

Allgemeine Geschäftsbedingungen (Stand 08.12.2021) Für die Beurteilung von Olivenöl (sensorisch) an der ZHAW

Leistungskatalog

1. Klassifizierung von Olivenöl – Paneltest im Sensoriklabor

Prüfverfahren:

- VERORDNUNG (EWG) Nr. 2568/91 in aktueller Fassung und COI/T.20/Doc. Nr. 15

Prüfkriterien:

- 5 negativ-Attribute (fusty-muddy, musty-humid, winey-vinegary, frostbitten olives, rancid, others)
- 3 positiv-Attribute (fruity, bitter, pungent)

2. Klassifizierung von Olivenöl – Paneltest an Heimprüfplätzen

Prüfverfahren:

- Modifiziert gemäss VERORDNUNG (EWG) Nr. 2568/91 in aktueller Fassung und COI/T.20/Doc. Nr. 15

Prüfkriterien:

- 5 negativ-Attribute (fusty-muddy, musty-humid, winey-vinegary, frostbitten olives, rancid, others)
- 3 positiv-Attribute (fruity, bitter, pungent)

1. und 2. zzgl. Aromabeschreibung und Harmoniebewertung

Prüfverfahren:

- Eigenvalidiertes Verfahren der akkreditierten Prüfstelle STS 0240

Prüfkriterien:

- Harmonie und Dauerhaftigkeit
- Aromabeschreibung (grüne / reife Olive, Gras, Nuss, Früchte, Gemüse, Kräuter, weitere ...)

Preise

1. Paneltest (Sensoriklabor) - Prüfbericht innerhalb von 6 Wochen nach Probeneingang

Termine sind fixiert und können nicht individuell zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer vereinbart werden.

- 1 Öl CHF 380.00 / Öl
- ab 5 Ölen CHF 330.00 / Öl

2. Paneltest (Heimprüfplätze) - Prüfbericht innerhalb von 4 Wochen nach Probeneingang

Termine sind fixiert. Nach Rücksprache können aber individuell Termine zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer vereinbart werden.

- 1 Öl CHF 350.00 / Öl
- ab 5 Ölen CHF 300.00 / Öl

Bericht

Der Prüfbericht wird in Deutscher Sprache verfasst

- Ist stattdessen eine Ausfertigung des Prüfberichts in **Englischer Sprache** gewünscht, kann dies auf dem Auftragsformular vermerkt werden.
- Soll der Prüfbericht in **Englischer und Deutscher Sprache** erstellt werden, wird eine Bearbeitungsgebühr von zusätzlich sFr. 50.00 erhoben.

Weiteres

Auftragsauslösung:

- Der Auftrag kommt durch zusenden des ausgefüllten und unterschriebenen Auftragsformulars an den Auftragnehmer zustande.

Terminierung:

- Die Terminierung der Durchführung des Auftrags, der Abschluss, sowie die Erstellung des Prüfberichts werden zwischen Auftraggeber und Auftragnehmer formlos definiert.

Prüfleitung:

- Leitung des Schweizer Olivenöl Panels der Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften.

Vertraulichkeit:

- Sämtliche Informationen, Ergebnisse und Dokumente werden vertraulich behandelt.

Reklamationen:

- Der Auftraggeber besitzt das Recht auf Reklamation, sofern die in den Allgemeinen Geschäftsbedingungen definierten Leistungen nicht erbracht wurden.

Rechnungsstellung:

- Die Rechnungsstellung erfolgt nach Abschluss des Auftrags. Das Zahlungsziel liegt 30 Tage nach Rechnungserstellung. Im Falle einer vorzeitigen Auflösung der Zusammenarbeit, würden die bis zu diesem Zeitpunkt angefallenen Kosten in Rechnung gestellt werden.
- Alle genannten Kosten / Beträge verstehen sich exkl. MwSt.

Gültigkeit:

- Alle an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften eingereichten Proben müssen die gesetzlichen Bestimmungen für die Produktgruppe Olivenöl erfüllen
- Die Preise der vorliegenden Allgemeinen Geschäftsbedingungen sind gültig, sofern keine jüngere Ausgabe des vorliegenden Dokuments existiert.