

FAKT: ist

5

Nachhaltiges Palmöl



FAKT: ist

Mit der Reihe FAKT: ist informiert die Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie über Themen rund um Lebensmittel, die die Branche, Politik, Zivilgesellschaft und Öffentlichkeit bewegen. Palmöl ist weltweit das bedeutendste Pflanzenöl und ein wichtiger Rohstoff in der Lebensmittelherstellung. Immer wieder steht Palmöl wegen Regenwaldrodung, der Gefährdung bedrohter Tierarten sowie Konflikten über Landrechte in der Kritik. Die fünfte Ausgabe der Reihe informiert über die Herstellung und Verwendung von Palmöl und zeigt auf, welchen Beitrag die deutsche Ernährungsindustrie für mehr Nachhaltigkeit in der Palmöllieferkette leistet.



Rohstoff Palmöl – Ein Überblick

Die Ernährungsindustrie verarbeitet Agrarrohstoffe zu hochwertigen Lebensmitteln und versorgt damit ihre Kunden im In- und Ausland. Ein wichtiger Rohstoff für die Branche ist Palmöl, da es über Eigenschaften verfügt, die besonders in der Lebensmittelherstellung eine wichtige Rolle spielen. Palmöl ist geruchsneutral sowie oxidations- und hitzestabil. Hinzu kommt, dass Ölpalmen besonders ertragreich sind. Dies führt zu weniger Anbaufläche je erzeugter Menge Öl und geringeren Kosten.

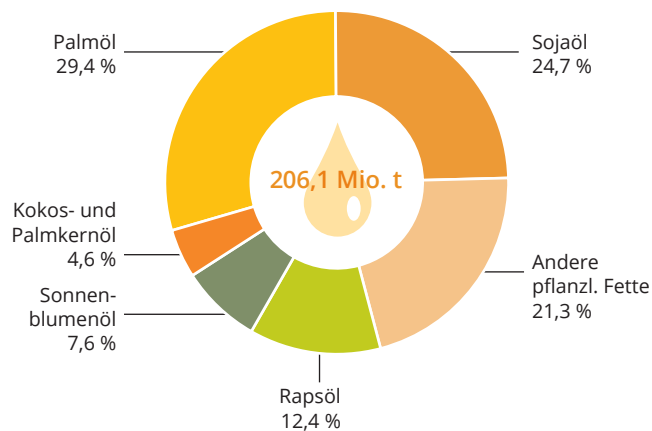


Palmöl ist weltweit das bedeutendste Pflanzenöl

Palmöl ist weltweit das bedeutendste Pflanzenöl. Rund ein Drittel des weltweiten Pflanzenölbedarfs wird durch Palmöl gedeckt. Neben der Herstellung von Lebensmitteln wird Palmöl für die Herstellung von Körperpflege- und Reinigungsmitteln, in der chemischen, pharmazeutischen und der Futtermittelindustrie eingesetzt sowie energetisch genutzt. In Deutschland ist Palmöl nach Raps das am stärksten genutzte Pflanzenöl.

Produktion von Pflanzenölen und -fetten weltweit 2015/16

in Prozent



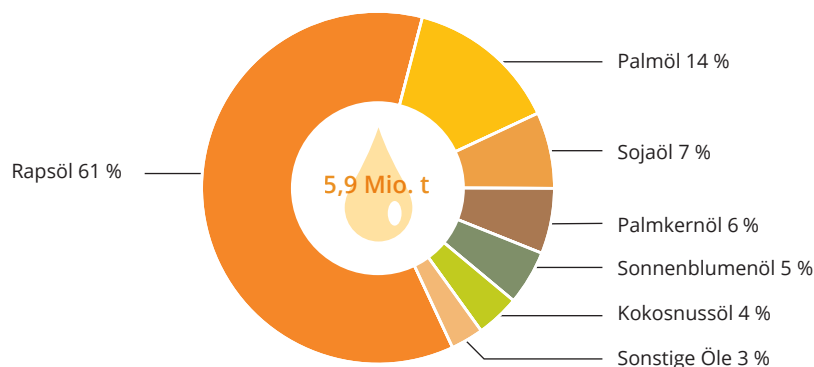
Quelle: ISTA Mielke – Oil World

Mit dem steigenden Palmölbedarf und damit der Ausweitung der Anbauflächen gehen auch ökologische und soziale Herausforderungen – beispielsweise durch die Verringerung von Regenwaldbeständen sowie die Entstehung von Monokulturen – in den Anbauländern einher, vor allem in den Hauptanbauländern Malaysia und Indonesien. Nichtregierungsorganisationen (NGOs) prangern diese Entwicklung immer wieder an. Der Ernährungsindustrie ist es ein Anliegen, dass die von ihr eingesetzten Rohstoffe hohen ökologischen und ethischen Anforderungen genügen. Unternehmen haben daher gemeinsam mit NGOs bereits im Jahr 2004 den Runden Tisch für Nachhaltiges Palmöl (RSPO – Roundtable on Sustainable Palm Oil) ins Leben gerufen. In Deutschland wurde unter Beteiligung der Wirtschaft, des WWF und der Bundesregierung das Forum für Nachhaltiges Palmöl (FONAP) gegründet, um die Nachhaltigkeit in der Palmöllieferkette weiter zu fördern. 2015 waren in Deutschland bereits 79 Prozent des in Lebensmitteln eingesetzten Palmöls nachhaltig zertifiziert. Viele Unternehmen haben sich zudem konkrete Selbstverpflichtungen zum Einsatz von nachhaltigem Palmöl auferlegt und berichten darüber öffentlich.

