



The Truth About Palm Oil: Consumer awareness and market behavior.

Moving from a “palm oil free” to a “with sustainable palm oil” claim

Speaker: Francesca Ronca

“The Truth About Palm Oil: Consumer awareness and market behavior.”

Moving from a “palm oil free” to a “with sustainable palm oil” claim

Conferencista: Francesca Ronca

Summary

1. Italian Union for Sustainable Palm Oil
2. Palm Oil in Europe – Timeline
3. Import Trends
4. Palm Oil Perception in Europe
5. Science vs Fiction
6. Italian Palm Oil War
7. Our Activities, Results, Next Steps
8. Key Messages

Italian Union for Sustainable Palm Oil

Established October 2015 to

- Promote the use of sustainable palm oil by companies.
- Raise sustainable palm oil awareness among consumers
- Correct misconceptions



Members

- **Ferrero SpA - Bunge Loders Croklaan - Nestlé Italian SpA - Unigrà Srl**
- **ASSITOL** (Italian Association of Oil Industries)
- **UNIONFOOD** (Italian Association of Food Products Industries)

All our members commit to use or supply **certified sustainable palm oil** and support a **fully traceable NDPE supply chain**

Membership is open to Companies and Organisations engaged to use, supply or advocate in favour of sustainable palm oil and support the Union's objectives.

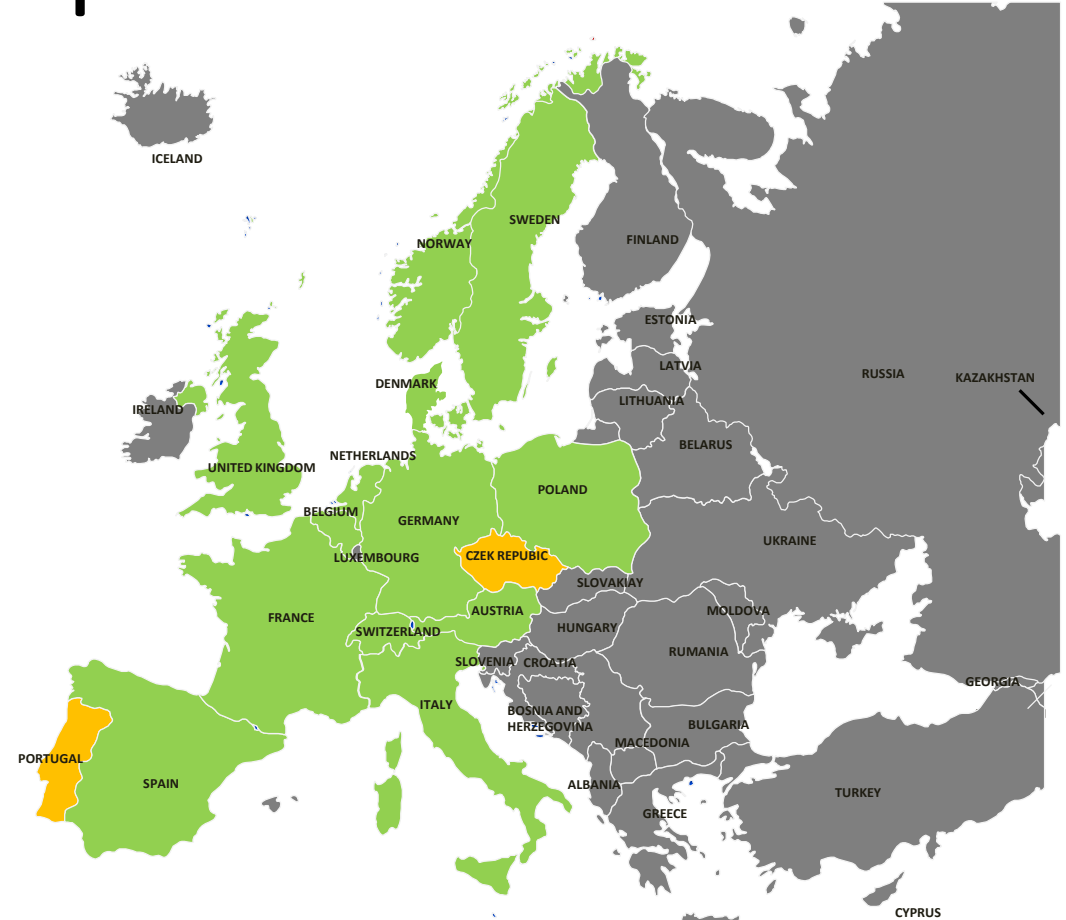
Our network

We work in coordination with the various national and international platforms and organizations involved in the supply chain, in particular with the European Palm Oil Alliance (EPOA).



European
Palm Oil Alliance

Many European initiatives push for sustainable palm oil



- Countries with a National Initiative
- Countries discussing National Initiative

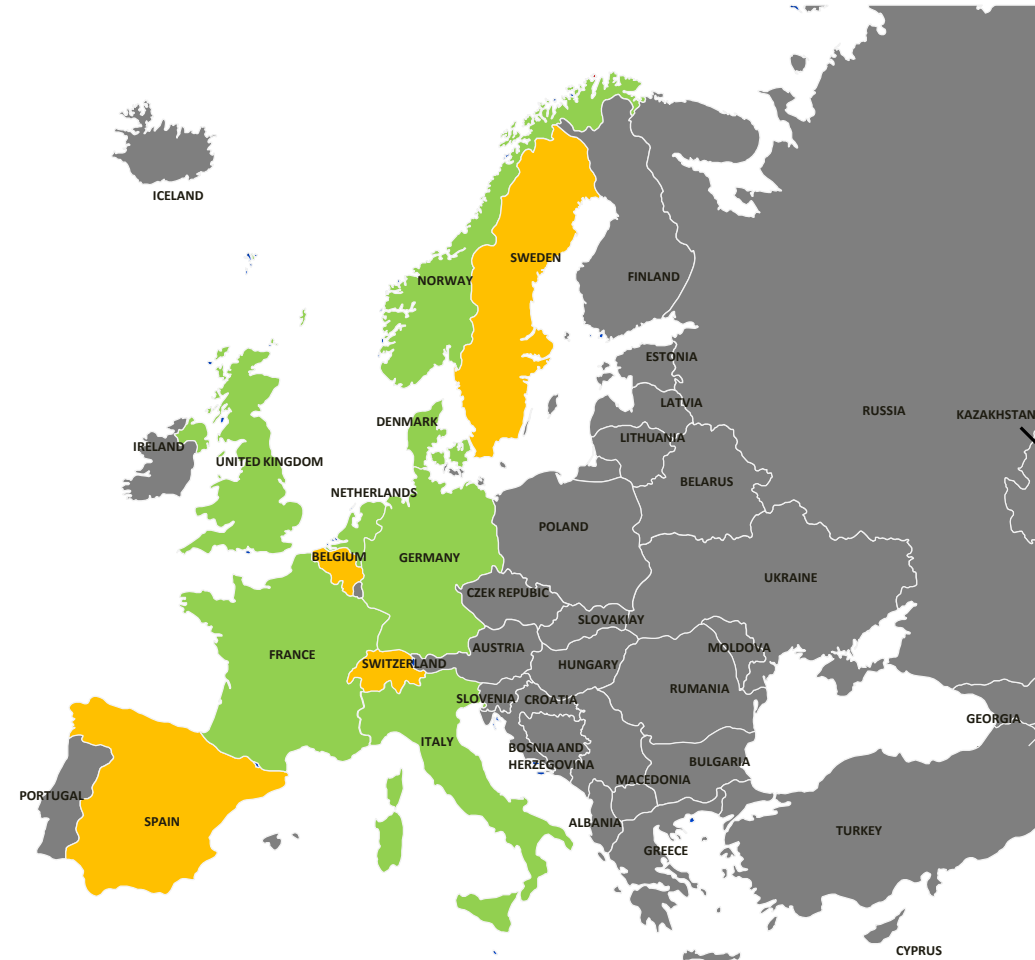
7 Countries signed the Amsterdam Declaration

Commitment to Support 100% Sustainable Palm Oil in Europe

We declare to work together and support each other in transforming toward a 100% sustainable palm oil supply chain in Europe by 2020

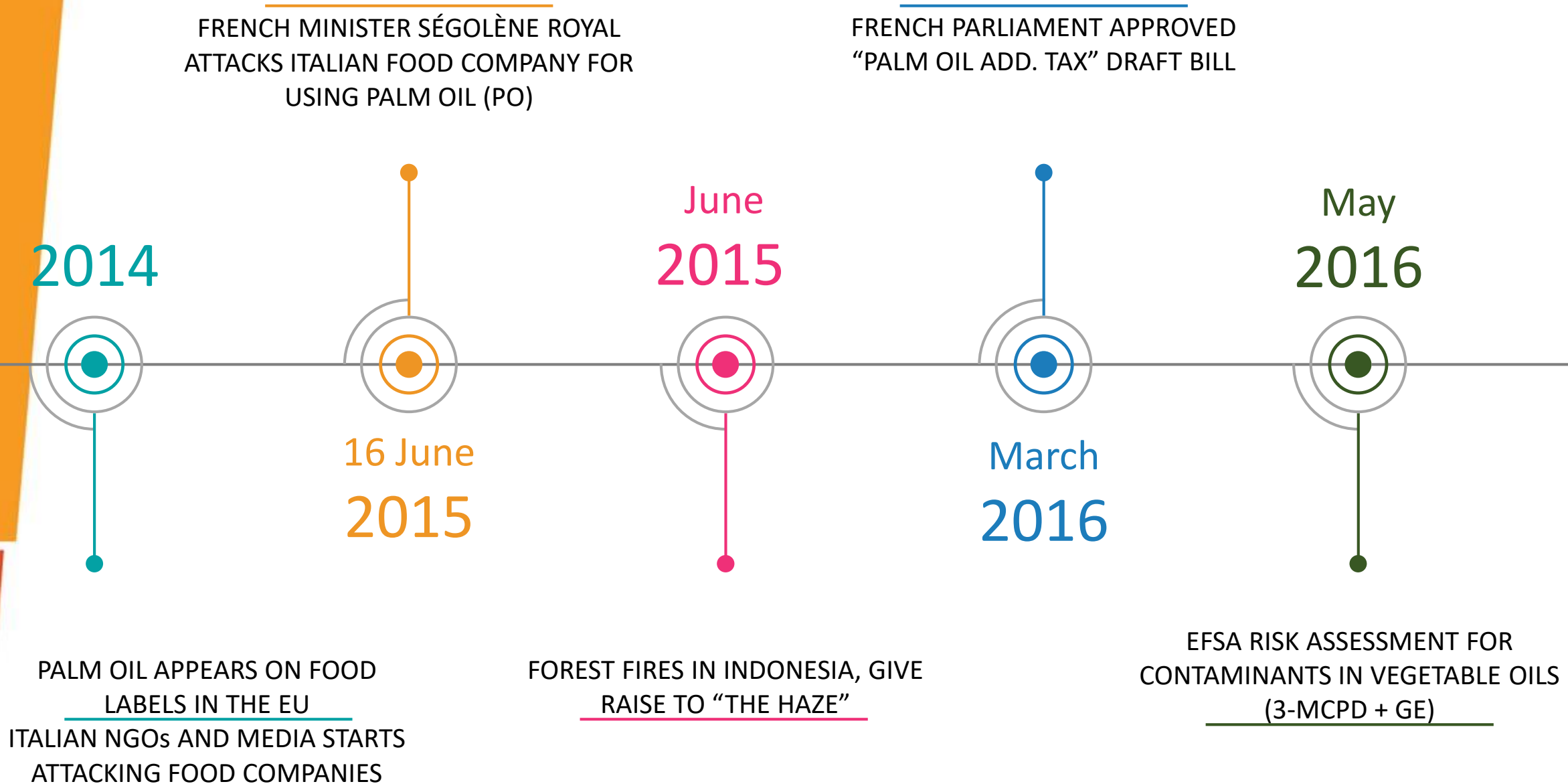
The Amsterdam Palm Oil Declaration
by the following European governments:

