

Untersuchungsergebnis unseres Olivenöls Ernte 2010

Im Frühjahr 2011 haben wir durch das das neutrale Institut eurofins unser Olivenöl bezüglich seiner Qualität mit den folgenden Ergebnissen testen lassen. Das erfreuliche Ergebnis ist:

Unser Olivenöl erfüllt sämtliche Anforderungen der höchsten Güteklasse „nativ extra“.

Für einen tieferen Einblick, hier die genauen Testergebnisse im Überblick:

Sensorische Prüfungsergebnisse:

- Das **Aussehen** des Öls ist oliv-gelb, trüb.
- Der **Geruch** ist arteigen, fruchtig, grün.
- Der **Geschmack** ist arteigen, fruchtig, bitter, hat eine sich spät entwickelnde Schärfe und ist insgesamt abgerundet.
- Der **Fehlermedian** ist **0**. Dies bedeutet, dass keinerlei negative Geschmacksrichtungen vorhanden sind.
(Die Liste möglicher negativer Geschmacksrichtungen ist auf den Folgeseiten enthalten)
- Der **Fruchtigkeitsmedian** beträgt **6**. Dies bedeutet, dass das Öl relativ fruchtig schmeckt. Der Maximalwert beträgt 10; keinerlei Fruchtigkeit wird mit 0 bewertet.
- Die **Bitterheit** des Öls wird mit **3,8** bewertet. Dies bedeutet, dass das Öl nur wenig bitter schmeckt. Ein extrem bitteres Öl wird mit 10 bewertet.
- Die **Schärfe** des Öls wird mit **4,3** bewertet. Dies bedeutet, dass das Öl leicht scharf schmeckt. Ein extrem scharfes Öl wird mit 10 bewertet.
- Die **Harmonie** des Öls wird mit **6,1** bewertet. Dies bedeutet, dass das Öl überdurchschnittlich harmonisch schmeckt. Der bestmögliche Wert beträgt 10.

Physikalisch-chemische Prüfungsergebnisse:

- Der wichtigste Wert im Rahmen dieser Untersuchung sind die „**Freien Fettsäuren**“ (auch Säuregehalt genannt). Diese betragen **0,23%** in unserem Öl und liegen damit weit unter dem EU-Grenzwert für extra-natives Öl von **0,8%**

Wer sich noch genauer mit den Qualitätskriterien von Olivenöl beschäftigen möchte, findet auf den nächsten Seiten ergänzende und vertiefende Informationen.

Die wichtigsten weiterführenden Testinformationen haben wir nachfolgend zusammengefasst

Die Klassifikation von Olivenöl ist innerhalb der EG einheitlich in den Verordnungen

- 796 / 2002
- 840 /2008
- 2568/91

festgeschrieben.

Diese Verordnungen können online unter http://europa.eu/index_de.htm recherchiert oder aber auch bei uns angefordert werden.

Kategorie	Säuregehalt in %	Fehlermedian	Fruchtigkeitsmedian
Natives Olivenöl extra	≤ 0,8	0	> 0
Natives Olivenöl	≤ 2,0	≤ 2,5	> 0
Lampantöl	> 2,0	> 2,5	-
Raffiniertes Olivenöl	≤ 0,3	-	-
Mischung aus nativem und raffiniertem Olivenöl	≤ 1,0	-	-
Rohes Oliventresteröl	-	-	-
Raffiniertes Oliventresteröl	≤ 0,3	-	-
Oliventresteröl	≤ 1,0	-	-

Quelle: EU-Verordnung 2568/91; graphische Visualisierung selbst erstellt

Auflistung positiver Geschmacksbewertungen gemäß den EU-Vorschriften:

Fruchtig: Gesamtheit der von der Olivensorte abhängigen, unmittelbar und/oder retronasal wahrgenommenen charakteristischen Geruchsmerkmale eines Öls aus gesunden und frischen, grünen oder reifen Früchten.

Das Attribut **fruchtig** wird durch **grün** näher charakterisiert, wenn die Geruchsmerkmale an diejenigen von grünen Früchten erinnern, wie sie für Öl aus grünen Früchten kennzeichnend sind.