Ein Verzicht oder das Ersetzen von Palmöl – wie von einzelnen NGOs in der Vergangenheit gefordert – wäre ökologisch fatal, da für andere Öle und Fette ein Vielfaches an Anbaufläche erforderlich wäre. Zudem ist ein vollständiger Verzicht auf Palmöl aufgrund seiner besonderen Verarbeitungseigenschaften in der Lebensmittelproduktion nicht möglich.

Verbrauch von Pflanzenölen in Deutschland 2014

in Prozent



Quelle: ISTA Mielke – Oil World

1 Ertragreich und effizient – Herkunft und Anbau von Palmöl

Palmöl wird aus dem Fruchtfleisch der Ölpalme gewonnen (es ist nicht mit Kokosöl oder Palmkernöl zu verwechseln). Durch Pressen der Früchte in Mühlen entsteht rohes Palmöl (CPO – Crude Palm Oil). Das Rohöl wird anschließend in Raffinerien für die weitere Verwendung in der Lebensmittelherstellung, der chemischen Industrie sowie im Energiebereich und der Herstellung von Kosmetik-, Wasch- und Reinigungsmitteln aufbereitet.

Palmöl-Lieferkette



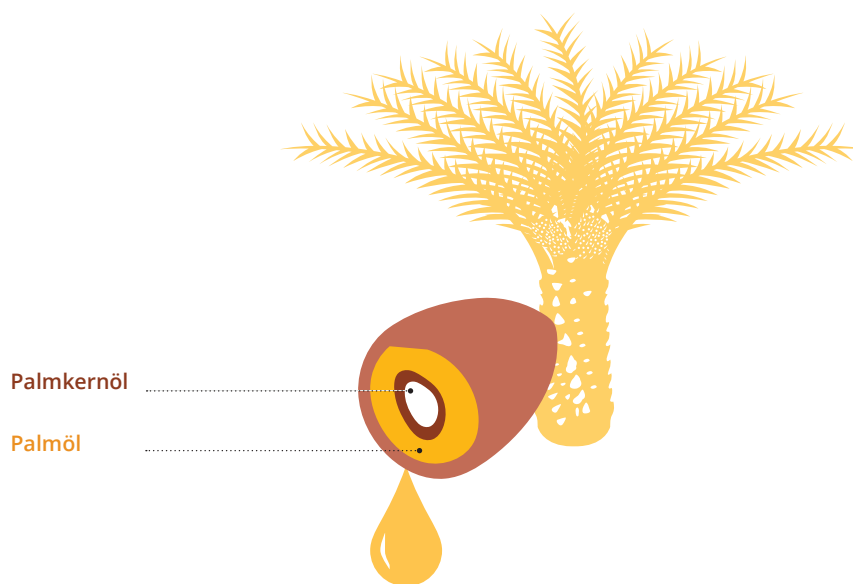
Die Ölpalme ist eine besonders ertragreiche Pflanze. Im Vergleich zu Raps, Sonnenblume oder Soja liefert sie bei gleicher Anbaufläche fünf bis zehn Mal so viel Öl. Das heißt: Um die gleiche Menge Öl zu produzieren, wird bei Palmöl deutlich weniger Fläche in Anspruch genommen als bei anderen Ölpflanzen. Mitunter liefern andere Ölpflanzen dafür mehr Ölschrot als die Ölpalme (unter anderem für Futtermittel).

Die Ölpalme stammt ursprünglich aus Afrika; heute wird sie überwiegend in Südostasien angebaut und wirtschaftlich genutzt. Ölpalmen können über 20 Meter hoch werden. Die Ölfrüchte werden alle zwei bis vier Wochen geerntet. Wirtschaftlich nutzbar ist die Ölpalme über einen Zeitraum von 20 bis 25 Jahren.

Der Palmölanbau stellt in den Produzentländern eine wesentliche Einkommensquelle dar und trägt erheblich zur dortigen wirtschaftlichen Entwicklung bei. Weltweit leben viele Millionen Arbeiter und Bauernfamilien vom Palmölanbau.

Was ist eigentlich Palmkernöl?

Palmkernöl fällt bei der Gewinnung von Palmöl als Nebenprodukt an. Es wird aus den Kernen der Ölfrüchte gewonnen und ist bei Raumtemperatur fest. Eingesetzt wird Palmkernöl vor allem im Bereich Chemie, Kosmetik und bei Reinigungsmitteln. Die in der Lebensmittelbranche eingesetzte Palmkernölmenge entspricht etwa 10 Prozent der eingesetzten Palmölmenge.



INTERVIEW



Prof. Dr. Simone Peschke
 Professorin für Lebensmitteltechnologie
 Beuth Hochschule für Technik Berlin



Wie wird Palmöl eigentlich gewonnen und woraus besteht es?

Palmöl wird als nachwachsender Rohstoff aus den zwetschengroßen Früchten der in den Tropen wachsenden Ölpalme gewonnen. Etwa 90 Prozent des weltweit produzierten Öls stammt aus den Früchten, 10 Prozent aus den Kernen (Palmkernöl).

Palmöl wird aus reifem Fruchtfleisch durch Pressen und Erhitzen gewonnen. Es ist orangerot. Nach Raffinieren, Bleichen und Desodorieren enthält man ein farbloses Öl.

Palmöl hat einen Anteil von 50 Prozent gesättigten Fettsäuren (Palmitinsäure) und ist bei Raumtemperatur fest. Durch Fraktionierung kann es in flüssige und feste Komponenten aufgetrennt werden. Schmelzeigenschaften können so gezielt durch Mischen eingestellt werden, ohne chemisch hydrierte, gehärtete Transfette zu verwenden.

In geringeren Mengen wird das Palmkernöl aus den Kernen nach Trocknen, Mahlen und Pressen gewonnen. Palmkernöl besteht zu mehr als 80 Prozent aus Laurinsäure, es ist bei Raumtemperatur fest und schmilzt zwischen 23 und 30 °C.