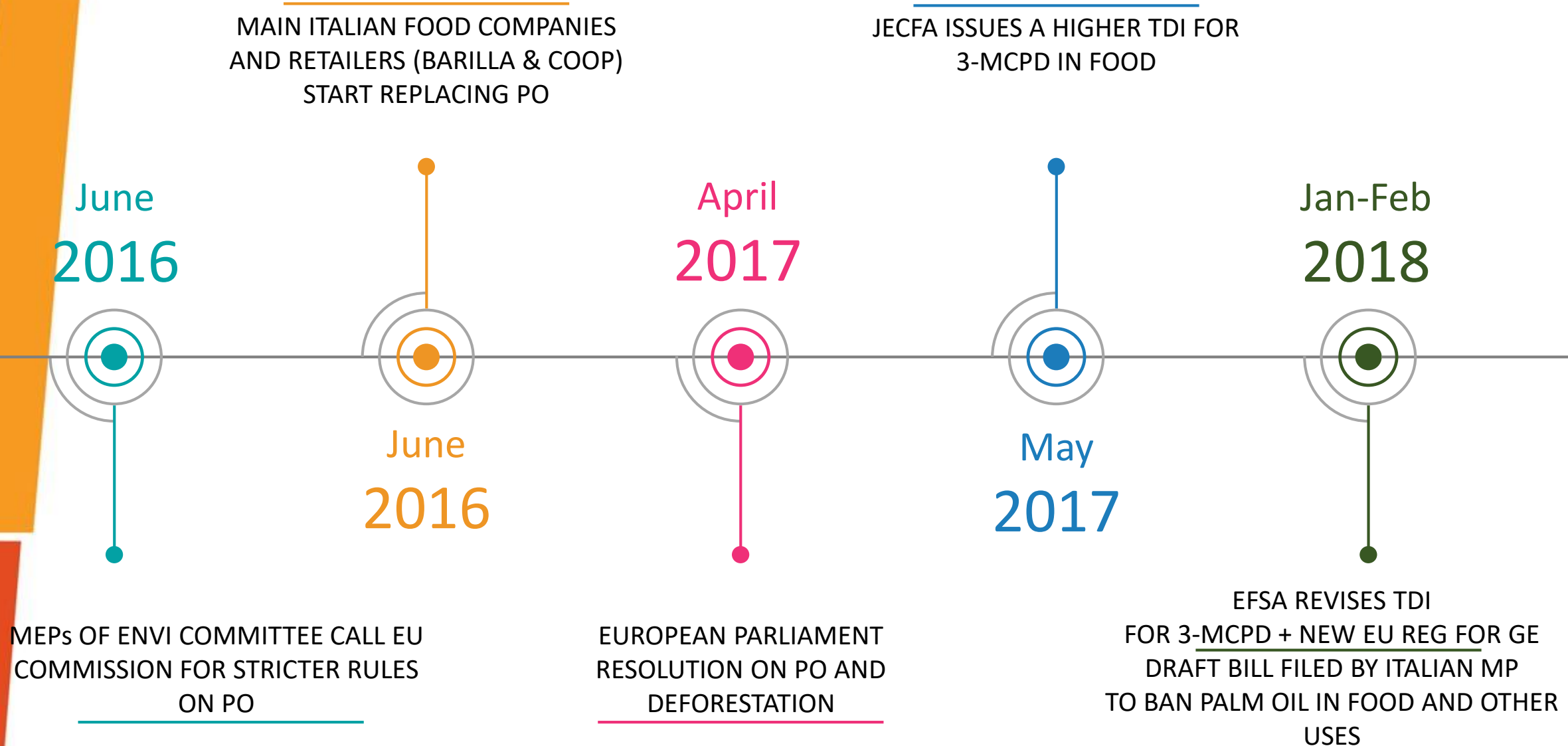
- Denmark
- France
- Germany
- Italy
- The Netherlands
- Norway
- United Kingdom



- Countries that signed the Amsterdam Declaration
- Important countries that we miss

1 – Palm Oil in Europe - Timeline





A MOTION TO BAN PO FROM FOOD
IN IS DISCUSSED IN THE ITALIAN
PARLIAMENT

SPANISH FOOD COMPANY TRAPA
STARTS A RESOUNDING CAMPAIGN
AGAINST PO

August
2018

11 November
2018

December
2018

September
2018

21 November
2018

GREENPEACE
RAN TAN
ANTI-PO VIDEO
BOOSTING ANTI PO
CAMPAIGN

RED II DIRECTIVE IS APPROVED BY
THE EUROPEAN PARLIAMENT

UK FOOD COMPANY ICELAND
USES GREENPEACE'S VIDEO FOR
COMMERCIAL CAMPAIGN ANNOUNCING TO
PHASE OUT PO

SELFRIDGES BANS PO IN OWN BRAND PRODUCTS

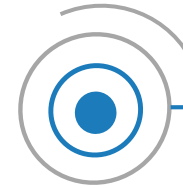
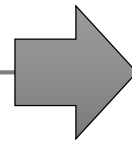
INDONESIA AND MALAYSIA BAN
"PALM OIL FREE" PRODUCTS FROM
SUPERMARKETS

August
2019



ANOTHER "HAZE" AFFECTS
INDONESIA.
PO GROWERS ARE ATTACKED

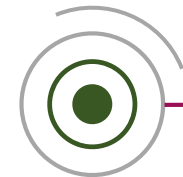
September
2019



2019

NEW REGULATION ON 3MCPD
(DOUBLE LIMIT)

