

Annex II

Template for Studies and Researches

“Certification of Authenticity and Development of a Promotion Network olive products in the across border GREECE – ITALY area”

“AUTHENTIC-OLIVE-NET”

D.6.3.1 Application of authenticity tools & analysis and methods.

This study/research was prepared by:

Dr. Vasiliki Skiada, Dr. Yiannis Manousopoulos and Panagiotis Katsaris

This document has been produced with the financial assistance of the European Union.
It reflects the author's views and the Managing Authority shall not be held liable for any use that may be made of the
information contained therein.

The partnership of “AUTHENTIC-OLIVE-NET”

BENEFICIARY No	BENEFICIARY INSTITUTION	Role	Country
LB1	PREVEZA CHAMBER	Lead Beneficiary	Greece
PB2	REGION OF WESTERN GREECE	Partner	Greece

PB3	HELLENIC AGRICULTURAL ORGANIZATION - DEMETER	Partner	Greece
PB4	ASSOPROLI BARI AGRICULTURAL COOPERATIVE SOCIETY	Partner	Italy
PB5	CHAMBER OF COMMERCE OF FOGGIA	Partner	Italy

History Changes

Version Number	Date of Issue	Author(s)
1	22/02/2022 (Final report)	Dr. Vasiliki Skiada Dr. Yiannis Manousopoulos Panagiotis Katsaris

Table of Contents

1. Summary (in bullets)

2. Results

- 2.1. Qualitative characteristics on the examined five mono-cultivar olive oils
 - 2.1.1. Harvest year 2019-2020
 - 2.1.2. Harvest year 2020-2021
 - 2.1.3. Harvest year 2021-2022
- 2.2. Chemical parameters on the examined five mono-cultivar olive oils.
 - 2.2.1. Harvest year 2019-2020
 - 2.2.2. Harvest year 2020-2021
 - 2.2.3. Harvest year 2021-2022

3. Conclusion

1. SUMMARY (in bullets)

- **Sampling:**
- Olive fruit samples were collected from two Greek (cv. Koroneiki, cv. Lianolia Kerkyras) and three Italian (cv. Coratina, cv. Peranzana, cv. Favolosa) olive cultivars from the coastline part of north-Western Greece and Apulia region respectively during three harvest periods (2019-2020, 2020-2021, 2021-2022). Greek samples were originated from the regional units of Preveza, Parga, and Igoumenitsa. Respectively, Italian samples derived from cv. Favolosa, cv. Coratine and cv. Peranzana were originated from Bari, Andria and Foggia regions. All samples were transferred to local oil mills within 24 h in food-grade harvesting bags for olive oil extraction under the same post-harvest conditions. The obtained olive oil samples (in triplicate) were stored at 4°C until further analysis.
- 3 sampling periods were selected according to the maturity of the olives
 - Early harvest (immature crop green colour olive skin)
 - Middle season harvest (ripe crop yellow to yellow purple colour olive skin),
 - Late harvest (mature crop mostly black colour of olive skin).

- **Analytical Methods / Chemical parameters:**

A combination of several qualitative and chemical analysis were determined on the collected mono-varietal olive oil samples. In more details, free fatty acid, peroxide value and spectroscopic indices (K232 and K268) were carried out, following the analytical methods described in the Regulation EEC/2568/91 of the European Commission and later amendments [1].

Individual sterols, total sterols and triterpene dialcohols were determined according to the method adopted by EEC/2568/91 regulation, Annexes V.

Fatty acid composition and ECN42 triglyceride content was determined according to the official method of the Regulation EEC/2568/91, Annex IV while organoleptic assessment was carried out based on the analytical methods described in the Regulation EEC/2568/91 of the European Commission and the relevant method of IOC [1].

- **Results**

The obtained results of the above mentioned physico-chemical parameters are presented in the relevant Tables and consist the final D.6.3.1 deliverable for the three harvesting periods.

2. Results

2.1. Qualitative characteristics on the examined mono-cultivar olive oils.

The examined qualitative characteristics on the selected mono-cultivar olive oils were the following

a) free fatty acid expressed as the percentage of oleic acid, according to the analytical methods described in the Regulation EEC/2568/91 of the European Commission and later amendments [1].

b) peroxide value expressed as milliequivalents of active oxygen per kilogram of oil (meq O₂ kg⁻¹) according to the analytical methods described in the Regulation EEC/2568/91 of the European Commission and later amendments [1].

c) K₂₃₂ / K₂₆₈ extinction coefficients were calculated from absorption at 232 and 268 nm respectively according to the analytical methods described in the Regulation EEC/2568/91 of the European Commission and later amendments [1].

The qualitative characteristics according to the cultivar are presented on the following Tables for each harvest year.

2.1.1 Harvest year 2019-2020

Table 1.1.1 Qualitative characteristics of cv. Koroneiki olive oil samples (2019-2020)

Sample code	Free fatty acid	Peroxide value	K ₂₃₂	K ₂₆₈	ΔK
KE1	0,33	6,45	1,69	0,11	-0,001
KE2	0,29	8,23	1,51	0,15	-0,001
KE3	0,15	5,25	1,61	0,14	-0,001
KE4	0,2	5,61	1,41	0,12	-0,002
KE5	0,32	4,87	1,47	0,16	-0,001
KE6	0,27	5,64	1,46	0,15	-0,002
KE7	0,21	6,89	1,43	0,13	-0,002
KE8	0,55	8,55	1,74	0,12	-0,001
KE9	0,14	5,35	2,04	0,16	-0,003
KE10	0,18	7,44	1,44	0,16	-0,003
KE11	0,29	5,18	1,64	0,13	-0,001
KE12	0,27	8,77	1,64	0,12	-0,002
KE13	0,28	6,44	1,8	0,13	-0,002
KE14	0,47	6,4	1,54	0,12	-0,001
KE15	0,21	6,91	1,55	0,12	-0,002
KE16	0,31	5,62	1,51	0,11	-0,002
KE17	0,22	3,81	1,57	0,14	-0,001
KE18	0,14	7,11	1,5	0,19	-0,001
KE19	0,14	7,16	1,48	0,17	-0,002
KE20	0,13	7,81	1,74	0,16	-0,002
KM1	0,18	5,55	1,47	0,15	-0,002

KM2	0,14	7,58	1,47	0,14	-0,001
KM3	0,18	7,2	1,39	0,15	-0,002
KM4	0,21	7,77	1,4	0,13	-0,002
KM5	0,13	9,66	1,42	0,13	-0,002
KM6	0,2	7,72	1,41	0,15	-0,002
KM7	0,2	5,79	1,53	0,14	-0,002
KM8	0,17	7,39	1,63	0,12	-0,001
KM9	0,17	6,83	1,76	0,15	-0,001
KM10	0,14	8,14	1,59	0,15	-0,003
KM13	0,25	5,14	1,41	0,13	-0,002
KM14	0,22	5,73	1,45	0,13	-0,002
KM15	0,26	5,03	1,69	0,14	-0,002
KM16	0,26	6,06	1,61	0,14	-0,001
KL1	0,17	5,58	1,76	0,15	-0,001
KL2	0,47	5,74	1,59	0,15	-0,002
KL3	0,23	4,85	1,41	0,13	-0,001
KL4	0,21	8,36	1,45	0,13	-0,001
KL5	0,33	7,11	1,62	0,16	-0,002
KL6	3,71	10,31	2,02	0,18	-0,002
KL7	0,36	7,58	1,61	0,17	-0,002
KL8	0,53	6,98	1,7	0,18	-0,001
KL9	0,18	7,47	1,49	0,13	-0,002
KL10	0,17	7,03	1,47	0,12	-0,002

Table 1.1.2 Qualitative characteristics of cv. Lianolia Kekryras olive oil samples (2019-2020)

Sample code	Acidity (Free fatty acid)	Peroxide value	K ₂₃₂	K ₂₆₈	ΔK
LE1	0,33	6,59	1,72	0,15	-0,002
LE2	0,3	5,39	1,96	0,21	-0,001
LE3	0,21	5,89	1,83	0,17	-0,002
LE4	0,27	5,74	1,88	0,21	-0,002
LE5	0,25	5,44	1,7	0,17	-0,002
LE6	0,27	4,24	1,72	0,13	-0,002
LE7	0,23	4,26	1,68	0,19	-0,002
LE8	0,67	4,72	1,25	0,15	-0,001
LE9	0,18	3,5	1,86	0,2	-0,001
LE10	0,34	7,37	1,58	0,15	-0,003
LE11	0,26	5,37	1,66	0,18	-0,002
LE12	0,19	5,28	1,6	0,15	-0,002
LE13	0,24	4,16	1,6	0,13	-0,002
LE14	0,24	4,61	1,47	0,13	-0,003
LE15	0,38	5,02	1,4	0,15	-0,002

LE16	0,23	3,75	1,44	0,18	-0,002
LE17	0,12	5,8	1,63	0,17	-0,002
LE18	0,38	5,05	1,46	0,12	-0,003
LE19	0,27	5,25	1,8	0,2	-0,002
LE20	0,2	6,05	1,51	0,13	-0,003
LM1	0,16	5,43	1,63	0,11	-0,002
LM2	0,3	4,71	1,67	0,12	-0,001
LM3	0,44	4,44	1,52	0,13	-0,002
LM4	0,43	5,13	1,62	0,14	-0,001
LM5	0,14	4,09	1,65	0,14	-0,002
LM6	0,16	3,96	1,63	0,14	-0,002
LM7	0,17	4,4	1,71	0,17	-0,004
LM8	0,14	4,84	1,76	0,18	-0,003
LM9	0,24	4,23	1,69	0,17	-0,003
LM10	0,2	4,51	1,73	0,17	-0,003
LM11	0,24	4,69	1,5	0,12	-0,003
LM12	0,24	5,77	1,49	0,12	-0,003
LM13	0,33	4,68	1,39	0,11	-0,002
LM14	0,21	4,82	1,38	0,11	-0,002
LM15	0,19	4,09	1,65	0,11	-0,003
LM16	0,29	5,98	1,71	0,13	-0,003
LM17	0,23	6,33	1,4	0,11	-0,003
LM18	0,33	5,98	1,43	0,11	-0,003
LM19	0,16	4,91	1,51	0,16	-0,003
LM20	0,17	4,06	1,77	0,21	-0,001
LL1	0,24	4,4	1,77	0,12	-0,003
LL2	0,26	5,03	1,85	0,13	-0,003
LL3	1,03	5,89	0,17	0,01	-0,002
LL4	0,24	3,56	1,64	0,13	-0,002
LL5	0,27	4,38	1,58	0,14	-0,003
LL6	0,41	5,22	1,54	0,14	-0,003
LL7	0,18	5,85	1,63	0,11	-0,003
LL8	0,21	4,89	1,79	0,12	-0,003
LL9	0,2	3,41	1,74	0,16	-0,003
LL10	0,18	4,03	1,71	0,15	-0,001
LL11	0,28	5,25	1,55	0,12	-0,001
LL12	0,39	6,36	1,45	0,12	-0,002
LL13	0,29	6,26	1,57	0,12	-0,002
LL14	0,28	6,8	1,51	0,14	-0,004

LL15	0,56	7,85	1,42	0,13	-0,003
LL16	0,89	7,87	1,5	0,12	-0,003
LL17	1,44	13,09	1,58	0,12	-0,003
LL18	0,75	7,69	1,66	0,13	-0,003
LL19	0,5	6,97	1,5	0,12	-0,003
LL20	0,22	8,64	1,57	0,17	-0,002

Table 1.1.3 Qualitative characteristics of cv. Coratina olive oil samples (2019-2020)

Sample code	Acidity (Free fatty acid)	Peroxide value	K ₂₃₂	K ₂₆₈	ΔK
EC1	0,26	3,7	1,73	0,14	0,003
EC2	0,3	8	1,9	0,16	0,001
EC3	0,17	3,2	1,68	0,13	0,002
EC4	0,34	9	2	0,17	0,001
EC5	0,28	7,2	1,87	0,16	0,002
EC6	0,2	3,1	1,78	0,15	0,002
EC7	0,23	4,1	1,79	0,14	0,001
EC8	0,27	3	1,55	0,14	0,002
EC9	0,24	3	1,58	0,14	0,003
EC10	0,3	4,3	1,69	0,14	0,005
EC11	0,25	4	1,75	0,14	0,003
EC12	0,24	3,9	1,62	0,13	0,002
EC13	0,23	4,2	1,79	0,15	0,003
EC14	0,22	4,5	1,8	0,14	0,002
EC15	0,21	4,3	1,77	0,14	0,002
EC16	0,1	3,2	1,95	0,18	0,001
EC17	0,15	4,3	1,81	0,14	0,001
EC18	0,22	2,6	1,58	0,14	0,003
EC19	0,3	5,5	1,7	0,16	0,002
LC23	0,22	4,3	1,72	0,14	0,002
LC24	0,23	7,8	1,78	0,14	0
LC25	0,2	4	1,72	0,15	0,003
LC26	0,27	8,2	1,76	0,14	0
LC27	0,27	3,5	1,73	0,13	0,001
LC28	0,24	5,2	1,7	0,15	0,002
LC32	0,24	5,1	1,68	0,13	0,002
LC33	0,21	6	1,77	0,16	0,002
LC34	0,21	6,4	1,96	0,16	0,002
LC35	0,2	3	1,8	0,14	0,001

LC36	0,3	8,5	1,85	0,16	0,004
LC37	0,28	7,4	1,89	0,17	0,004
LC38	0,27	3,7	1,78	0,18	0,002
LC39	0,25	4,7	1,69	0,15	0,003
LC40	0,26	2,7	1,54	0,14	0,001
EF41	0,11	3,4	1,69	0,14	0,001
EF42	0,12	3,4	1,62	0,14	0,002
EF43	0,15	3,1	1,58	0,13	0,002
EF47	0,2	5,8	1,98	0,17	0,002
EF48	0,22	6,5	1,96	0,17	0,001
EF52	0,23	5,9	1,99	0,16	0,003
EF53	0,23	5,7	1,94	0,18	0,002
EF54	0,22	6	1,93	0,18	0,004
EF55	0,21	6,2	1,94	0,16	0
EF56	0,22	6,3	1,93	0,17	0,003
EF57	0,22	6,6	1,99	0,17	0,004
EF58	0,25	6,5	2	0,18	0,002
EF59	0,15	6,6	2,01	0,16	0,003
EF60	0,22	6,3	1,58	0,17	0,004
LF61	0,25	7,1	1,9	0,16	0,003
LF62	0,25	7,2	1,87	0,15	0,001
LF66	0,24	6,4	1,94	0,16	0,002
LF68	0,25	5,5	1,98	0,18	0,002
LF69	0,22	5,9	1,96	0,17	0,003
LF70	0,21	5,8	1,89	0,16	0,005
LF71	0,26	5,7	1,87	0,17	0,003
LF72	0,28	6	1,52	0,18	0,002
LF73	0,27	5,4	1,45	0,18	0,003
LF75	0,28	5	1,99	0,17	0,002
LF76	0,24	8,2	1,98	0,17	0,003
LF78	0,21	7,1	1,9	0,16	0,003
LF80	0,48	7,9	1,92	0,17	0,002

Table 1.1.4 Qualitative characteristics of cv. Favolosa olive oil samples (2019-2020)

Sample code	Acidity (Free fatty acid)	Peroxide value	K ₂₃₂	K ₂₆₈	ΔK
EC20	0,25	1,5	1,77	0,14	0
LC21	0,26	2,1	1,63	0,13	0
LC22	0,25	6,2	1,69	0,15	0,003

LC29	0,2	6,8	1,7	0,15	0,002
LC30	0,2	4,6	1,74	0,12	0,002
LC31	0,22	5	1,71	0,14	0,002
EF44	0,18	3,5	1,66	0,15	0,003
EF45	0,19	2,8	1,48	0,13	0,002
EF46	0,19	5,9	1,98	0,16	0,003
EF49	0,2	6,3	1,97	0,16	0,001
EF50	0,22	6,6	1,95	0,16	0,002
EF51	0,24	6,8	1,96	0,17	0,002
LF63	0,22	6,9	1,9	0,17	0,002
LF64	0,21	6	1,91	0,16	0,001
LF65	0,22	6,4	1,97	0,18	0,002
LF67	0,25	5,2	2	0,17	0,001
LF74	0,27	5,1	1,85	0,17	0,002
LF77	0,29	7	1,97	0,17	0,003
LF79	0,5	7	1,87	0,16	0,002

Table 1.1.5 Qualitative characteristics of cv. Peranzana olive oil samples (2019-2020)

Sample code	Acidity (Free fatty acid)	Peroxide value	K ₂₃₂	K ₂₆₈	ΔK
EO81	0,22	7,9	1,93	0,18	0,004
EO82	0,26	8	1,92	0,16	0,003
EO83	0,26	8	1,93	0,16	0,002
EO84	0,25	8,1	1,94	0,17	0,002
EO85	0,25	8,8	1,93	0,17	0,002
EO86	0,23	7,9	1,91	0,16	0,003
EO87	0,24	8	1,9	0,16	0,003
EO88	0,24	6,2	1,92	0,17	0,001
EO89	0,22	5,9	1,92	0,17	0,001
EO90	0,29	5,6	1,92	0,17	0,002
EO91	0,28	2,8	1,64	0,16	0,001
EO92	0,28	5,4	1,62	0,17	0,001
EO93	0,22	1,6	1,84	0,23	0,001
EO94	0,28	2,6	1,98	0,17	0,001
EO95	0,26	4,6	1,64	0,15	0,004
EO96	0,24	4,2	1,6	0,13	0,003
EO97	0,24	4,7	1,61	0,13	0,004
EO98	0,32	2,2	1,61	0,12	-0,004
EO99	0,31	2,4	1,58	0,12	-0,001

