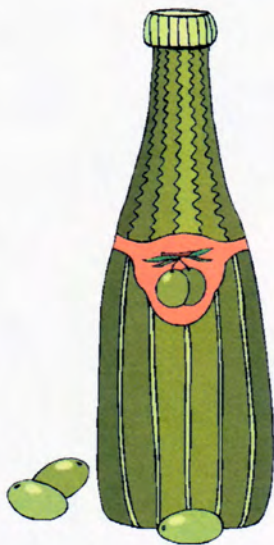


Zertifikat

Das Olivenöl „Maniatiko“ Ernte 2023 wurde mittels amtlicher Methoden nach der Durchführungsverordnung (EU) 2022/2105 der Kommission vom 29. Juli 2022 mit Vorschriften für die Konformitätskontrolle der Vermarktungsnormen für Olivenöl und Methoden zur Analyse der Merkmale von Olivenöl, 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 deutlich im Rahmen der gesetzlichen Richtlinien.



CLEAN
CHEMISCHES LABOR FÜR ENTWICKLUNG UND ANALYTIK
Königstr. 18
76820 Landau / Pfalz
Tel. 063 41 / 92 48 48
Dr. Thomas Schäfer
(Staatlich geprüfter
Lebensmittelchemiker)

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

03.05.2023



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

BLZ 548 625 00, Konto 782 220

67346 Speyer

GFB eG: GnR Landau 201

TS

03.05.2023

Gutachten

Untersuchung eines Speiseöles auf Kennzahlen

Probenanzahl: 1

Die Probe wurde vom Kunden original verschlossen zur Verfügung gestellt.

Bezeichnung: Maniatiko, natives Olivenöl extra – erste Güteklasse, erste Kaltpressung

Ernte 2023

Erzeuger: Maria Kantzóa, Griechenland

Analyse des Speiseöls

Methodenübersicht:

Bestimmung der Säurezahl (SZ):

Methode: Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFBG;

Bestimmung der Säurezahl und Acidität, L13.005

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: Andrea Moschetta, Dr. Claudia Persau	Aufsichtsratsvorsitz: Franziska Becker
---	--	--

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) Spezifische Extinktion K₂₃₂
- d) Spezifische Extinktion K₂₇₀
- e) ΔK

Ölprobe	SZ in mg KOH/g	FFA in % Ölsäure	K ₂₃₂	K ₂₇₀	ΔK
Maniatiko	1,3	0,65	1,854	0,149	< 0,01

Beurteilung:

Nach der DURCHFÜHRUNGSVERORDNUNG (EU) 2022/2105 DER KOMMISSION vom 29. Juli 2022 mit Vorschriften für die Konformitätskontrolle der Vermarktungsnormen für Olivenöl und Methoden zur Analyse der Merkmale von Olivenöl und der DELEGIERTE VERORDNUNG (EU) 2022/2104 DER KOMMISSION vom 29. Juli 2022 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich der Vermarktungsnormen für Olivenöl und zur Aufhebung der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 der Kommission und der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 29/2012 der Kommission ergeben sich folgende Merkmale für natives Olivenöl extra:

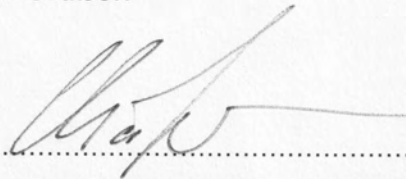
Ölprobe	FFA in % Ölsäure	K ₂₃₂	K ₂₇₀	ΔK
Natives Olivenöl extra	≤ 0,8	≤ 2,5	≤ 0,22	≤ 0,01

Nach der Durchführungsverordnung vom 29. Juli 2022 ist die angegebene Deklaration des Olivenöls rechtens.

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. Die geringen FFA-Gehalte geben eine Aussage über die schonende Herstellung und geringe Oxidation des untersuchten Produktes.

Mit freundlichen Grüßen

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Schäfer', is written over a horizontal dotted line.

(Dr. rer. nat. Thomas Schäfer, Lebensmittelchemiker)