



**BIO PLANÈTE**

Ölmühle Moog seit 1984

Klappendorf, 22. März 2024

## **BIO PLANÈTE zum Olivenöl-Test in der Stiftung Warentest 4/2024**

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

Stiftung Warentest hat unser BIO PLANÈTE Olivenöl nativ extra mild in der Ausgabe April 2024 mit „mangelhaft“ bewertet. Die Bewertung ist für unser hochwertiges Speiseöl absolut unzutreffend. Wir stellen seit mehreren Jahrzehnten Bio-Olivenöle von höchster Qualität her und können zu Recht behaupten: Wir sind Olivenöl-Profis! Unser Qualitäts- und Produktmanagement besteht aus ausgebildeten Ernährungswissenschaftlern, zudem nutzen wir die Expertise von externen Test-Panels. Auch in diesem Fall.

Wir haben die getestete Charge zurückverfolgt – sensorisch ist diese einwandfrei! Sowohl die Prüfung der Rohware als auch der Test vor der Abfüllung durch das akkreditierte externe Olivenölpanel haben bestätigt, dass es sich um ein sensorisch fehlerfreies Öl handelt. Beanstandungen zu der Charge von Händlern oder Endverbrauchern gab es keine einzige.

Das BIO PLANÈTE Olivenöl nativ extra mild haben wir speziell für den deutschen Markt entwickelt, weil die meisten Verbraucher hier die angenehm milde Olivennote dem scharfen und bitteren Geschmack eines fruchtigen Olivenöls vorziehen. Das Produkt ist sehr beliebt und durchläuft – wie jedes unserer Öle – eine hohe Anzahl an Qualitätsprüfungen, die erst zum Mindesthaltbarkeitsdatum enden. Dieses höchste Niveau an Lebensmittelsicherheit, -qualität und -legalität wird u.a. durch die jährliche IFS Food-Zertifizierung bestätigt.

Der sensorische Test, dazu gehört auch der Geschmackstest, ist ein wichtiger Bestandteil der Prüfungen und berücksichtigt selbstverständlich auch die Vorgaben der EU-Olivenölverordnung. Ein mildes Olivenöl ist zulässig, es soll leicht bitter und leicht scharf schmecken. Diese Attribute wurden von der Stiftung Warentest auch bestätigt.

Die schlechte Bewertung führen wir darauf zurück, dass einige Sensorikexperten in Deutschland milden Olivenölen skeptisch gegenüberstehen und – anders als die meisten Verbraucher und die EU-Olivenölverordnung – einen deutlich scharfen und bitteren Geschmack als wichtigstes Qualitätsmerkmal ansehen. So werden auch die Sieger des aktuellen Tests als „deutlich bitter, scharf – so wie es Gourmets schätzen“ beschrieben.

Auch wir von BIO PLANÈTE bieten mit dem Olivenöl nativ extra fruchtig sowie dem Olyphenol zwei Olivenöle mit einem besonders hohen Gehalt an Polyphenolen an. Diese beiden Produkte entsprechen dem, was laut Stiftung Warentest von „Gourmets geschätzt wird“ – sie werden aber nicht in den Test einbezogen. Stattdessen werden milde Olivenöle mit sehr fruchtigen Olivenölen verglichen, ohne die grundsätzlichen geschmacklichen Unterschiede zu berücksichtigen.

Zudem ist im Gegensatz zu modernen Prüfgeräten für chemische Analysen der Mensch als Prüfmittel nicht standardisierbar. Die im Test aufgeführten sensorischen Mängel weisen auf eine fortgeschrittene Oxidation, also eine Schädigung durch Sauerstoffkontakt hin. Substanzen, die bei der Oxidation eines Öles entstehen, können mit chemischen Parametern wie der Peroxid- und der Anisidinzahl sowie den sogenannten K-Faktoren gemessen werden. All diese Werte liegen bei unserem getesteten Öl im normalen Bereich und geben keine Hinweise auf eventuelle Mängel.

Mit der Stiftung Warentest sind wir im Austausch. Demnach wurde unser Olivenöl von drei Panels geprüft und von einem als fehlerfrei eingestuft. Das zeigt, wie grenzwertig und auch irreführend dieses Testergebnis ist. Durch die Herabstufung auf „mangelhaft“ entsteht der Eindruck, das Öl ist ungenießbar. Dem ist nicht so! Unser BIO PLANÈTE Olivenöl nativ extra mild kann bedenkenlos verzehrt werden.

Wir hoffen deshalb, Sie vertrauen auch weiterhin auf unsere 40-jährige Erfahrung als erste Bio-Ölmühle Europas. Bei Fragen sind wir jederzeit für Sie da: Kontaktieren Sie uns unter [kontakt@bioplanete.com](mailto:kontakt@bioplanete.com).