

Die Lieferkette für RSPO-zertifizierte nachhaltige Ölpalmprodukte: So können Sie teilnehmen



Alles, was Sie über Palmöl und die RSPO-zertifizierte Lieferkette wissen müssen.

RSPO

Roundtable on Sustainable Palm Oil

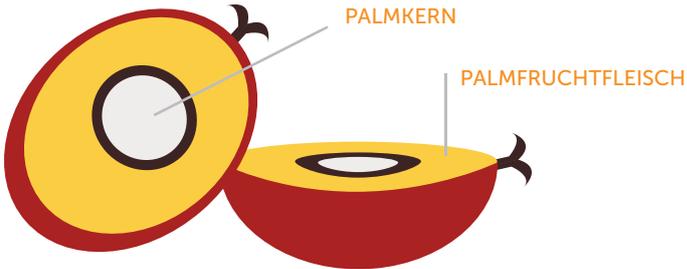
Der RSPO ist eine internationale, gemeinnützige Organisation, die 2004 mit dem Ziel gegründet wurde, den Anbau und die Nutzung nachhaltiger Ölpalmprodukte mittels glaubhafter, globaler Standards und unter Einbeziehung der Interessengruppen zu fördern.

Alles, was Sie wissen müssen, um Teil der RSPO-zertifizierten Lieferkette für Ölpalmprodukte zu werden

Diese Informationsbroschüre bietet Ihnen grundlegende Informationen über Ölpalmprodukte und wie Sie Mitglied des RSPO werden können. Sie können diese Broschüre sowohl zur Schulung von Mitarbeitern verwenden als auch als Grundlage für die Kommunikation Ihrer Unternehmensziele zur Verwendung von zertifizierten nachhaltigen Ölpalmprodukten (CSPO und CSPKO) innerhalb Ihrer Lieferkette.

Was ist Palm(kern)öl?

PALM- UND PALMKERNÖL SIND VIELSEITIG EINSETZBARE ÖLE, DIE AUS DEM FLEISCH DER ÖLPALMFRUCHT UND DEM KERN, DER GEPRESST WIRD, EXTRAHIERT WERDEN.



Es wird als Speiseöl zum Kochen verwendet und ist der Hauptbestandteil in Margarinen, Süßwaren, Eiscremes und Fertiggerichten. Es ist auch die Grundlage für flüssige Reinigungsmittel, Seifen, Shampoo, Lippenstifte, Wache, Poliermittel, Industrieschmierstoffe und Biokraftstoffe.



Wo wird Palmöl produziert?

DIE ÖLPALME IST IN WESTAFRIKA HEIMISCH
Heute wird sie kommerziell in Asien, Afrika und Lateinamerika angebaut - der Anbau ist nur in tropischen Regionen ertragreich..



85%
des Palmöls weltweit kommt aus Indonesien und Malaysia.

4.5 Mio. Menschen
verdienen ihren Lebensunterhalt mit dem Anbau und der Produktion

Warum verwenden wir Ölpalmprodukt in Lebensmitteln?



AUSSEHEN



EMULSION



GESCHMACK



WÄRMEÜBERTRAGUNG



ERNÄHRUNG



BACKFETT UND TEXTUR

Ölpalmprodukt werden viel im Haushalt und zur Körperpflege verwendet



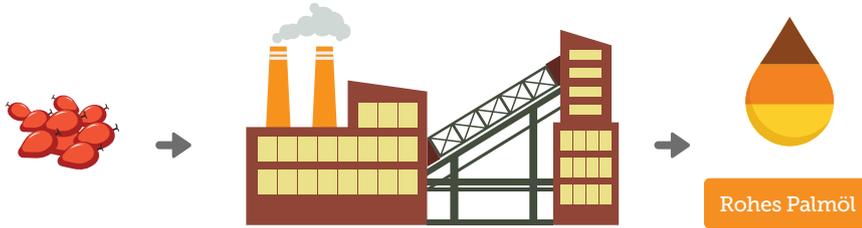
2% der weltweiten Palm- und Palmkernölproduktion wird in der Kosmetik verwendet



3% wird im Haushalt verwendet. Für Haushalt und Körperpflege kommen hauptsächlich Palmderivate zum Einsatz.

Palm(kern)öl: Produktion und branchenübliche Fachbegriffe

Mühlen



FrISCHE Fruchtbündel (FFB) werden von großen Plantagen, Händlern und Kleinbauern an eine Mühle geliefert. Die FFB werden sterilisiert und die Früchte vom Stamm getrennt. Die Frucht wird gepresst, um das Öl vom Kern zu trennen. Das Öl wird gereinigt und geklärt.

