

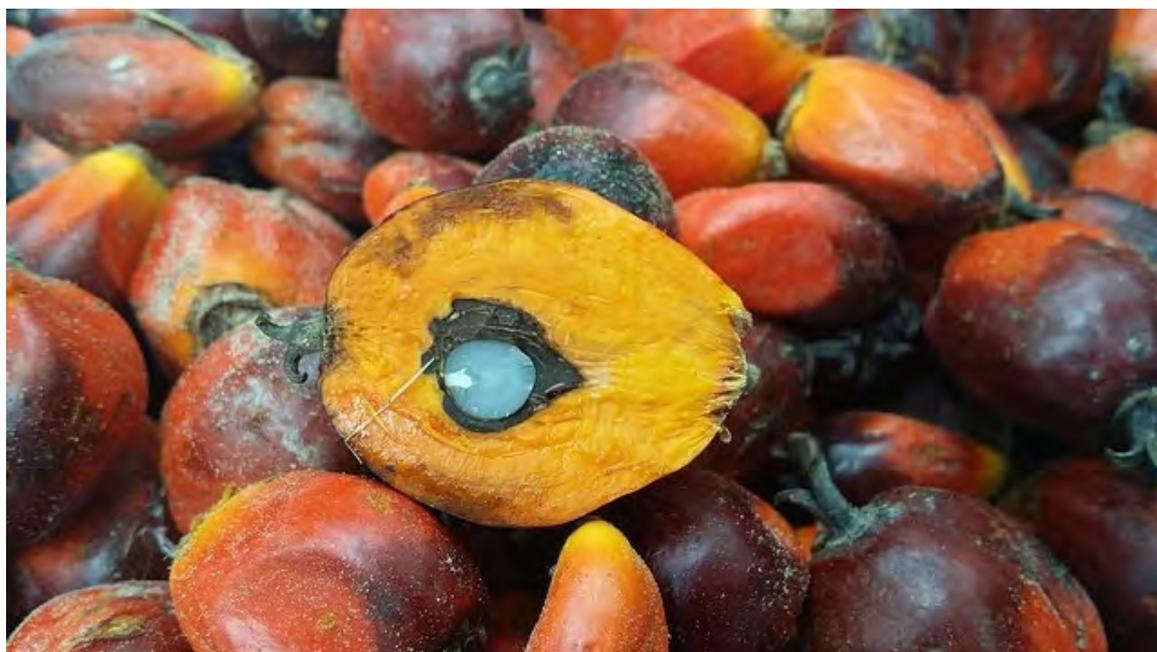


Pandemia

Olio di palma: quello che nessuno ti ha raccontato su salute, sostenibilità e filiera produttiva

19/10/2016 LUCA CONTI

Olio di palma. Mai avrei pensato che un tema simile potesse diventare un argomento di conversazione di massa, dalla pubblicità alla satira online, tra politica, ambientalismo e salute pubblica. Ho accolto per questo con interesse l'invito di Ferrero* ad approfondire come l'olio di palma venga prodotto in Malesia, con la possibilità di **conoscere di persona** e vedere tutta la filiera produttiva, parlando con chi lavora in questa industria.



Dal 19 al 23 settembre scorsi sono stato a **Kuala Lumpur, in Malesia**, e ho visitato una piantagione, un molino, un impianto di raffinazione e l'impianto per stoccare e caricare l'olio di palma su navi cisterna, prima della spedizione in tutto il mondo e in Europa. In questi giorni ho avuto inoltre un incontro con rappresentanti di MPOB e **RSPO**, rispettivamente due organismi, uno pubblico e uno privato, il primo che promuove la coltivazione dell'olio di palma come mezzo di sviluppo per la Malesia e il secondo che raccoglie l'industria e promuove una **certificazione per la sostenibilità ambientale** dell'intera filiera.

Ho raccolto tanto materiale e ho avuto le coordinate per recuperarne dell'altro e capire veramente chi c'è dietro a questo grasso vegetale a basso costo usato in tutto il mondo, quanto sia sostenibile questa

materia prima e perché WWF e Greenpeace siano contrarie a un boicottaggio e **cosa c'è di vero rispetto ai timori dell'uso dell'olio di palma nella nostra alimentazione**. Tutto questo nel mezzo di una campagna pubblicitaria su larga scala in cui il consumatore italiano viene sollecitato ad acquistare prodotti alimentari "senza olio di palma", come se questo fosse un valore.

UPDATE: Le tre puntate sono tutte online.



Da domani quindi approfondirò il tema olio di palma in tre post, ricchi di informazioni originali, di immagini e video registrati sul campo e di dati validati e verificati scientificamente, **senza pregiudizi, né a favore, né contro**, valutando i fatti e riportandoli come tali.

* **Disclaimer:** Come sempre amo la trasparenza e non nascondo potenziali conflitti d'interesse. Ferrero mi ha invitato in Malesia coprendo tutte le spese, dal viaggio alla permanenza a **Kuala Lumpur**. Ferrero mi ha dato accesso al suo network di relazioni, compresi i suoi fornitori di olio di palma sostenibile. Come ovvio per una operazione di relazioni pubbliche, **non ho ricevuto alcun compenso** per il tempo del viaggio, né per quanto ho scritto su Twitter, né qui, né altrove. Allo stesso tempo ho accettato perché **Ferrero non mi ha posto alcun vincolo**.

3 POST CORRELATI

Olio di palma: dal frutto all'olio, un viaggio alla scoperta della filiera di produzione
25/10/2016
In "Eventi"

Olio di palma e sostenibilità: si può tutelare l'orango consentendo a Malesia e Indonesia di svilupparsi?
04/11/2016
In "Ambiente"

Olio di palma: fa male alla salute? È cancerogeno? Meglio senza olio di palma? Tutte le risposte
18/11/2016
In "Ambiente"

Olio di palma: dal frutto all'olio, un viaggio alla scoperta della filiera di produzione

25/10/2016 / LUCA CONTI

Dal 19 al 23 Settembre 2016 sono stato in Malesia, a Kuala Lumpur e nelle regioni limitrofe, in un viaggio alla scoperta di come viene prodotto l'olio di palma, tanto discusso in questi giorni in Italia. Quali gli standard produttivi? Chi ci lavora? Esiste una filiera sostenibile? Chi la garantisce? Come si arriva dalla coltivazione della palma all'olio utilizzato dall'industria alimentare (e non solo) in tutto il mondo? A queste e altre domande voglio rispondere in questo post, raccontando la mia esperienza*, con le informazioni che ho raccolto in queste settimane. Preparati perché sarà un viaggio ricco di immagini e di umanità.

Il post è lungo e articolato. Ho cercato di riassumere i concetti più importanti di ogni fase di produzione, senza scendere in tecnicismi, mostrando tante immagini e qualche video, strutturando l'articolo nei seguenti punti:

1. Il frutto della palma
2. La piantagione di palme
3. La raccolta dei frutti
4. La spremitura nel molino
5. Le condizioni dei lavoratori
6. L'impianto di raffinazione
7. Vari usi dell'olio di palma
8. Stoccaggio e carico dell'olio verso L'Europa
9. La filiera sostenibile: in cosa consiste
10. Considerazioni finali

Il frutto della palma



L'olio di palma, a differenza della maggior parte degli oli vegetali, viene prodotto dalla spremitura di un frutto, come per l'olio di oliva.

Gli altri oli commerciali vegetali vengono da un seme. Questa sostanziale differenza spiega perché l'olio di palma è ricco di antiossidanti (come la frutta), di carotene e vitamina A (da qui il colore tendente al rosso).

Tra le diverse specie di palma, ce n'è una coltivata a tale scopo. La palma ha un'altissima resa, purché coltivata all'equatore, dove la temperatura resta più o meno costante durante tutto l'anno, con un'elevata quantità di piogge. Questo è il motivo, almeno parzialmente, della diversa resa per ettaro.

PALMA		3,47 t/ha
COLZA		0,65 t/ha
GIRASOLE		0,58 t/ha
SOIA		0,37 t/ha
OLIVA		0,32 t/ha

La Malesia, grande produttore di gomma, con l'avvento della gomma artificiale e il crollo dei prezzi, decide dal 1975 di incentivare la sostituzione di queste colture con la palma, per produrre l'olio di palma, con un programma che ha coinvolto la Banca Mondiale. Uno degli scopi era garantire la sussistenza delle popolazioni rurali, con una coltura che avesse permesso loro di vivere dignitosamente senza dover vivere in città. Oggi sono 5,4 milioni gli ettari coltivati, convertiti in larga parte dalla produzione di gomma e cocco. La storia della palma in Malesia va ancora più lontano nel tempo, ad opera di un francese che ne avvia la coltivazione nel paese nel 1870. Andando molto più indietro nel tempo, si registra l'uso di olio di palma 5000 anni fa, nell'antico Egitto, dove veniva usato per evitare che i contenitori in stagno si arrugginissero. Torniamo ora alla piantagione.

