

# Richtlinie

## Palmöl und Palmkernöl

<b>Information:</b> Transgourmet Nachhaltigkeit Tel.: +49 6158 180-1606 E-Mail: melanie.prenzel@transgourmet.de	<b>Genehmigt durch:</b> Transgourmet Geschäftsführung 18. Dezember 2019
--	---

### 1. Ziel

Palmöl und Palmkernöl sind wichtige Rohstoffe für eine Vielzahl von Konsumgütern. Im Vergleich zu anderen ölhaltigen Nutzpflanzen (Raps, Sonnenblume, Soja, Shea, Kokos etc.) bietet die Ölpalme bei den geringsten Kosten den besten Ertrag im Verhältnis zur Anbaufläche. Eine Verschiebung der Nachfrage zu anderen pflanzlichen Ölen würde den Landbedarf im Anbau und damit die ökologische Belastung massiv vergrößern. Die Produktion von Palmöl und Palmkernöl bringt jedoch auch schwerwiegende Probleme in den Anbauländern mit sich. Die Rodung von Primärvegetation zugunsten von Palmölplantagen führt zu Ungleichgewichten in ökologischen Kreisläufen in der Vegetation und hat Einfluss auf Flora, Fauna sowie den Menschen (z. B. in Form von Vertreibung indigener Völker). Im Interesse besserer Produktionsverhältnisse und eines schonenden Landbaus haben wir uns deshalb zum Ziel gesetzt, den Einsatz von nachhaltig produziertem Palmöl und Palmkernöl voranzutreiben.

Die Richtlinie regelt die Anforderungen an Palmöl, Palmkernöl und Palm(kern)ölderivate in den Transgourmet Eigenmarken Food und Non Food. Sie ist eine Präzisierung der bestehenden Richtlinie Nachhaltige Beschaffung. Die Einhaltung der Bestimmungen der Richtlinie Nachhaltige Beschaffung wird für die Einhaltung der Richtlinie Palmöl und Palmkernöl vorausgesetzt.

Die Richtlinie wird periodisch dem Stand der Entwicklung im Palmölsektor, insbesondere den Entwicklungen beim Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), angepasst.

### 2. Geltungsbereich

Die Richtlinie gilt für alle Geschäftspartner, welche Transgourmet Eigenmarken, Economy, Quality, Premium und Ursprung liefern. Die Geschäftspartner sind für die Einhaltung der Richtlinie in den ihnen vorgelagerten Produktionsschritten verantwortlich.

### 3. Generelle Anforderungen

Das gesamte Palmöl, Palmkernöl (einschl. Palm(kern)ölderivate) in den Transgourmet Eigenmarken entspricht mindestens den aktuell geltenden RSPO Principles and Criteria.

Hierzu gehört:

- Einhaltung der Gesetze und Vorschriften im jeweiligen Land
- Keine Rodung von Primärwäldern und ökologisch wertvollen Waldflächen
- Verbot des Anbaus auf Torfböden
- Keine Landkonflikte mit der indigenen Bevölkerung

- Schutz gefährdeter Tier- und Pflanzenarten auf der Plantage
- Schutz von Wasser, Boden und Luft
- Verbot von Kinderarbeit
- Zahlung von "Decent Living Wages" für Arbeiter
- Verbot von kritischen Pestizidwirkstoffen
- Verpflichtung zur Transparenz

### **3.1 Spezifische Anforderungen Food**

#### **3.1.1 Nachhaltigkeit**

Palmöl, Palmkernöl und Palm(kern)ölderivate, die in Transgourmet Eigenmarken verwendet werden, müssen spätestens ab dem 1.1.2021 mindestens folgenden Anforderungen entsprechen:

- Transgourmet Economy (sowie Eigenproduktion): RSPO Mass Balance
- Transgourmet Quality: RSPO Segregated
- Transgourmet Premium: RSPO Segregated
- Transgourmet Ursprung: RSPO Segregated

Die Anforderungen gelten auch für Palmöl, Palmkernöl und Palm(kern)ölderivate in Halbfabrikaten und Rohwaren, die bei der Herstellung von Transgourmet Eigenmarken eingesetzt werden. Bei Verfügbarkeit sind die RSPO-Standards Segregated oder Identity Preserved zu bevorzugen.

Bei biozertifizierten Produkten, die Palmöl, Palmkernöl und Palm(kern)ölderivate enthalten, gilt, dass sowohl die Anforderungen der Zertifizierung wie auch diejenigen von RSPO eingehalten werden müssen.

