

CHEMISCHES LABOR FÜR ENTWICKLUNG UND ANALYTIK

CLEAN, D-76829 LANDAU, Königstr. 18

06341-924840 (Tel.), -924848 (Fax)

Wessel GdbR „Maniatiko Olivenöl“  
Lilo, Elias & Sarah Wessel  
Am Wasserturm 19 f

e-mail: ntk@ntk-landau.de  
VR-Bank Südpfalz eG  
BLZ 548 625 00, Konto 782 220  
GFB eG: GnR Landau 201

67346 Speyer

TS

15.06.2010

## Gutachten

### Untersuchung eines Speiseöles auf Kennzahlen

Probenanzahl: 1

Die Probe wurden vom Kunden zur Verfügung gestellt.

Bezeichnung: Maniatiko, naturbelassen, Ernte 2010

### Analyse des Speiseöls

Methodenübersicht:

Bestimmung der Säurezahl (SZ):

Methode: Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuches

Bestimmung der freien Fettsäuren (FFA):

Methode: Verordnung (EG) Nr. 1019/2002 der Kommission vom 13. Juni 2002 mit Vermarktungsvorschrift für Olivenöl, Anhang II

Bestimmung der Peroxidzahl (POZ):

Methode: Verordnung (EG) Nr. 1019/2002 der Kommission vom 13. Juni 2002 mit Vermarktungsvorschrift für Olivenöl, Anhang III

UV-Spektrophotometrische Analyse:

Methode: Verordnung (EG) Nr. 1019/2002 der Kommission vom 13. Juni 2002 mit Vermarktungsvorschrift für Olivenöl, Anhang IX

**Geschäftsführer:**  
Dr. Thomas Schäfer

**Vorstand:** Dr. Andreas Kalkowski, Christa  
Kratochwill, Dr. Elke Martin, Andrea Moschetta

**Aufsichtsratsvorsitz:**  
Dr. Jörg Peter Ewald

Ergebnisse:

Es wurden folgende Parameter ermittelt:

- a) Säurezahl (SZ)
- b) Free fatty acids (FFA) bezogen auf Olsäure in %
- c) Peroxidzahl (POZ) nach Wheeler
- d) Spezifische Extinktion K<sub>232</sub>
- e) Spezifische Extinktion K<sub>270</sub>
- f)  $\Delta K$

Ölprobe	SZ in mg KOH/g	FFA in % Ölsäure	POZ in meq O <sub>2</sub> /kg	K <sub>232</sub>	K <sub>270</sub>	$\Delta K$
Maniatiko	0,7	0,5	10,8	1,74	0,120	0,001

Beurteilung:

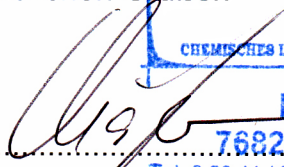
Nach der Verordnung (EG) Nr. 1019/2002 der Kommission vom 13. Juni 2002 mit Vermarktungsvorschrift für Olivenöl, Anhang I ergeben sich folgende Merkmale für natives Olivenöl extra:

Ölprobe	FFA in % Ölsäure	POZ in meq O <sub>2</sub> /kg	K <sub>232</sub>	K <sub>270</sub>	$\Delta K$
Natives Olivenöl extra	$\leq 1,0$	$\leq 20$	$\leq 2,5$	$\leq 0,2$	$\leq 0,01$

Alle analysierten Parameter liegen unterhalb der in der EG Verordnung angegebenen Grenzwerte.

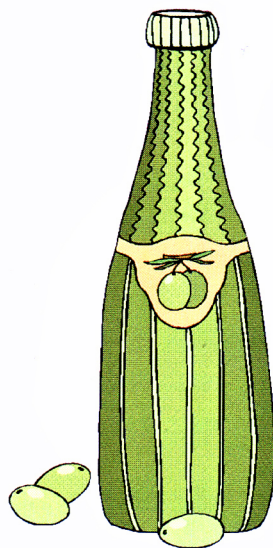
Bei dem analysierten Speiseöl, beurteilt nach den ermittelten Kennzahlen, handelt es sich um ein schonend hergestelltes, kaltgepresstes Produkt von höchster Qualitätsstufe. Der POZ-wert und die geringen FFA-Gehalte geben eine Aussage über die schonende Herstellung und geringe Oxidation des untersuchten Produktes.

Mit freundlichen Grüßen

  
**CLEAN**  
CHEMISCHES LABOR FÜR ENTWICKLUNG UND ANALYTIK  
Königstr. 18  
76829 Landau / Pfalz  
Tel. 0 63 41 / 9 24 80 – Fax: 0 63 41 / 92 48 48  
(Dr. rer. nat. Thomas Schäfer, Lebensmittelchemiker)

# Zertifikat

**Das Olivenöl „Maniatiko“ Ernte 2010 wurde mittels amtlicher Methoden nach der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission vom 11. Juli 1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung nach vorgeschriebenen DIN-Methoden analysiert. Das Öl ist aufgrund der schonenden Verarbeitung naturbelassen und von höchster Qualitätsstufe. Alle Analysenwerte liegen im Rahmen der gesetzlichen Richtlinien.**



**CLEAN**  
CHEMISCHES LABOR FÜR ENTWICKLUNG UND ANALYTIK  
Königstr. 18  
76829 Landau / Pfalz  
Tel. 0 63 41 / 92 48 80 - Fax: 0 63 41 / 92 48 48

**Dr. Thomas Schäfer**  
(Staatlich geprüfter  
Lebensmittelchemiker)

**Chemisches Labor für  
Entwicklung und  
Analytik/Landau (CLEAN)**

15.06.2010