Pressen



Palmkerne werden zu Palmkerncrushern transportiert. Der Kern wird geknackt und von der Schale getrennt, die als biogener Brennstoff dient. Der Kern wird gepresst, um Palmkernöl (PKO) und Palmkernkuchen (PKE) herzustellen.

Raffination (RBD)



Häufig verwendete Begriffe

Interesterifizierung (IE): öle werden neu formuliert um verschiedene Eigenschaften herzustellen. Kohlenstoffketten werden aus der Glycerinkette herausgebrochen und in anderer Form wieder eingesetzt. IE wird besonders in der Lebensmittelindustrie verwendet.

Hydrierung: wasserstoffgas wird zugegeben, um den Schmelzpunkt zu erhöhen und das Öl zu härten.

Glycerolyse: der Prozess zur Herstellung von Emulgatoren durch Hinzufügen von Glycerin.

Iodzahl: maß der ungesättigten Fettsäuren zur Charekterisierung des Öls.

Emulgatoreigenschaften: erleichtert das Mischen von Öl und Wasser, was die Textur von vielen Lebensmitteln signifikant verbessert. Dadurch wird die Qualität und Frische erhalten und

Schimmelbildung verhindert, die eintreten würde, wenn Öl und Fett getrennt wären. Verwendung: Margarine, fettarmer Aufstrich, Kekse, Kuchen, Eiscreme, Brot, usw.

Mono- und Diglyceride: emulgator E471, Glycerolyse um Glycerin aus Palmöl mit Palmöl oder Palmfraktionen zu kombinieren.

Mittelkettige Triglyceride (MCT): kurzkettige, gesättigte Fettsäuren aus Palmkernöl reagieren mit Glycerin um MCT zu bilden.

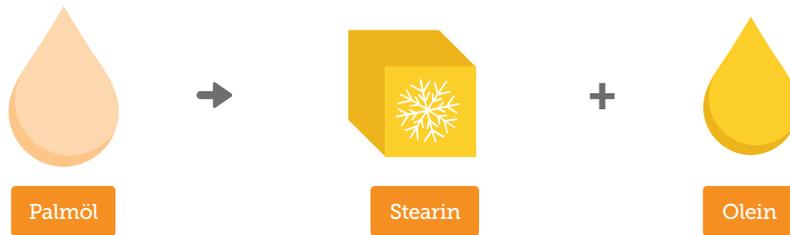
Oleochemikalien: ein Ersatz für die Petrochemie. Verwendung: Reinigungsmittel, Biokraftstoff.

Palm(kern)öl: Produktion und branchenübliche Fachbegriffe

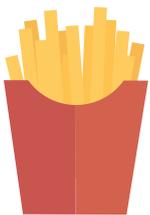
Fraktion oder Derivat - was ist der Unterschied?

Fraktion

Eine Palmölfraction ist ein Produkt, das durch die Fraktionsdestillation, welche auch Fraktionierung genannt wird, hergestellt wird.



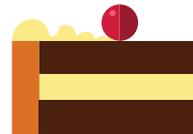
Fraktionierung - Die Spaltung des Öls in seine Unterteile oder Fraktionen. Dieser Prozess kann wiederholt werden, um mehrere Fraktionen aus dem Rohstoff zu gewinnen. Palm- und Palmkernöl wird normalerweise in sechs verschiedene Fraktionen geteilt. Weitere Fraktionierungen sind möglich, mithilfe eines Kühlprozesses unter kontrollierten Bedingungen (Kristallisation) und Filterung. Durch die Fraktionierung wird das flüssige Olein vom festen Stearin getrennt.



Raffiniertes Palmolein

FLÜSSIG BEI RAUMTEMPERATUR

Verwendung: Snack-Food-Produktion, Speiseöle.



Doppelstearin

SEHR HART, OFT IN FORM VON FLOCKEN ODER PULVER

Verwendung: Fertigsuppen, Backmischungen



Raffiniertes Palmstearin

FEST BEI RAUMTEMPERATUR

Verwendung: Gebäckfette, Margarine, Seifenherstellung.



Mittleres Stearin

SCHMELZPUNKT IM MITTLEREN BEREICH

Verwendung: Fester Bestandteil bei Margarine.



Doppelolein

(DFO - doppelt fraktioniertes Olein oder Superolein):

FLÜSSIGES FRITTIERÖL

Verwendung: Gastronomie-Frittieröle.



