

En terreno resbaladizo



Aun sin que lo sepamos, el aceite de palma se encuentra en multitud de productos procesados de alimentación y limpieza. Algo que resulta medioambientalmente costoso y nutricionalmente poco saludable.

¿Dónde lo encontramos?

Hasta finales de 2014 los fabricantes de la UE no tienen la obligación de detallar el origen botánico de la grasa vegetal que emplean en sus productos. El aceite de palma está desplazando a las grasas hidrogenadas, que se han demostrado nocivas para la salud. No obstante, el aceite de palma es muy rico en grasas saturadas, por lo que está lejos de ser una alternativa idónea desde el punto de vista del equilibrio nutricional y es preferible no abusar de él.

Las plantaciones de palma no dejan de ampliarse por la alta rentabilidad de este producto pero, ¿a qué precio?

Cremas y coberturas

Se derrite a mayor temperatura que el chocolate, por eso es idónea para mantener y almacenar las coberturas, pero en la boca funde peor.





Económico, versátil, estable... hay muchas razones para que el aceite de palma se haya convertido en el aceite vegetal más consumido del mundo. En alimentación, su condición sólida a temperatura ambiente y su textura untuosa permite sustituir a la manteca de cerdo o a las grasas hidrogenadas de muchos productos procesados. Es un ingrediente difícil de sustituir en otros sectores industriales, como el de la cosmética o los productos de limpieza. Y su cultivo es más rentable que el de sus posibles sustitutos, como el aceite de soja o el de coco. Unas características que explican el auge de su uso y, por consiguiente, del

impacto social y ambiental de su producción.

Por la selva

Y es que su cultivo está asociado a prácticas destructivas y poco éticas, como la deforestación de amplias zonas de jungla tropical y la adquisición irregular de tierras y permisos, con la pertinente vulneración de los derechos de las poblaciones autóctonas. Motivos suficientes para que desde 2004 exista una Mesa Redonda, (RSPO) son sus siglas en inglés, que agrupa de manera voluntaria a productores, distribuidores, fabricantes y organizaciones no gubernamentales y

Las plantaciones de palma en Indonesia han sido responsables de la muerte de rinocerontes, orangutanes y tigres de Sumatra

NUESTRO ESTUDIO

23 compañías encuestadas

- Pasamos revista a 7 cadenas de supermercados y 16 empresas para conocer su compromiso con el origen sostenible o no del aceite de palma que llevan sus productos.
- La evaluación se ha hecho con la información de las propias compañías y su respuesta a nuestros cuestionarios. No incluye una supervisión directa de las plantaciones de palma.
- Paralelamente visitamos Indonesia (Borneo y Yakarta) para conocer la situación in situ y entrevistar a los principales actores de esta industria.



Productos para untar

Por la cantidad de grasas saturadas que contiene y que facilitan el untado, hace que se utilice en cremas de cacao y en margarinas.



Snacks y pasteles

En galletas, tostadas o bollería industrial, como sustituto de las grasas hidrogenadas, poco cardiosaludables, y de la manteca, que es más cara.



Chips y aperitivos

Porque aguanta más frituras que otras grasas. Aunque en España se usa en su lugar aceite de girasol o de oliva.



Precocinados

Se enciende menos y su precio es bajo, por eso se usa para elaborar muchos platos de comida preparada.



Velas

Alternativa a la cera o la parafina, para fabricar velas.



Productos de limpieza

Es parte clave de la fórmula de jabones y detergentes por estar presente en sus tensoactivos.



Cosméticos

Por su untuosidad, es una base óptima para muchos productos de belleza y cremas corporales.

¿Por qué es un problema el aceite de palma?

Su cultivo en Indonesia y Malasia, los dos países que concentran el 85% de la producción mundial, ha tenido un fuerte impacto ambiental y social. Pero las alternativas, de la soja a las grasas animales, no son siempre posibles técnicamente ni están en absoluto exentas de sus propias contrapartidas. Por ese motivo, la producción sostenible se impone como la solución prioritaria a corto plazo.

Deforestación

La tala de bosques para habilitar campos supone la desaparición de entre un 80% y un 100% de las especies animales que los habitaban. Además, implica un gran aumento de las emisiones de gases de efecto invernadero.

Contaminación

El empleo de pesticidas que contaminan tierra y agua, algunos como el Paraquat, un herbicida especialmente tóxico y persistente y que puede ser letal si se inhala o entra en contacto con la piel, es común en estas explotaciones.

Problemas sociales

Es habitual que los trabajadores de las plantaciones del Suroeste asiático cobren por debajo del salario mínimo o que trabajen gratis para alcanzar la cuota familiar. También el uso de mano de obra infantil en tareas de carga.

Conflictos territoriales

La creación de nuevas plantaciones comporta a menudo la violación de los derechos territoriales de las comunidades indígenas, su desplazamiento no consentido o la pérdida de acceso a sus recursos tradicionales.



