

## Gewinner der DGF-Rapsöl-Medaille 2017



Ölmühlen / Hersteller	Ausgezeichnete Rapsöle
Bayola Erzeugergemeinschaft GmbH, Lappersdorf (D)	Bayola Bayerisches Rapsöl, kaltgepresst
EDEKA Zentrale AG & Co. KG, Hamburg (D)	Gut & Günstig Rapskernöl, kaltgepresst
Globus Holding, St. Wendel (D)	Globus natives kaltgepresstes Rapsöl
Netto Marken Discount AG & Co. KG, Maxhütte-Haidhof (D)	VivaVital Natives Rapsöl, kaltgepresst
Ölmühle Lehen GmbH, Ibbenbüren (D)	– Bellasan kaltgepresstes Rapsöl – Bellasan Raps Vitalöl aus Deutschland, nativ, kaltgepresst
Ölmühle Ottensteiner Hochebene GmbH & Co. KG, Ottenstein (D)	100% Rapsöl aus dem Weserbergland, kaltgepresst
Rügener Landhandel, Ramin (D)	Rügener Rapsöl, kaltgepresst, naturtrüb
St. Gallische Saatzeit, Flawil (CH)	– St. Galler Rapsöl kaltgepresst – Ostschweizer Rapsöl kaltgepresst (Migros)
Teutoburger Ölmühle GmbH, Ibbenbüren (D)	– 100% reines Rapskernöl Vielseitig, nativ, kaltgepresst
VGS – Vertriebsgesellschaft für gesunde Speiseöle mbH, Bottrop (D)	Butella - Raps Vitalöl, nativ, kaltgepresst
VPV – Vereinigte Pflanzenöl Vertriebsgesellschaft mbH, Bonn (D)	– Frisan nativ kaltgepresstes Rapsöl – Rapsöl, nativ, kaltgepresst, Münsterland

## Zeitablauf

bis zum 6. Oktober 2017	Verbindliche Anmeldung bei der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft
bis 13. Oktober 2017	Begleichung der Gebühren und Einsendung der Proben
Mitte Dezember 2017	Benachrichtigung der Teilnehmer über das Ergebnis

Von der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft wird die Anmeldung schriftlich bestätigt und eine Rechnung über die Gebühren zugeschickt.

## Gebühren

Für die Teilnahme werden folgende Gebühren erhoben:

pro Rapsöl: 270 Euro zzgl. MWSt. für die ersten drei Öle  
240 Euro zzgl. MWSt. ab dem 4. Öl

Die Gebühren werden für die folgenden Leistungen erhoben:

- Verkostung und Beurteilung der Rapsölproben durch DGF-Rapsöl-Panel
- Mitteilung der Ergebnisse an die Teilnehmer
- Bekanntgabe der Ergebnisse und Auszeichnung der Sieger
- Veröffentlichung der Ergebnisse in der Tages- und Fachpresse sowie im Internet

## Anmeldung

Bitte melden Sie sich an unter

[www.dgfett.de/rapsoelmedaille](http://www.dgfett.de/rapsoelmedaille)

Alternativ füllen Sie bitte das Anmeldeformular aus und schicken es an die Geschäftsstelle.

## Veranstalter



Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.  
Postfach 90 04 40  
60444 Frankfurt am Main  
Tel.: 069 7917-529/-533  
Fax: 069 7917-564  
E-Mail: [info@dgfett.de](mailto:info@dgfett.de)

[www.dgfett.de](http://www.dgfett.de)

# DGF-Rapsöl-Medaille 2018



Unter der Schirmherrschaft des Bundesministers  
für Ernährung und Landwirtschaft

In Kooperation mit „Der Feinschmecker“ und dem  
Berufsverband Oecotrophologie e.V. (VDOE)

# DGF-Rapsöl-Medaille 2018

Die DGF-Rapsöl-Medaille wird 2018 zum zwölften Mal von der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft für sensorisch einwandfreie native Rapsspeiseöle vergeben und ist damit das älteste Qualitätssiegel dieser Art.

Dabei kooperiert die DGF mit dem internationalen Gourmet-Journal „Der Feinschmecker“ als Pressepartner. Prämierte Öle können über den Webshop der Zeitschrift vertrieben werden und mit dem Logo des „Feinschmeckers“ werben. Weiterer Kooperationspartner ist der Berufsverband Oecotrophologie e.V. (VDOE). Der VDOE vertritt die berufspolitischen Interessen von rund 4.000 Oecotrophologen, Haushalts- und Ernährungswissenschaftlern, die sich unter anderem mit Aspekten einer gesunden Ernährung und der Qualitätssicherung befassen.

