

Aziz Chair		Tel.: +49 160 3668954
Bischofsholer Damm 28		Fax: +49 511 357 76 84
30173 Hannover		E-Mail: info@oleador.com
Germany		www.oleador.com

## Checkliste für Käufer zur Auswahl des richtigen Arganöls

Arganöl wird von Ernährungsexperten wegen seiner positiven Zusammensetzung hoch gelobt. Viele Menschen kaufen Arganöl im guten Glauben, sich damit etwas Gutes zu tun. Immerhin steht Arganöl für ein erstklassiges Produkt. Doch das Arganöl hält geschmacklich nicht immer, was sein Etikett verspricht. Viele Arganöle sind zudem wärmebehandelt. Doch damit nicht genug: Berichte schrecken über gesundheitlich bedenkliche Weichmacher In Bio-Arganölen. Wir sagen Ihnen vorauf Sie zu achten haben.

Nr.	Die Prüfpunkte nach Priorität geordnet (aus unserer Sicht)	Ok?
1.	Importgenehmigung ist vorhanden. Ohne Genehmigung ist das Inverkehrbringen des Argan-Speiseöls in die EG verboten! (Die Novel-Food-Verordnung (EG) Nr. 258/97 gilt nur für den Import und nicht für den Binnenhandel).	
2.	Das Arganöl ist ein Markenprodukt (eingetragene Marke) und kein No-Name-Produkt.	
3.	Der Analysenbericht ist vorhanden und entspricht den marktüblichen Normen. Die Werte liegen im normalen Bereich.	
4.	Das Arganöl wurde mit besonderer Sorgfalt bei der Auswahl der Arganmandeln durch Pressen ohne Wärmezufuhr unter schonenden Bedingungen gewonnen (kaltgepresst).	
5.	Die lebensmittelhygienischen Vorschriften wurden eingehalten.	
6.	Sensorische Prüfung (Prüfung auf Eigenschaften wie Farbe, Duft und Geschmack durch die Sinnesorgane). Diese Prüfung kann viel über die Qualität des Arganöls verraten, ohne dass man ein Sommelier sein muss!	
7.	Der ökologische Aspekt in Bezug auf die Verarbeitung und Verpackung kommt nicht zu kurz. Ist Ihr Betrieb bio-zertifiziert, sollte zusätzlich die Verarbeitung eines Arganöls mit Bio-Siegel, trotz des Preisunterschiedes, in Erwägung gezogen werden.	
8.	Die Kanister sind stabil, stapelbar und lebensmittelecht (mit Konformitätserklärung). Es werden keine bunten Kanister benutzt. Die billigen färben auf das Arganöl ab. Dies Gilt auch für die Kanister des ersten Abfüllers. Kanister aus Polyethylen haben sich bewährt. Wenn nötig, werden bunte Verschlüsse für die Farbdifferenzierung benutzt.	
9.	Die Eingesetzten Verpackungen sowie die im Produktionsprozess verwendeten Schläuche und Lagerbehältnisse sind – wenn sie aus Kunststoff sind - aus PP (Polypropylen), PE (Polyethylen) oder anderen Kunststoffen, die keine Weichmacher enthalten.	
10.	Es wurden keine von den Ziegen ausgeschiedenen oder ausgespuckten Argannüsse verwendet. Eine Zertifizierung nach den Kriterien der Vegan Society in Großbritannien ist von Vorteil.	
11.	Die Mindesthaltbarkeit (MHD) des Arganöls ist nicht kurz. Das Arganöl ist jung und frisch. Besonders lange MHD sind wiederum bedenklich!	
12.	Das Arganöl wurde genügend dekantiert und gefiltert.	

13.	Auf dem Etikett muss die Bezeichnung des Erzeugnisses; die Nettofüllmenge; das Mindesthaltbarkeitsdatum; die Losnummer; den Namen und die Anschrift des Herstellers/Importeurs, Verpacker/Abfüller oder Vertreiber/Verkäufer; die Güteklassenbezeichnung (nativ und/oder kaltgepresst usw.); die Nährwerte (wie Brennwert, Eiweiß, Kohlenhydrate, Zucker und Fett); den Namen und/oder die Code-Nummer der zuständigen Kontrollstelle (bei Bio-Produkten); die INCI-Deklaration (bei Kosmetischen Produkten) stehen.	
14.	Die Kosmetik-Richtlinien (bei dem Argan-Hautöl) wurden eingehalten.	
15.	Das Arganöl wurde kühl (12° bis 18°C), licht- und luftgeschützt aufbewahrt, weil Hitze, Licht und Sauerstoff dem Arganöl schaden.	
16.	Soziale Verträglichkeit: Werden den ProduzentInnen fairer Preise gezahlt und zuverlässige und partnerschaftliche Handelsbeziehungen gewährt.	
17.	Die Verschlüsse der Kanister sind möglichst mit Sicherheitsringen versehen, um Missbrauch zu vermeiden (Garantieverschlüsse).	

### **Wichtige Hinweise**

Wir übernehmen keinerlei Gewähr für die Aktualität, Korrektheit, Vollständigkeit oder Qualität der bereitgestellten Informationen. Es wird ausdrücklich auf unsere [Haftungsausschlüsse](#) in unseren [AGB](#) hingewiesen.

Bitte beachten Sie, dass wir genauere Informationen ausschließlich unseren Kunden auf Anfrage zur Verfügung stellen können.