

## **Antwort**

### **der Bundesregierung**

**auf die Kleine Anfrage der Abgeordneten Stephan Protschka, Berengar Elsner von Gronow, Peter Felser, weiterer Abgeordneter und der Fraktion der AfD – Drucksache 19/1997 –**

### **Gesundheitsgefahren durch Palmöl in Lebensmitteln**

#### Vorbemerkung der Fragesteller

Palmöl ist weltweit das billigste und am häufigsten verwendete Pflanzenöl (vgl. <https://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/lebensmittelproduktion/palmoel-negative-folgen-fuer-gesundheit-und-umwelt-17343>). Aufgrund seiner wirtschaftlichen Rentabilität und technologisch erwünschten Eigenschaften findet sich Palmöl in vielen Lebensmitteln wie Backwaren, Fertiggerichten und Süßigkeiten wieder. Ein zunehmender Teil der Verbraucher lehnt die Verwendung von Palmöl ab, weil der Anbau der Ölpalme zur Erzeugung von Palmöl häufig mit der Rodung von Regenwald einhergeht (vgl. <https://www.mri.bund.de/de/themen/reformulierung/oleogele-optimieren-fettsaeureprofil/>). Neben den ökologischen Nachteilen wird Palmöl auch mit gesundheitlich nachteiligen Effekten in Verbindung gebracht. Einerseits enthält Palmöl einen relativen hohen Anteil an gesättigten Fettsäuren, die das Risiko von Herz-Kreislauf-Erkrankungen erhöhen. Andererseits hat Palmöl ein großes Potenzial zur Bildung von gesundheitsschädlichen 3-Monochlorpropandiol- (3-MCPD) und Glycidylfettsäureestern bei der Herstellung (vgl. <https://www.mri.bund.de/de/themen/reformulierung/oleogele-optimieren-fettsaeureprofil/>). In diesen prozessbedingten Kontaminanten, die u. a. in Säuglingsnahrung enthalten sein können, sehen die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) und das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ein Gesundheitsrisiko vor allem für jüngere Bevölkerungsgruppen (vgl. <https://www.bfr.bund.de/cm/343/3-mcpd-2-mcpd-glycidyl-fettsaeureester-in-lebensmitteln.pdf>). Die Bundesregierung hat sich im Rahmen des Koalitionsvertrages der 19. Legislaturperiode zwischen CDU, CSU und SPD dazu verpflichtet, sich für einen gesundheitlichen Verbraucherschutz einzusetzen und durch Ernährung mitbedingte Krankheiten, die u. a. durch einen hohen Konsum an gesättigten Fettsäuren ausgelöst werden können, zu bekämpfen (vgl. <https://www.bundesregierung.de/resource/blob/656734/847984/5b8bc23590d4cb2892b31c987ad672b7/2018-03-14-koalitionsvertrag-data.pdf?download=1>). Aus Sicht der Fragesteller kann zwar in vielen Industriezweigen nicht vollkommen auf Palmöl verzichtet werden, eine Reduktion oder ein Ersetzen durch neu entwickelte Alternativen zu Palmöl in Lebensmitteln ist jedoch durchaus erstrebenswert.

1. Welche Informationen liegen der Bundesregierung zum Umfang und Zweck des in die EU importierten Palmöls und Palmkernöls in Deutschland und in den anderen Staaten der EU vor?
  - a) Wie hat sich die Menge des importierten Palmöls und Palmkernöls für die Lebensmittelindustrie demnach innerhalb der EU in den letzten fünf Jahren entwickelt?

Der Bundesregierung liegen keine Informationen über den Verwendungszweck des in die EU importierten Palmöls bzw. Palmkernöls in den einzelnen Mitgliedstaaten der EU vor. Zur Verwendung des Palmöls bzw. Palmkernöls in Deutschland wird auf die Antwort zu Frage 2 verwiesen.

