



**Stellungnahme zum Produkttest  
Walnussöl 250 ml (MHD 14.08.2014)  
in der Zeitschrift Öko-Test, Ausgabe Mai 2014**

Legau, den 25. April 2014

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

in der Ausgabe Mai 2014 der Zeitschrift Öko-Test wurde das Rapunzel Walnussöl getestet und mit „mangelhaft“ bewertet. Grund für die Bewertung sind ein erhöhter Gehalt an Weichmachern sowie Mineralöl, daneben wurden Spuren von PAK gefunden.

Alle Prozessstufen in der Herstellung und im Anbau werden von uns grundsätzlich detailliert geprüft. **Eine Eintragung der o.g. Stoffe können wir auf allen Prozessstufen ausschließen.** Die Ursache für die Befunde sehen wir in einer leider vorhandenen Grundbelastung der Umwelt. Auch Öko-Test spricht von dieser Grundbelastung, **daher können wir die Abwertung unseres Walnussöls nicht nachvollziehen.**

**Unser Walnussöl können Sie bedenkenlos verzehren. Sensorisch wurde das Öl sehr gut bewertet.**

Wir möchten gerne zu den einzelnen Punkten Stellung beziehen:

**1) Weichmacher (Phtalate: DEHP / DIBP / DBP)**

Die Walnüsse für unser Öl stammen von einem langjährigen Lieferanten aus Moldawien. Die Verarbeitung / Knackung erfolgt in Edelstahlanlagen. Angeliefert werden die Walnüsse in vakuumierten Kunststoff-Säcken, diese Säcke sind selbstverständlich von uns geprüft und **phtalatfrei**.

Die Nüsse werden im Hause Rapunzel geröstet und anschließend zur Ölmühle gebracht, auch hier kann ein Eintrag ausgeschlossen werden. Als Eintragungsquellen kommen hier ausschließlich allgemeine Umweltbelastungen in Betracht.

Für Weichmacher aus Kunststoff-Verpackungen gibt es ein spezifisches Migrationslimit (SML). Das SML für DEHP liegt bei 1,7 mg/kg, das für DBP bei 0,64 mg/kg und das für DIBP bei 0,49 mg/kg.

Daneben hat die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA für manche Weichmacher tägliche tolerierbare Aufnahmemengen (TDI) festgelegt. Diese können lebenslang aufgenommen werden, ohne dass es der Gesundheit schaden würde.

Für DEHP liegt der TDI bei 0,05 mg/kg Körpergewicht. Eine 60 kg schwere Person könnte also 3 mg DEHP pro Tag aufnehmen, eine 30 kg Person 1,5 mg. 100 g des untersuchten Walnussöls weisen 0,17 mg auf. Der TDI-Wert wird also selbst bei der leichten 30 kg Person **nur zu 2% ausgeschöpft wenn 20 g des Öls verzehrt würden**. Auch für DBP gibt es eine tägliche tolerierbare Aufnahmemenge: Mit dem untersuchten Öl würden mit einem täglichen Verzehr von **20 g des Öls 4% der tolerierbaren Aufnahmemenge ausgeschöpft**, bezogen auf eine 30 kg schwere Person.

## 2) Polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK)

Leider sind auch PAK, die durch unvollständige Verbrennung entstehen, allgemein in der Umwelt vorhanden. Dies ist die Ursache für das Vorhandensein der Spuren von PAK in unserem Walnussöl. Wir konnten in den geknackten Walnüssen PAK in niedrigeren Konzentrationen nachweisen. Im Öl konzentrieren sich die PAK auf. Einen Eintrag im Herstellungsprozess schließen wir aus. In unserer modernen, werterhaltenden Röstanlage können prozesstechnisch keine PAK entstehen.

## 3) Mineralöle (MOSH / MOAH)

Abgewertet wurde seitens Öko-Test ab einem Wert von 2 mg/kg MOSH C17-C24 und ab 10 mg/kg für MOSH C25-C35. Für das Rapunzel Öl wurde hier ein Wert von 2,1 mg/kg für C17-C24 bzw. 4,1 mg/kg für MOSH C25-C35 analysiert. **Die besonders bedenklich bewerteten MOAH wurden im Rapunzel Öl nicht nachgewiesen.**

Der Verarbeitungsprozess wurde hinsichtlich Mineralölen komplett durchleuchtet. Jedwede Eintragungsquellen können hier ausgeschlossen werden. Die Anlagen sind so aufgebaut, dass sicher keine Verunreinigung z.B. durch Schmieröle erfolgen kann.

Weitere Analysen von Rohware und Öl sind vollständig frei von MOSH und MOAH.

Nachdem wir innerhalb des Verarbeitungsprozesses einen Eintrag ausschließen können, folgen wir der Vermutung von Herrn Dr. Konrad Grob / Kantonales Labor Zürich (wie auch von Öko-Test zitiert), dass auch hier der Eintrag über Umweltbelastungen erfolgt.

Selbstverständlich werden wir im Sinne von Prozess- und Produktqualität weitere Stufenkontrollen zu MOSH und MOAH durchführen.

Zusammenfassend versichern wir Ihnen, dass der Eintrag der von Öko-Test beanstandeten Schadstoffe in unserem Walnussöl ausschließlich aus einer in der Umwelt bereits in Spuren vorhandenen Grundbelastung zu erklären ist. Dieser Eintrag ist im Bio-Anbau auch bei höchstmöglicher Anbaukontrolle und Prozesskontrolle leider nicht (mehr) vermeidbar, wenn wir unseren Kunden weiterhin wertvolle Speiseöle anbieten möchten.

**Wir versichern Ihnen, dass Sie unser Walnussöl weiterhin bedenkenlos genießen können.**

Mit freundlichen Grüßen

**RAPUNZEL Naturkost**



Roswita Schneider  
Leitung Qualitätssicherung