

## Om palmeolie

---

### > 1. Hvad er palmeolie?

▪ Palmeolie fremstilles af frugtkødet fra oliepalmetræet (*Elaeis guineensis*). Dette træ stammer fra Vestafrika i området nær Guineabugten, deraf det latinske navn. Palmetræer kan blive op til 30 m høje og bærer frugter, der er grupperet i store, kompakte og kugleformede bundter med op til 2000 frugter i hver. Disse tropiske frugter er omtrent på størrelse med en stor oliven, er rige på olie (45-65 %) og har en naturlig rødlig farve, da frugtkødet har et højt indhold af karotenoid.

Frugten har et enkelt frø/en enkelt kerne, som bruges til at producere en anderledes olie kaldet palmekerneolie med en helt anden struktur end palmeolie (palmefrugtolie).

Palmeolie udvindes ved opvarmning og presning af frugtkødet. Den rå palmeolie raffineres, hvilket giver en meget alsidig olie med meget brugbare egenskaber. Derefter kan palmeolien separeres i forskellige dele, flydende (olie) og fast stof (fedtstoffer), som så igen kan bearbejdes og blandes alt efter formål, så den giver fornem smag og tekstur i fødevarer.

---

### > 2. Hvor produceres palmeolie?

▪ Oliepalmen (*Elaeis guineensis*) menes oprindeligt at stamme fra den tropiske regnskov i Vestafrika. Bearbejdningen af palmeoliefrugter til spiseolie har fundet sted i Afrika i tusinder af år, og den producerede olie, der har meget farve og smag, er en vigtig ingrediens i en stor del af den traditionelle vestafrikanske køkken.

På grund af palmeoliens økonomiske betydning som en højtydende kilde til spiselige og tekniske olier, dyrkes oliepalmen nu som en plantageafgrøde i de fleste lande med meget regn i tropiske klimaer inden for 10° fra ækvator.

Indonesien og Malaysia producerer omtrent 85 % af al palmeolie, og andre tropiske områder som Asien, Afrika og Latinamerika producerer resten.

---

### > 3. I hvilke produkter anvendes palmeolie?

▪ En høj procentdel af de produkter, der sælges i supermarkederne, indeholder palmeolie. Det er f.eks. fødevarer som margarine, konfekt, færdigmad, snacks, chokolade, is og bagværk samt non-food-produkter som sæbe, lys og kosmetik.

---

### > 4. Hvorfor er palmeolie den mest anvendte vegetabiliske olie i verden?

▪ Palmeolie er blevet anvendt til madlavning i århundreder i Sydvestafrika og det tropiske Afrika.

Fødevarerindustrien har taget palmeolien til sig i raffinerede form inden for de seneste årtier, fordi den har så mange anvendelsesmuligheder, er så alsidig og bredt tilgængelig.

De største fordele er:

- **Høj stabilitet over tid:** Palmeolie hjælper også til med at bevare den unikke smag i hele produktets holdetid takket være oliens højere stabilitet over for iltning sammenlignet med andre vegetabiliske olier.
- **Neutral smag og lugt:** lugtfri palmeolie kan bruges i mange forskellige fødevarer uden at påvirke deres smag. På grund af oliens neutrale smag slører den ikke smagen af de øvrige ingredienser som f.eks. mælk, kakao og hasselnødder.
- **Palmeolie er et meget alsidigt fedtstof** på grund af oliens evne til opdeling i forskellige dele: flydende og fast stof. Blandingsmulighederne for disse dele gør den velegnet til forskellige krav til tekstur og smag i det endelige produkt.
- **Glat og cremet tekstur:** Fødevarer med palmeolie føles skønt i munden med specifikke karakteristika for hvert produkt. Palmeolie bidrager f.eks. til den glatte og cremede tekstur og smørbarheden i smørbart chokoladepålæg.

- **Alternativ til transfedt:** Palmeolie er en god erstatning for delvist hydrogeneret fedt, der indeholder transfedtsyrer (<http://www.palmoilandfood.eu/en/natural-and-versatile-ingredient>).