Über welche positiven Eigenschaften verfügt Palmöl, die sich für die Lebensmittelherstellung besonders eignen?

Palmöl hat einzigartige, positive Eigenschaften: Es ist hitzebeständig und oxidationsstabil, das heißt, es wird nicht schnell ranzig. Das rohe Palmöl ist reich an Vitamin E und Carotinoiden. Palmöl enthält keine Transfettsäuren. Neben Kokosfett ist es das einzige pflanzliche Fett, das bei Raumtemperatur eine feste Konsistenz hat. Palmöl ist allerdings cremig, streichfähig und geschmacksneutral. Palmöl schmilzt bei Körpertemperatur und hat einen angenehmen kühlenden Effekt.

2 Die Nachfrage wächst – Marktentwicklung

Die weltweite Produktion von Palmöl lag im Jahr 2015 bei rund 62,5 Millionen Tonnen. Das entspricht rund einem Drittel des gesamten Marktes für Öle und Fette.

Mit einer Palmölproduktion von 33,4 sowie 20,0 Millionen Tonnen pro Jahr (2015) sind Indonesien und Malaysia die größten Palmölproduzenten weltweit; auf die beiden Länder entfallen somit rund 85 Prozent der weltweiten Palmölproduktion. Andere wichtige Produktionsländer sind Thailand (1,8 Millionen Tonnen in 2015), Kolumbien (1,3 Millionen Tonnen), Nigeria (0,9 Millionen Tonnen), Elfenbeinküste (0,4 Millionen Tonnen), Ecuador (0,6 Millionen Tonnen) und Papua Neuguinea (0,5 Millionen Tonnen).

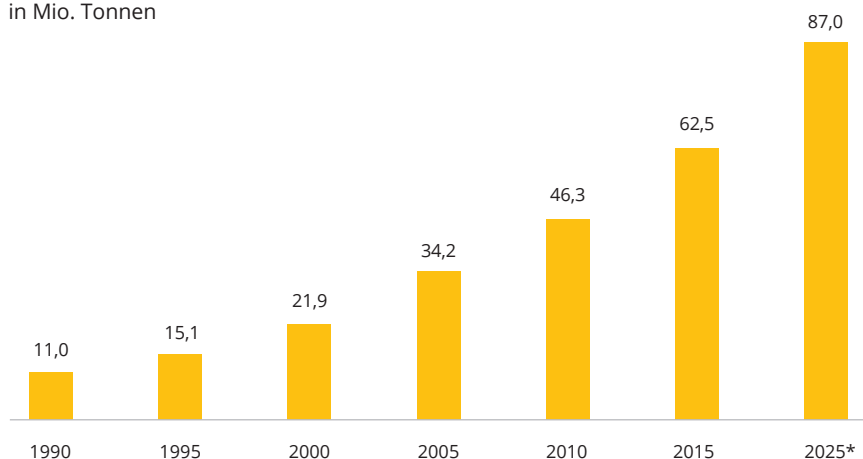
Die Nachfrage nach Palmöl hat sich in den letzten zehn Jahren verdoppelt und steigt weiter an



Die Nachfrage nach Palmöl hat sich in den letzten zehn Jahren verdoppelt. Aufgrund der wachsenden Weltbevölkerung und mehr Wohlstand in Schwellenländern wird die Nachfrage nach Ölen und Fetten und damit auch nach Palmöl in den kommenden Jahrzehnten weiter deutlich wachsen. Die weltweite Palmölproduktion wird in den nächsten zehn Jahren voraussichtlich von derzeit 62,5 Millionen Tonnen auf rund 86 Millionen Tonnen ansteigen. Allein in Indonesien würde dies einen Anstieg der Produktion um 14 Millionen Tonnen Palmöl bedeuten.

Palmölproduktion weltweit

in Mio. Tonnen



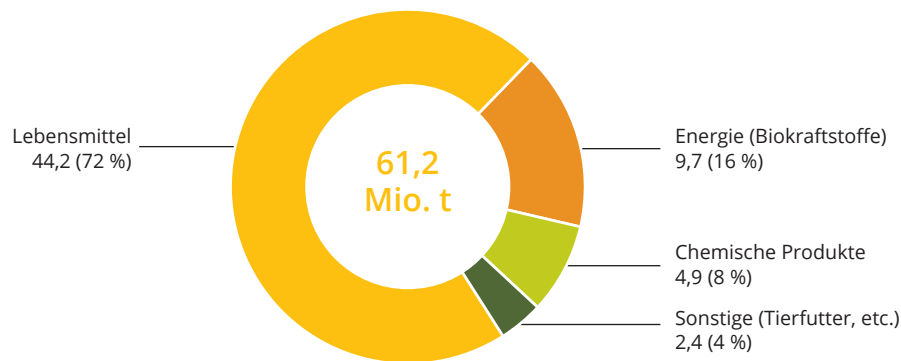
Quelle: ISTA Mielke – Oil World

* Prognose

Weltweit wird Palmöl hauptsächlich in der Zubereitung von Lebensmitteln verwendet (72 Prozent). Rund 16 Prozent der Palmölnachfrage stammt aus dem Energiebereich. Die restlichen 12 Prozent des Palmöls werden in anderen Bereichen wie Chemie, Kosmetik, bei Wasch- und Reinigungsmitteln sowie Futtermitteln verwendet.

