



QUALITÄTSBESTIMMUNG FÜR OLIVENÖL

**INSTITUT
FRESENIUS**

SGS



VOM OLIVENBAUM BIS AUF DEN TISCH

Sie wollen sicher sein, dass Ihr Olivenöl den Qualitätsanforderungen Ihrer Kunden entspricht. Bei der Produktion im Herstellerland, beim Import nach Deutschland, im Handel und beim Verkauf an den Konsumenten?

Dafür brauchen Sie einen Partner, der Sie als Produktionsbetrieb, Großhändler, Einzelhändler oder Discounter auf allen Produktions- und Handelsstufen begleitet. Einen Partner, der neutral und unabhängig die Qualität für Sie überprüft. SGS INSTITUT FRESENIUS bietet Ihnen den gesamten Service des weltweit führenden Qualitätsdienstleisters vom Anbau Ihres wertvollen Produktes bis in den Handel, von der Probenahme bis zum Zertifikat.



SGS INSTITUT FRESENIUS IST EINE GUTE ENTSCHEIDUNG – FÜR JEDE STUFE DES PRODUKTIONS- ODER VERTRIEBSPROZESSES.

WIR SIND FÜR SIE DA

Sie importieren Olivenöl aus den Herstellungsländern in Südeuropa, Nordafrika oder Kleinasien?

Wir überprüfen für Sie, ob es über die vereinbarten und zugesicherten Eigenschaften verfügt. Als Exporteur von Olivenöl können Sie mit unseren Analysen nachweisen, dass Sie vertragsgerechte Produkte geliefert haben.

Sie sind Großhändler und wollen sicher sein, Ihren Kunden einwandfreies Olivenöl zu verkaufen?

Unsere Tests und Zertifikate bestätigen es. Verlässlich, neutral und überprüfbar. Sie sind Händler oder Discounter und bieten dem Endverbraucher Olivenöl verschiedener Klassen an?

Auch Ihre Kunden wissen, dass SGS INSTITUT FRESENIUS für zuverlässige Kontrollen steht.

SIE PROFITIEREN VON

- dem Vertrauen Ihrer Kunden
- einem ausgezeichneten Image beim Verbraucher
- der Entscheidung für den weltweit führenden Qualitätsanbieter
- umfassenden Leistungen entlang der gesamten Lieferkette

WIR BIETEN IHNEN

- Probenahme im Erzeugerland und Musterversand
- neutrale und unabhängige Prüfungen
- akkreditierte Labore mit modernsten Prüf- und Messmethoden
- ein attraktives Preis-Leistungsverhältnis





GETESTETE ÖLE – GESUNDER GENUSS

DER VERBRAUCHER ENTSCHIEDET

Der Verbrauch von Olivenöl steigt in Deutschland kontinuierlich. Es gilt als ernährungsphysiologisch wertvoll und profitiert deshalb vom Trend zum gesunden Genuss.

Gleichzeitig nimmt das Qualitätsbewusstsein der Verbraucher zu: Sie treffen ihre Entscheidungen für Güte und ein Produkt ganz bewusst. Die Anforderungen des Verbrauchers und sein Schutz vor Vermischungen und Verfälschungen spielen deshalb bei analytischen Tests und Qualitätskontrollen eine große Rolle.

SGS INSTITUT FRESENIUS bietet Ihnen dafür eine verlässliche Partnerschaft – für Ihre und die Sicherheit der Konsumenten.

Durch die europäische Verordnung 1234/2007 werden Olivenöle in acht unterschiedliche Güteklassen (Kategorien) eingeteilt.

Es wird festgelegt, unter welchen Qualitätsbezeichnungen Olivenöle verkauft werden können. Im deutschen Einzelhandel sind das **Native Olivenöl extra (Kategorie I)**, das **Native Olivenöl (Kategorie II und III)** sowie das **Olivenöl (Kategorie VI)** erhältlich.

Die geschmackliche Qualität eines Olivenöls setzt sich aus verschiedenen Faktoren zusammen. Die Sorte der Olive,

der Zustand und die Reinheit der Frucht sind wichtige Merkmale für ein gutes Olivenöl. Auch das Herstellungsverfahren und die Frische entscheiden über die Güteklasse.

UNSERE LEISTUNGEN

Für die insgesamt acht Güteklassen legt die EWG-Verordnung Nr. 2568/91 die physikalischen, chemischen und organoleptischen Merkmale fest und definiert die Grenzwerte der Kategorien. Sie schreibt vor, welche Analyseverfahren Ihre Produkte durchlaufen müssen, um mit der Verordnung konform zu sein.

Bei der organoleptischen Prüfung beurteilt geschultes Personal das Olivenöl visuell, geruchlich und geschmacklich. Im Rahmen der chemischen Analyse stehen die Parameter im Vordergrund, die Güteklasse, Lagerung, Verfälschung und Behandlungsverfahren nachweisen.

SGS INSTITUT FRESENIUS bietet zusätzlich zur Untersuchung der Einzelparameter vergünstigte Pakete an, um neben der Güteklasse des Olivenöls auch mögliche Kontaminanten, wie Pestizide und Weichmacher (Phthalate) auszuschließen.

- Grunduntersuchung: Sensorik (kleines Panel), Säure- und Peroxidzahl, Pyropheophytinen,

Diglyceride, Fettsäurespektrum, k-Werte (UV-Spektrometrie)

- Erweiterung zur Grunduntersuchung: Triglyceridspektrum, Toxozahl, Phytosterine
- Erweiterung bei Verdacht: Pestizide, Phthalate, PAKs, Lösungsmittel (LCKW + BTEX)

Die Probenahme im Erzeugerland können wir ebenso organisieren wie die Rückstandsanalytik und die Deklarationsprüfung.

Mit dem Qualitätssiegel von SGS INSTITUT FRESENIUS gehen Sie einen weiteren, entscheidenden Schritt auf den Verbraucher zu: Sie dokumentieren nachdrücklich, welchen Stellenwert Sie der regelmäßigen, neutralen und unabhängigen Kontrolle Ihrer Produkte einräumen. Ihr Erfolg auf dem Markt hängt auch mit dem Image Ihrer Produkte zusammen. Wir besiegeln Qualität und Eigenschaften Ihres Olivenöls – Sie gewinnen mit dem Vertrauen des Verbrauchers einen echten Wettbewerbsvorteil.



SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH

Weidenbaumsweg 137

D-21035 Hamburg

t +49 40 88309 - 0

f +49 40 88309 - 170

de.food.bergedorf@sgs.com

www.sgsgroup.de

WWW.SGS.COM

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS