



Nachhaltig produziertes Palmöl

Basel, Dezember 2020

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

Bio Suisse kennt die Problematik von nicht nachhaltigem Palmöl-Anbau und setzt sich bewusst für zukunftsfähige und ökologisch wie auch sozial nachhaltige Lösungen ein. Deshalb verfolgt der Standard beim Bio Palmöl-Anbau folgende Ziele:

- Einhaltung der allgemeinen Richtlinien von Bio Suisse, zum Beispiel betreffend Gesamtbetrieblichkeit, Biodiversitätsförderflächen und Rodungsverbot
- Einhaltung der spezifischen Richtlinie für Palmöl (gültig ab 2021) von Bio Suisse, welche folgende vier Zusatzanforderungen beinhaltet:
 1. Gültige Zertifizierung gemäss RSPO-Standard (Ziel: Förderung überbetrieblicher Nachhaltigkeit)
 2. Bewirtschaftung von mind. 5 bis 10% der landwirtschaftlichen Nutzfläche in innovativen, diversifizierten Anbausystemen (Ziel: Förderung Agrarökologie)
 3. Emissionsarme Aufbereitung der organischen Restprodukte aus Rohölproduktion und Rückführung auf Anbauflächen (Ziel: Sicherstellung idealer Nährstoffkreisläufe)
 4. Gewinnung des Öls aus mind. 20% Ölpalmfrüchten von zertifizierten Kleinbauerngruppen (Ziel: Systematische Markteinbindung von Kleinbauern)
- Die Vorgaben an die Produktion und Verarbeitung von Palmöl mit Knospe-Anerkennung werden durch den Standard RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil <http://www.rspo.org>) ergänzt, welcher mit seinem überbetrieblichen Ansatz, zum Beispiel betreffend Landnutzung und Einbezug der lokalen Bevölkerung, die betrieblichen Anforderungen von Bio Suisse ideal ergänzt.

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

Aus ökologischer Sicht ist ein nachhaltiger Palmöl-Anbau möglich und sinnvoll. Palmöl bietet unter den Ölsaaten mit Abstand die höchste Produktivität pro angebaute Fläche, was den Landbedarf reduziert. Mit der Förderung von mehr Biodiversität direkt im Anbausystem kann ein Gegenentwurf zur grossflächigen Monokultur aufgebaut werden.

Warum wird auch Palmöl und nicht nur einheimisches Fett eingesetzt?

Gemäss Bio Suisse Richtlinien gibt es keine Einschränkungen beim Einsatz von Palmöl für verarbeitete Produkte. Dieser Entscheid ist den Lizenznehmern überlassen. Palmfett und Kokosfett sind die einzigen üblichen pflanzlichen Fette, die bei Raumtemperatur fest sind. Alle anderen pflanzlichen Öle, so z.B. Sonnenblumen- und Rapsöl, sind bei Raumtemperatur flüssig und müssen für gewisse Anwendungen gehärtet werden. Da eine Fetthärtung gemäss Verordnung des WBF über die biologische Landwirtschaft nicht zulässig ist und Kokosfett wegen starkem Eigengeschmack nur begrenzt eingesetzt werden kann, ist Palmfett die wichtigste pflanzliche Alternative zu tierischer Butter. Wegen der guten Backeigenschaften, aber auch der geschmacklichen Neutralität und der Haltbarkeit wird Palmöl deshalb in verarbeiteten Produkten sehr breit eingesetzt. Wegen ihres Eigengeschmacks und der kürzeren Haltbarkeit sind Raps- oder Sonnenblumenöl häufig auch keine optimalen Alternativen.



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 im Sinne der Nachhaltigkeit fortlaufend weiterentwickelt werden, um insbesondere zukunftsfähige Lösungen für die ökologische und soziale Realität in den Produktionsländern zu unterstützen. 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

BSO-Produzenten und Importeure: Import: +41 61 204 66 44; import@bio-suisse.ch