

Om palmeolie i vores produkter

▶ 1. Hvorfor bruger man palmeolie?

▪ I NUTELLA®

Der er tre grunde til, at palmeolie bruges i Nutella®:

- Den er med til at give produktet den karakteristiske cremede sammensætning og den rette tekstur og - hvilket er virkelig vigtigt - uden at behøve benytte hydrogenering, der producerer transfedt, som myndigheder og videnskab erkender er særligt sundhedsskadeligt.
- Den bidrager til at fremhæve smagen af kombinationen af andre ingredienser (som f.eks. hasselnødder) efter raffineringssprocessen, da palmeolien selv er lugt- og smagsfri.
- Palmeolie hjælper med at bevare den unikke smag af Nutella® samt forlænge hele produktets holdetid, fordi palmeolien er mere modstandsdygtig over for oxidering i forhold til andre vegetabiliske olier.

▪ I KINDER®

Der er tre grunde til, at palmeolie bruges i Kinder®-produkter:

- Palmeolie kan tilpasses de forskellige krav for hver Kinder®-opskrift, da nogle kræver mere cremede slags fyld og andre mere knasende tekstur og nogle endda begge dele, og det uden - hvilket er afgørende - at behøve at benytte hydrogenering, der producerer transfedt, som myndigheder og videnskab erkender er særligt sundhedsskadeligt.
- Den bidrager til at fremhæve smagen i kombinationen af andre ingredienser (som f.eks. mælk, kakao og hasselnødder), da palmeolien selv er lugt- og smagsfri.
- Palmeolie hjælper med at bevare den unikke Kinder®-smag og forlænge hele produktets holdetid, fordi den er mere modstandsdygtig over for oxidering i forhold til andre vegetabiliske olier.

▪ I ANDRE FERRERO-PRODUKTER

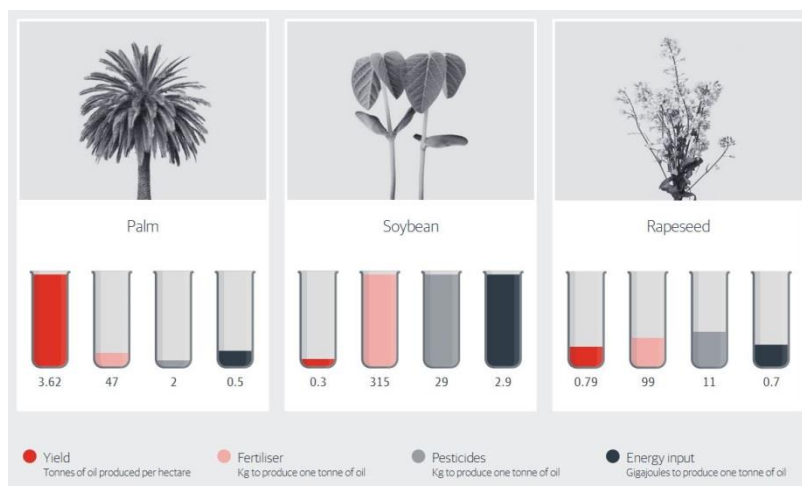
Palmeolie anvendes af tre grunde i flere forskellige Ferrero-produkter sammen med andre omhyggeligt udvalgte ingredienser:

- Palmeolie er meget alsidig og kan tilpasses i forskellige mængder til hver opskrift - nogle kræver mere cremede slags fyld og andre mere knasende tekstur og nogle endda begge dele, og det uden - hvilket er afgørende - at behøve at benytte hydrogenering, der producerer transfedt, som myndigheder og videnskab erkender er særligt sundhedsskadeligt.
- Palmeolien, der anvendes i forskellige mængder i Ferrero-produkter, spiller en afgørende rolle for at opnå balance mellem komponenterne, og den sikrer, at produktet har den rigtige struktur, uden at det bliver nødvendigt med hydrogenering, og olien fremhæver smagen af de øvrige ingredienser, da den selv er både lugt- og smagsfri efter raffineringen.
- Palmeolie hjælper med at bevare den unikke smag i Ferrero-produkter samt forlænge hele produktets holdetid, fordi den er mere modstandsdygtig over for oxidering i forhold til andre vegetabiliske olier.

▶ 2. Hvorfor anvender Ferrero ikke andre olier i stedet for palmeolie?

