



ÖKO+TEST

ÖKO-TEST WIRKT

Die einen verklagen uns, die anderen verbessern ihre Produkte. Hier erfahren Sie, was unsere Tests bewirkt und wie die Hersteller darauf reagiert haben.

Getönte Tagescreme ohne Lilial

In unserem Test getönte Tagescremes (ÖKO-TEST Magazin 05/2022) haben wir bemängelt, dass das Labor in der *Charlotte Meentzen Kräuter Vital Tagescreme getönt, beige* den problematischen Duftstoff Lilial nachgewiesen hat. Die Creme hatten wir

noch vor dem Verbot des Duftstoffs, das seit März dieses Jahres gilt, eingekauft. Der Hersteller hatte angekündigt, das Parfümöhl auszutauschen – was er ja auch muss, da er die Creme so inzwischen nicht mehr verkaufen darf. In einer erneuten Untersuchung des Produkts hat das Labor kein Lilial mehr nachgewiesen. Das Testergebnis Inhaltsstoffe verbessert sich deshalb von „befriedigend“ auf „sehr gut“. Unter dem Testergebnis Weitere Mängel monieren wir weiterhin, dass die Kunststoffverpackung kein Rezyklat enthält und die Plastiktube in einem unnötigen Umkarton steckt. Zuvor hatten wir abgewertet, dass das eingesetzte Lilial nicht einmal deklariert war. Da nun kein Lilial mehr enthalten ist, verbessert sich das Testergebnis Weitere Mängel von „mangelhaft“ auf „befriedigend“. 50 Milliliter kosten 11,90 Euro.



Gesamturteil von **mangelhaft** auf

GUT



Gesamturteil von **gut** auf

SEHR GUT

Senf ohne Glyphosat

In unserem Test Senf (ÖKO-TEST Magazin 06/2021) haben wir bemängelt, dass das Labor im *Delikato Delikatess Senf, mittelscharf* von Aldi Nord Glyphosat nachgewiesen hat. In einer erneuten Untersuchung des Produkts hat das beauftragte Labor kein Glyphosat mehr nachgewiesen. Das Testergebnis Inhaltsstoffe verbessert sich deshalb von „gut“ auf „sehr gut“. 200 Milliliter kosten 0,69 Euro

Alnatura-Olivenöl: jetzt immerhin erlaubt

Das war das Problem

Da ging nichts runter wie Öl: In unserem ÖKO-TEST Olivenöl schmierten im Mai die allermeisten getesteten Produkte ab. Fast alle waren mit Mineralöl verunreinigt, nur ein einziges Produkt war „sehr gut“. Eins der krasssten Ergebnisse: Das *Alnatura Natives Olivenöl extra* schmeckte so stark ranzig, dass die Prüferinnen und Prüfer es in die Klasse „lampant“ einstufen – was heißt, dass das Öl so gar nicht hätte verkauft werden dürfen. Anbieter Alnatura reagierte sofort und nahm das Produkt vom Markt. Die von uns getestete Charge war also nicht mehr erhältlich. Aber was heißt das für die folgenden Chargen? Achtet Alnatura nun besser auf die Qualität des Olivenöls?

Das haben wir untersucht

Das wollten wir nach dem krassen Ergebnis natürlich genauer wissen. Deswegen haben wir das Öl erneut eingekauft und ins Labor geschickt. Dort haben wir es aufs Neue umfangreich untersuchen lassen – auf Verunreinigungen mit Mineralbestandteilen, die etwa durch den Kontakt mit Schmierölen ins Produkt geraten können, auf polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe (PAK), Weichmacher und Pestizide. Außerdem, natürlich,



Gesamturteil von
befriedigend auf

SEHR GUT

WEISSE WANDFARBE JETZT OHNE HALOGENORGANISCHE VERBINDUNGEN

In unserem Test Weiße Wandfarben (ÖKO-TEST Magazin 5/2022) haben wir im Produkt *Vincent Profi Deckweiss* halogenorganische Verbindungen bemängelt. Das ist eine Gruppe von mehreren Tausend Stoffen, von denen viele als allergieauslösend gelten, manche erzeugen Krebs, fast alle reichern sich in der Umwelt an. Der Anbieter Hellweg hat nachgebessert: Das von uns beauftragte Labor hat jetzt keine halogenorganischen Verbindungen mehr in der weißen Wandfarbe nachgewiesen. Dadurch verbessert sich das Testergebnis Inhaltsstoffe von „gut“ auf „sehr gut“. Die Wandfarbe mit einem Liter Inhalt kostet 13,99 Euro.



