

## Deutsches Olivenöl Panel (DOP)

der Informationsgemeinschaft Olivenöl e.V.

Der Pannelleiter

Am Drössel 5, D-82234 Wessling

Tel. +49-08153-881851

Fax +49-08153-886957

Email [dieter.oberg@syntaxwerbung.com](mailto:dieter.oberg@syntaxwerbung.com)

[www.olivenoel-info.net](http://www.olivenoel-info.net)

LVA no – das Olivenöl  
Frau Gundula Ruhry  
Kroisbach 57  
A – 8321 St. Margarethen/Raab

München, 17-05-2011

### Sensorische Untersuchung Olivenöl

Sehr geehrte Frau Ruhry,

auf Grund der Zusendung vom 21.04. 2011 haben wir unten registriertes Olivenöl der Güteklasse „nativ extra“ nach VO (EG) 640/20081 organoleptisch analysiert .  
Prüfzeitraum: 02 bis 14. 05..2011.

**Marke Brassino, aus Italien, 500 ml (2), nativ extra, Ernte Nov./Dez. 2010, kaltextrahiert, MHD 30.06.2012, Sorten: Nocellara, Biancolilla, herg. von Colle San Vitale, Castronuovo di Sic., Vertrieb: Brassino**

**Test-Code 204-JF 7**

Fehler Median: < 0; Fruchtigkeits-Median 5,40 grün =

**Güteklasse Olivenöl nativ extra**


Median Bitter 3,00; Median scharf 3,40


Inoffizielle Harmonie-Bewertung (nicht Teil der VO): **6,60**

#### Anmerkung des Pannelleiters:

Der Flavour der grünen Olive wird beherrscht von schönen grünen Aromen wie der Artischocke, frischem Gras, grünem Apfel. Balancierter Bitterton und deutlich pikanter Abgang.

Mit freundlichen Grüßen  
Deutsches Olivenöl Panel

  
Dieter Oberg, Pannelleiter



+43 (0)3115 3307

Der Prüfbericht darf nur vollständig weitergegeben werden. Die auszugsweise Vervielfältigung bedarf der schriftlichen Genehmigung des Deutschen Olivenöl Panels. Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf die untersuchten Proben. Das DOP ist nach DIN EN ISO 17025 akkreditiert.