



Informationsgemeinschaft
Olivenöl e.V. (IGO)
Verband zur Pflege und Förderung des
Wertes von
Nativen Olivenölen



deutsches
olivenoel panel
dop

Teilnahmebestätigung Sensorik Lizenz Olivenöl (IGO)

Herr Matthias Meyer

hat am

**Degustations-Seminar für native Olivenöle
„Von sensorischen Erkenntnissen
zur sensorischen Analytik“**

Freitag/Samstag, 3./ 4. Mai 2019 im Novotel Würzburg mit Erfolg teilgenommen und die
Sensorik Lizenz Olivenöl der IGO erhalten.

Zum Seminarinhalt gehörten u. a.:

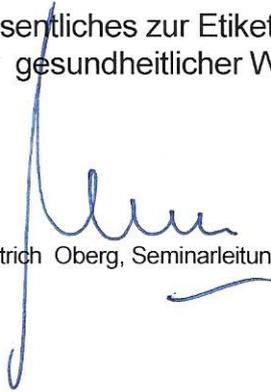
Detaillierte Einführung in das Produkt und Faktoren, die die Qualität beeinflussen.

Degustationsmethoden, Fehleranalysen, Attributsbestimmungen,
Intensitätserkennung, Güteklassen und Qualitäten

Einführung in die EU/IOC Methodik nach VO (EWG) 2568/91 i.d.akt. Fassung

Geführte und freie Degustationen mit verschiedenen Testbögen und
Harmoniebewertung nach der akkreditierten Methode DOP 2007-1

Dazu Wesentliches zur Etikettierung, Herkunft, Sortenunterschiede, Blendings,
gesundheitlicher Wert, Pflege, Einsatz, Haltbarkeit u.a.m..


Dietrich Oberg, Seminarleitung

Würzburg, 04. Mai 2019

Informationsgemeinschaft
Olivenöl e.V.
Ettenhofener Str. 8
82234 Wessling
Telefon 08153-881851
E-Mail d.oberg@olivenoel-info.de
www.olivenoel-info.net



Informationsgemeinschaft
Olivenöl e.V. (IGO)
Verband zur Pflege und Förderung des
Wertes von
Nativen Olivenölen



deutsches
olivenoel panel
dop

Teilnahmebestätigung Sensorik Lizenz Olivenöl (IGO)

Herr Hans Christian Meyer

hat am

**Degustations-Seminar für native Olivenöle
„Von sensorischen Erkenntnissen
zur sensorischen Analytik“**

Freitag/Samstag, 03.04. Mail 2019 im Novotel Würzburg mit Erfolg teilgenommen und
die Sensorik Lizenz Olivenöl der IGO erhalten.

Zum Seminarinhalt gehörten u. a.:

Detaillierte Einführung in das Produkt und Faktoren, die die Qualität beeinflussen.

Degustationsmethoden, Fehleranalysen, Attributsbestimmungen,
Intensitätserkennung, Güteklassen und Qualitäten

Einführung in die EU/IOC Methodik nach VO (EWG) 2568/91 i.d.akt. Fassung

Geführte und freie Degustationen mit verschiedenen Testbögen und
Harmoniebewertung nach der akkreditierten Methode DOP 2007-1

Dazu Wesentliches zur Etikettierung, Herkunft, Sortenunterschiede, Blendings,
gesundheitlicher Wert, Pflege, Einsatz, Haltbarkeit u.a.m..

Dieter Oberg, Seminarleitung

Würzburg, 04. Mai 2019

Informationsgemeinschaft
Olivenöl e.V.
Ettenhofener Str. 8
82234 Wessling
Telefon 08153-881851
E-Mail d.oberg@olivenoel-info.de
www.olivenoel-info.net