



BIO PLANÈTE
Ölmühle Moog seit 1984

An unsere Kunden

Klappendorf, 24.04.2019

BIO PLANÈTE zu ÖKO-TEST 05/2019 „Olivenöl“

Sehr geehrte Kunden,

in dem Testbericht „Olivenöl“ des ÖKO-TEST-Magazins 05/2019 wurde unter anderem unser BIO PLANÈTE Olivenöl nativ extra aus Portugal berücksichtigt. Anhand der Ergebnisse von ÖKO-TEST sehen wir die sehr gute Qualität unseres Olivenöls bestätigt.

Im Gesamturteil wurde unser Produkt jedoch mit „ausreichend“ bewertet. Dabei haben maßgeblich die Ergebnisse zu Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH und MOAH) zu einer Abwertung unseres Produktes geführt, obwohl unser Ergebnis erwiesenermaßen um ca. 20% unter den neuen Orientierungswerten liegt. Daher ist das Gesamturteil ein Ergebnis, das wir nicht akzeptieren.

Für MOSH/MOAH in Lebensmitteln existieren bislang keine gesetzlichen Grenzwerte, da die toxikologische Bewertung durch die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) noch nicht abgeschlossen ist und es trotz der heute zur Verfügung stehenden modernsten Analysemethoden zu Messunsicherheiten von teilweise über 40 % kommt.

Als Bio-Hersteller ist es für uns besonders von Interesse, den Fokus auf die Qualität von Nahrungsmitteln zu lenken. Unser Ziel ist es, Lebensmittel frei von Schadstoffen oder Rückständen herzustellen. Anders, als von ÖKO-TEST dargestellt, stammen MOSH/MOAH jedoch nicht nur aus Schmierstoffen und Pestiziden. Sie kommen überall in der Umwelt vor. Daher ist ein Handeln entlang der gesamten Wertschöpfungskette erforderlich.

Olivenöl ist allgemein stärker von der Problematik MOSH/MOAH betroffen, als Öle, die aus Saat gewonnen werden, wie beispielweise Rapsöl. Im Gegensatz zum Raps hat die Olive keine Samenschale, die als natürliche Barriere das Fruchtfleisch der Olive vor Umwelteinflüssen schützt.

Wir arbeiten seit mehreren Jahren gemeinsam mit unseren langjährigen Lieferanten intensiv an der Problematik der Mineralölkohlenwasserstoffe. Aufgrund unserer Recherchen und abgeleiteter Maßnahmen konnten wir den Eintrag von MOSH/MOAH bereits auf ein Minimum reduzieren.

So können wir bestätigen, dass wir mit unserem Olivenöl die aktuell von der amtlichen Lebensmittelüberwachung und dem Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e. V. (BLL) veröffentlichten Orientierungswerte zu MOSH/MOAH in Pflanzenölen einhalten. Die Orientierungswerte wurden im März 2019 von allen 16 deutschen Landesbehörden bestätigt. Selbstverständlich werden wir unsere branchenübergreifende Arbeit an dieser vielschichtigen Problematik weiterhin fortführen.

Warum im Bereich Sensorik ein eher harmonischer Gesamteindruck zu einer Abwertung führt, erschließt sich uns ebenfalls nicht.

Aufgrund unserer sorgfältigen und konsequenten Qualitätsarbeit sind wir von der Qualität unserer Produkte überzeugt und hoffen, dass Sie uns weiterhin Ihr Vertrauen schenken.

Mit freundlichen Grüßen

Judith Moog