

PRESSEMELDUNG

Palmöl: Alarmismus von NGOs unbegründet

Koßdorff: Unsere Lebensmittel sind sicher – Hersteller nehmen Verantwortung wahr!

(Wien, 28.9.2017) „Lebensmittelhersteller setzen alles daran, damit ihre Produkte sicher und von hoher Qualität sind. Unerwünschte Stoffe in Lebensmitteln werden daher laufend minimiert. Das gilt auch für Rückstände, die bei der Herstellung von Ölen entstehen können“, erklärt Mag. Katharina Koßdorff, Geschäftsführerin des Fachverbandes der Lebensmittelindustrie, zu jüngsten Berichten von Greenpeace über Palmöl. „Greenpeace hat leider erneut auf eine seriöse Information im Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten verzichtet. Die Organisation setzt weiter auf Panikmache bei Palmöl. Das ist schlichtes Palmöl-Bashing auf dem Rücken der heimischen Hersteller. Forderungen nach Auslistungen von Produkten weisen wir auf das Schärfste zurück“, erteilt Koßdorff solchen Aktionen im Wahlkampf eine klare Absage. Was zählt, sind die Bewertungen der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Danach sind unsere Lebensmittel sicher.

Gesetzliche Grenzwerte und Minimierungsstrategie der Lebensmittelindustrie schützen Konsumenten

Die EFSA ist jene Behörde in der EU, die für die Abschätzung von Risiken bei Lebensmitteln verantwortlich ist. Sie arbeitet laufend an wissenschaftlichen Risikobewertungen, aktuell auch zu Stoffen, die bei der Raffination von Pflanzenölen entstehen können, etwa die Substanzen 3-MCPD (3-Monochlorpropandiol) oder Glycidyl-Fettsäureerster. Diese unerwünschten Substanzen können laut EFSA bei allen Arten von Pflanzenölen vorkommen, so auch bei Palmöl. Laut EFSA besteht bei den derzeitigen Aufnahme-raten keine akute Gefährdung des Menschen. Grundlage von Risikobewertungen ist das ALARA-Prinzip (As Low as Reasonably Achievable). Die täglich tolerierbare Aufnahmemenge (TDI) für freies 3-MCPD wurde auf 2 µg/kg Körpergewicht und ein Gruppen-TDI für freies 3-MCPD und seine Ester von 0,8 µg/kg Körpergewicht/Tag festgelegt. Auch der EU-Gesetzgeber hat bereits Vorkehrungen getroffen: Am Montag dieser Woche wurde im Ständigen Ausschuss in Brüssel eine Verordnung verabschiedet, die Grenzwerte für Glycidylester normiert (ua für Kindernahrungsmittel). In weiterer Folge werden die gesetzlichen Höchstgehalte für 3-MCPD überarbeitet bzw. neu festgelegt. Darüber hinaus arbeitet die heimische Lebensmittelindustrie bereits seit Jahren daran, die Gehalte an 3-MCPD und Glycidylester laufend zu reduzieren. Das ist auch gelungen, wie die EFSA zuletzt auch bestätigt hat. So konnten etwa zwischen 2010 und 2015 die Gehalte an Glycidyl-Estern in Palmöl um die Hälfte reduziert werden. Alle Untersuchungsergebnisse von Greenpeace sind aus dieser Sichtweise unbedenklich.

Was Konsumentinnen und Konsumenten noch über Palmöl wissen sollten:

- **Palmöl aus nachhaltigem Anbau:** Wenn Palmöl in der Lebensmittelproduktion eingesetzt wird, dann stammt es zunehmend aus nachhaltigem und zertifiziertem Anbau. Damit soll der Lebensraum für bedrohte Tierarten, aber freilich auch die Arbeits- und Einkommenssituation für die Menschen nachhaltig gestaltet werden. Das sind die Nachhaltigkeitsregeln von zB RSPO (Roundtable on sustainable palmoil), an dem die Umweltschutzorganisation WWF beteiligt ist. Auch Organisationen wie ESPOA (European Sustainable Palm Oil Advocacy Group) und FONAP (Forum nachhaltiges Palmöl) haben sich die Weiterentwicklung des RSPO zum Ziel gesetzt.
- **Nur 4 Prozent der weltweiten Palmölproduktion werden in der europäischen Lebensmittelindustrie eingesetzt:** Europa importiert übrigens nur ca 11 Prozent der weltweiten Palmölproduktion und das bei stagnierenden Mengen. Lediglich 4 Prozent werden in der europäischen Lebensmittelindustrie eingesetzt. Der überwiegende Teil wird in den Anbauländern selbst und in den benachbarten Regionen Asiens verbraucht. Weltweit wird rund die Hälfte für Energiegewinnung verwendet und ca. 17 % gehen in die Herstellung von Reinigungs- und Körperpflegeprodukten, Kerzen, etc.
- **Palmöl aus nachhaltigem Anbau ist ressourcenschonender als andere Pflanzenöle:** Die Nachfrage nach Palmöl ist auf das starke Bevölkerungswachstum in den genannten Regionen zurückzuführen. Bis 2050 werden etwa 9 Milliarden Menschen auf der Erde wohnen. Unter dem Aspekt der Ernährung einer immer wachsenden Weltbevölkerung ist Palmöl nicht zu ersetzen. Alternative Ölsorten wie Öle aus Soja, Sonnenblumen oder Kokos benötigen fünfmal (!) so viel Anbaufläche für die gleiche Menge Pflanzenöl. Nachhaltig angebaut ist Palmöl daher ressourcenschonender als andere Öle - im Hinblick auf immer weniger Agrarbaufläche ein wichtiger Aspekt.
- **Palmöl ist ein hochwertiges Fett für die Herstellung von Lebensmitteln:** Palmöl wird aufgrund seiner guten Eigenschaften seit über 100 Jahren industriell genutzt. Auch für die Erzeugung von Lebensmitteln wird es verwendet, da es hitzestabil oder geschmacksneutral ist. Im Gegensatz zu tierischen Fetten wird es nicht so schnell ranzig wie etwa Butter. So bleiben Produkte wie Streichfette, Backwaren oder Kekse länger haltbar.
- **Palmöl in der Ernährung:** Palmöl enthält übrigens weniger gesättigte Fettsäuren als andere feste Fette wie Kokosöl. Auch sind in Palmöl Carotinoide und eine breite Palette an Vitamin-E-Formen, vor allem die seltenen Tocotrienole enthalten.

Wissenschaft statt Alarmismus: Sicherheit hat immer Vorrang

Dazu Koßdorff: „Schaut man ein paar Jahre zurück, wurde Palmöl in den Rezepturen eingesetzt, um Trans-Fettsäuren aus dem Einsatz tierischer Fette zu reduzieren. Eine entsprechende Verordnung des Gesundheitsministeriums stammt aus dem Jahr 2009. Jetzt zu behaupten, Palmöl und damit hergestellte Lebensmittel seien gesundheitsschädlich, ist einfach unseriös. Aus dieser Sicht befürworten wir jedenfalls einen Dialog unter dem Vorsitz der zuständigen Behörden. Die Sicherheit von Lebensmitteln hat für uns immer Vorrang.“

Stellenwert der Lebensmittelindustrie in Österreich

Die Lebensmittelindustrie ist eine der größten Branchen Österreichs. Sie sichert im Interesse der Konsumenten tagtäglich die Versorgung mit sicheren, qualitativen und leistbaren Lebensmitteln. Die rund 200

Unternehmen mit ihren 26.000 Beschäftigten erwirtschafteten im Jahr 2016 ein Produktionsvolumen von 8,1 Mrd. €. Über 60 % davon werden in 180 Länder rund um den Globus exportiert. Der Fachverband unterstützt seine Mitglieder durch Information, Beratung und internationale Vernetzung.

Rückfragehinweise:

Mag. Katharina Koßdorff
Geschäftsführerin im Fachverband der Lebensmittelindustrie
Tel.: +43 1 712 21 21 – 14
k.kossdorff@dielebensmittel.at

DI Oskar Wawschinek MAS MBA
Food Business Consult
Pressesprecher für den Fachverband der Lebensmittelindustrie
Mobil: +43 664 545 63 50
office@foodbusiness.at