EO100	0,31	3,1	1,62	0,14	-0,003
LO101	0,3	5,3	1,73	0,14	-0,003
LO102	0,29	2,6	1,28	0,01	0
LO103	0,28	1,8	1,71	0,11	-0,002
LO104	0,22	4,2	1,42	0,09	-0,002
LO105	0,28	5,8	1,43	0,12	-0,004
LO106	0,29	2,7	1,42	0,1	0,002
LO107	0,28	2,3	1,4	0,1	-0,004
LO108	0,29	3,8	1,65	0,12	-0,001
LO109	0,27	2,6	1,64	0,16	-0,001
LO110	0,29	1,6	1,62	0,17	-0,001
LO111	0,29	5,2	2,01	0,23	0,001
LO112	0,3	4,1	1,98	0,17	-0,001
LO113	0,31	4,9	1,64	0,15	-0,004
LO114	0,3	3,1	1,6	0,13	-0,003
LO115	0,32	2,8	1,61	0,13	-0,004
LO116	0,33	3,3	1,61	0,11	-0,003
LO117	0,31	5,1	1,64	0,15	-0,005
LO118	0,32	3,9	1,61	0,14	-0,003
LO119	0,3	6,7	1,56	0,11	-0,003
LO120	0,27	6,8	1,59	0,13	-0,004

2.1.2. Harvest year 2020-2021

Table 1.2.1 Qualitative characteristics of cv. Koroneiki olive oil samples (2020-2021)

Sample code	Free fatty acid	Peroxide value	K ₂₃₂	K ₂₆₈	ΔK
KE1	0,2	6,44	1,64	0,13	0,005
KE2	0,22	5	1,64	0,14	0,004
KE3	0,38	4,29	1,8	0,10	0,003
KE4	0,24	12,57	1,54	0,12	0,003
KE5	0,26	6,15	1,55	0,13	0,004
KE6	0,18	4,29	1,51	0,10	0,004
KE7	0,25	6,52	1,57	0,11	0,005
KE8	0,17	4,69	1,5	0,12	0,003
KE9	0,23	4,67	1,82	0,12	0,000
KE10	0,32	5,15	1,74	0,15	0,001

KE11	0,41	6,93	1,67	0,13	0,003
KL1	0,46	4,46	173	0,11	0,005
KL2	0,21	4,87	1,59	0,12	0,001

Table 1.2.2 Qualitative characteristics of cv. Lianolia Kerkyras olive oil samples (2020-2021)

Sample code	Free fatty acid	Peroxide value	K ₂₃₂	K ₂₆₈	ΔK
LE1	0,52	7,09	1,65	0,15	0,003
LE2	0,17	5,74	1,69	0,13	0,004
LE3	0,39	7,2	1,61	0,13	0,004
LE4	0,41	0,58	1,76	0,13	0,005
LE5	0,22	0,54	1,59	0,15	0,003
LE6	0,17	4,23	1,61	0,14	0,000
LE7	0,17	5,55	1,45	0,16	0,001
LE8	0,18	4,29	1,62	0,15	0,003
LE9	0,17	4,84	2,02	0,15	0,005
LE10	0,13	3,71	1,61	0,15	0,001
LE11	0,16	5,03	1,7	0,10	0,000
LL1	0,33	8,12	1,63	0,12	0,003
LL2	0,21	5,99	1,76	0,15	0,003
LL3	0,16	5,12	1,59	0,13	0,003
LL4	0,42	4,62	1,81	0,13	0,003
LL5	0,28	5,97	1,45	0,13	0,001
LL6	0,63	3,99	1,69	0,15	0,003
LL7	0,15	8,38	1,61	0,14	0,005
LL8	0,23	8,86	1,76	0,16	0,001
LL9	0,06	7,35	1,59	0,15	0,000
LL10	0,24	5,53	1,61	0,15	0,001
LL11	0,39	6,01	1,71	0,15	0,000

Table 1.2.3 Qualitative characteristics of cv. Coratina olive oil samples (2020-2021)

Sample code	Free fatty acid	Peroxide value	K ₂₃₂	K ₂₆₈	ΔK
1	0,25	4,70	1,94	0,16	0,003
2	0,21	9,00	1,94	0,13	0,003
3	0,25	6,10	1,85	0,15	0,002
4	0,33	5,40	1,79	0,15	0,001
5	0,26	5,70	1,90	0,16	0,003
6	0,26	7,30	1,90	0,14	0,003
7	0,22	5,00	1,86	0,16	0,003
8	0,28	6,70	1,84	0,16	0,005
9	0,27	5,30	1,92	0,16	0,003
10	0,32	3,50	1,67	0,14	0,003
11	0,29	11,20	2,32	0,15	0,002
12	0,51	6,30	1,77	0,11	0,002
13	0,50	6,60	1,66	0,12	0,004
14	0,23	5,30	1,64	0,12	0,001
15	0,35	5,20	1,97	0,16	0,004
16	0,33	6,40	1,88	0,15	0,005
17	0,23	5,20	1,63	0,15	0,003
18	0,20	6,70	1,87	0,16	0,003
19	0,24	4,50	1,78	0,15	0,002
20	0,31	3,50	1,89	0,13	0,002
21	0,21	7,80	1,79	0,14	0,004
22	0,29	7,90	1,79	0,14	0,003
23	0,19	6,20	1,52	0,11	0,005
24	0,20	6,10	1,72	0,13	0,003
25	0,16	6,70	1,66	0,11	0,003
26	0,18	8,29	1,80	0,11	0,008
27	0,21	7,30	1,79	0,13	0,003
28	0,16	7,41	1,79	0,13	0,004
29	0,13	7,43	1,75	0,12	0,004
30	0,13	7,40	1,76	0,12	0,004
31	0,12	5,94	1,71	0,12	0,003
32	0,17	7,11	1,63	0,11	0,004
33	0,19	6,20	1,74	0,13	0,003

34	0,15	6,44	1,71	0,12	0,004
35	0,22	9,80	2,01	0,13	0,001
36	0,36	8,83	1,65	0,09	0,003
37	0,34	7,88	1,66	0,11	0,002
38	0,13	5,68	1,66	0,12	0,003
39	0,19	8,36	1,77	0,10	0,004
40	0,21	7,63	1,60	0,11	0,005

Table 1.2.4 Qualitative characteristics of cv. Favolosa olive oil samples (2020-2021)

Sample code	Free fatty acid	Peroxide value	K ₂₃₂	K ₂₆₈	ΔK
1	0,10	6,45	1,59	0,11	0,004
2	0,17	7,14	1,63	0,10	0,004
3	0,15	6,81	1,57	0,09	0,003
4	0,27	7,15	1,83	0,15	0,003
5	0,15	6,21	1,68	0,11	0,003
6	0,20	5,93	1,56	0,09	0,004
7	0,14	6,61	1,54	0,08	0,005
8	0,13	5,14	1,60	0,11	0,004
9	0,21	7,63	1,60	0,11	0,005
10	0,22	9,80	2,01	0,13	0,001
11	0,13	5,68	1,66	0,12	0,003
12	0,34	7,88	1,66	0,11	0,002
13	0,36	8,83	1,65	0,09	0,003
14	0,12	5,94	1,71	0,12	0,003
15	0,19	8,36	1,77	0,10	0,004
16	0,17	7,11	1,63	0,11	0,004
17	0,16	6,70	1,65	0,11	0,003
18	0,21	7,30	1,79	0,13	0,003
19	0,16	7,41	1,78	0,13	0,004
20	0,24	5,86	1,75	0,12	0,001
21	0,25	5,39	1,69	0,14	0,000
22	0,13	7,43	1,75	0,12	0,004
23	0,13	7,44	1,76	0,12	0,004
24	0,17	7,14	1,63	0,10	0,004
25	0,16	8,29	1,80	0,11	0,004

26	0,15	6,44	1,71	0,12	0,004
27	0,19	6,20	1,74	0,13	0,003
28	0,27	7,15	1,83	0,15	0,003
29	0,15	6,81	1,57	0,09	0,003
30	0,18	7,07	1,64	0,10	0,004
31	0,16	6,86	1,89	0,16	0,006
32	0,10	6,45	1,59	0,11	0,004
33	0,14	6,61	1,54	0,08	0,005
34	0,13	5,14	1,60	0,11	0,004
35	0,23	6,81	1,64	0,10	0,003
36	0,15	6,21	1,68	0,11	0,003
37	0,20	5,93	1,56	0,09	0,004
38	0,17	7,84	1,60	0,10	0,004
39	0,15	8,49	1,91	0,16	0,005
40	0,20	7,59	1,77	0,13	0,003

Table 1.2.4 Qualitative characteristics of cv. Peranzana olive oil samples (2020-2021)

Sample code	Free fatty acid	Peroxide value	K ₂₃₂	K ₂₆₈	ΔK
1	0,17	3,02	1,73	0,13	0,000
2	0,21	2,73	1,78	0,13	0,001
3	0,20	8,07	1,67	0,11	0,003
4	0,16	9,75	2,09	0,17	0,005
5	0,20	5,28	1,74	0,13	0,001
6	0,24	4,46	1,79	0,14	0,000
7	0,28	9,89	1,67	0,10	0,003
8	0,32	10,23	1,79	0,12	0,003
9	0,29	9,69	1,99	0,13	0,003
10	0,36	7,29	1,59	0,10	0,003
11	0,19	4,18	1,75	0,11	0,000
12	0,21	5,84	1,61	0,12	0,004
13	0,36	5,50	1,85	0,12	0,001
14	0,29	6,43	1,93	0,15	0,000
15	0,29	5,86	1,74	0,13	0,000
16	0,35	5,70	1,75	0,13	0,001
17	0,18	4,21	1,70	0,13	0,001

18	0,29	6,43	1,93	0,15	0,000
19	0,18	4,57	1,71	0,14	0,000
20	0,35	11,68	2,31	0,16	0,002
21	0,27	5,32	1,86	0,15	0,001
22	0,28	5,16	1,89	0,15	0,001
23	0,28	5,41	1,86	0,15	0,000
24	0,29	7,68	1,59	0,10	0,004
25	0,45	4,39	1,96	0,17	0,002
26	0,17	3,40	1,73	0,14	0,001
27	0,17	8,70	1,95	0,16	0,004
28	0,36	5,60	1,80	0,12	0,002
29	0,25	5,30	1,76	0,14	0,001
30	0,26	4,50	1,80	0,14	0,001
31	0,30	9,80	1,68	0,11	0,002
32	0,35	7,30	1,60	0,10	0,002
33	0,29	9,54	1,90	0,12	0,003
34	0,32	9,96	1,80	0,12	0,003
35	0,35	5,70	1,75	0,13	0,002
36	0,21	5,55	1,60	0,12	0,003
37	0,18	4,20	1,71	0,14	0,002
38	0,30	6,45	1,90	0,15	0,001
39	0,34	8,60	1,85	0,15	0,001
40	0,16	5,00	1,70	0,14	0,001

2.1.3. Harvest year 2021-2022

Table 1.3.1 Qualitative characteristics of cv. Koroneiki olive oil samples (2021-2022)

Sample code	Free fatty acid	Peroxide value	K ₂₃₂	K ₂₆₈	ΔK
KE1	0,26	6,42	1,63	0,15	0,002
KE2	0,34	8,71	1,87	0,16	0,002
KE3	0,4	6,96	1,78	0,15	0,004
KE4	0,33	7,55	1,89	0,13	0,003
KE5	0,34	6,92	1,79	0,14	0,005
KE6	0,24	9,31	1,79	0,14	0,003
KE7	0,32	8,03	1,52	0,11	0,003
KE8	0,25	6,76	1,72	0,13	0,008
KE9	0,49	5,44	1,66	0,11	0,003
KE10	0,23	5,49	1,80	0,11	0,004
KE11	0,25	6,74	1,79	0,13	0,004
KE12	0,2	7,59	1,79	0,13	0,004
KE13	0,31	7,5	1,75	0,12	0,003

Table 1.3.2 Qualitative characteristics of cv. Lianolia Kerkyras olive oil samples (2021-2022)

Sample code	Free fatty acid	Peroxide value	K ₂₃₂	K ₂₆₈	ΔK
LE3	1,05	10,65	1,71	0,12	0,003
LE4	0,77	10,44	1,63	0,11	0,004
LE7	0,41	6,99	1,74	0,13	0,001
LE8	0,38	7,59	1,71	0,12	0,003
LE10	0,27	9,84	2,01	0,13	0,002
LE11	0,24	6,66	1,65	0,09	0,003
LE12	0,56	7,80	1,66	0,11	0,001
LE13		7,80	1,66	0,12	0,003
LE9	0,41	6,11	1,77	0,10	0,002

2.2. Chemical parameters on the examined mono-cultivar olive oils.

A. Sterolic profile

The individual sterols, total sterols and triterpene dialcohols were determined according to the method adopted by EEC/2568/91 regulation, Annexes V with later amendments [x]. Sterol and triterpene diol calculated as total erythrodiol concentrations were calculated as mg/kg of oil with respect to the internal standard (5 α -cholestan-3 β -ol). Results were expressed as proportions (%) of total sterols. The sum of Δ 5,23-stigmastadienol, clerosterol, β -sitosterol, sitostanol, Δ 5-avenasterol, and Δ 5,24-stigmastadienol represents apparent β -sitosterol. Mean values of duplicate experiments in each sample were used for further statistical analysis.

The sterolic profile according to the cultivar are presented on the following Tables for each harvest year from 2019 -2022

2.1.1 Harvest year 2019-2020

Table 2.1.1 Sterolic profile of cv. Koroneiki olive oil samples (2019-2020)

Sample code	cv. Koroneiki														
	Cholesterol	24-meth/cholest	campesterol	campestanol	stigmastanol	clerosterol	β -sitosterol	sitostanol	Δ 5-avenasterol	Δ 5,24-stigmastadienol	Δ 7-stigmastanol	δ 7-avenasterol	Total erythrodiol	Apparent β -sitosterol	Total sterols mg/kg
KE1	0,02	0,12	3,96	0,05	0,57	1,47	87,05	0,92	4,9	0,51	0,1	0,41	1,16	94,85	1094,05
KE2	0,08	0,18	4,03	0,03	0,79	1,05	87,88	0,43	4,52	0,22	0,55	0,23	5,26	94,1	891,66
KE3	0,17	0,26	4,45	0,14	0,37	1,09	84,44	0,28	7,85	0,25	0,4	0,29	1,84	93,91	921,75
KE4	0,13	0,25	4,05	0,06	0,58	1,16	86,78	0,47	5,67	0,25	0,39	0,2	2,38	94,33	848,9
KE5	0,08	0,08	3,46	0,05	0,91	1,15	89,9	0,65	2,88	0,15	0,53	0,15	3,79	94,73	1120,67
KE6	0,05	0,28	3,26	0,1	0,55	0,67	89,42	0,16	5,31	0,21	0,18	0,11	0,91	95,77	1188,91
KE7	0,13	0,44	4,07	0,05	0,92	0,73	83,72	0,46	6,78	0,51	0,23	0,13	4,29	92,2	935,01
KE8	0,05	0,12	3,83	0,02	0,66	0,66	81,1	0,16	10,7	0,2	0,4	0,11	4,54	92,8	1060,5
KE9	0,05	0,17	4,18	0,07	0,44	1,04	86,73	0,45	4,93	0,67	0,39	0,89	1,84	93,82	1030,44
KE10	0,1	0,32	3,56	0,07	0,39	0,76	84,99	0,16	8,48	0,57	0,43	0,17	4,47	94,96	899,6
KE11	0,13	0,22	3,56	0,09	0,42	0,74	85,52	0,18	8,59	0,22	0,19	0,15	1,43	95,25	938,52
KE12	0,08	0,05	3,57	0,07	1,13	0,6	91,76	0,69	3	0,13	0,47	0,28	3,63	96,18	897,73
KE13	0,04	0,19	4,09	0,04	0,4	0,7	90,04	0,71	3,08	0,34	0,51	0,21	3,33	94,87	993,66
KE14	0,11	0,14	3,98	0,12	0,59	0,92	85,6	0,32	7,59	0,45	0,59	0,2	2,01	94,88	1045,85
KE15	0,08	0,15	4,38	0,01	0,78	0,96	86,79	0,16	5,97	0,23	0,34	0,15	2,52	94,11	906,41
KE16	0,01	0,23	3,25	0,09	0,44	0,8	85,21	0,27	9,2	0,26	0,19	0,2	2,28	95,74	1161,52
KE17	0,03	0,23	4,02	0,06	0,75	0,54	87,49	0,39	5,91	0,19	0,21	0,18	1,91	94,52	1009,73
KE18	0,07	0,32	4,01	0,04	0,54	0,91	87,15	0,51	5,88	0,22	0,24	0,12	1,33	94,67	950,98

