

## Kundeninformation zum Las Pavas Konflikt und zur Verwendung von Palmöl

Nachstehend möchten wir Ihnen gerne Informationen bezüglich der Verwendung von Palmöl, sowie zu den im März 2010 in „Report Mainz“ erhobenen Vorwürfen gegen unseren Lieferanten Daabon geben.

Nach dem Vorwurf, unser Lieferant von Bio-Palmöl habe in Kolumbien illegal Menschen der Region Las Pavas vertrieben und ökologischen Schaden verursacht, haben wir uns aktiv in die sachliche Aufklärung eingeschaltet. Umweltszerstörung und Landvertreibung passen selbstverständlich nicht zur Allos Firmenphilosophie.

Im Fokus der Streitigkeiten stand das Gebiet Las Pavas. Dieses Gebiet wurde vom Konsortium El Labrador, bestehend aus der Daabon-Tochterfirma „C.I. Tequendama“ und dem Palmöl-unternehmen „Aportes San Isidro“, im Jahr 2007 erworben. Nach dem Landerwerb stellte sich heraus, dass auch Kleinbauern Besitzansprüche an das Land gestellt hatten.

Landrechtskonflikte sind in Kolumbien ein andauerndes Thema. In der Region um Las Pavas sollen gegenwärtig ca. 400 Konflikte mit zahlreichen kolumbianischen Firmen verhandelt werden. Dabei sind lückenhafte Dokumentationen und zeitweise ungeklärte Zuständigkeiten der Behörden oft die Ursache. In den Konflikt um Las Pavas schalteten sich Nichtregierungsorganisationen (NGOs) und Journalisten der Fernsehsendung „Report Mainz“ ein und erhoben den Vorwurf, Daabon würde Kleinbauern für Bio-Palmöl, das an deutsche Bio-Unternehmen wie Allos geliefert werde, vertreiben.

Entgegen diesen Behauptungen beziehen wir unser Bio-Palmöl ausschließlich aus dem mehrere hundert Kilometer entfernten Gebiet Magdalena. Hier hat das Familienunternehmen Daabon bereits Anfang der 1990er Jahre als eins der ersten Unternehmen weltweit mit dem ökologischen Anbau von Palmöl-Pflanzen begonnen. Der Anbau in der Region Magdalena entspricht ökologischen Richtlinien und nachhaltigem Umweltschutz, auch bei Weiterverarbeitung und Verschiffung werden Umweltschutzmaßnahmen getroffen und der Umgang mit den Mitarbeitern ist vorbildlich. Besuche und externe Berichte haben gezeigt, dass das von uns verwendete Palmöl sowohl ökologischen als auch sozialen Kriterien genügt und das bisherige Vertrauen in die Firma Daabon rechtfertigt. Bei dem Plantagenland handelt es sich um Land, das bereits seit vielen Generationen landwirtschaftlich genutzt wird, so dass dafür kein Regenwald gerodet wurde. Durch die Umstellung auf Bio-Anbau wurde die Bodenfruchtbarkeit der landwirtschaftlichen Fläche über die Jahre verbessert. Zudem werden Ausgleichsflächen erhalten bzw. neu geschaffen. Hier gab es somit keine Rodung oder Vertreibung, die landwirtschaftlichen Gegebenheiten wurden sogar verbessert.

Dennoch haben wir die Vorwürfe gegen unseren langjährigen und zuverlässigen Lieferanten überprüft und konnten durch Besuche in der Region und unabhängige Experten diese größtenteils widerlegen.

Im Oktober 2010 zog sich Daabon aus dem Palmöl-Projekt Las Pavas zurück. Dies bestätigte das kolumbianische Amt „Oficina de Instrumentos Publicos“ Ende März 2011. Eine Kopie des „Folio de Matricula Inmobiliaria“ liegt uns vor.

Unser Lieferant sieht auch zukünftig seine zentrale Aufgabe in der Fortführung von sozial und ökologisch verträglichem Ölpalmanbau nach dem Vorbild des Magdalena-Projektes.

## Verwendung von Bio-Palmöl

Für unsere Bio-Produkte werden pflanzliche Öle verwendet. In der Regel sind pflanzliche Öle (z.B. Sonnenblumenöl) jedoch flüssig. Für einige Produkte wie zum Beispiel Gebäck oder Pasteten werden allerdings Fette benötigt, die bei Zimmertemperatur fest sind, wie z.B. Palmkernfett und Palmöl.

