



Informationsgemeinschaft
Olivenöl e.V.
Verband zur Erhalt und
Förderung des Wertes von
nativen Olivenölen



deutsches
olivenoel panel
dop

Wegen weiterer Nachfrage 2. offenes Degustations-Seminar für native Olivenöle

„Von sensorischen Erkenntnissen zur sensorischen Analytik“

Anforderungen und Einflüsse bei Anbau, Produktion, Analytik, Lagerung und
Vermarktung

Freitag, 31. Mai (12.00 h) bis Samstag, 01. Juni 2019 (13.00 h)

Main Hotel Eckert in Margetshöchheim/Würzburg

Teilnehmerkreis:

Qualitätsbeauftragte, Einkäufer, Produzenten, Inverkehrbringer, Ernährungsberater und alle, die Freude oder von Berufs wegen Interesse an intensiven Produktkenntnissen und dem nachhaltigen Erkennen sensorischer Eigenschaften von nativen Olivenölen haben.

Ziel des Seminars:

Intensive Erfahrungen gewinnen zu

- Gründe für die herausragende Position von Olivenöl im Rahmen von Pflanzenölen
- Aufzeigen von Faktoren, die die Qualität beeinflussen können und Sensibilisierung für die Feinheiten des Produkts und der sensorischen Qualitätsunterschiede
- Übungen zum Bereich „Auswahl als Tester“ an Hand typischer Fehlattribute und Erkennen der Vielfalt an Positiv-Attributen (Aromen/Flavour)
- sensorische EC/IOC Methode zur Klassifizierung von Olivenölen unter Einbindung der neuen Aktualisierungen (sensorische Analytik und Harmoniebewertung)
- Praktische Testübungen zu verschiedenen Aufgaben (u.a. Sorten, Mischungen, Herkunft, geschützte Ursprungsbezeichnung, Aromaprofile) und Besprechung der Ergebnisse.
- Einblicke in die Aufgaben und Möglichkeiten der chemischen Analyse inkl. NMR, NIR und der Ernährungsphysiologischen Bedeutung
- Mit Rücksicht auf die sensorische Aufnahmefähigkeit ist das Seminar auf 2 Halbtage aufgeteilt.

Referent:

Dieter Oberg, Leiter des „Verbandes zur Förderung und Pflege des Wertes von Nativen Olivenölen“ (Informationsgemeinschaft Olivenöl, IGO), seit 2016 stv. Leiter des Deutschen Olivenöl Panels (DOP). Das DOP ist akkreditiert von der DAkkS nach DIN ISO 17025 für die sensorische Analyse von nativen Olivenölen, amtlich zugelassen und besitzt die Zertifizierung des International Olive Council (IOC), Madrid.

Programmübersicht :

Freitag, 31. Mai 2019

Ab 12.00 Uhr	kleines Imbissbüffet mit Suppe, Sandwich, Salat
12.30 Uhr	- Begrüßung, Vorstellung, Einführung in das Programm - Einführung in das Produkt mit Faktoren, die die Qualität beeinflussen können - Praktische Übungen zu wichtigen Fehlattributen und Fruchtig-Intensitäten, persönliche Schwellwörterkennung, Intensitätsvergleiche - Fortsetzung „Einführung in die Sensorik“ und Einführung in die offizielle EU/IOC-Testmethode - Erkennen der Positiv- und Fehlattribute und praktische Übungen mit dem Profilsheet für die Klassifizierung - Sinn einer Harmoniebewertung und erste Beispiele - Informationen zur Chemischen Kontrolle, zum Etikett Fragen und Antworten, Pause bei passender Gelegenheit
Ende 1. Teil	18.00 Uhr c.t. (ca. 19.00 h Abendessen individuell, oder in kleiner Gruppe im Hotel, da die Stadt wg. des Festivals zu voll ist)

Samstag, 01. Juni 2019

Ab 08.30 Uhr	Praktische Übungen mit 15 - 20 Proben verschiedener Sorten, verschiedener Reifegrade, aus verschiedenen Herkunftsgebieten, aus verschiedenen Preisstrukturen, aus verschiedenen Erntejahren, Dazwischen vertiefende Theorie zu den verschiedenen Themen und den sensorischen Erkenntnissen Gruppenübungen mit versch. Proben
13.00 Uhr	Ende des Seminars, <u>gemeinsames Mittagessen</u> im Hotel
Ab ca. 14.00 Uhr	Abreise

Änderungen bleiben vorbehalten!

Zum Ablauf: Fragen und Anmerkungen können ständig eingebracht werden. Sie tragen zur Meinungsbildung der Teilnehmer bei. Sollten Sie gerne Proben mit einbringen, ist das je nach Anzahl möglich, sollte aber im Vorfeld des Seminars mit dem Leiter kommuniziert werden.

Mitzubringen sind:

- Stift
- Lineal (mm-Einteilung)
- Gute Laune

Zu vermeiden sind:

- Rauchen , scharfe Speisen
- duftende Kosmetika
- Parfüm

Tagungsort: **Main Hotel Eckert, Friedenstr. 41-45, 97276 Margetshöchheim/Würzburg, www.main-hotel-eckert.de, Tel. 0931 4685-0**

Anmeldung: Da in Würzburg zu der Zeit das sog. Afrikafestival stattfindet, sind Übernachtungsmöglichkeiten knapp und wir sind aus dem Stadtzentrum weggezogen. Bei Übernachtungsbedarf bitte sehr schnell buchen!!!

Anmeldungen ab sofort erbeten bei:
Informationsgemeinschaft Olivenöl

E-Mail: d.oberg@olivenoel-info.de
Ettenhofener Straße 8, D-82234 Wessling
Tel. 08153-881851 oder 08153-3556
Mobil 0171 2110386

Teilnehmerzahl: Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs registriert.
16 max. Personen, mind. 12 Personen
Teilnahmegebühr: EUR 260,00 zzgl. MwSt
In der Gebühr ist enthalten: Mittag Steh-Imbiss zwischen 12.00 Uhr und
12.30 Uhr am Ankunftstag, Seminar mit Tagungsunterlagen wie
im Programm beschrieben, Kaffee/Tee/Wasser mit Kleingebäck in den
Pausen. Mittagessen am Samstag nach dem Seminar, Teilnahme-Urkunde
„IGO-Sensorik-Lizenz“.

Bitte zahlen Sie die Teilnehmergebühr nach Erhalt der Rechnung auf das Kto. 1890 103 240 (Syntax Werbeagentur GmbH), BLZ 700 202 70 bei der Hypo Vereinsbank München ein.
IBAN DE11 70020270 1890103240, BIC HYVEDEMMXXX

Übernachtung: **Main Hotel Eckert, Friedenstr. 41- 45, 97276 Margetshöchheim/Würzburg,**
(nur 7 km von der Stadtmitte entfernt; www.main-hotel-eckert.de, Tel.
0931 4685-0
Sichern Sie sich schnell Ihr Zimmer!

Veranstalter: Informationsgemeinschaft Olivenöl .
c/o Syntax Werbeagentur GmbH
Ettenhofener Straße 8 , D-82234 Wessling
Tel. 08153/ 881851 oder 3556 , mobil 0171 2110386
Email: d.oberg@olivenoel-info.de
www.olivenoel-info.de