



Nachhaltig produziertes Palmöl

Basel, Juni 2018

Bio Suisse fördert den nachhaltigen Palmöl-Anbau und unterstützt damit den Biolandbau und die Produzenten in den Herkunftsländern.

Bio Suisse ist sich der Problematik von nicht nachhaltigem Palmöl-Anbau bewusst. Deshalb verfolgt Bio Suisse beim Bio-Palmöl-Anbau folgende Ziele:

- Einhaltung der Richtlinien von Bio Suisse, zum Beispiel im ganzen Betrieb kein Einsatz von chemisch-synthetischen Pestiziden und Kunstdüngern
- Einhaltung sozialer Standards: menschenwürdige Arbeitsbedingungen, Verbot von Kinderarbeit, soziale Absicherung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, kein Landraub.
- Kein Anbau auf Flächen, die nach 1994 gerodet wurden (Primär- und Sekundärwälder)
- Kein Abbrennen von Flächen (Vor- und Nacherntebrennen)
- Wo immer möglich, Bevorzugung von Kleinbauern-Kooperativen.

Die Anforderungen an Importe von Palmöl mit Knospe-Anerkennung übersteigen diejenigen des Abkommens RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil <http://www.rspo.org>), insbesondere im Bereich gesamtbetriebliche Bio-Bewirtschaftung, Rodung, Biodiversität, Pestizide und Rückverfolgung bis zum Ursprung.

Zurzeit sind je ein Anbauprojekt in Brasilien, Kolumbien und Madagaskar von Bio Suisse anerkannt. Diese Betriebe werden jährlich von Bio-Kontrolleuren vor Ort auf die Einhaltung aller Bio Suisse Anforderungen überprüft.

Aus ökologischer Sicht ist ein nachhaltiger Palmöl-Anbau möglich. Palmöl bietet mit Abstand die höchste Produktivität pro angebaute Fläche, was den Landbedarf reduziert.

Warum wird Palmöl und nicht ein einheimisches Fett eingesetzt?

Gemäss Bio Suisse Richtlinien gibt es keine Einschränkungen beim Einsatz von Palmöl. Dieser Entscheid ist den Lizenznehmern überlassen. Palmfett und Kokosfett sind die einzigen üblichen pflanzlichen Fette, die bei Raumtemperatur fest sind. Alle anderen pflanzlichen Fette und Öle sind bei Raumtemperatur flüssig wie z.B. Olivenöl und müssen gehärtet werden. Da eine Fetthärtung gemäss Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft nicht zulässig ist und Kokosfett wegen dem Eigengeschmack nur begrenzt einsetzbar ist, ist Palmfett die pflanzliche Alternative zu tierischer Butter zum Backen. Wegen der guten Backeigenschaften, aber auch der geschmacklichen Neutralität und der Haltbarkeit wird Palmöl deshalb in verarbeiteten Produkten sehr breit eingesetzt. Wegen ihres Nebengeschmacks und der kürzeren Haltbarkeit sind Raps- oder Sonnenblumenöl auch keine optimale Alternative.

Nachhaltige Entwicklung

Das nach Bio Suisse Richtlinien zertifizierte Palmöl entspricht somit nachhaltigen Anforderungen. Wir werden deshalb den Einsatz von Palmöl auch in Zukunft nicht verbieten. Die bestehende Produktion soll in Richtung noch mehr Nachhaltigkeit weiterentwickelt werden. Zusammen mit unseren Lizenznehmern, also Bio-Verarbeitern in der Schweiz, arbeiten wir zudem daran, bei neuen und bestehenden Produkten wo möglich und sinnvoll auch andere Fette einzusetzen.

Kontakt:

Medienschaffende: Medienstelle Bio Suisse, +41 61 204 66 46; media@bio-suisse.ch

Verarbeitende Knospe-Lizenznehmer: Verarbeitung und Handel, +41 61 204 66 35