

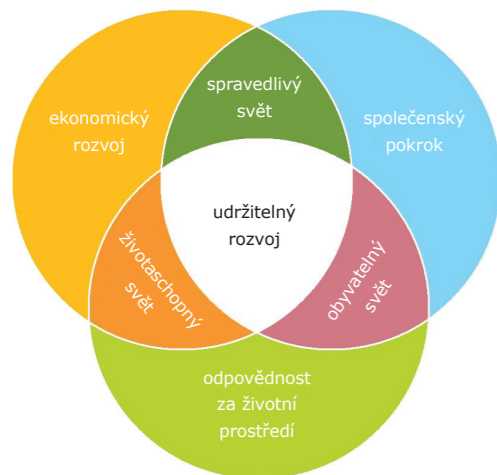
Energie MJ t⁻¹ | Uhlíková stopa kg ekv CO₂ t⁻¹ x 10⁻¹ | Acidifikační potenciál kg ekv SO₂ t⁻¹ x 10⁻³ | Eutrofikační potenciál kg ekv PO₄ t⁻¹ x 10⁻³ | Fotochemický smog kg ekv ethylen t⁻¹ x 10⁻⁴ | Využití půdy ha t⁻¹ x 10⁻⁴

PO - Palmový olej | PK - Palmojádrový tuk | CN - Kokosový tuk | OV - Olivový olej | BO - Sójový olej | RP - Řepkový olej | SF - Slunečnicový olej

Přední výrobci potravin sdružení v Potravinářské komoře ČR používající palmový olej jsou si vědomi potenciálních dopadů odlesňování na životní prostředí v souvislosti se zakládáním nových plantáží palmy olejné. Z tohoto pohledu přijímají závazky ke zvýšení podílu palmového oleje získávaného udržitelným způsobem ve svých výrobcích. Někteří z nich již svých cílů dosáhli a výrobky uváděné na trh v České republice ob-

sahují palmový olej pouze z certifikovaných udržitelných zdrojů.

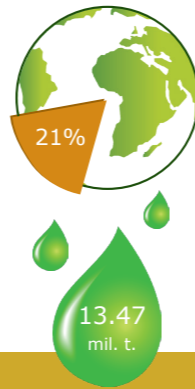
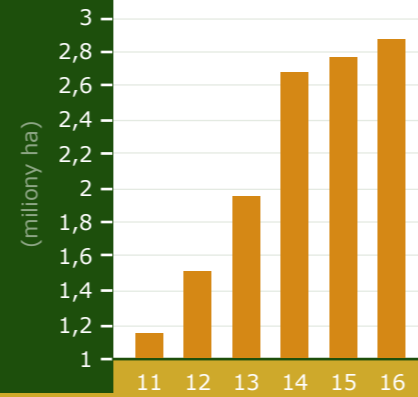
Udržitelný rozvoj představuje vyvážený vztah pro hospodářský rozvoj, příznivé životní prostředí a soudržnost společnosti na daném území pro uspokojování potřeb současné i budoucí generace.



Emise skleníkových plynů díky vypalování pralesů činí svět neživotaschopný, rozsáhlé požáry svět neobyvatelný, případně násilné vysídlování obyvatelstva, neodpovídající mzda, vykořisťování zaměstnanců, dětská práce svět nespravedlivý. Pěstování palmy olejné představuje pro Indonésii a místní komunitu jednoznačně ekono-

