

Prüfbericht

Montaspro

Auftraggeber: Stefano Cipolletta
 Alte Gasse 9
 CH-4657 Dulliken

Auftragsnummer: A2-2039

Lot-Nummer: 20.04.2022

Datum der Evaluation: 19.11.2020

Durchführungsort: Sensoriklabor der ZHAW

Fachpanel: Schweizer Olivenöl Panel (SOP)

Proben-Code: E22

Klassifizierung / Paneltest

gemäss EU 2568/91
 in aktueller Fassung

Extra Vergine / Nativ Extra

Median Defekte = 0
 Median der Fruchtigkeit > 0

		Median
Fruchtigkeit	nicht vorhanden (0) - intensiv (10)	4.5
Bitterkeit	nicht vorhanden (0) - intensiv (10)	3.6
Schärfe	nicht vorhanden (0) - intensiv (10)	3.7
Fehler		0.0
Kategorie	leicht - mittel - intensiv (< 3 - 6 - 10)	mittel
Charakterisierung der Fruchtigkeit		grün und reif

Aromabeschreibung und Harmoniebewertung

gemäss eigenvalidiertem Verfahren

Harmonie & Dauerhaftigkeit

fehlerhaft/unausgewogen (0) - durchschnittlich (5) - komplex/harmonisch (10)

Mittelwert

6.6

Süsse

nicht vorhanden (0) - leicht (1) - intensiv (5)

Median

0.0

Aromatik

nicht vorhanden (0) - leicht (1) - intensiv (5)

	<u>Anteil (%) Nennungen</u>	<u>Beschreibung</u>
Frisch geschnittenes Gras	50%	mittel
Pflanzlich / Blätter	63%	intensiv
Tomate	63%	mittel
Artischocke	38%	mittel
Kräuter (Oregano, Thymian, Rosmarin,...)	50%	intensiv
Gemüse (Kohl, Spinat, Bohnen)	13%	mittel
Nüsse	63%	mittel
Apfel		
Tropische Früchte (Banane, Ananas, Feige,...)	13%	mittel
Beerenfrüchte (Erdbeere, Johanissbeere,...)		
Zitrus / Agrumen		
Tee (schwarzer)	38%	mittel
Floral / Honig		
Gewürze (Vanille, Zimt)	13%	mittel

Dieser Prüfbereich bezieht sich ausschliesslich auf die getestete Probe / Lotnummer und darf weder im Ganzen noch in Auszügen, ohne eine vorherige schriftliche Genehmigung der Prüfstelle, veröffentlicht und/oder vervielfältigt werden.

Ort: Wädenswil / Schweiz

Datum: 07.12.2020

Panelleitung:



STS 0240



Erläuterungen zum Prüfbericht:

Das Schweizer Olivenöl Panel (SOP) ist gemäss ISO 17025 akkreditiert und vom IOC (International Olive Council) anerkannt. Das SOP trainiert seine Prüferinnen und Prüfer regelmässig und unterliegt einem Monitoring-System, welches die Gültigkeit und Qualität der Ergebnisse sicherstellt.

Die Erläuterungen im Folgenden erleichtern Ihnen das Verständnis des Prüfberichts. Die Ergebnisse sind in zwei Bereiche aufgeteilt - zunächst werden die Kennzahlen der Klassifizierung gemäss EU 2568/91 (in aktueller Fassung) betrachtet, nachfolgend die Kriterien der Aromabeschreibung und Harmoniebewertung, welche sich auf ein eigenvalidiertes Verfahren stützen.

Klassifizierung / Paneltest

gemäss EU 2568/91 in aktueller Fassung

Für die Evaluation der sensorischen Kriterien werden kontinuierliche Skalen von 10 cm Länge eingesetzt. Insbesondere der Geruch (ortho- und retronasal) sowie der Geschmack der Öle stehen im Fokus.

Die relative robuste Standardabweichung (CVr) der Prüfpersonen für die einzelnen Kriterien darf 20% nicht überschreiten.

Güteklasse	extra nativ nativ lampant	Median der Fehler < 0 und Median der Fruchtigkeit > 0 Median der Fehler 0 ≤ 3.5 und Median der Fruchtigkeit > 0 Median der Fehler > 3.5 oder Median der Fehler 0 bis 3.5 und Median der Fruchtigkeit = 0
Fruchtigkeit	<i>Von der Olivensorte abhängiger Geruchseindruck eines Öls aus gesunden, frischen, reifen oder unreifen Früchten</i> leicht mittel intensiv fruchtig grünlich-fruchtig reif-fruchtig	Median ≤ 3.0 Median zwischen 3.0 und 6.0 Median > 6.0 Weder grünliche noch reife Fruchtigkeit herrscht vor Öle aus grünen, gesunden, frischen Oliven --> erinnert an grüne Früchte Öle aus gesunden, frischen Oliven --> erinnert an reife Früchte
Bitterkeit	<i>Grundgeschmack, typisch für Öle aus grünen oder in Reifung befindlichen Oliven</i> leicht mittel intensiv	Median ≤ 3.0 Median zwischen 3.0 und 6.0 Median > 6.0
Schärfe	<i>Taktil empfundenes Prickeln, typisch für Öle, die früh geerntet und aus unreifen Oliven gewonnen werden</i> leicht mittel intensiv	Median ≤ 3.0 Median zwischen 3.0 und 6.0 Median > 6.0
Mildes Olivenöl		Mediane Bitterkeit und Schärfe ≤ 2.0
Ausgewogenes Olivenöl		Mediane Bitterkeit und Schärfe nicht mehr als 2.0 > Median Fruchtigkeit

