



Ayuda para interpretar

El Boletín de Análisis **COSECHA 2022**.

Los valores máximos permitidos para que sea **Aceite de Oliva Virgen Extra**, están contenidos en el Reglamento de la CEE nº 2568/91 (Anexos II, III, IX y XX).y UE 1348/2013.

Valores Reglamento Unión europea	Valores en Donlope	Donlope supera en calidad los valores de la UE
Acidez Libre aove: hasta 0,80°	0,18°	5 veces
Peróxidos: < ó = a: 20	1,4	14 veces
K 232 : < ó = a: 2,5	1,47	1,7 veces
K 270: < ó = a: 0,22	0,10	2,2 veces
Delta K: < ó = a: 0,01	0,00	100%
Esteres Etilicos, max.: 30	3	10 veces

- Es una norma nuestra la **transparencia** para demostrar la **calidad** del producto que vd. obtiene en Donlope y que vd. pueda compararlo con otras marcas (ninguna le enseñara ni entregara el boletín de análisis).
- Los análisis demuestran que corresponde exclusivamente a la cosecha **2021/2022**, no contiene aceites antiguos, de otras cosechas, ni mezclas de otros aceites de inferior calidad, algo que sucede con muchas marcas.
- Es aceite de oliva **100% Virgen Extra Fresco**, como lo demuestra el **Boletín de Análisis**, realizado por laboratorio externo e independiente, que ninguna otra marca le facilita.
- **Se envasa bajo pedido en la misma almazara donde se ha producido**, el número de la almazara aparece en la etiqueta, (en otras marcas no aparece el “**producido y envasado**”) y aparece la **extracción en frío**.
- Es un exquisito **zum de oliva** de máxima calidad y se sirve directamente al domicilio “**del olivo a la mesa**”