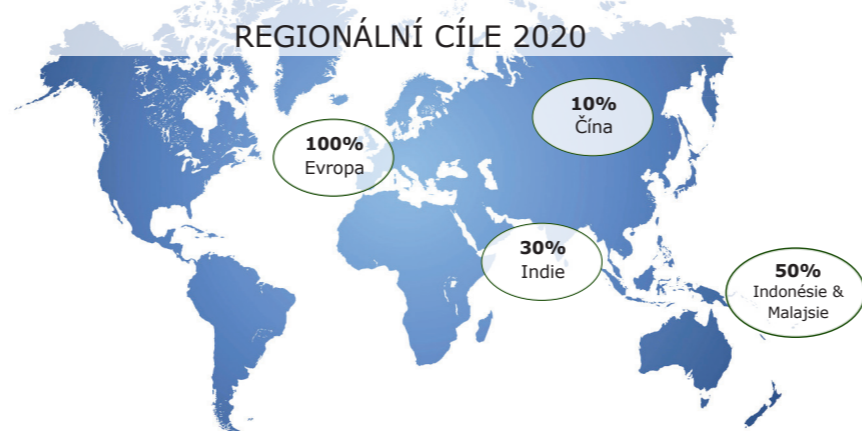
mický přínos. Jen v Indonésii vytváří 4 000 000 přímých pracovních míst a 12 000 000 dalších majících nepřímou vazbu na pěstování a zpracování palmového oleje. Podaří-li se odstranit výše zmíněné negativní prvky, lze palmu olejnou pěstovat udržitelným způsobem. Bojkoaty výrobků z palmového oleje nevedou k pokroku, zásadním cílem by mělo být zastavení vypalování původní vegetace, jakožto hlavní negativní zásah do životního prostředí.

Členové Potravinářské komory ČR používající palmový olej podporují aktivity RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) či obdobných organizací o zvýšení povědomosti o správné zemědělské praxi v souvislosti s pěstováním palmy olejné a snahy v maximální míře prosazovat používání palmového oleje získávaného udržitelným způsobem. V tomto směru budou přední výrobci vyvíjet i edukační aktivity ve spolupráci s vládními i nevládními organizacemi, soukromým i veřejným sektorem. Informace na obalech o původu palmového oleje z udržitelných zdrojů je dobrý komunikační nástroj pro spotřebitele, kteří se více zajímají o životní prostředí.



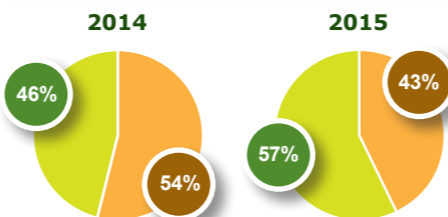
PODÍL PALMOVÉHO OLEJE získávaného z udržitelných zdrojů neustále roste.

V rámci RSPO již pokrývá k dubnu 2016 **21 %** celosvětové produkce.



Evropa je v používání palmového oleje získávaného udržitelným způsobem napřed před zbytkem světa. V roce 2020 by měla být Evropa pokryta palmovým olejem z udržitelných zdrojů. Jednotlivé státy západní Evropy k tomu směřují své národní závazky a plány.

Podíl palmového oleje získávaného udržitelným způsobem dodávaného členy průmyslové asociace Fediol, která sdružuje významné zpracovatele rostlinných olejů, přesáhl již v roce 2015 50 % a neustále dynamicky roste.



Podíl certifikovaného palmového oleje z udržitelných zdrojů dodaného členy asociace Fediol se zvýšil z 46 % na 57 %