▪ Palmeolie er den bedste mulighed for at sikre, at produktet har den rette konsistens og struktur, og den påvirker ikke den karakteristiske smag af de øvrige ingredienser. Som det allervigtigste betyder anvendelsen af palmeolie, at der ikke er behov for hydrogenering, som producerer transfedt, og som myndigheder og videnskab erkender er særligt sundhedsskadeligt. Med mange andre olier ville det være nødvendigt at benytte hydrogenering for at skabe den rette konsistens til vores produkter. Det opnår palmeolie uden hydrogenering.

Desuden er palmeolie verdens vigtigste vegetabiliske olie med hensyn til omfanget af produktionen. Det skyldes især den store produktivitet pr. hektar. Den er mindst 5 gange højere end for andre vegetabiliske olier, som f.eks. rapsfrø eller solsikke, hvor brug af olie fra disse produkter ville kræve markant mere jord for at producere den samme mængde olie. Derudover kræver palmeolie mindre brug af gødning og pesticider pr. ton produkt end andre vegetabiliske olier.



(Kilde: http://www.eco-business.com/media/uploads/ebmedia/fileuploads/palm_oil_vs_alternatives_image_from_the_guardian.jpg)

> 3. Hvor meget palmeolie er der i Ferrero-produkter?

Den verdensomspændende succes for vores produkter skyldes hemmelige opskrifter, som ingen nogensinde har haft held med at kopiere. De er et meget vigtigt aktiv for Ferrero Group, så det er forståeligt, at vi - som med alle andre produkter med en unik opskrift - ikke kan besvare dette spørgsmål i detaljer.

Vi kan dog afsløre, at palmeolien, der anvendes i forskellige mængder i Ferrero-produkter, spiller en afgørende rolle for at opnå balance mellem komponenterne, og det sikrer, at produktet har den rigtige struktur, uden at det bliver nødvendigt med hydrogenering, og olien fremhæver desuden smagen af de øvrige ingredienser, da den selv er både lugt- og smagsfri efter raffineringen.

> 4. Indeholder palmeolie i Ferrero-produkter hydrogeneret fedt?

Nej, palmeolie i vores produkter indeholder ikke hydrogeneret fedt.

Faktisk gør palmeolie en markant forskel for at opnå balance mellem komponenterne og sikre den særlige smørbarhed ved Nutella® og en varierende, men unik oplevelse af tekstur i Kinder®-produkter uden behov for at benytte hydrogenering.

> 5. Hvor kommer palmeolien i Ferrero-produkter fra?

Vores aktuelle optegnelser (pr. december 2015) viser, at 99,5 % af vores forsyninger af palmeolie kommer fra 63 møller og 301 plantager placeret på/i: Den Malaysiske Halvø (75,87 % af den samlede mængde), Papua Ny Guinea (18,17 %), Malaysia-hovedøen (3,67 %), Brasilien (1,2 %), Indonesien (0,91 %), Guatemala (0,1 %) og Salomonøerne (0,08 %).

Desuden kommer 6,34 % af de mængder palmeolie, vi køber, fra ca. 20.941 små landbrug.

> 6. Indeholder Ferrero-produkter certificeret palmeolie?

Ja, Ferrero-produkter indeholder kun bæredygtigt produceret 100 % RSPO-certificeret opdelt palmeolie pr. januar 2015. Det betyder, at den palmeolie, der bruges i Ferrero-produkter, opbevares adskilt fra

konventionel palmeolie i hele forsyningskæden. Så Ferrero-produkter indeholder rent fysisk bæredygtig palmeolie.

Denne opdeling gør det også muligt for os at identificere den mølle, palmeolien oprindeligt stammer fra, og takket være det online e-sporingssystem kan vi spore den fysiske handel af certificeret RSPO-olie i hele forsyningskæden.

»Ved at opnå 100 % opdelt certificeret og bæredygtig palmeolie inden for rammerne af RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) har Ferrero tydeligt vist, at virksomheden håndterer tropisk afskovning på en troværdig måde« udtaler Richard Holland, Direktør for WWF's Market Transformation Initiative. RSPO selv har anerkendt Ferreros indsats: «Pr. 1. januar 2015 indeholder Ferrero-produkter kun 100 % opdelt CSPO. For en stor fødevarerproducent er det en betragtelig præstation. Vi opfordrer andre virksomheder til at lade sig inspirere af Ferreros engagement i bæredygtig oprindelse for palmeolie.»

