

arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen  
eG  
Am Bogen 5  
Herr Conrad Bölicke  
27412 Wilstedt

**Sachbearbeiter** Frau F. Keller - 1153  
**Kundenbetreuer** Frau F. Keller - 1153

Prüfberichtsdatum 11.12.2025  
Seite 1/3

## Prüfbericht AR-25-JK-127674-02



Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr.: AR-25-JK-127674-01

**Probennummer 703-2025-00123867**

<b>Betrifft</b>	Sorte: Nocellara del Belice / Biancolilla
<b>Probennummer Kunde</b>	005-10530-0004966589
<b>Handelsmarke</b>	Natives Olivenöl Extra No. 2
<b>Lot/Los-Nr.</b>	arteFakt Selection
<b>Mindesthaltbarkeitsdatum</b>	2025/26
<b>Anzahl Probenbehälter</b>	31.10.2027
<b>Eingangstemperatur</b>	3
<b>Bezeichnung</b>	Raumtemperatur
<b>Lieferant</b>	Bio
<b>Auftraggeber</b>	Di Giovanna
<b>Einsender</b>	Herr Conrad Bölicke
<b>Überbringer</b>	arteFakt Handelsagentur für Erzeuger-Verbraucher-Ideen eG
<b>Verpackung</b>	Bote
<b>Eingangsdatum</b>	Glasflasche mit Kunststoffschraubdeckel
<b>Beginn/Ende der Untersuchungen</b>	04.11.2025
	06.11.2025 / 24.11.2025

## PRÜFERGEBNISSE

### Sensorische Untersuchung

#### Reklamation

**JK0ED Sensorische Panel Analyse von Nativem Olivenöl (#)**

Methode : COI/T.20/Doc.No15/Rev.11 2024, PV 01637, Organoleptik

Fruchtigkeitsmedian	6,2
Bitterkeitsmedian	3,6
Schärfemedian	4,0
Reifegrad	grüne Fruchtigkeit
Fehlermedian	0,0
Kategorie	Nativ Extra

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.  
Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.  
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.  
Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.

Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg  
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Wołoszyn

Ust.ID.Nr.: DE 127489506  
Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17  
IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter <http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx> zur Verfügung stehen.



Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr.: AR-25-JK-127674-01

**JKHAR Bestimmung der Harmonie in nativem Olivenöl (#)**

Methode : Interne Methode, PV 01681 V2, Organoleptik [Organoleptik]  
Median Harmonie

7,4

**Physikalisch-chemische Untersuchung**
**JK04T Peroxidzahl (#)**

Methode : § 64 LFGB L 13.00-40:2012-01, PV 01148, Potentiometrie

Peroxidzahl 3,2 meqO2/kg  
± 0,8 meqO2/kg

**JJ0HU Freie Fettsäuren (FFA) (#)**

Methode : DGF C-V 2:2020, PV 01147, Titration

Säurezahl 0,23 mg KOH/g  
± 0,050 mg KOH/g  
Freie Fettsäuren (berechnet als Ölsäure) 0,12 %  
± 0,050 %  
Freie Fettsäuren (berechnet als Laurinsäure) <0,1 \* %  
Freie Fettsäuren (berechnet als Palmitinsäure) 0,10 %  
± 0,050 %

**JK09E Alkylester- und Wachsgehalt**

Methode : 31-C = COI/T.20/Doc. n. 28/Rev.3 2022, LC-GC-FID

Unterauftragsvergabe an Chemiservice S.r.l., Monopoli (BA), welches für diesen Test akkreditiert ist.