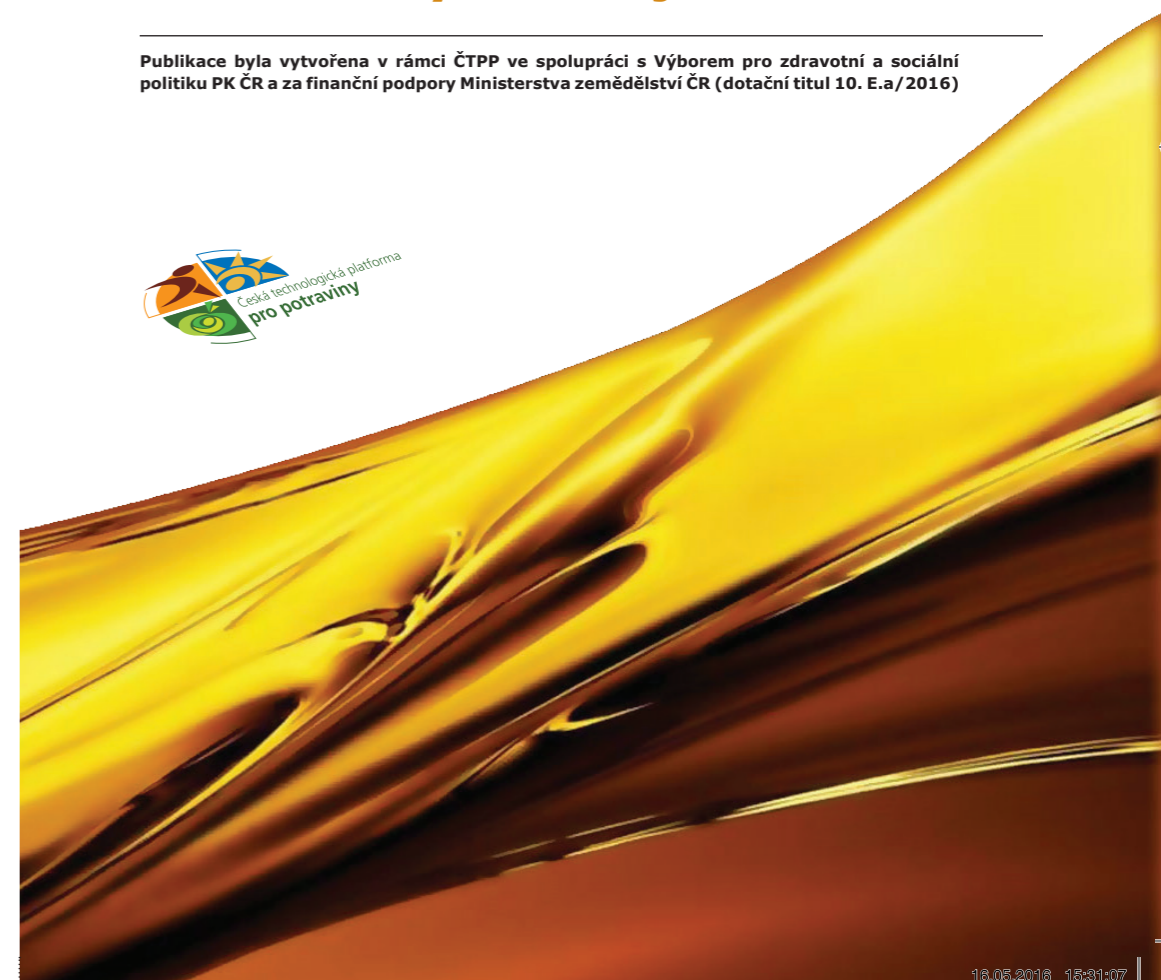
■ certifikovaný palmový olej
■ necertifikovaný palmový olej

Uvádění tvrzení „neobsahuje palmový olej“ není cestou k udržitelnému rozvoji. Používání tohoto tvrzení působí proti snahám výrobců podporovat získávání palmového oleje udržitelným způsobem. Z hlediska evropské legislativy může být informace, že výrobek neobsahuje palmový olej, považována v některých případech za klamavou pro spotřebitele, vzhledem k tomu, že vytváří dojem o negativních účincích palmového oleje na zdraví oproti jiným tukům srovnatelné výživové hodnoty. Spotřebitel si může přítomnost či nepřítomnost palmového oleje ověřit v seznamu složek potravin uvedeném na obalu. Uvedení složení potravin je povinnost vyplývající z legislativy.



PODPORA PALMOVÉHO OLEJE z udržitelných zdrojů

Publikace byla vytvořena v rámci ČTPP ve spolupráci s Výborem pro zdravotní a sociální politiku PK ČR a za finanční podpory Ministerstva zemědělství ČR (dotační titul 10. E.a/2016)



