

## Prüfbericht

## Melidoni Elies

**Auftraggeber:** melidoni.ch  
**Moosmülstrasse 30**  
**9030 Abtwil - Schweiz**

**Auftragsnummer:** A2-2002  
**Lot-Nummer:** 20200401  
**Datum der Evaluation:** Januar 2020  
**Durchführungsort:** SOP Heimprüfplätze  
**Fachpanel:** Schweizer Olivenöl Panel (SOP)  
**Proben-Code:** 429

### Klassifizierung / Paneltest

gemäss EU 2568/91  
 in aktueller Fassung

### Extra Vergine / Nativ Extra

Median Defekte = 0  
 Median der Fruchtigkeit > 0

		<u>Median</u>
<b>Fruchtigkeit</b>	nicht vorhanden (0) - intensiv (10)	4.5
<b>Bitterkeit</b>	nicht vorhanden (0) - intensiv (10)	1.8
<b>Schärfe</b>	nicht vorhanden (0) - intensiv (10)	2.3
<b>Fehler</b>		0.0
<b>Kategorie</b>	leicht - mittel - intensiv (< 3 - 6 - 10)	mittel
<b>Charakterisierung der Fruchtigkeit</b>		grün und reif

### Aromabeschreibung und Harmoniebewertung

gemäss eigenvalidiertem Verfahren

#### **Harmonie & Dauerhaftigkeit**

fehlerhaft/unausgewogen (0) - durchschnittlich (5) - komplex/harmonisch (10)

Mittelwert

5.9

Median

0.0

#### **Süsse**

nicht vorhanden (0) - leicht (1) - intensiv (5)

#### **Aromatik**

nicht vorhanden (0) - leicht (1) - intensiv (5)

	<u>Anteil (%) Nennungen</u>	<u>Beschreibung</u>
Frisch geschnittenes Gras	13%	leicht
Pflanzlich / Blätter	50%	mittel
Tomate	13%	mittel
Artischocke		
Kräuter (Oregano, Thymian, Rosmarin,...)	38%	leicht
Gemüse (Kohl, Spinat, Bohnen)	38%	intensiv
Nüsse	75%	intensiv
Apfel	13%	mittel
Tropische Früchte (Banane, Ananas, Feige,...)	50%	mittel
Beerenfrüchte (Erdbeere, Johanissbeere,...)		
Zitrus / Agrumen		
Tee (schwarzer)		
Floral / Honig		
Gewürze (Vanille, Zimt)		

Dieser Prüfbereich bezieht sich ausschliesslich auf die getestete Probe / Lotnummer und darf weder im Ganzen noch in Auszügen, ohne eine vorherige schriftliche Genehmigung der Prüfstelle, veröffentlicht und/oder vervielfältigt werden.

Ort: Wädenswil / Schweiz

