

O palmovém oleji

➤ 1. Co je palmový olej?#

▪ Palmový olej se získává z dužiny plodů palmy olejné (*Elaeis guineensis*). Tato palma je domovem v oblasti západní Afriky poblíž Guinejského zálivu, odkud pochází i její botanický název. Palmy dorůstají do výšky až 30 metrů a rodí plody seskupené do velkých pevných kulovitých trsů, z nichž každý může obsahovat až 2 000 plodů. Svou velikostí připomínají tyto tropické plody velké olivy, jsou bohaté na olej (45–65 %) a díky vysokému obsahu karotenoidů v dužině mají přirozeně načervenalou barvu.

Plod má jen jedno semeno či jádro, které se používá k výrobě jiného oleje – tzv. „palmojádrového oleje“, jehož struktura je zcela jiná než struktura palmového oleje (tj. oleje z dužiny plodu).

Palmový olej se extrahuje zahříváním a lisováním dužiny plodu. Procesem rafinace se surový palmový olej vyčistí a výsledkem je vysoce univerzální olej, který má důležité funkční vlastnosti. Následně je možné z palmového oleje oddělit různé frakce – kapalnou (olej) a pevnou (tuky), které lze poté zpracovávat a míchat podle specifických potřeb, aby potravinářským výrobkům dodaly exkluzivní chuť a texturu.

➤ 2. Kde se palmový olej vyrábí?

▪ Palma olejná (*Elaeis guineensis*) pochází údajně z oblasti tropického deštného pralesa v západní Africe. Plody palmy olejné se v Africe na jedlý olej zpracovávají po tisíce let a takto získaný olej, který má velmi výraznou barvu i chuť, je jednou z hlavních přísad mnoha pokrmů tradiční západoafrické kuchyně.

Pro svůj hospodářský význam coby vysoce výnosný zdroj jedlých i technických olejů se nyní palma olejná pěstuje jako plantážová plodina ve většině zemí s vysokými srážkovými úhrny v tropických oblastech do 10° zeměpisné šířky od rovníku.

Přibližně 85 % veškerého palmového oleje produkují Indonésie a Malajsie, zatímco zbývající část pochází z dalších tropických zemí v Asii, Africe a Latinské Americe.

➤ 3. V kterých výrobcích se palmový olej používá?

▪ Palmový olej je součástí receptur vysokého procenta výrobků, které se prodávají v supermarketech. Patří k nim potravinářské výrobky (jako např. margaríny, cukrovinky, hotové pokrmy, svačinky, čokoláda, zmrzlina a pekařské výrobky), jakož i nepotravinářské výrobky (jako např. mýdla, svíčky a kosmetika).

➤ 4. Je pravda, že se palmový olej používá také jako palivo nebo k výrobě mýdel?#

▪ Palmový olej se získává z dužiny plodů palmy olejné. Stejně jako každý jiný rostlinný olej lze i palmový olej používat jako palivo či k výrobě nepotravinářských výrobků, jako jsou mýdla. Celosvětově je palmový olej určen především k lidské výživě (přibližně 75 % z celkového objemu).

➤ 5. Proč je palmový olej nejrozšířenějším rostlinným olejem na světě?#

Obrovský růst celého odvětví produkce palmového oleje v posledních desetiletích je důsledkem rychle rostoucí populace a měnících se vzorců spotřeby. Hlavním důvodem nadvlády palmového oleje na trhu s rostlinnými oleji je přirozeně vyšší produktivita palmy olejné v porovnání s rostlinami produkujícími olejnatá semena (jako jsou např. slunečnice a řepka), které vynášejí méně než 0,8 tuny na hektar. Jeden hektar palmy olejné může každoročně vyprodukovat v průměru 3,7 tuny oleje.