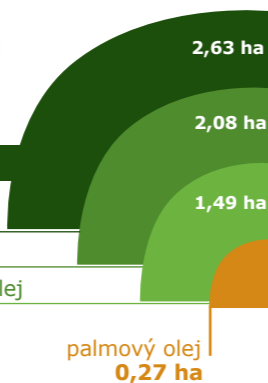
PALMOVÝ OLEJ

JE VŠESTRANNĚ VYUŽITELNÁ SUROVINA, KTERÁ POSKYTUJE NEJVYŠŠÍ VÝTĚŽNOST NA HEKTAR V POROVNÁNÍ S OSTATNÍMI BĚŽNĚ POUŽÍVANÝMI ROSTLINNÝMI OLEJI. PALMOVÝ OLEJ NACHÁZÍ UPLATNĚNÍ V ŘADĚ POTRAVIN A LÁTKY Z NĚJ PŘIPRAVENÉ I V KOSMETICKÉM PRŮMYSLU A BIOPALIVECH. PALMOVÝ OLEJ SE ZÍSKÁVÁ Z PLODŮ PALMY OLEJNÉ, TVOŘÍ **38 %** Z CELOSVĚTOVÉ PRODUKCE ROSTLINNÝCH OLEJŮ, PĚSTEBNÍ PLOCHA ZABÍRÁ POUZE **6 %** OBDĚLÁVANÉ PŮDY VYUŽÍVANÉ PRO PRODUKCI OLEJŮ. PRŮMĚRNÁ VÝTĚŽNOST OLEJE ČINÍ PŘÍBLIŽNĚ 4 TUNY NA HEKTAR ROČNĚ.

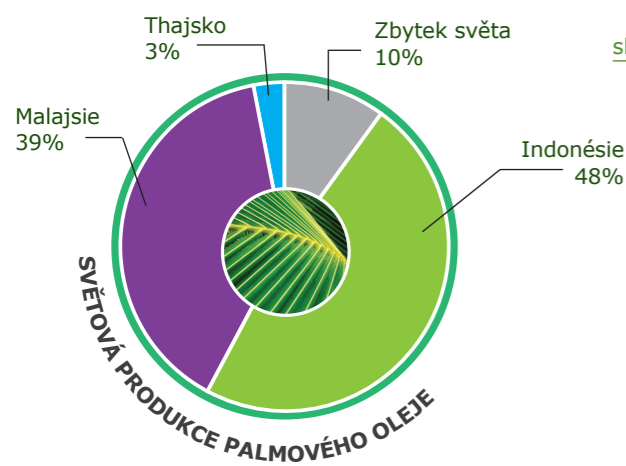
Olej	% plochy	% produkce
bavlníkový	13,1	3,4
podzemnicový	9,3	8,8
kokosový	4,1	2,5
slunečnicový	10,6	16,5
řepkový	13,4	38,2
palmový	5,6	38,2
sójový	43,9	27,6

PRŮMĚRNÁ VÝTĚŽNOST PALMOVÉHO OLEJE

je přibližně šestkrát vyšší než u řepkového, osmkrát vyšší než u slunečnicového a desetkrát vyšší než u sójového.

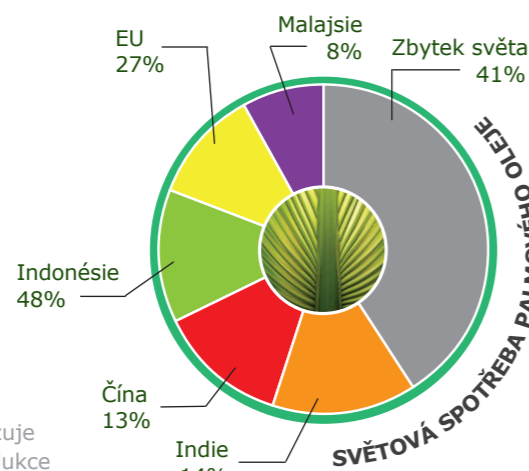


PRŮMĚRNÁ PLOCHA POTŘEBNÁ K ZÍSKÁNÍ 1 TUNY OLEJE.