Palmölverwendung weltweit 2015

in Mio. Tonnen, Prozentanteil in Klammern



Quelle: ISTA Mielke – Oil World

Der größte Importeur von Palmöl ist Indien mit einem Importvolumen von 9,5 Millionen Tonnen im Jahr 2015, gefolgt von der Europäischen Union mit 7,3 Millionen Tonnen, China mit 6,0 Millionen Tonnen, Pakistan mit 2,8 Millionen Tonnen, den USA mit 1,2 Millionen Tonnen und Bangladesch mit 1,5 Millionen Tonnen.

Nach Schätzungen von Meo Carbon Solutions/FONAP wurden im Jahr 2015 in Deutschland rund 1,04 Millionen Tonnen Palmöl und 0,12 Millionen Tonnen Palmkernöl verbraucht. 48 Prozent des in Deutschland verbrauchten Palmöls wurden für die Herstellung von Bioenergie verwendet. Knapp 24 Prozent entfallen auf die Lebensmittelbranche (einschließlich Gastronomie- und Fast-Food-Sektor), 14 Prozent auf den Futtermittelsektor sowie 14 Prozent auf die Bereiche Chemie, Pharmazie, Wasch- und Reinigungsmittel sowie Kosmetik.

INTERVIEW



Thomas Mielke
Geschäftsführer
ISTA Mielke GmbH (Oil World)



Palmöl zählt weltweit zu den wichtigsten Pflanzenölen. Woran liegt das und welche Bedeutung hat es im Vergleich zu anderen Pflanzenölen?

Palmöl zählt mitunter deshalb zu den wichtigsten Pflanzenölen, weil die Ölpalme besonders ertragreich ist. Palmöl deckt rund ein Drittel des weltweiten Marktes für Öle und Fette ab, obwohl die Ölpalme nur etwa 5 Prozent der weltweiten Anbaufläche ausmacht. Im Durchschnitt produziert die Ölpalme im Vergleich zu Sojabohnen mehr als das Zehnfache an Pflanzenöl pro Hektar und mehr als das Fünffache der Rapspflanze. Die beiden Ölsaaten produzieren allerdings eine deutlich höhere Menge an Schrot, insbesondere Sojabohnen.

Die Bedeutung von Palmöl ist in den letzten Jahren erheblich gestiegen. Das liegt zum einen am weltweit zu schwachen Produktionswachstum von Sojaöl, Rapsöl, Sonnenblumenöl und anderen Ölen und Fetten und zum anderen an der sehr stark gestiegenen Nachfrage. Insgesamt ist die weltweite Nachfrage nach Ölen und Fetten in den vergangenen 20 Jahren von 92,9 Millionen Tonnen auf 204,3 Millionen Tonnen gestiegen. Das hat dazu geführt, dass viele Importländer einen zunehmenden Anteil ihres Bedarfs durch Palmöl gedeckt haben und dies auch weiter tun werden. Außerdem wurde Palmöl zu relativ günstigeren Preisen angeboten, zum Teil aufgrund der geringeren Produktionskosten.

Wo wird Palmöl heute angebaut und in welchen Ländern wird es besonders stark nachgefragt?

Palmöl wird in tropischen Regionen produziert. Die hohen Ölerträge pro Hektar können nur in Gebieten mit hohem Niederschlag und überproportional hoher Sonneneinstrahlung erreicht werden. Indonesien und Malaysia sind die größten Produzenten. Andere wichtige Produktionsländer sind Thailand, Kolumbien, Nigeria, Elfenbeinküste, Ecuador und Papua Neuguinea. Die Exporte gehen in mehr als 180 Länder. Der mit Abstand größte Abnehmer

von Palmöl ist Indien, darauf folgen die Europäische Union, China, Pakistan, die USA und Bangladesch. Durch seine reichliche Verfügbarkeit und den relativ günstigeren Preisen im Vergleich zu Sojaöl, Sonnenblumenöl, Rapsöl und anderen Ölen und Fetten ist Palmöl für viele Konsumenten in Asien, Afrika und Zentralamerika das bevorzugte Pflanzenöl.

Wie wird sich die Nachfrage nach Palmöl in den kommenden Jahrzehnten entwickeln und wie kann der Bedarf gedeckt werden?

In unserer Oil World-Langfristprognose gehen wir davon aus, dass im Kalenderjahr 2025 weltweit circa 86 Millionen Tonnen Palmöl benötigt werden. Davon müssen circa 47 Millionen Tonnen in Indonesien und 24 Millionen Tonnen in Malaysia produziert werden. Bei zum Teil begrenzter Verfügbarkeit zusätzlicher Landreserven wird es nötig sein, die Erträge pro Hektar deutlich zu erhöhen und gleichzeitig die notwendige Neuanpflanzung alter, nicht mehr produktiver Bäume rechtzeitig zu gewährleisten.

Ein zunehmender Teil des weltweiten Bedarfs an Ölen und Fetten wird nicht nur durch Palmöl, sondern auch durch Sojaöl, Rapsöl und Sonnenblumenöl gedeckt werden müssen. Bei allen anderen pflanzlichen und tierischen Ölen und Fetten ist das Wachstumspotenzial relativ gering. Die Herausforderungen liegen dabei in den begrenzten Landreserven, einer wahrscheinlich zunehmenden Knappheit an Wasser für die Landwirtschaft sowie in der Logistik, um dem weltweit steigenden Handel gerecht zu werden. Die Produktion muss nachhaltig gewährleistet werden.

Wichtige Produktionsländer für Palmöl



3 Vielseitig verwertbar – Verwendung von Palmöl in der Ernährungsindustrie

Aufgrund seiner besonderen Produkteigenschaften sowie niedriger Kosten eignet sich raffiniertes Palmöl besonders gut für die Herstellung von Lebensmitteln.

