

## L'olio di palma nei nostri prodotti

---

### ➤ 13. Perché utilizziamo l'olio di palma?

---

#### ■ IN NUTELLA®

L'olio di palma viene utilizzato nella Nutella® per tre motivi:

- Fornisce al prodotto la sua particolare cremosità e la giusta consistenza e - cosa estremamente importante - senza il ricorso al processo di idrogenazione, che produce acidi grassi trans, riconosciuti dalle autorità e dalla comunità scientifica come dannosi per la salute.
- Contribuisce all'equilibrio tra gli ingredienti (ad es. le nocciole), migliorandone il gusto, poiché risulta inodore e insapore dopo il processo di raffinazione.
- L'olio di palma serve a conservare il gusto unico di Nutella® fino alla scadenza del prodotto, grazie alla sua maggiore stabilità all'ossidazione rispetto ad altri oli vegetali.

#### ■ IN KINDER®

L'olio di palma viene utilizzato nei prodotti Kinder® per tre motivi:

- L'olio di palma si adatta alle diverse esigenze di ogni ricetta Kinder®, poiché alcune richiedono una farcitura più cremosa, altre una consistenza più croccante, altre ancora entrambe, e - cosa davvero importante - non necessita di un processo di idrogenazione che produce "grassi trans", riconosciuti dalle autorità e dalla comunità scientifica come dannosi per la salute..
- Contribuisce all'equilibrio tra gli ingredienti (ad es. latte, cacao e nocciole), migliorandone il gusto, poiché il processo di raffinazione lo rende inodore e insapore.
- L'olio di palma serve a mantenere il gusto unico di Kinder® fino alla scadenza del prodotto, grazie alla sua maggiore stabilità all'ossidazione rispetto ad altri oli vegetali.

#### ■ IN ALTRI PRODOTTI FERRERO

L'olio di palma viene usato in molti altri prodotti Ferrero, insieme ad altri prodotti attentamente selezionati, per tre motivi:

- L'olio di palma si adatta, in diverse quantità, alle diverse esigenze di ogni ricetta, poiché alcune richiedono una farcitura più cremosa, altre una consistenza più croccante, altre ancora entrambe, e - cosa davvero importante - non necessita di un processo di idrogenazione che produce "grassi trans", riconosciuti dalle autorità e dalla comunità scientifica come dannosi per la salute.
- Contribuisce all'equilibrio tra gli ingredienti (ad es. nocciole, mandorle), migliorandone il gusto, poiché il processo di raffinazione lo rende inodore e insapore.
- L'olio di palma serve a mantenere il gusto unico dei prodotti Ferrero fino alla scadenza degli stessi, grazie alla sua maggiore stabilità all'ossidazione rispetto ad altri oli vegetali.

---

### ➤ 14. In quale quantità l'olio di palma è presente nei nostri prodotti?

---

■ Il successo mondiale dei nostri prodotti deriva da ricette segrete che nessuno è mai riuscito a copiare. Esse rappresentano un elemento molto importante del gruppo Ferrero, quindi è comprensibile che - come per ogni altro prodotto rinomato per la sua ricetta unica - non possiamo rispondere nel dettaglio a questa domanda.

Tuttavia, possiamo rivelare che l'olio di palma, usato in diverse quantità nei prodotti Ferrero, svolge un ruolo importante per il raggiungimento dell'equilibrio tra i componenti, assicurando che il prodotto abbia la giusta consistenza senza ricorrere al processo di idrogenazione e migliorando il gusto degli altri ingredienti, poiché il processo di raffinazione lo rende inodore e insapore.

---

### ➤ 15. L'olio di palma nei prodotti Ferrero contiene grassi idrogenati?

---

■ No, l'olio di palma usato nei nostri prodotti non contiene grassi idrogenati.

Infatti, l'olio di palma svolge un ruolo cruciale per il raggiungimento dell'equilibrio tra i vari componenti, assicurando la particolare spalmabilità della Nutella® e una consistenza varia, ma pur sempre unica, dei prodotti Kinder®, senza ricorrere al processo di idrogenazione.

---

➤ **16. Da dove proviene l'olio di palma utilizzato nei prodotti Ferrero?**

■ Il Gruppo Ferrero si rifornisce attualmente di olio di palma dalla Malesia, dalla Papua Nuova Guinea e dal Brasile. Nel nostro percorso verso la responsabilità, tuttavia, rimaniamo aperti alla possibilità di forniture da altri paesi dove i coltivatori siano disposti a rispettare la Palm Oil Charter di Ferrero.

Tramite un solido piano di implementazione, con vincoli temporali e consultabile pubblicamente, abbiamo instaurato una profonda collaborazione con i nostri fornitori nell'ambito di una politica globale di approvvigionamento responsabile di olio di palma, che prevede che l'olio di palma sia tracciabile in base alla filiera segregata RSPO. Il modello di filiera segregata assicura che l'olio di palma sostenibile venga tenuto separato dall'olio di palma proveniente da fonti non certificate nell'arco dell'intera filiera.

