

Sobre el ACEITE DE PALMA

▶ 1. ¿Qué es el aceite de palma?

▪ El aceite de palma se obtiene de la pulpa del fruto de la palma (*Elaeis guineensis*). Este árbol es originario de la zona del África Occidental, cerca del Golfo de Guinea, de donde proviene su nombre científico. El árbol de la palma puede crecer hasta 30 metros de alto y produce frutos que se agrupan en racimos grandes, compactos y esféricos que pueden llegar a contener hasta 2.000 unidades. Estos frutos tropicales son del tamaño de una oliva grande, ricos en aceite (45-65%), y son de un color rojizo debido al alto contenido en carotenos de su pulpa.

La pulpa tiene una única semilla o nuez de palma, que se utiliza para producir un aceite diferente, conocido como aceite de nuez de palma, que tiene una estructura totalmente distinta a la del aceite de palma (aceite de la fruta de la palma).

El aceite de palma se extrae calentando y prensando la pulpa de la fruta. El proceso de refinamiento consiste en la purificación del aceite de palma crudo, lo que ofrece como resultado un aceite muy versátil de importantes propiedades funcionales. Posteriormente, el aceite de palma se puede separar en distintos tipos de fracciones, líquida (aceite) y sólida (grasas), que pueden ser a su vez procesadas y mezcladas en función del uso específico que se le quiera dar y obtener así un sabor y una textura exclusivos para los productos alimenticios.

▶ 2. ¿Dónde se produce el aceite de palma?

▪ Se cree que el aceite de palma (*Elaeis guineensis*) es originario del bosque tropical de la región del África Occidental. Hace miles de años que se procesan los frutos del aceite de palma en África para la obtención de aceite comestible y el producto que se obtiene es un ingrediente básico para la mayoría de platos de la cocina tradicional del África Occidental.

Debido a su importancia económica como una fuente versátil de aceites comestibles y aceites blancos, el aceite de palma se cosecha en plantaciones en la mayoría de países de clima tropical con alta pluviosidad a situados 10° del Ecuador Terrestre.

Indonesia y Malasia producen el 85 % de todo el aceite de palma y, junto con otros países tropicales de Asia, África y Latinoamérica producen el resto.

▶ 3. ¿En qué productos se emplea el aceite de palma?

▪ Un alto porcentaje de los productos que se encuentran a la venta en los supermercados cuentan con el aceite de palma entre sus componentes. Entre ellos se encuentran productos comestibles como la margarina, los dulces, la comida precocinada, los aperitivos, el chocolate, el helado y la bollería así como productos no comestibles como el jabón, las velas y algunos cosméticos.

▶ 4. ¿Es cierto que el aceite de palma también se utiliza para la fabricación de combustible o jabón?

▪ El aceite de palma se obtiene del fruto del árbol de palma. Como cualquier otro aceite vegetal, se puede utilizar para la fabricación de combustible y de otros productos no comestibles como el jabón. Generalmente, el aceite de palma se destina principalmente a la fabricación de productos nutricionales de consumo humano (aproximadamente el 75 % del total).

▶ 5. ¿Por qué el aceite de palma es el aceite vegetal más utilizado a nivel mundial?

En las últimas décadas, el rápido crecimiento de la población y el cambio continuo de los patrones de consumo han tenido como consecuencia un gran crecimiento de la industria del aceite de palma. La razón principal del predominio del uso del aceite de palma en el sector de los aceites vegetales es su alta productividad en comparación con el aceite proveniente otras semillas (como las de girasol o las de la colza) de las que se puede obtener menos de 0,8 toneladas por hectárea. Una hectárea de árbol de palma puede producir un promedio de 3,7 toneladas de aceite al año.

Las preocupaciones relacionadas con los peligros para la salud que pueden tener los ácidos grasos trans (AGT) y los organismos genéticamente modificados (OGM) también han aumentado su demanda. El aceite de palma, que normalmente no requiere ser hidrogenado para la fabricación de la margarina, la manteca

para pastelería o las grasas para la producción de dulces, es un apreciado sustituto de otros aceites vegetales que sí que necesitan someterse a ese proceso para la obtención de dichos productos.