Desuden gik Ferrero i november 2013 - for at leve op til kundernes forventninger - videre end RSPO-certificeringen ved at indføre en politik om nul afskovning (»No Deforestation«) i henhold til [Ferrero Palm Oil Charter](#). For at omsætte forpligtelserne i charteret til konkret handling på stedet etablerede Ferrero også i november 2013 et teknisk partnerskab med TFT for at støtte implementeringen af sit Palm Oil Charter.

➤ **7. Indfører Ferrero en politik om totalt stop for afskovning?**

▪ Ja, Ferrero har indført en politik om totalt stop for afskovning i relation til forsyningskæden for palmeolie. Helt specifikt blev [Ferrero Palm Oil Charter](#) offentliggjort i november 2013 for at adressere hovedårsagerne til afskovning og udnyttelse, der kan sættes i forbindelse med produktion af palmeolie, og det sker i tæt samarbejde med virksomhedens leverandører.

I november 2013 blev vi også medlem af [TFT](#), en global non-profit-organisation, hvis teams støtter os i at implementere vores Charter-forpligtelser direkte i de plantager, der forsyner os.

Vi har helt specifikt - for at imødekomme kundernes bekymringer og forventningerne fra civilsamfundet, - forpligtet os

til at sikre, at vores leverandører af palmeolie:

1. Leverer fuldt sporbar olie, hvilket inkluderer små landbrug.
2. Ikke rydder skove med højt kulstofindhold (High Carbon Stock - HCS).
3. Ikke bruger ild til at rydde jord.
4. Ikke tilplanter tørvejord.
5. Beskytter orangutanger og andre truede dyrearter ved at bevare områder med stor bevaringsværdi (i henhold til HCVA - High Conservation Value Area).
6. Rapporterer drivhusgasudledninger for deres produktion.
7. Respekterer menneskerettigheder, herunder retten til fri, forudgående og informeret samtykke fra oprindelige befolkningsgrupper og lokalsamfund.
8. Anerkender, respekterer og styrker arbejderne rettigheder.
9. Ikke anvender ukrudtsmidlet Paraquat.
10. Aktivt bekæmper korrupsion.

Siden 2013 har vi samarbejdet med TFT om at indgå et tæt samarbejde med vores underleverandører og støtte dem i indførelsen af charteret.

I 2014 startede vores teams med støtte fra TFT med at besøge prioriterede møller og udføre dokumentationskontroller og markbesøg i leverandørplantagerne med fire leverandørgruppevirksomheder på Malaysia-halvøen (der dækker 75,49 % af vores forsyninger af palmeolie). Ved afslutningen af hvert besøg blev der holdt et møde med leverandørerne for at rådgive dem om de problemer, der blev fundet i henhold til vores charter, og for at etablere og diskutere en tidsbundet handlingsplan for hver bedrift.

Sammen med vores politik om totalt stop for afskovning støtter vi - i anerkendelse af lokalsamfunds rettigheder til jord - værktøjet kaldet HCS (High Carbon Stock) Approach. Det er en landskabsbaseret tilgang, som giver dagligvarevirksomheder over hele verden praktisk vejledning i at identificere tropisk skov til bevarelse og udpint jord til potentiel udvikling af plantagedrift; <http://www.greenpeace.org/seasia/Press-Centre/Press-Releases/High-Carbon-Stock-Toolkit/>.

De seneste to år af vores arbejde med TFT har afdækket de forskellige lag af kompleksitet med implementeringen af vores charter afhængigt af leverandørerne. Vi har forstået, at vores charter fungerer godt som et veletableret værktøj til at bringe vores leverandører tættere på bedre fremgangsmåder i produktionen. I den sammenhæng kan vi betragte målet med charteret som opfyldt, og vi er klar til at gå et skridt videre mod ansvarlig palmeolie via implementeringen af en godkendelsesprotokol (Verification Protocol) på hele vores forsyningskæde.

For at sikre en robust og troværdig implementering af charteret har Ferrero, med støtte fra TFT, udviklet en godkendelsesprotokol (Verification Protocol), som definerer det system, Ferrero anvender for at overvåge overholdelse af principperne i vores charter gennem hele vores forsyningskæde. Der vil blive hyret et revisionsfirma til at indgå i kontrollen - som en tredjeparts kontrolinstans - til at validere implementeringen af protokollen og de kommunikerede oplysninger (resultat, fremskridt osv.).