KE19	0,01	0,14	3,52	0,08	0,34	0,98	85,65	0,25	8,22	0,44	0,29	0,19	2,48	95,54	994,04
KE20	0,14	0,27	4,42	0,05	0,8	0,83	83,81	0,87	7,66	0,58	0,61	0,66	4,72	93,75	904,56
KM1	0,13	0,25	3,78	0,01	0,55	0,76	86,69	1,06	6,02	0,14	0,45	0,15	2,42	94,67	1119,22
KM2	0,13	0,18	3,77	0,02	0,6	0,79	88,73	0,82	4,41	0,33	0,18	0,13	2,17	95,08	1043,92
KM3	0,05	0,29	3,26	0,03	0,52	0,76	80,71	0,4	7,42	0,45	0,22	0,21	2,41	89,74	1140,2
KM4	0,14	0,29	3,85	0,05	0,86	0,87	88,07	0,48	4,81	0,26	0,15	0,18	3,04	94,49	812,65
KM5	0,12	0,19	4,46	0,04	0,85	0,8	88,85	0,63	3,16	0,22	0,38	0,3	3,34	93,66	662,52
KM6	0,09	0,15	3,99	0,09	0,79	0,96	84,48	0,48	7,38	0,57	0,5	0,62	3,39	93,87	1083,45
KM7	0,17	0,18	3,6	0,02	0,6	0,84	87,71	0,86	5,56	0,33	0,09	0,13	2,22	95,3	1060,32
KM8	0,36	0,2	4,12	0,1	0,64	0,67	84,78	0,56	7,7	0,3	0,35	0,2	2,99	94,01	819,11
KM9	0,05	0,51	3,75	0,07	0,74	0,76	80,4	0,35	11,9	0,51	0,57	0,4	2,21	93,9	1016,37
KM10	0,08	0,13	3,55	0,01	0,5	1,03	86,8	0,68	6,42	0,18	0,28	0,34	1,87	95,11	1211,07
KM13	0,13	0,28	3,85	0,16	0,57	0,86	80,76	0,6	11,3	0,36	0,2	0,49	4,16	93,84	967,57
KM14	0,45	0,32	4,22	0,16	0,93	0,93	85,76	0,98	5	0,29	0,3	0,44	3,72	92,96	964,59
KM15	0,01	0,21	3,27	0,09	0,43	0,8	85,21	0,26	9,15	0,22	0,2	0,22	2,27	95,64	1151,52
KM16	0,13	0,26	3,76	0,1	0,56	0,52	81,21	0,34	12,5	0,26	0,2	0,18	4,2	94,79	1020,27
KL1	0,04	0,43	4,39	0,05	0,8	0,38	86,08	0,18	7,06	0,13	0,2	0,25	3,92	93,83	1010,09
KL2	0,1	0,2	3,35	0,05	0,66	1,03	87,38	0,67	6	0,26	0,2	0,15	2,83	95,34	1154,94
KL3	0,1	0,16	3,68	0,03	0,79	0,47	85,54	0,43	7,31	0,34	0,19	0,28	2,89	94,09	1178,44
KL4	0,05	0,13	3,81	0,06	0,56	0,86	90,07	0,43	4,7	0,17	0,21	0,19	1,76	96,23	1206,8
KL5	0,11	0,2	3,63	0,05	0,54	0,77	85,25	0,58	8,27	0,23	0,19	0,17	1,93	95,1	1062,62
KL6	0,11	0,21	3,33	0,05	0,49	0,76	86,24	0,58	7,62	0,24	0,22	0,17	1,92	95,44	1115,48
KL7	0,05	0,29	3,52	0,1	0,26	0,65	88,88	0,16	5,57	0,22	0,21	0,1	1,09	95,48	1193,67
KL8	0,01	0,14	3,32	0,03	0,73	0,83	84,41	0,49	9,04	0,28	0,22	0,39	2,54	95,05	1095,56
KL9	0,02	0,32	4,18	0,09	0,6	0,47	85,07	0,25	8,33	0,1	0,22	0,23	2,16	94,22	980,79
KL10	0,1	0,44	4	0,12	0,78	0,63	82,07	0,18	11,4	0,18	0,19	0,24	3,83	94,41	1047,98

Table 2.1.2 Sterolic profile of cv. Lianolia Kerkyras olive oil samples(2019-2020)

Sample code	cv. Lianolia Kerkyras														Total sterols mg/kg
	Cholesterol	24-meth/cholestan	campesterol	campestanol	stigmasterol	clerosterol	β -sitosterol	sitostanol	$\Delta 5$ -avenasterol η	$\Delta 5,24$ -stigm/dienol η	$\Delta 7$ -stigmasterol	$\delta 7$ -avenasterol η	Total erythrodol	Apparent β -sitosterol	
LE1	0,14	0,1	3,27	0,05	0,6	0,78	86,48	0,61	6,83	0,44	0,2	0,45	2,02	95,14	1582,4
LE2	0,27	0,12	3,6	0,11	0,8	1,04	88,15	0,43	4,23	0,26	0,2	0,57	2,11	94,11	1502,14
LE3	0,11	0,02	3,41	0,02	0,79	0,96	89,52	0,53	3,9	0,1	0,2	0,31	1,63	95,01	1334,77
LE4	0,13	0,06	3,56	0,02	0,54	0,86	88,97	0,62	4,57	0,12	0,19	0,3	1,41	95,14	1471,63
LE5	0,24	0,1	3,23	0,04	0,54	0,58	89,2	0,93	4,05	0,49	0,2	0,26	2,02	95,25	1413,76
LE6	0,25	0,11	3,66	0,04	0,52	0,56	88,25	0,99	4,51	0,54	0,26	0,26	1,89	94,85	1446,22

LE7	0,26	0,11	3,37	0,03	0,68	0,74	89,61	0,67	3,86	0,19	0,21	0,2	1,6	95,07	1622,93
LE8	0,25	0,1	3,46	0,02	0,71	0,69	88,75	0,64	3,95	0,21	0,21	0,19	1,69	94,24	1439,6
LE9	0,07	0,06	3,32	0,01	0,76	0,81	89,49	0,53	4,5	0,21	0,25	0,36	1,19	95,54	1329,09
LE10	0,28	0,02	3,2	0,04	0,59	0,91	88,79	0,82	3,58	0,3	0,16	0,29	2	94,4	1358,41
LE11	0,09	0,11	3,65	0,05	0,75	0,98	89,16	0,91	3,72	0,27	0,2	0,02	1,36	95,04	1314,24
LE12	0,29	0,04	3,54	0,03	0,54	1,11	89,05	0,86	3,75	0,35	0,19	0,11	1,34	95,12	1255,45
LE13	0,08	0,09	2,98	0,03	0,85	1,18	87,98	0,79	5,4	0,21	0,18	0,17	1,26	95,56	1213,13
LE14	0,06	0,02	3,44	0,05	0,59	0,9	91,39	0,79	2,14	0,3	0,18	0,16	2,51	95,52	1390,76
LE15	0,23	0,1	3,49	0,03	0,49	0,49	88,21	0,94	4,57	0,5	0,17	0,29	1,92	94,71	1439
LE16	0,15	0,06	3,55	0,05	0,62	0,98	89,31	0,92	3,74	0,27	0,22	0,1	1,3	95,22	1399,37
LE17	0,12	0,02	3,3	0,02	0,4	0,78	88,31	0,63	5,46	0,32	0,22	0,45	1,26	95,5	1460,21
LE18	0,06	0,02	3,4	0,05	0,62	0,86	91,2	0,79	2,12	0,25	0,21	0,29	2,56	95,22	1268,45
LE19	0,09	0,04	3,62	0,04	0,49	0,78	89,66	0,56	4,11	0,22	0,2	0,03	1,07	95,33	1594,02
LE20	0,06	0,12	3,28	0,01	0,92	0,86	88,89	0,54	4,53	0,25	0,25	0,3	1,22	95,07	1378,79
LM1	0,11	0,05	3,61	0,05	0,43	0,77	88,6	0,82	4,66	0,22	0,23	0,29	1,28	95,07	1118,58
LM2	0,04	0,08	3,54	0,03	0,45	0,91	88,56	0,62	5,02	0,24	0,21	0,32	1,3	95,35	1263,04
LM3	0,06	0,07	3,46	0,03	0,42	0,79	88,6	0,55	5,31	0,26	0,23	0,3	1,25	95,51	1418,12
LM4	0,03	0,07	3,08	0,03	0,4	0,94	89,14	0,61	5,01	0,23	0,2	0,28	1,23	95,93	1299,23
LM5	0,04	0,12	3,38	0,05	0,33	0,61	87,05	0,66	7,18	0,16	0,2	0,24	0,98	95,66	1307,25
LM6	0,08	0,09	3,5	0,06	0,34	0,69	90,51	1,06	3,03	0,22	0,2	0,09	1,56	95,51	1220,78
LM7	0,05	0,06	3,51	0,05	0,43	0,94	89,99	1,14	3,03	0,05	0,23	0,36	1,48	95,15	1195,59
LM8	0,07	0,06	3,35	0,03	0,44	0,83	91,71	0,64	2,41	0,13	0,23	0,09	1,07	95,72	1469,84
LM9	0,17	0,09	3,64	0,07	0,39	0,73	90,49	0,76	2,6	0,23	0,21	0,07	1	94,81	1268,03
LM10	0,1	0,06	3,55	0,03	0,33	1,02	91,4	0,7	2,52	0,02	0,19	0,1	0,88	95,66	1067,06
LM11	0,04	0,04	3,36	0	0,34	0,79	88,51	0,58	5,55	0,19	0,21	0,4	1,23	95,62	1390,02
LM12	0,12	0,16	3,4	0,03	0,43	0,67	88,62	0,75	4,68	0,24	0,22	0,59	1,91	94,96	1548,56
LM13	0,13	0,1	3,41	0,01	0,54	0,77	88,67	0,45	5,06	0,23	0,24	0,4	1,92	95,18	1329,99
LM14	0,06	0,1	3,3	0,03	0,51	0,7	86,64	0,49	7,35	0,35	0,21	0,26	1,59	95,53	1394,48
LM15	0,06	0,1	3,47	0,03	0,52	0,7	86,34	0,5	7,37	0,37	0,23	0,31	1,56	95,28	1355,32
LM16	0,13	0,08	3,48	0,03	0,53	0,75	88,82	0,5	4,86	0,16	0,25	0,39	1,42	95,09	1306,96
LM17	0,14	0,27	3,53	0,03	0,85	0,4	89,28	0,43	4,32	0,14	0,29	0,31	2	94,57	1279,96
LM18	0,07	0,06	3,45	0,01	0,44	0,88	90,58	0,61	3,29	0,13	0,25	0,22	0,96	95,49	1501,39
LM19	0,13	0,09	3,44	0,02	0,38	1,01	90,32	0,53	3,5	0,15	0,3	0,14	1,54	95,51	1255,13
LM20	0,07	0,06	3,59	0,02	0,46	0,88	90,29	0,62	3,44	0,12	0,24	0,21	0,97	95,35	1478,4
LL1	0,11	0,04	3,33	0,04	0,35	0,92	90,19	0,68	3,78	0,14	0,25	0,18	0,9	95,71	1355,81
LL2	0,11	0,1	3,84	0,06	0,58	0,6	90,03	0,78	3,05	0,18	0,29	0,38	1,05	94,64	1274,7
LL3	0,16	0,04	3,4	0,05	0,36	1	89,07	0,45	4,79	0,11	0,29	0,14	1,16	95,42	1263,51
LL4	0,1	0,1	3,26	0,05	0,34	0,74	88,78	0,65	5,1	0,2	0,43	0,25	1,08	95,47	1458,34
LL5	0,16	0,04	3,4	0,19	0,36	1	89,07	0,45	4,79	0,11	0,29	0,14	1,16	95,42	1301,67
LL6	0,1	0,11	3,15	0,01	0,38	0,73	87,74	0,73	6,26	0,23	0,27	0,3	0,96	95,69	1229,01

LL7	0,12	0,09	3,65	0,01	0,33	0,57	91,02	0,64	2,92	0,15	0,26	0,24	1,02	95,3	1307,17
LL8	0,08	0,07	3,49	0,03	0,31	0,68	88,5	0,58	5,41	0,17	0,29	0,4	1,75	95,34	1297,89
LL9	0,13	0,11	3,67	0,01	0,33	0,56	90,61	0,66	3,16	0,18	0,3	0,27	1,05	95,17	1368,65
LL10	0,12	0,09	3,65	0,01	0,33	0,57	91,02	0,64	2,92	0,15	0,26	0,24	1,02	95,3	1307,17
LL11	0,16	0,1	3,46	0,11	0,45	0,89	90,39	0,93	3,09	0,06	0,21	0,15	2,04	95,36	1237,14
LL12	0,08	0,07	3,38	0,07	0,33	1,03	90,85	0,63	2,97	0,12	0,3	0,17	1,12	95,6	1206,54
LL13	0,18	0,03	3,4	0,05	0,48	0,84	86,33	0,55	6,94	0,5	0,48	0,22	0,66	95,16	1192,6
LL14	0,14	0,14	3,5	0,01	0,48	0,69	90,18	0,52	3,72	0,1	0,3	0,22	1,59	95,21	1222,7
LL15	0,1	0,12	3,35	0,03	0,4	0,89	89,43	0,83	4,51	0,07	0,18	0,1	0,65	95,73	1212,11
LL16	0,14	0,14	3,5	0,01	0,48	0,69	90,18	0,52	3,72	0,1	0,3	0,22	1,59	95,21	1376,95
LL17	0,14	0,07	3,2	0	0,73	0,68	89,25	0,81	3,99	0,3	0,72	0,1	2,24	95,03	1332,19
LL18	0,05	0,04	2,88	0	0,41	1,09	88,67	0,85	5,52	0,12	0,21	0,15	2,1	96,25	1212,78
LL19	0,12	0,07	3,14	0,03	0,38	0,99	90,23	0,69	3,82	0,13	0,23	0,16	0,8	95,86	1389
LL20	0,04	0,18	3,27	0,05	0,39	0,64	89,78	0,74	3,95	0,14	0,6	0,16	1,82	95,25	1394,76

Table 2.1.3 Sterolic profile of cv. Coratina olive oil samples (2019-2022)

Sample code	cv. Coratina														
	Cholesterol	24-meth/cholestan	campesterol	campestanol	stigmastanol	clerosterol	β -sitosterol	sitosterol	Δ^5 -avenasterol	$\Delta^5,24$ -stigmadienol	Δ^7 -stigmastanol	δ^7 -avenasterol	Total erythrodol	Apparent β -sitosterol	Total sterols mg/kg
EC1	0,1	0,1	3,3	0,1	0,5	0,8	86,2	1,3	7,8	0,7	0,25	0,6	1,6	96,8	1118
EC2	0,2	0,1	3,4	0,1	0,5	0,8	83,4	1,3	7,8	0,7	0,14	0,32	1,7	94	1156
EC3	0,1	0,1	3,4	0,1	0,5	0,8	86,9	1,3	7,6	0,9	0,3	0,33	1,8	97,5	1123
EC4	0,3	0,1	3,5	0,1	0,6	0,8	86,5	1,1	8,1	1	0,24	0,32	2,4	97,5	1125
EC5	0,1	0,1	3,3	0,1	0,4	0,8	84,5	1,1	8,1	1,2	0,4	0,52	2,5	95,7	1123
EC6	0,43	0,1	3,6	0,1	0,4	0,8	85,2	1,1	7,8	1,2	0,27	0,52	2,9	96,1	1145
EC7	0,2	0,1	3,5	0,1	0,6	0,9	84,5	1,2	7,9	1,2	0,24	0,51	1,7	95,7	1145
EC8	0,1	0,1	3,8	0,1	0,5	0,9	85,6	1,3	7,9	0,7	0,18	0,6	2	96,4	1148
EC9	0,15	0,1	3,7	0,2	0,3	1	86,3	1,3	8	0,8	0,18	0,32	1,7	97,4	1189
EC10	0,2	0,1	3,3	0,1	0,6	1	84,2	1,2	8,1	0,8	0,21	0,32	1,8	95,3	1236
EC11	0,1	0,1	3,4	0,2	0,5	1	84,6	1,1	8,1	0,7	0,19	0,31	1,8	95,5	1675
EC12	0,1	0,2	3,5	0,1	0,4	0,9	85,6	1,3	7,9	0,9	0,29	0,34	1,5	96,6	1675
EC13	0,1	0,1	3,3	0,2	0,5	1	84,5	1,2	7,8	0,9	0,43	0,34	1,9	95,4	1698
EC14	0,2	0,2	3,5	0,1	0,6	1	86,1	1,2	7,8	1,2	0,29	0,33	1,7	97,3	1623
EC15	0,2	0,1	3,6	0,1	0,6	0,9	84,9	1,3	7,6	1,2	0,27	0,3	1,5	95,9	1622
EC16	0,2	0,1	3,4	0,1	0,6	1	85,2	1,2	7,6	1,1	0,2	0,32	2,7	96,1	1652
EC17	0,2	0,2	3,2	0,1	0,4	0,9	84,1	1,3	7	0,8	0,23	0,31	1,5	94,1	1125
EC18	0,25	0,2	3,1	0,1	0,5	1	89,8	1,2	7,7	0,8	0,21	0,32	1,5	100,5	1124