#### **3.1.2 Qualität**

Gesundheitlich unerwünschte Prozesskontaminanten (2- und 3-MCPD sowie Glycidolester) in Palmöl, Palmkernöl und Palm(kern)ölderivaten in den Transgourmet Eigenmarken Food müssen minimiert werden. Dazu stehen wirksame, frei zugängliche Methoden auf den Stufen Primärproduktion und Raffination zur Verfügung.

Diese betreffen:

- Die Reduktion von anorganischen Chlorverbindungen in der Rohware durch den Einsatz geeigneter Dünger
- Die Verkürzung der Zeit zwischen Ernte und Verarbeitung
- Die Optimierung der Desodorisierung
- Die Behandlung des Rohöls durch Entschleimung
- Die Behandlung des Palmöls mit Absorbentien zur Reduktion von Glycidolestern

Palmöl, Palmkernöl und Palm(kern)ölderivate, die in Transgourmet Eigenmarken verwendet werden, müssen die folgenden Vorgaben einhalten:

Parameter	Richtwert
Glycidol	1mg/kg
3-MCPD	1.25mg/kg
2-MCPD	1.25mg/kg

### **3.2 Spezifische Anforderungen Non Food**

Die gesamte Menge an Palmöl, Palmkernöl sowie der daraus gewonnenen Derivate, die für die Herstellung von Transgourmet Eigenmarken eingesetzt wird, muss mindestens dem RSPO-Standard Mass Balance entsprechen. Bei Verfügbarkeit sind die RSPO-Standards Segregated oder Identity Preserved zu bevorzugen.

Ist die Beschaffung von Palmöl, Palmkernöl sowie der daraus gewonnenen Derivate nicht nach RSPO-Standard Mass Balance möglich, so muss die entsprechende Menge vom Geschäftspartner durch Zertifikate gemäß RSPO Book&Claim abgedeckt werden.

### **4. Deklaration**

Transgourmet kann ausgewählte Eigenmarkenprodukte, die mehr als 1 % Palmöl, Palmkernöl oder Palm(kern)ölderivate enthalten, mit Texthinweisen versehen. Z. B.: "Dieses Produkt enthält zertifiziertes nachhaltiges Palmöl". Zudem behält sich Transgourmet das Recht vor, bei Eigenmarkenprodukten die RSPO Trademark auf die Verpackung zu drucken, wenn die RSPO Deklarationsanforderungen erfüllt werden.

### **5. Umsetzung und Controlling**

Der zuständige Einkauf in Zusammenarbeit mit der Abteilung Qualitätssicherung ist für die Umsetzung der Richtlinie verantwortlich.

Die Abteilung Nachhaltigkeit koordiniert zusammen mit der Einkaufs- und Category Management-Leitung die übergeordnete Implementierung und Einhaltung der Richtlinie.

#### **5.1 Food**

In einer jährlich durchgeführten Umfrage müssen alle Geschäftspartner, die Eigenmarken an Transgourmet liefern, die verwendeten Palmölmengen, den prozentualen Anteil von Palmöl am Produkt und den entsprechenden RSPO-Standard angeben.

Zusätzlich müssen die Geschäftspartner bei der Erhebung als Nachweis ein aktuelles RSPO-SCCS Standardzertifikat mit Bestätigung mitliefern, dass der RSPO-Standard Mass Balance, Segregated oder Identity Preserved in der Produktion von den Transgourmet Eigenmarken verwendet wird.

#### **5.2 Non Food**

Geschäftspartner, die Eigenmarken Non Food an Transgourmet liefern, müssen ebenfalls jährlich die verwendeten Mengen an Palmöl, Palmkernöl und Palm(kern)ölderivaten und den entsprechenden RSPO-Standard angeben.

Zusätzlich müssen die Geschäftspartner bei der Erhebung folgende Nachweise mitliefern:

- Aktuelles RSPO-SCCS Standardzertifikat
- Falls RSPO Book&Claim Zertifikate verwendet werden, eine offizielle Bestätigung, dass die für Transgourmet verwendeten Mengen komplett mit RSPO Book&Claim Zertifikaten abgedeckt sind.

## **6. Ausnahmeregelungen**

Ausnahmen für Fettrezepturen bei Transgourmet Eigenmarken, bei welchen der RSPO-Standard Mass Balance, Segregated oder Identity Preserved nicht umgesetzt werden kann, können nur beim Leiter des Transgourmet Projektteams Nachhaltiges Palmöl beantragt werden. Die Ausnahmen werden in Rücksprache mit der Abteilung Nachhaltigkeit geprüft und beurteilt.