La piantagione di palma

Ho visitato una piantagione a qualche centinaio di chilometri a sud est di Kuala Lumpur, in un impianto che comprende anche un molino.

Fa impressione vedere palme a perdita d'occhio, un po' come le piante di caffè in Brasile nelle regioni dove questa è la principale coltivazione. La piantagione visitata comprende palme per una superficie di 2214 ettari. In ogni ettaro si piantano circa 140 piante, a una distanza di almeno 10 metri l'una dall'altra. Ogni pianta viene sostituita dopo 25 anni, a rotazione, perché non ha più la resa ottimale. Ogni anno si piantano quindi nuovi esemplari, tra il 5 e il 10% del totale.



Quelli che vedi sotto sono il ramo su cui sono attaccati tutti i frutti. I frutti crescono a circa un metro e mezzo da terra, quando la pianta ha 9-12 mesi e salgono fino all'altezza ottimale. La raccolta avviene continuamente, durante tutto l'anno.



La raccolta dei frutti

La raccolta dei frutti avviene tutto l'anno, con un picco durante il mese di ottobre. Ogni gruppo di frutti può pesare da 15 a 18 kg, fino a 30 kg per la pianta più matura e col massimo livello di produzione. La raccolta è ad alta intensità di lavoro manuale, ragion per cui il settore impiega circa 3 milioni di persone solo in Malesia. La Malesia ha circa 30 milioni di abitanti e si può capire facilmente qual è l'impatto sociale di questa pianta nell'occupazione del paese. Paese che, tra parentesi, deve la maggior parte dei suoi ricavi dalla vendita di petrolio e gas naturale con Petronas, la compagnia nazionale posseduta al 100% dallo stato malese.



Per staccare il gruppo di frutti si procede quindi con uno strumento che espone il frutto, una volta eliminate le foglie, e lo butta a terra.

A differenza di altre colture su larga scala, qui non si possono impiegare le macchine e non ci sono innovazioni in tal senso, anche perché il costo della manodopera è relativamente a buon mercato.



Durante la visita ho assistito a una dimostrazione della raccolta con la possibilità di scattare foto e video. Flickr non consente di riprodurre video in siti terzi, ragion per cui ti invito a cliccare sui seguenti link per vedere i brevi video:

[Video 1](#)

[Video 2](#)

[Video 3](#)

Da notare inoltre come tutta la materia organica venga lasciata sul terreno e non venga trasportata o smaltita altrove: le foglie di palma tagliate rimangono sul terreno e tornano terra. Seconda cosa da notare è la lotta biologica ai parassiti. Non si fa uso di sostanze chimiche, ma si coltiva una pianta che distrae il principale parassita e lo espone a un suo predatore naturale. Lo stesso vale per i topi e con il barbagianni, ospitato con nidi artificiali, costruiti e distribuiti su tutta la superficie della piantagione.

La spremitura nel molino

Il frutto, una volta raccolto, viene caricato e trasportato nella parte dell'impianto dedicata alla spremitura. La spremitura è un momento chiave nell'economia dell'olio di palma perché la % che indica la resa è il vero fattore di sviluppo odierno, visto che la Malesia ha deciso di tutelare il 56% di superficie del paese coperta di foresta e impedire che venga utilizzata per nuove coltivazioni di palma.



Nel processo di spremitura, dopo vari passaggi, si ottiene l'olio di palma crudo, che viene poi inviato in altri impianti per la raffinazione. Tutta la materia organica rimanente viene utilizzata in un modo o in un altro, con un 100% di utilizzo finale.

Il nocciolo viene aperto: il guscio viene separato e bruciato come combustibile per la stessa fabbrica, permettendo di utilizzare la parte interna per produrre un altro olio. La parte legnosa viene ulteriormente seccata, creando un tappeto organico naturale che viene usato per stabilizzare i terreni.

Tutto il resto diventa biocarburante, con l'obiettivo di rendere l'impianto autonomo sul piano del consumo di energia.



Impressionante quindi come il processo produttivo tenda a non creare rifiuti, con un circolo chiuso in cui tutto quello che si raccoglie viene utilizzato in un modo o in un altro, senza scarti di lavorazione. Sull'album su Flickr ci sono molte più foto, anche sui semilavorati.

Le condizioni dei lavoratori

Il tour all'impianto è cominciato con una accoglienza veramente calorosa. Posso immaginare che la mia venuta, insieme a due rappresentanti di Ferrero, abbia spinto la direzione a curare ogni dettaglio della visita, compresa una stretta di mano con tutti i lavoratori che ci hanno accompagnato nella visita, una colazione tutti insieme, prima di una presentazione sulle norme di sicurezza dell'impianto, un piccolo spettacolo dei figli dei lavoratori, seguito dalla visita vera e propria a piantagione e impianto.



Posso testimoniare, come mi era già capitato in altre regioni dell'Asia, che l'ospitalità da queste parti è sacra. L'incontro con i lavoratori mi ha fatto rendere conto di una caratteristica della Malesia, non scontata: i malesi sono affiancati da una percentuale molto alta sia di cinesi, sia di indiani. Nel mondo del business i cinesi si danno molto da fare e ne ho visti parecchi tra i colletti bianchi in questa e in altre aziende. In questo impianto lavorano e vivono 275 impiegati. Ho scritto vivono perché, considerando che l'impianto è localizzato nella Malesia rurale, povera di servizi, l'azienda offre gratis ai lavoratori un alloggio per tutta la famiglia, all'interno della superficie della piantagione.

Un po' come altre grandi aziende offrono servizi ai propri lavoratori per migliorarne la qualità della vita e quindi anche la qualità del lavoro prodotto (Google ha massaggiatore, dentista e mensa con chef stellato nei suoi uffici di Mountain View e non è l'unica ovviamente), anche qua è comune che un impianto simile abbia alloggi gratuiti per i dipendenti, come un piccolo villaggio, con asilo, spazi di culto (moschea e tempio), con aiuti per la famiglia, come lo zaino con il materiale per la scuola (school bag) per i figli dei lavoratori che cominciano l'anno scolastico e altri benefit in corrispondenza delle principali festività religiose, per ognuna delle principali religioni professate.

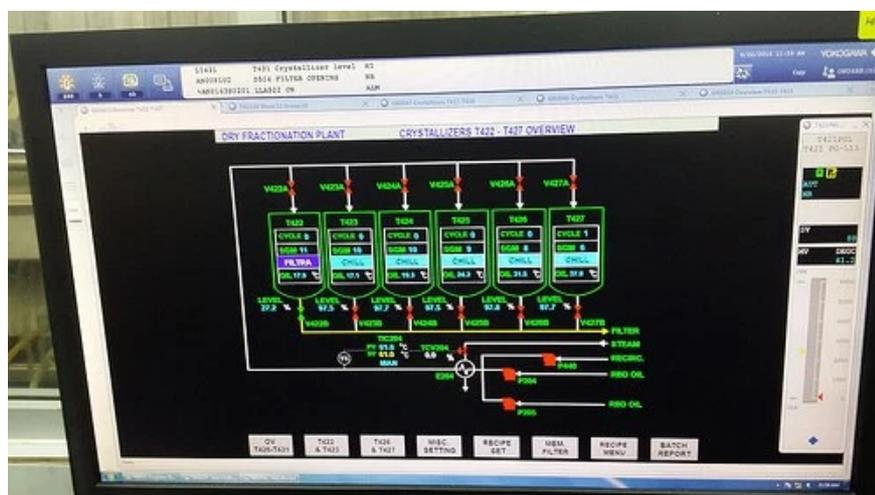
L'impianto di raffinazione

La visita all'impianto di raffinazione è avvenuta il terzo giorno (nel secondo ho parlato con altri soggetti del mondo dell'olio di palma di cui scriverò nei prossimi due post). A questo punto va evidenziato come i diversi impianti in genere hanno un diverso proprietario. Chi si occupa della produzione della palma non è di solito chi poi lo raffina o lo immette sul mercato. C'è un insieme di società con proprietà diverse, a volte incrociate. Questo aspetto rende poi complessa la certificazione della provenienza da piantagioni sostenibili, come vedremo più avanti.

