Verbraucherzentrale
Hamburg

„Ölwechsel“ für Kartoffelchips, Kroketten und Pommes Frites – was ist da los?

Ist Ihnen das auch schon aufgefallen? Auf der Packungsrückseite Ihrer Lieblings-Chips oder Pommes steht der kleine, unscheinbare Hinweis *„Sonnenblumenöl durch Palmöl ersetzt“*. Wir erklären, was es damit auf sich hat.

© istock.com/Sonja Rachbauer

DAS WICHTIGSTE IN KÜRZE

1. Manche Produkte wie Pommes Frites, Kartoffelchips oder Kroketten enthalten zurzeit Palmöl, obwohl in der Zutatenliste Sonnenblumenöl steht.
2. Aufgrund der aktuellen Rohstoffknappheit wurde eine sogenannte Flexibilisierungsmaßnahme beschlossen, die solche Änderungen bei Lebensmitteln

momentan zulässt. Hersteller müssen dafür allerdings eine Erlaubnis haben.

3. Verbraucherinnen und Verbraucher sollen über die Zutatenänderung eigentlich leicht verständlich informiert werden, doch auf den meisten Produkten ist nur ein kleiner Hinweis auf der Rückseite der Verpackung zu finden.
4. Die Verbraucherzentrale Hamburg fordert mehr Transparenz seitens der Hersteller und einen klaren Hinweis auf der Vorderseite der Verpackungen.

Stand: 30.09.2022

Bitte beachten Sie, dass dieser Artikel den Stand der Dinge zum Zeitpunkt der Veröffentlichung wiedergibt.

Momentan ersetzen manche Hersteller bei einigen Produkten wie Kartoffelchips, Kroketten oder Pommes Frites Sonnenblumenöl durch Palmöl. Auf der Vorderseite der Verpackungen wird allerdings weiterhin mit Sonnenblumen geworben und in der Zutatenliste ist ausschließlich Sonnenblumenöl aufgeführt. Nur der kleine Text *„Sonnenblumenöl durch Palmöl ersetzt“* weist auf der Rückseite der Verpackung auf die neue Zutat hin.

Viele Verbraucherinnen und Verbraucher wollen von uns wissen: Ist das erlaubt?

Dürfen Hersteller einfach ein anderes Öl verwenden?

Das ist möglich. Hersteller dürfen für ihre Produkte zurzeit unter bestimmten Umständen Palmöl statt Sonnenblumenöl verwenden. Hintergrund ist die extreme Verknappung von Öl aus Sonnenblumen in den letzten Monaten – verursacht durch den Krieg in der Ukraine. Die Änderung ist wegen einer sogenannten Flexibilisierungsmaßnahme für die Kennzeichnung von Lebensmitteln möglich.

Die Ausnahmen für den Einsatz von Palmöl statt Sonnenblumenöl müssen die Hersteller allerdings bei den jeweils zuständigen Landesbehörden der Bundesländer beantragen und dabei nachweisen, dass der Einkauf von Sonnenblumenöl unmöglich oder unzumutbar ist. Die Ausnahmen sind befristet und die Informationen müssen für Verbraucherinnen und Verbraucher leicht verständlich und zugänglich sein.

Produkte mit Palmöl statt Sonnenblumenöl im September 2022. Der Hinweis auf die andere Zutat ist nur klein auf der Rückseite der Packungen zu finden.

© Verbraucherzentrale Hamburg

Darf der Hinweis auf Palmöl so unscheinbar sein?

Da die Änderung der Zutaten nur vorübergehend ist, müssen die Hersteller nicht die gesamte Verpackung verändern, sondern lediglich einen Hinweis auf die andere Zutat geben. So können schon vorproduzierte Packungen weiter genutzt werden, und es wird kein Verpackungsmaterial verschwendet.

Prinzipiell können wir die Maßnahme nachvollziehen. Allerdings ist die unscheinbare Kennzeichnung der neuen Zutat auf der Rückseite unserer Meinung nach ein Problem. Ist diese Art der Darstellung tatsächlich leicht verständlich und zugänglich für Verbraucherinnen und Verbraucher? Wir denken: Nein!

Ein klarer Hinweis auf der Vorderseite, etwa in Form eines Stickers, wäre unseres Erachtens wesentlich besser. Anderenfalls geht die gravierende Änderung am Produkt doch gänzlich unter! Denn kaum eine Verbraucherin bzw. ein Verbraucher wird beim routinemäßigen Einkauf über diesen unscheinbaren Mini-Hinweis stolpern.

Was ändert sich durch den Einsatz von Palmöl?

Wird statt Sonnenblumenöl Palmöl eingesetzt, verschlechtert das meist den Gesundheitswert eines Produkts. Palmöl hat nämlich einen höheren Gehalt an gesättigten Fettsäuren, wohingegen Sonnenblumenöl mehr gesundheitsförderliche

ungesättigte Fettsäuren enthält. Daraus kann sich auch ein anderer Nutri-Score für ein Lebensmittel ergeben. Bei Produkten, die einen Nutri-Score tragen, kann dieser also nun falsch sein, wenn der Hersteller statt Sonnenblumenöl Palmöl verwendet.

Die Ölpalme liefert auf relativ geringer Fläche einen großen Ertrag. Das Öl ist daher vergleichsweise günstig für die Hersteller, die auf diese Weise Rohstoffkosten sparen können. Doch für unsere Umwelt ist der Einsatz von Palmöl oft nicht gut. Um Ölpalmen-Plantagen rund um den Äquator zu bewirtschaften, wird häufig der für das Klima und die Artenvielfalt so wichtige Regenwald zerstört. Wenn Palmöl eingesetzt wird, sollte es daher am besten aus Bio-Anbau stammen oder verlässlich nachhaltig zertifiziert sein.

© Verbraucherzentrale Hamburg e. V.

https://www.vzhh.de/themen/lebensmittel-ernaehrung/einkaufsfalle-supermarkt/oelwechsel-fuer-kartoffelchips-kroketten-pommes-frites-was-ist-da-los