



**ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΑΓΡΟΤΙΚΟΥ ΤΟΜΕΑ**

ΦΥΛΛΟΔΙΑΓΝΩΣΤΙΚΕΣ  
ΕΔΑΦΟΛΟΓΙΚΕΣ  
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ  
ΚΑΡΠΩΝ  
ΝΗΜΑΤΩΔΕΙΣ

**ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ ΥΔΑΤΟΣ, ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ**

ΠΟΣΙΜΑ ΝΕΡΑ  
ΓΕΩΤΡΗΣΕΩΝ  
ΔΙΚΤΥΩΝ ΥΔΡΕΥΣΗΣ  
ΑΡΔΕΥΤΙΚΑ ΝΕΡΑ  
ΥΔΡΟΠΟΝΙΚΕΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΣ  
ΒΙΟΛΟΓΙΚΟΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΙ

ΑΓΙΟΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ, ΣΚΑΛΑ ΛΑΚΩΝΙΑΣ ΤΗΛ: 27350-23871 EMAIL : INFO@ENVIROLABS.GR  
ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΓΕΩΠΟΝΟΣ : ΓΙΑΝΝΙΟΣ Δ. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ

[www.envirolabs.gr](http://www.envirolabs.gr)

The present certificate can be reproduced as it is and not as a part without the laboratory agreement. Samples are stored for 1 month from the mentioned date of analysis in a specific place of humidity , temperature , light.

START OF CERTIFICATE ANALYSIS

---

---

ΑΝΑΛΥΣΗ ΔΕΙΓΜΑΤΟΣ ΛΑΔΙΟΥ / OLIVE OIL ANALYSIS

S.C : AO-0-20-19

I.D: MARAVELIA OLIVE OIL

Sample labeling : ATHENOLIA 100% ELICA – (22-23 °C EXTRACTION )

ADDRESS : SOLDINER80 13359 BERLIN GERMANY

Date of issue : 25/10/2019

Incoming Date : 24/10/2019

Sample taken from: Owner

Bottle of : GLASS 0.150 lt

Oil analysis for:

	SAMPLE RESULT	LIMITS (1)	MEASUREMENT UNITS
Acidity (%as oleicacid)	0,26	M 0,80	% g/100gr
K 270	0,108	M 0,220	-
K 232	1,390	M2,500	-
D.K	-0,004	M 0,010	-
Peroxid value	5,00	M 20,00	Meq O <sub>2</sub> /Kg

---

END OF CERTIFICATE ANALYSIS

ΓΙΑΝΝΙΟΥΣ Α. ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ  
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΗΣ  
ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΕΡΕΥΝΑΣ  
ΑΡ. ΑΔΕΙΑΣ: 114591  
ΑΦΜ: 032627964 ΔΟΥ ΣΚΑΛΑΣ  
ΑΓ. ΓΕΩΡΓΙΟΣ ΣΚΑΛΑΣ - ΛΑΚΩΝΙΑ  
ΤΗΛ: 27350 - 23871

CONCLUSION : (1) Regulation EU 1989-2003 on extra virgin olive oil.

OPINION: The sample is characterized as: Physiologic for Extra virgin olive oil according the regulation of 2568/91 of EEC, (with later changes and additions) for the above measurements.