Siamo in linea per il raggiungimento del 100% di olio di palma certificato RSPO, tracciabile e segregato entro la fine del 2014, con quasi un anno di anticipo rispetto alle tempistiche originariamente previste. In particolare, a partire da settembre 2014 tutti i prodotti Ferrero (prodotti all'interno dell'UE e contenenti olio di palma nella loro ricetta) per i mercati europei e australiani, conterranno olio di palma certificato RSPO, segregato e tracciabile al 100%

---

➤ **17. Ferrero adotta una politica contraria alla deforestazione?**

■ La responsabilità di Ferrero non si fermerà al raggiungimento della certificazione, che rappresenta solamente il primo passo per soddisfare le aspettative dei nostri dipendenti e dei nostri consumatori. Abbiamo deciso di rafforzare il nostro impegno nei confronti dell'approvvigionamento responsabile di olio di palma tramite la "Palm Oil Charter" al fine di rifornirci di olio di palma da fonti note senza favorire la deforestazione, l'estinzione di specie animali o vegetali, l'emissione di gas serra o la violazione dei diritti umani.

Ci impegniamo a garantire che i nostri fornitori di olio di palma:

1. Tracciabilità della filiera.
2. Nessun insediamento su aree ad Alto contenuto di Carbonio (High Carbon Stock).
3. Nessun utilizzo di incendi volontari.
4. Nessun insediamento in torbiere.
5. Protezione delle specie protette, preservando le aree ad alto valore di conservazione.
6. Relazione sulle emissioni di gas serra.
7. Rispetto dei diritti umani incluso il diritto al consenso libero, precedente e informato delle comunità locali e autoctone.
8. Rispetto, riconoscimento e rafforzamento dei diritti dei lavoratori.
9. Nessun utilizzo di Paraquat (erbicida).
10. Contrasto attivo della corruzione.

Ferrero ha sviluppato una metodologia congiuntamente a TFT (precedentemente denominato The Forest Trust) per valutare l'implementazione della Charter da parte dei nostri fornitori e per aiutare i coltivatori a spingersi al di là dei requisiti RSPO, ad es. impegnandosi per la non deforestazione tramite la protezione delle foreste con elevato stock di carbonio e le aree ad alto valore di conservazione, nonché a prodigarsi per includere i piccoli coltivatori all'interno di filiere responsabili. Attingendo alle informazioni disponibili in campo ambientale e sociale, la metodologia identifica quali piantagioni nella filiera debbano essere visitate per prime per rivedere le pratiche contrarie ai principi della Charter. Le ispezioni di tali piantagioni prioritarie sono attualmente in corso e i coltivatori stanno ricevendo raccomandazioni su come rafforzare alcune pratiche. E' importante sottolineare che tutte le ispezioni finora condotte (luglio 2014) non hanno rilevato tracce di deforestazione nelle aree di coltivazione da cui derivano i nostri approvvigionamenti d'olio.

---

➤ **18. L'olio di palma utilizzato nei prodotti Ferrero è tracciabile?**

■ Come società alimentare responsabile, riteniamo che i nostri prodotti debbano contenere olio di palma tracciabile fino alle piantagioni di provenienza e che non comporti deforestazione o sfruttamento della manodopera, quindi che non sia legato in alcun modo al degrado ambientale e alle ingiustizie sociali.

La tracciabilità è un elemento cruciale per raggiungere quest'obiettivo; conoscere esattamente la provenienza dell'olio di palma che acquistiamo è l'unico modo per valutare le pratiche in loco e verificare la necessità di miglioramenti. Ad oggi, (luglio 2014) il 90% del nostro olio di palma è tracciabile fino alla piantagione di provenienza. I nostri fornitori attuali comprendono 10 raffinerie, fino a 35 stabilimenti produttivi e 182 piantagioni in Malesia, Papua Nuova Guinea e Brasile. Nel nostro viaggio verso la responsabilità, rimaniamo aperti alla possibilità di forniture da altri paesi, dove i coltivatori si impegnino a rispettare la nostra Palm Oil Charter.

---

➤ **19. Per quale motivo l'olio di palma viene dichiarato nelle etichette di alcuni prodotti e in altri no?**

■ Il contenuto delle etichette di Ferrero è rigorosamente conforme alle legislazioni locali applicabili.

Di conseguenza, entro il mese di agosto del 2014 Ferrero inizierà ad indicare il tipo di olio vegetale utilizzato sull'etichetta dei suoi prodotti nei paesi dell'Unione Europea, in conformità alle disposizioni della legge UE che entrerà in vigore a dicembre 2014.

Inoltre, a partire da gennaio 2015, Ferrero inizierà progressivamente ad indicare il tipo di olio vegetale utilizzato sull'etichetta dei propri prodotti anche in Australia.

Le ricette dei prodotti non sono state modificate.

Prevediamo un periodo di transizione durante il quale i nostri clienti troveranno sugli scaffali i prodotti Ferrero con entrambe le etichette. Nel periodo tra agosto 2014 e dicembre 2014 la nuova etichetta con l'indicazione del tipo di olio vegetale utilizzato farà la propria comparsa sugli scaffali per sostituire progressivamente l'etichetta con l'indicazione generica di "olio vegetale".

---

➤ **20. Dove posso trovare ulteriori informazioni?**

■ Per ulteriori informazioni in merito a tutte le materie prime che utilizziamo e al nostro impegno a raggiungere l'eccellenza e la sostenibilità, vi invitiamo a consultare il nostro rapporto di responsabilità sociale d'impresa <http://www.ferrerocr.com/>

Per ulteriori informazioni in merito ai prodotti Ferrero, vi invitiamo a consultare i link seguenti:

Nutella® ➔ [www.nutella.com](http://www.nutella.com)

Kinder® ➔ [www.kinder.com](http://www.kinder.com)

Per ulteriori informazioni in merito all'olio di palma utilizzato nei prodotti alimentari nei paesi dell'Unione Europea, vi invitiamo a consultare il seguente link.: <http://www.palmoilandfood.eu/en>