Das Attribut **fruchtig** wird durch **reif** näher charakterisiert, wenn die Geruchsmerkmale an diejenigen von reifen Früchten erinnern, wie sie für Öl aus grün und reif geernteten Früchten kennzeichnend sind.

Bitter: elementarer Geschmack, der typisch für Öle aus grünen oder in Reifung befindlichen Oliven ist und mit den auf der Zunge V-förmig angeordneten Wallpapillen wahrgenommen wird.

Scharf: taktil empfundenes Prickeln, das typisch für Öle ist, die zu Beginn des Wirtschaftsjahres hauptsächlich aus noch grünen Oliven gewonnen werden, und in der gesamten Mundhöhle und insbesondere in der Kehle wahrgenommen werden kann.

Auflistung **negativer** Geschmacksbewertungen gemäß den EU-Vorschriften:

Stichtig/schlammig: typisches Flavour bei Ölen aus Oliven, die so geschichtet oder gelagert sind, dass sie sich in einem Zustand fortgeschrittener anaerober Gärung befinden, oder bei Öl, das in Becken und Fässern mit Dekantier-, 'Schlämmen' in Kontakt war, die ebenfalls eine anaerobe Gärung durchlaufen haben.

Modrig-feucht: typisches Flavour bei Ölen aus Oliven mit Schimmel- und Hefepilzbefall wegen mehrtägiger Lagerung der Früchte unter feuchten Bedingungen.

Wein- oder essigartig/sauer-säuerlich: typisches Flavour bei bestimmten Ölen, an Wein oder Essig erinnernd und in erster Linie bedingt durch einen aeroben Gärungsprozess der Oliven oder Reste von Olivenpaste in nicht sachgemäß gewaschenen Pressmatten, bei dem Essigsäure, Ethylacetat und Ethanol entstehen.

Metallisch: an Metall erinnerndes Flavour, typisch für Öl, das beim Vermahlen, Schlagen, Pressen oder Lagern lange mit Metallflächen in Kontakt stand.

Ranzig: Flavour bei stark oxidierten Ölen.

Brandig oder erhitzt: typisches Flavour bei Ölen aufgrund einer übermäßigen und/oder zu langen Erwärmung bei der Gewinnung und insbesondere durch unsachgemäße Wärmebehandlung beim Rühren der Olivenpaste.

Heuartig-holzig: typisches Flavour bei bestimmten Ölen, das von trockenen Oliven herrührt.

Roh: Bezeichnung für bestimmte alte Öle, die im Mund einen dickflüssigen, pastösen Sinneseindruck hinterlassen.

Schmierölartig: Flavour bei Ölen, das an Dieseltreibstoff, Fett oder Mineralöl erinnert.

Fruchtwasserartig: Flavour bei Ölen, das von längerem Kontakt mit Fruchtwasser herrührt, das einen Gärungsprozess durchlaufen hat.

Lakig: Flavour bei Ölen aus Oliven, die in Salzlake aufbewahrt wurden.

Espartograsartig: typisches Flavour bei Ölen aus Oliven, die mit Hilfe neuer Espartograsmatten gepresst wurden. Dieses Aroma kann in verschiedenen Nuancen auftreten, je nachdem, ob Matten aus grünem oder trockenem Espartogras verwendet wurden.

Erdig: Flavour bei Ölen, das von anhaftender Erde oder Schlamm ungewaschener Oliven herrührt.

Wurmstichtig: Flavour bei Ölen aus Oliven mit starkem Befall von Larven der Olivenfliege (*Bactrocera Oleae*).

Gurkenartig: Flavour bei Ölen, das von zu langem Lagern in luftdichten Behältnissen, insbesondere Weißblechdosen, und dem dadurch entstehenden 2,6-Nonadienal herrührt.

Feuchtes Holz: typisches Flavour bei Ölen, die aus Oliven gewonnen wurden, die am Baum Frostschäden erlitten haben.

