

Pálmaolaj a termékeinkben

▶ 13. Miért használunk pálmaolajat termékeinkben?

▪ A NUTELLA® termékben

A Nutellában® az alábbi három ok miatt használunk pálmaolajat:

- Általa éri el a termék különlegesen krémes és megfelelő állagát, és –ami különösen fontos- így elkerüljük a hidrogénezési folyamatot, ami által transzzsír képződik, amelyet a hatóságok és a tudományos világ is az egészségre kifejezetten káros anyagként tart számon.
- Hozzájárul a többi összetevő közötti egyensúly fenntartásához (mint például a mogyoró), kiemelve az ízeket, mivel a pálmaolaj a finomítási folyamatot követően íztelen és szagtalan.
- A pálmaolaj által a Nutella® a teljes szavatossági idő alatt megtartja egyedülálló ízét, mivel más növényi olajokhoz viszonyítva ellenállóbb az oxidációval szemben.

▪ KINDER® termékekben

A Kinder® termékekben az alábbi három ok miatt használunk pálmaolajat:

- A pálmaolaj megfelel a Kinder® receptúrák eltérő követelményeinek: van, amelyekben krémesebb töltelékre, van ahol ropogós állagra és van, amelyekben mindkettőre szükség van, továbbá –ami különösen fontos – így elkerüljük a hidrogénezési folyamatot, ami által transz-zsír képződik, amelyet a hatóságok és a tudományos világ is az egészségre kifejezetten káros anyagként tart számon.
- Hozzájárul a többi összetevő közötti egyensúly fenntartásához (mint például a tej, kakaó és mogyoró), kiemelve az ízeket, mivel a pálmaolaj a finomítási folyamatot követően íztelen és szagtalan.
- A pálmaolaj által a Kinder® termékek a teljes szavatossági idő alatt megtartják egyedülálló ízüket, mivel az ellenállóbb az oxidációval szemben mint más növényi olajok.

▪ EGYÉB FERRERO TERMÉKEKBEN

A pálmaolaj a Ferrero számos termékében használt egyéb, gondosan válogatott alapanyag mellett, a következő három ok miatt használt:

- A pálmaolaj használatával igazodni tudunk az egyes receptúrák eltérő igényeihez: van, amelyben krémesebb töltelékre van szükség, van ahol ropogós állagra, és van, amelyekben mindkettőre, és – így elkerüljük a hidrogénezési folyamatot, ami által transz-zsír képződik, amelyet a hatóságok és a tudományos világ is az egészségre kifejezetten káros anyagként tart számon.
- Hozzájárul a többi összetevő közötti egyensúly fenntartásához (mint például a mogyoró és a mandula), kiemelve az ízeket, mivel a pálmaolaj a finomítási folyamatot követően íztelen és szagtalan.
- A pálmaolaj által a Ferrero termékek a teljes szavatossági idő alatt megtartják egyedülálló ízüket, mivel az ellenállóbb az oxidációval szemben mint más növényi olajok.

▶ 14. Mennyi pálmaolajat tartalmaznak a termékeink?

▪ Termékeink világszintű sikere a titkos recepteknek köszönhető, amit még senki nem tudott sikeresen lemásolni. Ezek a Ferrero Csoport nagyon fontos értékei, így érthető módon – bármely más, egyedülálló receptjéről ismert termékhez hasonlóan – nem adhatunk részletes választ erre a kérdésre.

Ennek ellenére elmondhatjuk, hogy a pálmaolaj, amelyet különböző mennyiségekben használunk a Ferrero termékekben, fontos szerepet játszik az eltérő összetevők közötti egyensúly elérésében, amely biztosítja a termék megfelelő állagát anélkül, hogy hidrogénezési folyamatot alkalmaznánk, és kiemeli a többi összetevő ízét, mivel íztelen és szagtalan.

▶ **15. A Ferrero termékeiben található pálmaolaj tartalmaz hidrogénezett zsírokat?**

▪ Nem, a termékeinkben használt pálmaolaj nem tartalmaz hidrogénezett zsírokat.

Valójában a pálmaolaj döntő szerepet játszik az összetevők közötti egyensúly elérésében, biztosítva a Nutella® különleges kenhetőségét, és a Kinder® termékek különböző, de egyedülálló állagát anélkül, hogy hidrogénezési folyamatot alkalmaznánk.

▶ **16. Honnan származik a Ferrero által használt pálmaolaj?**

▪ A Ferrero Csoport jelenleg Malajziából, Pápua Új-Guineából és Brazíliából szerzi be a pálmaolajat. A felelősségvállalás felé vezető útunkon továbbra is nyitottak maradunk más országokból történő beszerzésre is, ahol a természetők elkötelezettek a Pálmaolaj Szabályzatunk iránt.

Szilárd, nyilvánosan elérhető, időhöz kötött tervünk, amelyet a beszállítóinkat bevonva dolgoztunk ki egy globálisan felelős pálmaolaj-beszerzési szabályzatba foglalva, megkívánja, hogy a pálmaolaj nyomon követhető legyen az Elkülönített RSPO ellátási lánc által.

Az Elkülönített ellátási lánc modell biztosítja, hogy az igazoltan fenntartható forrásból érkező pálmaolajat elkülönítsék a nem hitelesített forrásokból érkező pálmaolajtól.

Jó úton haladunk, hogy elérjük a 100%-ban nyomon követhető, elkülönített, RSPO által hitelesített pálmaolaj-beszerzést 2014 végéig, majdnem egy évvel az eredetileg tervezett időpont előtt. 2014 szeptemberétől az összes az EU-s és Ausztrál piacra gyártott Ferrero termék (amely az EU-ban készült és pálmaolajat tartalmaz) 100%-ban nyomon követhető, elkülönített, RSPO által hitelesített pálmaolajat fog tartalmazni.

