

Erwin Kunz

Von: Bodegas Venta d'Aubert SL <visitas@ventadaubert.com>
Gesendet: Donnerstag, 4. Februar 2021 12:41
An: Erwin Kunz Venta
Betreff: Fwd: Re: Aceite para Erwin Kunz
Anlagen: F&B_Empeltre20.pdf; Tast_EMP-20.pdf

Lieber Erwin,
Anbei die Übersetzung der kleinen Beschreibung, die Edouard uns geschickt hat. Hoffentlich können wir das Öl nächste Woche versenden.

Ich hänge die Analysedatei und das Zertifikat vom Tast Panel an.

FRUCHT & BRANCA MONOVARIETAL EMPELTRE 2020

Die Ernte 2020 spiegelt perfekt die Veränderung des Zyklus in unserem Gebiet (Matarranya) wider. Wir haben die harte Dürre hinter uns gelassen und treten in das zweite Jahr des „normalen“ Niederschlags ein. Wie wird dies in unserer Extra-Virgin Öl wahrgenommen? Alle Sorten hatten einen ausgeglichenen Produktionszyklus mit einem guten Zellstoff-Knochen-Verhältnis, das die für Wasserstress typische Phenolkonzentration verringert hat. Ergebnis: ein Jahr mit Ölen mittlerer Intensität, aber sehr komplex und harmonisch.

Der Empeltre 2020 wurde in der ersten Oktoberhälfte mit sehr gesunden Oliven und brechenden Farben geerntet. Es bietet uns einen süßen und süßen grünen Olivensaft und ausgewogen. In der Nase werden grüner Olivensaft, geschnittenes Gras und Tomatennoten wahrgenommen. Im Mund finden wir einen süßen Nuss-Mandel-Eintrag und dann die grünen Noten von Apfel und Banane sowie einen Abgang von Artischocke (Chlorophyll). Kurz gesagt, ein großartiges Öl für viele Gerichte, insbesondere Gemüse, Reis und Nudeln.

Begleiten wir unsere tägliche Mahlzeit mit einer der gesündesten und aromatischsten Zutaten aus dem Mittelmeerraum!

Liebe Grüsse,

Philippe

Venta d'Aubert S.L.

Philippe Crélot

Responsable Ventas y Visitas

Telf- +34 722 296 251

visitas@ventadaubert.com

www.ventadaubert.com

INFORME DE ENSAYOS EN ACEITE

Datos del cliente

Nombre del cliente: OLEICULTORS DE L' ALGARS, S.L.

Dirección: Pol.11, Par. 4 - Ctra. A-1413, Km 4 **Población:** Calaceite (Teruel)

Datos de la muestra

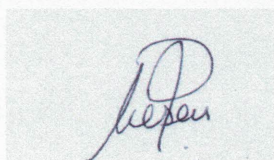
Identificación por el cliente: AOVE lot E010E00 - MDF SUCB - 27/10/20 - Empeltre - Dep.01

Fecha de recepción: 29/10/20 **Fecha inicio/fin del análisis:** 3/11/20 - 4/11/20

Resultados del ensayo

| Parámetro | Unidades | Resultado | Valor de referencia (*) | Método analítico |
|---------------------|------------------------|-----------|-------------------------|--------------------|
| Grado de acidez | % Oleico | 0,2 | (*) ≤ 0,8 | Reglamento 2568/91 |
| Índice K270 | | 0,11 | (*) ≤ 0,22 | Reglamento 2568/91 |
| Índice K232 | | 1,64 | (*) ≤ 2,5 | Reglamento 2568/91 |
| Peróxidos | Meq O ₂ /Kg | 6,4 | (*) ≤ 20 | Reglamento 2568/91 |
| α-Tocoferoles | µg/g | 1429,1 | | Espectrofotometría |
| Polifenoles totales | mg/Kg Caféico | 454,2 | | Folín-Cicalteu |

Andorra, 5 de noviembre de 2020



Fdo. Presentación Ferrer Gascón
Directora del Laboratorio

Observaciones: (*) Límite máximo en la categoría de aceite de oliva virgen extra
(Reglamento N° 1348/2013)

Notas: - Los resultados de las determinaciones sólo afectan a la muestra sometida a ensayo

- Se prohíbe la reproducción parcial de este informe de ensayo sin el permiso de la Dirección del Laboratorio



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació
**Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries Agroalimentàries**
Laboratori Agroalimentari
Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya



200862

BUTLLETÍ DE RESULTATS

| | |
|--|---|
| Dades del client: OLEÏCULTORS DE L'ALGARS, S.L. Pol. 15 Parcela, 3 44610 Calaceite | Núm. Registre: 200862 Mostra rebuda: 29/10/2020 Inici anàlisi: 04/11/2020 Finalització anàlisi: 04/11/2020 |
|--|---|

| | |
|---|----------------------------------|
| Dades aportades pel client: Mostra de: OOV Referència: MED-E010E00 | Tipus anàlisi: Descriptiu |
|---|----------------------------------|