Anforderungen für eine Ausnahmegewilligung:

- 1) Bei Kleinstmengen kann ein Antrag zur Verwendung von RSPO Book&Claim Zertifikaten beantragt werden, wenn
  - a) der Anteil an Palmöl, Palmkernöl oder Palm(kern)ölderivaten im Produkt  $\leq 1\%$  der Gesamtmasse beträgt oder
  - b) die absolute Menge pro Geschäftspartner  $\leq 1$  Tonne beträgt.
- 2) Bei Kleinstmengen kann eine Ausnahmegewilligung beantragt werden, dass das RSPO-Zertifikat des Vorlieferanten gültig ist, obwohl das Palmöl, Palmkernöl oder Palm(kern)ölderivat in Produkten verarbeitet wird: Der Geschäftspartner muss jährlich eine Mengenbilanz vorlegen und bestätigen, dass das Palmöl, Palmkernöl oder Palm(kern)ölderivat in Transgourmet Eigenmarken mindestens dem RSPO-Standard Mass Balance entspricht.

## **7. Meldepflicht bei Nicht-Einhalten der Anforderungen**

Der Geschäftspartner ist in der Pflicht, Transgourmet unverzüglich mitzuteilen, wenn die oben genannten Anforderungen nicht mehr erfüllt werden können.

## **8. Sanktionen**

Bei allen Verstößen gegen gesetzliche oder Transgourmet-spezifische Vorgaben wird von den Geschäftspartnern eine detaillierte Stellungnahme inklusive Korrekturmaßnahmen verlangt.

Bei allen Verstößen gegen gesetzliche oder Transgourmet-spezifische Vorgaben werden der Bearbeitungsaufwand sowie die anfallenden Kosten für Untersuchungen, Analysen, Audits oder amtliche Gebühren dem Geschäftspartner in Rechnung gestellt.

## **9. Mitgliedschaften**

Transgourmet ist über ihre Muttergesellschaft Coop Mitglied beim RSPO und setzt sich aktiv für eine kontinuierliche Verbesserung der RSPO Principles und Criteria ein.

## **10. Weiterführende Informationen**

Für fachspezifische Fragen zur Richtlinie Palmöl und Palmkernöl steht die Abteilung Nachhaltigkeit zur Verfügung (E-Mail: [Nachhaltigkeit@transgourmet.de](mailto:Nachhaltigkeit@transgourmet.de)).



## 11. Erläuterungen

### Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO)

Der RSPO ([www.rspo.org](http://www.rspo.org)) setzt sich als zentrale Organisation für die Förderung nachhaltiger Anbaumethoden für Palmöl ein. Im Rahmen des RSPO wurde ein Zertifizierungssystem entwickelt, das die Einhaltung einer Reihe von definierten Prinzipien und Kriterien für eine nachhaltigere Produktion fordert. Dabei wird zwischen vier Modellen der Zertifizierung unterschieden:

- **Identity Preserved:** Strikte Trennung von Palmöl aus nachhaltigem Anbau von nicht-nachhaltigem Palmöl entlang der gesamten Lieferkette. Nachhaltiges Palmöl aus unterschiedlicher Herkunft darf bei diesem System nicht vermischt werden. Die Ware ist bis zur Plantage rückverfolgbar.
- **Segregated:** Analog zu Identity Preserved, aber Palmöl aus mehreren nachhaltigen Produktionsstätten darf gemischt werden. Die Ware ist ebenfalls bis zur Plantage rückverfolgbar.
- **Mass Balance:** Nachhaltige und konventionelle Ware darf in einem kontrollierten Verhältnis physisch vermischt werden. Dies ist eine Möglichkeit, auch Produkte zu zertifizieren, die sowohl zertifiziertes als auch nicht zertifiziertes Palmöl enthalten (mit dem Zusatz "gemischt").
- **Book&Claim:** Nachhaltiges Palmöl (die physische Ware) und die Nachhaltigkeitszertifikate werden getrennt gehandelt. Die Lieferkette wird nicht rückverfolgt. Die Endverbraucher können Zertifikate für ihre benötigten Mengen an nachhaltigem Palmöl erwerben. Auf diesem Weg wird sichergestellt, dass für das in einem Endprodukt verwendete Palmöl eine entsprechende Menge zertifiziertes Palmöl produziert wurde.