På nuværende tidspunkt gennemgås godkendelsesprotokollen i samråd med leverandører og NGO:er, og den forventes lanceret i foråret 2016.

Desuden er Ferrero blevet evalueret efter Greenpeaces 2016 scorekort som værende »på rette spor« mht. at sætte en stopper for afskovning, og Ferrero er også blevet anerkendt for sin stærke tilgang til ansvarlig oprindelse og branchereformstrategi:

http://www.greenpeace.org/international/Global/international/publications/forests/2016/gp_IND_Palm_Scorecard_FINAL.pdf.

Ferrero har også tilsluttet sig [New York Declaration on Forests](#), som er en »ikke juridisk bindende« politisk erklæring, der udsprang af en dialog mellem regeringer, virksomheder og civilsamfundet ansporet af FN-generalsekretærens klimatopmøde. Målet er at halvere tabet af naturlig skov i 2020 og stræbe mod helt af afskaffe det inden 2030. Ved at støtte denne erklæring deler Ferrero visionen om at forsinke, opbremse og vende tabet af skov på verdensplan samtidigt med øget fødevarer sikkerhed for alle.

Gå ind på:

<https://www.ferrero.com/group-news/Ferrero's-fourth-palm-oil-progress-report/?searchcat=&searchdate=2015-12> for at se halvårlige opdateringer af charter-fremskridt

➤ **8. Hvordan implementerer Ferrero sin politik om nul afskovning?**

▪ Siden 2013 har vi samarbejdet med TFT om at indgå et tæt samarbejde med vores underleverandører og bringe dem nærmere indførelsen af charteret.

The Forest Trust (TFT) er den tekniske non-profit partner, hvis teams hjælper Ferrero med at implementere sin politik om totalt stop for afskovning i de palmeolieplantager, vi modtager forsyninger fra, siden lanceringen af vores [Ferrero Palm Oil Charter](#) i november 2013.

Fra december 2015 har vi sammen med TFT opnået 99,5 % fuld FFB (Fresh Fruit Bunch) sporbarhed til de bedrifter, vi får palmeolie fra. Helt specifikt registrerede vi i december 2015 63 møller og 301 plantager. Når vi kender placeringen af den plantage, vi modtager palmeolie fra, kan vi finde ud af, hvor vi skal henvende os og dermed besøge et udvalg af vores plantager i samarbejde med TFT, hvor vi dermed har været i stand til at identificere mangler i realiseringen af politikker, procedurer og fremgangsmåder i marken i henhold til krav, der er defineret i vores charter.

Disse handlingsplaner er nu blevet sat i værk og overvåges for at sikre korrekt implementering. Vi offentliggør opdateringer om fremskridt vedrørende implementeringen af charteret med et halvt års mellemrum.

Vi har, for at opsummere det arbejde, vi har udført sammen med TFT, været involveret i:

- ▶ Kortlægning af Ferreros forsyningskæde helt ned på plantageniveau.
- ▶ Skrivebordsvurdering af Ferrero-leverandørerne.
- ▶ Identifikation af potentielle risici inden for Ferrero-forsyningskæden.
- ▶ Besøg på de identificerede prioriterede leverandører og evalueringer af misforholdene mellem produktionspraksis og charteret.
- ▶ Hvis der er misforhold, etableres der en handlingsplan, og misforholdene evalueres sammen med leverandøren.

Den måde, vores leverandører implementerer kravene i charteret på, kontrolleres af en tredjeparts kontrolinstans fra 2016.

Vi er os vores ansvar som indehaver af førende, globale brands meget bevidst og er dybt engageret i at udnytte denne position til at transformere og skabe innovation i palmeolieindustrien.

I denne sammenhæng repræsenterer Ferreros medlemskab af POIG i november 2015 et naturligt skridt videre mod at realisere vores forpligtelser og handlinger fra en troværdig og innovativ platform.