EC19	0,1	0,1	3,7	0,1	0,6	0,9	82,2	1,3	7,6	0,8	0,19	0,21	1,9	92,8	1154
LC23	0,2	0,1	3,5	0,2	0,6	1	83,5	1,2	8,1	0,7	0,2	0,32	2,8	94,5	1235
LC24	0,2	0,1	3,3	0,1	0,4	1	86,5	1,2	8,2	0,7	0,22	0,21	2,8	97,6	1125
LC25	0,2	0,1	3,5	0,1	0,4	1	85,9	1,3	8,1	0,7	0,21	0,62	1,3	97	1123
LC26	0,1	0,1	3,6	0,2	0,6	0,8	86,2	1,2	8,2	0,8	0,2	0,36	1,4	97,2	1123
LC27	0,1	0,1	3,4	0,1	0,5	0,8	84,6	1,2	8,2	0,8	0,19	0,32	1,9	95,6	1145
LC28	0,2	0,2	3,2	0,1	0,3	0,9	85,6	1,2	7,9	1,2	0,21	0,61	1,5	96,8	1125
LC32	0,2	0,1	3,4	0,2	0,5	0,9	85,6	1,3	8,1	1,2	0,23	0,32	2,8	97,1	1254
LC33	0,1	0,1	3,1	0,1	0,6	0,8	82,6	1,3	8,1	1,2	0,22	0,22	1,3	94	1452
LC34	0,2	0,1	3,4	0,1	0,6	0,8	85,4	1,3	8,2	1,1	0,21	0,22	1,4	96,8	1236
LC35	0,2	0,1	3,5	0,1	0,6	0,8	85,4	1,2	7,9	0,8	0,2	0,32	1,2	96,1	1148
LC36	0,2	0,1	3,3	0,1	0,4	0,9	82,9	1,3	7,7	0,8	0,18	0,36	3,1	93,6	1159
LC37	0,2	0,1	3,5	0,1	0,6	0,9	85,3	1,2	7,8	0,8	0,18	0,6	1,5	96	1146
LC38	0,2	0,1	3,6	0,1	0,4	0,8	84,1	1,1	7,7	0,7	0,17	0,32	2,8	94,4	1244
LC39	0,2	0,1	3,4	0,1	0,5	0,8	87,2	1,2	7,8	0,7	0,19	0,52	2,8	97,7	1202
LC40	0,3	0,1	3,2	0,2	0,6	0,9	88,4	1,3	8,1	0,7	0,2	0,26	1,5	99,4	1145
EF41	0,1	0,2	3,1	0,1	0,5	1	82,2	1,1	8	0,7	0,19	0,31	1,9	93	1185
EF42	0,2	0,2	3,7	0,2	0,6	1	83,7	1,1	8	0,7	0,21	0,31	1,2	94,5	1132
EF43	0,2	0,1	3,7	0,1	0,5	1	88,9	1,3	7,7	0,7	0,22	0,32	1,8	99,6	1145
EF47	0,2	0,1	3,5	0,1	0,4	1	83,7	1,1	7,7	1,2	0,22	0,62	1,7	94,7	1021
EF48	0,1	0,1	3,5	0,2	0,6	0,8	83,5	1,1	7,6	1,1	0,24	0,32	2,9	94,1	1102
EF52	0,2	0,3	3,8	0,2	0,6	0,8	84,6	1,1	7,9	1,1	0,2	0,36	1,3	95,5	1102
EF53	0,2	0,2	3,7	0,38	0,5	0,9	85,6	1,1	7,7	0,8	0,22	0,35	1	96,1	1145
EF54	0,1	0,1	3,7	0,3	0,6	0,9	85,4	1,2	8,1	0,8	0,18	0,6	1,3	96,4	1452
EF55	0,2	0,1	3,4	0,42	0,6	0,8	82,1	1,3	8,1	0,8	0,17	0,24	1,5	93,1	1123
EF56	0,1	0,1	3,4	0,4	0,6	0,8	82,1	1,1	8,2	0,7	0,19	0,32	1,4	92,9	1148
EF57	0,2	0,2	3,7	0,38	0,5	0,9	84,7	1,2	7,9	0,7	0,2	0,3	1	95,4	1105
EF58	0,1	0,1	3,8	0,4	0,6	1	85,6	1,1	7,7	0,7	0,21	0,63	1,4	96,1	1020
EF59	0,1	0,1	3,6	0,3	0,3	1	89,5	1,1	7,8	0,7	0,23	0,21	1,4	100,1	1020
EF60	0,1	0,1	3,4	0,3	0,3	1	85,4	1,1	7,7	0,7	0,19	0,32	1,7	95,9	1023
LF61	0,1	0,1	3,4	0,1	0,3	1	85,4	1,1	7,8	0,7	0,21	0,21	0,7	96	1020
LF62	0,2	0,1	3,5	0,1	0,4	0,9	85,6	1,1	8,1	1,2	0,22	0,32	0,7	96,9	1069
LF66	0,1	0,1	3,4	0,2	0,5	0,8	86,5	1,3	7,6	1,1	0,22	0,21	0,6	97,3	1026
LF68	0,1	0,1	3,4	0,2	0,3	0,9	87,9	1,4	7,6	1,2	0,25	0,36	1,8	99	1023
LF69	0,1	0,1	3,6	0,1	0,6	0,8	87,6	1,3	7,7	1,1	0,23	0,32	1,5	98,5	1045
LF70	0,2	0,1	3,6	0,1	0,6	0,9	89,2	1,2	7,6	0,8	0,21	0,61	1,9	99,7	1023
LF71	0,1	0,1	3,6	0,2	0,6	0,8	89,4	1,2	7,8	0,8	0,18	0,32	1,7	100	1236
LF72	0,1	0,1	3,5	0,1	0,6	0,8	89,5	1,2	7,7	0,7	0,19	0,31	1,5	99,9	1145
LF73	0,2	0,1	3,4	0,2	0,3	0,8	89,4	1,1	7,7	1,1	0,19	0,34	2,7	100,1	1178

LF75	0,1	0,1	3,3	0,2	0,3	1	85,6	1,3	7,7	1,1	0,23	0,35	1,5	96,7	1025
LF76	0,1	0,1	3,5	0,1	0,4	0,8	85,6	1,3	7,9	0,7	0,17	0,35	1,9	96,3	1125
LF78	0,2	0,2	3,6	0,2	0,6	0,8	88	1,3	8,1	0,8	0,19	0,32	1,5	99	1023
LF80	0,2	0,1	3,5	0,2	0,5	1	86,1	1,3	8,2	1,2	0,22	0,31	2,8	97,8	1120

Table 2.1.4 Sterolic profile of cv. Favolozza olive oil samples (20219-2020)

Sample code	cv. Favolozza														
	Cholesterol	24-meth/cholestan	campesterol	campestanol	stigmastanol	clerosterol	β -sitosterol	sitosterol	Δ^5 -avenasterol	$\Delta^5,24$ -stigmadienol	Δ^7 -stigmastanol	δ^7 -avenasterol	Total erythrodiol	Apparent β -sitosterol	Total sterols mg/kg
EC20	0,25	0,2	3,2	0,1	0,5	1	85,9	1,2	7,6	0,9	0,21	0,32	1,5	96,6	1156
LC21	0,1	0,1	3,2	0,2	0,6	0,9	83,2	1,1	7,8	0,9	0,22	0,2	1,5	93,9	1156
LC22	0,2	0,1	3,3	0,1	0,5	1	83,7	1,3	8,1	0,9	0,2	0,26	1,5	95	1236
LC29	0,1	0,1	3,1	0,2	0,6	0,8	85,4	1,1	7,9	1,2	0,22	0,6	1,6	96,4	1123
LC30	0,2	0,1	3,7	0,1	0,5	0,9	82,1	1,1	7,9	1,1	0,24	0,52	2,8	93,1	1156
LC31	0,1	0,1	3,3	0,1	0,4	0,9	82,1	1,3	7,7	1,2	0,21	0,41	2,1	93,2	1145
EF44	0,1	0,1	3,8	0,1	0,6	1	83,6	1,2	7,6	0,8	0,22	0,36	1,4	94,2	1123
EF45	0,2	0,1	3,7	0,2	0,3	1	85,9	1,1	7,6	0,8	0,19	0,35	1,4	96,4	1147
EF46	0,3	0,1	3,5	0,1	0,4	1	83,2	1,3	7,6	1,2	0,21	0,35	1,5	94,3	1021
EF49	0,2	0,1	3,5	0,1	0,6	0,9	86,5	1,2	7,8	1,2	0,21	0,32	1,5	97,6	1120
EF50	0,2	0,1	3,5	0,1	0,5	0,8	85,9	1,3	7,7	1,2	0,23	0,21	2,2	96,9	1140
EF51	0,1	0,2	3,8	0,3	0,5	0,8	86,2	1,2	7,7	1,2	0,21	0,21	2,7	97,1	1152
LF63	0,1	0,1	6,5	0,1	0,5	0,9	86,2	1,1	8	1,2	0,24	0,2	0,7	97,4	1025
LF64	0,3	0,2	3,5	0,1	0,6	0,8	86,5	1,1	8	1,2	0,21	0,26	0,6	97,6	1024
LF65	0,2	0,1	3,6	0,1	0,4	0,8	82,9	1,2	7,7	1,1	0,23	0,32	0,6	93,7	1023
LF67	0,3	0,1	3,5	0,1	0,4	0,9	85,4	1,4	7,6	1,1	0,2	0,62	0,6	96,4	1054
LF74	0,1	0,1	3,3	0,1	0,3	0,8	87,9	1,1	7,7	1,1	0,21	0,36	1,5	98,6	1123
LF77	0,2	0,2	3,4	0,1	0,5	1	88,1	1,3	7,7	0,7	0,18	0,36	1,5	98,8	1023
LF79	0,2	0,1	3,3	0,1	0,4	0,8	84,5	1,2	8,1	1,2	0,21	0,32	1,5	95,8	1120

Table 2.1.5 Sterolic profile cv. Peranzana olive oil samples (2019-2020)

Sample code	cv. Favolozza														
	Cholesterol	24-meth/cholestan	campesterol	campestanol	stigmastanol	clerosterol	β -sitosterol	sitosterol	Δ^5 -avenasterol	$\Delta^5,24$ -stigmadienol	Δ^7 -stigmastanol	δ^7 -avenasterol	Total erythrodiol	Apparent β -sitosterol	Total sterols mg/kg
EO81	0,25	0,1	3,5	0,2	0,4	1	84,9	1,2	7,9	1,1	0,24	0,6	2,8	96,1	1102
EO82	0,1	0,1	3,2	0,1	0,5	1	85,2	1,1	7,7	1,2	0,21	0,62	1,3	96,2	1102

EO83	0,25	0,1	3,3	0,1	0,5	0,9	84,1	1,2	7,6	1,2	0,23	0,32	1,4	95	1145
EO84	0,1	0,1	3,5	0,1	0,5	1	89,8	1,3	7,6	1,2	0,21	0,36	1,9	100,9	1452
EO85	0,2	0,1	3,8	0,1	0,6	0,9	82,2	1,1	7,6	1,1	0,23	0,32	1,5	92,9	1123
EO86	0,2	0,1	3,7	0,1	0,6	1	85,9	1,1	7,9	0,8	0,19	0,32	6	96,7	1148
EO87	0,2	0,2	3,3	0,1	0,6	0,8	83,2	1,3	7,8	0,8	0,19	0,31	0,6	93,9	1105
EO88	0,2	0,2	3,4	0,1	0,3	0,8	83,7	1,3	7,8	0,8	0,21	0,36	0,6	94,4	1020
EO89	0,1	0,2	3,5	0,1	0,3	0,9	83,5	1,3	7,9	0,7	0,23	0,23	1,9	94,3	1020
EO90	0,1	0,1	3,3	0,1	0,4	0,8	86,5	1,3	7,6	0,7	0,25	0,35	1,7	96,9	1023
EO91	0,2	0,1	3,5	0,1	0,5	0,8	85,9	1,2	7,5	0,7	0,19	0,36	1,5	96,1	1020
EO92	0,1	0,1	3,6	0,2	0,6	0,8	86,2	1,3	8	0,7	0,18	0,32	2,7	97	1069
EO93	0,1	0,1	3,4	0,1	0,4	1	84,6	1,2	8,1	0,7	0,23	0,31	1,5	95,6	1025
EO94	0,1	0,1	3,2	0,2	0,5	0,8	85,6	1,1	8,1	0,7	0,21	0,26	1,5	96,3	1024
EO95	0,1	0,1	3,1	0,1	0,4	1	85,4	1,2	8	1,2	0,23	0,32	1,9	96,8	1023
EO96	0,2	0,2	3,7	0,1	0,3	0,8	82,1	1,3	8	1,2	0,21	0,21	1,5	93,4	1026
EO97	0,2	0,2	3,2	0,2	0,6	0,8	82,1	1,1		1,1	0,2	0,26	1,5	85,1	1054
EO98	0,2	0,1	3,2	0,1	0,6	0,9	85,6	1,1	7,9	1,1	0,19	0,32	1,5	96,6	1023
EO99	0,1	0,1	3,3	0,1	0,6	0,9	82,6	1,2	7,8	1,1	0,19	0,31	1,9	93,6	1045
EO100	0,1	0,2	3,5	0,2	0,6	0,9	85,4	1,2	7	1,2	0,22	0,36	1,5	95,7	1023
LO101	0,1	0,3	3,2	0,1	0,3	1	85,4	1,1	7,8	1,1	0,26	0,35	1,6	96,4	1236
LO102	0,2	0,2	3,2	0,1	0,3	0,9	82,9	1,3	8,1	0,8	0,24	0,32	1,9	94	1145
LO103	0,2	0,1	3,3	0,1	0,3	0,9	85,3	1,1	7,9	0,8	0,21	0,6	1,8	96	1178
LO104	0,1	0,1	3,2	0,1	0,4	0,9	84,1	1,2	7,8	0,7	0,23	0,62	1,5	94,7	1123
LO105	0,1	0,1	3,1	0,2	0,5	0,8	87,2	1,1	7,7	1,1	0,23	0,34	2,7	97,9	1025
LO106	0,2	0,2	3,1	0,1	0,6	0,9	88,4	1,3	7,9	1,1	0,19	0,26	1,5	99,6	1125
LO107	0,1	0,1	3,1	0,1	0,4	0,8	82,2	1,4	7,6	1,1	0,18	0,32	1,5	93,1	1236
LO108	0,1	0,1	3,1	0,1	0,5	0,8	83,7	1,1	7,5	0,7	0,18	0,25	1,9	93,8	1123
LO109	0,1	0,1	3,3	0,2	0,4	0,8	88,9	1,3	8	0,7	0,2	0,24	1,5	99,7	1148
LO110	0,1	0,1	3,2	0,2	0,5	1	88,5	1,2	8,1	0,8	0,21	0,31	1,6	99,6	1105
LO111	0,1	0,1	3,4	0,1	0,5	0,8	86,5	1,3	8,1	1,2	0,2	0,3	1,9	97,9	1020
LO112	0,2	0,1	3,2	0,2	0,5	1	85,6	1,2	8	1,2	0,19	0,2	1,8	97	1020
LO113	0,2	0,2	3,1	0,1	0,6	0,8	85,6	1,1	8	1,1	0,19	0,6	1,8	96,6	1023
LO114	0,2	0,2	3,7	0,1	0,6	0,8	84,5	1,2	8,1	1,2	0,19	0,62	2,1	95,8	1020
LO115	0,1	0,1	3,2	0,2	0,6	1	88,1	1,3	7,9	1,2	0,21	0,32	2,3	99,5	1069
LO116	0,1	0,1	3,2	0,1	0,4	1,1	85,6	1,3	7,7	1,2	0,2	0,31	1,8	96,9	1025
LO117	0,1	0,2	3,3	0,1	0,4	1,1	85,5	1,2	7,8	1,1	0,19	0,35	0,9	96,7	1024
LO118	0,2	0,1	3,5	0,2	0,5	0,9	84,9	1,3	7,7	0,8	0,21	0,34	0,9	95,6	1023
LO119	0,2	0,1	3,4	0,1	0,5	0,8	84,5	1,2	7,7	0,8	0,22	0,3	1,1	95	1026
LO120	0,1	0,2	3,3	0,1	0,4	0,8	85,5	1,1	7,7	0,9	0,24	0,21	2	96	1054

Harvest year 2020-2021

Table 2.2.1 Sterolic profile of cv. Koroneiki olive oil samples (2020-2021)

Sample code	cv. Koroneiki														
	Cholesterol	24-meth/cholest	campesterol	campestanol	stigmasterol	clerosterol	β -sitosterol	sitostanol	Δ^5 -avenasterol	$\Delta^5,24$ -stigm/dienol	Δ^7 -stigmastenol	δ^7 -avenasterol	Total erythrodilol	Apparent β -sitosterol	Total sterols mg/kg
KE1	0,15	0,21	4,09	0,08	0,89	0,77	83,47	0,45	6,74	0,62	0,4	0,72	2,59	92,05	930
KE2	0,14	0,16	4,62	0,15	0,67	0,88	82,63	0,28	7,13	0,51	0,48	0,31	2,83	91,43	1002
KE3	0,23	0,16	3,96	0,08	0,39	0,49	84,76	0,42	6,28	0,52	0,48	0,52	3,23	92,48	983
KE4	0,12	0,2	3,86	0,04	0,58	1,02	83,17	0,61	7,22	0,82	0,71	0,14	2,25	92,84	993
KE5	0,22	0,14	3,98	0,05	0,91	0,61	85,63	0,69	6,8	0,35	0,4	0,33	3,64	94,08	948
KE6	0,16	0,13	4,07	0,03	0,69	0,58	89,00	0,64	3,83	0,28	0,47	0,27	2,5	94,32	957
KE7	0,06	0,16	4	0,05	0,04	0,8	86,39	0,26	6,82	0,41	0,18	0,21	2,91	94,69	970
KE8	0,07	0,14	3,88	0,05	0,71	0,56	88,17	0,51	6,18	0,19	0,31	0,35	2,1	94,61	1151
KE9	0,06	0,18	3,9	0,09	0,93	0,55	87,62	0,72	5,32	0,33	0,2	0,19	2,84	94,56	1197
KE10	0,15	0,17	4,02	0,04	1,06	0,66	82,93	0,71	9,42	0,23	0,33	0,37	3,35	93,96	822
KE11	0,11	0,19	3,47	0,08	0,64	0,68	85,69	0,52	6,79	0,23	0,19	0,19	3,05	93,92	1125
KL1	0,18	0,19	3,96	0,09	0,78	0,56	85,56	0,21	7,76	0,37	0,32	0,14	3,8	94,46	1133
KL2	0,03	0,17	4,47	0,02	0,58	0,56	81,20	0,35	11,2 9	0,36	0,23	0,53	3,53	93,76	1056
KL3	0,18	0,17	3,62	0,05	0,55	1,56	81,01	0,53	10,1 3	0,41	0,43	0,68	4,85	93,64	1017
KL4	0,12	0,12	3,79	0,06	0,58	0,83	86,39	0,4	5,79	0,28	0,23	0,24	2,05	93,69	1199
KL5	0,13	0,36	3,95	0,07	1,05	0,31	82,84	0,28	10,3 2	0,27	0,12	0,2	4,39	94,02	1013
KL6	0,16	0,14	4,34	0,08	0,55	0,65	86,47	0,48	6,09	0,46	0,35	0,32	2,51	94,17	1044
KL7	0,14	0,16	4,07	0,1	0,63	0,66	88,01	0,49	6,01	0,29	0,27	0,41	2,09	95,47	1032
KL8	0,05	0,29	3,99	0,04	0,69	0,79	85,03	0,29	8,79	0,28	0,3	0,19	2,69	95,17	1084
KL9	0,09	0,19	4,02	0,08	0,71	0,53	84,59	0,39	8,21	0,19	0,41	0,36	2,49	93,92	1079
KL10	0,21	0,19	3,29	0,01	0,76	0,61	85,17	0,82	3,12	0,19	0,39	0,12	3,44	95,2	1161
KE1	0,15	0,21	4,09	0,08	0,89	0,77	83,47	0,45	6,74	0,62	0,4	0,72	2,59	92,05	930
KE2	0,14	0,16	4,62	0,15	0,67	0,88	82,63	0,28	7,13	0,51	0,48	0,31	2,83	91,43	1002
KE3	0,23	0,16	3,96	0,08	0,39	0,49	84,76	0,42	6,28	0,52	0,48	0,52	3,23	92,48	983