---

## ➤ 5. Nøglefakta om palmeolie

- Palmeolie og palmekerneolie udgør 33 % af den globale produktion af vegetabilsk olie (Oil World 2015)
- Der produceres 60 mio. ton olie på årsbasis (Oil World 2015).
- Én hektar med oliepalmetræer kan producere gennemsnitligt 3,6 ton olie om året hver (Oil World 2015).
- Hektar påkrævet til produktion af ét ton olie ([MPOC.org](http://MPOC.org)):
  - Palme: 0,26 hektar
  - Rapsfrø 1,52 hektar
  - Solsikke: 2 hektar
  - Sojabønne: 2,22 hektar
- Oliepalmer dyrkes på 16,5 mio. hektar, hvilket står for 6 % af alt opdyrket jord til vegetabiliske olier i hele verden, men giver det højeste udbytte, med en produktion på 33 % af al olie og alt fedtstof (Oil World 2016).
- Indonesien og Malaysia leverer omkring 83 % af den palmeolie, der produceres globalt (Indonesien står for 51 % og Malaysia for 34 %) (Oil World 2016).
- I Indonesien kommer ca. 52 % af palmeolien fra mindre landbrug, i Malaysia udgør den 33 % af produktionen (Oil World 2016).
- Et palmetræ er produktivt i omkring 25 år ([www.palmoilandfood.eu/en/what-is-palm-oil](http://www.palmoilandfood.eu/en/what-is-palm-oil)).
- Ét palmetræ producerer 40 kg palmeolie om året ([www.palmoilandfood.eu/en/what-is-palm-oil](http://www.palmoilandfood.eu/en/what-is-palm-oil)).
- I Indonesien og Malaysia til sammen tjener ca. 4,5 mio. mennesker til livets ophold pga. palmeolie ([www.palmoilandfood.eu/en/what-is-palm-oil](http://www.palmoilandfood.eu/en/what-is-palm-oil)).
- Brugen af palmeolie som ernæring til mennesker går mere end 5.000 år tilbage.

---

## ➤ 6. Hvilken rolle spiller palmeolie i de lande, der producerer dem?

- Palmeolie er et vigtigt aktiv for producentlandene. Den giver beskæftigelse i landområderne og er en afgrøde, som de små landbrug nemt kan dyrke, og det løfter folk ud af fattigdom i disse områder. Oliepalmen udgør 3,2 % af Malaysias BNP og 6 % til 7 % af Indonesiens BNP. I Malaysia beskæftiger palmeoliesektoren 590.000 arbejdere direkte, og 35 % af produktionen stammer fra små landbrug. I Indonesien er 3,7 mio. mennesker beskæftiget i palmeolieindustrien og tilknyttede industrier med 45 % af produktionen fra små landbrug. Den stærkt voksende efterspørgsel efter palmeolie i de seneste år har skabt nye job og hjulpet millioner ud af fattigdom i Indonesien og Malaysia. Det har bidraget markant til væksten af den indonesiske middelklasse (mere end en fordobling) i det tiår, der førte op til 2009. (WWF, 2012 "Profitability and Sustainability in Palm Oil Production").

---

## ➤ 7. Indeholder palmeolie et højt niveau af mættet fedt?

---

▪ Palmeoliens fedtsammensætning er ligeligt fordelt: ca. 50 % mættet fedt og 50 % umættet fedt. Det bør tages i betragtning, at selv om andre vegetabiliske olier (fra solsikke, rapsfrø, soja osv.) har et lavere indhold af mættet fedt, skal de igennem en kemisk proces kaldet hydrogenering for at opnå den samme cremede tekstur og ensartethed, som er typisk for palmeolie i det endelige produkt. Hydrogenering medfører en biproduktion af transfedtsyrer, som generelt anses for at være skadelig, og derfor bliver alternativerne til palmeolie nødt til at gennemgå yderligere kemisk behandling.

