

El aceite de palma en nuestros productos

▶ 13. ¿Por qué empleamos aceite de palma?

▪ EN NUTELLA®

Utilizamos el aceite de palma en Nutella® por tres motivos:

- Permite aportar al producto una cremosidad especial, una textura correcta y, lo que es más importante, no es necesario recurrir al proceso de hidrogenación que produce grasas trans que han sido identificadas por las autoridades y la comunidad científica como especialmente dañinas para la salud.
- Contribuye al equilibrio de los otros ingredientes (como las avellanas) y potencia su sabor ya que, tras el proceso de refinado, no tiene olor ni sabor.
- Ayuda a mantener el sabor único de Nutella® durante el almacenaje gracias a su gran resistencia ante la oxidación en comparación a otros aceites vegetales.

▪ EN KINDER®

Utilizamos el aceite de palma en los productos Kinder® por tres motivos:

- Se adapta a los requisitos específicos de cada receta Kinder® ya que algunos productos contienen un relleno más cremoso, otros una textura crujiente, o ambas cosas y, lo que es más importante, no es necesario recurrir al proceso de hidrogenación que produce grasas trans que han sido identificadas por las autoridades y la comunidad científica como especialmente dañinas para la salud.
- Contribuye al equilibrio de los otros ingredientes (como la leche, el cacao y las avellanas) y potencia su sabor ya que, tras el proceso de refinado, no tiene olor ni sabor.
- Ayuda a mantener el sabor único de Kinder® durante el almacenaje gracias a su gran resistencia ante la oxidación en comparación a otros aceites vegetales.

▪ EN OTROS PRODUCTOS FERRERO

El aceite de palma se emplea, junto con otros selectos ingredientes, en diversos productos Ferrero por tres motivos:

- Se adapta a los requisitos específicos de cada receta ya que algunos productos contienen un relleno más cremoso, otros una textura crujiente, o ambas cosas y, lo que es más importante, no es necesario recurrir al proceso de hidrogenación que produce grasas trans que han sido identificadas por las autoridades y la comunidad científica como especialmente dañinas para la salud.
- Contribuye al equilibrio de los otros ingredientes (como las avellanas o las nueces) y potencia su sabor ya que, tras el proceso de refinado, no tiene olor ni sabor.
- Ayuda a mantener el sabor único de los productos Ferrero durante el almacenaje gracias a su gran resistencia ante la oxidación en comparación a otros aceites vegetales.

▶ 14. ¿Cuánto aceite de palma contienen nuestros productos?

▪ El éxito mundial de nuestros productos se debe a recetas secretas que nadie ha conseguido copiar con éxito. Son un activo muy importante del Grupo Ferrero, por ello es comprensible que, al igual que muchos otros productos conocidos por sus recetas únicas, no podamos responder a esa pregunta de forma detallada.

Sin embargo, podemos afirmar que el aceite de palma, que se emplea en cantidades diferentes en cada producto Ferrero, juega un papel importante en el equilibrio entre los componentes, lo que garantiza que el producto tiene la estructura adecuada sin la necesidad de recurrir al proceso de hidrogenación y potencia el sabor de los otros ingredientes ya que, tras el proceso de refinado, el aceite no tiene sabor ni olor.

▶ 15. ¿El aceite de palma de los productos Ferrero contiene grasas hidrogenadas?

▪ No, el aceite de palma empleado en nuestros productos no contiene grasas hidrogenadas.

De hecho, el aceite de palma tiene un papel crucial en el equilibrio entre los componentes, ya que garantiza la untabilidad de Nutella® y una diversidad de texturas únicas en los productos Kinder® sin la necesidad de recurrir al proceso de hidrogenado.

► **16. ¿De dónde proviene el aceite de palma que se emplea en los productos Ferrero?**

■ El Grupo Ferrero obtiene actualmente el aceite de palma de Malasia, Papúa Nueva Guinea y Brasil. Sin embargo, en el proceso de responsabilidad en el que nos encontramos, aceptamos proveedores de otros países en los que los agricultores están comprometidos con el cumplimiento Acta del Aceite de Palma de Ferrero (Ferrero's Palm Oil Charter).

Mediante un plan sólido, público y con fechas estipuladas, hemos trabajado extensamente con nuestros proveedores en una política global de obtención responsable de aceite de palma trazable según la cadena de suministro que sigue el sistema de segregación de la RSPO (en inglés RSPO Segregated). El modelo de cadena de suministro basado en la segregación garantiza que el aceite de palma certificado como sostenible se mantiene separado del aceite de palma proveniente de proveedores no certificados durante toda la cadena de suministro.

Estamos trabajando para que, a finales del año 2014, el 100 % del aceite de palma con el que trabajamos esté certificado por la RSPO, siga el método de segregación y sea trazable. Lo que supondría alcanzar nuestro objetivo con casi un año de antelación respecto a la planificación original. En concreto, desde septiembre de 2014, el 100 % del aceite de palma utilizado en la producción de todos los productos Ferrero (fabricados en la UE y que contengan aceite de palma en sus recetas) destinados al mercado australiano y europeo, será trazable, certificado por la RSPO y cumplirá con el método de segregación.