Poptávku zvýšily rovněž obavy týkající se zdravotních rizik spojených s transmastnými kyselinami (TFA) a geneticky modifikovanými organismy (GMO). Palmový olej, který při výrobě margarínu a pekařských a cukrářských tuků zpravidla nevyžaduje hydrogenaci, je velmi oceňovanou náhradou jiných rostlinných olejů, které při výrobě těchto potravin hydrogenaci potřebují.

Mnoha potravinářským výrobkům může rafinovaný palmový olej dodat mnohostranné a charakteristické vlastnosti a konečnému výrobku optimální chuť a texturu. Jeho hlavními výhodami jsou:

- **Velká odolnost vůči vysokým teplotám při vaření:** Palmový olej si své vlastnosti udrží i při vysokých teplotách a chová se lépe než některé jiné oleje a tuky.
- **Vysoká stabilita v průběhu času:** Palmový olej pomáhá udržet chuť výrobku po celou dobu jeho trvanlivosti, a sice díky své vyšší odolnosti vůči oxidaci v porovnání s jinými rostlinnými oleji.
- **Neutrální chuť a vůně:** Dezodorizovaný palmový olej lze použít v mnoha různých potravinách, aniž by ovlivnil jejich chuť; díky své neutrální chuti nepřekrývá chuť ostatních přísad, jako jsou např. mléko, kakao a lískové ořechy.
- **Palmový olej je velmi univerzálním rostlinným tukem,** jelikož z něj lze oddělit různé frakce – kapalnou a pevnou. Díky možnosti míchat tyto frakce je pak schopen vyhovět nejrozličnějším požadavkům na texturu a chuť konečného výrobku.
- **Hladká a krémová textura:** Potravinářské výrobky s obsahem palmového oleje vyvolávají v ústech vynikající pocit, a to při zachování specifických vlastností každého výrobku. Palmový olej přispívá například k dosažení hladké a krémové struktury a roztíratelnosti čokoládových pomazánek.

➤ 6. Jaká jsou hlavní fakta o palmovém oleji?

- Palmový olej a palmojádrový olej představují 32 % celosvětové produkce rostlinných olejů.
- Palmového oleje se ročně vyprodukuje 55 milionů tun.
- Jeden hektar palmy olejné může každoročně vyprodukovat v průměru 3,7 tuny oleje.
- Jedna palma každoročně vyprodukuje 50 kilogramů palmového oleje.
- Palma je produktivní zhruba po dobu 25 let.
- Přibližně 85 % celosvětově používaného palmového oleje pochází z Indonésie a Malajsie (přičemž Indonésie se na celkovém objemu podílí 51 procenty a Malajsie 34 procenty).
- V Indonésii a Malajsii se získáváním palmového oleje živí dohromady asi 4,5 milionu lidí.
- V Indonésii pochází od drobných zemědělců 45 % produkce palmového oleje, zatímco v Malajsii je to 35 % produkce.
- Používání palmového oleje v rámci lidské výživy sahá až 10 000 let do minulosti.

➤ 7. Jakou roli hraje palmový olej v zemích, které jej produkují?

- Pro země, které jej produkují, je palmový olej jedním z důležitých aktiv. Podporuje zaměstnanost na venkově a jako plodinu jej snadno mohou pěstovat i drobní zemědělci, díky čemuž se obyvatelé venkovských regionů často pozvedají z chudoby. Palma olejná představuje 3,2 % malajsijského HDP a 6–7 % indonéského HDP. V Malajsii zaměstnává sektor produkce palmového oleje 590 000 přímých pracovníků, přičemž od drobných zemědělců pochází 35 % produkce. V Indonésii pracuje v odvětví produkce palmového oleje a navazujících odvětvích 3,7 milionu lidí a od drobných zemědělců pochází 45 % produkce. Výrazný nárůst poptávky po palmovém oleji v nedávných letech vytvořil nová pracovní místa, díky čemuž se v Indonésii a Malajsii mohly vymanit z chudoby miliony lidí. V letech 1999 až 2009 přispěl k více než zdvojnásobení indonéské střední třídy.

