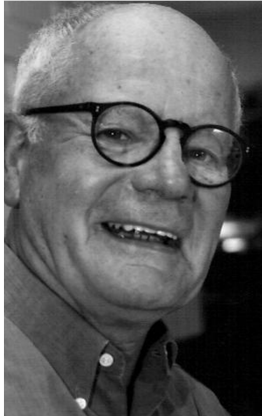


DIETER OBERG



d.oberg@olivenoel-info.de

www.olivenoel-info.net

Seit 1988 Leiter der Informationsgemeinschaft Olivenöl (IGO) in Wessling / Germany. Über 40 Fachreisen zu über 150 Produktionsstätten, Mühlen und Abfüllanlagen in Griechenland, Frankreich, Italien, Portugal und Spanien. Teilnehmer an Olivenöl-Symposien und Workshops u.a. in Jaen (Spanien) und Verona, Florenz, Pescara (Italien), Paris und Kopenhagen.

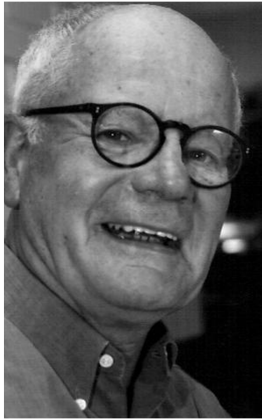
Zwischen den Jahren 1988 und 2002 tätig im Auftrag der Kommission der Europäischen Gemeinschaft (Brüssel). Programm: Förderung des Olivenölverbrauchs in Deutschland, zeitweise auch in Dänemark und Österreich. Zusätzlich Verbreitung wissenschaftlicher Erkenntnisse über den ernährungs-physiologischen Stellenwert in der Ernährung für Mediziner und Ernährungsberater. Zahlreiche Vorträge, Workshops und Seminare zum Teil mit Degustationen für EC, IOC, AOCS, DGF, DGE, VKD. Vorträge für Fachverbände, Deutsch-Italienische Handelskammer, Handelsabt. verschiedener Botschaften, internationale Wine and Food Societies. Seminare und Fortbildungen für Krankenkassen, Kliniken, Handel, Gastronomie.

Teilnehmer an Sensorikkursen in Verona und Moura (Portugal), Degree zum IOC-Panelsupervisor nach einem 7 Tage Kurs in Lecce (Italien,2000), 1998 Mitbegründer und Panelleiter des Deutschen Olivenöl Panels (DOP) , das von 2001 bis 2005 vom IOOC (International Olive Oil Council) zertifiziert und seit 2007 nach der Norm DIN ISO 17025 akkreditiert ist. Kooperationen mit Panels in den Erzeugerländern zum Qualitätsabgleich und zur Kalibrierung. Lehrbeauftragter an der Fachhochschule Zürich (Wädenswil) für Olivenöl-Sensorik und Mitarbeit beim Aufbau des ZAHW Fachpanels. Vorträge und Veröffentlichungen zur Methode der Harmoniebewertung. Beratung bei der Zusammenstellung von ausgewählten und Standardmischungen.

Mitglied der Jury bei Olivenöl Wettbewerben wie PremioBIOL (Italien), International Olive Oil Award (IOOA) , Selection, und beim Wettbewerb der Zeitschrift Feinschmecker (Hamburg).

Geschätzte Anzahl persönlicher Proben pro Jahr: 1850.

DIETER OBERG



d.oberg@olivenoel-info.de

www.olivenoel-info.net

Since 1988 supervisor of the Information Office Olive Oil (IGO), Wessling/Germany. More than 40 studytrips to around 150 productionplaces, mills and bottling companies in Greece, France, Italy, Portugal and Spain. Participation on Olive Oil symposias and workshops in Jaen (Spain), Verona, Florence, Pescara (Italy), Paris, Copenhagen.

Between the years 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. Numerous lectures, workshops and seminars partly with degustations for the European Commission, IOC, AOCS, DGF, DGE, VKD, insurances and hospitals. Lecturer for interprofessional organisations such as Ercole Olivario (IT), various international chambers of commerce, commercial div. of embassies, wine & food societies. Advanced education for media, gastronomy, consumer and selected target audiences.

Participant at degustation courses in Verona (IT) and Moura (POR), degree of the panel supervisor course in Lecce (Italy). Cofounder and supervisor of the German Olive Oil Panel (DOP) in 1998 which was recognised by the IOC from 2001 til 2005 and accredited due to DIN/ISO EN 17025 in 2007. Continouing advanced sensory trainings for the panel members in workshops partly in producing countries incl. practice with local panels. Cooperations with panels in Italy, France, Greece, Portugal, Spain and Switzerland for exchange of experiences and calibration.

Lecturer at the University of applied sciences in Wädenswil/Zurich (Switzerland) for Olive oil sensory facts. Member and Co-trainer of the Swiss panel. Advisor and trainer for creating new organoleptic panels in Germany and Austria. Member of the international jurys for olive oil competitions like PremioBiol (Italy), International Award, Zurich (Switzerland), Selection and Feinschmecker (Hamburg/Germany). Organisation and running of educational programs on demand and request. Assumed tastings per year: 1850 different olive oils.