La visita dell'impianto è stata breve ma affascinante. Tutto utilizza le tecnologie più moderne, impiegando lavoratori altamente professionalizzati, come controllano le varie fasi del processo produttivo da sale di controllo ad alto tasso di informatizzazione



Dalla foto non si nota, ma in queste sale vale l'usanza locale di togliersi le scarpe prima di entrare in casa (rischio freddo non c'è, considerando che stiamo quasi all'equatore). I lavoratori quindi sono scalzi o usano un paio di ciabatte come quelle che si portano in piscina. Ciabatte che ho indossato anch'io prima di entrare in questa e in altre sale di controllo.



L'olio che arriva nella raffineria viene testato e controllato rispetto agli standard di qualità quando arriva con camion cisterna, attraverso un laboratorio con tecnologie avanzate. L'olio raccolto viene quindi inserito nel ciclo dell'impianto dove, attraverso un processo definito di cristallizzazione, viene prima portato a temperature bassissime, in cui diventa solido, e viene progressivamente separato tra parte solida e parte liquida aumentando la temperatura. L'olio di palma a temperatura ambiente è infatti semisolido. Questa sua caratteristica lo rende estremamente versatile nell'utilizzo industriale, come ingrediente dell'industria alimentare, ma usato anche nella cosmetica e in altri settori.

Separato in varie frazioni, l'olio viene stoccato e caricato poi su altri camion che provvedono poi a trasportarlo verso il porto, per essere poi spedito oltre mare, come vedremo poco più avanti.

Vari usi dell'olio di palma



La filiera sostenibile sarà l'oggetto di una prossima puntata. Qui mi limito a evidenziare come il tutto sia il frutto finale di un processo complesso, considerando come gli attori del mercato sia numerosi. Una filiera in cui il prodotto passa in mani diverse, come lavorano per clienti finali diversi, richiede un impegno non da poco per certificare un prodotto finale che abbia determinate caratteristiche produttive. Ciò non è impossibile e l'organismo che si chiama RSPO, con cui ho avuto il piacere di confrontarmi, ha esattamente lo scopo di raccogliere tutta l'industria per renderla più sostenibile, per soddisfare la domanda che viene dal mercato e dai consumatori.

POST CORRELATI

Olio di palma: quello che nessuno ti ha raccontato su salute, sostenibilità e filiera produttiva
19/10/2016
In "Ambiente"

Olio di palma e sostenibilità: si può tutelare l'orango consentendo a Malesia e Indonesia di svilupparsi?
04/11/2016
In "Ambiente"

Olio di palma: fa male alla salute? È cancerogeno? Meglio senza olio di palma? Tutte le risposte
18/11/2016
In "Eventi"

Olio di palma e sostenibilità: si può tutelare l'orango consentendo a Malesia e Indonesia di svilupparsi?

04/11/2016 / LUCA CONTI



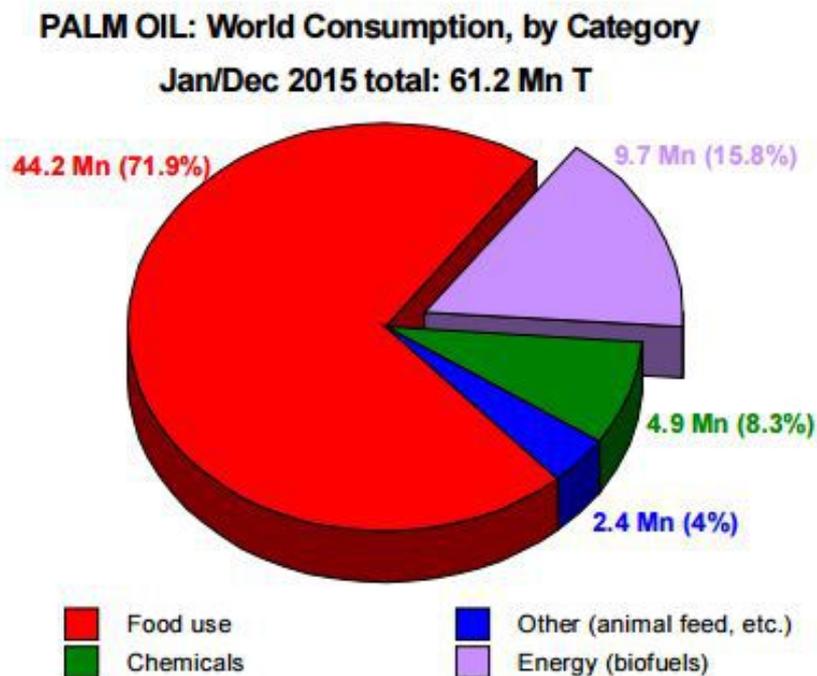
L'olio di palma e soprattutto il "senza olio di palma" sono oggi sulla cresta dell'onda. Se i messaggi pubblicitari di molte aziende alimentari si concentrano quasi soltanto sull'assenza di questo prodotto, i consumatori sono in gran parte disorientati e disinformati. Qualcuno, ma neanche tanti, associa l'olio di palma all'orango allontanato dal suo habitat, costituito dalle foreste tropicali del Borneo, per far posto a piantagioni di palma per produrre su larga scala il frutto dal quale ottenere l'olio di palma.

La sostenibilità è la vera questione legata all'olio di palma e in questo post voglio cercare di fare chiarezza sull'argomento, sulla base delle informazioni che ho raccolto prima, durante e dopo un viaggio in Malesia, a vedere come la palma viene coltivata – nel caso specifico la filiera è la stessa da cui si approvvigiona Ferrero* e che è certificata come sostenibile – e a parlare con alcuni esperti del settore, all'interno del **MPOB** (Malaysian Palm Oil Board) e del **RSPO** (Roundtable for Sustainable Palm Oil), organismo che illustrerò nel dettaglio a seguire. Anche in questo caso, come per il post precedente sulla filiera, cercherò di essere il più possibile esaustivo, ma sintetico.

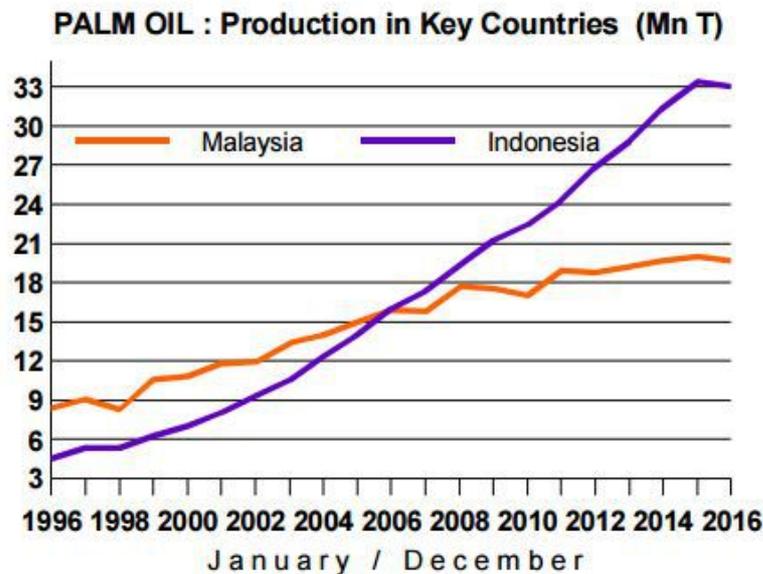
- L'olio di palma e la domanda di grassi mondiale
- La deforestazione ai tropici e l'orango
- Malesia e Indonesia, due storie diverse
- Il lavoro delle ONG: Greenpeace e WWF
- L'attivazione dell'industria e l'avvento del RSPO
- I limiti della certificazione sostenibile
- Boicottare o non boicottare?