EC COMMUNICATION ON
DEFORESTATION ASSOCIATED TO
IMPORTED COMMODITIES



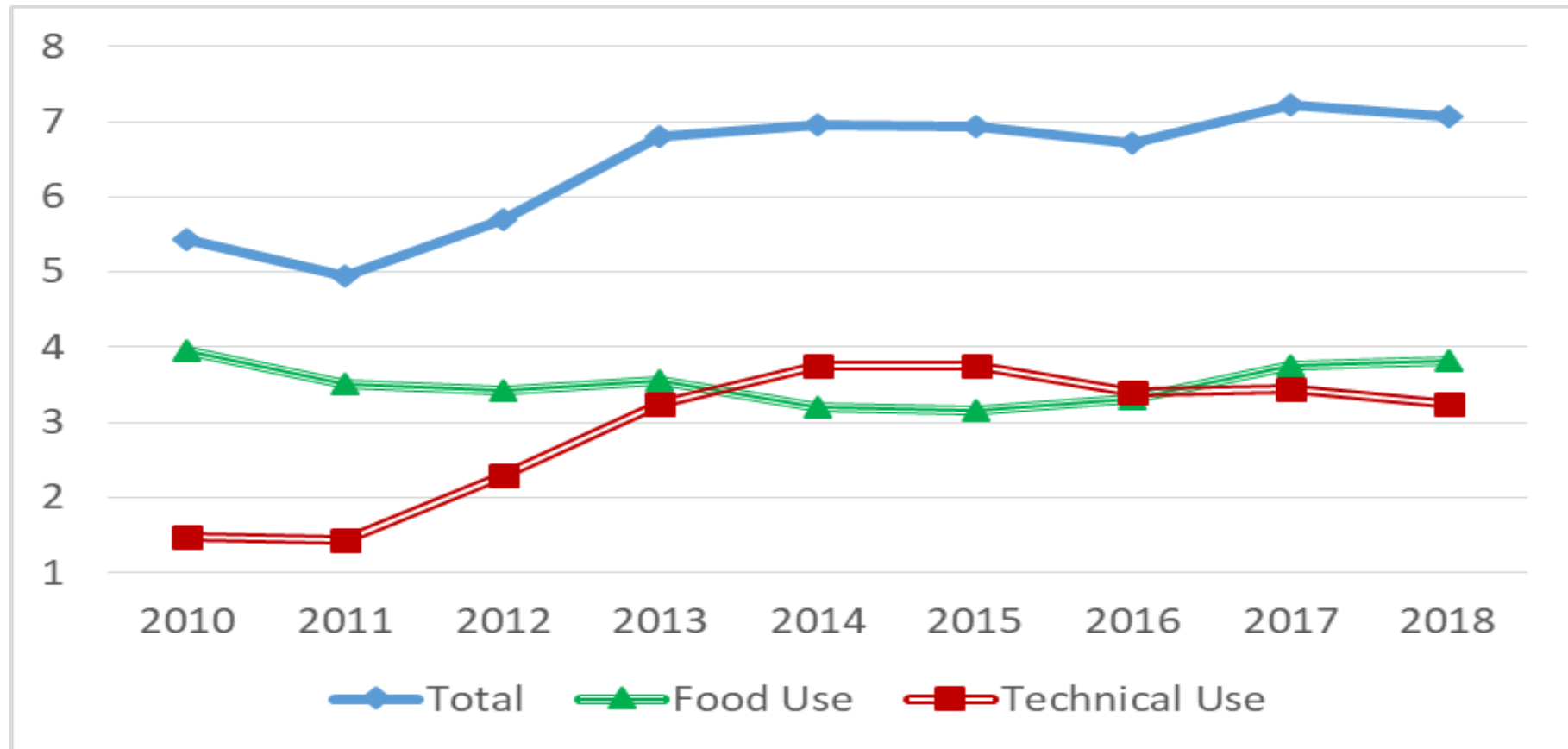
2019

MALAYSIA, INDONESIA,
(AND OTHER PO
PRODUCERS)
GO TO WTO
