

Prehrambeno-biotehnološki laboratorij

IP7-7.8-PBL-Ob02-izd.04

Izveštaj o ispitivanju maslinovog ulja **496-25**

(šifra uzorka)

Datum zaprimanja uzorka: 24.11.2025.

Datum izdavanja izveštaja: 5.12.2025.

Podaci o kupcu

Naziv: **O.P.G. Turinela**
Adresa: **Mali Turini 23, 52231 Nedešćina**

Podaci o uzorku ~ (kategoriju je deklarirao kupac; za potvrdu deklarirane kategorije treba ispitati parametre (1)-(8))

Kategorija kvalitete: Ekstra djevičansko maslinovo ulje

Naziv proizvoda: "Turinela Leccino"

Opis uzorka i postupka uzorkovanja:

Uzorak je zaprimljen u dvjema bocama od tamnog stakla, zapremine 0,25 l za kemijsku i 0,5 litara za senzornu analizu. Boce su bile napunjene do vrha i originalno začepljene.

~ Institut se odriče odgovornosti vezano uz informacije dobivene od kupca. Rezultati ispitivanja i izjava o sukladnosti u ovom izveštaju odnose se samo na ispitani uzorak, ali ne i na ulje od kojeg je uzorak izrađen jer laboratorij nije odgovoran za uzorkovan

Rezultati analiza

Svojstvo kvalitete (granične vrijednosti za Ekstra djevičansko prema EU/IOC)

Rezultat

± Mjerna
nesigurnost

Jedinica

Metoda

FIZIKALNO-KEMIJSKA ISPITIVANJA

Datum ispitivanja: 01.-02.12.2025.

(1) Kiselost ($\leq 0,80$)	0,09 ± 0,01	% oleinske kiseline	M01 (A) * COI/T.20/Doc. No 34/Rev.1 2017
(2) Peroksidni broj ($\leq 20,0$)	3,1 ± 0,1	mEqO2 / kg	M02 (A) * COI/T.20/Doc. No 35/Rev.1 2017
(3) K232 ($\leq 2,50$)	Nije ispitano	-	M03 (A) * COI/T.20/Doc. No 19/Rev.5 2019
(4) K268/270 ($\leq 0,22$)	Nije ispitano	-	
(5) ΔK ($\leq 0,01$)	Nije ispitano	-	

ODREĐIVANJE UDJELA ETILNIH ESTERA I VOSKOVA

Datum ispitivanja: /

(6) Etilni esteri masnih kiselina (≤ 35)	Nije ispitano	mg / kg ulja	M04 (A) * COI/T.20/Doc. No 28/Rev.3 2022
Voskovi (C42 - C46) (≤ 150)	Nije ispitano	mg / kg ulja	

SENZORNO ISPITIVANJE

Datum ispitivanja: /

(7) Medijan glavne mane (= 0,0)	Nije ispitano	Intenzitet percepcije na skali od 0 do 10	M05 (A) The International Olive Council's method for the organoleptic assessment of virgin olive oil (COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 10 2018)
(8) Medijan voćnosti (> 0,0)	Nije ispitano		
Medijan gorčine (nema granice)	Nije ispitano		
Medijan pikantnosti (nema granice)	Nije ispitano		
Neobvezna terminologija u svrhe označavanja:	Nije primjenjivo		M05 (A) IOC metoda (COI/T.20/ Doc. No 15/Rev. 10 2018), Točka 3.3

(EU) - DELEGIRANA UREDBA KOMISIJE (EU) 2022/2104 od 29. srpnja 2022.

(IOC) - IOC TRADE STANDARD APPLYING TO OLIVE OILS AND OLIVE POMACE OILS (COI/T.15/NC No 3/Rev. 21 June 2025)

(A) Metoda akreditirana prema normi ISO/IEC 17025:2017 standardu

Izjava o sukladnosti - nije primjenjivo

Napomena laboratorija: Prema PROVEDBENOJ UREDBA KOMISIJE (EU) 2022/2105 od 29. srpnja 2022. (Prilog III., Tablica 1.) i prema Tržišnom standardu Međunarodnog vijeća za maslinu (COI/T.15/NC No 3/Rev. 21 June 2025), kategoriju kvalitete definiraju svojstva kvalitete (1) – (8), a ako samo jedan parametar ne odgovara graničnim vrijednostima smatra se da nije sukladno sa deklariranom kategorijom kvalitete. Prema tome, za ovaj uzorak ne može se potvrditi sukladnost sa deklariranom kategorijom kvalitete jer za parametre koji nisu ispitani, nije poznato je li vrijednost unutar zahtjeva za deklariranu kategoriju kvalitete.

Voditeljica laboratorija:

Dr. sc. Marina Lukić

Dr. sc. Dean Ban

Izveštaj se ne smije umnožavati bez odobrenja laboratorija osim u cijelosti. Kraj izveštaja.

Prehrambeno-biotehnološki laboratorij ovlašten je kao službeni laboratorij za analizu maslinovog ulja u postupcima službenih kontrola (M01 - M06).

Panel za senzorsku analizu maslinovog ulja Instituta ovlašten je kao službeni i profesionalni panel od strane Ministarstva poljoprivrede RH (M05) i nalazi se na popisu ovlaštenih Panela EU.

* Ispitivanje koje nije obuhvaćeno opsegom priznavanja laboratorija od IOC-a | ** Ispitivanje koje nije uključeno u područje akreditacije laboratorija | *** Ispitivanje koje nije obuhvaćeno ovlaštenjem laboratorija