Table 2.2.2 Sterolic profile of cv. Lianolia Kekryras olive oil samples (2019-2020)

Sample code	cv. Lianolia Kerkyras														Total sterols mg/kg
	Cholesterol	24-meth/cholest	campesterol	campestanol	stigmasterol	clerosterol	β -sitosterol	sitostanol	$\Delta 5$ -avenasterol	$\Delta 5,24$ -stigm/dienol	$\Delta 7$ -stigmasterol	$\delta 7$ -avenasterol	Total erythrodiol	Apparent β -sitosterol	
LE1	0,06	0,15	3,51	0,02	0,91	0,3	88,74	0,63	4,83	0,49	0,32	0,16	2,39	94,99	1273
LE2	0,08	0,18	2,65	0,11	0,46	0,17	87,00	0,38	5,76	0,26	0,31	0,5	2,11	93,57	1234
LE3	0,05	0,16	3,82	0,07	0,95	0,32	88,33	0,56	4,51	0,24	0,46	0,53	1,8	93,96	1375
LE4	0,08	0,18	2,65	0,02	0,54	0,45	87,00	0,38	5,76	0,21	0,38	0,42	2,92	93,89	1246
LE5	0,21	0,11	3,62	0,14	0,86	0,42	83,12	0,66	7,11	0,49	0,29	0,27	2,02	91,8	1552
LE6	0,08	0,11	3,47	0,04	0,31	0,29	89,33	0,74	5,37	0,54	0,26	0,21	1,88	95,79	1453
LE7	0,09	0,15	3,51	0,12	0,67	0,74	89,61	0,8	6,15	0,41	0,67	0,38	1,41	94,37	1356
LE8	0,15	0,23	3,85	0,04	0,69	0,6	86,79	0,72	5,23	0,46	0,38	0,19	2,09	93,8	1409
LE9	0,03	0,06	2,9	0,01	0,73	0,65	89,87	1,07	2,76	0,22	0,27	0,31	3,36	94,56	1429
LE10	0,17	0,14	3,19	0,08	0,71	0,38	87,66	0,44	6,29	0,27	0,28	0,39	2,01	95,04	1339
LE11	0,09	0,12	3,65	0,07	0,69	0,89	89,12	0,89	4,21	0,28	0,31	0,29	2,16	95,4	1312
LL1	0,15	0,07	3,3	0,07	0,39	0,87	90,00	0,64	3,21	0,19	0,37	0,24	2,39	95,3	1350
LL2	0,09	0,09	3,79	0,05	0,55	0,62	89,88	0,76	3,21	0,17	0,29	0,35	2,01	94,65	1269
LL3	0,02	0,04	3,4	0,05	0,36	1	89,07	0,45	4,79	0,11	0,29	0,14	1,16	95,42	1264
LL4	0,09	0,06	3,24	0,05	0,34	0,69	88,63	0,63	5,28	0,21	0,39	0,21	1,49	95,43	1379
LL5	0,14	0,07	3,14	0,13	0,53	0,57	87,58	0,45	5,78	0,2	0,29	0,25	1,21	94,59	1355
LL6	0,12	0,12	3,1	0,03	0,4	0,7	88,01	0,69	5,99	0,25	0,29	0,29	1,79	95,65	1217
LL7	0,09	0,07	3,6	0,02	0,4	0,61	90,89	0,66	2,86	0,19	0,21	0,19	1,97	95,2	1299
LL8	0,02	0,12	3,21	0,03	0,35	0,64	89,80	0,78	3,79	0,15	0,51	0,24	1,72	95,54	1476
LL9	0,1	0,12	4	0,09	0,47	0,51	90,08	0,81	3,11	0,22	0,35	0,15	0,92	94,73	1305
LL10	0,09	0,11	3,55	0,11	0,32	0,49	89,75	0,71	3,05	0,14	0,29	0,21	2,01	94,15	1321
LL11	0,12	0,1	3,42	0,13	0,51	0,86	91,01	0,79	3,12	0,14	0,21	0,29	2,86	94,86	1279

Table 2.2.3. Sterolic profile of cv. Coratinaolive oil samples (2020-2021)

Sample code	cv. Coratina														Total sterols mg/kg
	Cholesterol	24-meth/cholest	campesterol	campestanol	stigmasterol	clerosterol	β -sitosterol	sitostanol	$\Delta 5$ -avenasterol	$\Delta 5,24$ -stigm/dienol	$\Delta 7$ -stigmasterol	$\delta 7$ -avenasterol	Total erythrodiol	Apparent β -sitosterol	
1	0,13	0,30	3,30	0,10	0,6	1,0	85,0	1,0	7,4	0,7	0,2	0,3	2,3	95,1	1112
2	0,11	0,10	3,29	0,09	0,6	1,0	84,3	1,2	6,0	0,6	0,4	0,3	3,0	93,1	1128
3	0,12	0,12	3,24	0,15	0,5	1,0	86,0	0,8	1,5	1,0	0,3	0,4	2,1	93,5	1087
4	0,15	0,10	3,20	0,10	0,7	1,1	84,3	0,6	8,3	0,6	0,3	0,6	2,4	94,9	1358
5	0,15	0,35	3,26	0,16	0,8	1,0	79,3	0,7	9,0	0,5	0,4	0,3	2,6	90,5	1374
6	0,12	0,40	3,79	0,10	0,6	1,0	74,7	0,4	7,4	0,9	0,2	0,4	2,7	84,4	1135

7	0,11	0,10	3,30	0,20	0,7	1,1	84,4	1,1	7,5	0,7	0,3	0,5	2,2	94,8	1154
8	0,14	0,25	3,40	0,20	0,7	1,0	82,8	1,2	8,6	0,9	0,3	0,6	2,1	94,5	1319
9	0,11	0,20	3,45	0,10	0,6	1,0	80,9	1,0	11,8	0,8	0,3	0,7	2,0	95,5	1779
10	0,10	0,40	3,84	0,19	1,1	1,0	78,0	0,6	13,0	1,1	0,2	0,4	1,3	93,7	1662
11	0,14	0,10	2,90	0,10	0,5	1,0	83,6	0,5	9,2	1,1	0,2	0,6	2,9	95,4	2203
12	0,11	0,28	2,80	0,21	0,7	1,1	80,2	1,0	10,2	0,5	0,4	0,3	2,3	93,6	1257
13	0,14	0,20	3,40	0,10	1,0	1,0	82,1	0,6	9,6	1,1	0,3	0,5	1,9	94,4	1151
14	0,12	0,20	3,12	0,10	0,8	1,0	85,2	0,6	7,7	0,4	0,3	0,5	2,4	94,9	1312
15	0,15	0,20	3,20	0,18	0,6	1,0	83,3	1,1	8,6	0,9	0,3	0,5	2,7	94,9	1106
16	0,15	0,20	2,90	0,13	0,5	0,9	83,8	1,3	8,5	0,9	0,3	0,5	2,0	95,4	1321
17	0,10	0,26	3,64	0,10	0,6	1,0	84,2	1,0	8,2	0,8	0,3	0,5	2,1	95,2	1149
18	0,11	0,20	3,00	0,10	0,8	1,0	84,2	1,2	7,9	0,8	0,3	0,4	3,1	95,1	1144
19	0,16	0,19	3,10	0,12	0,6	1,1	80,6	0,9	9,6	1,0	0,4	0,3	3,0	93,2	1269
20	0,16	0,26	3,45	0,11	0,6	0,9	79,1	0,5	10,0	0,8	0,2	0,3	2,8	91,3	1374
21	0,10	0,28	3,40	0,10	0,7	1,1	83,3	0,7	9,0	0,6	0,3	0,5	1,4	94,7	1552
22	0,10	0,20	3,20	0,20	0,5	1,1	84,1	1,3	7,9	0,7	0,3	0,4	1,5	95,1	1132
23	0,11	0,15	2,87	0,11	0,7	0,7	86,7	1,1	8,3	0,6	0,3	0,4	2,7	97,4	1272
24	0,14	0,12	3,53	0,10	0,7	0,8	87,2	0,9	8,0	0,7	0,3	0,4	2,4	97,6	1480

Table 2.2.4. Sterolic profile of cv. Favoloza oil samples (2020-2021)

Sample code	cv. Favoloza														Total sterols mg/kg
	Cholesterol	24-meth/cholest	campesterol	campestanol	stigmastanol	clerosterol	β -sitosterol	sitostanol	$\Delta 5$ -avenasterol	$\Delta 5,24$ -stigm/dienol	$\Delta 7$ -stigmastanol	$\delta 7$ -avenasterol	Total erythrodol	Apparent β -sitosterol	
1	0,13	0,30	3,30	0,10	0,6	1,0	85,0	1,0	7,4	0,7	0,2	0,3	2,3	95,1	1112
2	0,14	0,10	3,29	0,09	0,6	1,0	84,3	1,2	6,0	0,6	0,4	0,3	3,0	93,1	1128
3	0,16	0,12	3,24	0,15	0,5	1,0	86,0	0,8	1,5	1,0	0,3	0,4	2,1	93,5	1087
4	0,16	0,10	3,20	0,10	0,7	1,1	84,3	0,6	8,3	0,6	0,3	0,6	2,4	94,9	1358
5	0,15	0,35	3,26	0,16	0,8	1,0	79,3	0,7	9,0	0,5	0,4	0,3	2,6	90,5	1374
6	0,13	0,40	3,79	0,10	0,6	1,0	74,7	0,4	7,4	0,9	0,2	0,4	2,7	84,4	1135
7	0,15	0,10	3,30	0,20	0,7	1,1	84,4	1,1	7,5	0,7	0,3	0,5	2,2	94,8	1154
8	0,11	0,25	3,40	0,20	0,7	1,0	82,8	1,2	8,6	0,9	0,3	0,6	2,1	94,5	1319
9	0,13	0,20	3,45	0,10	0,6	1,0	80,9	1,0	11,8	0,8	0,3	0,7	2,0	95,5	1779
10	0,14	0,40	3,84	0,19	1,1	1,0	78,0	0,6	13,0	1,1	0,2	0,4	1,3	93,7	1662
11	0,16	0,10	2,90	0,10	0,5	1,0	83,6	0,5	9,2	1,1	0,2	0,6	2,9	95,4	2203
12	0,13	0,28	2,80	0,21	0,7	1,1	80,2	1,0	10,2	0,5	0,4	0,3	2,3	93,6	1257
13	0,15	0,20	3,40	0,10	1,0	1,0	82,1	0,6	9,6	1,1	0,3	0,5	1,9	94,4	1151
14	0,15	0,20	3,12	0,10	0,8	1,0	85,2	0,6	7,7	0,4	0,3	0,5	2,4	94,9	1312
15	0,12	0,20	3,20	0,18	0,6	1,0	83,3	1,1	8,6	0,9	0,3	0,5	2,7	94,9	1106
16	0,11	0,20	2,90	0,13	0,5	0,9	83,8	1,3	8,5	0,9	0,3	0,5	2,0	95,4	1321

17	0,14	0,26	3,64	0,10	0,6	1,0	84,2	1,0	8,2	0,8	0,3	0,5	2,1	95,2	1149
18	0,13	0,20	3,00	0,10	0,8	1,0	84,2	1,2	7,9	0,8	0,3	0,4	3,1	95,1	1144
19	0,14	0,19	3,10	0,12	0,6	1,1	80,6	0,9	9,6	1,0	0,4	0,3	3,0	93,2	1269
20	0,08	0,26	3,45	0,11	0,6	0,9	79,1	0,5	10,0	0,8	0,2	0,3	2,8	91,3	1374
21	0,09	0,28	3,40	0,10	0,7	1,1	83,3	0,7	9,0	0,6	0,3	0,5	1,4	94,7	1552
22	0,13	0,20	3,20	0,20	0,5	1,1	84,1	1,3	7,9	0,7	0,3	0,4	1,5	95,1	1132
23	0,10	0,15	2,87	0,11	0,7	0,7	86,7	1,1	8,3	0,6	0,3	0,4	2,7	97,4	1272
24	0,16	0,12	3,53	0,10	0,7	0,8	87,2	0,9	8,0	0,7	0,3	0,4	2,4	97,6	1480

Table 2.2.5. Sterolic profile of cv. Peranzana oil samples (2020-2021)

Sample code	cv. Peranzana												Total erythrodilol	Apparent β -sitosterol	Total sterols mg/kg
	Cholesterol	24-meth/cholest	campesterol	campestanol	stigmasterol	clerosterol	β -sitosterol	sitostanol	Δ^5 -avenasterol	$\Delta^5,24$ -stigm/dienol	Δ^7 -stigmasterol	δ^7 -avenasterol			
1	0,12	0,19	3,49	0,09	0,4	0,9	91,0	1,2	7,6	0,7	0,3	0,4	2,5	95,4	1276
2	0,12	0,20	3,51	0,10	0,4	0,9	90,0	1,3	9,0	0,7	0,3	0,3	2,5	95,3	1344
3	0,17	0,14	2,90	0,12	0,8	0,7	86,5	0,9	7,5	0,6	0,3	0,3	2,6	95,2	1260
4	0,17	0,32	2,95	0,11	0,8	0,8	82,1	0,9	8,8	0,3	0,4	0,5	2,7	95,3	1503
5	0,11	0,22	3,15	0,10	0,6	1,0	84,4	1,0	9,7	0,8	0,3	0,4	2,4	95,0	1104
6	0,10	0,20	3,32	0,10	0,5	1,0	86,0	0,9	8,5	0,8	0,2	0,4	2,2	95,1	1057
7	0,15	0,15	3,01	0,11	0,7	0,7	86,2	0,9	7,5	0,5	0,3	0,4	2,6	95,2	1445
8	0,14	0,05	3,17	0,11	0,9	0,7	86,2	1,2	6,2	0,7	0,4	0,4	3,4	94,7	1600
9	0,13	0,19	3,47	0,11	0,8	0,8	85,7	0,7	10,0	0,7	0,3	0,4	2,4	94,7	1311
10	0,13	0,17	2,67	0,09	0,7	0,7	84,6	1,0	10,1	0,6	0,2	0,4	2,4	95,6	1357
11	0,09	0,11	3,53	0,09	0,6	0,9	84,6	1,2	8,3	1,0	0,3	0,6	1,5	94,6	1418
12	0,10	0,15	2,91	0,08	0,6	0,7	87,6	1,1	7,8	0,4	0,2	0,4	2,7	95,6	1502
13	0,10	0,20	3,48	0,08	0,6	0,9	85,0	0,9	10,6	0,9	0,2	0,5	1,9	95,1	1427
14	0,12	0,26	3,68	0,13	0,7	1,0	86,5	0,7	10,8	0,7	0,2	0,4	2,7	94,5	1057
15	0,11	0,18	3,05	0,10	0,5	1,0	83,1	0,8	11,0	0,9	0,2	0,5	2,1	95,3	1284
16	0,10	0,19	3,24	0,09	0,5	0,9	84,7	0,9	9,4	0,7	0,2	0,5	2,5	95,1	1398
17	0,11	0,22	3,16	0,09	0,5	1,0	85,4	1,1	8,9	0,8	0,2	0,4	2,4	95,3	1078
18	0,12	0,26	3,68	0,13	0,7	1,0	86,5	0,7	10,8	0,7	0,2	0,4	2,7	94,5	1067
19	0,12	0,24	3,18	0,11	0,5	1,0	86,5	1,0	8,9	0,7	0,3	0,4	2,6	95,2	1129
20	0,11	0,24	3,54	0,10	0,8	1,0	82,0	0,8	12,2	1,0	0,3	0,6	2,5	94,3	1383
21	0,10	0,27	3,31	0,11	0,6	1,1	85,1	0,6	10,5	0,8	0,2	0,4	2,2	94,9	1044
22	0,10	0,18	3,29	0,11	0,7	1,1	82,7	1,0	8,8	0,9	0,3	0,5	2,4	94,6	1345
23	0,09	0,18	3,53	0,11	0,7	1,1	85,3	0,9	8,0	0,9	0,2	0,5	2,2	94,5	1200
24	0,14	0,24	2,69	0,11	0,7	0,7	86,2	0,6	7,7	0,3	0,3	0,4	1,4	95,8	1386

Harvest year 2021-2022*Table 2.3.1 Sterolic profile of cv. Koroneiki olive oil samples (2021-2022)*

Sample code	cv. Koroneiki												Total erythrodiol	Apparent β -sitosterol	Total sterols mg/kg
	Cholesterol	24-meth/cholest	campesterol	campestanol	stigmastanol	clerosterol	β -sitosterol	sitosterol	Δ^5 -avenasterol	$\Delta^5,24$ -stigm/dienol	Δ^7 -stigmastanol	δ^7 -avenasterol			
KE1	0,11	0,30	3,17	0,01	0,72	0,83	84,86	0,11	9,35	0,15	0,13	0,15	1,79	95,30	1046,32
KE2	0,14	0,28	3,69	0,01	0,75	0,79	82,38	0,17	9,09	0,32	0,16	0,22	2,66	94,75	1005,56
KE3	0,11	0,27	3,42	0,01	0,77	0,91	86,57	0,16	7,25	0,26	0,15	0,14	3,65	95,15	1065,52
KE4	0,11	0,24	3,35	0,01	0,72	0,85	85,86	0,16	8,09	0,28	0,20	0,12	2,22	95,25	1064,73
KE5	0,17	0,33	3,47	0,02	0,78	0,71	82,78	0,25	9,77	0,35	0,16	0,22	3,04	94,85	1156,92
KE6	0,16	0,27	4,45	0,07	0,38	1,09	84,44	0,28	7,85	0,25	0,4	0,29	1,84	93,91	921,75
KE7	0,09	0,30	3,52	0,02	0,74	0,85	82,82	0,26	8,65	0,36	0,17	0,24	3,03	94,93	1102
KE8	0,1	0,22	3,36	0,06	0,5	0,76	84,24	0,58	7,62	0,24	0,22	0,17	1,92	93,44	1115,48
KE9	0,12	0,27	3,89	0,1	0,58	0,86	80,76	0,6	11,26	0,36	0,2	0,49	4,16	93,84	967,57
KE10	0,11	0,16	3,35	0,03	0,68	0,34	83,36	0,48	7,89	0,17	0,36	0,11	3,76	95,24	1160
KE11	0,13	0,19	3,71	0,02	0,61	0,79	88,73	0,82	4,41	0,33	0,18	0,13	2,17	95,08	1043,92
KE12	0,1	0,24	4,08	0,05	0,74	0,54	87,49	0,39	5,91	0,19	0,21	0,18	1,91	94,52	1009,73
KE13	0,11	0,14	4,12	0,03	0,66	0,57	83,53	0,40	6,70	0,21	0,43	0,22	5,19	94,40	937

