Ayuda para interpretar
El Boletín de Análisis COSECHA 2024.

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 0,80º	**0,3º**	3 veces
Peróxidos: < ó = a: 20	**3,1**	7 veces
K 232 : < ó = a: 2,5	**1,62**	1,7 veces
K 270: < ó = a: 0,22	**0,10**	2,2 veces
Delta K: < ó = a: 0,01	**0,00**	100%
Esteres Etílicos, max.: 30	**7**	7,7 veces

- LA **TRANSPARENCIA = NUESTRA MÁXIMA**, por eso le enviamos este **"Boletín de Análisis", realizado por laboratorio independiente, para comparar los índices de nuestro aceite, con la Normativa Europea.**

- **Acidez "L I B R E", demuestra la CALIDAD del aceite, NO acidez inducida** por procedimientos químicos, como sucede en los aceites de 1º,o,4º, o Intenso y Suave, consiguen rebajar la acidez, sometiendo el aceite a temperatura de 250º. La acidez no es sabor, sino ausencia de radicales libres (polución etc.), cuanto más baja, mejor y de más calidad es el aceite.

- **El K 270, K232** es un control de oxidación (medir si esta rancio) mide la calidad del aceite y su conservación.

- **El Delta K**, mide si contiene mezcla de aceites refinados de baja calidad y semillas.

- **PERÓXIDOS** miden el grado de oxidación, si es aceite de otra campaña, o está mal conservado. En el aceite Donlope queda demostrado que corresponde **exclusivamente a la cosecha 2023/2024**, que no contiene aceites antiguos, de otras cosechas, ni de semillas y su grado de **conservación es óptimo**, por esta razón, se envasa bajo pedido y en la misma almazara donde se ha producido.

- **ESTERES ETÍLICOS**, provienen de la fermentación etílica de los hidratos de carbono/azúcares, con el agua vegetal y cuando la aceituna ha estado atrojada, mal almacenado el aceite, o no filtrado, cuanto más bajo el índice, mejor calidad del aceite.

- Podemos concluir, que el Aceite Donlope supera en calidad a la Normativa de la Unión Europea y es un exquisito **zumo de oliva**, como lo demuestran sus Análisis químicos y la CATA.