► **17. ¿Adopta Ferrero la política de deforestación cero?**

■ La responsabilidad de Ferrero no se limitará a la obtención del certificado. Ese es solo el primer paso para cumplir con las expectativas de nuestros empleados y consumidores.

Escogemos fortalecer nuestro compromiso de buscar proveedores de forma responsable mediante la Acta de Aceite de Palma de Ferrero (**Ferrero Palm Oil Charter**) para obtener aceite de palma de proveedores sin contribuir a la deforestación, la extinción de especies, las altas emisiones de gases de efecto invernadero o la violación de derechos humanos.

Estamos comprometidos para garantizar que nuestros proveedores de aceite de palma:

1. Proporcionan aceite totalmente trazable, y de pequeños agricultores.
2. No destruyen bosques de elevadas reservas de carbono.
3. No utilizan el fuego para despejar terrenos.
4. No plantan en terrenos de turba.
5. Protegen a los orangutanes y otras especies amenazadas mediante el mantenimiento de las zonas de Alto Valor de Conservación (AVC).
6. Realizan informes sobre las emisiones de gases de efecto invernadero generados durante la producción.
7. Respetan los derechos humanos, entre ellos el derecho de previo consentimiento informado de las comunidades locales e indígenas.
8. Reconocen, respetan y refuerzan los derechos de los trabajadores.
9. No utilizan paraquat.
10. Luchan de forma activa contra la corrupción.

Ferrero ha desarrollado una metodología con el TFT (anteriormente conocida como The Forest Trust) para evaluar la aplicación del Acta de Ferrero para el aceite de palma sostenible por parte de nuestros proveedores y para ayudar a que los agricultores trabajen según los requisitos de la RSPO. Por ejemplo, comprometiéndose a la deforestación cero mediante la protección de bosques de elevadas reservas de carbono y las zonas de Alto Valor de Conservación (AVC), así como para involucrar a los pequeños agricultores en cadenas de suministro responsable. A partir de la información medioambiental y social disponible, la metodología identifica qué plantaciones se deben visitar en primer lugar para revisar aquellas prácticas que no cumplan con el Acta. Actualmente se están visitando dichas plantaciones prioritarias y se están llevando a cabo recomendaciones a los agricultores para fortalecer una serie de prácticas. Un hecho destacable es que no se han encontrado pruebas de deforestación en ninguna de las visitas realizadas a plantaciones proveedoras hasta la fecha (julio de 2014).

► **18. ¿El aceite de palma de los productos Ferrero es trazable?**

■ Como empresa alimentaria responsable creemos que nuestros productos deben contener aceite de palma trazable hasta sus plantaciones de origen y que no esté relacionado con la deforestación o la explotación ni con cualquier otro tipo de degradación medioambiental o injusticia social.

La trazabilidad es muy importante para conseguir este objetivo, pues conocer el origen exacto del que proviene el aceite que compramos es el único modo de evaluar los procedimientos de base y saber si es necesario aplicar algún tipo de mejora. Hasta la fecha (julio de 2014) se puede realizar el seguimiento del 90 % de palma que utilizamos hasta la plantación de la que proviene. Nuestra base de suministro consta de 10 refinерías, hasta 35 molinos y 182 plantaciones en Malasia, Papúa Nueva Guinea y Brasil. En el proceso de responsabilidad en el que nos encontramos, aceptamos proveedores de otros países en los que los agricultores están comprometidos con el cumplimiento con Acta del Aceite de Palma de Ferrero (Ferrero's Palm Oil Charter).

► **19. ¿Por qué el aceite de palma se declara solo en algunas etiquetas de productos?**

■ El contenido de las etiquetas de Ferrero cumple estrictamente con la legislación pertinente local.

Como consecuencia, a partir de agosto de 2014 Ferrero empezará a indicar en la etiqueta de los productos de los países de la Unión Europea el tipo de aceite vegetal empleado según la ley europea que entrará en vigor en diciembre de 2014.

Por otro lado, de forma progresiva, a partir de enero de 2015 Ferrero empezará a indicar en la etiqueta de sus productos el tipo de aceite vegetal utilizado también en Australia.

Las recetas de los productos no han cambiado.

Tendrá lugar un período de transición durante el cual los clientes encontrarán en las estanterías de los supermercados productos Ferrero con los dos tipos de etiqueta. Entre agosto de 2014 y diciembre de 2014, la nueva etiqueta con el tipo de aceite vegetal empleado sustituirá progresivamente a las genéricas que únicamente indican "aceite vegetal".

► **20. ¿Dónde puedo consultar más información?**

■ Si desea obtener más información sobre las materias primas que empleamos y nuestro compromiso para alcanzar la excelencia y la sostenibilidad, consulte nuestro informe sobre responsabilidad social corporativa <http://www.ferrerocsr.com/>.

Si desea obtener más información sobre los productos Ferrero, consulte los siguientes enlaces:

Nutella® → www.nutella.com

Kinder® → www.kinder.com

Si desea más información sobre el aceite de palma empleado en productos alimenticios en países de la Unión Europea, consulte el siguiente enlace: <http://www.palmoilandfood.eu/en>