Der Umfang des aus Drittstaaten in die EU importierten Palmöls bzw. Palmkernöls ist der Übersicht 1 zu entnehmen. Über die genaue Verwendung dieser Mengen liegen der Bundesregierung keine genauen Informationen vor. Im Rahmen der Außenhandelsstatistik werden jedoch die Palmöl- und Palmkernölimporte teilweise nach ihrem Bestimmungszweck unterschieden. Die entsprechende Unterteilung der Importe ist ebenfalls der Übersicht 1 zu entnehmen. Dementsprechend liegt, wie beim Palmöl, auch beim Palmkernöl der Anteil für die Verwendung in Lebensmitteln bei etwa der Hälfte der gesamten importierten Menge. Die verbleibende Hälfte fließt in die technische Verwendung.

Übersicht 1: Entwicklung der Palm- sowie Palmkern- und Babassuölimporte der EU-28

Produktgruppe	2015	2016	2017	2018	2019 (vorl)
	Tsd. t				
Palmöl insgesamt <sup>1)</sup>	6.935,3	6.717,2	7.217,4	7.079,1	7.349,2
– nur zu technischen/ industriellen Zwecken <sup>2)</sup>	3.766,0	3.403,4	3.451,5	3.263,8	3.408,7
– nur zu Lebensmittel- zwecken <sup>3)</sup>	2.618,2	2.766,6	3.105,7	3.130,8	3.296,9
– Verwendung nicht näher bezeichnet <sup>4)</sup>	551,1	547,2	660,1	684,5	643,7
Palmkern- und Babassuöl insgesamt <sup>1)</sup>	655,8	708,8	733,4	691,9	654,7
– nur zu technischen/ industriellen Zwecken <sup>5)</sup>	316,9	389,0	397,4	328,1	298,5
– nur zu Lebensmittel- zwecken <sup>6)</sup>	273,7	260,3	274,8	296,8	286,6
– Verwendung nicht näher bezeichnet <sup>7)</sup>	65,2	59,6	61,2	67,0	69,6

1) Öl sowie deren Fraktionen. – 2) Warennummern 1511 10 10 und 1511 90 91 des Warenverzeichnisses für die Außenhandelsstatistik (WA). – 3) Warennummern 1511 10 90 und 1511 90 99 des WA. – 4) Warennummern 1511 90 11 und 1511 90 19 des WA. – 5) Warennummern 1513 21 10 und 1513 29 30 des WA. – 6) Warennummern 1513 21 30, 1513 21 90, 1513 29 50 und 1513 29 90 des WA. – 7) Warennummern 1513 29 11 und 1513 29 19 des WA.

Quelle: EUROSTAT

- b) Welche Maßnahmen zur Reduzierung von Palmöl und Palmkernöl in Lebensmitteln werden nach Kenntnis der Bundesregierung auf europäischer Ebene vollzogen?

Die gute Flächenleistung der Ölpalme ist angesichts der steigenden Weltbevölkerung und des wirtschaftlichen Wachstums der Verbraucherländer eine wichti-

ge Voraussetzung, um der steigenden Nachfrage nach Pflanzenölen begegnen zu können.

Ziel der Bundesregierung ist es, bis 2020 eine Nutzung von 100 Prozent nachhaltig zertifiziertem Palmöl auf dem deutschen Markt zu erreichen. Bereits 2017 waren etwa 55 Prozent des in Deutschland verbrauchten Palmöls im nichtenergetischen Bereich nachhaltig zertifiziert.

Auf o. g. Ausführungen wird verwiesen.

2. Wie viel Palmöl und Palmkernöl wird nach Kenntnis der Bundesregierung jährlich in Deutschland in Lebensmitteln verarbeitet?

Im Jahr 2017 wurden laut der Internetseite des Forums Nachhaltiges Palmöl ([www.forumpalmoel.org/](http://www.forumpalmoel.org/)) in Deutschland im Bereich der Lebensmittelindustrie etwa 246.500 Tonnen Palmöl und Palmkernöl verarbeitet.

Ergänzend wird auf die Antwort der Bundesregierung zu Frage 4 der Kleinen Anfrage der Fraktion BÜNDNIS 90/DIE GRÜNEN „Regenwald im Tank – Palmölimport nach Deutschland“ auf Bundestagsdrucksache 19/10967 verwiesen.