Gesamturteil von
ungenügend auf

MANGELHAFT

haben wir die angegebene Qualitätsklasse überprüfen lassen. Ist das neu eingekaufte Öl nun wirklich „nativ extra“, gehört es also der ausgelobten höchsten Qualitätsklasse an? Erfüllt es die strengen Vorgaben dafür?

Das ist dabei herausgekommen

Ja. Immerhin. Es darf nun also verkauft werden, auch mit der Auslobung „nativ extra“. „Gut“ oder gar „sehr gut“ wird es dadurch allerdings noch lange nicht. Denn: Das Öl ist weiterhin so stark mit Mineralölbestandteilen verunreinigt, dass wir es unter dem Testergebnis Inhaltsstoffe mit „mangelhaft“ beurteilen. Auch an der Verwendung von PVC/PVDC/chlorierten Verbindungen im Deckel hat sich nichts geändert – schade. Dafür gibt es beim Testergebnis Weitere Mängel weiterhin ein „gut“. Auch wenn nun am Geschmack nichts mehr auszusetzen ist, verbessert sich das Gesamturteil nur von „ungenügend“ auf „mangelhaft“. Die Flasche enthält 500 Milliliter und kostet 3,79 Euro.

Zuckersirup im Bio-Honig von Norma

Eigentlich sollte der Bio-Honig des Lebensmitteldiscounters Norma als eins von 20 Produkten im Honig-Test der November-Ausgabe (ÖTM 11/2022) erscheinen. Doch wir mussten noch ein paar Unklarheiten beseitigen und reichen das Ergebnis deshalb nach: Der *Bio-Honig Akazie* der Marke *Bio Sonne* ist „ungenügend“. Einer der Gründe: In dem Honig hat das beauftragte Labor Sirupmarker nachgewiesen. Das sind Verbindungen, die nur in Zuckersirup vorkommen, nicht aber im Honig – ein klarer Nachweis also dass im betreffenden Honig Zuckersirup steckt. In Honig darf aber nichts rein außer Honig, sonst verstößt er gegen die Honig-Verordnung.

Deshalb sind wir hier streng und ziehen vier Noten ab. Dazu summierten sich drei weitere Abzüge um jeweils eine Note: In der Sensorik-Prüfung fiel ein „schwach trachttypischer“ Geruch sowie ein „schwach trachttypischer“ Geschmack des Akazienhonigs auf; hinzu kam ein aus unserer Sicht leicht erhöhter Wert von Hydroxymethylfural (HMF), der auf eine längere Erwärmung oder Lagerschäden hinweist. Warum wir das Ergebnis nicht früher veröffentlichten konnten? Das Hamburger Unternehmen Tuchel&Sohn, das den Bio Sonne Honig für Norma importiert und abgefüllt hat, schickte uns eine Reihe von Gegengutachten. Drei verschiedene Labore hatten im Auftrag von Tuchel & Sohn insgesamt drei Proben der testidentischen Charge Honig untersucht und darin keine Sirupmarker nachweisen können. Auch für einen Teil der Rohwaren konnte uns die Firma Analysen zur Authentizität vorlegen.

Diesem Sachverhalt wollten wir nachgehen. Wir haben ihn mit den von uns beauftragten Laborexperthen diskutiert und unsere Ergebnisse überprüfen lassen, um Fehler auszuschließen. Am Ende dieses Prozesses waren wir sicher: In der von uns untersuchten Charge sind Sirupmarker nachweisbar. Wie der Zuckersirup in den Honig gekommen ist? Eine Möglichkeit ist eine Verschleppung aus der Zufütterung, eine andere ist eine absichtliche Verfälschung. Honig gehört zu den meistgefälschten Lebensmitteln überhaupt, deshalb haben wir in unserem Test mit den neuesten und besten Methoden untersucht.



500 g kosten **4,95 Euro**

Gesamturteil

UNGENÜGEND