

Deutsches Olivenöl Panel

c/o Syntax Public Relations

Am Drössel 5 · D-82234 Weßling

tel. 08153/88 18 51 · Fax 08153/88 69 57

Kurz-Interpretation der organoleptischen Analyse von nativen Olivenölen

Alle Angaben sind jeweils in Relation zur Olivensorte, zum Reifegrad und anderen Faktoren der Herstellung zu sehen. Die angegebenen Werte können so nur eine Richtschnur sein und beziehen sich auf die jahrelange Homogenität und Kalibrierung des Deutschen Olivenöl Panels, das sich ständig mit anderen Panels in den Produktionsländern vergleicht.

Kriterien für die Güteklassen (Verkehrsfähigkeit) , nach VO (EWG) 2568/91 bzw. 796/2002

Geruch und Geschmack (auf der kontinuierlichen Skala)

Median Fehler = 0	Median Fruchtigkeit > 0	= Gütekl. nativ extra
Median Fehler 0 < bis 2,5	Median Fruchtigkeit > 0	= Gütekl. nativ
Median Fehler > 2,5		= Gütekl. lampante (nicht verkehrsfähig)

Die Standardabweichung (CVr) bei nativ extra Ölen bei fruchtig muss unter 10 % liegen. Im Falle vorhandener Fehler muss die Abweichung beim Fehlattribut und beim Attribut fruchtig unter 20 % liegen.

Kriterien für Intensitäten der Positiv Attribute

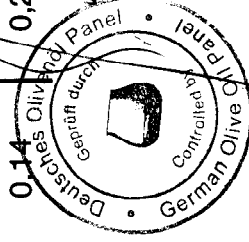
Geruch und Geschmack (Werte unseres Panels auf der kontinuierlichen Skala, Empfehlung des IOOC)

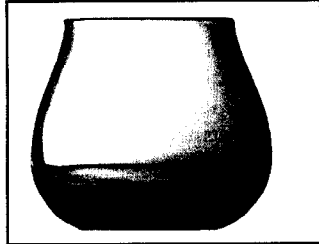
Fruchtigkeit ca. bis 2,5	mild im Geschmack
Fruchtigkeit 2,5 bis ca. 4,5	mittelintensiver Geschmack
Fruchtigkeit ca. über 4,5	intensiv im Geschmack

Bitterkeit ca. bis 2,0	mild, süß im Geschmack
Bitterkeit ca. 2,1 bis 3,5	mittelbitter (abhängig vom Verhältnis zur Fruchtigkeit)
Bitterkeit ca. 3,6 bis > 5	mittel bis sehr bitter . Erreicht die Bitterkeit auf der Skala 5, wird eine Bitterwarnung vom Prüfungsleiter ausgesprochen. Eine hohe bzw. zu hohe Bitterkeit ist kein Abwertungskriterium.

Schärfe ca. bis 2,0	wenig scharf (pungent)
Schärfe ca. 2,1 bis 3,5	mittelscharf
Schärfe ca. 3,6 bis > 5	mittel bis sehr scharf. Erreicht die Schärfe auf der Skala 5,0 wird vom Prüfungsleiter eine Schärfewarnung ausgesprochen. Eine zu hohe Schärfe ist kein Abwertungsgrund. Die Schärfe nimmt im Laufe von einigen Monaten etwas ab.

Taster	Fusty	Musty	Winey	Mud. Sed.	Metallic	Rancid	Other	Fruity	Bitter	Pungent	Harmonie
1											
2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,2	2,2	1,9	5,2
3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,5	3,4	3,5	5,5
4	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	3,1	4,3	4,6
5											
6											
7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,9	4,1	3,0	
8	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,5	3,3	3,5	6,8
9	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,5	3,6	4,1	
10	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	2,9	2,7	3,3	5,9
11											
12	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,9	3,4	3,2	6,0
13	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	3,6	4,1	3,7	4,5
15	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	4,1	2,5	3,7	5,8
Median	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,75	3,35	3,50	5,65
Rel. Robust std. dev. (%)								5,08	6,56	3,97	5,07
75-Quantil	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	4,18	3,55	3,70	5,93
25-Quantil	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	3,53	2,80	3,23	5,05
Interquartile Interval	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,65	0,75	0,48	0,88
Robust standard dev.	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,19	0,22	0,14	0,29





Deutsches Olivenöl Panel (DOP)

c/o Syntax Werbeagentur GmbH

Am Drössel 5, D-82234 Wessling

Tel. +49-(0)8153 881 851

Fax +49-(0)8153 886957

Email dieter.oberg@syntaxwerbung.com

www.olivenoel-info.net

Alexander Maubach
Belfortstr. 9
50668 Köln

München, 11-06-2007

Prüfbericht: Sensorische Untersuchung Olivenöl

Sehr geehrter Herr Maubach,

auf Grund der Zusendung am 09.05.07 haben wir 1 Olivenöl der Güteklasse „nativ extra“ gemäß der VO 2568/91 (EWG) bzw. der VO 796/2002 getestet .
Prüfungszeitraum 22. 5. bis 8.6.2007. Das Prüfergebnis:

Privaterzeuger-Produkt, nativ extra, 500 ml (3), Herkunft Griechenland, Filiatra (Messenias), erste Kaltpressung, Sorte Koroneiki, MHD 12/2007, Produzent: Fam. Maubach

Test-Code 114-ZP 9

Fehler Median: < 0 ; Fruchtigkeits-Median 3,80 = **Güteklasse nativ extra**

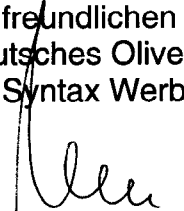
Median Bitter 3,40; Median scharf 3,50

Inoffizielle Harmoniebewertung (nicht Teil der VO): **5,70**

Anmerkung des Panelleiters:

Der Auswertungsbogen und die Kurzinterpretation ist beigelegt. Das Öl hat eine deutlich überproportionale Ausgewogenheit in Geruch und Geschmack.

Mit freundlichen Grüßen
Deutsches Olivenöl Panel
c/o Syntax Werbeagentur GmbH


Dieter Oberg, Prüfungsleiter