Hos Ferrero deler vi POIG's vision om at bryde den tætte forbindelse mellem palmeolie og afskovning og krænkelse af menneskerettigheder og arbejderes rettigheder.«(www.poig.org). På linje med denne vision støtter vi HCS Approach og "Free and Fair Labor in Palm Oil Production: Principles and Implementation Guidance" (Frit oversat: Frie og fair arbejdsforhold i palmeolieproduktion. Principper og implementeringsvejledning). Vi har tilsluttet os begge disse værktøjer i henholdsvis april 2015 og april 2016, og de giver praktisk vejledning til vores leverandører vedrørende håndtering af kravet i vores charter om totalt stop for afskovning og totalt stop for udnyttelse.

Faktisk er Ferrero blevet evalueret efter Greenpeaces 2016 scorekort som værende »på rette spor« mht. at sætte en stopper for afskovning, og Ferrero er også blevet anerkendt for sin stærke tilgang til ansvarlig oprindelse og branchereformstrategi:

http://www.greenpeace.org/international/Global/international/publications/forests/2016/gp_IND_Palm_Scorecard_FINAL.pdf.

Gå ind på:

<https://www.ferrero.com/group-news/Ferrero's-fourth-palm-oil-progress-report/?searchcat=&searchdate=2015-12> for at se halvårlige opdateringer af fremskridt

▶ **9. Hvorfor har Ferrero indført en politik om totalt stop for afskovning?**

▪ Selv om Ferrero opnåede 100 % certificering i 2015 i henhold til RSPO:s opdelte forsyningskæde, ønskede Ferrero at gå videre end RSPO-certificeringen for at imødekomme kundernes bekymringer og civilsamfundets forventninger. Som konsekvens blev Ferrero Palm Oil Charter offentliggjort i november 2013 for at adressere hovedårsagerne til afskovning og udnyttelse, der kan sættes i forbindelse med produktion af palmeolie, og det sker i tæt samarbejde med virksomhedens leverandører. Desuden blev vi i november 2013 - helt på linje med målene i vores charter - også medlem af TFT, som er en global non-profit-organisation, hvis teams støtter os i at implementere vores charter-forpligtelser direkte i de plantager, der forsyner os.

Vi samarbejder med TFT om at indgå et tæt partnerskab med vores leverandører og opbygge gennemsigtighed i produktionen på de palmeoliemøller og -plantager, vi køber olie fra. Det første trin i denne proces med øget gennemsigtighed er fuld sporbarhed. Fra december 2015 har vi opnået 99,5 % fuld FFB (Fresh Fruit Bunch) sporbarhed til de bedrifter, vi får palmeolie fra, og 100 % for møllerne.

Derudover er vi begyndt at besøge de højt prioriterede plantager med anbefalinger til tidslinjer for at overholde vores charter, hvor det er nødvendigt.

Vi er os vores ansvar som indehaver af førende, globale brands meget bevidst og er også dybt engageret i at benytte denne position til at transformere og skabe innovation i palmeolieindustrien.

I denne sammenhæng repræsenterer Ferreros medlemskab af POIG i november 2015 et naturligt skridt videre mod at realisere vores forpligtelser og handlinger fra en troværdig og innovativ platform.

Hos Ferrero deler vi POIG's vision om at bryde den tætte forbindelse mellem palmeolie og afskovning og krænkelse af menneskerettigheder og arbejderes rettigheder (www.poig.org). På linje med denne vision støtter vi HCS Approach og "Free and Fair Labor in Palm Oil Production: Principles and Implementation Guidance" (Frit oversat: Frie og fair arbejdsforhold i palmeolieproduktion. Principper og implementeringsvejledning). Vi har tilsluttet os begge disse værktøjer i henholdsvis april 2015 og april 2016, og de giver praktisk vejledning til vores leverandører vedrørende håndtering af kravet i vores charter om totalt stop for afskovning og totalt stop for udnyttelse.

Faktisk er Ferrero blevet evalueret efter Greenpeaces 2016 scorekort som værende »på rette spor« mht. at sætte en stopper for afskovning, og Ferrero er også blevet anerkendt for sin stærke tilgang til ansvarlig oprindelse og branchereformstrateg:

http://www.greenpeace.org/international/Global/international/publications/forests/2016/gp_IND_Palm_Scorecard_FINAL.pdf
http://www.greenpeace.org/international/Global/international/publications/forests/2016/gp_IND_PalmScorecard_FINAL.pdf.