3. Hat die Bundesregierung im Zeitraum von 2013 bis 2019 die Erforschung von Alternativen zu Palmöl und Palmkernöl in Lebensmitteln gefördert, und wenn ja, mit welchen Beträgen (bitte nach Projekt, Projektträger, Forschungsgebiet und Förderbetrag angeben)?

Folgende Projekte werden bzw. wurden gefördert:

- Projekt „Verbesserung der Ernährungsqualität und der Stabilität von Palmöl aus der Produktion von afrikanischen Kleinbauern zur Erfüllung der Nachfrage afrikanischer Verbraucher“

Projektträger: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

Forschungsgebiet: Internationale Forschungs Kooperationen

Förderbetrag: 325.446,61 Euro

- Projekt „Oleogel-Frittierprojekt“

Forschungsgebiet: Nachhaltige Prozess- und Produktqualität

Finanzierung: 42709-Stelle, Wissenschaftler\*in mit 4.8 Personen-Monaten

Laufzeit: 01/2019 bis 12/2020

Im Anschluss an dieses Projekt ist ein Projekt namens „Einsatz von Oleogelen auf Rapsölbasis zur Verbesserung des Fettsäureprofils von frittierten Lebensmitteln (Oleofry)“ geplant, das im Rahmen der BLE-Ausschreibung zur Reduktion von Zucker, Fetten und Salz in verarbeiteten Lebensmitteln im April beantragt wurde.

- Projekt „Verwendung von Oleogelen zur Herstellung von fettreichen und trockenen Backwaren zur Reduzierung und Vermeidung von gesättigten und trans-Fettsäuren (Oleogelbackwaren)“

Projektträger: BLE

Forschungsgebiet: Produktsicherheit und -hygiene / Reformulierung von Lebensmitteln

Förderbetrag: 278.779,81 Euro

Laufzeit: 10/2016 bis 12/2018

- Projekt „Verbesserte Fettsäureprofile von Lebensmitteln durch nicht-triglyzeridbasierte Strukturierung von Rapsöl (Oleoboost)“

Projekträger: AiF /BMWi / FEI

Forschungsgebiet: Produkt- und Prozessqualität

Förderbetrag: 249.470 Euro

Laufzeit: 09/2018 bis 02/2021

- Daueraufgabe am Max Rubner-Institut (MRI) „Untersuchung und Bewertung der Veränderung von Speisefetten und -ölen durch thermische Belastung beim Kochen, Braten, Backen und Frittieren“

Forschungsgebiet: Produktsicherheit und -hygiene

Finanzierung: Grundhaushalt, Wissenschaftler\*innen mit 108 Personen-Monaten bislang

Laufzeit: seit 01/2001 bis dato

4. Wie bewertet die Bundesregierung die Aussage des Projektes zum Einsatz von Oleogelen in feinen Backwaren des Max Rubner-Instituts, dass Oleogele, die aus verfestigten pflanzlichen Ölen (z. B. heimisches Rapsöl, Sonnenblumenöl) bestehen, gut für die Herstellung von Mürbeteig und Muffins geeignet sind, und welche Schlussfolgerung für ihr eigenes Handeln zieht die Bundesregierung aus dieser Aussage (vgl. <https://www.mri.bund.de/de/themen/reformulierung/oleogele-optimieren-fettsaureprofil/>)?

Das angesprochene Projekt wurde am MRI im Rahmen des Programms zur Innovationsförderung durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) gefördert. In dieser ersten Machbarkeitsstudie wurden vielversprechende Ergebnisse hinsichtlich des Einsatzes von Oleogelen auf der Basis von Rapsöl erzielt, um herkömmliche, feste Fette bei der Herstellung von Feinen Backwaren zu ersetzen. Die Untersuchungen zeigen aber auch, dass noch Optimierungsbedarf rund um die Anwendung von Oleogelen im Bereich der Feinen Backwaren besteht, bevor eine industrielle Produktion von oleogelbasierten Feinen Backwaren möglich ist.