L'olio di palma e la domanda di grassi mondiale

Per ragionare di foreste e sostenibilità bisogna prima capire quali sono le forze che hanno generato un aumento globale della domanda di olio di palma. L'olio di palma è **il grasso vegetale che ha la maggiore resa** per ettaro, superiore a qualsiasi altra coltivazione. Lo sviluppo dei paesi emergenti (ormai è diventato ridicolo usare questa definizione, perché sono emersi, eccome!), in particolare di **India e Cina** (più Indonesia), ha determinato un aumento del reddito pro capite e un aumento dei consumi, compresi quelli alimentari. **In una alimentazione equilibrata è necessaria una quota di grassi**. Chi non aveva prima reddito sufficiente se non per sopravvivere, oggi comincia a migliorare la propria dieta, aumentando la quota consumata di grassi. **L'olio di palma è il grasso più economico** e da qui la domanda crescente



A questo fenomeno se ne aggiunge un secondo, determinato dall'uso dei grassi vegetali come biocarburanti. L'Unione Europea ha stabilito che entro il 2020 **il 10% dell'energia** consumata nel settore dei trasporti debba venire da biocarburanti, incentivando indirettamente l'importazione di olio di palma a tale scopo. Con l'aumento della domanda, l'Indonesia è stato il paese che più si è attivato, superando nel 2006 la Malesia, diventando il primo produttore mondiale. Oggi la stima di produzione per il 2016 vede l'**Indonesia sempre al comando con 33 milioni di tonnellate** e la Malesia seconda con 19,7 milioni di tonnellate. La produzione mondiale totale è stimata in 62,23 M Ton. **Indonesia e Malesia coprono quindi quasi l'85%** della produzione mondiale.



Quale la prospettiva per il futuro? La domanda è prevista in ulteriore crescita, fino 90 M Ton nel 2025, di cui 49 prodotte dall'Indonesia e 25,5 prodotte dalla Malesia.

PALM OIL : World Production by Major Countries (Mn T)

Production	Forecasts		Actual Data				
	2025F	2020F	2015	2010	2005	2000	1995
Malaysia	25.50*	23.00*	19.96	16.99	14.96	10.84	7.81
Indonesia	49.00*	41.50*	33.40*	22.50	14.10	7.05	4.22
Nigeria	1.47*	1.24*	.94*	.78	.80	.74	.66
Colombia	1.85*	1.50*	1.28*	.75	.67	.52	.39
Thailand	3.35*	2.76*	1.85*	1.36	.70	.53	.35
Oth ctrs.	8.83*	7.00*	5.04*	3.87	2.94	2.26	1.70
WORLD	90.00*	77.00*	62.47	46.25	34.17	21.94	15.13

La deforestazione ai tropici e l'orango



L'Orango del Borneo (*Pongo pygmaeus*) è chiamato in causa e rischia di estinguersi perché il tropico è l'ambiente ideale dove far crescere la palma. L'isola del Borneo, parte malese e parte indonesiana, è il terreno dove si scontrano la politica di conservazione della specie e della foresta, con le politiche di sviluppo economico dei governi malese e indonesiano. Uno scontro in cui, fino a ora, chi ha avuto la peggio è l'orango. Greenpeace nel marzo del 2010 pubblica in rete un video shock in cui un Kit Kat Nestlé si trasforma nelle dita insanguinate del povero orango, denunciando l'uso dell'olio di palma da parte dell'industria dolciaria, senza garanzie sulla sua provenienza.

Da allora l'industria non è rimasta con le mani in mano e le associazioni ambientaliste hanno continuato a premere. Il risultato è nel decollo del RSPO, l'organismo che raccoglie l'industria e promuove la sostenibilità delle coltivazioni di palma.

Malesia e Indonesia, due storie diverse

Il viaggio a Kuala Lumpur mi ha permesso di conoscere e intervistare i rappresentanti del [MPOB](#), l'organismo governativo malese deputato a promuovere l'olio di palma e lo sviluppo dell'economia collegata. Non è certamente l'oste che deve dire se il suo vino sia buono o meno, ma reputo interessante valutare gli argomenti in un dibattito, per andare nel merito della questione, senza pregiudizi. Non ho avuto il piacere di confrontarmi con gli indonesiani, ma sono disponibile a raccogliere un invito, se dovesse venire.

Come scritto nel post relativo alla filiera, l'olio di palma è una cultura importante per l'economia e l'occupazione del paese. Detto questo, il governo malese si è impegnato a tutelare il 56% di superficie forestale attuale del paese (qual è la percentuale di foresta originaria rimasta in Italia e in Europa?), con un impegno volontario, soprattutto sulla foresta del Borneo. Non mi risulta che l'Indonesia sia altrettanto pubblicamente impegnata con un obiettivo simile. Pur in presenza della volontà di donare 1 \$ per ogni dollaro finanziato da progetti di conservazione della fauna selvatica in Malesia, da parte di organismi internazionali, al MPOB mi dicono che nessuno si è ancora fatto avanti. Non ho avuto modo di verificare questa affermazione con ulteriori ricerche.

Secondo il MPOB tra tutti i 17 grassi vegetali commercializzati nel mondo, l'olio di palma è il primo in termini di sostenibilità. Non fatico a crederlo, considerando come l'olio di palma sia oggi l'unico grasso vegetale sul quale l'opinione pubblica globale, spinta dal lavoro degli ambientalisti desiderosi di tutelare la foresta tropicale, sia stata un minimo attenta a valutare l'impatto ambientale. Qualcuno ha mai fatto una indagine sulla provenienza e sulla sostenibilità, anche semplicemente in termini di superficie coltivata dell'olio di semi di girasole, della soia, della colza o del cocco? Il dibattito mondiale è solo e soltanto sull'olio di palma. Nel momento in cui si valutano ingredienti alternativi, dovrebbe essere responsabilità comune valutare l'impatto delle relative colture, prima di prendere qualsiasi decisione. La questione relativa alla salute e all'alimentazione sarà l'oggetto del prossimo post.

Indonesia e Malesia sono in definitiva come due cugini in continua competizione. Il primo più popoloso, il secondo più sviluppato economicamente, grazie anche al gas naturale e al petrolio. La Malesia ha un reddito pro capite (2015) di quasi [27.000 \\$](#) contro i poco più di [11.000 \\$](#) dell'Indonesia. La Malesia si è resa conto di non poter più incrementare la superficie coltivabile a palma (dopo aver sostituito dagli anni '70 il cocco e la gomma, non più economici), investendo nella ricerca per coltivare una varietà più produttiva, con tecniche agricole innovative e a maggiore resa. L'Indonesia non ha ancora raggiunto questa consapevolezza, incapace (per inettitudine o per incapacità, non so dire) di governare il processo. Lo dimostra [la nube del 2015](#), sprigionatasi in Indonesia dalla pratica di bruciare la foresta per fare spazio a coltivazioni, che ha colpito per mesi Singapore, Malesia e altri paesi.