Raffiniertes Palmkernolein

NIEDRIGER SCHMELZPUNKT, ALLGEMEIN HYDRIERT

Verwendung: Kaffeeweißler.



Palmöl mittlere Fraktion

FEST BEI NIEDRIGER TEMPERATUR, SCHMILZT JEDOCH SCHNELL

Verwendung: Ganachefüllungen für Süßwaren, Plätzchenfüllungen, Frittieröl.



Raffiniertes Palmkernstearin

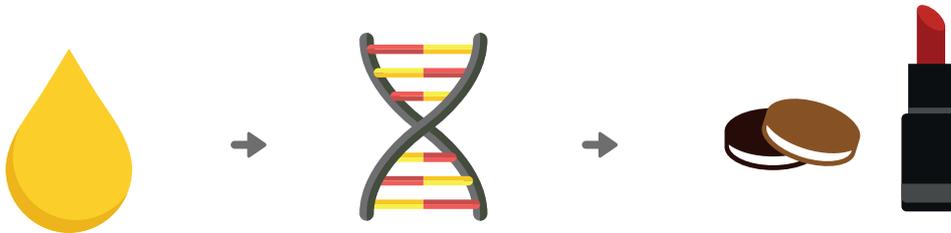
NIEDRIGER SCHMELZPUNKT, GUTE OXIDATIONSSTABILITÄT

Verwendung: Süßwaren, Keksfüllungen, Eiscreme, Schokoladenkuvertüren.

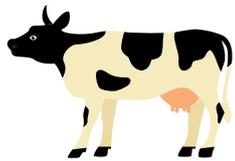
Palm(kern)öl: Produktion und branchenübliche Fachbegriffe

Fraktion oder Derivat - was ist der Unterschied?

Derivat

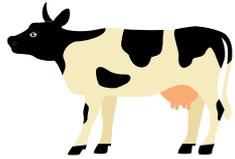


Eine Palmölderivat ist ein Produkt, das durch die Weiterverarbeitung nach der Fraktionierung hergestellt wird.



Palmfettsäuredistillate (PFAD)

Verwendung: Tierfutter, Reinigungsmittel.



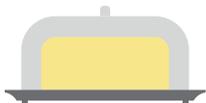
Palmkernfettsäuredistillate (PKFAD)

Verwendung: Tierfutter, Reinigungsmittel.



Hydriertes Palmkernöl (HPKO)

Verwendung: Eiscreme, Süßwaren, Schokoladenkuvertüren, Seife, Kosmetik, Biokraftstoff.



Hydriertes Palmolein

GUTE SCHMELZEIGENSCHAFTEN

Verwendung: MilCHFETTalternativen.



Hydriertes Doppelolein

GUTE SCHMELZBARKEIT

Verwendung: Süßwarenfüllungen.



Hydriertes Palmöl

HOHER SCHMELZPUNKT

Verwendung: Destillierte Emulgator-Herstellung, flockige und pulverisierte Fette.



Hydriertes Palmkernolein

HOHE STABILITÄT, PULVERISIERBAR

Verwendung: Gebäckkuvertüren, Kaffeeweißer.



IE Palm

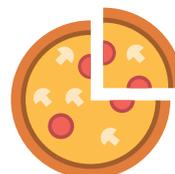
Verwendung: Fertigmischungen.



IE Palmolein

VERBESSERTER KRISTALLISATION

Verwendung: Süßwaren, Keksfüllungen.