Un criterio esencial para el cultivo sostenible es que las nuevas concesiones no permitan destruir más áreas forestales

que tiene por objetivo implantar unos estándares globales de cultivo y empleo de aceite de palma sostenible. Con esa finalidad, la RSPO ha establecido criterios y sistemas de auditoría que buscan garantizar que la producción respeta los derechos laborales y de las comunidades indígenas, no ocupa nuevas zonas de gran valor medioambiental ni amenaza su biodiversidad o promueve prácticas agrícolas más limpias.

Un atajo muy discutible

Para acreditar que un producto se sirve de aceite de palma certi-

ficado existen tres sistemas, que en la práctica se traducen en tres tipos distintos de etiqueta. Bien porque lo haga en su totalidad, bien porque lo haga en parte (la etiqueta señala entonces que se trata de una mezcla) o bien por el sistema de compra de certificados. Este último método, llamado

de Book & Claim y liderado por Greenpalm, implica que se paga a un productor de aceite sostenible por las certificaciones, aunque el aceite que realmente se utiliza pueda provenir de cualquier fuente. Y si bien es cierto que con él se apoya económicamente la producción certificada y es mejor

Proceso de deforestación acelerado de la isla de Borneo



Fuente de información: UNEP

Compromiso con el aprovisionamiento responsable



Mucho	Bastante	En curso	Vago	Ninguno
Carrefour The Body Shop Weleda Yves Rocher	Henkel Ikea Johnson & Johnson Kraft Foods Lidl España Mars Nestlé Procter & Gamble Unilever	Alcampo Bimbo Ferrero Mercadona Nutrexpa	Reckitt Benckiser	Dulcesol El Corte Inglés Eroski Panrico Donuts

que nada, también lo es que se sigue adquiriendo con coartada el producto a quienes no cultivan de modo responsable. Algo que resulta engañoso para el consumidor y que hemos tenido bien presente en nuestras valoraciones. Además, no tiene sentido que haya empresas que compren certificados, habiendo un excedente de aceite certificado sostenible de 5 millones de toneladas.

Compromisos y alternativas

La RSPO aún tiene trabajo que hacer, como prohibir el herbicida Paraquat (peligrosísimo para los trabajadores) o integrar en serio el cambio climático en su programa. La falta de permisos para visitar las plantaciones de Indonesia y la falta de estudios de impacto de la RSPO, nos han hecho imposible verificar que esta iniciativa suponga una mejora real en el terreno.

Con sus imperfecciones, la RSPO representa hoy la iniciativa más extendida y creíble para amortiguar los efectos del crecimiento, en auge, de este mercado. De hecho, solo la marca cosmética Weleda alcanza nuestra mejor calificación sin pertenecer a la RSPO. Pero además de examinar el compromiso de las compañías con la RSPO y sus principios, o si se proveen realmente de aceite certificado y si trabajan en la identificación de las plantaciones de las que se proveen, nuestra evaluación ha tenido en cuenta otros aspectos. Por ejemplo, la información en los productos que llevan aceite de palma en la etiqueta (Bimbo, Carrefour) o la transparencia de las empresas para facilitar esta información a petición del consumidor (Mercadona, The Body Shop, Weleda, Yves Rocher).

Sellos de certificación

Buena parte de los miembros de la Mesa Redonda para el aceite de palma sostenible (RSPO) se han comprometido a abastecerse totalmente de aceite de palma sostenible para 2015. Sin embargo, el compromiso se reduce en muchos casos a la compra de certificados que permiten servirse de la discutible etiqueta GreenPalm.



Este logo señala que el fabricante solo ha empleado aceite de palma procedente de plantaciones sostenibles según las normas de la RSPO.



Este otro logo simplemente se consigue comprando certificados. No garantiza en absoluto que el aceite de verdad utilizado provenga de plantaciones sostenibles.

Las empresas deberían vetar a las plantaciones no sostenibles

OCU-SALUD ACONSEJA

Mejor cocinar

- ◆ El aceite de palma se usa mucho en los alimentos precocinados, la bollería industrial y otros productos agroalimentarios procesados. Para evitar el exceso de grasas saturadas que aporta a nuestra dieta es mejor preparar la comida en casa con aceites más saludables como el de oliva o el de girasol.
- ◆ Busque la etiqueta de certificación de la RSPO o escoja las empresas más comprometidas de nuestro estudio. Aunque todavía poco implantada en nuestro mercado, distingue a productos de empresas que han dado un paso adelante para conseguir una producción más sostenible.
- ◆ En algunos productos el aceite de palma sí se puede sustituir por otro tipo de grasa más saludable. Las marcas analizadas han aportado varios ejemplos, patatas fritas o snacks, en los que se ha sustituido por aceite de girasol. 🍏