Raffiniertes Palmöl ist geschmacks- und geruchsneutral und ermöglicht damit einen vielfältigen Einsatz in der Lebensmittelbranche. Palmöl ist – anders als andere Pflanzenöle – bei Zimmertemperatur fest. Dadurch bleiben Lebensmittel beispielsweise streichfähig und zerbröseln weniger. Palmöl wird zudem weniger schnell ranzig und trägt so zur längeren Haltbarkeit von Lebensmitteln bei.

Palmöl besteht rund zur Hälfte aus gesättigten und ungesättigten Fettsäuren. Eingesetzt wird Palmöl beispielsweise zum Kochen, Braten und Frittieren, bei der Herstellung von Margarine und Brotaufstrichen, in Backwaren, Süßwaren und Convenienceprodukten.

2015 wurden im Bereich Lebensmittel rund 246.550 Tonnen Palmöl verbraucht (einschließlich Gastronomie und Fast-Food). 79 Prozent davon waren nachhaltig zertifiziert.

Palmölverbrauch in Deutschland 2015

in Tonnen

Gesamt 1.043.530 t



Quelle: Meo Carbon Solutions; FONAP - Forum Nachhaltiges Palmöl

Palmöl erkennen – Kennzeichnung bei Lebensmitteln

Seit dem 13. Dezember 2014 gilt europaweit die neue Lebensmittelinformationsverordnung (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011). Diese schreibt vor, dass auf Lebensmittelverpackungen im Zutatenverzeichnis pflanzliche Öle und Fette mit ihrer botanischen Herkunft genannt werden müssen, zum Beispiel „Palmöl“ oder „Rapsöl“. Verbraucher können damit unmissverständlich erkennen, welches Pflanzenöl enthalten ist. Vor Inkrafttreten der neuen Lebensmittelinformationsverordnung war die Nennung der botanischen Herkunft von pflanzlichen Ölen und Fetten nicht zwingend erforderlich.



4 Ökologische und soziale Faktoren – Herausforderungen beim Anbau von Ölpalmen

Die Palmölbranche ist in Anbauländern wie Malaysia und Indonesien ein bedeutender Wirtschaftszweig und hat erheblich zur wirtschaftlichen Entwicklung der Länder beigetragen.

Die gestiegene Nachfrage nach Palmöl und die damit verbundene Produktionssteigerung führten in den zurückliegenden Jahrzehnten zu einer erheblichen Ausweitung der Anbauflächen; dies blieb nicht ohne Wirkung auf Gesellschaft und Umwelt.

Bei der Ausweitung der Palmölproduktion wurden in der Vergangenheit Regenwälder gerodet, Torfmoore trocken gelegt und damit Treibhausgase freigesetzt. Durch Palmölplantagen wurde der Lebensraum zahlreicher Tierarten sowie die Artenvielfalt eingeschränkt. Zudem wurde immer wieder über Landkonflikte beim Anbau von Ölpalmen sowie sozial verbesserungswürdige Arbeitsbedingungen berichtet.

Aufgrund dieser Entwicklung hat sich – insbesondere in den westlichen Verbraucherländern – eine kritische Öffentlichkeit gebildet, die, wie auch hiesige Unternehmen, nachhaltigere Anbau- und Produktionsbedingungen für Palmöl fordern.



Ein Verzicht auf Palmöl, wie von einzelnen NGOs vorgeschlagen, ist ökologisch jedoch nicht sinnvoll, da Palmöl deutlich ertragreicher und damit flächeneffizienter ist als andere Pflanzenöle. Die Ölerträge liegen bei Palmöl bei drei bis vier Tonnen pro Hektar, auf sehr gut bewirtschafteten Plantagen sogar bei bis zu acht Tonnen pro Hektar.



Das Ersetzen von Palmöl durch andere Pflanzenöle hätte allein für Deutschland die vier- bis fünffache Anbaufläche zur Folge

Würde das in Deutschland verbrauchte Palmöl durch andere Pflanzenöle wie Soja, Kokos, Raps und Sonnenblume ersetzt werden, wäre die vier- bis fünffache Anbaufläche erforderlich, um dieselbe Menge Öl zu erhalten. Dies bestätigte auch eine vom WWF veröffentlichte Studie aus dem Jahr 2016. Da eine derart starke Ausweitung der Anbauflächen unter Nachhaltigkeitsgesichtspunkten nicht anzustreben ist, ist der richtige und erfolgversprechendere Weg, die Palmölproduktion so nachhaltig wie möglich zu gestalten.

Ölerträge pro Hektar

in Tonnen



Ölpalme
3,7



Raps
0,7



Sonnenblume
0,6



Soja
0,4

5 Anbau nachhaltiger gestalten – Nachhaltigkeitszertifizierung

Neben den weiterverarbeitenden Unternehmen und Verbrauchern in westlichen Ländern haben auch die Akteure in den Anbauländern ein stärkeres Bewusstsein für Nachhaltigkeitsaspekte beim Anbau von Ölpalmen entwickelt. Um eine nachhaltigere Palmölproduktion zu gewährleisten, werden in Zusammenarbeit mit den Akteuren der Anbauländer heute Zertifizierungssysteme eingesetzt. Dabei werden die Anbau-, Liefer- und Wertschöpfungsketten im Palmölsektor von unabhängigen Stellen auf die Einhaltung bestimmter Nachhaltigkeitskriterien kontrolliert und zertifiziert.

Zertifizierungssysteme sind beispielsweise RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) und ISCC (International Sustainability & Carbon Certification). Das bekannteste und im Lebensmittelbereich meist genutzte Zertifizierungssystem für Palmöl ist derzeit der RSPO. Der RSPO wurde im Jahr 2004 gemeinsam vom WWF und Akteuren aus der Palmöllieferkette gegründet. Aufgabe des RSPO war es, einen einheitlichen Standard für nachhaltiges Palmöl zu entwickeln. So darf beispielsweise kein Palmöl von Flächen eingesetzt werden, die nach 2007 gerodet wurden.