- CLAIMS
- RED II

2 – Import trends

Import of PO in EU

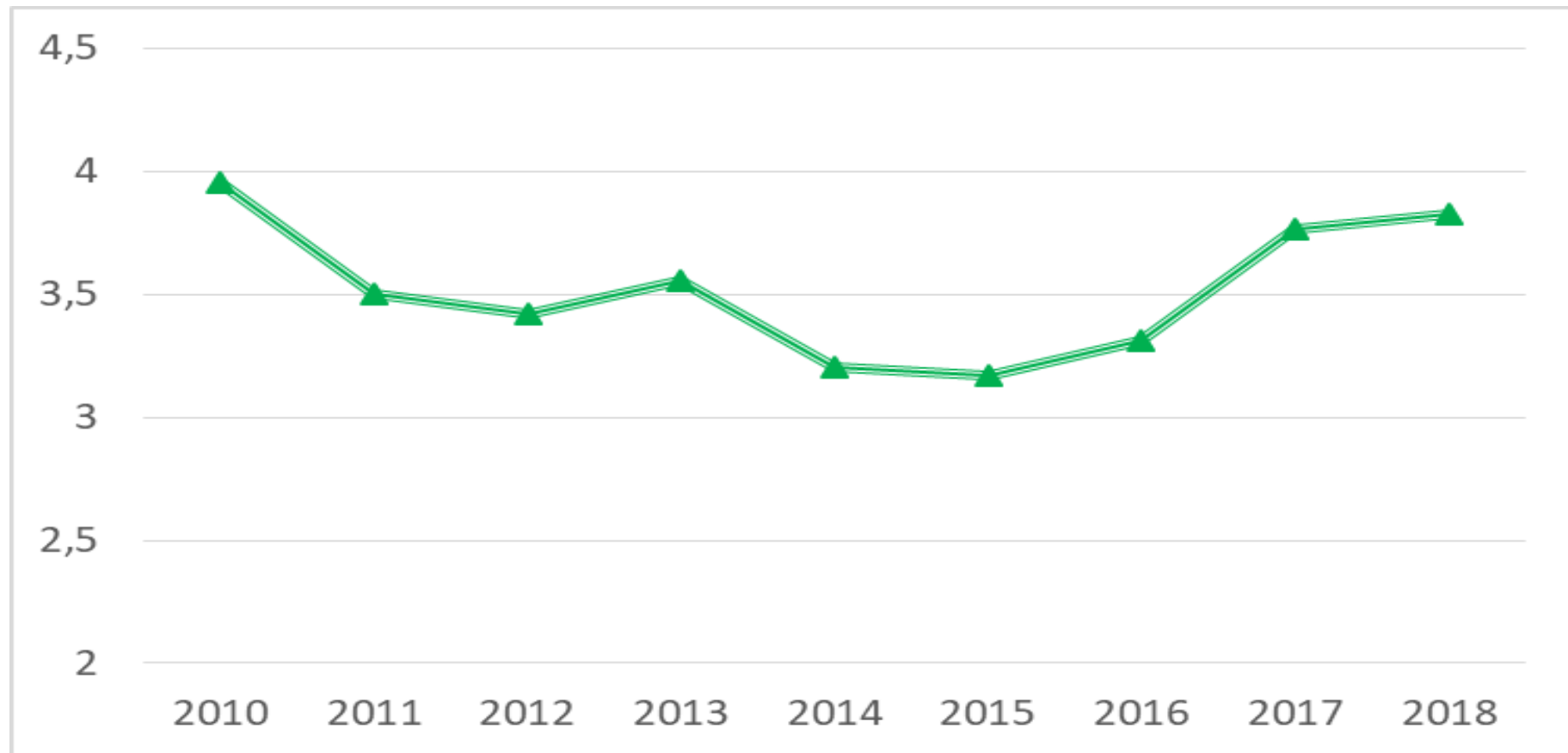
Million Tonnes



Source: Eurostat

Import of PO in EU (Food Uses)

