

## Prüfbericht

## Melidoni Elies

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

**Auftragsnummer:** A2-2102  
**Lot-Nummer:** 210402121  
**Datum der Evaluation:** 21.01.2021  
**Durchführungsort:** Sensoriklabor der ZHAW  
**Fachpanel:** Schweizer Olivenöl Panel (SOP)  
**Proben-Code:** 735

### Klassifizierung / Paneltest

gemäss EU 2568/91  
 in aktueller Fassung

### Extra Vergine / Nativ Extra

Median Defekte = 0

Median der Fruchtigkeit > 0

|   |   | Median |
|---|---|--------|
| <b>Fruchtigkeit</b>                       | nicht vorhanden (0) - intensiv (10)       | 5.3    |
| <b>Bitterkeit</b>                         | nicht vorhanden (0) - intensiv (10)       | 3.6    |
| <b>Schärfe</b>                            | nicht vorhanden (0) - intensiv (10)       | 3.8    |
| <b>Fehler</b>                             |   | 0.0    |
| <b>Kategorie</b>                          | leicht - mittel - intensiv (< 3 - 6 - 10) | mittel |
| <b>Charakterisierung der Fruchtigkeit</b> |   | grün   |

### Aromabeschreibung und Harmoniebewertung

gemäss eigenvalidiertem Verfahren

#### **Harmonie & Dauerhaftigkeit**

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

Mittelwert

6.7

#### **Süsse**

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

Median

0.0

#### **Aromatik**

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

|   | Anteil (%) Nennungen | Beschreibung |
|---|----------------------|--------------|
| Frisch geschnittenes Gras                     | 50%                  | mittel       |
| Pflanzlich / Blätter                          | 58%                  | mittel       |
| Tomate  | 50%                  | mittel       |
| Artischocke                                   | 25%                  | mittel       |
| Kräuter (Oregano, Thymian, Rosmarin,...)      | 42%                  | mittel       |
| Gemüse (Kohl, Spinat, Bohnen)                 |                      |              |
| Nüsse   | 58%                  | mittel       |
| Apfel   | 8%                   | leicht       |
| Tropische Früchte (Banane, Ananas, Feige,...) | 17%                  | mittel       |
| Beerenfrüchte (Erdbeere, Johanissbeere,...)   |                      |              |
| Zitrus / Agrumen                              |                      |              |
| Tee (schwarzer)                               | 17%                  | mittel       |
| Floral / Honig                                | 8%                   | mittel       |
| Gewürze (Vanille, Zimt)                       | 17%                  | mittel       |

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

Datum: 22.01.2021

Panelleitung:



STS 0240



Interpretation / Definition des "Harmoniewerts"

| Median<br>"Harmonie" | Bewertung                        | Definition / Beschreibung   |
|----------------------|----------------------------------|---|
| 0                    | VOO                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Median der Fehler &gt; 0 (Paneltest)</li> </ul>  |
| 0.1 - 3.0            | EVOO /<br>Inakzeptabel           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Median der Fehler = 0 (Paneltest), wobei einzelne Fehlervermutungen / -nennungen möglich sind</li> <li>• Generelle Charakteristik ist völlig unausgewogen und unharmonisch</li> </ul>  |
| 3.1 - 4.4            | EVOO /<br>Nicht genügend         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Generelle Charakteristik ist eher unausgewogen und unharmonisch</li> <li>• Aromatik / Flavour ist eher eindimensional (wenn überhaupt vorhanden)</li> <li>• Wenig angenehme Aspekte, welche nicht sehr lange andauernd resp. nicht sehr dauerhaft sind</li> </ul>  |
| 4.5 - 5.0            | EVOO /<br>Unterer Standard       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Öl ist von durchschnittlicher Qualität → "gerade eben ok"</li> <li>• Generelle Charakteristik ist mehr oder weniger ausgewogen und einigermaßen harmonisch</li> <li>• Aromatik / Flavour ist noch wenig vielfältig → „Durchschnitt“</li> <li>• Einige angenehme Aspekte, die nicht lange andauernd resp. nicht dauerhaft sind</li> </ul> |
| 5.1 - 5.4            | EVOO /<br>Oberer Standard        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Öl ist von durchschnittlicher Qualität → "deutlich ok"</li> <li>• Generelle Charakteristik ist ausgewogen und harmonisch</li> <li>• Aromatik / Flavour wird vielfältiger → immer noch „Durchschnitt“</li> <li>• Einige angenehme Aspekte, die etwas länger andauernd resp. etwas dauerhafter sind</li> </ul>                             |
| 5.5 - 6.4            | EVOO /<br>Gut                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Generelle Charakteristik ist deutlich ausgewogen und harmonisch</li> <li>• Aromatik / Flavour wird deutlich vielfältiger</li> <li>• Viele angenehme Aspekte, die etwas länger andauernd und etwas dauerhafter sind</li> </ul>  |
| 6.5 – 7.5            | EVOO /<br>Sehr gut               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Generelle Charakteristik ist sehr ausgewogen und harmonisch</li> <li>• Aromatik / Flavour ist vielfältig</li> <li>• Viele angenehme Aspekte, die länger andauernd resp. deutlich dauerhafter sind</li> </ul>   |
| 7.6 – 10.0           | EVOO /<br>Exzellent<br>(Premium) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Generelle Charakteristik ist perfekt ausgewogen und harmonisch</li> <li>• Aromatik / Flavour ist sehr vielfältig und komplex</li> <li>• Viele angenehme Aspekte, die sehr lang andauernd resp. sehr dauerhaft sind</li> </ul>  |