



Bram, den 24.04.2009

## Kundeninformation zu ÖKOTEST Mai 09: Olivenöl fruchtig, nativ extra, Charge 3245-351 FT

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Das Magazin Ökotest (Ausgabe Mai 2009) hat unser Bio Planète Olivenöl Nativ Extra Fruchtig, Lotnummer 3245-351 FT MHD März 2010 getestet.

Das Ergebnis der sensorischen Analyse fällt bei diesem Test mangelhaft aus, was auch ein mangelhaftes Gesamturteil zur Folge hat. Die Bewertung ist für uns nicht nachvollziehbar, denn unser Gutachten bestätigt die einwandfreie Qualität dieses fruchtigen Olivenöls, nativ extra.

Bei der sensorischen Analyse handelt es sich um eine komplexe Verkostung, die gemäß der EU-Verordnung Nr. 640/2008 durchgeführt werden muss. Nur wenige Labore sind vom IOC (International Olive Council) akkreditiert, diese Analyse durchzuführen (Sie finden die Liste der Labore u.a. auf [www.bioplanete.com](http://www.bioplanete.com)). Das Institut, das die Verkostungen für den Ökotest durchführte, ist laut Angaben von Ökotest nicht akkreditiert.

Wir haben unser Rückstellmuster, das dem von Ökotest entnommenen Muster entspricht, an ein vom IOC akkreditiertes Labor geschickt, um eine Gegenanalyse zu erhalten: Institut des corps gras-ITERG, F-33600 Pessac.

Gemäss ITERG weist unser im Magazin Ökotest getestetes „Bio Planète Olivenöl Nativ Extra Fruchtig“ keinen sensorischen Mangel auf und die Resultate belegen, dass es sich um ein extra natives Olivenöl handelt (siehe ebenfalls [www.bioplanete.com](http://www.bioplanete.com)). Wir haben dieses Gutachten rechtzeitig für eine Berücksichtigung an Ökotest weitergeleitet, leider wurde es jedoch nicht berücksichtigt. In allen anderen Bereichen (Pestizide, Weichmacher, Verpackung, usw.) erhielt dieses Olivenöl die Note sehr gut.

Die Ölmühle Bio Planète wählt ihre Rohware mit großer Sorgfalt aus und die Produkte durchlaufen mehrere interne und externe Qualitätskontrollen, bevor sie in den Handel gelangen. Seit 25 Jahren bieten wir Ihnen gesunde, geschmacklich hervorragende Öle aus kontrolliert biologischem Anbau an.

Wir danken Ihnen für das Vertrauen, das Sie unseren Produkten entgegenbringen. Sollten Sie dennoch Zweifel an der Qualität von unserem fruchtigen Olivenöl haben, bieten wir Ihnen an, dies zu uns zurückzusenden.

Mit freundlichen Grüßen

Judith Moog  
Inhaberin und Geschäftsleitung  
BIO PLANÈTE



BIO PLANÈTE Ölmühle F. J. Moog Vertriebsbüro Deutschland  
Hofgut Klappendorf, D-01623 Lommatzsch, Tel. +49 35241 820 80, Fax +49 35241 820 829, [verkauf@bioplanete.com](mailto:verkauf@bioplanete.com)  
BIO PLANÈTE Huilerie F. J. Moog SARL  
Route de Limoux, F-11150 Bram, Tel. +33 468 76 70 60, Fax +33 468 76 70 69, [info@bioplanete.com](mailto:info@bioplanete.com)

[www.bioplanete.com](http://www.bioplanete.com)