Descripció de la mostra realitzada pel Panell de Tast:
2 ampolles de vidre de 250 ml amb tap pilfer.

| Determinació | Resultat | Mètode | Cm. |
|---|-------------------------------|--------------------|-------|
| INFORME DESCRIPTIU D'UNA MOSTRA D'OLI D'OLIVA VERGE: | | PNT AOR0011 | |
| Data 1er Tast | 04/11/2020 | | |
| Data 2n Tast | . | | |
| Atributs positius: | Intensitat[1] ± DTS[2] | | (1) |
| Fruitat d'oliva | 5.1 ±0.2 | | |
| Percepció fruitat verd | 100.0 % | | |
| Percepció fruitat madur | 12.5 % | | |
| Amarg | 4.5 ±0.3 | | |
| Picant | 4.9 ±0.2 | | |
| Poma | 0.5 ±0.5 | | |
| Altres fruites madures | 0.0 ±0.5 | | |
| Llista atributs madurs | . | | (2) |
| Verd | 3.7 ±0.1 | | |
| Dolç | 3.9 ±0.3 | | |
| Astringent | 3.1 ±0.3 | | |
| Ametlla | 2.7 ±0.4 | | |
| Nou | 2.9 ±0.9 | | |
| Altres atributs tolerables | 2.8 ±0.3 | | |
| Llista altres tolerables | tomaquera carxofa plàtan verd | | (2) |

La mostra ha estat tramesa pel propi client. L'anàlisi només dona fe de la mostra rebuda.

Aquest butlletí no es pot reproduir parcialment sense l'aprovació per escrit del Panell de Tast.

La incertesa dels resultats quantitius és a disposició dels clients que la sol·licitin.

El Panell de Tast no es fa responsable de les dades aportades pel client.

Panell de Tast Oficial d'olis. Passeig Sunyer, 4-6. 43202 Reus. Telèfon: 977 318 279. Correu e: acalvo@gencat.cat

Pàgina 1 / 2



Doc. original signat per:
Ma. Angeles Calvo Fandos
06/11/2020

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la integritat d'aquest document a l'adreça web csv.gencat.cat

Original en paper / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0GMOYQSVWHYXUH1P02KY63NI1ZXGJ80A

Data creació còpia:
06/11/2020 17:12:27

Data caducitat còpia:
06/11/2023 00:00:00

Pàgina 1 de 4



Generalitat de Catalunya
Departament d'Agricultura,
Ramaderia, Pesca i Alimentació
**Direcció General d'Alimentació,
Qualitat i Indústries Agroalimentàries**
Laboratori Agroalimentari
Panell de Tast Oficial d'Olis Verges d'Oliva de Catalunya



200862

BUTLLETÍ DE RESULTATS

| Dades del client: | OLEÏCULTORS DE L'ALGARS, S.L. | Núm. Registre: | 200862 |
|----------------------------|-------------------------------|----------------|--------|
| Determinació | Resultat | Mètode | Cm. |
| Defectes | Intensitat[1] ± DTS[2] | | (1) |
| Amuntegades/Baixos | 0.0 ±0.0 | | |
| Fongs/humitat | 0.0 ±0.0 | | |
| Avinat/avinagrat/àcid/agre | 0.0 ±0.0 | | |
| Olives gelades | 0.0 ±0.0 | | |
| Ranci | 0.0 ±0.0 | | |
| Altres defectes | 0.0 ±0.0 | | |
| Lista altres defectes | | | (3) |

Panell oficial reconegut pel Consejo Oleicola Internacional (COI), campanya 2019-2020.

Panell oficial autoritzat pel Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, campanya 2019-2020.

Comentaris (Cm.):

- (1) :[1] Mediana de les observacions [2] Desviació típica sòlida
(2) :Només s'especifiquen els indicats per més del 33% dels tastadors.
(3) :Només s'especifiquen els indicats per més del 50% dels tastadors.

Reus, 06 de Novembre 2020

La mostra ha estat tramesa pel propi client. L'anàlisi només dona fe de la mostra rebuda.

Aquest butlletí no es pot reproduir parcialment sense l'aprovació per escrit del Panell de Tast.

La incertesa dels resultats quantitatius és a disposició dels clients que la sol·licitin.

El Panell de Tast no es fa responsable de les dades aportades pel client.

Panell de Tast Oficial d'olis. Passeig Sunyer, 4-6. 43202 Reus. Telèfon: 977 318 279. Correu e: acalvo@gencat.cat

Pàgina 2 / 2



Doc. original signat per:
Ma. Angeles Calvo Fandos
06/11/2020

Document electrònic garantit amb signatura electrònica. Podeu verificar la integritat d'aquest document a l'adreça web csv.gencat.cat

Original en paper / Còpia electrònica autèntica

CODI SEGUR DE VERIFICACIÓ



0GMOYQSVWHYXUH1P02KY63NI1ZXGJ80A

Data creació còpia:
06/11/2020 17:12:27

Data caducitat còpia:
06/11/2023 00:00:00

Pàgina 2 de 4