## 8. Har palmeolie sundhedsskadelige virkninger?

▪ I modsætning til visse misvisende informationer er det ikke helt retfærdigt at påstå, at palmeolie er sundhedsskadeligt. Palmeolie anvendes i fødevarer på grund af sine iboende egenskaber og kvaliteter, hvor der ikke er behov for hydrogenering. Hydrogenering fører faktisk til skabelsen af fedtsyrer kaldet "trans", som myndigheder og videnskab har erkendt som værende sundhedsskadelig.

Angreb på palmeolie er ikke noget nyt. Allerede i 1980'erne i USA var palmeolie udsat for at lang kampagne om angivelig skadelig indvirkning på helbredet. Det var primært lokale producenter af alternative vegetabiliske olier, der stod bag denne kampagne. Men det endte med, at videnskaben tilbageviste disse påstande og tværtimod anerkendte palmeoliens nytteværdi som den primære erstatning for skadelige hydrogenerede fedtstoffer. Som en konsekvens er forbruget af palmeolie i USA og resten af verden jævnt og markant stigende.

Palmeolie er blevet anvendt i tusinder af år til ernæring af mennesker. Utallige videnskabelige undersøgelser har påvist palmeoliens neutrale effekt på stofskiftet som en del af en afbalanceret kostsammensætning.

## 9. Hvad er certificeret palmeolie?

▪ Certificeret palmeolie produceres i overensstemmelse med et sæt miljømæssige og sociale kriterier defineret af RSPO ([Roundtable on Sustainable Palm Oil](#) - initiativ til bæredygtig palmeolie), et multiinteressent initiativ etableret i 2004. Otte principper og 39 praktiske kriterier definerer den bæredygtige produktion af palmeolie. Dette sikrer især, at de grundlæggende rettigheder for de berørte enkeltpersoner og fællesskaber (tidligere jordejere, lokale samfund, plantagearbejdere, små landmænd og deres familier) respekteres og tages fuldt ud i betragtning. Desuden sikrer dette, at der ikke ryddes ny naturskov eller områder med høj bevaringsværdi til palmeolieproduktion siden november 2005<sup>1</sup>, og at mølle- og plantageejere formindsker deres påvirkning af miljøet<sup>2</sup>. Når disse kriterier anvendes korrekt, hjælper de med at minimere de negative konsekvenser i forbindelse med konventionel dyrkning af oliepalmer.



## 10. Hvad er bæredygtig palmeolie

▪ Bæredygtig palmeolie sigter mod at reducere skadelig indvirkning på skove, arbejdere og lokalsamfund. Den etablerer en balance mellem den bevarelse af miljøet, lokalsamfundet har brug for samt økonomiske

<sup>1</sup> Princip 7, kriterie 7.3

<sup>2</sup> Princip 5, kriterie 5.1

fordele og økonomisk levedygtighed. I dag forventes efterspørgslen efter spiselig palmeolie fortsat at vokse på grund af befolkningstilvæksten, med øget forbrug pr. indbygger, og udviklingslandenes bevægelse væk fra mættet animalsk fedt. Produktionen af palmeolie ofte også blevet kritiseret for at bidrage i stort omfang til afskovningen og udledningen af drivhusgasser samt for komplikationer i forbindelse med rettigheder til land og konflikter med oprindelige folk, lokalsamfund og arbejdere. Derfor består udfordringen i at sikre, at udvidelsen af palmeolieproduktion foregår under hensyntagen til miljøet og med respekt for mennesker og natur.

Selv om RSPO har angivet en standard siden 2004, der har betydet et vist fremskridt for miljøvenlig palmeolieproduktion, har dette initiativ ikke helt taget stilling til problemer som afskovning, nedbrydning af tørvemark og udnyttelse af arbejdere. Som konsekvens blev [POIG](#)-charteret (Palm Oil Innovation Group) lanceret i november 2013 af en gruppe NGO'er og palmedyrkere for at angive standarder, der har som mål at bryde den tætte forbindelse mellem palmeolieproduktion og afskovning og overtrædelser af rettigheder i forbindelse med mennesker, jord og arbejde. POIG sigter især mod at støtte RSPO ved at bygge videre på RSPO-standarder og forpligtelser, hvor POIG tager yderligere vigtige problemstillinger op. Disse NGO'er er bl.a. Greenpeace, Rainforest Action Network, WWF, Forest Peoples Programme og Orangutan Land Trust.