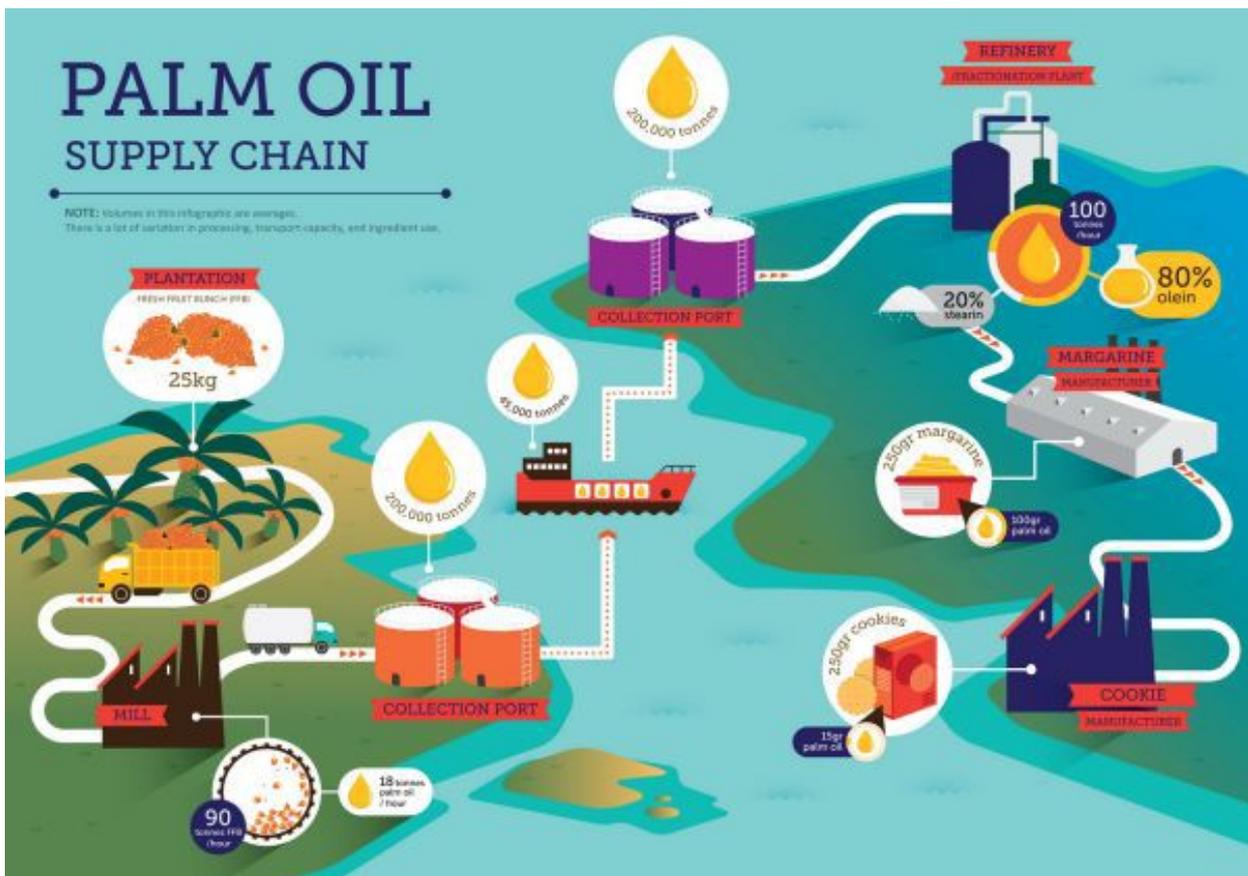
Il lavoro delle ONG: Greenpeace e WWF

Se oggi siamo sensibilizzati agli effetti della deforestazione tropicale e dei rischi di estinzione per l'orango, il merito va a Greenpeace e WWF. Entrambe le associazioni, con le loro specificità, hanno il merito di aver generato una risposta sull'industria e una pressione sui loro fornitori asiatici, grazie alla pressione dell'opinione pubblica. Il tutto ha un suo primo picco mediatico con la campagna che prende di mira Nestlé e Kit Kat, da parte di Greenpeace. Da allora sono passati sei anni e il problema non è certo risolto, ma alcuni passi avanti sono stati fatti.

Per stimolare l'industria e informare i consumatori, il WWF Internazionale ha realizzato una [classifica](#), aggiornata ogni anno, in cui ogni azienda che ha a che fare con l'olio di palma (137 nel mondo) viene giudicata in base al suo impegno concreto. La pagella vuole essere un incentivo a far parte dell'organismo che certifica la sostenibilità dell'industria (RSPO), a fornirsi da una [filiera sostenibile](#) e a comunicare correttamente ai consumatori il proprio consumo di olio di palma sostenibile.

L'attivazione dell'industria e l'avvento del RSPO

[Il Roundtable Sustainable Palm Oil \(RSPO\)](#) nasce formalmente nel 2003 con l'obiettivo di raccogliere una industria complessa e articolata come quella dell'olio di palma – chi controlla le piantagioni non è necessariamente chi raffina l'olio e chi lo commercializza – per adottare degli standard di sostenibilità. A vedere la storia di questo organismo, sembra che la campagna del 2010 di Greenpeace contribuisca a dare un impulso di stimolo alle aziende, con le prime certificazioni che cominciano a fare capolino sul mercato, segno dell'attività dell'industria verso pratiche sostenibili.



Nella puntata di Report del maggio del 2015 si ironizza sul fatto che il controllore sia anche il controllato, senza tenere conto che questo è vero per ogni certificazione volontaria. Certificare un processo (per raggiungere uno standard di qualità, qualsiasi sia) ha un costo e chi lo sostiene è l'azienda che vuole essere certificata, pagando l'azienda che certifica. Secondo questo principio, la certificazione in sé comprende un conflitto d'interessi. Ironizzare in questo senso, a mio avviso, è un segno palese di malafede, per vedere il marcio quando non c'è.

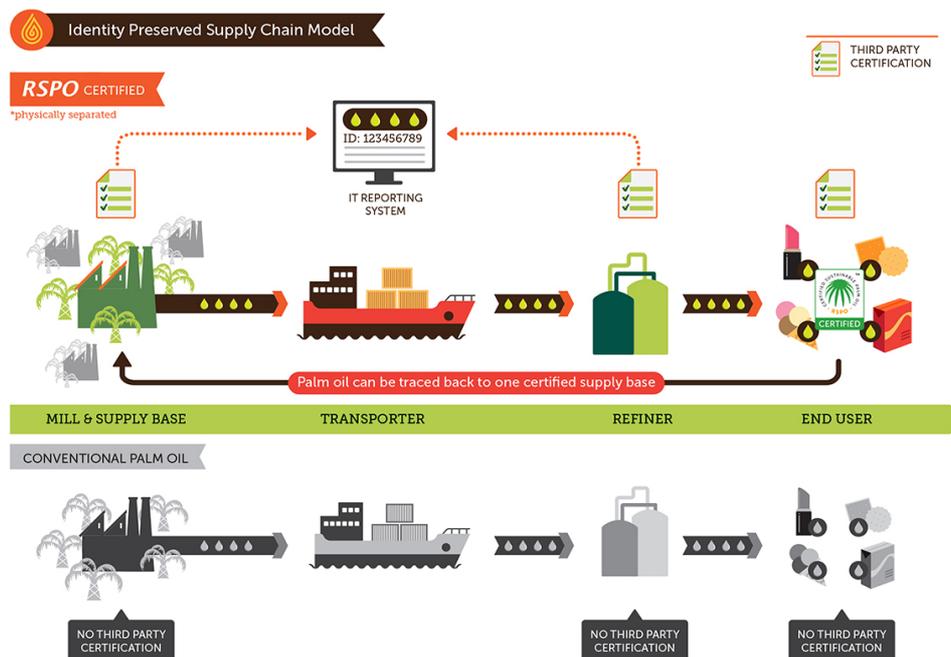


Per togliersi ogni dubbio, sul sito del RSPO sono spiegate nel dettaglio tutte le [certificazioni](#) e i processi relativi, perché non c'è un solo tipo di certificazione, tanto per complicare il tutto. La serietà dell'organismo è tale che alcuni membri scoperti nel non godere più dei requisiti di sostenibilità, hanno visto la propria certificazione [sospesa](#).

I limiti della certificazione sostenibile

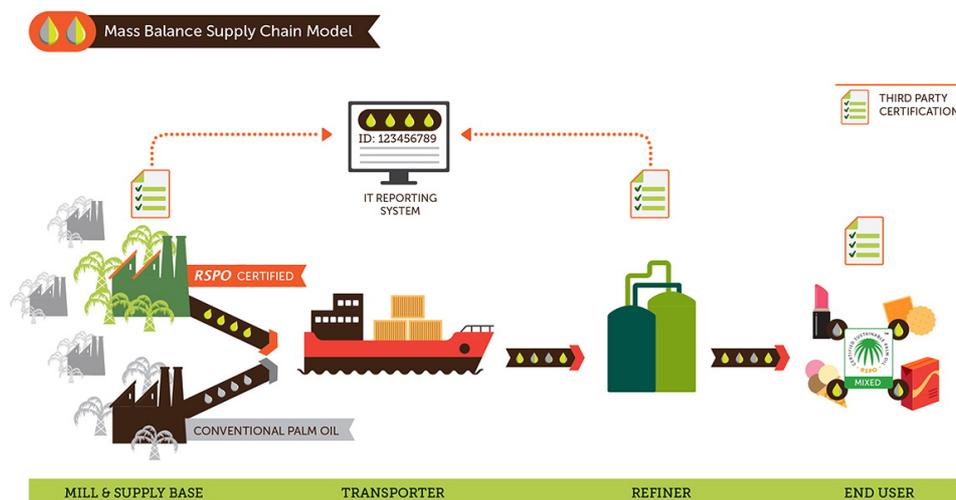
Il problema della certificazione non è se questa sia data a chi non la merita, ma delle modalità con cui può essere ottenuta. **Le certificazioni possibili sono 3:** identità preservata, segregazione, mass balance.