Im Rahmen der „Bekanntmachung über die Förderung von Innovationen zur Reduktion von Zucker, Fetten und Salz in verarbeiteten Lebensmitteln sowie für Mahlzeiten in der Außer-Haus- und Gemeinschaftsverpflegung im Rahmen des Programms zur Innovationsförderung“ vom 8. Februar 2019 plant das BMEL die Förderung eines weiteren Projektes des MRI, das sich mit dem Einsatz von Oleogelen auf Rapsölbasis beschäftigen soll. So sollen die wissenschaftlichen Grundlagen für Reformulierungen geschaffen werden, die Voraussetzung für die Verwendung in der Praxis sind.

5. Ist der Bundesregierung die vom WWF (World Wide Fund For Nature) veröffentlichte Studie „Auf der Ölspur“ aus dem Jahre 2016 bekannt, und welche Schlussfolgerungen für ihr eigenes Handeln in Bezug auf die Förderung des heimischen Raps- und Sonnenblumenanbaus zieht die Bundesregierung aus dieser Studie ([http://mobil.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Studie\\_Auf\\_der\\_OElspur.pdf](http://mobil.wwf.de/fileadmin/fm-wwf/Publikationen-PDF/WWF-Studie_Auf_der_OElspur.pdf))?

Die Studie des WWF „Auf der Ölspur“ ist der Bundesregierung bekannt.

Deutschland und die anderen EU-Mitgliedstaaten wenden sich nicht grundsätzlich gegen eine Nutzung bzw. den Import von Palmöl. Ziel ist eine nachhaltige

Palmölproduktion möglichst ohne negative Umwelt- und Klimawirkungen unter Achtung der Rechte der lokalen Bevölkerung und mit positiven Effekten bezüglich der Erreichung der Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals (SDGs)) der Vereinten Nationen.

Das BMEL und das Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung (BMZ) haben sich im Jahr 2015 mit der Unterzeichnung der Amsterdam-Erklärung zur Förderung der nachhaltigen Palmölproduktion bekannt. Ziel der Amsterdam-Erklärung ist unter anderem, dass in Deutschland bis zum Jahr 2020 Palmöl zu 100 Prozent aus nachhaltiger Produktion bezogen wird.

Zur Erfüllung dieses Ziels setzt die Bundesregierung auf Selbstverpflichtungen der Unternehmen, eine differenzierte Öffentlichkeitsarbeit, die nachhaltige Ausrichtung der öffentlichen Beschaffung sowie auf Initiativen wie das Forum Nachhaltiges Palmöl (FONAP).

Eine Studie von Meo Carbon Solutions zum Palmölverbrauch in Deutschland im Jahr 2017 zeigt, dass zwischen 2015 und 2017 alle Branchen und viele Unternehmen in Deutschland die Nutzung von zertifiziertem Palmöl gesteigert haben. Spitzenreiter bei der Verwendung von nachhaltigem Palmöl ist der Lebensmittelsektor, wo 85 Prozent nachhaltig zertifiziertes Palmöl eingesetzt wird. In der Futtermittelbranche liegt der Anteil bei 26 Prozent.

6. Gedenkt die Bundesregierung, den Einsatz von Alternativen zu Palmöl, wie Oleoole in feinen Backwaren, in der Lebensmittelindustrie zu fördern, und wenn ja, mit welchen Maßnahmen möchte die Bundesregierung dies tun?

Die Bundesregierung unterstützt den Einsatz von Alternativen zu Palmöl unter der Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Aspekte und der technologischen Machbarkeit. Auch in der Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten spricht sich die Bundesregierung dafür aus, bestimmte Fette in Fertigprodukten zu reduzieren und im Wege von Reformulierungen zu ersetzen.

7. In welchen weiteren Lebensmitteln können aus Sicht der Bundesregierung durch den aktuellen Stand der Forschung Palmöl und Palmkernöl durch Alternativen zu Palmöl bzw. Palmkernöl ersetzt werden (bitte nach Art des Lebensmittels und möglicher Alternative zu Palmöl aufschlüsseln)?