▶ **17. A Ferrero alkalmazza a 'nincs erdőirtás' politikát?**

▪ A Ferrero felelősségvállalása nem merül ki a tanúsítványok megszerzésében, amely csak az első lépés a munkavállalók és a vásárlók elvárásainak közös nevezőre emelésében.

A Ferrero Pálmaolaj Szerződés által elköteleztük magunkat a pálmaolaj felelősségtudatos beszerzése mellett, annak érdekében, hogy a pálmaolajat olyan ismert helyekről szerezzük be, ahol nem járulnak hozzá az erdőirtáshoz, állatfajok kihalásához, magas üvegház-hatású gázkibocsátáshoz és az emberi jogok megsértéséhez.

A beszállítóinktól az alábbiakat követeljük meg:

1. Az olaj teljes nyomon követhetőségét, a kistermelők bevonásával
2. A magas szénkészletekkel rendelkező erdők védelmét
3. A tűz használatának mellőzését a földek megtisztításakor
4. A tőzeg talaj védelmét
5. Az orángutánok és egyéb veszélyeztetett fajok védelmét a Fokozottan Védett Területeken
6. Jelentést a termelésük alatt kibocsátott üvegházhatású gázokról
7. Az emberi jogok tiszteletét, ideértve az őslakos és a helyi közösségek jogát a szabad, elsődleges és tájékozott beleegyezéshez
8. A munkások jogainak elismerését, tiszteletét és erősítését
9. A paraquat használatának mellőzését
10. A korrupció elleni aktív fellépést

A Ferrero kifejlesztett a TFT-fel együtt (a régebbi The Forest Trust) kifejlesztett egy metódust, amely segít értékelni a Szerződés végrehajtásának sikerességét a beszállítók részéről és segít a termelőknek az RSPO követelmények elérésében – például elkötelezi magát az erdőirtás mellőzése mellett a Magas Szénkészletű erdőkben és a Fokozottan Védett Területeken, illetve azon dolgozik, hogy bevonja a kistermelőket a felelős szállítási láncba. Az elérhető környezeti és társadalmi információkból kiindulva a módszer meghatározza, hogy a szállítási láncban mely ültetvényeket kell elsődlegesen meglátogatni, hogy ellenőrizzék a Szerződés alapelveinek ellentmondó gyakorlatokat.

Ezek az elsődleges ültetvények folyamatosan látogatás alatt állnak, és a termelők javaslatokat kapnak az egyes folyamatok javítására. Fontos kiemelni, hogy a 2014 júliusáig megtörtént látogatások közül egyen sem találtak erdőirtásra utaló nyomokat azokon a területeken, ahonnan a Ferrero a pálmaolajat beszerzi.

▶ **18. A Ferrero termékeiben található pálmaolaj nyomon követhető?**

▪ Felelős élelmiszerelőállító vállalként hisszük, hogy termékeinknek olyan pálmaolajat kell tartalmazniuk, mely nyomon követhető az ültetvényekig, erdőirtás- és kizsákmányolás mentes, így semmilyen módon nem kapcsolódik környezeti károkozáshoz és társadalmi igazságtalansághoz.

Ennek eléréséhez a nyomon követhetőség kritikus szempont; az egyetlen módja, annak hogy tudjuk honnan származik a pálmaolaj, amit megvásárolunk azt, ha a helyszínen tájékozódunk és értjük meg milyen fejlesztéseket kell végeznünk. Máig (2014. júliusig) az általunk használt pálmaolaj 90%-a nyomon követhető az ültetvényekig. A jelenlegi ellátói bázisunk 10 finomítóból, 35 malomból és 182 ültetvényből áll Malajziában, Pápua Új-Guineában és Brazíliában. A felelősségvállalás felé vezető útunkon továbbra is nyitottak maradunk más országokból történő beszerzésekre, ahol a termesztők elkötelezettek a Pálmaolaj Szabályzatunk iránt.

▶ **19. Miért tüntetik fel egyes termékek csomagolásán a pálmaolajat és más termékeken nem?**

▪ A Ferrero termékek csomagolásán feltüntetett összetevők szigorúan megfelelnek a releváns helyi törvényeknek.

2014 augusztusától az Európai Unió országában a Ferrero következetesen feltünteti az összetevők között, hogy pontosan mely növényi olajat használja a termékeiben, megfelelően ezzel a 2014 decemberében életbe lépő Európai Unió törvénynek.

Ezen túlmenően 2015 januárjától Ausztráliában is fokozatosan feltüntetésre kerül a Ferrero termékeinek címkéin, hogy mely növényi olajat használják a termék előállításánál. A termékek receptúrája nem változik.

Egy átmeneti időszakban a fogyasztók mindkét típusú címkével ellátott Ferrero terméket megtalálhatják majd a boltok polcain. 2014. augusztus és december között az új címkék, amelyeken nevesítve szerepel a növényi olaj fajtája, már megjelennek a boltok polcain, hogy folyamatosan helyettesítsék a korábbi címkéket a növényi olaj megjelöléssel.

▶ **20. Hol talállok további információt?**

▪ A használt alapanyagokkal, a fenntarthatóság és a tökéletesség elérése iránti elkötelezettségünkkel kapcsolatos további információért kérjük, olvassa el a társadalmi felelősségvállalási riportunkat a <http://www.ferrerocsr.com/> oldalon.

Ferrero termékekkel kapcsolatos további információkért kérjük, látogasson el a következő oldalakra:

Nutella® → www.nutella.com

Kinder® → www.kinder.com

Az Európai Unió országában forgalomba kerülő termékekben használt pálmaolajjal kapcsolatos további információért kérjük, látogasson el a következő oldalra: <http://www.palmoilandfood.eu/en>