Table 2.3.2 Sterolic profile of cv. Koroneiki olive oil samples (2021-2022)

Sample code	cv. Lianolia Kekryras												Total erythrodiol	Apparent β -sitosterol	Total sterols mg/kg
	Cholesterol	24-meth/cholest	campesterol	campestanol	stigmastanol	clerosterol	β -sitosterol	sitosterol	Δ^5 -avenasterol	$\Delta^5,24$ -stigm/dienol	Δ^7 -stigmastanol	δ^7 -avenasterol			
KE1	0,11	0,30	3,17	0,01	0,72	0,83	84,86	0,11	9,35	0,15	0,13	0,15	1,79	95,30	1046,32
KE2	0,14	0,28	3,69	0,01	0,75	0,79	82,38	0,17	9,09	0,32	0,16	0,22	2,66	94,75	1005,56
KE3	0,11	0,27	3,42	0,01	0,77	0,91	86,57	0,16	7,25	0,26	0,15	0,14	3,65	95,15	1065,52
KE4	0,11	0,24	3,35	0,01	0,72	0,85	85,86	0,16	8,09	0,28	0,20	0,12	2,22	95,25	1064,73
KE5	0,17	0,33	3,47	0,02	0,78	0,71	82,78	0,25	9,77	0,35	0,16	0,22	3,04	94,85	1156,92
KE6	0,16	0,27	4,45	0,07	0,38	1,09	84,44	0,28	7,85	0,25	0,4	0,29	1,84	93,91	921,75
KE7	0,09	0,30	3,52	0,02	0,74	0,85	82,82	0,26	8,65	0,36	0,17	0,24	3,03	94,93	1102
KE8	0,1	0,22	3,36	0,06	0,5	0,76	84,24	0,58	7,62	0,24	0,22	0,17	1,92	93,44	1115,48
KE9	0,12	0,27	3,89	0,1	0,58	0,86	80,76	0,6	11,26	0,36	0,2	0,49	4,16	93,84	967,57
KE10	0,11	0,16	3,35	0,03	0,68	0,34	83,36	0,48	7,89	0,17	0,36	0,11	3,76	95,24	1160
KE11	0,13	0,19	3,71	0,02	0,61	0,79	88,73	0,82	4,41	0,33	0,18	0,13	2,17	95,08	1043,92

KE12	0,1	0,24	4,08	0,05	0,74	0,54	87,49	0,39	5,91	0,19	0,21	0,18	1,91	94,52	1009,73
KE13	0,11	0,14	4,12	0,03	0,66	0,57	83,53	0,40	6,70	0,21	0,43	0,22	5,19	94,40	937

B. Fatty acid profile

The fatty acid composition was determined according to the official method of the Regulation EEC/2568/91, Annex IV with amendments [1]. Quantification was achieved using a FAME standard mixture. The results were expressed as a percentage of individual fatty acids

The fatty acid profile according to the cultivar are presented on the following Tables for each harvest year (2019- 2022)

Harvest year 2019-2020

Table 3.1.1 Fatty acid profile of cv. Koroneiki olive oil samples (2019-2002)

Samp. code	cv. Koroneiki											
	C14:0	C16:0	C16:1	C17:0	C17:1	C18:0	C18:1	C18:2	C20:0	C20:1	C22:0	C24:0
KE1	0,01	15	1,7	0,03	0,1	2,08	69,77	9,55	0,39	0,27	0,11	0,1
KE2	0,01	13,38	1,09	0,03	0,07	2,53	76,59	4,77	0,43	0,27	0,12	0,06
KE3	0,02	13,77	1,23	0,03	0,07	2,27	75,09	5,86	0,44	0,31	0,11	0,07
KE4	0,01	13,04	1,06	0,04	0,06	2,42	76,56	5,26	0,44	0,28	0,1	0,05
KE5	0,01	12,6	1,11	0,06	0,06	2,31	74,41	7,67	0,48	0,33	0,09	0,04
KE6	0,01	13,58	1,23	0,03	0,06	2,15	73,43	7,78	0,41	0,33	0,12	0,04
KE7	0,01	13,83	1,14	0,03	0,06	2,79	72,96	7,65	0,5	0,23	0,13	0,02
KE8	0,01	13,04	1,06	0,04	0,06	2,42	76,56	5,26	0,44	0,28	0,1	0,05
KE9	0,01	13,52	1,17	0,02	0,06	2,64	73,76	7,16	0,42	0,24	0,14	0,05
KE10	0,01	13,81	1,19	0,03	0,07	2,7	73,54	7,1	0,5	0,25	0,14	0,04
KE11	0,01	13,83	1,15	0,04	0,06	2,8	72,93	7,65	0,48	0,24	0,13	0,02
KE12	0,01	13,8	1,22	0,03	0,08	2,59	73,8	6,83	0,43	0,24	0,11	0,02
KE13	0,01	13,35	1,08	0,05	0,08	2,82	74,99	6,01	0,45	0,28	0,11	0,04
KE14	0,01	17,59	0,85	0,04	0,06	2,41	73,3	4,21	0,43	0,27	0,12	0,03
KE15	0,01	13,14	1,04	0,05	0,06	2,23	77,09	4,71	0,44	0,28	0,12	0,05
KE16	0,01	13,2	0,95	0,04	0,06	2,74	75,6	5,89	0,44	0,28	0,1	0,02
KE17	0,01	13,03	0,99	0,02	0,05	2,3	77,07	4,97	0,41	0,26	0,11	0,04
KE18	0,01	13,36	1,06	0,03	0,07	2,65	76,36	4,88	0,47	0,26	0,12	0,04
KE19	0,01	13,82	1,16	0,03	0,06	2,71	73,59	7,12	0,48	0,26	0,13	0,03
KE20	0,01	13,81	1,12	0,03	0,06	2,69	73,67	7,11	0,46	0,25	0,13	0,04
KM1	0,01	12,29	1,18	0,05	0,08	2,18	74,93	7,77	0,4	0,28	0,14	0,03
KM2	0,01	14,02	1,35	0,05	0,12	2,38	72,81	7,5	0,44	0,32	0,13	0,04
KM3	0,01	12,53	1	0,05	0,07	2,77	75,47	6,5	0,47	0,28	0,15	0,02

KM4	0,01	12,57	1	0,05	0,07	2,48	76,98	5,14	0,45	0,34	0,14	0,06
KM5	0,01	12,18	0,87	0,05	0,08	2,42	77,96	4,69	0,43	0,36	0,16	0,04
KM6	0,01	12,68	1,11	0,05	0,09	2,36	76,76	5,09	0,48	0,32	0,19	0,05
KM7	0,01	12,78	1,05	0,02	0,07	2,36	75,1	6,89	0,43	0,34	0,15	0,08
KM8	0,01	12,57	0,91	0,04	0,07	2,58	77,42	4,67	0,46	0,36	0,15	0,04
KM9	0,01	12,31	0,98	0,04	0,07	2,25	76,8	6	0,41	0,28	0,15	0,05
KM10	0,01	14,03	1,38	0,04	0,08	2,03	72,11	8,63	0,4	0,28	0,12	0,07
KM13	0,01	12,66	0,85	0,03	0,06	2,59	76,76	5,35	0,48	0,34	0,17	0,06
KM14	0,01	12,81	1,05	0,02	0,05	2,33	75,24	6,88	0,43	0,28	0,11	0,06
KM15	0,01	12,29	1,18	0,04	0,06	2,13	75,2	7,74	0,35	0,25	0,09	0,01
KM16	0,01	12,49	0,99	0,05	0,07	2,76	75,48	6,51	0,48	0,29	0,16	0,03
KL1	0,01	13,76	0,85	0,05	0,09	3	75,73	4,98	0,45	0,24	0,13	0,04
KL2	0,01	12,69	0,84	0,06	0,08	2,51	75,9	6,38	0,41	0,24	0,14	0,04
KL3	0,01	13,98	0,85	0,06	0,08	2,45	75,04	5,96	0,44	0,26	0,16	0,06
KL4	0,01	13,52	0,83	0,05	0,07	2,9	73,17	7,95	0,46	0,24	0,13	0,04
KL5	0,01	13,01	1,05	0,04	0,07	2,73	74,97	6,44	0,49	0,3	0,15	0,05
KL6	0,01	11,82	0,96	0,04	0,08	2,52	76,94	5,65	0,53	0,37	0,18	0,09
KL7	0,01	12,39	1,12	0,04	0,08	2,59	73,94	8,12	0,48	0,31	0,17	0,04
KL8	0,01	11,16	0,91	0,05	0,08	2,83	76,24	6,96	0,5	0,33	0,18	0,05
KL9	0,01	12,41	1,09	0,03	0,05	2,57	74,14	8,11	0,45	0,28	0,14	0,03
KL10	0,01	11,82	0,94	0,03	0,06	2,5	77,07	5,65	0,51	0,36	0,17	0,07

Table 3.1.2 Fatty acid profile of cv. Lianolia Kerkyras olive oil samples (2019-2020)

cv. Lianolia Kerkyras												
Samp. code	C14:0	C16:0	C16:1	C17:0	C17:1	C18:0	C18:1	C18:2	C20:0	C20:1	C22:0	C24:0
LE1	0,01	15,01	1,57	0,03	0,07	2,27	69,74	9,56	0,41	0,28	0,14	0,06
LE2	0	16,35	1,91	0,04	0,11	1,84	66,71	11,19	0,39	0,3	0,11	0,07
LE3	0	16,71	1,9	0,03	0,1	1,87	66,9	10,75	0,4	0,27	0,1	0,05
LE4	0	15,88	1,6	0,03	0,08	2,01	66,95	11,66	0,43	0,27	0,14	0,08
LE5	0,01	15,86	1,76	0,03	0,07	2,2	67,98	10,46	0,4	0,22	0,11	0,06
LE6	0	15,19	1,46	0,05	0,1	1,97	69,11	10,41	0,4	0,28	0,11	0,07
LE7	0,01	12,97	0,97	0,03	0,06	2,42	76,22	5,56	0,49	0,3	0,15	0,06
LE8	0,01	13,63	1,28	0,02	0,07	2,1	71,81	9,42	0,4	0,28	0,11	0,05
LE9	0,01	15,46	1,54	0,03	0,06	2,2	68,89	10,37	0,39	0,23	0,14	0,04
LE10	0,01	14,23	1,31	0,05	0,07	2,64	71,04	8,92	0,45	0,28	0,14	0,05
LE11	0,01	15,69	1,6	0,04	0,08	2,06	67,7	11,28	0,35	0,23	0,12	0,07
LE12	0	15,45	1,49	0,03	0,06	2,2	69,02	10,38	0,39	0,2	0,14	0,04
LE13	0,01	13,23	1,24	0,04	0,07	2,09	71,64	10,16	0,37	0,28	0,11	0,05

LE14	0,01	16,46	1,84	0,04	0,1	1,84	66,73	11,11	0,37	0,33	0,12	0,05
LE15	0,04	16,49	1,91	0,04	0,08	1,83	66,34	11,3	0,43	0,33	0,14	0,09
LE16	0,01	15,95	1,67	0,07	0,11	2,03	68,1	10,1	0,42	0,32	0,13	0,04
LE17	0	14,08	1,57	0,04	0,08	1,95	69,84	10,74	0,39	0,28	0,11	0,04
LE18	0,01	14,61	1,52	0,05	0,13	2,23	69,98	9,81	0,4	0,27	0,13	0,04
LE19	0,01	16,39	1,62	0,03	0,08	1,94	65,39	12,81	0,39	0,28	0,11	0,06
LE20	0,01	14,36	1,48	0,05	0,1	2,13	71,37	8,86	0,38	0,31	0,11	0,09
LM1	0,01	15,74	1,58	0,04	0,07	2,14	68,22	10,57	0,42	0,26	0,14	0,06
LM2	0,01	14,59	1,52	0,04	0,08	2,06	70,38	9,64	0,42	0,28	0,14	0,07
LM3	0,01	14,28	1,38	0,04	0,07	2,14	70,46	9,86	0,43	0,3	0,15	0,07
LM4	0,01	15,11	1,62	0,04	0,08	2,07	68,22	11,23	0,43	0,27	0,1	0,06
LM5	0,01	14,14	1,38	0,03	0,06	1,98	69,98	10,79	0,39	0,27	0,12	0,05
LM6	0,01	14,5	1,33	0,04	0,08	1,98	70,05	10,34	0,42	0,28	0,14	0,06
LM7	0,01	13,73	1,57	0,04	0,08	2,1	71,25	9,48	0,43	0,28	0,13	0,06
LM8	0,01	15,35	1,59	0,04	0,08	1,78	68,28	11,15	0,4	0,29	0,13	0,06
LM9	0,01	15,63	1,61	0,04	0,06	2	66,73	12,29	0,4	0,24	0,13	0,06
LM10	0,01	14,7	1,55	0,04	0,07	1,92	68,89	11,23	0,38	0,27	0,14	0,05
LM11	0,01	15	1,74	0,02	0,09	2,03	68,95	10,4	0,4	0,29	0,17	0,05
LM12	0,01	15,09	1,51	0,04	0,08	1,95	68,19	11,38	0,39	0,3	0,14	0,06
LM13	0,01	14,92	1,53	0,02	0,09	1,93	69,34	10,47	0,38	0,28	0,13	0,06
LM14	0,01	14,42	1,43	0,04	0,09	2,19	71,09	9,04	0,42	0,28	0,15	0,05
LM15	0,01	14,73	1,4	0,04	0,07	1,92	69,47	10,68	0,38	0,29	0,11	0,06
LM16	0,01	15,33	1,45	0,05	0,07	2,03	68,43	10,99	0,4	0,29	0,13	0,05
LM17	0,01	14,68	1,36	0,04	0,07	2,08	70,72	9,16	0,44	0,32	0,15	0,06
LM18	0,01	15,3	1,43	0,03	0,08	1,83	67,22	12,38	0,38	0,28	0,1	0,06
LM19	0,01	15,64	1,53	0,03	0,06	2,11	68,07	11,04	0,37	0,24	0,12	0,04
LM20	0,01	15,2	1,42	0,04	0,07	2,04	68,76	10,9	0,4	0,28	0,1	0,03
LL1	0,01	14,85	1,23	0,02	0,1	2,13	69,57	10,38	0,43	0,29	0,15	0,03
LL2	0,01	13,58	1,33	0,04	0,08	2,14	71,44	9,93	0,39	0,24	0,11	0,03
LL3	0,01	13,4	1,21	0,04	0,09	2,27	73,01	8,3	0,44	0,27	0,13	0,06
LL4	0,01	13,39	1,21	0,04	0,09	2,27	73	8,3	0,44	0,27	0,13	0,06
LL5	0,01	14,8	1,29	0,03	0,08	2,02	69,7	10,45	0,39	0,26	0,11	0,05
LL6	0,01	14,9	1,41	0,02	0,05	1,87	70,03	10,31	0,34	0,24	0,1	0,04
LL7	0,01	15,61	1,44	0,03	0,07	1,91	68,67	10,87	0,3	0,22	0,09	0,07
LL8	0,01	14,83	1,31	0,04	0,08	2,07	70,77	9,08	0,4	0,31	0,15	0,06
LL9	0,01	14,03	1,13	0,03	0,06	2,04	71,26	9,83	0,41	0,27	0,12	0,07
LL10	0,01	14,84	1,41	0,03	0,08	2,1	68,6	11,38	0,38	0,31	0,18	0,03
LL11	0,01	13,88	1,32	0,02	0,06	1,98	72,33	8,89	0,38	0,29	0,1	0,04
LL12	0,01	14,23	1,34	0,03	0,1	1,93	70,26	10,55	0,4	0,29	0,12	0,04
LL13	0,01	13,66	1,31	0,04	0,08	2,14	71,3	9,97	0,39	0,27	0,11	0,06

LL14	0,01	13,43	1,28	0,05	0,09	2,01	72,43	8,97	0,4	0,29	0,12	0,06
LL15	0,01	13,6	1,34	0,03	0,09	1,96	71,16	10,23	0,36	0,28	0,13	0,05
LL16	0,01	13,22	1,51	0,05	0,09	2,03	71,97	9,55	0,38	0,27	0,1	0,04
LL17	0	14,08	1,57	0,04	0,08	1,95	69,84	10,74	0,39	0,28	0,11	0,04
LL18	0,01	13,95	1,42	0,05	0,08	1,96	70,71	10,28	0,38	0,27	0,13	0,04
LL19	0,01	14,56	1,46	0,03	0,07	1,83	69,69	10,76	0,37	0,26	0,12	0,04
LL20	0,01	13,86	1,21	0,06	0,07	2,07	70,14	11,01	0,39	0,27	0,13	0,03

