



GEFRO GmbH & Co. KG · D-87697 Memmingen

**An die  
Verbraucherzentrale Hessen e. V.**

**Große Friedberger Straße 13 – 17  
60313 Frankfurt / Main**

19.11.2021

### **Stellungnahme: Omega-3-Steinpilzöl**

Sehr geehrte

gerne schicken wir Ihnen mit diesem Schreiben eine Dose Omega-3-Steinpilzöl, damit Sie sich selbst vom intensiven Steinpilzgeschmacks des Öls als auch der klaren und aussagekräftigen Etikettierung ein Bild machen können.

Beim Omega-3-Steinpilzöl wird direkt auf dem Vorderetikett im direkten Sichtfeld der Produktname durch den Zusatz: „Rapsöl mit natürlichen Steinpilzauszügen“ konkretisiert. Der Käufer sieht sofort, dass das Öl ein Würz- oder auch Spezialitätenöl auf der Basis von Rapsöl ist. Steinpilze bestehen zu 90 % aus Wasser und haben pro 100 g ca. 0,4 g Fett. Ein Öl aus Steinpilzen zu extrahieren ist kaum möglich.

Beim Öl handelt es sich nicht nur um ein aromatisiertes Öl, sondern um ein sogenanntes Mazerat.

Für dieses Verfahren werden frische Steinpilze getrocknet und in Rapsöl eingelegt. Das Öl wird nicht erwärmt. Im Kaltauszug gehen die Steinpilzaromen direkt ins Öl über. Der Geschmack ist so intensiv, dass aus unserer Sicht eine Bezeichnung „Rapsöl“ eher irreführend wirkt als die Bezeichnung „Steinpilzöl“. Darüber hinaus ist es durchaus üblich charakterisierende Zutaten im Produktnamen hervorzuheben.

Auch die Bezeichnung „Omega-3-Öl“ ist u. E. gerechtfertigt. Laut Gesetzgebung ist das Hervorheben eines hohen Omega-3-Anteil zulässig, wenn das Produkt mindestens 0,6 g pro 100 ml alpha-Linolensäure enthält.

Rapsöl zählt zu den besten pflanzlichen Omega-3-Lieferanten. Das für unserer Mazerat eingesetzte Rapsöl hat einen Gehalt von 7, 9 g alpha-Linolensäure und erfüllt damit die gesetzlichen Anforderungen.



GEFRO GmbH & Co. KG · D-87697 Memmingen

Wir haben bewusst den Produktnamen „Omega-3-Steinpilzöl“ gewählt, um sowohl den geschmacklichen Charakter als auch den hohen Gehalt an Omega-3-Fettsäuren hervorzuheben.

Wir hoffen, dass wir mit unserer Stellungnahme zur Klärung beitragen konnten.

Bei Rückfragen steht Ihnen und unseren Kunden unseren Kunden unsere Ernährungsberaterin für kompetente Auskünfte gerne zur Verfügung.

### Zusammenfassung

**Beim Omega-3-Steinpilzöl wird auf dem Etikett im direkten Sichtfeld der Produktname durch den Zusatz: „Rapsöl mit natürlichen Steinpilzauszügen“ konkretisiert. Der Produktname hebt den geschmacklichen Charakter des Öls hervor. Mit 7,9 g alpha-Linolensäure pro 100 ml Öl sind die gesetzlichen Anforderungen mehr als erfüllt. Bei GEFRO gilt für alle Verbraucher 100 % Zufriedenheit oder Geld zurück.**