Gå ind på:

<https://www.ferrero.com/group-news/Ferrero's-fourth-palm-oil-progress-report/?searchcat=&searchdate=2015-12> for at se halvårlige opdateringer af -fremskridt

➤ **10. Er palmeolien i Ferrero-produkter sporbar?**

▪ Hidtil har Ferrero opnået en sporbarhed på:

- 100 % til kendte møller (RSPO-certificering under den opdelte forsyningskæde)
- 99,5 % til kendte plantager/landbrug - vi kender navnet på bedrifterne samt deres GPS-koordinater.

Fra december 2015 viser vores nuværende registreringer, at denne andel på 99,5 % af vores forsyninger af palmeolie kommer fra 63 møller og 301 plantager placeret på/i: Den Malaysiske Halvø (75,87 % af den samlede mængde), Papua Ny Guinea (18,17 %), Malaysia-hovedøen (3,67 %), Brasilien (1,2 %), Indonesien (0,91 %), Guatemala (0,1 %) og Salomonøerne (0,08 %). Desuden kommer 6,34 % af de mængder palmeolie, vi køber, fra ca. 20.941 små landbrug.

➤ **11. Hvordan har Ferrero tænkt sig at inkludere små landbrug i forsyningskæden?**

Én af søjlerne i Palm Oil Charter er inklusionen af små landbrug i vores forsyningskæder. I palmeoliesektoren udgør de omkring 40 % af beplantede hektarer, men de er ikke altid integrerede i markedsværdikæden, primært i sammenhæng med RSPO-certificeret opdelt palmeolie. Certificering er absolut besværligt og ikke altid profitabelt for små landbrug. Desuden er der udfordringer med at knytte forskellige smålandbrug til formelle markeder.

Især har større plantager længe forsøgt at forbedre effektiviteten og minimere omkostningerne ved at forenkle og standardisere deres forsyningsbaser, hvilket ofte reducerer mulighederne for smålandbrug. Sammen med TFT arbejder Ferrero på at lancere »Rurality«-initiativet, der fokuserer på den kulturelle, økologiske og logistiske diversitet af smålandbrugenes arbejde, og på den måde kunne levere skræddersyet støtte, så de er i stand til at blive en del af markedet og også øge deres modstandsdygtighed. Fra december 2015 kommer 6,34 % af de mængder palmeolie, vi køber, fra ca. 20.941 små landbrug.

► **12. Hvordan sikrer Ferrero rettighederne for de arbejdere, der indgår i palmeolieforsyningskæden?**

Ferrero anerkender vigtigheden af at sikre ansvarlige arbejdsforhold i palmeolieforsyningskæden, og Ferrero Group har til hensigt at støtte en løbende dialog med leverandører om ansvarlig palmeolieproduktion.

Derfor lancerede Ferrero, i overensstemmelse med vores dybe engagement i at sikre sådanne rettigheder, virksomhedens Palm Oil Charter i november 2013, som indeholder specifikke krav vedrørende arbejdsforholdene på de plantager, der leverer palmeolie til Ferrero. Heri angives, at Ferrero forpligter sig til at sikre, at Ferreros leverandører sørger for at »Anerkende, respektere og styrke rettighederne for arbejdere i henhold til definerede Den Internationale Arbejdsorganisations konventioner«. Siden da er der blevet helliget betragtelige ressourcer til at kortlægge Ferreros palmeolieforsyningskæde for at identificere større misforhold i forhold til charteret.

Ferrero har konsulteret hoveddokumenterne om arbejderes rettigheder udviklet af de væsentligste interessentgrupper: Den Internationale Arbejdsorganisations konventioner, RSPO-standarder, TFT retningslinjer for stop for udnyttelse og desuden tilsluttet sig "**Free and Fair Labor in Palm Oil Production: Principles and Implementation Guidance**" (Frit oversat: **Frie og fair arbejdsforhold i palmeolieproduktion. Principper og implementeringsvejledning**). Ovenstående blev udgivet marts 2015 af en bred alliance af internationale menneskerettigheds- og miljøorganisationer samlet omkring en fælles platform i bestræbelserne for at opnå fair arbejdsforhold. Dette dokument udgør en fælles referenceramme mht., hvad der forstås ved fair arbejdsbetingelser i palmeolieproduktionen baseret på de rammer, der er nedfældet i kernen af Den Internationale Arbejdsorganisations konventioner og FN's retningslinjer for menneskerettigheder og erhvervsliv, og det bygger på den eksisterende standard etableret af RSPO.