Der RSPO zählt derzeit rund 3.000 Mitglieder (2016), unter anderem NGOs, Palmölproduzenten, die Palmöl verarbeitende Industrie, Hersteller von Konsumgütern, Einzelhändler sowie Banken und Investoren. Mit 380 Mitgliedern stellt Deutschland die zweitgrößte Mitgliedergruppe hinter Großbritannien. 2015 waren weltweit 12,9 Millionen Tonnen Palmöl nach RSPO-Kriterien zertifiziert. Das entspricht etwa 20 Prozent der gesamten Palmölmenge.



Der RSPO definiert die Nachhaltigkeit im Palmölsektor anhand von acht Prinzipien, die von RSPO-Mitgliedern eingehalten werden müssen:

1. Bekenntnis zu Transparenz
2. Einhaltung von Gesetzen und sonstigen rechtlichen Bestimmungen, zum Beispiel die rechtmäßige Nutzung von Anbauflächen
3. Bekenntnis zu langfristiger wirtschaftlicher Tragfähigkeit
4. Anwendung angemessener, bewährter und vorbildlicher Methoden durch anbauende Betriebe und Mühlen, zum Beispiel zur langfristigen Wahrung der Bodenfruchtbarkeit und Erosionsvermeidung oder beim Einsatz von Agro-Chemikalien
5. Verantwortung gegenüber der Umwelt und Wahrung natürlicher Ressourcen und der Biodiversität
6. Verantwortungsvolle Berücksichtigung der Angestellten und betroffener Individuen und Gemeinden
7. Verantwortungsvolle Entwicklung neuer Anbaugebiete
8. Bekenntnis zur kontinuierlichen Verbesserung in Hauptarbeitsgebieten

Diese Prinzipien werden durch insgesamt 43 Einzelkriterien konkretisiert.

Bei zertifiziertem Palmöl werden verschiedene Lieferkettenmodelle unterschieden:

Identity Preservation (IP)

Strikte Trennung von Palmöl aus nachhaltigem Anbau von nicht-nachhaltigem Palmöl entlang der gesamten Lieferkette. Das nachhaltige Palmöl wird zu keinem Zeitpunkt mit nicht-nachhaltigem Palmöl vermischt, die Ware ist zu 100 Prozent bis zur Plantage rückverfolgbar.

Segregation

Ähnlich wie bei der Identity Preservation wird nachhaltige Ware strikt von nicht-nachhaltiger Ware getrennt. Ware aus mehreren nachhaltig zertifizierten Plantagen kann jedoch gemischt werden.

Massenbilanz / Mass Balance

Nachhaltige und konventionelle Ware wird nicht physisch getrennt, sondern vermischt; Zertifikate werden nur für den tatsächlichen Anteil an nachhaltigem Palmöl ausgestellt. Die Option ermöglicht das Ausweisen nachhaltiger Ware auf jeder Stufe der Warenkette, ohne jedoch eine zusätzliche Infrastruktur für eine parallele Lieferkette aufbauen zu müssen.

Book and Claim (Zertifikathandel)

Das nachhaltige Palmöl, also die physische Ware und die Nachhaltigkeitszertifikate, werden getrennt gehandelt. Ähnlich wie bei Ökostrom wird ein handelbares Zertifikat für die Produzenten ausgestellt, die zertifiziert sind.

6 Schon viel erreicht – Engagement der Ernährungsindustrie

Die Ernährungsindustrie verarbeitet Agrarrohstoffe zu hochwertigen Lebensmitteln und ist sich ihrer Verantwortung für eine nachhaltige Lebensmittelproduktion bewusst. Den Unternehmen ist es daher ein wichtiges Anliegen, dass die eingesetzten Rohstoffe unter nachhaltigen Bedingungen hergestellt werden und hohen ethischen Ansprüchen genügen. Durch Lieferantenvorgaben (Codes of Conduct), Produkt- und Lieferkettenzertifizierungen, Vertragsanbau sowie nationale und internationale Brancheninitiativen werden Nachhaltigkeitsstandards in der Lebensmittellieferkette umgesetzt und Lieferanten für die unterschiedlichen Aspekte der Nachhaltigkeit sensibilisiert.

Beim Rohstoff Palmöl haben sich aufgrund der spezifischen Lieferkette Zertifizierungsmodelle durchgesetzt, die von der Ernährungsindustrie mitinitiiert wurden und mittlerweile rege genutzt werden. Die deutsche Ernährungsindustrie nimmt dabei sowohl international als auch im Vergleich zu anderen Branchen eine Vorreiterrolle ein. So lag der Anteil an nachhaltig zertifiziertem Palmöl im Lebensmittelbereich in Deutschland 2013 bereits bei knapp 61 Prozent; 2015 waren 79 Prozent des eingesetzten Palmöls nachhaltig zertifiziert. Insbesondere die Lebensmittelbranchen, die über einen hohen Palmöleinsatz verfügen, nutzen heute fast ausschließlich nachhaltig zertifiziertes Palmöl.

2015 waren in Deutschland bereits 79 Prozent des eingesetzten Palmöls nachhaltig zertifiziert



Viele Unternehmen der Ernährungsindustrie haben sich zudem konkrete Selbstverpflichtungen zum Einsatz von nachhaltigem Palmöl auferlegt und berichten über ihre palmöl-spezifische Unternehmenspolitik – beispielsweise im Internet, in Fachpublikationen und Verbrauchermedien.