Aromabeschreibung und Harmoniebewertung

gemäss eigenvalidiertem Verfahren

Die Aromabeschreibung und Harmoniebewertung von nativen Olivenölen basiert auf einem eigenvalidierten Prüfverfahren, welches in Zusammenarbeit zwischen dem Deutschen Olivenöl Panel (DOP) und dem Schweizer Olivenöl Panel (SOP) entstanden ist.

Zunächst werden einzelne Attribute, welche die Fruchtigkeit des Öl charakterisieren, identifiziert und nach ihrer Intensität eingeschätzt. Weiter spielen insbesondere die Vielfalt (Komplexität) aber auch die Reinheit und Dauerhaftigkeit der Komponenten eine wichtige Rolle. Schlussendlich ergibt das Ausmass des harmonischen Zusammenspiels zwischen sämtlichen positiven Charakteristiken, d.h. Aromatik (Fruchtigkeit), Bitterkeit und Schärfe, sowie deren Dauerhaftigkeit, ein Gesamtbild - den Wert für Harmonie & Dauerhaftigkeit.

Weiterführende Literatur:

1. Bongartz A., Oberg D.: Sensory Evaluation of Extra Virgin Olive Oil (EVOO) Extended to Include the Quality Factor "Harmony", JAST, 2011
2. Bongartz A., Popp M., Schneller R., Oberg D.: Evaluation of the "Harmony Value": A Sensory Method to Discriminate the Quality Range within the Category of EVOO, Intech, 2016, <http://dx.doi.org/10.5772/64727>

Interpretation / Definition des "Harmoniewerts"

Median "Harmonie"	Bewertung	Definition / Beschreibung
0	VOO	<ul style="list-style-type: none"> • Median der Fehler > 0 (Paneltest)
0.1- 3.0	EVOO / Inakzeptabel	<ul style="list-style-type: none"> • Median der Fehler = 0 (Paneltest), wobei einzelne Fehlervermutungen / -nennungen möglich sind • Generelle Charakteristik ist völlig unausgewogen und unharmonisch
3.1 - 4.4	EVOO / Nicht genügend	<ul style="list-style-type: none"> • Generelle Charakteristik ist eher unausgewogen und unharmonisch • Aromatik / Flavour ist eher eindimensional (wenn überhaupt vorhanden) • Wenig angenehme Aspekte, welche nicht sehr lange andauernd resp. nicht sehr dauerhaft sind
4.5 - 5.0	EVOO / Unterer Standard	<ul style="list-style-type: none"> • Öl ist von durchschnittlicher Qualität → "gerade eben ok" • Generelle Charakteristik ist mehr oder weniger ausgewogen und einigermaßen harmonisch • Aromatik / Flavour ist noch wenig vielfältig → „Durchschnitt“ • Einige angenehme Aspekte, die nicht lange andauernd resp. nicht dauerhaft sind
5.1 - 5.4	EVOO / Oberer Standard	<ul style="list-style-type: none"> • Öl ist von durchschnittlicher Qualität → "deutlich ok" • Generelle Charakteristik ist ausgewogen und harmonisch • Aromatik / Flavour wird vielfältiger → immer noch „Durchschnitt“ • Einige angenehme Aspekte, die etwas länger andauernd resp. etwas dauerhafter sind
5.5 - 6.4	EVOO / Gut	<ul style="list-style-type: none"> • Generelle Charakteristik ist deutlich ausgewogen und harmonisch • Aromatik / Flavour wird deutlich vielfältiger • Viele angenehme Aspekte, die etwas länger andauernd und etwas dauerhafter sind
6.5 – 7.5	EVOO / Sehr gut	<ul style="list-style-type: none"> • Generelle Charakteristik ist sehr ausgewogen und harmonisch • Aromatik / Flavour ist vielfältig • Viele angenehme Aspekte, die länger andauernd resp. deutlich dauerhafter sind
7.6 – 10.0	EVOO / Exzellent (Premium)	<ul style="list-style-type: none"> • Generelle Charakteristik ist perfekt ausgewogen und harmonisch • Aromatik / Flavour ist sehr vielfältig und komplex • Viele angenehme Aspekte, die sehr lang andauernd resp. sehr dauerhaft sind