Die Alternative zu Palmfett wären pflanzliche gehärtete Fette. Gehärtete Fette sind allerdings durch hohen technologischen Einsatz in ihrer natürlichen Struktur verändert. Als verantwortungsbewusstes Bio-Unternehmen lehnen wir gehärtete Fette grundsätzlich ab. Zudem sind sie in Bio-Produkten nicht erlaubt.

## Im Folgenden möchten wir Ihnen gerne einige Hintergrundinformationen zum Thema Fette bzw. zur Zusammensetzung geben:

Fette unterscheiden sich vor allem in der Zusammensetzung der Fettsäuren. Fettsäuren sind chemisch gesehen Monocarbonsäuren, die aus einer Carboxylgruppe (-COOH) und aus einer unterschiedlich langen Kohlenwasserstoffkette bestehen. Fettsäuren unterscheiden sich zum einem durch die „Kettenlänge“ (Anzahl der Kohlenstoffatome) sowie Anzahl und Position von Doppelbindungen. Fettsäuren, die keine Doppelbindungen enthalten, heißen gesättigte Fettsäuren. Fettsäuren, in denen mindestens eine Doppelbindung vorkommt, werden als einfach ungesättigte Fettsäuren bezeichnet. Mehrfachgesättigte Fettsäuren enthalten zwei oder mehr Doppelbindungen.

Die Anzahl der Doppelbindungen und die Kettenlänge haben Einfluss auf die Festigkeit des Fettes. Als Faustregel gilt: Je kürzer die Kettenlänge, desto weicher und flüssiger ist das Fett. Je höher der Anteil an ungesättigten Fettsäuren, desto weicher und flüssiger das Fett bzw. Öl. Ein Beispiel soll diese Faustregel verdeutlichen: Pflanzenöle bestehen zu über 70 Prozent aus ungesättigten Fettsäuren und sind deshalb bei Raumtemperatur flüssig. Palmöl besteht ungefähr zur jeweils der Hälfte aus ungesättigten und gesättigten Fettsäuren und hat deshalb bei Raumtemperatur eine weiche, formbare Konsistenz. Palmkernfett und Kokosfett bestehen zum überwiegenden Teil aus langkettigen und gesättigten Fettsäuren und sind daher bei Raumtemperatur fest.

Bei der **Fetthärtung** werden die Doppelbindungen der ungesättigten Fettsäuren in pflanzlichen Ölen mit hohem technologischem Einsatz aufgebrochen und in gesättigte Fettsäuren umgewandelt. Dadurch entsteht ein festes Fett. Ein wichtiges Produkt der Fetthärtung ist konventionelle Margarine. Hier werden aus relativ preiswerten und leicht verfügbaren Pflanzenölen Kunstprodukte geschaffen, die bessere technische Eigenschaften (z.B. Streichfähigkeit) als natürliche feste Fette wie Butter aufweisen. Bei der Herstellung von Bio-Margarine hingegen wird auf gehärtete Fette verzichtet, hier sind Palmfett und Palmöl wichtige Bestandteile.

Bei der Herstellung von Lebensmitteln sind die technologischen Eigenschaften des Fettes von besonderer Bedeutung. Wir benötigen zum Beispiel für die Herstellung von Gebäck ein bei Raumtemperatur gut zu verarbeitendes Fett. Neben Bio-Butter ist dies vor allem Bio-Margarine, deren Konsistenz durch die Kombination unterschiedlich fester und flüssiger Fette und Öle eingestellt wird. Palmöl und Palmkernfett sind hier zentrale, nicht zu ersetzende und vor allem

texturgebende Komponenten. Nur mit flüssigen Pflanzenölen lassen sich weder Kekse herstellen, noch maschinell ausformen. Bei der Produktion unserer Cerealien verwenden wir Palmöl als Trennmittel. Andere pflanzliche Öle sind nicht stabil und empfindlich und werden in kurzer Zeit ranzig. Auch bei der Herstellung der Gourmet Pasteten verleiht das Palmkernfett der Pastete die cremige und streichfähige Konsistenz.

Unsere Produktentwicklung arbeitet stetig an Versuchen mit anderen Fetten. Wir setzen Palmkernfett nur dort ein, wo es bisher aus technologischen Gründen keine Alternative gibt.

Allos GmbH  
Mariendrebber, Oktober 2011