

10th International Olive Congress – Zurich 2011

Einfluss der Harmoniebewertung auf die Qualitätsentwicklung von Nativen Olivenölen

Dieter G. Oberg - Association for care and support of the value of extra virgin Olive Oil e.V. (IGO)

Lecturer / Head of DOP / DE-82234 Wessling (Germany) / d.oberg@olivenoel-info.de

Eine ausführliche, sensorische Beurteilung von EVOO konzentrierte sich über viele Jahre auf Olivenöl Wettbewerbe während als Industrie- und Massenware eingeschätzte Mischungen schlicht nach der Klassifizierung nativ extra, nativ, gewöhnlich oder lampante eingestuft wurden. Das geschah allerdings primär durch die Produzenten und deren Abfüllbetriebe. Das Wissen um die sensorische Bewertung war noch nicht so ausgeprägt. Mit der Aufklärungskampagne der Europäischen Kommission zwischen den Jahren 1986 und 2002 entwickelte sich speziell in Deutschland eine langsam steigende Sensibilität für Sensorik von nativen Olivenölen. Im Zuge der weiteren Entwicklung wurde 1998 das Deutsche Olivenöl Panel (DOP) gegründet. Dieses hat im Jahr 2001 im Rahmen eines Untersuchungsauftrags über 50 % von insgesamt 36 Olivenölen als Fehlerhaft bezeichnete. Das Interesse der Einkäufer an der Vermeidung von Fehlerhafter Ware wuchs, aber das Wissen um die Sensorik war noch nicht weit entwickelt. Das DOP suchte nach Wegen, in den Riesenmengen der als nativ extra bezeichneten Mischungen eine glaubwürdige und validierte Methode einzubringen, die eine Diskriminierung innerhalb der Kategorie nativ extra möglich machte. Diese sollte im Zuge der Erweiterung des offiziellen Paneltests (VO-EWG-2568/91, bis heute mehrmals modifiziert bis zur VO (EWG) 640/2008 erfolgen.

Die Methode entwickelte sich besonders in Deutschland zu einem wichtigen Parameter für die Qualitätskategorie innerhalb der Fehlerfreien extra vergine Olivenöle. Bei sensorischen Aufgaben spielte der Faktor „Harmonie“ die entscheidende Rolle für die Akzeptanz seitens der Vertreiber. So werden von Seiten der Detailisten Vorgaben für Qualitätslevels sowohl für Preiseinstiegsöle als auch für ausgewählte DOP/IGP Öle in Form von Harmoniewerten und Positivattributen gegeben. Die Vorteile haben sich als wertvolle Ergänzungen zur sensorischen Beurteilung entpuppt während früher ein qualitativer Unterschied kaum in Worte zu fassen bzw. nachvollziehbar war.

Als ganz entscheidenden Zusatznutzen zeigt sich, dass sich der Druck auf relevante Qualitäten inzwischen vom Vertreiber auf Abfüllbetriebe in den produzierenden Ländern verlagert hat. Diese tragen überwiegend die Verantwortung für die Qualität. In Seminaren und direkten Gesprächen am Ort der Abfüllbetriebe wird die Methode vorgestellt und eingeführt. Daraus ergeben sich Vorabeschnitzungen der Rohware und der fertigen Blends durch Pannelleiter oder durch Paneltests des DOP selbst. Auf dem Level dieser Methodik zur Harmoniebewertung versteht man sich über Grenzen, zumal sie für jeden verständlich und wiederholbar ist.

Das DOP hat zusammen mit dem SOP die Methode weiterentwickelt. Die Internationalisierung ist allerdings noch nicht weit fortgeschritten. Panels in Australien, Neuseeland, den USA, Portugal sind dabei, die Methode zu übernehmen und Ringversuche mit dem DOP oder SOP durchzuführen.

10th International Olive Congress – Zurich 2011

Influence of the harmony value for the development of quality of extra virgin Olive Oils

Dieter G. Oberg - Association for care and support of the value of extra virgin Olive Oil e.V. (IGO)

Lecturer / Head of DOP / DE-82234 Wessling (Germany) / d.oberg@olivenoel-info.de

An intense sensory analysis of EVOO was focusing many years mainly on olive oil competitions while the blends for the mass markets have just been classified in the grades extra virgin, virgin, ordinary and lampant. The bottler told about the quality and promised extra virgin quality. The Knowhow about sensory analysis at that time was not yet very distinguished. With the educational campaigns by the European Commission between 1986 and 2002 slightly a sensibility was increasing for more scientific and practical Knowhow. In this period the German Olive Oil Panel (DOP) was created. In 2001 this panel found during an analysis 50 % of 36 samples sensorially defect. The interest of buyers of the food-chains increased but they did not know how to do it.

It was the DOP which looked for solutions to discriminate the Millions of tons of EVOO with a believable and validated method. This method should match the official panel test (VO EWG 2568/91; modified till today) and give it a significant added value.

The method developed especially in Germany as an important parameter for the quality of the category EVOO when they were passing the panel test. For various sensory orders during the previous years the factor "harmony" became the decision making position for the ranking. Today large distributors do give aroma profiles with the harmony on top position. This happens for low price segments as well as for 100 % Italian, Greek or Spanish blends as well as for DOP/IGP qualities.

Also important is that the pressure for relevant qualities has changed in the meantime from the distributors to the buyers and now into the producing countries and the results are measureable and repeatable. In workshops and seminars the method today is presented to bottling companies which are generally responsible for the qualities. In the meantime they use services like pre-orientations by panel supervisor (DOP) before blending as well as the panel test incl. harmony before bottling. This methodology is understandable over continents.

The DOP has in cooperation with the SOP validated the method and could prove the benefit for competitions as well. Now it will be published and will be open for other panels for taking over.