H-J. Wiebe
Herr Hans-Jörg Wiebe
Egilostr. 23
85614 Kirchseeon**Sachbearbeiter** Frau D. Gerth - 761
Kundenbetreuer Frau N. Liebmann - 706Prüfberichtsdatum 02.03.2011
Seite 1/2**Prüfbericht:** AR-11-JK-013448-01**Proben - Nr.:** 703-2011-00418371

Betrifft	Olivenöl
Anzahl Probenbehälter	1
Bruttogewicht /-volumen	413 g
Eingangstemperatur	Raumtemperatur
Auftraggeber	Herr Hans-Jörg Wiebe
Einsender	Herr Hans-Jörg Wiebe
Überbringer	DHL
Eingang am	28.02.2011
Verpackung	Glasflasche mit Schraubverschluss
Beginn/Ende der Untersuchungen	28.02.2011 / 02.03.2011

PRÜFERGEBNIS

Sensorische Untersuchung

JJF01 Sensorische Prüfung von Olivenöl

Methode: VO (EWG) Nr. 640/2008, modifiziert, Sensorik

Anzahl der Prüfer

3

Aussehen

trübes, oliv-gelbes Öl

Geruch

arteigen, fruchtig, grün

Geschmack

arteigen, fruchtig, bitter, sich spät entwickelnde Schärfe, insgesamt abgerundet

Fehlermedian

0

Fruchtigkeitsmedian

6,0

Bitter

3,8

Schärfe

4,3

Harmonie

6,1

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.
Eins- auch auszugewiesen - Veröffentlichung des Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung.
Eurofins Analytik GmbH - Neuländer Kamp 1 - D-21079 Hamburg
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg - Amtsgericht Hamburg HRB 917 32
Geschäftsführer: Dr. Achim Beckhorn, Dr. Markus Brandewier, Dr. Thorsten Christian, Wiebke Puschmann
Ust-Id.Nr.: DE 177496298
Händler: (BLZ 250 500 00) Konto-Nr. 135 0202 19 SWIFT-BIC: NOLADE21BOOK IBAN: DE 46 2505 0000 0135 0202 19

Durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH
(DAkkS) akkreditiertes Prüflaboratorium

DIN EN ISO/IEC 17025:2005

Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde
aufgeführten Prüfverfahren.

Physikalisch-chemische Untersuchung

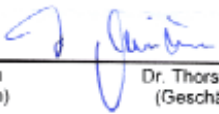
JJOHU	Freie Fettsäuren (FFA)		
Methode:	DFG C-V 2 (06), Titrimetrie		
Saurezahl		0,46	mg KOH/g
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure)		0,23	%

BEURTEILUNG

Das Ergebnis der orientierenden sensorischen Überprüfung entspricht den Anforderungen der VERORDNUNG (EWG) Nr. 2568/91 DER KOMMISSION (in der gültigen Fassung) für ein Olivenöl der Kategorie ‚nativ extra‘.

Hinsichtlich der weiteren chemischen Untersuchung entspricht die vorliegende Probe den Anforderungen der VERORDNUNG (EWG) Nr. 2568/91 DER KOMMISSION (in der gültigen Fassung) für ein extra natives Olivenöl.

Unterschrift



 Wiebke Puschmann
 (Geschäftsführerin)

 Dr. Thorsten Christian
 (Geschäftsführer)

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf das Prüfgegenstand und eine Übertrag der durchgeführten Untersuchungen.
 Eine auch ausgangswerte - Veröffentlichung des Berichtes bedarf einer schriftlichen Genehmigung.
 Eurofins Analytik GmbH, Nordallee 100, 1-17101 Hamburg
 Sitz und Geschäftsort der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 91132
 Geschäftsführer: Dr. Achim Boddemann, Dr. Volker Bannmann, Dr. Thorsten Christian, Wiebke Puschmann
 Ust-ID-Nr.: DE 131486698
 NordLB (BLZ 250 990 99) Konto-Nr.: 158 0262 10 048FT-BIC: NOL1 331 AGF21333 (IBAN: DE49 2509 0000 0135 0262 10)


DAKKS
 Deutsche
 Akkreditierungsstelle
 DIN EN ISO/IEC 17025

 Durch die Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH
 (DAKKS) anerkanntes Prüflaboratorium

DIN EN ISO/IEC 17025

 Die Akkreditierung gilt für die in der Urkunde
 aufgeführten Prüfverfahren