Helt på linje med vores Palm Oil Charter med tilslutningen til "*Free and Fair Labor in Palm Oil Production: Principles and Implementation Guidance*" (Frit oversat: Frie og fair arbejdsforhold i palmeolieproduktion. Principper og implementeringsvejledning) vil Ferrero indgå i tæt samarbejde med og støtte sine leverandører med henblik på at udvikle, implementere og følge op på en langsigtet handlingsplan for at adressere problemer i egne og tredjepartsbedrifter.

Gå ind på:

<https://www.ferrero.com/group-news/Ferrero's-fourth-palm-oil-progress-report/?searchcat=&searchdate=2015-12> for at se den nyeste opdatering af palmeoliecharteret (Palm Oil Charter)

Følg dette link for yderligere oplysninger om dokumentet: "[Free and Fair Labor in Palm Oil Production: Principles and Implementation Guidance](#)" (Frit oversat: [Frie og fair arbejdsforhold i palmeolieproduktion. Principper og implementeringsvejledning](#)).

► **13. Hvilke milepæle har Ferrero nået med henblik på ansvarlig palmeolie?**

Ferreros milepæle med henblik på ansvarlig forsyning af palmeolie kan opsummeres som følger:

2005 - Januar - Ferrero [bliver medlem af RSPO](#) (Roundtable on Sustainable Palm Oil)

2013 - November - Ferrero lancerer sit [Palm Oil Charter](#) og bliver medlem af The Forest Trust.

2014 - Maj - Ferrero offentliggør sin [første rapport om fremskridt](#) vedrørende implementeringen af charteret

2014 - November - Ferrero tilslutter sig Palm Oil Innovation Group (POIG) .

2014 - November - Ferrero erkender nogle resterende problemer i de plantager, der fremstiller noget af den olie, virksomheden bruger, og aftaler en handlingsplan med sine leverandører.

2015 - Januar - alle Ferrero-produkter på verdensplan er RSPO-certificeret under den opdelte forsyningskæde - hvilket betyder, at de rent fysisk indeholder bæredygtig palmeolie fra en certificeret forsyningskæde.

2015 - April - Ferrero tilslutter sig High Carbon Stock (HCS) Approach; et værktøj til identifikation af tropiske

skove til bevarelse og udpint jord til potentiel udvikling af plantagedrift.

2015 - Oktober - Ferrero har identificeret de møller og tilhørende plantager, der er oprindelsen for 99,5 % af den palmeolie, Ferrero køber.

2015 - November - Ferrero bliver medlem af POIG (Palm Oil Innovation Group).

2015 - December - Ferrero deler sin Palm Oil Charter Verification Protocol med leverandører og NGO'er.

2016 – Marts - Ferrero bakker op om "[Free and Fair Labor in Palm Oil Production: Principles and Implementation Guidance](#)" (Frit oversat: [Frie og fair arbejdsforhold i palmeolieproduktion. Principper og implementeringsvejledning](#))

➤ **14. Er palmeolie deklareret på varedeklarationer for Ferrero-produkter?**

▪ Indholdet på Ferreros varedeklarationer er altid i streng overensstemmelse med relevant lokal lovgivning.

Ferrero begyndte f.eks. at angive, hvilken type vegetabilsk olie der blev anvendt, på sine varedeklarationer i EU-lande august 2014, flere måneder før det blev lovpligtigt i henhold til EU-lovgivning i december 2014.

Desuden begyndte Ferrero i januar 2015 at angive, hvilken type vegetabilsk olie der blev anvendt, på sine varedeklarationer i Australien, selv om det ikke er et lovkrav.

Læs mere:

Se venligst vores Corporate Social Responsibility Report på (Rapport om virksomhedens sociale ansvarlighed) <http://www.ferrerocsr.com/> for oplysninger om de råvarer, vi anvender til vores produkter, og om vores dybe engagement i kvalitet og bæredygtighed.

[Lancering af charter](#)

[1 opdatering](#)

[2 opdatering](#)

[3 opdatering](#)

[4 opdatering](#)

Se også følgende links for yderligere oplysninger vedrørende Ferrero-produkter:

Nutella® → www.nutella.com

Kinder® → www.kinder.com

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)