

## Gewinner der DGF-Rapsöl-Medaille 2018

Ölmühlen / Hersteller	Ausgezeichnete Rapsöle
Brökelmann Ölmühle, Hamm	Rapsöl 1845, MHD 17.10.2019
Imühle Haubern GmbH, Frankenberg	Gourmet Rapsöl nativ, MHD 07.10.2019
Kruses Rappöl, Neuenkirchen	Kruses Rappöl, schonend kalt gepresstes natives Rapssaatenöl naturtrüb
Ölmühle Ottensteiner Hochebene GmbH & Co. KG	100% Rapsöl Ottensteiner Hochebene, MHD 31.03.2020
St. Gallische Saatzucht, Flawil/CH	Ostschweizer Rapsöl Kaltgepreßt, MHD 30.07.2020
St. Gallische Saatzucht, Flawil/CH	St. Galler Rapsöl kaltgepreßt, MHD 30.07.2020

## Zeitablauf

bis zum 4. Oktober 2019	Verbindliche Anmeldung bei der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft
bis 11. Oktober 2019	Begleichung der Gebühren und Einsendung der Proben
Mitte Dezember 2019	Benachrichtigung der Teilnehmer über das Ergebnis

## 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.

Von der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft wird die An-  
meldung schriftlich bestätigt und eine Rechnung über die Gebüh-  
ren 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](mailto:info@dgfett.de)

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

**DGF**  
Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V.

# DGF-Rapsöl-Medaille 2020



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 2020

Die DGF-Rapsöl-Medaille wird 2020 zum vierzehnten 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 2020

### 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 Fehleraromen, 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 Mineralölkohlenwasserstoffe (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](http://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.