Die DGF-Rapsölmedaille richtet sich auch an kleinere Hersteller, die damit eine preiswerte Möglichkeit erhalten, die Qualität ihres Produktes unabhängig überprüfen zu lassen.

Für die Qualitätsbewertung nativer Rapsspeiseöle sind besonders die sensorischen Eigenschaften wichtig. Hochwertige Öle zeichnen sich dabei durch ein frisches, grünsaatiges Aroma mit einem leicht nussigen Nachgeschmack aus. Fehler beim Saatmanagement oder bei der Produktion wirken sich unmittelbar negativ auf den Geschmack des Öles aus. Solche Fehler können von erfahrenen Prüfern oft im Detail identifiziert werden. Geschmacklich fehlerfreie Öle deuten hingegen auf fehlerlose Produktion mit hochwertigen Rohstoffen hin. Solche Öle sind nicht nur schmackhaft, sondern auch ernährungsphysiologisch wertvoll. Spitzenköche verwenden diese Öle deshalb zunehmend auch im Bereich der gehobenen Küche.

Um diesen Trend weiter zu fördern ist es wichtig, dem Verbraucher durch Kenntlichmachung von hochwertigen nativen Rapsspeiseölen mit der DGF-Rapsöl-Medaille die Möglichkeit zu geben, diese Produkte gezielt auszuwählen. Die Öle werden von DGF Rapsölpaneln verkostet, bewertet und bei Erfüllung der Qualitätskriterien mit der DGF-Rapsöl-Medaille ausgezeichnet. Die Auszeichnung der Sieger erfolgt im Rahmen einer öffentlichkeitswirksamen Veranstaltung. Teilnehmer, deren Öle eine Auszeichnung erreichen, dürfen mit der Auszeichnung für ihr Produkt ein Jahr werben.



## DGF-RAPSÖL-MEDAILLE 2018

### Sensorische Bewertung

Die sensorische Bewertung der eingesandten Proben übernehmen DGF-Rapsölpanel.

### Teilnehmer/Teilnahmeberechtigte Rapsöle

Teilnehmen kann jeder Hersteller und Vermarkter von nativen, kaltgepressten Rapsspeiseölen. Die Produkte müssen regelmäßig im Handel vertreten sein.

Es sind nur native, kaltgepresste Rapsspeiseöle zur Teilnahme berechtigt. Diese Öle dürfen nur durch schonende Pressung aus nicht vorgewärmter Rohware gewonnen werden und eine Reinigung der Trüböle hat gegebenenfalls durch Sedimentation, Filtration oder Zentrifugation zu erfolgen. Eine weitere Behandlung, z.B. durch Wasserdampf ist nicht zulässig. Die Öle müssen den entsprechenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen sowie den Leitsätzen für Speisefette und -öle des Deutschen Lebensmittelbuches genügen.

Teilnahmeberechtigt sind ebenfalls naturtrübe Öle. Die eingesandten Proben müssen in Originalgebinden vorliegen. Es können beliebig viele Proben eingeschickt werden.

### Einsendung der Proben

Für die sensorische Prüfung der Rapsöle reichen Sie bitte 4 Flaschen (Mindestgebindegröße je 500 ml) ein an:

Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.  
Varrentrappstraße 40–42  
60486 Frankfurt am Main

### Beurteilung der Rapsöle

Die Beurteilung der Rapsöle erfolgt auf der Grundlage der DGF Einheitsmethode C II-1 (14) nach Anonymisierung der Proben.

Saatige und nussige Aromakomponenten gehören zu den positiven Attributen und müssen in einem hochwertigen Öl feststellbar sein. Hingegen sind Attribute wie ranzig, röstig, verbrannt, modrig und stichig Fehlgerüche, die in den Ölen nicht auftreten dürfen. Die Attribute „holzig“ und „adstringierend“ sollten nur in einer Intensität von maximal 1 auftreten.

Medaillen werden also nur für Öle vergeben, die sich durch einen intensiven saatischen Geruch und Geschmack, zusammen mit einem nussigen Nachgeschmack auszeichnen. Ein Fehlgeschmack darf nicht feststellbar sein.

Teilnehmer mit prämierten Ölen erhalten über das Ergebnis ein Zertifikat und sind berechtigt, für ihr prämiertes Öl auf dem Etikett durch einen von der DGF vorgegebenen Aufdruck ein Jahr lang zu werben. Teilnehmer, deren Öle nicht prämiert wurden, werden über das Ergebnis und die Gründe für die Nichtberücksichtigung informiert. Eine Veröffentlichung des Ergebnisses findet in diesem Fall nur in anonymisierter Form statt.

**Mit der Anmeldung erkennen die Teilnehmer den Ablauf und die Bestimmungen an. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.**