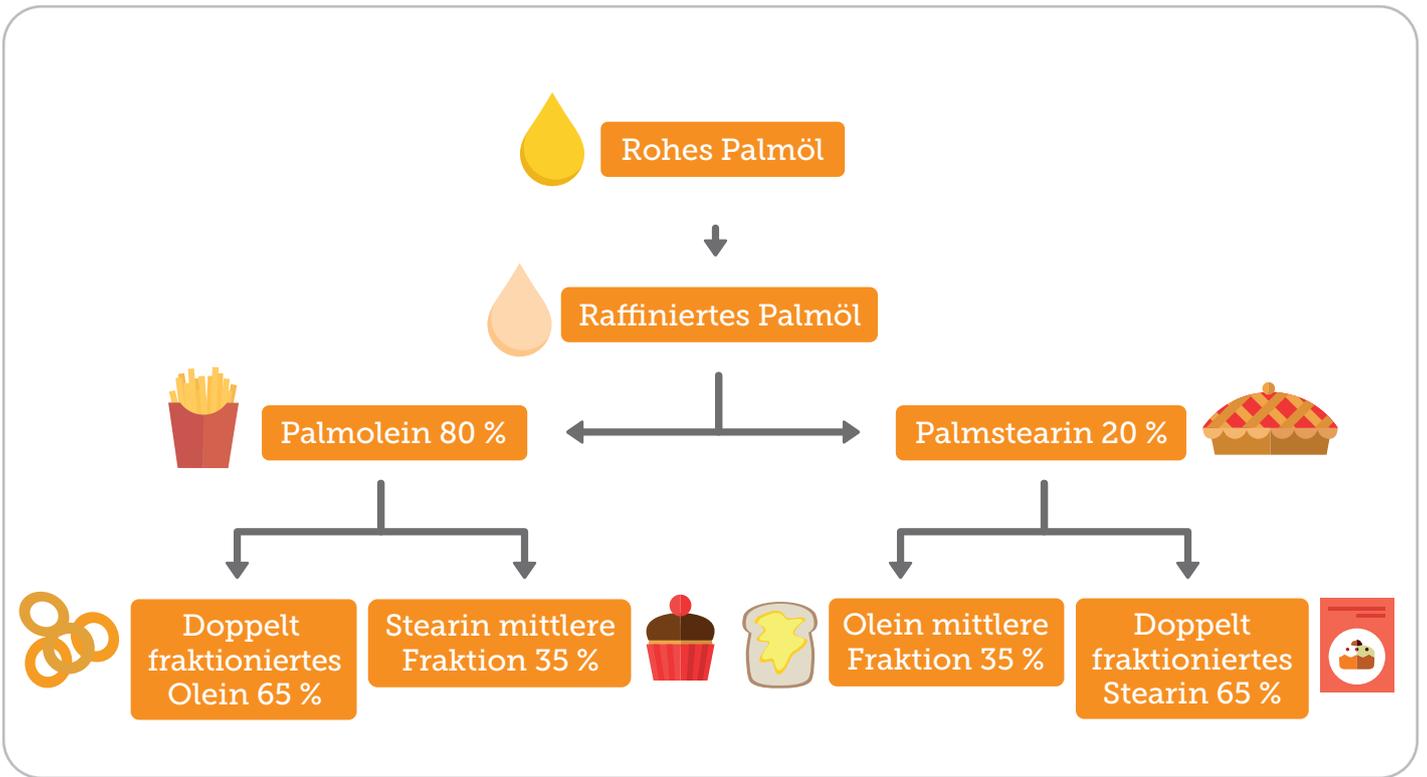


IE Palmstearin

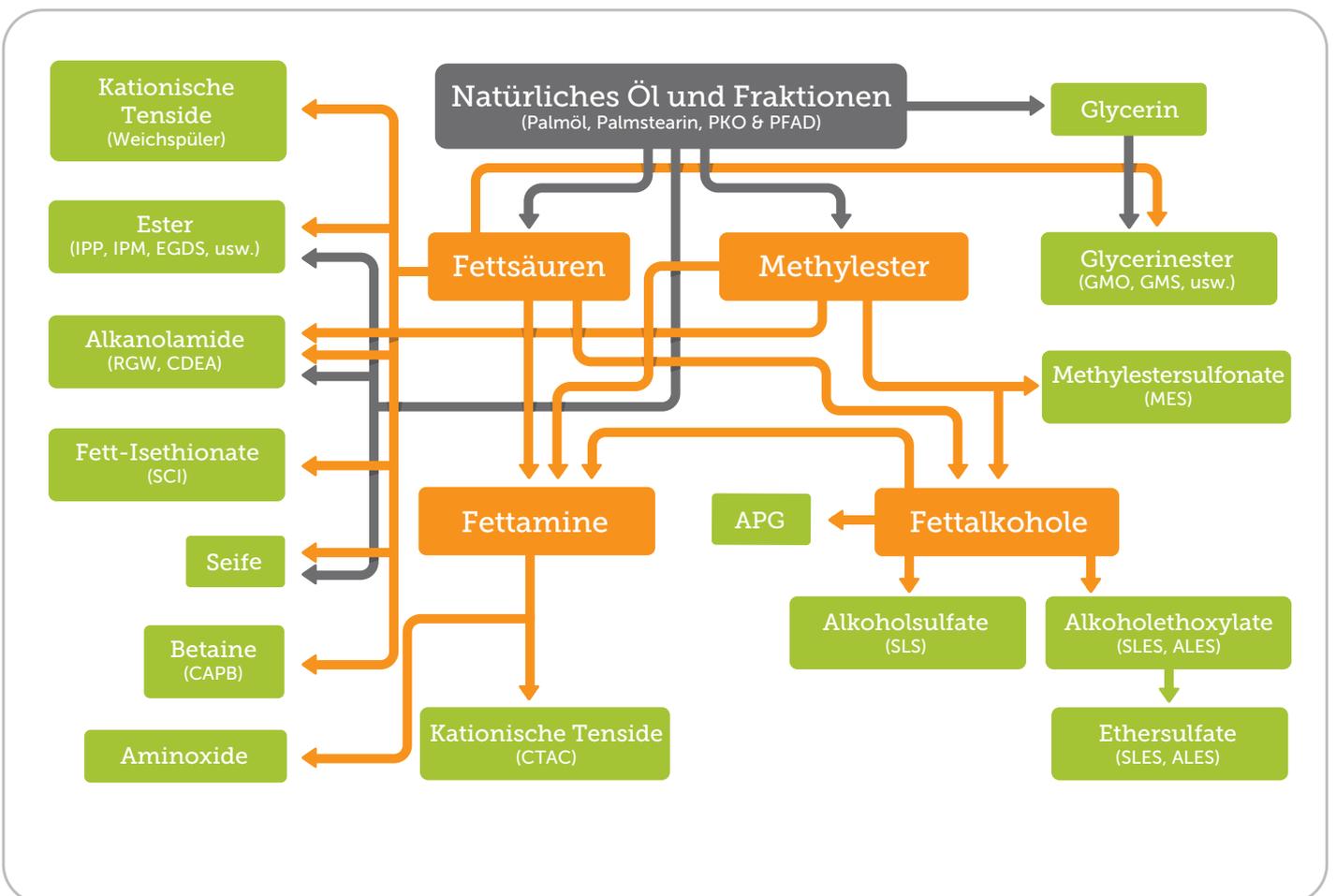
GEFLOCKTE FETTE

Verwendung: Pizzateig.

Palmölfractionen



Oleochemikalien



Wo werden Oleochemikalien verwendet?

Palm- und Palmkernfettsäuren, Fettamine, Methylester und Fettalkohole

Natriumlaurylethersulfat (SLES)

Eines der am häufigsten verwendeten Derivate in der Körperpflege zu Hause. Es ist ein Schaummittel und wird in fast allen Produkten, die Schaum bilden (wie Seifen, Shampoos und Reinigungsmittel) verwendet.

Tenside



Verwendung in Weichspülern

Ester



Verwendung in Biodiesel

Alkanolamide



Verwendung in Shampoos

Fettsäure-Isethionate



Verwendung in Reinigungsmitteln

Betaine



Verwendet in Pflegeshampoos

Aminoxide



Verwendet als Schaumstabilisatoren in Shampoos und Gesichtereinigern

Methylester und Fettalkohole



Verwendet in Reinigungsmitteln

Methylestersulfonat



Verwendet in Reinigungsmitteln hohe Toleranz gegenüber hartem Wasser

Glycerin aus Palm- und Palmkernöl



Verwendet zur Herstellung von Emulgatoren

HÄUFIGE PRODUKTBEZEICHNUNGEN, DIE PALMÖL ENTHALTEN:

- Alkoholethoxylate
- Alkoholsulfate
- Alkohol-Ethersulfate
- Alkylpolyglycoside (APG)
- Alpha-Linolensäure
- Ascorbinsäure
- Butanol
- Caprinalkohol
- Caprinsäure
- Caprin-Caprylsäure Mischung
- Capronsäure