Grundsätzlich können Palmöl und Palmkernfett in Lebensmitteln ausgetauscht werden, bei denen diese festen Fette bei der Herstellung zugesetzt werden, um bestimmte technologische Eigenschaften der Lebensmittel zu erreichen. Ein Ersatz von Palmöl und Palmkernfett ist dabei durch 1. flüssige Pflanzenöle, 2. modifizierte Pflanzenöle, 3. andere tropische Pflanzenfette oder 4. Oleoole möglich:

zu 1: Flüssige Öle lassen sich nur dort als Ersatz verwenden, wo zwar die thermische Stabilität von Palmöl und Palmkernfett notwendig ist, aber nicht deren technologische Eigenschaften. Dies ist z. B. beim Frittieren oder Ausbacken von Siedegebäcken der Fall.

zu 2: Durch Hydrierung oder Umesterung können flüssige Pflanzenöle so modifiziert werden, dass sie in ihren Eigenschaften dem Palmöl bzw. Palmkernfett sehr nahekommen und diese ersetzen können. Durch die Bildung von trans-Fettsäuren bei der teilweisen Hydrierung werden solche modifizierten Fette heute in der Industrie so gut wie nicht mehr verwendet.

zu 3: Die Verfügbarkeit anderer tropischer Fette ist in der Regel sehr begrenzt, so dass diese nur selten in Lebensmitteln eingesetzt werden.

zu 4: Oleogele haben den Vorteil, dass flüssige Pflanzenöle mit hohen Gehalten an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren so strukturiert werden können, dass sie weitestgehend die Eigenschaften von festem Palmöl oder Palmkernfett erhalten. Die dazu durchgeführten Untersuchungen sind allerdings noch im Laborstadium.

8. Sind aus Sicht der Bundesregierung Kinder potentiell gefährdet, zu viel 3-MCPD täglich zu sich zu nehmen, und wenn ja, welche Maßnahmen möchte die Bundesregierung vorschlagen, um dieses Risiko zu senken?

3-MCPD (3-Monochlorpropan-1,2-diol) ist eine thermisch induzierte Prozesskontaminante, die sowohl in freier Form, als auch mit Fettsäuren verestert als „gebundenes MCPD“ in einer Vielzahl von Lebensmitteln vorkommen kann. 3-MCPD hat in mehreren in vivo-Studien sowohl in freier als auch in gebundener Form eine karzinogene Wirkung gezeigt, wobei die gebundenen Ester im Verdauungstrakt so gut wie vollständig in die freien Verbindungen gespalten werden. 3-MCPD-Ester können in allen raffinierten Speisefetten und -ölen sowie daraus hergestellten Lebensmitteln wie insbesondere Säuglingsnahrung enthalten sein. Palmöl zeichnet sich durch vergleichsweise hohe Gehalte an 3-MCPD-Estern aus.

Die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) hat in ihrem Gutachten vom 3. März 2016 die bisherige tolerierbare tägliche Aufnahmemenge (Tolerable Daily Intake – TDI) für 3-MCPD von 2 µg/kg Körpergewicht (KG) auf 0,8 µg/kg KG abgesenkt. Bei Säuglingen, Kleinkindern und anderen Kindern liegt die mittlere Exposition oberhalb dieses TDI. Die Toxizität der Ester wurde dabei mit derjenigen der Mutterverbindung gleichgesetzt. Vor diesem Hintergrund hat die Kommission die Festlegung von Höchstgehalten für 3-MCPD und 3-MCPD-Fettsäureester in Säuglingsanfangsnahrung, Folgenahrung und Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke für Säuglinge und Kleinkinder auf den Weg gebracht. Dazu wurden auch von Deutschland eingereichte Daten aus einem speziellen Forschungsvorhaben berücksichtigt. Für pulverförmige Erzeugnisse soll zukünftig ein Höchstgehalt von 125 µg/kg gelten, für flüssige ein Höchstgehalt von 15 µg/kg.

Die Verordnung wird von der Bundesregierung vollumfänglich unterstützt. Sie wird aller Voraussicht nach noch in diesem Jahr in Kraft treten.



