



Die Lebensmittelindustrie

Faktencheck Palmöl

Was Konsumentinnen und Konsumenten über Palmöl in Lebensmitteln wissen sollten.

Stand: 12.03.2018

- Die österreichische Lebensmittelindustrie erzeugt Produkte mit höchsten Qualitäts- und Sicherheitsstandards, die von den Endverbrauchern konsumiert sowie bei der Herstellung anderer Lebensmittel eingesetzt werden. Die in der Lebensmittelindustrie eingesetzten Rohstoffe müssen sicher und qualitativ einwandfrei sein und einer Vielzahl an spezifischen ökologischen, sozialen oder ökonomischen Anforderungen entsprechen.
- **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 in Lebensmitteln:**
Wenn Palmöl in der österreichischen 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.
- **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 und 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. Palmöl enthält weniger Transfette als andere Öle. Mit dem verstärkten Einsatz von Palmöl wurde auch der in Österreich 2009 veröffentlichten Verordnung über den Gehalt an trans-Fettsäuren in Lebensmitteln (Trans-Fettsäuren-Verordnung; BGBl II Nr. 267/2009 vom 20. August 2009) Rechnung getragen.
- **Lebensmittel, die Palmöl als Zutat enthalten, sind sicher:**
Nach den aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen sind Produkte mit Palmöl sicher und somit für die Konsumenten unbedenklich. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und die Österreichische Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES) arbeiten laufend an Risikobewertungen, aktuell auch zu Stoffen, die bei der Raffination von Ölen generell entstehen können (z.B. Fettsäureestern, vgl. [Fragen und Antworten der AGES zu MCPD und Glycidyl-Fettsäureestern](#)).
- **Gesetzliche Höchstwerte für pflanzliche Fette und Öle und Minimierungskonzepte der Hersteller schützen die Konsumenten:**
Bei der Herstellung insbesondere der Raffination von pflanzlichen Ölen können unerwünschte Stoffe entstehen, sogenannte Fettsäureester. Die Raffination der pflanzlichen Fette und Öle ist ein wichtiger Herstellungsschritt, um unangenehme und bittere Geruchs- und Geschmacksstoffe zu entfernen. Die dabei entstehenden MCPD-Fettsäureester (ab 150 °C) und Glycidyl-Fettsäureester (ab 200 °C) können somit in allen raffinierten pflanzlichen Fetten und Ölen enthalten sein. Die heimische Lebensmittelindustrie arbeitet 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.

Die EU hat jüngst Grenzwerte für Glycidyl-Fettsäureester festgesetzt (ua für Kindernahrungsmittel; [Verordnung \[EU\] 2018/290](#)). Diese sind in der

österreichischen Öl- und Fettproduktion vielfach bereits jetzt schon vorweggenommen und umgesetzt. Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit hat eine aktualisierte Risikobewertung für 3-MCPD veröffentlicht und eine täglich tolerierbare Aufnahmemenge (TDI) von 2 Mikrogramm/kg Körpergewicht festgelegt. In weiterer Folge sollen die Diskussionen auf europäischer Ebene über gesetzliche Höchstgehalte für 3-MCPD fortgesetzt werden. Auch diese neuen Entwicklungen werden von den österreichischen Lebensmittelproduzenten bereits sorgsam im Auge behalten, um diese rechtzeitig umzusetzen.