

Hintergrund-Infos

OVID-Film Soja-Lieferkette

<https://youtu.be/yGuS3pxeH8U>



Agriculture Sector Roadmap to 1.5 °C

Die "Agriculture Sector Roadmap to 1.5 °C" ist eine gemeinsame Initiative weltweit führender Unternehmen der Agrarindustrie in Zusammenarbeit mit der Multistakeholder-Plattform Tropical Forest Alliance (TFA), die darauf abzielt, die Emissionen aus Landnutzungsänderungen zu reduzieren und die Entwaldung in Lieferketten bei Soja, Palmöl und Rind zu bekämpfen.

Hier geht's zu weiteren Infos:

<https://www.tropicalforestalliance.org/ag-sector-roadmap-updates>

Amazonas Soja Moratorium

Das Moratorium ist eine historische Vereinbarung, die 2006 zwischen Soja-Einkäufern, NGOs und der brasilianischen Regierung geschlossen wurde. Das Amazonas Moratorium war Startpunkt einer umfassenden Transformation – vorangetrieben durch ein breites Spektrum freiwilliger Selbstverpflichtungen vieler Unternehmen. Dadurch ist die europäische Agrar- und Ernährungswirtschaft heute weltweit Vorreiter für entwaldungsfreie und nachhaltige Soja-Lieferketten. Der *European Soy Monitor* berichtet über die Erfüllung von Nachhaltigkeitskriterien (*FEFAC Soy Sourcing Guidelines*). Der Anteil des deutschen Verbrauchs an Sojaschrot, der diesen Nachhaltigkeitskriterien entspricht, kletterte von rund 47 % (2019) über 87 % (2021) auf 100 % in 2023.

Hier geht's zu weiteren Infos:

<https://www.nature.com/articles/s43016-020-00194-5>

<https://www.fediol.eu/info/the%20european%20soy%20monitor%20highlights%20prog/english/1187970086/1752160463.html>

Arbeitsteilung

Arbeitsteilung bezeichnet die Aufteilung einer Gesamtaufgabe oder eines Arbeitsprozesses in einzelne Teilaufgaben. Die Teilaufgaben werden dann von verschiedenen Personen, Abteilungen, Betrieben und Branchen erledigt werden – z. B. landwirtschaftliche Erzeugung von Sojabohnen, Lagerung der geernteten Sojabohnen, Transport der Sojabohnen zum nächsten Verarbeitungsschritt und Verarbeitung der Sojabohnen zu Sojaschrot und Sojaöl.

Hier geht's zu weiteren Infos:

<https://www.bpb.de/kurz-knapp/lexika/lexikon-der-wirtschaft/18690/arbeitsteilung/>

Eiweiß und Aminosäuren

Eiweiße, auch Proteine genannt, sind lebenswichtige Makromoleküle, die aus langen Ketten von Aminosäuren bestehen. Die in unserer Nahrung enthaltenen Eiweiße bestehen aus 21 verschiedenen Aminosäuren. Davon sind neun Aminosäuren lebensnotwendig (essentiell), d. h. sie können vom Körper nicht selbst gebildet werden und müssen über die Nahrung aufgenommen werden.

Hier geht's zu weiteren Infos:

<https://www.gesundheit.gv.at/leben/ernaehrung/info/eiweiss.html>

EUDR - Verordnung zu entwaldungsfreie Lieferketten

Die EU-Verordnung für entwaldungsfreie Lieferketten (kurz: EUDR, englisch EU-Deforestation Regulation) wurde 2023 beschlossen. Ihr Ziel ist einfach und ehrgeizig:

Der Konsum in der EU soll nicht länger zur weltweiten Abholzung von Wäldern beitragen. Das Gesetz betrifft sieben wichtige Rohstoffe: Rinder, Soja, Palmöl, Holz, Kaffee, Kakao und Naturkautschuk. Egal, ob sie in die EU importiert oder von hier exportiert werden — sie unterliegen strengen Regeln. Damit ein Produkt als "entwaldungsfrei" gilt und gehandelt werden darf, müssen drei Kernbedingungen erfüllt sein: **1.** Stichtag für Entwaldung — Rohstoffe dürfen nur auf Flächen angebaut werden, die nach dem 31. Dezember 2020 nicht abgeholzt wurden. **2.** Exakte Herkunft — Geolokalisation mittels GPS-Daten, auf welchem Land der Rohstoff gewachsen ist. **3.** Einhaltung lokaler Gesetze — Umwelt-, Menschen- und Arbeitsrechte des jeweiligen Erzeugungslandes müssen eingehalten werden.

Hier geht's zu weiteren Infos:

<https://www.bmel.de/DE/themen/wald/waelder-weltweit/entwaldungsfreie-Lieferketten-eu-vo.html>

Lecithin

Lecithine (auch Phospholipide genannt) sind chemische Verbindungen, die sich überwiegend aus Fettsäuren, Glycerin, Phosphorsäure und Cholin zusammensetzen. Lecithine sind Begleitstoffe in Ölen und Fetten; sie werden bei der Verarbeitung von Sojabohnen und Ölsaaten (wie Sonnenblumenkerne und Rapssaaten) gewonnen. Lecithine erlauben das Emulgieren (Vermischen) von Öl mit Wasser und werden zur Herstellung bestimmter Lebensmittel eingesetzt. Als Baustein der Zellmembranen von Nervenzellen und gleichzeitig wichtiger Ausgangsstoff für den Neurotransmitter *Acetylcholin* spielt Lecithin eine zentrale Rolle für die Funktion unseres Nervensystems.