Dette initiativ understreger, at NGO'erne ikke er imod palmeolie, men de opfordrer forbrugere, producenter og forhandlere til at arbejde sammen om at sætte en stopper for afskovning knyttet til dagligvarer, som f.eks. palmeolie, og støtte initiativer til skovbeskyttelse.

Siden november 2015 har Ferrero været [POIG-medlem](#), og POIG's charter er i overensstemmelse med vores vision og vores værdier.

---

## ➤ **11. Hvad der POIG (Palm Oil Innovation Group)?**

▪ POIG (Palm Oil Innovation Group) er et multiinteressent-initiativ med en mission om at transformere palmeolieindustrien og bryde den tætte forbindelse mellem palmeolie, ødelæggelsen af skove og tørvemoser og overtrædelse af menneskerettigheder og rettigheder for arbejdere. Initiativet blev grundlagt i 2013 og udviklet i samarbejde med førende NGO'er samt progressive palmeolieproducenter. POIG har til formål at støtte RSPO ved at vise, at innovation og lederskab i ansvarlig palmeolieproduktion er mulig. POIG's medlemmer blandt oliepalmedyrkere demonstrerer, overtagelsen af innovative »best practices« er økonomisk rentable. Gruppen udvikler nye modeller for »best practice« i sektoren og gør sig til talsmand for disse forbedrede fremgangsmåder med henblik på at gøre dem til almindelig praksis. Ved at indgå samarbejde med købere af palmeolie fra forhandler- og fremstillingssektoren sigter POIG mod at påvirke efterspørgslen efter ansvarligt produceret palmeolie fra POIG-godkendte virksomheder.

Gå ind på [www.poig.org](http://www.poig.org) for yderligere oplysninger om POIG

Gå ind på: [http://poig.org/wp-content/uploads/2016/03/100316\\_POIG\\_FAQ.pdf](http://poig.org/wp-content/uploads/2016/03/100316_POIG_FAQ.pdf) for yderligere oplysninger om POIG-charteret og indikatorer

---

## ➤ **12. Hvordan bygger POIG på RSPO-standarder og -forpligtelser?**

▪ POIG støtter RSPO-standarder og -forpligtelser gennem implementeringen af POIG-charteret og POIG-godkendelsesindikatorerne gennem sine medlemmer. POIG-charteret bygger på RSPO ved at skabe en ramme for virksomheder, der skal kontrolleres, i forhold til yderligere krav, der går langt videre end kravene fra RSPO. Formålet med charteret er at skabe markedsbevidsthed om palmeolie, der er ikke er tæt forbundet med afskovning, uhensigtsmæssig udnyttelse af tørvemoser og alvorlige overtrædelser af menneskerettigheder eller rettigheder for arbejdere. Dyrkningsvirksomheder, der ønsker medlemskab af POIG, skal være mindst 50 % RSPO-certificeret og forpligte sig til at blive 100 % RSPO-certificeret inden for to år fra startdatoen for deres medlemskab.

POIG-charteret og indikatorerne angiver ekstra vejledning og krav, der tydeligt adresserer de problemer i palmeolieproduktionen, som endnu ikke er helt omfattet af RSPO-principper og -kriterier. POIG-charteret

har også et mere klart og forpligtende budskab om, hvordan medlemmer skal respektere rettigheder for den oprindelige befolkning, lokale samfund, små landmænd og plantagearbejdere.

Gå ind på [www.poig.org](http://www.poig.org) for yderligere oplysninger om POIG.

Gå ind på: [http://poig.org/wp-content/uploads/2016/03/100316\\_POIG\\_FAQ.pdf](http://poig.org/wp-content/uploads/2016/03/100316_POIG_FAQ.pdf) for yderligere oplysninger om POIG-charteret og indikatorer.

For yderligere oplysninger om brug af palmeolie i fødevarer i EU-lande henvises til følgende link: <http://www.palmoilandfood.eu/en> (også tilgængelig på italiensk, svensk og norsk)