



Vertreter der Lebensmittelindustrie

Palmöl – das Allroundtalent!

Zur Herstellung von Süßwarenprodukten und Backwaren ist für uns Palmöl unverzichtbar. Palmöl überzeugt mit seinen hervorragenden Eigenschaften, die es uns ermöglichen, unsere hohen qualitativen Ansprüche aufrechtzuerhalten. Palmöl lässt sich problemlos in seine einzelnen Bestandteile, das flüssige Palmolein und das feste Palmstearin, zerlegen und im gewünschten Mischungsverhältnis wieder zusammenfügen.

Beim Erhitzen des Fetts entstehen keine gefährlichen *trans*-Fettsäuren, was wir dem hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren verdanken. Palmöl ist deshalb bei Zimmertemperatur fest, schmilzt aber im Mund. Diese Eigenschaft machen wir uns bei der Herstellung von Margarinen, Schokocremes oder anderen Cremefüllungen zu Nutze. Selbst gegenüber Kakaobutter zeigt Palmöl deutliche Vorteile. Es ist nicht nur billiger, sondern besitzt einen höheren Schmelzpunkt, wodurch die Festigkeit der Produkte erhöht wird.¹

Raffiniertes Palmöl ist zudem farblos und geschmacksneutral. Als Emulgator, Frittierfett oder Cremezusatz – Palmöl ist ein Allroundtalent. Durch den Einsatz von Palmöl produzieren wir Lebensmittel, die deutlich haltbarer sind.

Die Lebensmittelbranche ist nach dem Energiesektor zweitgrößter Palmölverarbeiter im Land *Konsumien*. Der Anteil an zertifiziertem Palmöl liegt mit 79% deutlich über dem in anderen Bereichen (Tierfutter: 15%, Kosmetik/Reinigungsmittel: 46% und Pharmazie/Chemie: 21%).² Aufgrund der 2014 eingeführten Deklarationspflicht aller Zutaten auf Lebensmitteln ist davon auszugehen, dass sich der Anteil zertifizierten Palmöls in den kommenden Jahren weiter erhöhen wird. Eine gesetzliche Verpflichtung lehnen wir deshalb ab. Zusätzlich sehen wir eine Wettbewerbsverzerrung auf dem globalen Markt, da zertifiziertes Palmöl deutlich teurer ist und sich letztlich auf die Lebensmittelpreise auswirkt.

Beim Gros der Lebensmittelunternehmen zählt ein verantwortungsvoller und umweltschonender Umgang mit Ressourcen zur Unternehmensphilosophie. Viele Unternehmen haben sich *BiosOlia* angeschlossen und beabsichtigen, ihre Produktionsverfahren bis 2025 auf 100% zertifiziertes Palmöl umzustellen. Der Handelsweg *Book and Claim* ist hier ein erster Ansatz, wobei längerfristig der Bezug von segregiertem Palmöl angestrebt werden soll. Insofern sehen wir hier keinen zusätzlichen Handlungsbedarf.

Leitfragen:

- Welchen Einfluss hat der bevorstehende Beschluss auf die Preise und den globalen Markt?
- Welche Vertriebsoptionen werden vorgeschrieben?

Quellen (Zugriff: 02.07.2018):

http://www.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Studie_Auf_der_OElspur.pdf

http://www.forumpalmoel.org/fileadmin/user_uploads/Factsheets/20160927_Palmoel-in-Deutschland_Endbericht.pdf

¹ WWF: Auf der Ölspur (2016), S. 44.

² MEO Carbon Solutions Team: Der Palmölmarkt in Deutschland im Jahr 2015. Endbericht, (2016), S. 42.

