

Die Bezeichnungen „Extra Vergine“ (italienisch), „vièrge extra“ (franz.), „*Natives Olivenöl Extra*“ kennzeichnen die höchste Güte für Olivenöl.

Chemische Qualitätsanalyse „Deleika“ analyse v. 1.12.2011		Grenzwerte für Natives Olivenöl Extra
Säuregehalt der Öl-Säure (Anteil der freien Fettsäuren):	0,33	max. 0,80
(K 270 Wert): Frische und Unversehrtheit der Oliven	0,13	max. 0,220
(K232 Wert): Presstemperatureinhaltung	1,44	max. 2,50
DK („Delta Kappa“ Wert):	<0,01	max. 0,01
Peroxid Wert (meq O ₂ / Kg) (Der Reifegrad der geernteten Früchte):	7,2	max. 20,00