



CHEMISCHES LABOR FÜR ENTWICKLUNG UND ANALYTIK

CLEAN, D-76829 LANDAU, Königstr. 18

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

Wessel GbR

e-mail: ntk@ntk-landau.de

Am Wasserturm 19 f

VR-Bank Südpfalz eG

IBAN: DE44 5486 2500 000 7822 20

67346 Speyer

BIC. GENODE 61SUW

TS

30.03.2016

Gutachten

Untersuchung eines Speiseöles auf Kennzahlen

Probenanzahl: 2 (je eine Flasche mit Inhalt 1l und 1 Flasche mit Inhalt 0,5 l)

Die Probe wurde vom Kunden original verschlossen zur Verfügung gestellt.

Bezeichnung: Extra natives Olivenöl, Maniatiko Marias

Erzeugt von Maria Gazéa, Griechenland, direkt aus Oliven, naturbelassen und nur mit mechanischen Verfahren hergestellt.

Erste Kaltpressung aus Koroneiki Oliven, Ernte 2016

Analyse des Speiseöls

Methodenübersicht:

Bestimmung der Säurezahl (SZ):

Methode: Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFBG;

Bestimmung der Säurezahl und Acidität, L13.05

Bestimmung der freien Fettsäuren (FFA):

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

| | | |
|---|--|--|
| Geschäftsführer: Dr. Thomas Schäfer | Vorstand: Annkathrin Häußling, Annette Mattern Andrea Moschetta | Aufsichtsratsvorsitz: Dr. Jörg Peter Ewald |
|---|--|--|

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

Ergebnisse:

Es wurden folgende Parameter ermittelt:

- a) Säurezahl (SZ)
- b) Free fatty acids (FFA) bezogen auf Ölsäure in %
- c) Peroxidzahl (POZ) nach Wheeler
- d) Spezifische Extinktion K₂₃₂
- e) Spezifische Extinktion K₂₇₀
- f) ΔK

| Ölprobe | SZ in mg KOH/g | FFA in % Ölsäure | POZ in meq O ₂ /kg | K ₂₃₂ | K ₂₇₀ | ΔK |
|-----------|-------------------|---------------------|----------------------------------|------------------|------------------|------------|
| Maniatiko | 0,6 | 0,3 | 11,7 | 1,666 | 0,101 | < 0,01 |

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 ₂ /kg | K ₂₃₂ | K ₂₇₀ | ΔK |
|---------------------------|---------------------|----------------------------------|------------------|------------------|------------|
| Natives Olivenöl extra | ≤ 0,8 | ≤ 20 | ≤ 2,5 | ≤ 0,2 | ≤ 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.

Anmerkung: Die Bezeichnung des Öls ist nicht ganz korrekt. Wenn Sie neue Etiketten drucken lassen, sollte man sich nach der EU-VO richten.

Ab 2012 wird die Etikettierung (Artikel 3) über die Angabe der Handelsbezeichnung – zusätzlich zur Bezeichnung wie folgt verbindlich vorgeschrieben:

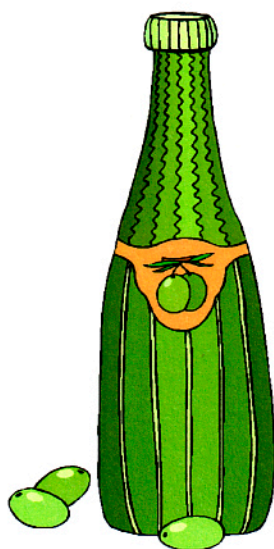
Natives Olivenöl extra: - erste Güteklasse – direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.

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 2016 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 / 9 24 80 – Fax: 0 63 41 / 92 48 48
Dr. Thomas Schäfer
(Staatlich geprüfter
Lebensmittelchemiker)

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

31.03.2016