Unternehmen der Ernährungsindustrie sind wesentliche Treiber, wenn es um die Verbesserung der Palmölzertifizierungssysteme und eine umfassendere Verankerung von Nachhaltigkeitskriterien in der Palmöllieferkette geht. Beispielsweise engagieren sich Unternehmen in Initiativen wie dem Forum Nachhaltiges Palmöl (FONAP), der Palm Oil Innovation Group (POIG), dem RSPO-Zusatzstandard „RSPO Next“ sowie der European Palm Oil Alliance (EPOA), die eine umfassendere Verankerung von Nachhaltigkeitskriterien und eine Verbesserung der Zertifizierung zum Ziel haben.

Da Ölpalmen neben Großplantagen auch zu einem erheblichen Teil in kleinbäuerlichen Strukturen bewirtschaftet werden, ist beim Nachhaltigkeitsengagement darauf zu achten, dass für Kleinbauern der Zugang zur Lieferkette nicht durch aufwendige Zertifizierungs- und Qualifizierungssysteme unverhältnismäßig erschwert oder unmöglich gemacht wird.

Der RSPO hat daher einen speziellen Fonds zur Unterstützung von Kleinbauern bei der Zertifizierung eingerichtet. Diese Unterstützung umfasst beispielsweise Schulungen, Projektmanagement und die Übernahme von Kosten für Auditierungen. Die Kleinbauern können dadurch nachweislich nachhaltiger wirtschaften und ihre Produktivität sowie Einkommen steigern. Die Ernährungsbranche ist zudem bestrebt, sich im Rahmen von Kleinbauernprojekten für eine nachhaltige Entwicklung des Sektors zu engagieren. Darüber hinaus führt auch die deutsche Entwicklungszusammenarbeit Projekte in Anbauländern durch, die es Kleinbauern ermöglichen, in Lieferketten für nachhaltig zertifizierte Ware eingebunden zu werden.

Was ist das Forum Nachhaltiges Palmöl?

Das Forum Nachhaltiges Palmöl e.V. (FONAP) ist eine Initiative von Wirtschaft, Politik und Nichtregierungsorganisationen, um die Nachhaltigkeit im Palmölsektor zu fördern und gemeinsam tragfähige Lösungen für die Verbesserung der Anbaubedingungen zu erarbeiten. Das Forum wurde 2013 gegründet und zählt derzeit 43 Mitglieder. Das Forum wird vom Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) finanziell gefördert. Die BVE unterstützt diese Initiative und ist Mitglied im Forum.

Das FONAP hat sich zum Ziel gesetzt, dass in Deutschland künftig ausschließlich nachhaltig zertifiziertes Palmöl eingesetzt wird („100 %-Ziel“). Die Mitglieder des Forums haben hierzu eine Selbstverpflichtung abgegeben.

Das FONAP berät Mitglieder hinsichtlich des Einsatzes von nachhaltigem Palmöl und stellt relevante Marktinformationen zur Verfügung. Darüber hinaus engagiert sich das Forum für eine Verbesserung der bestehenden Zertifizierungssysteme.

Im Austausch mit Nachhaltigkeitsinitiativen in anderen Ländern bringt sich das FONAP auch in die internationalen Debatten zur Nachhaltigkeit im Palmölsektor ein.



INTERVIEW



Merlin Koene
FONAP-Vorsitzender und
Global Media Relations Director
Unilever



Was war der Anlass für die Gründung des FONAP?

Wir wissen um die Herausforderungen beim Palmölanbau. Langfristig kann der Sektor wirtschaftlich nur erfolgreich sein, wenn er auch ökologisch und sozial nachhaltig ist. Mehr Nachhaltigkeit im Palmölsektor kann dabei nie allein nur durch einzelne Unternehmen erreicht werden. Es braucht das Engagement aller Beteiligten in der Wertschöpfungskette. Auch Politik und Zivilgesellschaft tragen Verantwortung. In Deutschland herrscht bereits ein hohes Bewusstsein für die unterschiedlichen Aspekte der Nachhaltigkeit. Die Idee hinter der Gründung des FONAP war deshalb, alle Akteure an einen Tisch zu holen, um die guten Absichten tatsächlich in Taten umzusetzen und gemeinsam eine positive Veränderung des Palmölsektors zu bewirken.

Was sind die Ziele und Aufgaben des FONAP?

Ziel des FONAP ist, möglichst schnell 100 Prozent zertifiziertes Palmöl für den gesamten deutschen Markt verfügbar zu machen. Die Initiative setzt sich zudem für die Weiterentwicklung und Verbesserung bestehender Zertifizierungssysteme sowie die Vernetzung mit anderen Nachhaltigkeitsinitiativen und interessierten Unternehmen in Europa ein. Die FONAP-Mitglieder erhalten Beratung und Unterstützung, wenn es um den Bezug von nachhaltigem Palmöl geht. Mit aktuellen Daten und Statistiken schaffen wir Markttransparenz. In Zukunft wollen wir mit konkreten Projekten auch gezielt Kleinbauern in Entwicklungsländern unterstützen und in die internationalen Wertschöpfungsketten einbinden.

Wer ist im FONAP vertreten und wie gestaltet sich die Zusammenarbeit zwischen den unterschiedlichen Akteuren?

Im FONAP sind Unternehmen und Verbände aus nahezu allen Teilen der Wertschöpfungskette vertreten, vom Einzelhandel über die Konsumgüterindustrie und die Palmöllieferanten bis hin zu Zertifizierungs- und Beratungsorganisationen. Besonders schätzen wir, dass auch die Bundesregierung und der WWF dabei sind. In Arbeitsgruppen und Gremien gestalten die Mitglieder die konkreten Aktivitäten des FONAP. Dialog auf Augenhöhe und qualifizierter Fachaustausch zwischen den Mitgliedern tragen dabei maßgeblich zum Erfolg des FONAP bei. Die Breite der Mitgliedschaft sorgt dafür, dass Veränderungen im Palmölsektor erzielt werden können und wir auch in den internationalen Palmöldebatten wahrgenommen werden. Das FONAP steht allen interessierten Unternehmen offen. Wir freuen uns über jeden, der etwas für die Nachhaltigkeit im Palmölsektor tun möchte und sich unserer Initiative anschließt.