Identità preservata



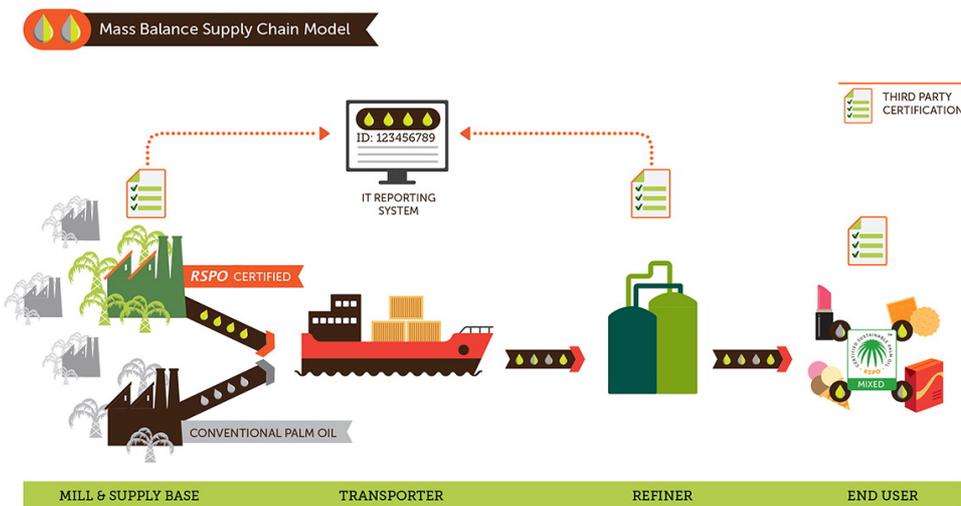
Questo è il sistema che **garantisce le maggiori tutele**. Dalla piantagione alla spedizione, il frutto della palma da coltivazione sostenibile viene lavorato, spremuto, raffinato e spedito da impianti che non hanno alcuna contaminazione con frutti provenienti da altre piantagioni non certificate.

Segregazione



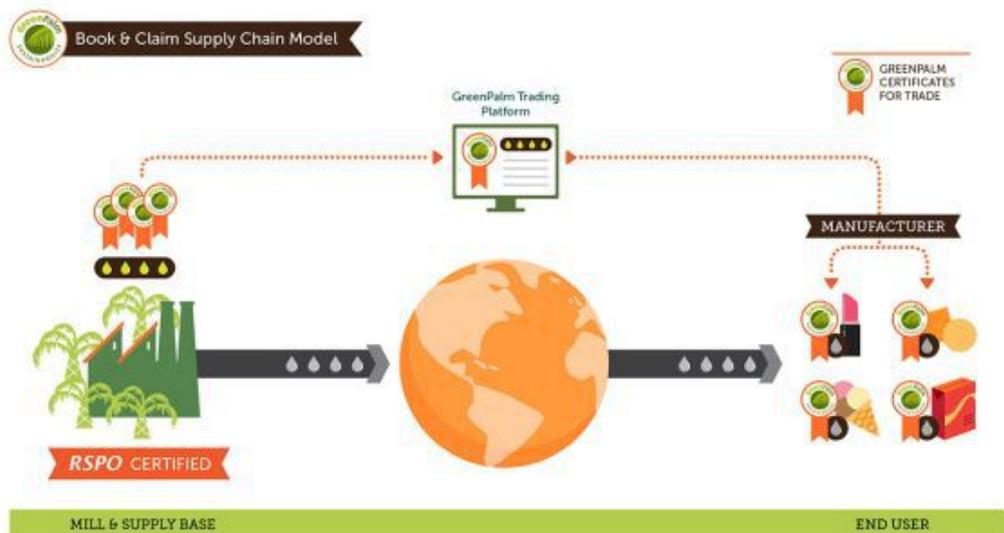
La materia prima sostenibile viene trattata da impianti che lavorano anche materia prima di altra provenienza, ma i **processi produttivi sono separati** e i due oli non si mischiano mai, garantendone sempre la provenienza. La [filiera vista in Malesia](#) rientra in questa tipologia

Mass balance



In questa certificazione, i frutti da coltivazione sostenibili vengono lavorati insieme agli altri e ciò di cui si tiene conto nel prodotto finale è la relativa percentuale dei due. La tutela è inferiore e il rischio potenziale di frode aumenta. I costi invece, rispetto alle due filiere precedenti, sono inferiori e il prodotto finale ha un costo inferiore.

Comprare i certificati



Qui casca l'asino. Con una misura prevista anche in Europa per incentivare le fonti rinnovabili, anche per l'olio di palma l'industria può acquistare certificati da parte di chi produce olio di palma in maniera sostenibile, pur non approvvigionandosi da questa filiera.

Seppur il principio sia corretto, soprattutto per chi investe prima nella sostenibilità e ne ha un ritorno potendo rientrare dell'investimento vendendo i certificati verdi, l'effetto finale è **di dare la patente di sostenibilità anche a chi non si è mosso con un impegno veramente concreto.**

Questo scenario non solo è difficile da spiegare, ma anche da comunicare al mercato, che non ha gli strumenti per comprendere le differenze nel processo, i relativi costi e la complessità della valutazione finale. **Criticare il sistema con cui RSPO promuove la sostenibilità è legittimo.** Chi è veramente interessato a promuovere sul serio la sostenibilità, dovrebbero però fare un passo avanti ulteriore, ovvero premere perché il sistema migliori e venga adottato su larga scala.

Dati RSPO, l'export di olio di palma malese tocca il 70-75% della produzione, livello molto più elevato della produzione malese. Un dato di altra fonte dell'industria sostiene invece che **l'Europa importa solo il 50% di olio di palma certificato sostenibile**, mostrando un grave punto debole della campagna per l'orango: il consumo dell'industria non si è ancora allineato al desiderio dei consumatori. **Lo spazio di manovra c'è ed è evidente**, ma è minacciato da chi vorrebbe ribaltare il tavolo, promuovendo un abbandono dell'olio di palma, attraverso un boicottaggio.

Boicottare o non boicottare?

Abbiamo visto che **il consumo di olio di palma** è in ascesa, soprattutto nei paesi emergenti e per uso alimentare, per il suo essere economico. L'opinione pubblica dei paesi ricchi – che possono permettersi di spendere di più, per coprire i costi della filiera sostenibile – sta premendo sull'industria perché adotti standard che garantiscano la sostenibilità. I produttori di olio di palma hanno risposto a questa richiesta, organizzandosi con la certificazione. **L'obiettivo non è stato ancora raggiunto**, ma ci stiamo muovendo nella **direzione giusta**, ma a questo punto c'è chi chiede di boicottare del tutto l'olio di palma e parte dell'industria alimentare decide di andare avanti "senza olio di palma".

La domanda che dobbiamo porci è: **il boicottaggio aiuta a salvare l'Orango del Borneo?**

La mia risposta è un secco NO e a pensarla come me c'è anche il WWF. **Cosa succederebbe se l'Italia e l'Europa (e il mondo ricco) decidesse di non consumare più olio di palma?** Chi, tra i produttori, ha investito per creare una filiera sostenibile, si troverebbe a produrre una materia prima senza mercato, con un costo in più che la domanda globale non sarebbe disposta a pagare. La filiera sostenibile non sarebbe più remunerativa e la necessità stessa di una certificazione verrebbe meno. La domanda complessiva calerebbe, disincentivando la deforestazione?

Probabilmente no, perché l'olio di palma può essere usato come biocarburante e la fame di energia di Indonesia e della Malesia sarebbe capace di assorbire il surplus temporaneo nella produzione.

In poco tempo saranno comunque Cina e India, oltre al consumo interno dell'Indonesia, a trainare la domanda di olio di palma. A questo punto però, la domanda sarà generata quasi soltanto da un cliente che ha a cuore un fattore di scelta: il prezzo basso.

Il boicottaggio, in poche parole, sarebbe solo controproducente, eliminando dal mercato chi nella sostenibilità ha creduto. Se il prodotto finale è richiesto solo da chi non ha interesse a promuovere la sostenibilità, gioco forza chi produce non ha alcun incentivo a diventare sostenibile. Perché l'Indonesia dovrebbe fermare la deforestazione, se chi lo chiede non ha alcun impatto economico sulla produzione dell'olio di palma?

Questo significa **che dobbiamo rassegnarci a salutare per sempre l'Orango del Borneo?** Niente affatto. Noi consumatori dobbiamo continuare a spingere perché la deforestazione abbia fine, premiando chi non deforesta, investendo concretamente in progetti di conservazione e di cooperazione con i governi che hanno la foresta e che vogliono comunque, legittimamente, aumentare la qualità della propria vita.