Fettsäureethylester FAEE (Summe) < 1 mg/kg  
Fettsäuremethylester FAME (Summe) 1 mg/kg  
Summe der FAME und FAEE 1 mg/kg  
Summe der Wachse (C42 bis C46) 17,2 mg/kg

**JK07U Isomere Diacylglyceride (#)**

Methode : COI/T.20/Doc. No.32:2013-11, mod., PV 01433, GC-FID

(Modifikation: Technische Anpassung an Geräte zur online-Derivatisierung; Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

1,2-Diglyceride (Summe) 1,20 g/100 g  
1,3-Diglyceride (Summe) 0,10 g/100 g  
1,2-Diglyceride in % aller Diglyceride 92,3 %  
1,3-Diglyceride in % aller Diglyceride 7,7 %  
Verhältnis 1,2- und 1,3- Diglyceride 12,0

**JKPHE Pheophytine (#)**

Methode : ISO 29841:2009-03, mod., PV 01254, LC-DAD

(Modifikation: keine Verwendung von SPE-Säulen, Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

Pyropheophytin A <0,1 \* %  
Pheophytin a 79,8 %  
± 8,0 %  
Pheophytin a' 20,2 %  
± 2,1 %

**JJ0HS Biophenole (#)**

Methode : COI/T.20/Doc. No 29:2022-06, mod., PV 01287, LC-DAD

(Modifikation: Chromatographiebedingungen an technische Gegebenheiten angepasst)

Biophenole 185 mg/kg  
± 56 mg/kg

\* = Der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

Ergebnis +/- erweiterte Messunsicherheit (95%; k=2), Probenahme nicht eingeschlossen

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.

Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.

Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.

Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg  
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Woloszyn

Ust.ID.Nr.: DE 127489506

Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17

IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter <http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx> zur Verfügung stehen.



Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14251-01-00

Dieser Prüfbericht ersetzt Prüfbericht Nr.: AR-25-JK-127674-01

Detektiert &lt;[Wert], der angegebene Wert entspricht der Bestimmungsgrenze

(#) = Eurofins Analytik GmbH ist für diesen Test akkreditiert.

**BEURTEILUNG**

Das Ergebnis der sensorischen Überprüfung entspricht den Anforderungen der Verordnung (EU) 2022/2104 zur Ergänzung der Vermarktungsnormen für Olivenöl an ein Olivenöl der Kategorie ‚nativ extra‘.

Hinsichtlich der weiteren chemischen Untersuchungen entspricht die vorliegende Probe den Anforderungen der Verordnung (EU) 2022/2104 zur Ergänzung der Vermarktungsnormen für Olivenöl an ein extra natives Olivenöl.

Unterschrift



Analytical Service Manager (Fabienne Keller)

Alle zur Probe angegebenen Informationen, mit Ausnahme der bei Probeneingang oder vor Ort durch Eurofins erhobenen Daten, wurden durch den Kunden übermittelt. Vom Kunden bereitgestellte Daten können Einfluss auf die Validität der Prüfergebnisse und die Ergebnisbeurteilung haben.  
Die Prüfergebnisse beziehen sich ausschließlich auf den Prüfgegenstand wie erhalten und den Umfang der durchgeführten Untersuchungen.  
Jede Veröffentlichung dieses Berichts bedarf einer schriftlichen Genehmigung. Eine auszugsweise Veröffentlichung ist nicht erlaubt.

Es wird, wenn gewünscht, die Entscheidungsregel der LCHG angewendet. Positionspapier vom 25.04.2018.  
Eurofins Analytik GmbH · Neuländer Kamp 1 · D-21079 Hamburg  
Sitz und Gerichtsstand der Gesellschaft: Hamburg – Amtsgericht Hamburg HRB 917 32 Geschäftsführer: Piotr Wołoszyn

Ust.ID.Nr.: DE 127489506  
Hypovereinsbank (BLZ 207 300 17) Konto-Nr. 7000000250 SWIFT-BIC HYVEDEMM17  
IBAN DE56 2073 0017 7000 0002 50

Es gelten unsere AVB, die wir Ihnen auf Anfrage gerne zusenden oder unter <http://www.eurofins.de/lebensmittel/kontakt/avb.aspx> zur Verfügung stehen.



Deutsche  
Akkreditierungsstelle  
D-PL-14251-01-00