

**Kein Palmöl auf unseren Tellern
(Standesinitiative)**

Zusammenfassung der Motion

Mit einer am 17. Juni 2010 eingereichten Motion (*TGR* p. 1055) ersuchen die Grossräte Sébastien Frossard und Pierre-André Page den Staatsrat, einen Dekretsentwurf vorzulegen, in dem mit einer Standesinitiative von der Bundesversammlung verlangt wird, den Import von Palmöl zu verbieten oder stark einzuschränken. Palmöl ist ein Fett, das in der Lebensmittelindustrie sehr häufig verwendet wird, da es sehr kostengünstig und einfach zu verwenden ist. Die Grossräte Frossard und Page geben jedoch zu bedenken, dass dieses Öl auf Kosten von Tropenwäldern in Südostasien produziert wird. Sie befürchten ausserdem, dass sich Palmöl negativ auf die Gesundheit auswirken könnte und stellen die Qualität der Herstellung dieses Produkts in Frage. Abschliessend weisen sie darauf hin, dass in der Schweiz Butterberge gelagert werden, die zu niedrigen Preisen exportiert werden müssen, und dass es daher sinnvoll wäre, vom Bund zu verlangen, dass er den Import von Palmöl verbietet oder einschränkt, um den Selbstversorgungsgrad unseres Landes zu stärken.

Antwort des Staatsrats

Palmölproduktion

Palmöl ist ein pflanzliches Speiseöl, das aus den Früchten der Ölpalme gewonnen wird. Die Hauptproduktionsländer von Palmöl sind Malaysia und Indonesien, die 2005 44%, bzw. 42% der weltweiten Produktion hervorgebracht haben.

Aus agronomischer Sicht ist die Ölpalme bedeutend produktiver als andere Ölpflanzen. Pro Hektare und Jahr können 5000 Liter Palmöl erzeugt werden, während Soja oder Raps lediglich 500 bis 800 Liter ergeben.

Palmöl – Eigenschaften

Das Öl hat wegen seines hohen Carotingehaltes im natürlichen Zustand eine orangefarbene Färbung. Solange es nicht raffiniert wurde ist es sehr reich an Vitamin A und E. Da es sich um ein günstiges Produkt handelt, das weniger schnell ranzig wird, wird es in der Lebensmittelindustrie immer häufiger verwendet. Es enthält rund 50% gesättigte, 40% einfach ungesättigte und 10% mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Aufgrund dieser Zusammensetzung verfügt dieser Fettstoff über einen erhöhten Schmelzpunkt (fest oder halbfest bis 30-35°C). Palmöl hat interessante lebensmitteltechnologische Eigenschaften. Würde man es ersetzen, so müsste man auf gehärtete Öle zurückgreifen, die die als besonders gesundheitsschädigend betrachteten Trans-Fettsäuren enthalten. Trans-Fettsäuren dürfen im Übrigen nicht mehr als 2% der Lebensmittelzusammensetzung betragen.

Palmöl weist auch ein grosses Potenzial im Bereich der Biotreibstoffe auf. Gewisse Industrien erstellen bereits Infrastrukturen in diesem Bereich.

Palmöl – Angabe

Das geltende Lebensmittelrecht verpflichtet die Lebensmittelbetriebe nicht dazu, anzugeben, welche Art Öl verwendet wurde, so dass es für die Konsumentinnen und Konsumenten praktisch unmöglich ist, in Erfahrung zu bringen, ob ein Produkt Palmöl enthält. Die

Bezeichnung «pflanzliches Öl» ist zulässig, wenn das Produkt oder die Zutat ausschliesslich aus Öl pflanzlicher Herkunft besteht. Eine Änderung dieser rechtlichen Situation wäre eine mögliche Lösung. Diese Regelung gilt jedoch nicht nur in der Schweiz, sondern in ganz Europa und sie ist auch im Lebensmittelkodex enthalten. Die Frage muss daher aus einem internationalen Blickwinkel betrachtet werden und Lösungen müssen auch im Rahmen von internationalen Abkommen nach dem Beispiel des «Cassis de Dijon»-Prinzips gefunden werden.

Palmöl – Haltung des Staatsrats

Auch wenn nicht in Betracht gezogen werden kann, Palmöl zu verbieten, so ist es doch Sache des Bundes, dafür zu sorgen, dass in die Schweiz importiertes Palmöl gewisse Kriterien erfüllt, sei dies in Bezug auf eine umweltfreundliche und soziale Produktion oder in Bezug auf die Qualität vor und nach der Verarbeitung. In einer Motion verlangte Nationalrat Dominique de Buman vom Bundesrat, die umweltschädlichen Auswirkungen der intensiven Palmölproduktion auf internationaler Ebene zu bekämpfen.

Aus Sicht der Volksgesundheit sind nicht genügend wissenschaftliche Daten vorhanden, welche die Schädlichkeit des Palmöls unbestritten belegen und seine Verbietung rechtfertigen würden. Für die ökologischen und gesellschaftlichen Aspekte der Palmölproduktion sowie für die Frage des Fettstoffmarktes ist klar der Bund zuständig. Die Motion der Grossräte Sébastien Frossard und Pierre-André Page greift somit nur Themen auf, die bereits vom Bundesparlament als wichtig erachtet wurden.

Schlussfolgerung

Da die Frage der Zweckmässigkeit der Verwendung von Palmöl umstritten ist, werden dazu auf Bundesebene noch umfangreiche Untersuchungen durchgeführt werden. In Anbetracht der Situation ist der Staatsrat der Ansicht, dass es für den Kanton Freiburg nicht angebracht ist, sich in diese Debatte einzumischen. Der Staatsrat beantragt daher die Ablehnung dieser Motion.

Freiburg, den 29. März 2011