Pensare di risolvere il problema comprando "senza olio di palma" significa semplicemente chiudere gli occhi e girarsi dall'altra parte. **La coscienza è (forse) pulita, ma l'Orango non ci sarà più.**



Fonte dei dati di mercato: Oilworld.de

***Disclaimer:** Come sempre, amo la trasparenza e non nascondo potenziali conflitti d'interesse. Ferrero mi ha invitato in Malesia coprendo tutte le spese, dal viaggio alla permanenza a Kuala Lumpur. Ferrero mi ha dato accesso al suo network di relazioni, compresi i suoi fornitori di olio di palma sostenibile. Come ovvio per una operazione di relazioni pubbliche, non ho ricevuto alcun compenso per il tempo del viaggio, né per quanto ho scritto su Twitter, né qui, né altrove. Allo stesso tempo ho accettato perché Ferrero non mi ha posto alcun vincolo.

POST CORRELATI

Olio di palma: quello che nessuno ti ha raccontato su salute, sostenibilità e filiera produttiva
19/10/2016
In "Ambiente"

Olio di palma: dal frutto all'olio, un viaggio alla scoperta della filiera di produzione
25/10/2016
In "Eventi"

Olio di palma: fa male alla salute? È cancerogeno? Meglio senza olio di palma? Tutte le risposte
18/11/2016
In "Ambiente"

Olio di palma: fa male alla salute? È cancerogeno? Meglio senza olio di palma? Tutte le risposte

18/11/2016 LUCA CONTI



[L'esperienza in Malesia*](#) mi ha sensibilizzato sul tema **olio di palma** e da vegetariano che ci tiene alla propria salute, ho voluto andare alle fonti e verificare cosa c'è di vero, sul piano scientifico, per capire se “**senza olio di palma**” è veramente un vantaggio per la salute. Per far questo ho attinto anche a ricerche internazionali e nazionali, compreso l'**Istituto Mario Negri** e l'**Istituto Superiore di Sanità** che ha redatto un parere per il Ministero della Salute. Al termine una mia opinione, argomentata, sulla **psicosi da olio di palma** che si è diffusa in Italia e in nessuna altra parte del mondo. Sul vero tema, [olio di palma e sostenibilità](#), ho già scritto.

Prima di tutto sarebbe interessante interrogarci sul perché gli Italiani siano gli unici in Europa (e nel mondo, oggi) a preoccuparsi della **relazione tra olio di palma e salute**. Non siamo certamente il paese più sensibile ai temi di salute e alimentazione, considerando anche soltanto che [abbiamo i bambini più obesi in Europa](#), che non hanno quindi uno stile di vita sano.

[La ricerca di olio di palma in italiano](#), confrontata con la stessa espressione in inglese e in francese, mostra come il vero interesse sul tema sia in Italia, in Francia e in Nigeria. In **Nigeria** sull'olio per cucinare (red oil) e sulla produzione, in **Francia** in relazione alla tassa proposta (e bocciata) sulla Nutella e in **Italia** per l'ondata di **prodotti senza olio di palma** che hanno invaso il mercato. A vedere il trend, è evidente come il tutto sia montato poco prima e sia stato amplificato dalla trasmissione Report, per poi riprendere nei mesi scorsi, con la pubblicità dei prodotti **senza olio di palma**.

I grassi saturi e l'olio di palma

La motivazione principale, oltre alla questione degli orangeri, per cui un movimento politico populista ([in Toscana è già realtà](#), nelle strutture pubbliche) e varie grandi aziende italiane sono intervenuti sul tema, dal un lato chiedendo la messa al bando dei prodotti, dall'altro sostituendo l'olio di palma con altri grassi, è l'**alta componente di acidi grassi saturi**. I grassi saturi sono collegati alle malattie del sistema cardiovascolare. **Facciamo bene quindi a ridurre il consumo di grassi saturi?**



Parlando con il [MPOB](#), l'agenzia governativa che promuove lo sviluppo dell'industria dell'olio di palma in Malesia, mi è stata segnalata una ricerca del **Credit Suisse Research Institute** ([articolo](#) e [report](#)). Questa metaricerca, che ha analizzato 400 studi scientifici, sostiene che non ci siano reali evidenze scientifiche dell'associazione tra acidi grassi, colesterolo e malattie cardiovascolari. Personalmente ho maggiore fiducia nel Dr. Michael Greger ([Sei quel che mangi](#), libro da non perdere!!!) e nel suo team di analisi su [nutritionfacts.org](#). Sui grassi saturi, almeno negli USA, l'industria del latte spinge per minimizzare l'impatto delle ricerche che invitano a [un minore consumo di grassi saturi](#).

Questa ultima informazione mi ha spinto a fare una semplice ricerca su Google: **quanto grasso saturo c'è nel burro e quanto nell'olio di palma?** Burro batte olio di palma **51 grammi** contro **49 grammi**. Per andare oltre, mi sono poi chiesto: **quanto incide l'olio di palma nella dieta quotidiana per i grassi saturi in Italia?** La stessa domanda se l'è posta l'Istituto Superiore di Sanità che ha calcolato quanto grasso saturo imputabile all'olio di palma è presente nei prodotti industriali e quanti ne mangiamo. Il risultato? Dalla nostra dieta, popolazione adulta, assumiamo in media 22,44 grammi di grassi saturi al giorno, inclusi in: carne, burro, formaggi, olio di oliva, latte uova. **I formaggi da soli toccano i 9 grammi**. Dolci, biscotti, crackers e merendine, **con olio di palma**, aggiungono **4,77 grammi**. L'incidenza è del 17%. Sui bambini da 3 a 10 anni, l'incidenza sale al 28%.

La questione, se posta in modo intellettualmente onesto, è: **dove dovremmo cominciare a intervenire per ridurre il consumo medio giornaliero di grassi saturi?** Chi si è fatto portabandiera del senza olio di palma, porta anche la **bandiera del senza burro, senza formaggio, senza carne?** Un tiepido movimento del “senza carne” c’è e la reazione dell’industria è stata immediata. Il movimento contro i latticini non c’è (o è tiepidissimo) e lo dimostra il fatto che, a differenza degli USA, l’industria non ha reagito in alcun modo per difendere i propri interessi.

Non è un caso se l’AIRC sostenga che [non serve a nulla demonizzare l’olio di palma](#), puntando il dito su tutti i grassi saturi. La Dott. Elena Fattore, Istituto Mario Negri, ha pubblicato uno studio (metaricerca) sull’[American Journal of Clinical Nutrition](#). [Commentando la ricerca](#), La Dott. fattore dice:

E’ emerso che il profilo lipidico non suggeriva né un bilancio positivo né negativo perché, ad ogni sostituzione, alcuni parametri peggioravano ma altri miglioravano. L’unica sostituzione che secondo noi doveva far ritenere un peggioramento della qualità alimentare era quella con gli acidi grassi transidrogenati. Dunque, abbiamo concluso che non vedevamo prova scientifica della negatività dell’olio di palma a livello nutrizionale.

Dunque l’olio di palma “fa male” oppure no?

Può essere dannosa quanto gli altri grassi, se assunto in quantità eccessive, perché comporta aumento di colesterolo. Ma non fa più male di altri grassi che sono nella nostra dieta, come il burro. Anche l’olio d’oliva contiene gli stessi acidi grassi, anche se in percentuali diverse. Occorre insomma fare attenzione nel dire che un olio è migliore di un altro



L'olio di palma è cancerogeno?

Il dito puntato contro l'olio di palma ha toccato nuovi picchi con la [pubblicazione di uno studio](#) da parte di EFSA, l'autorità europea per la sicurezza alimentare, sulla presenza di sostanze cancerogene, "contaminanti da processo", negli oli vegetali. Lo [studio](#) ha trovato due contaminanti, 3-MCPD e 2-MCPD, e ne ha attribuito la presenza a una **lavorazione a temperature troppo elevate**. Sulla base di questo studio, Coop, di cui sono cliente da anni, ha deciso di non usare più l'olio di palma, con la seguente motivazione:

Lo scorso maggio, applicando il principio di precauzione, Coop è stata la prima catena distributiva a scegliere di eliminare il palma dai suoi prodotti a marchio. Alla base di questa scelta la pubblicazione del dossier EFSA

(European Food Safety Authority) su alcuni contaminanti di processo: 3-monocloropropandiolo (3-MCPD), 2-monocloropropandiolo (2-MCPD) e glicidil esteri degli acidi grassi (GE), che si formano ad alte temperature principalmente negli oli vegetali.