Hier geht's zu weiteren Infos:

<https://de.wikipedia.org/wiki/Lecithin>

Lieferkette

Die Lieferkette (englisch *Supply Chain*) ist der gesamte Prozess von der Bestellung eines Produkts oder einer Dienstleistung bis zu dessen Lieferung an den Endkunden. Sie umfasst alle Aktivitäten, Organisationen und Prozesse, die an der Wertschöpfung beteiligt sind. Sie ist gekennzeichnet von einem Netzwerk von Produzenten, Händlern, Verarbeitern, Lagern, Verkehrsträgern und Transportmitteln. Es gewährleistet die Abfolge von Produktionsschritten und Handelsstufen sowie den ununterbrochenen Güter- oder Tiertransport vom Ausgangsort, dem Ort der Erzeugung, zum Zielort. Dies geschieht auf der Basis von **>Arbeitsteilung**, z. B. zwischen Erzeuger, LKW-Fahrer, Lager, Schiffsfrachtunternehmen, Hafen, Verarbeitungsbetriebe, Lebensmittelhandel etc.

Hier geht's zu weiteren Infos:

<https://de.wikipedia.org/wiki/Lieferkette>

Nachhaltiges Soja und Palmöl

Soja und Palmöl werden oft für die Zerstörung wichtiger Naturräume verantwortlich gemacht. Der Anbau und Handel von Soja und Ölpalmen funktioniert aber auch nachhaltig, d. h. im Einklang mit Regenwald, Klima, Biodiversität und Menschenrechten. Das zeigen weltweit viele Selbstverpflichtungen, Instrumente (>Agriculture Sector Roadmap to 1.5 °C, Zertifizierungssysteme, >Amazonas Soja Moratorium) und Projekte vor Ort, an denen sich Landwirtinnen und Landwirte (englisch Farmer), Unternehmen und Zivilgesellschaft freiwillig beteiligen. Wichtig ist dabei, dass die unterschiedlichen Akteure die Maßnahmen miteinander durchführen und von Unabhängigen überwachen lassen.

Hier geht's zu weiteren Infos:

<https://www.ovid-verband.de/artikel/positionen/nachhaltiges-palmoel-und-soja-ja-bitte>

<https://fefac.eu/priorities/sustainability/fefac-soy-sourcing-guidelines/>

Ölmühlen

Eine Ölmühle ist die Produktionseinrichtung zur Verarbeitung von Ölsaaten und -früchten zur Herstellung von Pflanzenölen, proteinreichen Ölschroten und Gewinnung von Ölbegleitstoffen wie z. B. Lecithinen. Bei den Rohstoffen wird unterschieden zwischen ölhaltigen Pflanzenteilen, bei denen das Fruchtfleisch genutzt wird (wie Oliven, Palmfrüchte, Fruchtfleisch der Kokosnuss) und Ölfrüchten, bei denen die Samen genutzt werden (wie Sojabohnen, Sonnenblumenkerne, Rapssaaten, Leinsaaten, Palmkerne). Ölmühlen verarbeiten die landwirtschaftlichen Erzeugnisse zu Ölen und Fetten sowie Ölextraktionsschroten bzw. Presskuchen. Verwendet werden die aus Ölsaaten gewonnenen Erzeugnisse als Lebensmittel, Futtermittel, zur stofflichen Nutzung (Oleochemie, z. B. als Holzschutzfarbe, Biokunststoffe) und zur energetischen Nutzung (als Biokraftstoff).

Hier geht's zu weiteren Infos:

<https://de.wikipedia.org/wiki/%C3%96lm%C3%BChle>

<https://www.ovid-verband.de/unsere-themen/biooekonomie>

Sojabohne

Die Sojabohne, häufig auch einfach als Soja bezeichnet, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Hülsenfrüchtler (Leguminosen). Die Sojabohne wird seit tausenden Jahren als Nutzpflanze angebaut. Sie wird heute auf rund zehn Prozent der globalen Ackerfläche angebaut und ist die weltweit wichtigste Öl- und Proteinpflanze. Während 1960 weltweit 17 Millionen Tonnen produziert wurden, waren es 2022 etwa 349 Millionen Tonnen. Im Jahr 2026 wird eine Rekordernte von ca. 428 Millionen Tonnen Sojabohnen erwartet.

Sojabohnen bestehen zu etwa 20 Prozent aus Öl und zu rund 37 Prozent aus Eiweiß. Das

gewonnene Sojaöl wird vor allem als Lebensmittel, aber auch in der Tierfütterung verwendet. Besonders geschätzt wird die Sojabohne jedoch für ihr hochwertiges Protein: aufgrund der vorteilhaften Zusammensetzung (siehe >Eiweiß und Aminosäuren) ist die Qualität des Sojaproteins für die menschliche Ernährung mit der von tierischem Eiweiß vergleichbar. Dieses Merkmal hebt die Sojabohne deutlich von anderen pflanzlichen Eiweißquellen ab.

Hier geht's zu weiteren Infos:

<https://de.wikipedia.org/wiki/Sojabohne>

Zertifizierungssysteme

Ein Zertifizierungssystem ist ein System mit eigenen Verfahrens- und Verwaltungsregeln zur schriftlichen Zusicherung, dass z. B. ein Produkt bestimmten Anforderungen entspricht, z. B. nicht zur Abholzung von Wald beiträgt oder insgesamt nachhaltig produziert und gehandelt wird oder einen besonders niedrigen CO₂-Fußabdruck aufweist. Wichtig ist, dass Zertifizierungssysteme unabhängige Kontrollen von Verfahren oder Produkten beinhalten, um laufend festzustellen, ob die jeweiligen Anforderungen von den beteiligten Unternehmen vollständig erfüllt werden.

Hier geht's zu weiteren Infos:

<https://www.entwaldungsfreie-lieferketten.de/2-risikoanalyse#c165>