

## Woran erkennt man Lebensmittel ohne Palmöl?

Mo, 14.12.2015 - 16:52

Seit Dezember 2014 müssen Lebensmittelhersteller die Herkunft der pflanzlichen Fette und Öle kennzeichnen. In den Zutatenlisten steht zum Beispiel Palmöl, Olivenöl oder Kokosfett. Als Verbraucher kann man sich somit anhand dieser Angaben informieren, welche Fette und Öle in Lebensmitteln eingesetzt wurden.

Palmöl steht in der Kritik. Die starke Nachfrage auf dem Weltmarkt nach dem billigen und vielseitig einsetzbaren Fett führt dazu, dass immer größere Flächen tropischer Regenwälder gerodet werden. Fachleute befürchten durch den massiven Eingriff in die Natur negative Auswirkungen auf das Klima, die Artenvielfalt und die dort beheimateten Naturvölker.

Einige Hersteller verwenden mittlerweile zertifiziertes Palmöl. Die Zertifizierung des RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) legt Mindeststandards fest, um den Anbau von Ölpalmen nachhaltiger zu gestalten.

*Medien-Information*

*Bozen, 14.12.2015*