

Gewinner der DGF-Rapsöl-Medaille 2018

Ölmühlen / Hersteller	Ausgezeichnete Rapsöle
LGD Landwirtschaftsgesellschaft Diedersdorf mbH	Diedersdorfer Ölmühle Rapsöl, MHD 18. April 2019
Ölmühle Ottensteiner Hochebene GmbH & Co. KG	100% Rapsöl aus dem Weserbergland, kaltgepresst
St. Gallische Saatzeit, Flawil (CH)	St. Galler Rapsöl, kaltgepreßt 50cl, Culinarium Ostschweiz, MHD 2.2.2019
Kruses Rappöl	Kruses Rappöl, schonend kalt gepresstes natives Rapssaatenöl naturtrüb, MHD 30.12.2018
Globus SB Warenhaus Holding	Globus-Rapsöl, nativ kaltgepresst, 500ml, MHD 18.09.2018, 29756
Landwirtschaft Meyer zu Stieghorst	Mey's Rapsöl, MHD 17.12.2018
Edeka Zentrale AG	Gut und Günstig, Raps-Kernöl, 500ml, MHD 21.09.2018, 29862
Südthüringer Getreide und Mischfutter GmbH Themar	SÜGEMI-feines Rapsöl-kaltgepresst MHD Januar 2018

Zeitablauf

bis zum 5. Oktober 2018	Verbindliche Anmeldung bei der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft
bis 12. Oktober 2018	Begleichung der Gebühren und Einsendung der Proben
Mitte Dezember 2018	Benachrichtigung der Teilnehmer über das Ergebnis

Anmeldung

Bitte melden Sie sich an unter
www.dgfett.de/rapsoelmedaille

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

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 ein 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

Einsendung der Proben

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

Eurofins Analytik GmbH
DGF-Rapsöl-Medaille
Neuländer Kamp 1
21079 Hamburg

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

www.dgfett.de

DGF
Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.

DGF-Rapsöl-Medaille 2019



In Kooperation mit „Der Feinschmecker“,
Berufsverband Oecotrophologie e.V. (VDOE)
und der Eurofins Analytik GmbH

DER
FEINSCHMECKER
DER INTERNATIONALE GOURMET-JOURNAL

VDOE
BERUFSVERBAND
OECOTROPHOLOGIE E.V.

 **eurofins**

DGF-Rapsöl-Medaille 2019

Die DGF-Rapsöl-Medaille wird 2019 zum dreizehnten Mal von der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft für sensorisch einwandfreie native Rapsspeiseöle vergeben und ist damit das älteste Qualitätssiegel dieser Art. 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 –neben der Abwesenheit von Schadstoffen - 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 einem Rapsölpanel verkostet und bewertet.

In diesem Jahr überprüft die DGF erstmals neben den sensorischen Kriterien auch wichtige chemisch-physikalische Prüfpunkte, um den gestiegenen Erwartungen des Verbrauchers an ein sicheres Lebensmittel nachzukommen und den Herstellern Hinweise zur Verbesserung ihres Produktionsprozesses geben zu können.

Bei Erfüllung der Qualitätskriterien werden die Öle mit der DGF-Rapsöl-Medaille ausgezeichnet. Teilnehmer, deren Öle eine Auszeichnung erreichen, dürfen mit der Auszeichnung für ihr Produkt ein Jahr werben.

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 sensorischen und chemisch-physikalischen Untersuchungen werden in Kooperation mit der Eurofins Analytik GmbH in Hamburg durchgeführt.



DGF-RAPSÖL-MEDAILLE 2019

Beurteilung der Rapsöle

Die sensorische 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.

Eine chemisch-physikalische Prüfung auf Pflanzenschutzmittelrückstände und unerwünschte Stoffe (Kontaminanten) findet ebenfalls statt. Hierzu werden die Gehalte an Mineralölkohlenwasserstoffen (MOSH/MOAH), den rechtlich relevanten polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffen (PAK) und typischen Pestizidwirkstoffen bestimmt.

Medaillen werden für Öle vergeben, die sich durch einen intensiven saatigen Geruch und Geschmack, zusammen mit einem nussigen Nachgeschmack auszeichnen. Ein Fehlgeschmack darf nicht feststellbar sein. Ebenso müssen für die Pflanzenschutzmittelrückstände und unerwünschten Stoffe die gesetzlich geltenden bzw. hilfsweise die verkehrsüblichen Werte eingehalten werden.

Die genauen Kriterien sind abrufbar unter www.dgfett.de/rapsolmedaille

Teilnehmer mit prämierten Ölen erhalten über das Ergebnis ein Zertifikat und sind berechtigt, für ihr prämiertes Öl auf dem Etikett

bzw. Webseite, Werbeflyer etc. 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.

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.