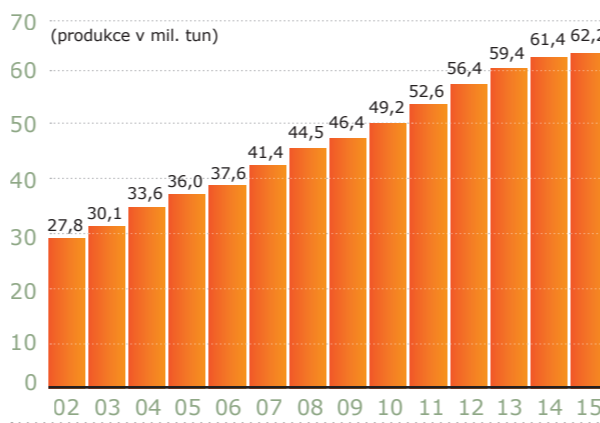


Spotřeba palmového oleje v zemích Evropské unie pro výrobu potravin a kosmetiky nemá rostoucí trend.

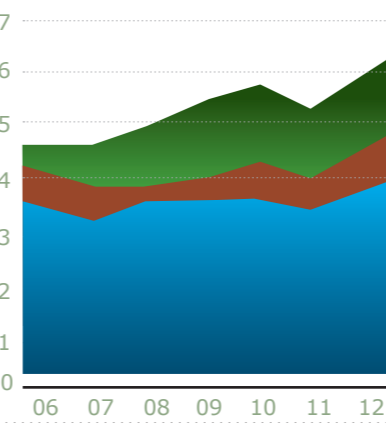
Není tedy důvodem rozšiřování plantáží vypalováním pralesů. Rostoucí trend naopak vykazují používání palmového oleje pro biopaliva. Produkce biopaliv neustále zvyšuje poptávku po palmovém oleji a je zásadním způsobem zodpovědná za rozšiřování plantáží.



KOLIK PALMOVÉHO OLEJE se po celém světě vyrobilo



NA CO SE V EU palmový olej používá



● Bionafta ● Elektřina a vytápění ● Potraviny a kosmetika

Pramen: Statista 2016, The international Institut for Sustainable Development

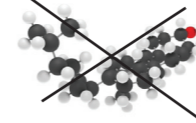


transmastné kyseliny

50 % nasycených mastných kyselin

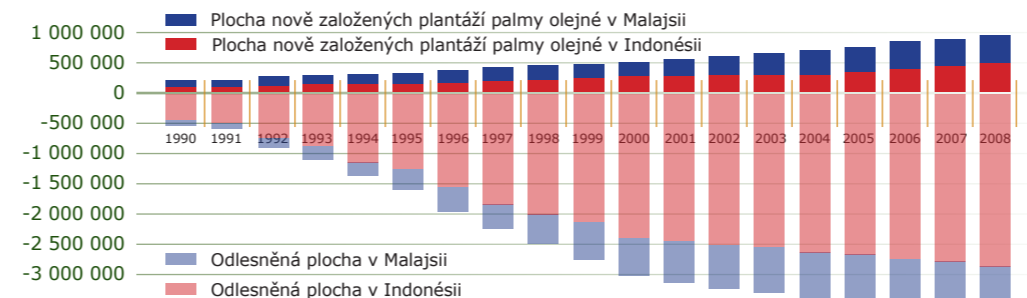


50 % nenasycených mastných kyselin



cholesterol

VÝSATBA PALEM VS. KÁCENÍ LESŮ V INDONÉSIE A MALAJSI, 1990 - 2008



Celkové pokrytí palmovými plantážemi vs. ztráta původní vegetace v Indonésii a Malajsi, Mongabay, 2012

Podle oficiálních statistických údajů indonéského Ministerstva životního prostředí a lesů se v období 2009 – 2011 snížila plocha původní vegetace o 1,24 milionů hektarů. Podle analýzy satelitních snímků se plocha palmových plantáží zvýšila za stejné období o 300 000 ha. Pro účely pěstování palmy olejné to představuje jen čtvrtinu z celkové odlesněné plochy.

Palmový olej je některými zdroji mylně považován za „nezdravý“ z důvodu vysokého podílu nasycených mastných kyselin. Palmový olej má však ve skutečnosti vyvážený podíl nasycených a nenasycených mastných kyselin a navíc neobsahuje téměř žádné zdraví škodlivé transmastné kyseliny ani cholesterol.