Table 3.1.3 Fatty acid profile of cv. Coratina olive oil samples (2019-2020)

cv. Coratina												
Samp. code	C14:0	C16:0	C16:1	C17:0	C17:1	C18:0	C18:1	C18:2	C20:0	C20:1	C22:0	C24:0
EC1	0,02	14,54	1,24	0,04	0,08	1,88	72,14	9,06	0,32	0,11	0	0,1
EC2	0,01	11,92	1,21	0,02	0,09	1,85	75,39	8	0,3	0,12	0	0,06
EC3	0,03	10,81	1,36	0,14	0,14	2,2	75,1	8,23	0,46	0,13	0	0,07
EC4	0,02	14,51	1,24	0,04	0,07	1,87	71,41	9,09	0,32	0,09	0	0,05
EC5	0,02	11	1,01	0,08	0,09	1,97	76,02	8,49	0,19	0,19	0	0,04
EC6	0,03	14,42	1,12	0,09	0,34	2,21	71,16	9,34	0,22	0,12	0	0,04
EC7	0,02	14,21	1,8	0,29	0,29	2,09	70,56	9,34	0,26	0,14	0	0,02
EC8	0,02	13,96	1,95	0,23	0,23	2,27	70,43	9,33	0,25	0,13	0	0,05
EC9	0,03	13,98	1,78	0,22	0,22	2,31	73,11	7,1	0,18	0,11	0	0,05
EC10	0,02	12,68	1,01	0,36	0,36	2,08	73,11	8,84	0,29	0,11	0	0,04
EC11	0,01	13,03	1,58	0,2	0,2	1,82	73,17	8,56	0,21	0,12	0	0,02
EC12	0,03	12,88	1,97	0,32	0,32	2,02	73,38	7,98	0,11	0,13	0	0,02
EC13	0,02	12,32	1,12	0,05	0,25	1,9	74,68	8,46	0,16	0,12	0	0,04
EC14	0,02	12,98	1,27	0,06	0,36	2,13	71,52	10,36	0,19	0,11	0	0,03
EC15	0,03	13,85	1,07	0,06	0,21	2,23	74,14	6,81	0,35	0,11	0	0,05
EC16	0,02	11,35	1,87	0,32	0,32	2,6	74,59	6,86	0,52	0,19	0	0,02
EC17	0,01	11,6	1,68	0,39	0,39	2	73,03	9,42	0,26	0,18	0	0,04
EC18	0,02	13,8	1,43	0,35	0,35	2,38	70,25	10,05	0,21	0,18	0	0,04
EC19	0,03	12,15	1,48	0,26	0,26	2,1	72,63	9,54	0,25	0,18	0	0,03
LC23	0,02	11,32	1,66	0,15	0,15	2,61	74,62	7,83	0,33	0,17	0	0,02
LC24	0,03	10,19	1,62	0,29	0,29	2,16	75,5	8,21	0,32	0,18	0	0,06
LC25	0,02	11,71	1,76	0,12	0,12	2,79	75,46	6,39	0,29	0,12	0	0,04
LC26	0,03	12,03	0,58	0,18	0,18	2,26	73,02	10,15	0,38	0,17	0	0,05
LC27	0,03	12,7	1,1	0,12	0,12	2,07	72,18	10,03	0,38	0,18	0	0,08
LC28	0,03	12,9	2,27	0,12	0,12	2,18	69,3	11,47	0,26	0,12	0	0,04

LC32	0,01	10,27	1,47	0,34	0,34	2,35	74,62	8,84	0,35	0,15	0	0,06
LC33	0,01	11,61	1,89	0,1	0,1	1,71	75,69	7,48	0,29	0,14	0	0,01
LC34	0,02	11,67	1,46	0,15	0,15	1,45	73,07	10,38	0,3	0,16	0	0,03
LC35	0,02	11,78	1,09	0,14	0,14	2,96	71,72	10,17	0,44	0,14	0	0,04
LC36	0,03	12	1,31	0,14	0,14	1,82	72,95	9,67	0,45	0,16	0	0,04
LC37	0,02	10,87	1,65	0,3	0,3	2,1	73,16	9,78	0,35	0,14	0	0,06
LC38	0,03	11,77	1,78	0,11	0,11	2,55	71,9	9,86	0,4	0,14	0	0,04
LC39	0,02	10,66	1,77	0,35	0,35	2,73	70,55	11,87	0,38	0,15	0	0,05
LC40	0,01	13,28	1,32	0,15	0,15	2,08	71,26	10,22	0,35	0,19	0	0,09
EF41	0,01	12,27	1,32	0,15	0,15	2,08	72,35	10,2	0,35	0,15	0	0,04
EF42	0,01	16,87	2,22	0,3	0,3	2,52	64,75	11,53	0,26	0,15	0	0,05
EF43	0,01	12,95	1,45	0,32	0,32	2,05	71,78	10,06	0,17	0,16	0	0,03
EF47	0,03	10,84	0,11	0,25	0,25	2,69	76,38	7,7	0,45	0,15	0	0,05
EF48		12,03	0,5	0,18	0,18	2,34	76,8	6,47	0,24	0,14	0	0,08
EF52	0,01	13,27	1,05	0,35	0,35	2,06	69,88	11,22	0,38	0,18	0	0,05
EF53	0,02	13,96	1,92	0,26	0,26	2,12	70,3	9,7	0,24	0,17	0	0,04
EF54	0,02	13,27	1,43	0,18	0,18	2,77	71,05	9,12	0,5	0,15	0	0,05
EF55	0,03	11,27	1,43	0,18	0,18	2,77	72,88	9,28	0,45	0,14	0	0,07
EF56	0,01	13,72	1,74	0,28	0,28	2,24	69,01	11,12	0,38	0,16	0	0,04
EF57	0,01	13,64	1,13	0,26	0,26	1,64	71,73	9,89	0,35	0,17	0	0,05
EF58	0,02	14,68	1,24	0,29	0,29	2,27	69,62	9,89	0,29	0,19	0	0,05
EF59	0,02	13,96	0,95	0,24	0,24	1,98	70,06	11	0,33	0,14	0	0,09
EF60	0,02	11,72	1,57	0,26	0,26	2,6	73,67	8,03	0,42	0,13	0	0,04
LF61	0,03	11,57	1,6	0,25	0,25	2,42	75,22	7,29	0,42	0,12	0	0,04
LF62	0,03	11,53	1,4	0,18	0,18	2,34	75,83	7,61	0,15	0,12	0	0,04
LF66	0,02	10,98	1,87	0,28	2,26	2,2	71,54	9,08	0,32	0,1	0	0,07
LF68	0,02	12,2	1,89	0,23	2,56	1,97	70,42	9,04	0,32	0,09	0	0,06
LF69	0,01	14,51	1,46	0,22	2,32	2,21	67,55	10,02	0,32	0,1	0	0,05
LF70	0,01	14,53	1,09	0,24	2,45	2,09	67,82	10,3	0,32	0,1	0	0,06
LF71	0,01	14,23	1,31	0,22	2,44	2,27	68,97	9,07	0,32	0,1	0	0,06
LF72	0,01	14,15	1,65	0,18	2,46	2,31	68,61	9,04	0,32	0,11	0	0,06
LF73	0,02	14,21	1,78	0,18	2,23	2,08	70,41	7,29	0,32	0,11	0	0,06
LF75	0,01	13,98	1,85	0,22	2,56	2,12	69,5	8,14	0,3	0,11	0	0,05
LF76	0,02	14,01	1,19	0,25	1,64	2,77	39,74	9,09	30	0,1	0	0,06
LF78	0,01	15,01	1,58	0,24	2,3	2,24	67,62	9,08	0,32	0,09	0	0,05

LF80	0,03	14,01	1,12	0,29	2,43	2,27	69,17	9,04	0,3	0,1	0	0,05
------	------	-------	------	------	------	------	-------	------	-----	-----	---	------

Table 3.1.4 Fatty acid profile of cv. Favolozza olive oil samples (2019-2020)

cv. Favolozza												
Samp. code	C14:0	C16:0	C16:1	C17:0	C17:1	C18:0	C18:1	C18:2	C20:0	C20:1	C22:0	C24:0
EC20	0,03	12,56	1,59	0,11	0,11	2,15	72,17	9,56	0,27	0,19	0	0,04
LC21	0,02	12,76	1,55	0,13	0,13	2,2	71,85	9,63	0,31	0,15	0	0,03
LC22	0,02	13,67	2,16	0,18	0,18	1,94	72,62	7,56	0,31	0,18	0	0,04
LC29	0,02	12,7	1,67	0,16	0,16	2,2	70,92	10,59	0,29	0,13	0	0,05
LC30	0,01	10,63	0,47	0,32	0,32	2,86	75,54	7,97	0,4	0,12	0	0,07
LC31	0,02	11,56	1,49	0,16	0,16	3,26	74,19	7,56	0,29	0,14	0	0,06
EF44	0,01	13,5	1,86	0,28	0,28	0,74	76,2	6,4	0,12	0,14	0	0,07
EF45	0,02	13,76	0,76	0,34	0,34	1,93	71,4	9,87	0,44	0,19	0	0,06
EF46	0,03	10,5	0,74	0,13	0,13	2,67	74,5	9,67	0,3	0,14	0	0,07
EF49	0,03	9,99	0,4	0,23	0,23	2,42	78,23	6,73	0,38	0,14	0	0,06
EF50	0,01	15,63	1,4	0,35	0,35	2,32	70,71	7,43	0,35	0,15	0	0,07
EF51	0,02	11,29	0,59	0,34	0,34	2,77	75,26	7,5	0,4	0,19	0	0,06
LF63	0,01	13,63	1,89	0,19	0,19	2,09	72,72	8,14	0,26	0,14	0	0,06
LF64	0,02	11,02	1,23	0,22	2,56	1,88	72,14	9,09	0,45	0,11	0	0,09
LF65	0,02	11,23	1,68	0,25	1,64	1,85	72,51	9,06	0,32	0,11	0	0,06
LF67	0,02	11,23	1,85	0,23	2,32	1,87	72,14	9,01	0,32	0,09	0	0,07
LF74	0,02	14,52	1,8	0,12	2,68	2,06	69,76	7,61	0,3	0,11	0	0,05
LF77	0,02	14,52	1,01	0,28	2,26	2,77	68,42	9,06	0,3	0,1	0	0,06
LF79	0,03	14,98	1,97	0,26	1,98	1,64	68,21	9,01	0,31	0,11	0	0,06

Table 3.1.5 Fatty acid profile of cv. Peranzana olive oil samples (2019-2020)

cv. Peranzana												
Samp. code	C14:0	C16:0	C16:1	C17:0	C17:1	C18:0	C18:1	C18:2	C20:0	C20:1	C22:0	C24:0
EO81	0,02	14,02	1,27	0,2	2,34	1,98	69,53	9,1	0,19	0,11	0	0,06
EO82	0,01	14,01	1,07	0,22	2,1	2,6	69,28	9,13	0,22	0,1	0	0,06
EO83	0,01	14,01	1,32	0,18	2,46	2,42	69,96	7,99	0,26	0,13	0	0,04
EO84	0,01	14,01	1,89	0,18	2,23	2,34	67,64	10,06	0,25	0,12	0	0,03
EO85	0,02	14,02	1,46	0,12	2,68	2,09	69,17	9,04	0,18	0,12	0	0,03
EO86	0,02	14,02	1,09	0,22	2,56	2,2	69,25	9,08	0,29	0,11	0	0,03
EO87	0,01	14,06	1,31	0,25	1,64	1,87	70,24	9,07	0,21	0,09	0	0,06
EO88	0,02	14,12	1,65	0,28	2,26	1,97	69,06	9,04	0,11	0,1	0	0,06
EO89	0,02	14,23	1,78	0,19	2,23	2,2	68,57	9,02	0,32	0,09	0	0,05
EO90	0,02	14,21	1,12	0,25	2,56	1,87	70,76	7,29	0,32	0,1	0	0,04

EO91	0,02	14,12	1,52	0,29	1,64	1,97	70,99	7,61	0,32	0,1	0	0,07
EO92	0,01	14,12	1,65	0,28	2,3	1,85	69,96	8,14	0,32	0,09	0	0,06
EO93	0,03	14,12	1,54	0,22	2,26	2,2	68,64	9,09	0,32	0,09	0	0,07
EO94	0,03	14,11	1,23	0,25	1,99	1,87	69,56	9,06	0,32	0,1	0	0,03
EO95	0,02	14,06	1,32	0,29	2,43	1,97	69,19	9,08	0,3	0,1	0	0,04
EO96	0,01	14,23	1,62	0,22	2,32	2,21	68,65	9,01	0,3	0,11	0	0,04
EO97	0,01	14,52	1,98	0,2	2,11	2,09	68,13	9,04	0,3	0,1	0	0,06
EO98	0,01	14,12	1,56	0,2	1,99	2,27	69,12	9,06	0,3	0,09	0	0,06
EO99	0,02	14,11	1,52	0,23	2,43	2,31	68,64	9,05	0,32	0,09	0	0,05
EO100	0,02	14,16	1,32	0,21	2,32	2,08	69,03	9,09	0,31	0,1	0	0,04
LO101	0,03	15,12	1,42	0,22	2,11	2,12	68,12	9,09	0,3	0,1	0	0,04
LO102	0,03	14,21	1,42	0,26		2,77	70,43	9,07	0,32	0,1	0	0,04
LO103	0,02	14,54	1,63	0,28	2,3	2,77	67,79	9,07	0,32	0,11	0	0,04
LO104	0,01	14,78	1,65	0,22	2,26	2,24	68,16	9,06	0,3	0,11	0	0,03
LO105	0,01	14,98	1,99	0,25	1,99	1,64	68,4	9,07	0,3	0,1	0	
LO106	0,01	14,01	1,56	0,29	2,43	2,27	68,73	9,01	0,32	0,09	0	
LO107	0,03	14,52	1,55	0,22	2,32	1,98	68,77	8,99	0,31	0,1	0	
LO108	0,02	13,98	1,95	0,2	2,11	2,6	68,84	8,54	0,32	0,11	0	
LO109	0,02	14,01	1,55	0,2	20,1	2,42	51,74	8,14	0,32	0,11	0	
LO110	0,02	14,52	1,32	0,23	0,2	2,34	70,72	9,09	0,3	0,09	0	
LO111	0,02	15,01	1,62	0,21	2,32	2,09	68,04	9,06	0,3	0,09	0	
LO112	0,02	14,98	1,98	0,22	2,2	2,24	67,7	9,08	0,3	0,09	0	
LO113	0,01	14,01	1,56	0,26	2,32	2,42	68,74	9,01	0,3	0,1	0	
LO114	0,01	14,21	1,52	0,28	2,3	2,34	68,49	9,04	0,32	0,1	0	
LO115	0,01	15,02	1,32	0,22	2,26	2,12	68,22	9,04	0,32	0,1	0	
LO116	0,03	14,23	1,42	0,25	1,99	2,77	68,48	9,04	0,3	0,09	0	
LO117	0,02	14,02	1,12	0,29	2,43	2,77	68,64	9,09	0,3	0,09	0	
LO118	0,02	14,02	1,54	0,22	2,32	2,24	68,93	9,09	0,32	0,1	0	
LO119	0,02	14,02	1,96	0,2	2,11	1,64	69,18	9,06	0,31	0,1	0	
LO120	0,02	14,06	1,52	0,22	2,1	2,24	68,98	9,04	0,32	0,1	0	

Harvest year 2020-20201*Table 3.2.1 Fatty acid profile of cv. Koroneiki olive oil samples (2020-2021)*

Samp. code	cv. Koroneiki											
	C14:0	C16:0	C16:1	C17:0	C17:1	C18:0	C18:1	C18:2	C20:0	C20:1	C22:0	C24:0
KE1	0,01	13,47	1,27	0,05	0,09	2,15	74,99	6,32	0,81	0,42	0,30	0,11
KE2	0,01	12,75	1,03	0,03	0,06	2,36	77,44	4,73	0,74	0,41	0,26	0,14
KE3	0,01	13,20	0,95	0,04	0,06	2,55	76,61	4,89	0,78	0,44	0,28	0,14
KE4	0,01	12,98	1,00	0,04	0,06	2,54	77,08	4,61	0,78	0,44	0,29	0,15
KE5	0,01	13,55	1,02	0,04	0,06	2,45	76,60	4,62	0,77	0,43	0,28	0,14
KE6	0,01	13,15	0,97	0,04	0,08	2,34	76,58	5,19	0,74	0,42	0,31	0,15
KE7	0,01	13,17	1,15	0,04	0,07	2,38	75,60	5,95	0,71	0,44	0,30	0,16
KE8	0,01	12,90	1,13	0,04	0,08	2,24	76,20	5,67	0,77	0,45	0,31	0,17
KE9	0,01	12,74	0,99	0,05	0,06	2,64	76,48	5,28	0,79	0,48	0,29	0,15
KE10	0,01	12,29	0,86	0,04	0,07	2,61	76,40	6,08	0,71	0,45	0,29	0,15
KE11	0,01	13,15	1,16	0,04	0,06	2,40	75,60	5,94	0,71	0,43	0,30	0,17
KL1	0,01	11,66	0,88	0,04	0,06	2,71	76,95	6,00	0,74	0,48	0,29	0,15
KL2	0,01	12,08	0,90	0,04	0,07	2,69	76,91	5,57	0,77	0,43	0,30	0,17
KL3	0,01	11,36	0,86	0,04	0,07	2,63	77,44	6,05	0,72	0,41	0,28	0,13
KL4	0,01	11,93	0,90	0,04	0,05	2,75	77,05	5,65	0,72	0,43	0,28	0,14
KL5	0,01	11,91	0,91	0,04	0,06	2,74	77,06	5,64	0,73	0,43	0,27	0,13
KL6	0,01	11,53	0,95	0,04	0,07	2,39	78,59	4,79	0,73	0,41	0,29	0,16
KL7	0,01	12,31	1,06	0,04	0,07	2,34	77,08	5,40	0,77	0,40	0,30	0,14
KL8	0,01	13,07	1,25	0,04	0,09	2,09	74,29	7,60	0,80	0,34	0,25	0,11
KL9	0,01	12,03	1,18	0,05	0,07	2,23	77,32	5,59	0,78	0,35	0,26	0,12
KL10	0,01	11,56	0,98	0,04	0,07	2,63	77,30	5,61	0,89	0,42	0,29	0,16
KL8	0,01	11,16	0,91	0,05	0,08	2,83	76,24	6,96	0,5	0,33	0,18	0,05
KL9	0,01	12,41	1,09	0,03	0,05	2,57	74,14	8,11	0,45	0,28	0,14	0,03
KL10	0,01	11,82	0,94	0,03	0,06	2,5	77,07	5,65	0,51	0,36	0,17	0,07