- Caprylalkohol
- Caprylsäure
- Capryl-/Caprintriglycerid
- Cetylalkohol
- Cetyltrimethylammoniumchlorid
- Cocamidopropyl Betain
- Cocamid DEA
- Cocamid MEA
- Destillierte Monoglyceride
- Diacylglycerine (DAG)
- Dodecanol
- Elaidinsäure
- Elaidolinoleyl-Alkohol
- Elaidylalkohol
- Epichlorhydrin
- Fettige Isethionate (SCI)
- Glutaminsäure
- Glycerin
- Glycerinester
- Heptadecylalkohol
- Isopropylmyristat
- Isopropylpalmitat
- Isostearylalkohol
- Laureth-7
- Laurinsäure
- Laurylaminoxid
- Linoelaid-Säure
- Linolalkohol
- Linolsäure
- Methylalkohol
- Milchsäure
- Monoacylglycerole (MAG)
- Mono- und Diglyceride
- Myristinsäure
- Myristinsäuresalze
- Myristoleinsäure
- Myristylalkohol
- N-Butanol
- Natriumdodecylpolyoxyethylensulfat
- Natriumlaurylsulfat
- Natriumpalmitat
- Natriumstearat
- Octanol
- Oleylalkohol
- Ölsäure
- Palmitate
- Palmitinsäure
- Palmitoleinsäure
- Palmitoleylalkohol
- Pelargonsäure-Alkohol
- Pentadecylgruppen-Alkohol
- Propylenglykol
- Propylenglykolester
- Quarternäre Ammoniumsalze
- Ricinolalkohol
- Sapiensäure
- Sodium Palm Kernelate
- Stearamidopropylmethylamin
- Steareth-2
- Stearinsäure
- Stearylalkohol
- Strukturierte Triglyceride (TAG)
- Sulfatierte oder Ethoxylierte Alkohole
- Tridecanol
- Undecylalkohol
- Vaccensäure
- Zuckerester
- Zitronensäure
- α-Linolensäure
- 2-Ethylhexanol