PROTO JE PALMOVÝ OLEJ VHODNOU ALTERNATIVOU K ŽIVOČIŠNÝM TUKŮM. Díky palmovému oleji se podařilo nahradit v minulosti hojně používané částečně ztužené tuky s vysokým podílem transmastných kyselin.

Tělo potřebuje pravidelný příjem tuku, bez něj by nedocházelo k potřebnému vstřebávání vitaminů. Odborníci na výživu doporučují omezovat příjem nasycených mastných kyselin a nahrazovat je ve stravě mastnými kyselinami nenasycenými. Skladba stravy z hlediska příjmu jednotlivých mastných kyselin je důležitější, než z jakých druhů olejů a tuků pocházejí. Při výběru potravin je žádoucí věnovat pozornost výživovým údajům na obale.

a palmový olej bývá pro tento účel často nejvhodnější. Proto jej najdeme ve výrobcích jemného a trvanlivého pečiva, margarínech, cukrovinkách, dehydratovaných výrobcích apod.



Palmový olej má řadu významných funkčních a technologických vlastností. Dodává potravinám příjemné chuťové vjemy, vyznačuje se dobrou trvanlivostí a tepelnou stabilitou.

Řada výrobků potřebuje k dosažení odpovídající konzistence tuk pevného skupenství



NEUTRÁLNÍ CHUŤ A VŮŇ



PŘÍJEMNÝ POCIT V ÚSTECH



DOBŘÁ TEPELNÁ STABILITA



HLADKÁ KRÉMOVÁ TEXTURA



JEMNÁ KŘEHKÁ STRUKTURA



DOBŘÁ TRVANLIVOST

Palmový olej nepředstavuje jen jeden druh. Z přírodního oleje lze získat krystalizaci a následnou separací fází širokou škálu různých frakcí s odlišným složením mastných kyselin i rozdílnými funkčními vlastnostmi. To jej předurčuje pro široké využití v řadě potravinářských technologií. Jednotlivé výrobní postupy vyžadují specifické vlastnosti tuků. Rozmanitost frakcí palmového oleje toto může nabídnout. Všechny tyto frakce se na výrobcích označují jako palmový olej nebo tuk. Palmový olej není vyhledáván v těchto technologiích hlavně kvůli ceně, ale výrobci jej používají pro jeho funkční vlastnosti. V případě kojenecké výživy není palmový olej používán jako levná náhražka, ale jako surovina, která dodává výrobku spolu s jinými oleji finální složení, které je velmi podobné mateřskému mléku.

Palmový olej lze pro účely smažení nahradit jinými oleji s dobrou tepelnou stabilitou, např. oleji získanými ze speciálních odrůd řepkového nebo slunečnicového oleje s vysokým obsahem kyseliny olejové. Těch se však v současné době pěstuje málo a nutnost odděleného zpracování od běžných variant zvyšuje komplexitu ve výrobních závodech. V potravinách, kde plní funkci strukturní-

ho tuku, je náhrada palmového oleje obtížnější. Náhradou by mohly být jiné tuky s vyšším podílem nasycených mastných kyselin. Ty jsou však rovněž získávány z rostlin z tropických oblastí. Zvýšená poptávka po těchto tucích by vyžadovala rovněž rozšiřování pěstebních ploch. Vzhledem k tomu, že všechny jiné tropické oleje mají podstatně nižší výkonnost, byla by potřeba na produkci stejného množství oleje z jiných rostlinných druhů mnohem větší pěstební plocha. Částečně ztužené tuky s vysokým obsahem transmastných kyselin, které byly dříve používány jako tradiční tuzemské suroviny v řadě výrobků, jsou z hlediska prokazatelného negativního vlivu na lidské zdraví nevhodné ke konzumaci a jako náhražka za palmový olej rovněž nepřicházejí v úvahu.

Palmový olej má mnohem nižší dopad na životní prostředí než jiné oleje, jak vyplývá z analýzy životního cyklu. Údaje zahrnují i dopravu a zpracování v Evropě. Výrazné negativní dopady na životní prostředí se projeví jen v případech, kdy dochází k odlesňování vypalováním původní vegetace, v důsledku čehož se uvolňuje do ovzduší jednorázově velké množství CO².