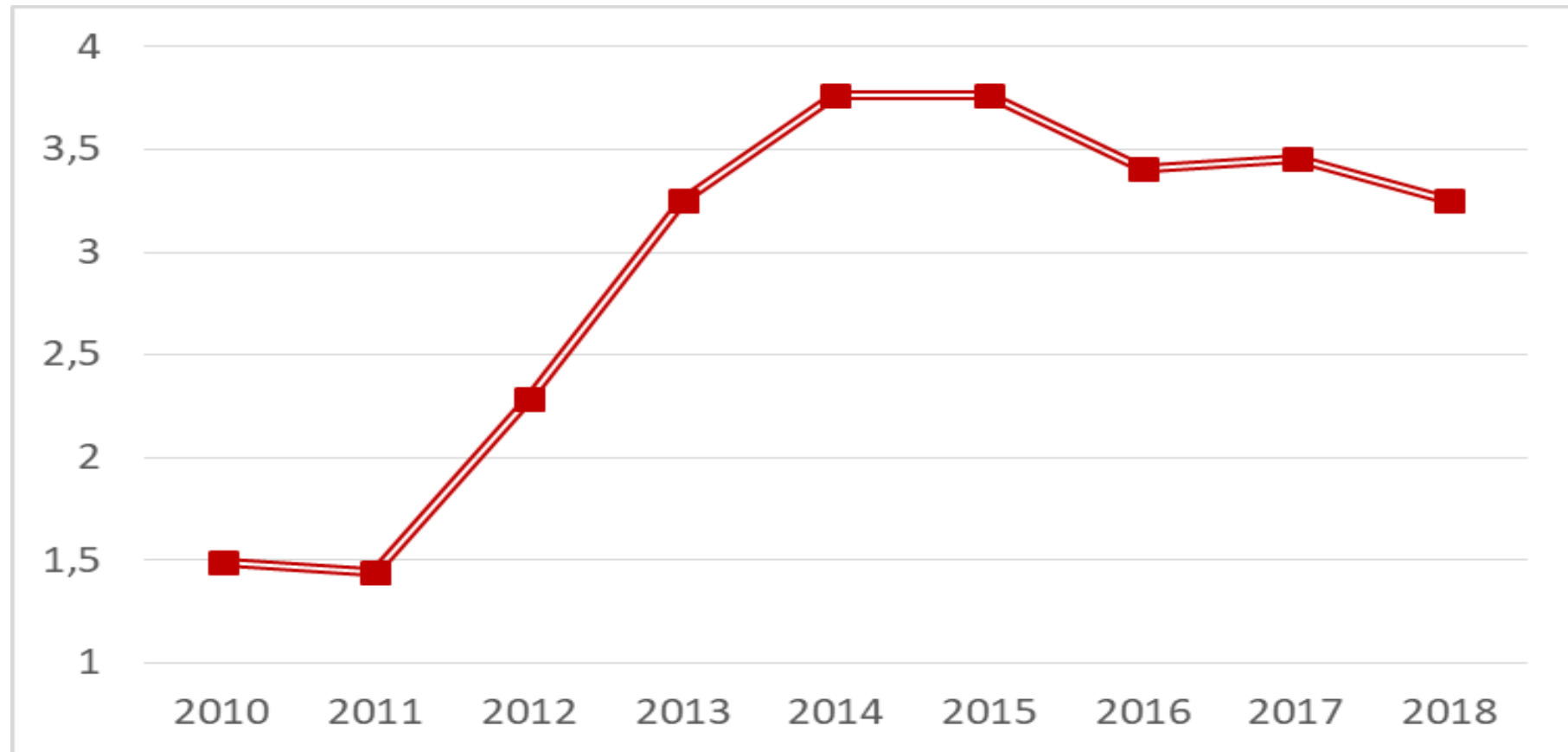
Million Tonnes



Source: Eurostat

Import of PO in EU (Technical Uses)