RSPO-zertifizierte nachhaltige Ölpalmprodukte

Der Anbau von RSPO-zertifizierten, nachhaltigen Ölpalmprodukten trägt dazu bei, die negativen Auswirkungen des Ölpalmanbaus auf Mensch und Umwelt zu reduzieren. Der RSPO bringt Interessengruppen der Palmölindustrie zusammen, um globale Standards für den nachhaltigen Anbau der Ölpalme und die Nutzung nachhaltiger Ölpalmprodukte zu entwickeln und umzusetzen. Der RSPO ist eine gemeinnützige Organisation mit weltweit über 2800 Mitgliedern, die 40% der Palmölindustrie repräsentieren.

RSPO Lieferketten

Der RSPO hat zwei Zertifizierungssysteme:

DIE „PRINZIPIEN UND KRITERIEN“ ZUR WAHRUNG DES NACHHALTIGEN ANBAUS DER ÖLPALME

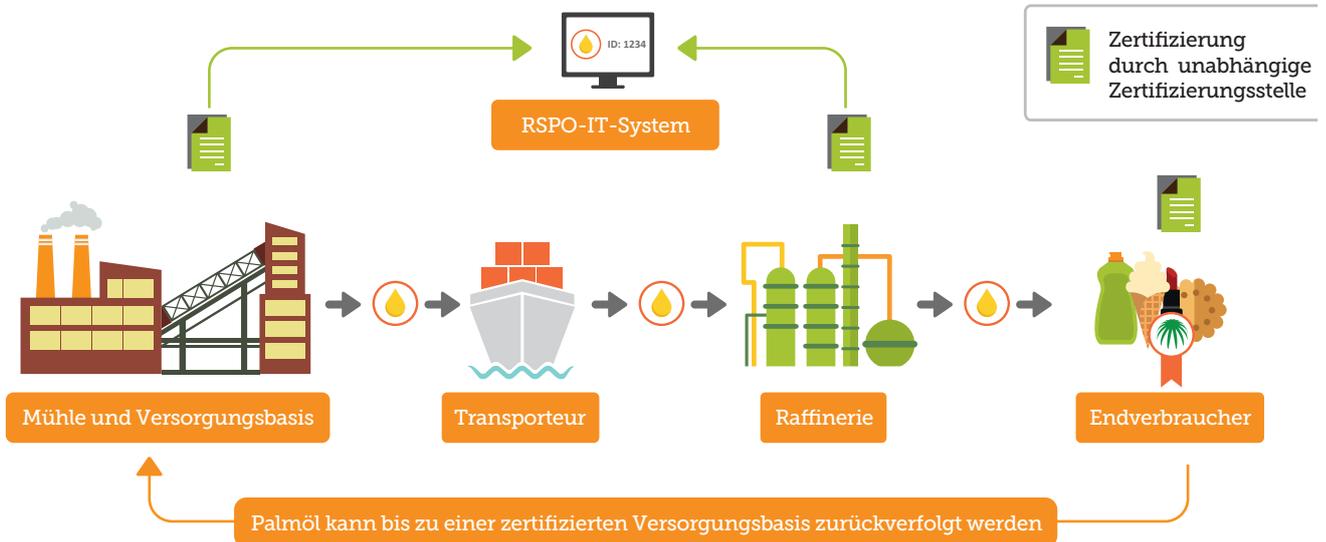
DIE LIEFERKETTENZERTIFIZIERUNG, DIE U.A. DAFÜR SORGT, DASS AUSGELOBTE PRODUKTE AUCH TATSÄCHLICH ZU EINER ZERTIFIZIERTEN PLANTAGE RÜCKVERFOLGBAR SIND