7 Wie geht's weiter? – Ausblick und Handlungsbedarf

Die globale Nachfrage nach Palmöl wird aufgrund der wachsenden Weltbevölkerung und veränderter Verzehrgewohnheiten langfristig weiter steigen. Eine nachhaltige Erzeugung ist daher geboten. Um eine möglichst flächeneffiziente Produktion zu gewährleisten, sind Produktivitätssteigerungen im Anbau erforderlich, beispielsweise durch ertragreichere Sorten, rechtzeitige Neuanpflanzungen und gute landwirtschaftliche Praxis.

Die deutsche Ernährungsindustrie ist mit ihrem Engagement für mehr Nachhaltigkeit in der Palmöllieferkette sowohl international als auch im Vergleich zu anderen Industriezweigen Vorreiter.

Im Dezember 2015 hat sich die Bundesregierung im Rahmen der Amsterdam-Erklärung gemeinsam mit anderen Ländern wie Dänemark, Frankreich, Niederlande und Großbritannien dafür ausgesprochen, bis 2020 ausschließlich nachhaltig zertifiziertes Palmöl zu verwenden. In der deutschen Lebensmittelbranche waren bereits 2015 rund 79 Prozent des eingesetzten Palmöls nachhaltig zertifiziert – mit fortlaufend steigender Tendenz. Um diesen Weg weiter erfolgreich zu beschreiten, sind gemeinsame Aktivitäten der Wirtschaft und Politik für mehr Nachhaltigkeit im Palmölsektor, beispielsweise im Rahmen des FONAP, zu begrüßen.

Durch politische Gespräche und handelspolitische Verhandlungen können Bundesregierung und EU-Kommission einen Beitrag dazu leisten, die Sensibilität für Nachhaltigkeitsaspekte gegenüber den Anbauländern zu erhöhen. Eine gezielte entwicklungspolitische Förderung kann zudem dazu beitragen, Kleinbauern in den Anbauregionen erfolgreich in die internationalen Lieferketten einzubeziehen.



Politische Maßnahmen wie Palmöleinfuhrbeschränkungen, Steuern oder Zölle sind hingegen nicht zielführend, da solche Maßnahmen – insbesondere ohne den Schulterchluss mit den Anbauländern – nicht dazu beitragen würden, die Anbaubedingungen zu verbessern. Zudem ist davon auszugehen, dass diese Instrumente nicht mit den Handelsregeln der Welthandelsorganisation (WTO) konform wären.

Die Lebensmittelbranche in Deutschland setzt weniger als 0,5 Prozent des weltweit produzierten Palmöls ein. Die Einschränkung des Konsums von palmölhaltigen Lebensmitteln in Deutschland hätte folglich kaum nennenswerte Auswirkung auf die weltweiten Anbaubedingungen und würde die Bedeutung Deutschlands in der internationalen Nachhaltigkeitsdebatte eher schwächen.

Die Einhaltung und Durchsetzung von sozialen und ökologischen Standards in den Palmöl-anbauländern kann daher nur gelingen, wenn Deutschland eine aktive Rolle in der internationalen Debatte einnimmt und auch andere große Nachfrageländer den unterschiedlichen Aspekten der Nachhaltigkeit eine größere Aufmerksamkeit schenken.

Erfolgversprechend ist, gemeinsame von Regierungen, NGOs und Wirtschaft getragene Initiativen weiter zu stärken, um die Bedingungen in der Palmöllieferkette zu verbessern.



Quellen und weiterführende Informationen:

European Palm Oil Alliance (EPOA): www.palmoilandfood.eu

Forum Nachhaltiges Palmöl (FONAP): www.forumpalmoel.org

Malaysian Palm Oil Council (MPOC): www.mpoc.org.my

Oil World: www.oilworld.biz

OVID – Verband der ölsaatenverarbeitenden Industrie e.V.: www.ovid-verband.de

Roundtable on Sustainable Palmoil (RSPO): www.rspo.org

World Wide Fund For Nature (WWF): www.wwf.de

Studien:

World Wide Fund For Nature (WWF) (2016): Auf der Ölspur. Berechnungen zu einer palmölfreieren Welt.

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

Forum Nachhaltiges Palmöl (FONAP) (2016): Der Palmölmarkt in Deutschland im Jahr 2015.

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

© Fotos:

Shutterstock: S. 2 und 21dolphyn,

S. 14 KYTan, S. 16 Jaggat Rashidi,

S. 21 Guenter Manaus;

Corbis: S. 13 Wavebreak Media Ltd.,

S. 18 Monty Rakusen

FAKT: ist | Teil 5 Nachhaltiges Palmöl

November 2016

Herausgeber:

Bundesvereinigung der Deutschen Ernährungsindustrie e. V.

Alle Angaben beruhen auf dem Wissensstand zum Zeitpunkt der Veröffentlichung.



BVE

Bundesvereinigung
der Deutschen
Ernährungsindustrie

Claire-Waldoff-Straße 7
10117 Berlin

Telefon +49 30-200786-0
Telefax +49 30-200786-299
bve@bve-online.de



www.bve-online.de

Hier finden Sie die BVE in der Social Media Welt:

Twitter: www.twitter.com/bve_online

Facebook: www.facebook.com/BVEonline

YouTube: www.youtube.com/user/BVEvideo

Blog: www.filetspitzen.de