Table 3.2.2 Fatty acid profile of cv. Lianolia Kerkyras olive oil samples (2020-2021)

Samp. code	cv. Lianolia Kekryras											
	C14:0	C16:0	C16:1	C17:0	C17:1	C18:0	C18:1	C18:2	C20:0	C20:1	C22:0	C24:0
LE1	0,01	13,47	1,27	0,05	0,09	2,15	74,99	6,32	0,81	0,42	0,30	0,11
LE2	0,01	12,75	1,03	0,03	0,06	2,36	77,44	4,73	0,74	0,41	0,26	0,14
LE3	0,01	13,20	0,95	0,04	0,06	2,55	76,61	4,89	0,78	0,44	0,28	0,14
LE4	0,01	12,98	1,00	0,04	0,06	2,54	77,08	4,61	0,78	0,44	0,29	0,15

LE5	0,01	13,55	1,02	0,04	0,06	2,45	76,60	4,62	0,77	0,43	0,28	0,14
LE6	0,01	13,15	0,97	0,04	0,08	2,34	76,58	5,19	0,74	0,42	0,31	0,15
LE7	0,01	13,17	1,15	0,04	0,07	2,38	75,60	5,95	0,71	0,44	0,30	0,16
LE8	0,01	12,90	1,13	0,04	0,08	2,24	76,20	5,67	0,77	0,45	0,31	0,17
LE9	0,01	12,74	0,99	0,05	0,06	2,64	76,48	5,28	0,79	0,48	0,29	0,15
LE10	0,01	12,29	0,86	0,04	0,07	2,61	76,40	6,08	0,71	0,45	0,29	0,15
LE11	0,01	13,15	1,16	0,04	0,06	2,40	75,60	5,94	0,71	0,43	0,30	0,17
LL1	0,01	11,66	0,88	0,04	0,06	2,71	76,95	6,00	0,74	0,48	0,29	0,15
LL2	0,01	12,08	0,90	0,04	0,07	2,69	76,91	5,57	0,77	0,43	0,30	0,17
LL3	0,01	11,36	0,86	0,04	0,07	2,63	77,44	6,05	0,72	0,41	0,28	0,13
LL4	0,01	11,93	0,90	0,04	0,05	2,75	77,05	5,65	0,72	0,43	0,28	0,14
LL5	0,01	11,91	0,91	0,04	0,06	2,74	77,06	5,64	0,73	0,43	0,27	0,13
LL6	0,01	11,53	0,95	0,04	0,07	2,39	78,59	4,79	0,73	0,41	0,29	0,16
LL7	0,01	12,31	1,06	0,04	0,07	2,34	77,08	5,40	0,77	0,40	0,30	0,14
LL8	0,01	13,07	1,25	0,04	0,09	2,09	74,29	7,60	0,80	0,34	0,25	0,11
LL9	0,01	12,03	1,18	0,05	0,07	2,23	77,32	5,59	0,78	0,35	0,26	0,12
LL10	0,01	11,56	0,98	0,04	0,07	2,63	77,30	5,61	0,89	0,42	0,29	0,16
LL11	0,01	11,16	0,91	0,05	0,08	2,83	76,24	6,96	0,5	0,33	0,18	0,05

Table 3.2.3 Fatty acid profile of cv. Coratina olive oil samples (2020-2021)

Samp. code	cv. Coratina											
	C14:0	C16:0	C16:1	C17:0	C17:1	C18:0	C18:1	C18:2	C20:0	C20:1	C22:0	C24:0
1	0,01	11,86	0,74	0,05	0,06	2,45	75,56	7,64	0,71	0,40	0,34	0,11
2	0,01	12,86	0,97	0,08	0,14	2,42	71,48	10,28	0,77	0,44	0,36	0,13
3	0,02	10,25	1,06	0,07	0,06	2,32	66,37	9,34	0,69	0,41	0,39	0,10
4	0,01	11,50	0,56	0,06	0,14	1,96	65,92	6,80	0,82	0,39	0,35	0,11
5	0,01	11,69	2,06	0,10	0,09	3,00	70,44	7,34	0,76	0,42	0,29	0,16
6	0,01	12,85	1,85	0,09	0,12	2,69	76,99	13,59	0,70	0,32	0,26	0,09
7	0,02	15,67	1,23	0,11	0,20	2,10	68,09	10,94	0,70	0,46	0,38	0,10
8	0,01	12,87	0,87	0,19	0,06	2,76	74,97	6,68	0,79	0,47	0,24	0,15
9	0,01	11,25	0,70	0,06	0,15	1,91	76,11	8,37	0,74	0,38	0,26	0,12
10	0,01	16,87	1,69	0,05	0,20	1,83	64,20	12,94	0,72	0,40	0,38	0,16
11	0,01	15,85	1,88	0,04	0,07	2,46	63,53	14,60	0,64	0,40	0,23	0,17
12	0,02	16,43	2,11	0,09	0,21	1,85	64,36	13,39	0,72	0,35	0,28	0,11
13	0,02	12,37	0,99	0,05	0,08	2,78	72,28	9,72	0,78	0,42	0,33	0,09

14	0,01	15,24	1,65	0,10	0,19	2,67	63,84	8,99	0,79	0,38	0,22	0,17
15	0,02	16,44	1,43	0,15	0,09	2,95	63,17	14,73	0,82	0,37	0,26	0,09
16	0,02	12,30	0,79	0,09	0,05	1,47	75,26	10,16	0,69	0,41	0,39	0,12
17	0,01	10,83	0,68	0,04	0,06	2,47	76,70	7,60	0,72	0,40	0,36	0,09
18	0,01	14,87	0,80	0,03	0,21	2,59	76,25	8,66	0,76	0,36	0,29	0,14
19	0,02	12,07	0,48	0,13	0,19	1,47	68,22	8,37	0,80	0,42	0,36	0,18
20	0,01	10,59	1,64	0,19	0,13	3,10	69,16	10,98	0,71	0,40	0,38	0,09
21	0,01	11,74	1,52	0,07	0,08	2,90	67,26	11,26	0,74	0,36	0,21	0,16
22	0,02	15,26	0,91	0,10	0,09	2,19	73,79	9,64	0,80	0,39	0,34	0,10

Table 3.2.4 Fatty acid profile of cv. Favolozza olive oil samples (2020-2021)

Samp. code	cv. Favolozza											
	C14:0	C16:0	C16:1	C17:0	C17:1	C18:0	C18:1	C18:2	C20:0	C20:1	C22:0	C24:0
1	0,01	11,07	0,73	0,08	0,11	2,43	76,13	7,90	0,74	0,44	0,36	0,15
2	0,02	10,68	1,43	0,06	0,08	1,69	71,55	10,60	0,81	0,38	0,32	0,18
3	0,01	11,76	0,80	0,10	0,19	1,37	67,41	8,30	0,73	0,41	0,28	0,15
4	0,01	10,38	2,30	0,16	0,13	2,08	73,58	9,67	0,68	0,43	0,25	0,09
5	0,01	15,30	1,67	0,09	0,05	2,56	68,29	12,48	0,71	0,37	0,29	0,16
6	0,02	16,47	1,20	0,19	0,09	1,72	69,37	10,25	0,75	0,38	0,37	0,10
7	0,02	13,31	1,40	0,12	0,21	2,94	72,53	8,15	0,69	0,44	0,25	0,14
8	0,01	13,67	0,90	0,08	0,26	1,96	70,84	14,86	0,75	0,40	0,30	0,17
9	0,01	10,00	0,84	0,09	0,13	3,37	79,46	4,64	0,73	0,45	0,27	0,14
10	0,02	15,09	1,58	0,10	0,18	2,74	65,29	13,69	0,70	0,44	0,25	0,15
11	0,01	10,58	0,67	0,06	0,08	2,51	76,35	8,28	0,68	0,44	0,37	0,16
12	0,02	12,25	1,08	0,09	0,15	2,68	72,60	9,66	0,69	0,45	0,30	0,16
13	0,02	15,57	1,66	0,12	0,22	2,34	65,67	13,02	0,73	0,46	0,26	0,15
14	0,01	11,53	0,73	0,08	0,12	2,37	75,56	8,18	0,72	0,44	0,37	0,16
15	0,02	14,67	1,44	0,11	0,20	2,59	66,06	13,64	0,73	0,47	0,28	0,16
16	0,01	12,66	1,08	0,12	0,19	2,47	74,62	7,11	0,71	0,46	0,31	0,17
17	0,01	11,60	0,81	0,09	0,14	2,44	75,50	7,87	0,70	0,45	0,35	0,15
18	0,01	10,29	0,59	0,07	0,11	2,51	77,85	6,93	0,73	0,45	0,37	0,15
19	0,01	11,26	0,72	0,07	0,10	2,51	75,36	8,48	0,73	0,45	0,35	0,16
20	0,01	14,99	1,58	0,09	0,17	2,42	69,09	10,23	0,70	0,38	0,28	0,11
21	0,01	10,95	0,71	0,06	0,07	2,97	76,53	7,01	0,75	0,39	0,29	0,11
22	0,01	11,66	0,78	0,08	0,12	2,41	75,29	8,12	0,76	0,44	0,36	0,15

Table 3.2.5 Fatty acid profile of cv. Peranzana olive oil samples (2020-2021)

Samp. code	cv. Peranzana											
	C14:0	C16:0	C16:1	C17:0	C17:1	C18:0	C18:1	C18:2	C20:0	C20:1	C22:0	C24:0
1	0,01	10,86	0,62	0,07	0,09	2,48	76,32	7,78	0,71	0,37	0,37	0,08
2	0,01	10,87	0,60	0,07	0,10	2,30	76,57	7,61	0,72	0,37	0,38	0,08
3	0,01	11,04	0,70	0,08	0,12	2,50	76,75	7,36	0,70	0,47	0,36	0,16
4	0,02	10,84	1,04	0,09	0,18	3,61	77,22	5,62	0,63	0,46	0,22	0,13
5	0,01	11,52	0,65	0,05	0,08	2,44	75,98	7,59	0,72	0,39	0,34	0,11
6	0,01	11,52	0,68	0,06	0,09	2,42	75,92	7,61	0,76	0,38	0,35	0,12
7	0,01	11,92	1,01	0,09	0,16	2,82	74,20	8,33	0,67	0,47	0,30	0,16
8	0,01	12,75	0,99	0,10	0,15	2,58	71,84	10,18	0,73	0,47	0,32	0,17
9	0,02	11,99	0,93	0,09	0,16	2,54	74,57	8,14	0,72	0,45	0,33	0,15
10	0,01	12,70	1,11	0,12	0,22	2,41	74,77	6,88	0,67	0,46	0,32	0,16
11	0,01	15,70	1,67	0,11	0,20	2,34	68,41	10,25	0,67	0,39	0,29	0,09
12	0,01	11,35	0,93	0,10	0,16	2,85	75,39	7,70	0,74	0,44	0,30	0,14
13	0,01	13,96	1,45	0,09	0,16	2,58	69,70	10,49	0,69	0,38	0,30	0,07
14	0,01	10,00	0,29	0,05	0,04	2,49	78,59	6,56	0,75	0,40	0,37	0,11
15	0,01	12,89	1,10	0,09	0,16	2,43	74,36	7,14	0,68	0,42	0,31	0,12
16	0,01	11,89	0,93	0,07	0,12	2,78	73,97	8,56	0,72	0,40	0,30	0,10
17	0,01	10,88	0,57	0,05	0,07	2,45	76,36	7,86	0,74	0,38	0,35	0,11
18	0,01	10,00	0,64	0,05	0,04	2,49	78,59	6,56	0,75	0,40	0,37	0,11
19	0,01	9,93	0,32	0,04	0,05	2,50	78,45	6,92	0,73	0,39	0,37	0,11
20	0,02	13,41	1,16	0,07	0,12	2,57	73,18	7,90	0,63	0,40	0,28	0,11
21	0,01	10,92	0,50	0,05	0,07	2,39	76,66	7,53	0,75	0,40	0,36	0,12
22	0,01	13,10	0,89	0,06	0,09	2,42	72,74	9,16	0,76	0,40	0,33	0,12

Harvest year 2021-2022

Table 3.3.1 Fatty acid profile of cv. Koroneiki olive oil samples (2021-2022)

cv. Koroneiki													
Samp. code	C14:0	C16:0	C16:1	C17:0	C17:1	C18:0	C18:1	C18:2	C20:0	C20:1	C22:0	C24:0	
0988	0,01	10,86	0,62	0,07	0,09	2,48	76,32	7,78	0,71	0,37	0,37	0,08	00189
KE101	0,01	10,87	0,60	0,07	0,10	2,30	76,57	7,61	0,72	0,37	0,38	0,08	00189
0993	0,01	11,04	0,70	0,08	0,12	2,50	76,75	7,36	0,70	0,47	0,36	0,16	00189
KE101	0,01	11,04	0,70	0,08	0,12	2,50	76,75	7,36	0,70	0,47	0,36	0,16	00189
3038	0,01	10,84	1,04	0,09	0,18	3,61	77,22	5,62	0,63	0,46	0,22	0,13	00189
3038	0,01	10,84	1,04	0,09	0,18	3,61	77,22	5,62	0,63	0,46	0,22	0,13	00189
7026	0,01	11,52	0,65	0,05	0,08	2,44	75,98	7,59	0,72	0,39	0,34	0,11	00189
8026	0,01	11,52	0,68	0,06	0,09	2,42	75,92	7,61	0,76	0,38	0,35	0,12	00189
8026	0,01	11,52	0,68	0,06	0,09	2,42	75,92	7,61	0,76	0,38	0,35	0,12	00189
0995	0,01	11,92	1,01	0,09	0,16	2,82	74,20	8,33	0,67	0,47	0,30	0,16	00189
KE101	0,01	11,92	1,01	0,09	0,16	2,82	74,20	8,33	0,67	0,47	0,30	0,16	00189
0995	0,01	12,75	0,99	0,10	0,15	2,58	71,84	10,18	0,73	0,47	0,32	0,17	00189
KE101	0,01	12,75	0,99	0,10	0,15	2,58	71,84	10,18	0,73	0,47	0,32	0,17	00189
0995	0,02	11,99	0,93	0,09	0,16	2,54	74,57	8,14	0,72	0,45	0,33	0,15	00189
KE101	0,02	11,99	0,93	0,09	0,16	2,54	74,57	8,14	0,72	0,45	0,33	0,15	00189
3038	0,01	12,70	1,11	0,12	0,22	2,41	74,77	6,88	0,67	0,46	0,32	0,16	00189
3038	0,01	12,70	1,11	0,12	0,22	2,41	74,77	6,88	0,67	0,46	0,32	0,16	00189
7026	0,01	15,70	1,67	0,11	0,20	2,34	68,41	10,25	0,67	0,39	0,29	0,09	00189
8026	0,01	15,70	1,67	0,11	0,20	2,34	68,41	10,25	0,67	0,39	0,29	0,09	00189
0995	0,01	11,35	0,93	0,10	0,16	2,85	75,39	7,70	0,74	0,44	0,30	0,14	00189
KE101	0,01	11,35	0,93	0,10	0,16	2,85	75,39	7,70	0,74	0,44	0,30	0,14	00189
0995	0,01	13,96	1,45	0,09	0,16	2,58	69,70	10,49	0,69	0,38	0,30	0,07	00189
KE101	0,01	13,96	1,45	0,09	0,16	2,58	69,70	10,49	0,69	0,38	0,30	0,07	00189
0995	0,01	10,00	0,29	0,05	0,04	2,49	78,59	6,56	0,75	0,40	0,37	0,11	00189
KE101	0,01	10,00	0,29	0,05	0,04	2,49	78,59	6,56	0,75	0,40	0,37	0,11	00189
0995	0,01	12,89	1,10	0,09	0,16	2,43	74,36	7,14	0,68	0,42	0,31	0,12	00189
KE101	0,01	12,89	1,10	0,09	0,16	2,43	74,36	7,14	0,68	0,42	0,31	0,12	00189
0995	0,01	11,89	0,93	0,07	0,12	2,78	73,97	8,56	0,72	0,40	0,30	0,10	00189
KE101	0,01	11,89	0,93	0,07	0,12	2,78	73,97	8,56	0,72	0,40	0,30	0,10	00189
0995	0,01	10,88	0,57	0,05	0,07	2,45	76,36	7,86	0,74	0,38	0,35	0,11	00189
KE101	0,01	10,88	0,57	0,05	0,07	2,45	76,36	7,86	0,74	0,38	0,35	0,11	00189
0995	0,01	10,00	0,64	0,05	0,04	2,49	78,59	6,56	0,75	0,40	0,37	0,11	00189
KE101	0,01	10,00	0,64	0,05	0,04	2,49	78,59	6,56	0,75	0,40	0,37	0,11	00189
0995	0,01	9,93	0,32	0,04	0,05	2,50	78,45	6,92	0,73	0,39	0,37	0,11	00189
KE101	0,01	9,93	0,32	0,04	0,05	2,50	78,45	6,92	0,73	0,39	0,37	0,11	00189
0995	0,02	13,41	1,16	0,07	0,12	2,57	73,18	7,90	0,63	0,40	0,28	0,11	00189
KE101	0,02	13,41	1,16	0,07	0,12	2,57	73,18	7,90	0,63	0,40	0,28	0,11	00189
0995	0,01	10,92	0,50	0,05	0,07	2,39	76,66	7,53	0,75	0,40	0,36	0,12	00189
KE101	0,01	10,92	0,50	0,05	0,07	2,39	76,66	7,53	0,75	0,40	0,36	0,12	00189
0995	0,01	13,10	0,89	0,06	0,09	2,42	72,74	9,16	0,76	0,40	0,33	0,12	00189
KE101	0,01	13,10	0,89	0,06	0,09	2,42	72,74	9,16	0,76	0,40	0,33	0,12	00189

AUTHENTIC-OLIVE-NET Page - 40-

[illegible]

AUTHENTIC OLIVE NET Page 42

AUTHENTIC OLIVE NET Page 43

