



PRESSE INFORMATION

Stellungnahme zur Untersuchung „Argand’Or Arganöl“ der Zeitschrift Öko-Test 12/2007

Friedrichsdorf, 26. November 2007 - In der Dezember-Ausgabe 2007 hat das Öko-Test Magazin Argand’Or Arganöl untersucht und als „ungenügend“ bewertet. Diese Beurteilung steht im Widerspruch zu den vielen Auszeichnungen und Preisen, mit denen Fachjurys und Spitzenköche dieses Öl in den letzten Monaten und Jahren ausgezeichnet haben.

Nach aktueller Rechtslage ist Argand’Or Arganöl verkehrsfähig und entspricht den lebensmittelrechtlichen Vorschriften und Normen. Argand’Or erfüllt in vollem Umfang seine unternehmerische Sorgfaltspflicht.

Öko-Test setzt eigene (nicht immer den gesetzlichen Vorschriften entsprechende) Grenzwerte als Maßstab für die Beurteilung von Produkten. So können Produkte trotzdem negativ beurteilt werden, die den gesetzlichen Rahmen entsprechen. Leider wird dieser Bewertungskanon von Öko-Test den Unternehmen nicht mitgeteilt. Darüber hinaus liegen bei der vorliegenden Öko-Test-Untersuchung von Argand’Or Arganöl, nach Aussage unabhängiger Labors und eines öffentlich bestellten und vereidigten Handels- und Lebensmittelchemikers, Fehler in der Analysemethodik vor, die zu nicht haltbaren Beurteilungen und Schlussfolgerungen führen.

Nachdem uns Öko-Test das Ergebnis seiner Untersuchung am 29.10.2007 mitgeteilt hatte, hat Argand’Or am 2. November 2007 eine ausführliche Stellungnahme zu den Ergebnissen und Behauptungen von Ökotest abgegeben und gleichzeitig die Rückstellmuster der untersuchten Charge von dem unabhängigen, renommierten Labor APPLICA, Bremen noch einmal untersuchen und analysieren lassen. Der Sachverstand und die Analyse von folgenden Labors und Experten kommt zu einem anderem Ergebnis und einer anderen Bewertung der Analyseergebnisse als Ökotest:

- APPLICA Gmbh, Bremen
- Dipl. Ing. Lothar Matter, öffentlich bestellter und vereidigter Handels- und Lebensmittelchemiker
- EACCE (Etablissement Autonome de Controle et de Coordination des Exportations Direction Laboratoires), Marokko

Seite 2:

Öko-Test hat die ausführlichen Stellungnahmen in seiner Bewertung nicht berücksichtigt und die Bitte um Klärung des Sachverhalts ignoriert. Wir bedauern dies sehr und möchten daher auf diese Weise noch einmal öffentlich zu den Behauptungen Stellung nehmen. Bei dem untersuchten Produkt handelt es sich um ein Muster aus der Produktion von 2006.

Die Behauptungen im Einzelnen:

Benzoapyren-Gehalt:

Der von Öko-Test gemessene Benzo(a)pyrenwert liegt mit 1,8µg/kg unterhalb des gesetzlichen Grenzwertes von 2µg/kg. Die Analyse des akkreditierten Labors APPLICA, das vor der Abfüllung jede Charge untersucht, ermittelte seinerzeit sogar einen Wert von n.b. µg/kg (n.b. = nicht bestimmbar) - siehe Anlage. Die Behauptung von Ökotest, der „Gehalt an krebserregendem Benzo(a)pyren beträgt mehr als 50 Prozent des Grenzwertes für Speisöle“ ist irreführend, da es sich bei diesem „Grenzwert“ nicht um den gesetzlichen Grenzwert sondern um einen von Öko-Test bestimmten Wert handelt. Eine Abwertung bzw. negative Beurteilung des Arganöls, wie von Öko-Test bei diesem Wert vorgenommen, ist daher willkürlich und unverhältnismäßig. Sie dient nicht einer Aufklärung des Verbrauchers. In Anbetracht der besonderen traditionellen Herstellungsmethode durch die Frauenkooperativen ist die Einhaltung des gesetzlichen Grenzwertes im Gegenteil aner kennenswert.

Weichmacher Diethylhexyladipat (DEHA) und Diethylhexylphthalat (DEHP):

Auch bei der Stoffgruppe der Weichmacher ist Argand'Or Arganöl gesetzlich nicht zu beanstanden, da es innerhalb der EU derzeit keine Grenzwerte gibt und die gesundheitlichen Auswirkungen für den Menschen von Fachleuten sehr unterschiedlich bewertet werden. Die Behauptung von Ökotest, die Analysewerte „liegen über den jeweiligen Grenzwerten“ ist daher auch in diesem Zusammenhang irreführend, da es sich bei diesen Grenzwerten nicht um gesetzliche Grenzwerte, sondern um von Ökotest bestimmte Werte handelt. Eine Abwertung bzw. negative Beurteilung des Arganöls, wie von Ökotest bei den Analysewerten vorgenommen, ist auch hier willkürlich. Gemessen an den Orientierungswerten (nicht rechtsverbindlich) für Olivenöl laut BNN, weist das untersuchte Arganöl lediglich beim Wert DEHA einen erhöhten Gehalt auf. Da DEHA kein gängiger Weichmacher ist, der in Speiseöl gefunden wird und außerdem unüblich für Arganöl ist, stellt sich die Frage, woher dieser Befund kommt.

