-info.net](http://www.olivenoel-info.net)