

Produzent	Olivensorte	Intensität	Polyphenole mg/kg	Säuregrad max. 0,8	Peroxidzahl max. 20 meqO ² /kg	K ₂₃₂ max. 2,5	K ₂₆₈ max. 0,22
Kooperative Cabacés Katalonien (Spanien)	Arbequina	mild	369	0,13	4,3	1,79	0,14
Familie Melabianakis Kreta (Griechenland)	Psiloelies	mild	241	0,28	6,2	1,82	0,17
Risca Grande Alentejo (Portugal)	Cobrançosa Galega Vulgar Verdeal	mittel	k.A.	0,17	4,4	1,83	0,17
Francesca Oliva Sizilien (Italien)	Tonda Iblea	mittel	251	0,2	4,8	1,8	0,12
Gianvito Galantino Apulien (Italien)	Coratina	intensiv	402	0,22	4,1	1,19	0,14

Erläuterungen: Polyphenole = Antioxidanzien (je mehr desto besser)
 Peroxidzahl = Reifegrad (je kleiner desto besser)
 K₂₆₈= Unversehrtheit der Oliven (je kleiner desto besser)

Säuregrad = Anteil freier Fettsäuren (je kleiner desto besser)
 K₂₃₂= Presstemperatur (je kleiner desto besser)