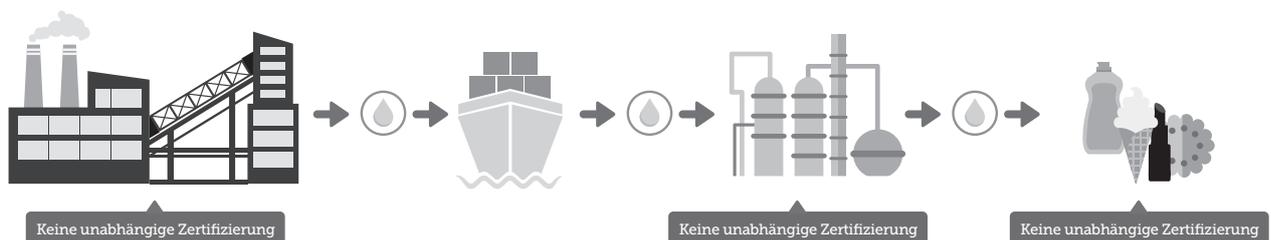
Beide Systeme arbeiten mit einer Prüfung durch unabhängige Zertifizierungsstellen. Solch strenge Zertifizierungssysteme senken das Risiko für Konsumenten, nicht nachhaltiges Palmöl zu verwenden.

Identitätssicherung erhalten

Nachhaltiges Palmöl einer einzigen zertifizierten Herkunft wird in der gesamten Lieferkette von konventionellem Palmöl getrennt gehalten.

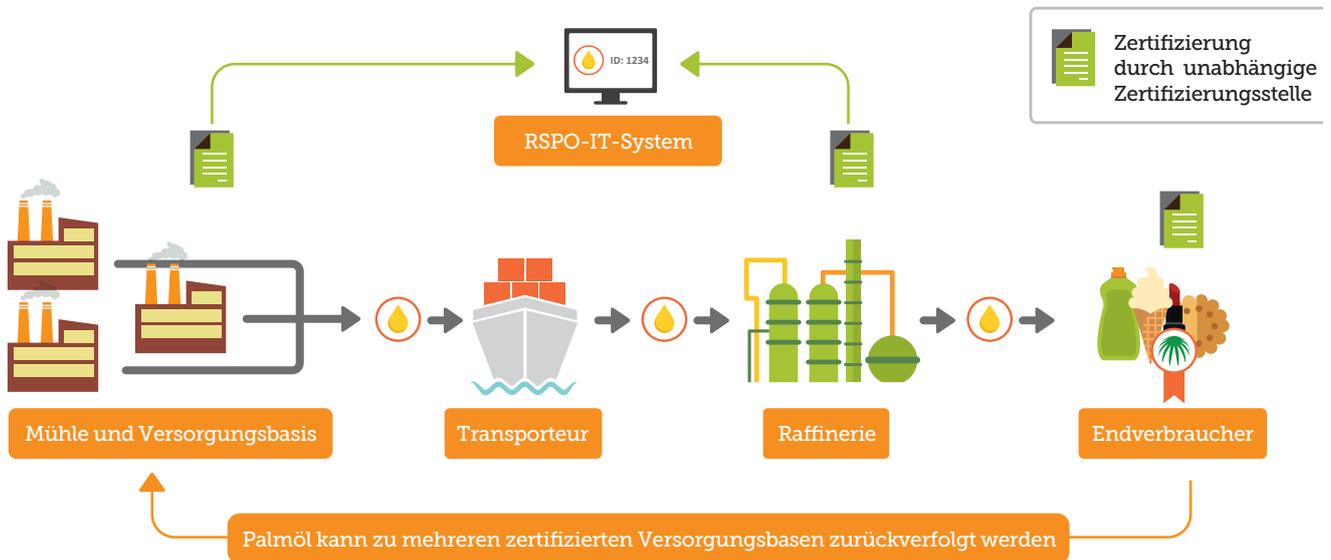


Konventionelles Palmöl

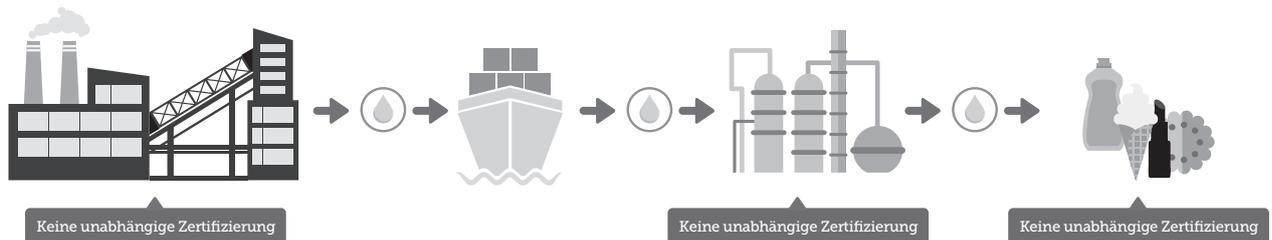


Segregation

Nachhaltiges Palmöl mehrerer zertifizierter Herkünfte wird in der gesamten Lieferkette von konventionellem Palmöl getrennt gehalten.



