



Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.



Member of
Euro Fed Lipid

DGF, Postfach 90 04 40, D-60444 Frankfurt/Main
Bundesanstalt für
Landwirtschaft und Ernährung (BLE)
Ref. 323
z.H. Herrn Keller o.V.i.A.
Deichmanns Aue 29

53179 Bonn

DGF-Olivenöl-Panel
Dr. Hans-Jochen Fiebig
MRI – Max Rubner-Institut
Bundesforschungsinstitut für
Ernährung und Lebensmittel
Piusallee 68/76
D-48147 Münster
Tel: 0251/48167-17
Fax: 0251/519275
hans-jochen.fiebig@mri.bund.de

14. April 2008

Sensorische Untersuchung eines nativen Olivenöles

Nachfolgend teile ich Ihnen das Ergebnis der Paneluntersuchung für das übersandte native Olivenöl mit.

Die sensorische Untersuchung und Bewertung des Öles erfolgte gemäß Anhang XII der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91. Die positiven (fruchtig – bitter – scharf) und negativen Attribute (Fehler) des nativen Olivenöles werden dabei auf einer Skala von 0 – 10 bewertet. Als Ergebnis wird der Median des Panels (8 – 12 Prüfer) angegeben. Die Bewertung und Einstufung des nativen Olivenöles erfolgt gemäß Anhang I der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91:

Natives Olivenöl extra:	Median der Fruchtigkeit > 0	Fehlermedian = 0
Natives Olivenöl:	Median der Fruchtigkeit > 0	Fehlermedian ≤ 2,5
Lampantöl:		Fehlermedian > 2,5

Probe 8-QT8: *Sappho Olivenöl Nativ extra Griechenland*

Einsender der Probe: BLE-Prüfer Ludwig – BLE-Außenstelle Weimar
Ort der Probenahme: 53177 Bad Godesberg
Abfüllbetrieb: Fa. Sappho, 53177 Bad Godesberg, Am Lenkert 31 – D25
Datum der Probenahme: 19.03.2008
Bezeichnung: Olivenöl nativ extra „Sappho“
Hersteller/Ursprung: L. Papafillippou, 81300 Polichnitou, Lesbos, Griechenland
Verpackung: 750 ml Braunglasflasche
MHD: 30.07.2009
Chargen-Nr.: Herstellung 01/08
Eingang der Probe: 25.03.2008
Plombe: BLE 301

Die sensorische Untersuchung der oben bezeichneten Probe durch das DGF-Olivenöl-Panel mit 11 Prüfern erfolgte am 07./08. April 2008 mit nachfolgendem Ergebnis:

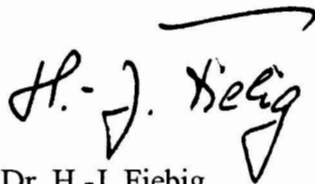
<i>Attribut</i>	<i>Median</i>
<i>Fruchtig</i>	<i>4,8</i>
<i>Bitter</i>	<i>4,0</i>
<i>Scharf</i>	<i>4,0</i>
<i>Fehler</i>	<i>keine</i>

Aufgrund der sensorischen Analyse handelt es sich bei der untersuchten Probe um ein natives Olivenöl der Kategorie

Natives Olivenöl extra

Die Kosten der Untersuchung betragen 174 Euro.

Mit freundlichen Grüßen



Dr. H.-J. Fiebig
(Panel-Leiter)