



**deutsches  
olivenöl panel  
dop**

Frau

Rosanna Guarino

Gaismannshofstr. 28  
90431 Nürnberg

Deutsches Olivenöl Panel e.V.  
Maxfeldstr. 50  
90409 Nürnberg  
Tel. +49 911 70100750  
Fax +49 911 70100755  
[info@dop-olivenoel.de](mailto:info@dop-olivenoel.de)

Nürnberg, am 21.2.2016

**Auftrag / Order** 355-TY7  
**Kunde / Client** 10072

## Prüfbericht / Analysis Report

Ihr Auftrag/Your order: Sensorische Untersuchung native Olivenöle/Organoleptic assessment virgin olive oil für:  
EVOO aus Kalabrien (lt. mündlicher Info), Flasche 1000 ml, Ernte 2015, Probe 18, kein MHD  
Auftragsdatum (Eintreffen der Probe)/Date of order (arrival of sample): 3.2. 2016

Sehr geehrte Frau Guarino,

Ihr hier eingereichtes Olivenöl wurde vom Deutschen Olivenöl Panel mit einer Panelgröße von mind. 8 Personen nach den Vorgaben der VO (EWG) 2568/91 i. d. z. Zt. gültigen Fassung sensorisch untersucht und hinsichtlich der positiven und negativen Attribute einschl. der Harmonie im Gesamturteil mit folgendem Ergebnis bewertet:

<b>Probe ID Nr. / Test-Code</b>	355-TY7
<b>Kennzeichnung / Labeling</b>	Natives Olivenöl extra
<b>Verpackung / Packing</b>	Flasche, 1000 ml (1)
<b>Prüfzeitraum / Schedule of analysis</b>	4.2.2016 bis 20.2.2016
<b>Sensorischer Befund / Sensory result</b>	Fehler / defects (Median) < 0 Fruchtig / fruity (Median) 5,0 Reifegrad / maturity stage Eher grün
<b>Güteklasse / Classification</b>	<b>Natives Olivenöl extra / Extra Virgin Olive Oil</b> Bitter / bitterness (Median) 3,0 Scharf / pungent (Median) 3,6 Harmonie / balance * 7,0 <small>* nach akkreditierter Methode DOP-2007-01 (nicht Teil der VO)</small>

**Nach den Ergebnissen der sensorischen Analyse ist das untersuchte Öl unter der genannten Güteklasse «Extra natives Olivenöl» im Sinne der VO (EWG) 2568/91 in Verb. mit Anh. VII, Teil VIII der VO (EU) 1308/2013 verkehrsfähig.**

Deutsches Olivenöl Panel

Richard Retsch, Prüfungsleiter