



deutsches
olivenöl panel
dop

Deutsches Olivenöl Panel, Maxfeldstr. 50, 90409 Nürnberg

Fa.
Untersuchungsamt
z. Hd.

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
Güteklasse / Classification	Extra Virgin Olive Oil / Olio extra vergine di oliva / Aceite de oliva virgen extra / Native
Harmonie / balance *	4,8

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

Aufgrund der sensorischen Prüfung handelt es sich bei dem hier untersuchten Öl um ein Öl der Kategorie "natives Olivenöl extra" gem. Art. 78 Abs. 1 i.Vbdg. mit Anh. VII Teil VIII Nr. 1a der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

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-FB02 a