➤ 8. Obsahuje palmový olej vysoké procento nasycených tuků?#

- Složení tuků v palmovém oleji je rozděleno rovnoměrně: přibližně 50 % nasycených tuků a 50 % nenasycených tuků. Je však zapotřebí vzít v úvahu, že jiné rostlinné oleje (slunečnicový, řepkový, sójový apod.) sice mají obsah nasycených tuků nižší, avšak k tomu, aby konečnému výrobku dodaly stejnou krémovitost a konzistenci, jaká je charakteristická pro olej palmový, musely by projít hydrogenací, v jejímž důsledku by se staly opravdu škodlivými.

➤ 9. Má palmový olej nepříznivé účinky na zdraví?#

▪ Navzdory některým zavádějícím sdělením je tvrzení, že palmový olej je zdraví škodlivý, nepoctivé. V potravinářských výrobcích se palmový olej používá kvůli svým přirozeným vlastnostem a kvalitám, aniž by předtím musel projít hydrogenací. Hydrogenace totiž vede ke vzniku mastných kyselin označovaných jako „transmastné kyseliny“, a tyto kyseliny úřady i vědecký svět uznávají za zdraví škodlivé.

Útoky na palmový olej nejsou žádnou novinkou. Již v 80. letech 20. století byl palmový olej ve Spojených státech amerických předmětem dlouhotrvající kampaně o údajném škodlivém vlivu na zdraví, kterou proti němu vedli převážně místní producenti jiných, alternativních rostlinných olejů. Nakonec však vědecký svět prokázal nesprávnost této kampaně a naopak uznal užitečnost palmového oleje coby prvořadé náhrady škodlivých ztužených (hydrogenovaných) tuků. Díky tomu spotřeba palmového oleje v USA i celosvětově i nadále roste, a to nepřetržitě a významně.

Palmový olej se jako součást lidské výživy používá tisíce let. Existuje mnoho vědeckých studií prokazujících neutralitu působení palmového oleje na metabolismus v rámci vyvážené stravy.

➤ 10. Má palmový olej negativní dopad na životní prostředí?#

▪ V důsledku nárůstu populace a zvýšení prosperity v zemích, jako jsou např. Čína a Indie, poptávka po palmovém oleji i nadále významným způsobem roste. Předpokládá se, že do roku 2020 vzroste produkce palmového oleje více než o 25 procent, a dosáhne tak celosvětového objemu přes 68 milionů tun.

Spolu s tímto celosvětovým nárůstem poptávky po palmovém oleji se rozšiřuje i rozloha půdy vyhrazené k jeho pěstování. Prvořadým úkolem je tedy zajistit, aby tato expanze probíhala udržitelným způsobem, s respektem k lidem i k přírodě – nebude-li totiž řádně řízena, může mít masová produkce palmového oleje nepříznivý dopad například na zalesněné oblasti a pozemková práva místní populace. Někteří producenti a uživatelé palmového oleje si těchto environmentálních problémů, které jsou s produkcí palmového oleje spojeny, byli vědomi, a proto v roce 2004 založili sdružení nazvané „Kulatý stůl na téma udržitelné produkce palmového oleje“ (*Roundtable on Sustainable Palm Oil* [www.rspo.org], dále jen „RSPO“). Sdružení RSPO vypracovalo kritéria udržitelnosti a program certifikace, jejichž cílem je sladit produktivitu s respektem k biodiverzitě a místním populacím. Společnost Ferrero je jedním z členů tohoto sdružení od roku 2005.

➤ 11. Existuje udržitelný palmový olej?#

▪ Palmový olej může být udržitelný díky činnosti „Kulatého stolu na téma udržitelné produkce palmového oleje“ (*Roundtable on Sustainable Palm Oil*, dále jen „RSPO“) a veškerých dalších řádných a rozsáhlých závazků ve vztahu k odpovědnosti, které z této činnosti vyplývají.

