



ακαδημία
ελαιολάδου

Σεμινάριο

Σάββατο 19/5/2018

Ώρες: 10:00 – 16:00

Ξενοφώντος 15^α,
4^{ος} όροφος

«Αρμονία: Πέρα και
πάνω από το Panel Test
Μέθοδος & Εμπειρία»



Εισηγητής: **Dieter Oberg**

Πληροφορίες-Συμμετοχές

Στέλλα Θεοδοσίου

☎ 210 3238856

✉ evoacademy@gmail.com,

✉ s.theodosiou@sevitel.gr



Η Παράμετρος «Αρμονία / Ισορροπία» στην οργανοληπτική αξιολόγηση των Εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων

Από το 2015 έχει διαπιστευθεί από τις Γερμανικές αρχές, η μεθοδολογία της παραμέτρου ARMONIA στο πλαίσιο της επίσημης οργανοληπτικής αξιολόγησης του παρθένου ελαιολάδου.

Ως γνωστό με την επίσημη Μέθοδο Οργανοληπτικής Αξιολόγησης (Panel Test) του ΔΣΕ και της ΕΕ ταξινομούνται τα παρθένα ελαιόλαδα στις ποιοτικές κατηγορίες Εξαιρετικά παρθένα, Παρθένα και Λαμπάντε.

Η παράμετρος της Αρμονίας (σε ορισμένες χώρες χρησιμοποιείται ο όρος 'Ισορροπία') υπολογίζεται στα πλαίσια της Οργανοληπτικής Αξιολόγησης για τα ελαιόλαδα που ταξινομούνται στην κατηγορία "Εξαιρετικά Παρθένα" ποσοτικοποιώντας την ποιότητα των εν λόγω ελαιολάδων. Μέσα από αυτήν την διαδικασία και χρησιμοποιώντας ως **μόνο** ποιοτικό παράγοντα την Αρμονία γίνεται διάκριση των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων σε κακής, μέσης, καλής, πολύ καλής και premium ποιότητας.

Το υπόψη Σεμινάριο θα επιβεβαιώσει την ακρίβεια της πρόσθετης αυτής παραμέτρου «αρμονία / ισορροπία» και τα οφέλη που προκύπτουν από την χρησιμοποίησή του για όλους τους ενδιαφερόμενους, οδηγώντας σε μια βελτίωση της Οργανοληπτικής μεθοδολογίας.

Είναι προφανές ότι στο επίκεντρο του Σεμιναρίου θα βρεθεί η παράμετρος της Αρμονίας και κατά τη διάρκεια του θα παρουσιασθεί ο τρόπος της διάκρισης των ποιοτικών κατηγοριών των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων, όπως την προσεγγίζει το διαπιστευμένο πάνελ στις γερμανόφωνες χώρες για περισσότερα από 10 χρόνια. Επίσης, μέσω ετήσιων στοιχείων, διαφόρων Δημοσιεύσεων, καθώς και στοιχείων του Γερμανικού Panel Ελαιολάδου, θα επιβεβαιωθεί η βελτίωση της συνολικής ποιότητας των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων

Το σημαντικό και εξαιρετικά ενδιαφέρον στοιχείο του Σεμιναρίου, που ακουμπάει όλους τους εμπλεκόμενους με το ελαιόλαδο, έγκειται στο ότι:

- Η επίσημη μέθοδος οργανοληπτικής αξιολόγησης του ΔΣΕ / ΕΕ διαχωρίζει τα χωρίς ελαττώματα από τα ελαττωματικά ελαιόλαδα και τα κατατάσσει ως Εξαιρετικά παρθένα, Παρθένα ή Λαμπάντε.
- Το επιπλέον βήμα του ποσοτικοποιημένου υπολογισμού του δείκτη της Αρμονίας,- που πραγματοποιείται από το ίδιο Panel κατά τη διάρκεια της ίδιας διαδικασίας-, διακρίνει και κατατάσσει την κατηγορία των Εξαιρετικών Παρθένων Ελαιολάδων σε επιμέρους ποιοτικές ομάδες.

Πρόκειται για μια εξέλιξη η οποία σταδιακά οδηγεί, όπως όλα δείχνουν, σε ανατροπή του τρόπου που αξιολογούμε οργανοληπτικά, μέχρι στιγμής, την ποιότητα των εξαιρετικών παρθένων ελαιολάδων.



ακαδημία
ελαιολάδου

ΣΤΟΥΣ ΣΥΜΜΕΤΕΧΟΝΤΕΣ

θα χορηγηθεί

Βεβαίωση

Παρακολούθησης

Θα τηρηθεί σειρά

Δήλωσης Συμμετοχής

Κόστος συμμετοχής

Συμμετοχή 200,00 €

Για τις επιχειρήσεις - Μέλη
ΣΕΒΙΤΕΛ &
τους σπουδαστές
(προηγούμενων Σεμιναρίων)
της ΑΚΑΔΗΜΙΑΣ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ 150,00 €

Συνεργαζόμενες Τράπεζες

ΤΡΑΠΕΖΑ ΠΕΙΡΑΙΩΣ
GR30 0172 0490 0050 4905
0584 787

ή

ALPHA BANK
IBAN GR69 0140 3430 3430
0200 2000 659



Εισηγητής: Dieter Oberg

CV Dieter G. Oberg,
Wessling/Germany

Since 1988 supervisor of the “Information Office Olive Oil (IGO)”, Wessling/Germany. More than 100 study trips to more than 150 production places, mills and bottling companies in producing countries.

Between 1988 and 2002 in charge for carrying out the Olive Oil promotion programmes for the European Commission. Promotion and Public Relations in Germany, partly Denmark and Austria. In addition, research and diffusing of scientific findings about the nutrition value for medical doctors and nutritionists.

Lecturer for interprofessional organisations, international chambers of commerce, commercial divisions of embassies. Advanced education for producers, gastronomy and selected target audiences.

2002 degree as panel supervisor by the IOC. Founder and 17 years supervisor of the German Olive Oil Panel (DOP) recognised by the IOC from 2001 til 2005 and again by COI since 2012. Since 2016 deputy PSV. Cooperations with panels in Italy, France, Greece, Portugal, Spain, Australia, AOCS and Switzerland for exchange of experiences, calibration and competitions.

2007 Creating and diffusing the “Quantified method for the Harmony/Balance Value for EVOO” on top of the official organoleptic assessment of the EC/IOC. This parameter is able to quantify quality degrees for producer, bottler and trade”, various publications, first time 2010. Various presentations on the occasion of Congresses (Eurofed Lipid, DG Fett, IOOA, AOCS a. o.)

Since year 2000 Lecturer at the University of Applied Sciences in Wädenswil/Zurich (Switzerland) for Olive oil sensory facts. Advisor and trainer for creating new organoleptic panels in Germany and Austria. Introducing other panels in the method for evaluating the harmony/balance value.

For more than 15 years member of international juries for olive oil competitions.

d.oberg@olivenoel-info.de

www.olivenoel-info.de

2018