Da Phthalate ubiquitär in der Umwelt verteilt sind, ist ein Nachweis von unter 1 mg/kg, wie bei Argand'Or Arganöl, nach derzeitigem Kenntnisstand als nicht aussagekräftig zu betrachten. Selbst Laborausstattungen können nach Aussage von Chemikern eine allgemeine Grundbelastung in dieser Höhe ausweisen. In diesem Zusammenhang von „katastrophal“ zu sprechen ist leichtsinnig und schädigend und dient nicht einer Verbraucheraufklärung. Das untersuchte Muster enthält Werte, die von Sachverständigen und Laboren als gesundheitlich unbedenklich eingestuft werden.

Seite 3:

Zusatz von Fremddöl:

Die Behauptung, das untersuchte Arganöl sei mit einem fremden Öl vermischt, ist nicht haltbar und rein spekulativ. Es konnte sowohl von einem unabhängigen, akkreditierten Labor (APPLICA) als auch von einem öffentlich bestelltem und vereidigtem Handels- und Lebensmittelchemiker nachgewiesen werden, dass sich aus den Analyseergebnissen keinerlei Hinweis auf eine Vermischung mit anderen Speiseölen ergibt.

Im Gegenteil, die von Öko-Test durchgeführten Sterinanalysen und die daraus abgeleiteten Schlussfolgerungen sind nach Aussage beider Sachverständiger fehlerhaft und ungeeignet.

„Das untersuchte Arganöl erfüllt die Spezifikation für die Fettsäure- und Triglyceridverteilung von reinem Arganöl (selbst basierend auf den von Öko-Test angeführten Untersuchungsergebnissen). Das für reines Arganöl typische Tocopherolmuster entspricht ebenfalls der Spezifikation und blieb von Öko-Test völlig unberücksichtigt. Das Öl ist nach den vorliegenden Untersuchungsergebnissen von Öko-Test und APPLICA sowie der durchgeführten Bewertung der Untersuchungsergebnisse und in der Gegenüberstellung mit den in der wissenschaftlichen Literatur aufgeführten Spezifikationen für reines Arganöl, als unverfälscht zu beurteilen“ meint das unabhängige Labor APPLICA GmbH. (siehe auch Stellungnahme von APPLICA – Anhang)

Vereidigter Handels- und Lebensmittelchemiker Lothar Matter: „Bei der Analyse der Sterine wurden von Öko-Test die gaschromatographischen Regeln nicht eingehalten. Die Substanzen Sitosterin und Spinasterin wurden nicht getrennt. Das für Arganöl charakteristische Schottenol wurde nicht bestimmt. Die Fettsäure-Verteilung entspricht der Norm für reines Arganöl und gibt keinerlei Hinweis auf einen Fremddölzusatz.“

Sensorik/Geschmack:

Arganöl ist ein Würzöl und als solches in der „kalten Küche“ zu verwenden, ähnlich hochwertigem Kürbiskernöl oder Trüffelöl. **Die Methodik von Öko-Test, das Arganöl vor der Sensorik zu erhitzen, widerspricht der natürlichen und traditionellen Anwendung von Arganöl und führt zu einem verfälschten Geschmackerlebnis in der Sensorik.** Der Geschmack und Geruch von gutem Arganöl sollte nussig sein und leichte Röstaromen ausweisen, wie das untersuchte Muster. Die Bezeichnung „brandig“ von Öko-Test steht im übrigen im Widerspruch zu dem Analysewert des Benzoapyren und zu den zahlreichen Auszeichnungen von Argand'Or Arganöl durch Ölexperten, Juroren und Sommeliers.

Seite 4:

Argand'Or ist es gelungen, mit Unterstützung der EU und der Deutschen GTZ, das einzigartige marokkanische Kulturgut "traditionell handgepresstes Arganöl" von den Frauen der UCFA (Union des Coopératives des Femmes de l'Arganeraie) weltweit zu erhalten und nach den europäischen Normen und Gesetzen auszurichten. Argand'Or wird sich auch weiterhin für die Fortführung des Lebensunterhalts und den Erhalt der Existenzen von tausenden von Berberfamilien einsetzen.

Anlagen:

Stellungnahme zu den Öko-Test Untersuchungsergebnissen von dem unabhängigen Labor APPLICA, Bremen – Analyse des beanstandeten Produktes mit der Lot 33/06 vom 01.11.2007

Analyse von Lot 33/06 auf PAKs vom 22.12.2006

Mehr Information:

Argand'Or GmbH, Max-Planck-Straße 9, D-61381 Friedrichsdorf,
FON: +49(0)6172 49997 10, FAX: +49(0)6172 49997 29,
e-mail: info@argandor.de, www.argandor.com