El aceite de palma refinado aporta beneficios versátiles y característicos a muchos productos alimenticios así como un sabor y una textura óptimos al producto final. Sus principales ventajas son:

- **Gran estabilidad a altas temperaturas de cocción:** el aceite de palma mantiene sus características al ser sometido a altas temperaturas y tiene un mejor rendimiento que otros aceites o grasas.
- **Alta estabilidad a lo largo del tiempo:** el aceite de palma ayuda a mantener el sabor de los productos durante toda su vida de almacenaje gracias a su gran resistencia ante la oxidación en comparación a otros aceites vegetales.
- **Sabor y olor neutros:** el aceite de palma desodorizado se puede utilizar en una amplia gama de alimentos sin afectar a su sabor pues sus características neutras no cubren los aromas de otros ingredientes como la leche, el cacao o las avellanas.
- **Es una grasa vegetal muy versátil divisible en fracciones de consistencias diferentes:** líquidas y sólidas. Las posibles mezclas de dichas fracciones hacen que sea apto para la obtención de las diferentes texturas y los sabores de los productos finales.
- **Textura suave y cremosa:** los productos alimenticios fabricados con aceite de palma tienen unas excelentes propiedades organolépticas en boca con características específicas para cada producto. Por ejemplo, el aceite de palma contribuye a la suavidad y la cremosidad de las texturas así como a la untabilidad de las cremas de chocolate.

▶ **6. ¿Cuáles son los datos más importantes del aceite de palma?**

- El aceite de palma y el aceite de la nuez de palma representan el 32 % de la producción total de aceite vegetal.
- Cada año se producen cincuenta y cinco millones de toneladas de aceite de palma.
- Una hectárea de árbol de palma puede producir un promedio de 3,7 toneladas de aceite al año.
- Un árbol de palma produce 50 kilos de aceite de palma al año.
- Un árbol de palma se puede explotar durante 25 años.
- Indonesia y Malasia suministran, aproximadamente, el 85 % del aceite de palma que se utilice a nivel mundial (de los cuales Indonesia y Malasia producen el 34 %).
- En Indonesia y Malasia juntos, aproximadamente 4,5 millones de personas se ganan la vida gracias al aceite de palma.
- En Indonesia, el 45 % de la producción del aceite de palma proviene de pequeños agricultores. En Malasia representan el 35 % de la producción.
- Hace más de 10.000 años que se emplea el aceite de palma para la nutrición humana.

▶ **7. ¿Qué papel tiene el aceite de palma en los países que lo producen?**

- El aceite de palma es un activo importante para sus países productores. Favorece la contratación en las zonas rurales y es un tipo de cosecha fácilmente sostenible para los pequeños agricultores, salvando, a menudo, de la pobreza a las personas que habitan en las regiones rurales.
- El aceite de palma representa el 3,2 % del PIB de Malasia y hasta el 7 % de Indonesia. En Malasia, el sector del aceite de palma emplea directamente a 590.000 trabajadores y el 35 % de la producción deriva de pequeños agricultores. En Indonesia, 3,7 millones de personas trabajan en el sector del aceite de palma y otros sectores derivados del mismo y el 45 % de la producción está en manos de pequeños agricultores.
- El incremento de la demanda del aceite de palma en los últimos años ha generado nuevos puestos de trabajo, lo que ha salvado a millones de personas de la pobreza en Indonesia y Malasia. Durante los 10 años posteriores al 2009, contribuyó a multiplicar por más de dos la clase media en Indonesia .

▶ **8. ¿Contiene el aceite de palma un alto nivel de grasas saturadas?**

▪ La composición grasa del aceite de palma es uniforme: contiene aproximadamente un 50 % de grasas saturadas y un 50 % de grasas insaturadas. Se debe tener en cuenta que aunque los otros aceites vegetales (girasol, colza, soja, etc.) tengan un menor contenido de grasas saturadas, para obtener la cremosidad y consistencia típica del aceite de palma en el producto final necesitan ser hidrogenados, lo que hace que sean dañinos para la salud.

▶ **9. ¿Tiene el aceite de palma efectos adversos para la salud?**

▪ En contra de lo que aseguran falsas comunicaciones, es injusto afirmar que el aceite de palma es dañino para la salud. En los productos alimenticios, se emplea el aceite de palma por las propiedades y cualidades que ofrece sin necesidad de ser sometido al proceso de hidrogenación. De hecho, la hidrogenación genera la creación de ácidos grasos conocidos como "trans", que han sido reconocidos por las autoridades y por la comunidad científica como dañinos para la salud.

Pero dicho ataque contra el aceite de palma no es una novedad. Ya en los años ochenta en los Estados Unidos, el aceite de palma fue objeto de una amplia campaña dirigida principalmente por productores locales de otros aceites vegetales alternativos. En ella se advertía sobre sus supuestos efectos dañinos para la salud. Finalmente, se demostró científicamente la falsedad de la campaña y se reconoció las utilidades del aceite de palma como sustituto principal de las grasas hidrogenadas dañinas para la salud. Como consecuencia, el consumo del aceite de palma en los EE UU y en el resto del mundo sigue creciendo de forma constante y significativa.

El aceite de palma se ha utilizado durante miles de años en la nutrición humana y existen numerosos estudios científicos que demuestran que el aceite de palma no tiene ningún efecto negativo sobre el metabolismo si se consume como parte de una dieta equilibrada.