Konventionelles Palmöl



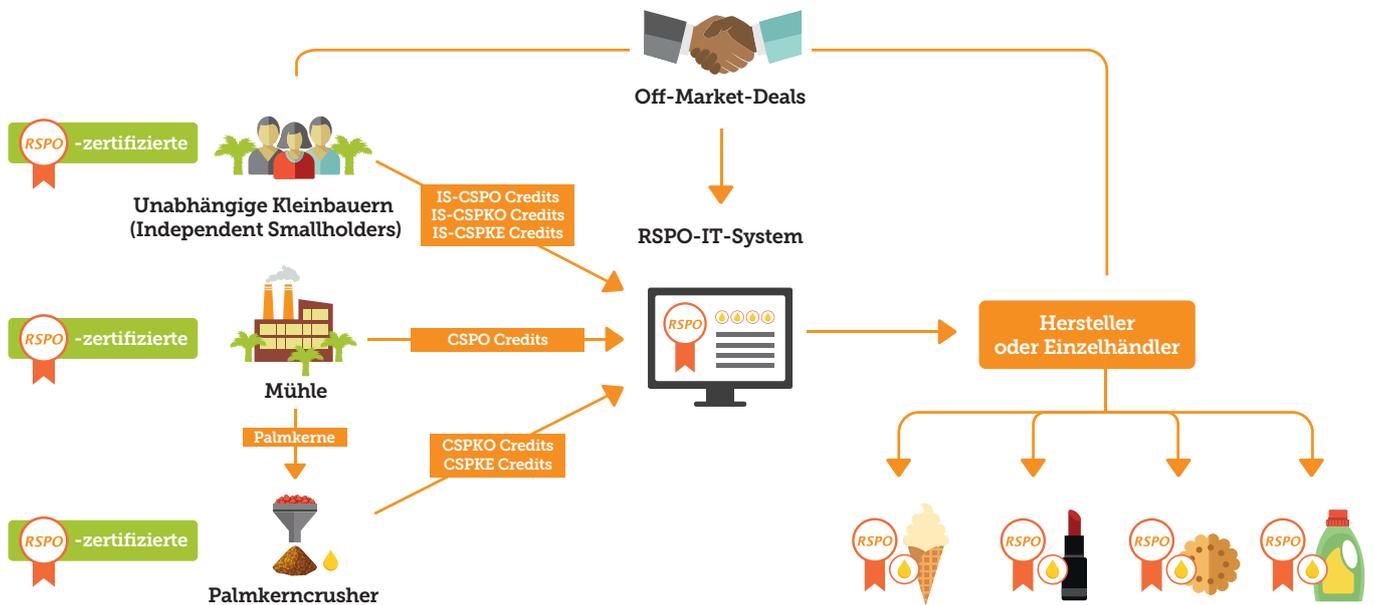
Massenbilanz

Nachhaltiges Palmöl zertifizierter Herkunft wird in der Lieferkette mit konventionellem Palmöl vermischt.



Book and Claim

Die Verwendung nachhaltigen Palmöls in der Lieferkette wird nicht überwacht. Hersteller und Einzelhändler können Kredite von RSPO-zertifizierten Anbauern kaufen, um die Produktion nachhaltiger Ölpalmprodukte zu fördern.



Kommunikation gegenüber Kunden

Möchten Sie über Ihre RSPO Mitgliedschaft kommunizieren? Für mehr Information laden Sie bitte die RSPO Regeln zur Kommunikation und Auslobung herunter. www.rspo.org

Fragen Sie RSPO

<https://askrspo.custhelp.com/app/answers/list>

www.rspo.org

KONTAKT

Fragen zur Mitgliedschaft:
membership@rspo.org

Fragen zur RSPO-Lieferkettenzertifizierung:
certification@rspo.org

Fragen zum RSPO Trademark-Logo:
trademark@rspo.org

www.rspo.org