



Spett.le OlivenOel Cottone
di Nicolo Cottone
Adolf-Clarenbach-Str. 3
42719 Solingen
GERMANIA
DE 271049587

THEMA: Physikalisch-chemisch Analyse natives Olivenöl extra

Herkunft: OlivenOel Cottone, Nicolo Cottone , 42719 Solingen (Deutschland)

Verantwortlicher Prüfer: Dott. Alessandro Mazzotta.

Labor/ Büro der für die Prüfung verantwortlich ist:

Labiochem s.a.s. di Mazzotta A. & C., Contrada Cartabubbo, 92019 Sciacca (AG) e Laboratorio chimico di Palermo dell'Agenzia delle Dogane.

Gestellte Aufgabe: Physikalisch-chemisch Analyse natives Olivenöl extra für folgende Werte: Säure, Peroxidzahl, Prüfung UV, FAME e FAEE (Alkylester von Fettsäuren).

Prüfnormen: Reg. CE 2568/91 e s.s.m.i. (Reg. CE 1429/1992, Reg. CE 183/1993, Reg. CE 796/2002, Reg. CE 1989/2003) e Reg CE 61/2011.

Chemische Aufgabe: Einstufung aus Chemischer Sicht um welche Produktkategorie das Produkt stammt.

Aufgabe:

Das Ziel dieses Zertifikats ist die Physikalisch- Chemische Zertifizierung des nativen Olivenöl extra, aus der Gesellschaft von OlivenOel Cottone, Nicolo Cottone, Adolf Clarenbach Str. 3, Solingen, Deutschland. Das Unternehmen hat beantragt, Olivenoel die Chemisch-physikalischen Parameter für die Zertifizierung von folgenden Produkten: Säuregrad, Peroxidzahl, UV Prüfung, FAME und FAEE (Alkylester von Fettsäuren). Folgende analytischen Methoden verwendet, die von der EG-Verordnung 2568/91 und ihrer späteren Änderungen und Ergänzungen und der EG-Verordnung 61/2011 in Bezug auf FAME und FAEE zur Verfügung gestellt. Parameter FAME und FAEE (Alkylester von Fettsäuren) wurden von den Chemical Laboratory des Zoll von Palermo analysiert, während die Parameter Säure, Peroxid-Wert und UV Prüfung im chemischen Labor Labiochem sas von Mazzotta A. & C., Sciacca (AG).

Finale Resultate und Kommentar:

Die Resultate sind in den beigefügten Prüfbericht (Nr. RP 12.01 und RP Labiochem ASI Nr. 296543 des Chemischen Laboratoriums der Zoll von Palermo) enthalten und zusammengefasst in den nachfolgenden Tabellen:

Parameter	Methode	Wert	Maximal Wert (Reg. CEE 2568/91 All. I e s. mod. ed int.)	Note
Säure (% Ölsäure)	Reg. CEE 2568/91 All. II	0,23	0,8	=
Peroxidzahl (meq O ₂ /Kg Öl)	Reg. CEE 2568/91 All. III	3,9	20	=
K232	Reg. CEE 2568/91 All. IX	1,68	2,50	=
K270	Reg. CEE 2568/91 All. IX	0,14	0,22	=
ΔK	Reg. CEE 2568/91 All. IX	-0,003	0,01	=

Parameter	Methode	Wert	Maximal Wert (Reg. CEE 61/2011 All. I)	Note
FAME e FAEE (Alchilesteri degli acidi grassi: ΣMEAG +ΣEEAG) mg/Kg	Reg. CE 61/2011, 24/01/2011 GU UE L23 27/01/2011	5	75	=
FAME e FAEE (Alchilesteri degli acidi grassi: ΣEEAG/ΣMEAG)	Reg. CE 61/2011, 24/01/2011 GU UE L23 27/01/2011	1,5	1,5 se ΣMEAG +ΣEEAG compreso tra 75 mg/Kg e 150 mg/Kg	=

In Anbetracht der Auswertung und den analytischen Ergebnissen der Probe und den Parameter, wird die Probe als **natives Olivenöl extra** zertifiziert.

Hinweis:

Dieses Zertifikat bezieht sich nur auf die Probe die durch OlivenOel Cottone, Nicolo Cottone, Adolf Clarenbach Str. 3, 42719 Solingen, Deutschland, zur Verfügung gestellt wurde.

Dieses Zertifikat ist bis nach dem offiziellen Modell der chemischen inter-Auftrag von Sizilien durch Beschluss 28/03/2003 gezogen.

Sciacca li 14/01/2012

In fede

Dott. Alessandro Mazzotta