RSPO je sdružením mnoha zainteresovaných stran, které bylo založeno v roce 2004 na podporu rozvoje a používání udržitelného palmového oleje, a sice prostřednictvím spolupráce všech článků dodavatelského řetězce.

Sdružení RSPO vypracovalo zásady a kritéria pro produkci palmového oleje, jejichž cílem je zajistit, že jeho produkce bude hospodářsky životaschopná a environmentálně odpovědná, s respektem k biodiverzitě i místním komunitám. Světový fond na ochranu přírody (WWF) jako jeden ze zakládajících členů sdružení RSPO se velmi snažil o to, aby standardy sdružení vycházely z vhodných sociálních a environmentálních kritérií, včetně zákazu přeměňování cenných pralesů na plantáže pro pěstování palmového oleje.

Udržitelné pěstování palmového oleje v souladu s těmito „zásadami a kritérii“ definovanými sdružením RSPO zejména znamená, že zakládání nových plantáží v místech, kde se nacházejí původní pralesy nebo oblasti, které jsou z hlediska ochrany přírody vysoce cenné, je od roku 2005 zakázáno. Sdružení RSPO rovněž požaduje, aby byl environmentální a sociální dopad zakládání nových plantáží nebo rozšiřování těch stávajících monitorován (s cílem vypracovat plán na zmírnění těchto rizik) a aby nový způsob využívání půdy neporušoval práva místních komunit. Kromě toho tyto zásady a kritéria sdružení RSPO stanoví, že zemědělské postupy musí zachovávat úrodnost půdy a používané chemické látky nesmí ohrožovat lidské zdraví ani životní prostředí. Je důležité podotknout, že tato kritéria se pravidelně revidují.

Jedním z příkladů těchto iniciativ, jež přispívají k dalšímu posilování udržitelného fungování celého odvětví produkce palmového oleje, je dále „Charta palmového oleje společnosti Ferrero“ (*Ferrero Palm Oil Charter*) – politika „nulového odlesňování“, jejímž cílem je odebírat palmový olej ze známých zdrojů, aniž bychom tím současně přispívali k odlesňování, vymírání živočišných druhů, vysokým emisím skleníkových plynů či porušování lidských práv.

➤ **12. Co je „Kulatý stůl na téma udržitelné produkce palmového oleje“ (RSPO)?#**

▪ RSPO je sdružením mnoha zainteresovaných stran, které bylo založeno v roce 2004 na podporu rozvoje a používání udržitelného palmového oleje.

Předpokládá se, že do roku 2020 vzroste produkce palmového oleje více než o 25 procent, a dosáhne tak celosvětového objemu přes 68 milionů tun. Spolu s tímto celosvětovým nárůstem poptávky po palmovém oleji se rozšiřuje i rozloha půdy vyhrazené k jeho pěstování. Prvořadým úkolem je tedy zajistit, aby v zemích, kde se nachází jedny z nejvíce biologicky diverzifikovaných regionů na této planetě, probíhala tato expanze udržitelným způsobem, s respektem k lidem i k přírodě.

Sdružení RSPO se tohoto úkolu chopilo a pod názvem „Zásady a kritéria sdružení RSPO“ (*RSPO Principles and Criteria*) vypracovalo celosvětový standard pro udržitelný palmový olej. K osmi definovaným zásadám patří závazek ve vztahu k transparentnosti, environmentální odpovědnost a odpovědná ohleduplnost k zaměstnancům a komunitám, které jsou pěstiteli a zpracovatelskými závody dotčeny. V současnosti má sdružení RSPO 1 217 členů více než z 50 zemí a udržitelný palmový olej, certifikovaný sdružením RSPO, představuje 15 procent celosvětové produkce palmového oleje. Členy sdružení RSPO je mnoho evropských rafinérů, výrobců spotřebního zboží i maloobchodníků. Rostoucí počet členů se zavázal k přechodu na 100 procent certifikovaného udržitelného palmového oleje.