



deutsches  
olivenöl panel  
*dop*

Deutsches Olivenöl Panel, Maxfeldstr. 50, 90409 Nürnberg

Fa.  
BONOLIO AG  
- Qualitätssicherung -

Teststr. 99  
99999 Testort

**Deutsches Olivenöl Panel e.V.**  
Maxfeldstr. 50  
90409 Nürnberg  
Tel. +49 911 70100750  
Fax +49 911 70100755  
Mail: info@dop-olivenoel.de

Nürnberg, am 08.11.2020

**Ihr Auftrag / Your reference:**

**Auftragsdatum** (Eintreffen der Probe) / date of order (arrival of sample):

**Kunde / Client:**

**Unser Az. / Our reference:**

**Unt. ID 23456789**

**31.10.2020**

**88888**

**Serie 350-XX2**

## Prüfbericht / Analysis Report

Sensorische Untersuchung von nativen Olivenölen / Organoleptic assessment of virgin olive oils

Nachstehend bezeichnete Probe wurde vom Deutschen Olivenöl Panel mit einer Panelgröße von mind. 8 Personen nach den Vorgaben des Anhangs XII der VO (EWG) 2568/91 vom 11.07.1991 über die Merkmale von Olivenölen und Oliventresterölen sowie die Verfahren zu ihrer Bestimmung i. d. z. Zt. gültigen Fassung sensorisch untersucht und hinsichtlich der positiven und negativen Attribute im Gesamturteil mit folgendem Ergebnis bewertet:

|                                     |                               |
|-------------------------------------|-------------------------------|
| Reg.-Nr. / Reg.-Nr.                 | 2020-00272                    |
| Probe ID Nr. / Test-Code            | 350-XX2                       |
| Prüfzeitraum / Schedule of analysis | 31.10.2020-07.11.2020         |
| Probenahme / Sampling               | durch Einsender / by customer |

### Kundenangaben zur Probe / Customer details for the sample

|                                         |                                                                 |
|-----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|
| Kennzeichnung / Labeling                | Natives Olivenöl extra                                          |
| Marke / Brand                           | IL GUSTO SPECIALE                                               |
| Ihre Art.-Nr. / Your issue code         | 29.10.02                                                        |
| Herkunftsangabe / Origin                | Guatemala                                                       |
| Weitere Angaben / Other declarations    | Sortenrein, aus 100% Ogliarola Oliven, Ernte 2017/18, naturtrüb |
| Bio/konventionell / Organic or convent. | Bio                                                             |
| Verpackung / Packing                    | Originalflasche, ungeöffnet, 750 ml (2)                         |
| Los / Lot                               | LEK 99-2-4286                                                   |
| Abfülldatum / Date of bottling          | 30.09.19                                                        |
| MHD / Best before                       | 30.07.20                                                        |
| Abfüller / Bottler                      | Florena spa für .....                                           |

### Sensorischer Befund / Sensory result

|                                    |                                                                                                     |
|------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fehler / defects (Median)          | 0,0                                                                                                 |
| Fruchtig / fruity (Median)         | 3,6                                                                                                 |
| Reifegrad / maturity stage         | grün/reif                                                                                           |
| Bitter / bitter (Median)           | 3,9                                                                                                 |
| Scharf / pungent (Median)          | 2,9                                                                                                 |
| <b>Güteklasse / Classification</b> | <b>Extra Virgin Olive Oil / Olio extra vergine di oliva / Aceite de oliva virgen extra / Native</b> |
| Harmonie / balance *               | 4,8                                                                                                 |

\* Methode DOP-2007-1-A47; nicht Teil der VO (EWG) 2568/91

Deutsches Olivenöl Panel

Richard Retsch, Prüfungsleiter

Der Prüfbericht bezieht sich ausschließlich auf die untersuchte Probe. Der Prüfbericht darf nur vollständig weitergegeben werden.  
Die auszugsweise Vervielfältigung bedarf der schriftlichen Genehmigung des DOP. Die Ergebnisse gelten für die Probe wie erhalten.  
Die Probenangaben stammen vom Kunden durch Eintragung in die Internet-Plattform des DOP.  
Das Deutsche Olivenöl Panel ist akkreditiert nach DIN EN ISO/IEC 17025:2018 und mit Bescheid vom 15.11.2011 des MKULNV-NRW (Az. VI-2-630.2.055) als Prüfergruppe i.S. des Art. 4 Abs.1 VO (EG) 2568/91 zugelassen.

07-08-01-FB01 a