Eppure, l'Istituto Superiore di Sanità scrive, nel parere per il Ministero della Salute:

Attualmente non risultano disponibili studi prospettici specificamente disegnati a definire la possibile associazione tra consumo di olio di palma e insorgenza di cancro nell'uomo.

Se la questione è relativa alla lavorazione (e alla temperatura) il problema cancro non esiste. **Una industria seria e di qualità dovrebbe sempre controllare i propri fornitori** e avere garanzie che la materia prima venga trattata in modo corretto. **Il punto non è quindi fare senza olio di palma, ma lavorarlo bene.** Coop, insieme a chi ha deciso di mettersi alla finestra, rinuncia a controllare i propri fornitori, preferendo mettere al bando un ingrediente che, preso di per se, non ha alcun effetto cancerogeno reale. A questo punto mi chiedo: **Coop e gli altri "senza olio di palma" stanno mettendo la stessa energia nel setacciare tutti gli ingredienti e tutti gli studi scientifici, applicando lo stesso principio di precauzione a tutti i prodotti e a tutte le lavorazioni?**

Non mi risulta che questo processo sia stato messo in atto, eppure di ingredienti con rischi simili, se non superiori, ce ne sono in grande quantità. Per non parlare dei sostituti diretti dell'olio di palma, per i quali non viene dichiarato né l'impatto ambientale, né la provenienza, né l'assenza di potenziali cancerogeni: **lo studio EFSA parla di oli vegetali e non solo dell'olio di palma.**

Se, dal punto di vista del consumatore, la questione è la sfiducia nei confronti dell'industria alimentare in quanto tale, chi ci assicura che gli altri ingredienti, compresi i sostituti dell'olio di palma, siano lavorati senza produrre altre sostanze cancerogene o pericolose per la salute? Considerando l'approccio verso l'olio di palma e la superficialità con cui è stato gestito, non mi fido più di chi oggi si è convertito al "senza olio di palma" e ho personalmente deciso che **non comprerò i nuovi prodotti "senza olio di palma"**



L'olio di palma e il latte materno

L'Istituto Superiore di Sanità, su olio di palma e latte materno, scrive nel suo [parere per il Ministero della Salute](#) (il grassetto è mio):

Gli acidi grassi saturi sono normali costituenti della frazione grassa degli alimenti (Tab. 3-8), tuttavia l'organismo ne opera anche una limitata sintesi endogena. La loro assunzione attraverso la dieta è comunque necessaria anche per permettere un'adeguata crescita, soprattutto fino a due anni di vita. [...] La necessità di acidi grassi saturi varia in funzione dell'età ed è maggiore durante i primi anni di vita quando i processi metabolici mediati da questa classe di nutrienti sono maggiormente attivi;

a conferma di ciò si osserva che il **40% degli acidi grassi totali del latte materno sono saturi e di questi ultimi il 50% è rappresentato da acido palmitico.**

Che senso hanno quindi i **titoli allarmistici** di alcune (pseudo)testate giornalistiche, online e cartacee, che segnalano con allarme la presenza di olio di palma nel latte in polvere per neonati? Se naturalmente, nel latte materno, c'è acido palmitico, perché questo non dovrebbe essere presente anche nel latte in polvere che lo simula?

Neanche a dirlo, c'è una **petizione per bandire l'olio di palma dal latte in polvere** per legge e c'è già qualche azienda che, sull'onda della psicosi collettiva, si è affrettata ad annunciare che non ne farà più uso. Se non è isteria questa, non so cosa si possa definire tale.

La psicosi collettiva del “senza olio di palma”

Il mondo dell'informazione ha le proprie responsabilità.

Milena Gabbanelli, considerata una degli esempi di giornalismo investigativo di qualità in Italia, nella trasmissione di Report del maggio 2015, concludeva:

[...] cioè pochi mesi fa – io ammetto di averlo scoperto nel corso di questo pezzo – e anche da quando è obbligatorio scrivere sull'etichetta “olio di palma”, che è un grasso saturo, e che vuol dire colesterolo, l'industria sta un po' correggendo il tiro, [...]

Il messaggio semplice, trasmesso ai telespettatori, è stato: stai lontano dall'olio di palma perché alza il colesterolo.

Nessun ragionamento sulle quantità, nessun altro su come sostituirlo e con cosa. Il burro non ha grassi saturi? Se questa è informazione di qualità...

Guarda caso, il primo [picco di ricerche su Google](#) per “olio di palma” avviene proprio nel maggio 2015, nonostante la questione olio di palma venga associata al tema sostenibilità da anni, almeno dal video shock di Greenpeace del marzo 2010.

In Italia dormono tutti fino a poco prima della puntata di Report.

Questi dati dimostrano come gli italiani non siano stati affatti sensibili alla questione ambientale e come siano stati **vittime di disinformazione, soprattutto in rete**. L'industria che usa l'olio di palma ha prima sottovalutato il fenomeno, intervenendo con campagne di comunicazione non efficaci, non partecipando alle conversazioni in rete, limitandosi a pagine di pubblicità sui giornali e siti internet statici. Come per altre **tesi complottiste** (la campagna contro i vaccini è un esempio), **un mix di disinformazione e passaparola può essere fatale**.

Paradossalmente, solo l'esplosione di messaggi pubblicitari ed etichette "senza olio di palma" ha creato una risposta dei più curiosi, che hanno cominciato a informarsi, andando alle fonti, rilanciando un messaggio equilibrato e onesto sulla questione.

L'industria malese dell'olio di palma non è stata capace di attivarsi in tempo, tanto che [solo ora](#) rilancia un proprio [blog di risposta diretta alla disinformazione, Italia inclusa](#). C'è ancora tanto da fare però. Il blog in italiano [non è aggiornato](#) da giugno 2016. Su quanto sia ancora troppo arretrato il dibattito in Italia, lo dimostra come ci sia persino un blog nigeriano che fa [fact checking sull'olio di palma](#), dove si parla anche della dubbia politica commerciale di un grande soggetto dell'industria italiana.

Negli ultimi mesi c'è stata una reazione, con articoli sul [Foglio](#), [Wired](#), prima ancora del [convegno organizzato da Ferrero](#) a fine ottobre (a cui non ho potuto partecipare), ampiamente ripreso da tutte le principali [testate](#).

Conclusioni

Da persona (vegetariana) attenta a cosa mangia, suggerisco di avere un approccio critico verso l'alimentazione, senza cadere vittima di disinformazione.

Cercare fonti autorevoli e non limitarsi ai primi risultati dei motori di ricerca.

Cercare pareri diversi e metterli a confronto.

Non credere a tutto semplicemente perché "l'ha detto la televisione", ma spendere parte del proprio tempo per andare alle fonti originali delle notizie. Con internet questo è possibile. Basta investire un po' di energia e **applicare un po' di buon senso, diffidando dagli slogan semplici e dai luoghi comuni.**

Il post non contiene link a fonti di informazione palesemente faziose nel riportare notizie sul tema.

Basta fare una ricerca per trovarne numerose. Non ci sono neanche link a campagne di forze politiche e di movimenti d'opinione con petizioni contro l'olio di palma perché non voglio alimentare la disinformazione.

***Disclaimer:** Come sempre, amo la trasparenza e non nascondo potenziali conflitti d'interesse. Ferrero mi ha invitato in Malesia coprendo tutte le spese, dal viaggio alla permanenza a **Kuala Lumpur**. Ferrero mi ha dato accesso al suo network di relazioni, compresi i suoi fornitori di olio di palma sostenibile. Come ovvio per una operazione di relazioni pubbliche, **non ho ricevuto alcun compenso** per il tempo del viaggio, né per quanto ho scritto su Twitter, né qui, né altrove. Allo stesso tempo ho accettato perché **Ferrero non mi ha posto alcun vincolo.**

Olio di palma: quello che nessuno ti ha raccontato su salute, sostenibilità e filiera produttiva
19/10/2016
In "Ambiente"

Olio di palma: dal frutto all'olio, un viaggio alla scoperta della filiera di produzione
25/10/2016
In "Eventi"

Olio di palma e sostenibilità: si può tutelare l'orango consentendo a Malesia e Indonesia di svilupparsi?
04/11/2016
In "Ambiente"