▶ **10. ¿El aceite de palma tiene un impacto negativo sobre el medio ambiente?**

▪ Como consecuencia del crecimiento de población y el aumento de la prosperidad en países como China e India, la demanda de aceite de palma sigue creciendo de forma considerable. Se espera que, en el 2020, la producción de aceite de palma haya aumentado más de un 25 % hasta superar los sesenta y ocho millones de toneladas mundiales.

Con este aumento mundial de la demanda de aceite de palma, también crecen las zonas de tierras destinadas a su cultivo. El reto consiste en garantizar que la expansión se lleva a cabo de forma sostenible en lo que se refiere a las personas y la naturaleza: si no se gestiona de forma adecuada, la producción de aceite de palma a gran escala podría afectar, por ejemplo, a las zonas arboladas así como a los derechos de la población local. Algunos productores y usuarios del aceite de palma, conscientes de estos aspectos medioambientales, crearon en el año 2004 la RSPO (de sus siglas en inglés Roundtable on Sustainable Palm Oil, mesa redonda del aceite de palma sostenible – www.rspo.org). La RSPO ha desarrollado criterios de sostenibilidad y un plan de certificación para cumplir con la productividad respetando la biodiversidad y la población local. Ferrero es uno de sus miembros desde 2005.

▶ **11. ¿Existe un aceite de palma sostenible?**

▪ Un aceite de palma sostenible es posible gracias a la RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) así como a la existencia de un compromiso adecuado, sólido y sostenible de una distribución responsable.

La RSPO es una asociación de diversos accionistas establecida en el año 2004 para promover el desarrollo y el uso sostenible del aceite de palma mediante la cooperación de todos los participantes en la cadena de producción y suministro.

La RSPO ha desarrollado unos principios y criterios de producción del aceite de palma para garantizar que es económicamente viable, medioambientalmente responsable y respetuoso con la biodiversidad y las comunidades locales. Como miembro fundador de la RSPO, la WWF (de sus siglas en inglés World Wide Fund, Fondo Mundial por la Naturaleza) ha trabajado duro para garantizar que los estándares se basan en criterios sociales y medioambientales sólidos entre los que se cuenta la prohibición de convertir bosques de gran valor en plantaciones de aceite de palma.

En concreto, el cultivo sostenible del aceite de palma según los principios y criterios definidos por la RSPO incluye, entre otras cosas, la prohibición desde 2005 de la creación de nuevas plantaciones en zonas en las que existen bosques importantes o zonas de Alto Valor de Conservación (AVC). También exigen el seguimiento del impacto social y medioambiental de las nuevas plantaciones o extensiones mediante la creación de un plan para mitigar posibles riesgos así como evitar el incumplimiento por parte de las nuevas tierras de los derechos de las comunidades locales. Además, los principios y criterios de la RSPO estipulan que las prácticas agrarias deben mantener la fertilidad del terreno y los productos químicos empleados no deben suponer una amenaza para la salud humana o el medio ambiente. Es importante destacar que dichos criterios se revisan con regularidad.

Un ejemplo de las iniciativas que contribuyen a reforzar el concepto de industria de aceite de palma sostenible es el Acta de Aceite de Palma de Ferrero (Ferrero Palm Oil Charter), una política de no deforestación cuyo objetivo es obtener el aceite de palma de proveedores conocidos sin contribuir a la deforestación, la extinción de especies, las emisiones de gases de efecto invernadero o la violación de los derechos humanos.

▶ 12. ¿En qué consiste la RSPO?

▪ La RSPO es una asociación de accionistas creada en el 2004 para garantizar el desarrollo y el uso sostenible del aceite de palma.

Se espera que, en el año 2020, la producción de aceite de palma haya aumentado en más de un 25 % hasta superar los sesenta y ocho millones de toneladas mundiales. Con este aumento mundial de la demanda de aceite de palma, también crecen las zonas de tierras destinadas a su cultivo. El reto consiste en garantizar que la expansión se lleva a cabo de forma sostenible y respetando a las personas y la naturaleza en países con algunas de las regiones con mayor biodiversidad del planeta.

Para aprovechar este reto, la RSPO ha desarrollado estándares globales para el aceite de palma sostenible conocidos como Principios y Criterios de la RSPO (P&C). Entre los 8 principios existe el compromiso de transparencia, responsabilidad medioambiental y la retribución responsable de los trabajadores y las comunidades afectadas por los agricultores y los molinos. Actualmente, la RSPO cuenta con 1.217 miembros de más de 50 países y el aceite de palma sostenible certificado por la RSPO representa el 15 % de la producción mundial de aceite de palma. Muchas refinerías Europeas, fabricantes de bienes de consumo y distribuidores al por menor son miembros de la RSPO. Un número cada vez mayor de miembros se han comprometido consumir únicamente aceite de palma certificado como sostenible.