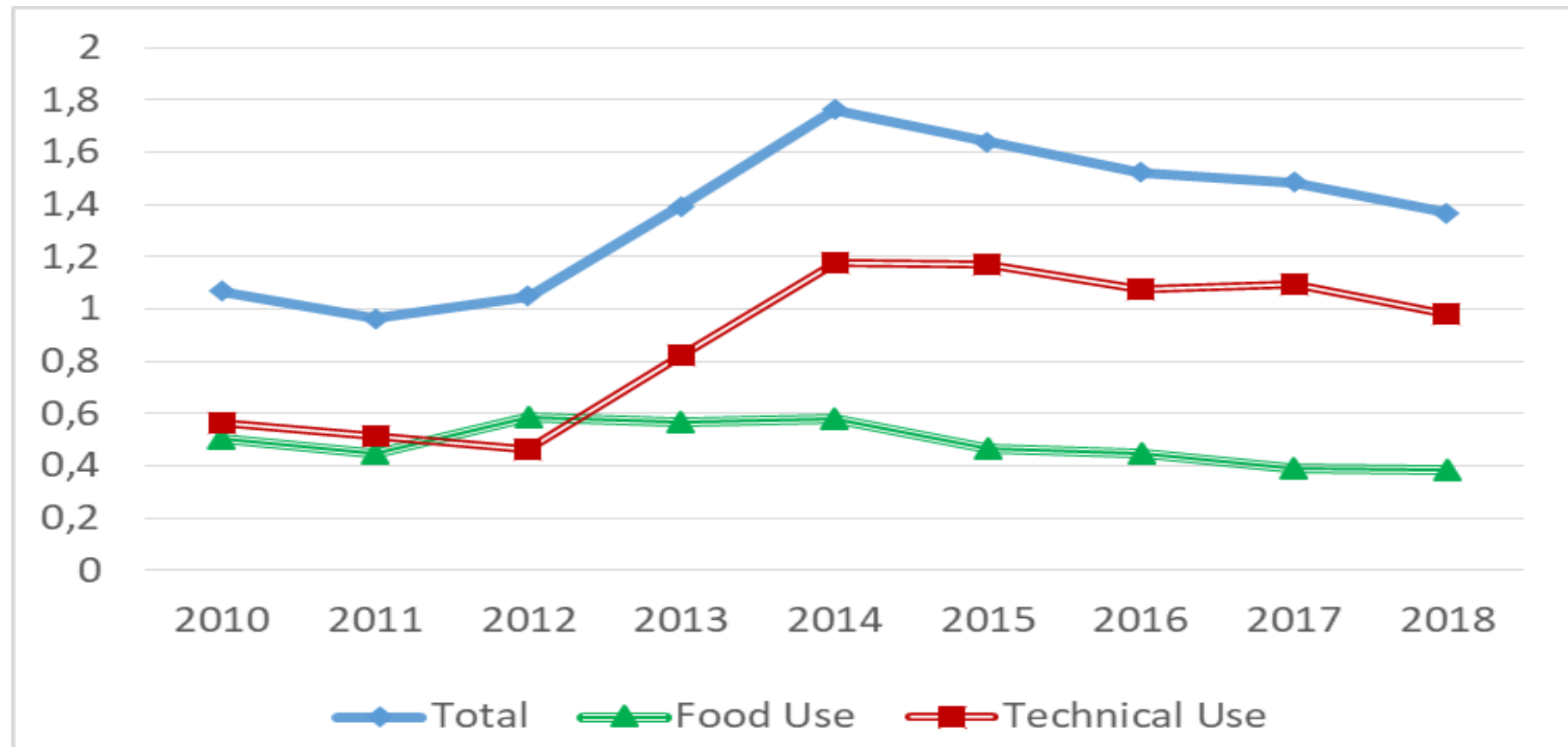
Million Tonnes



Source: Eurostat

Import of PO in Italy

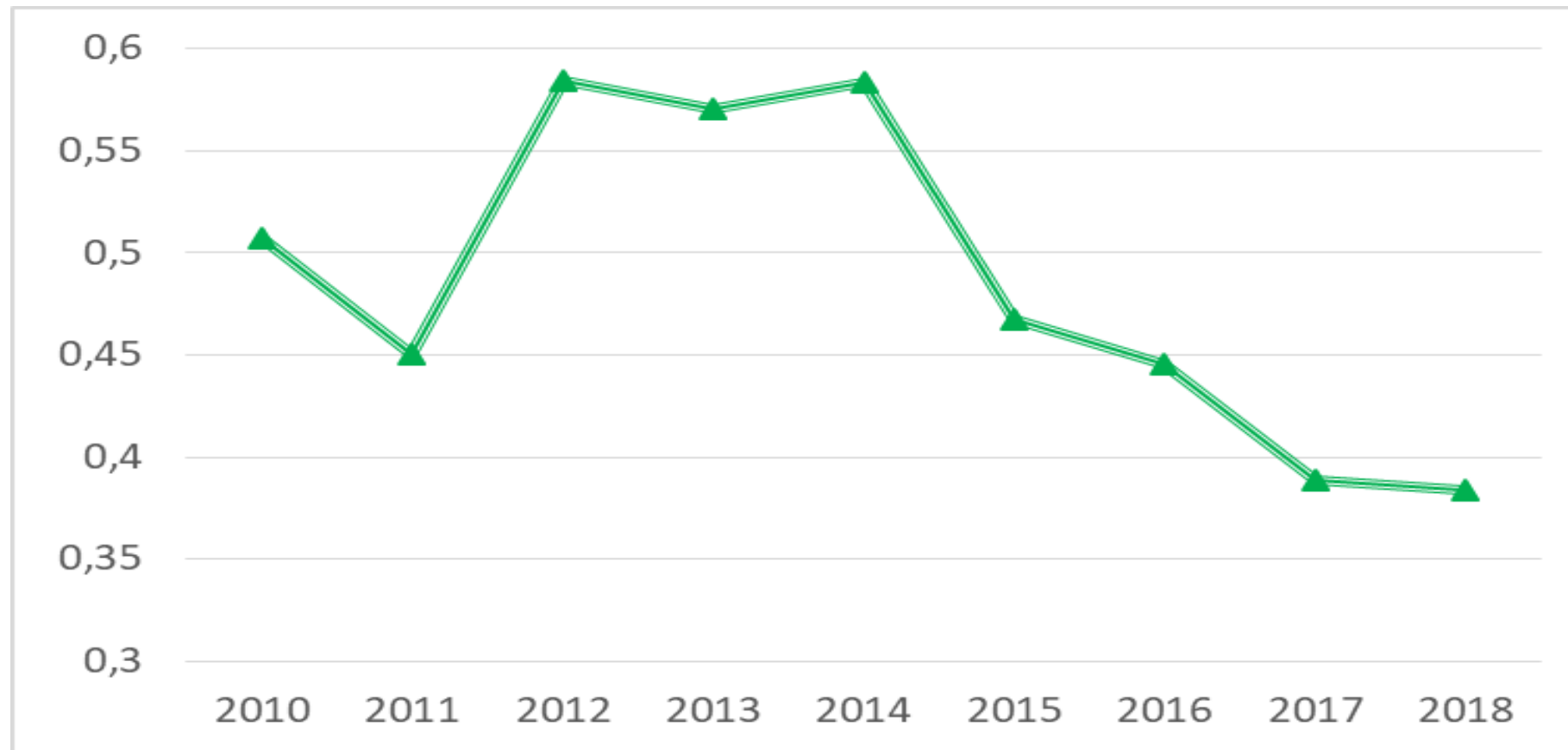
Million Tonnes



Source: Eurostat

Import of PO in Italy (Food Uses)

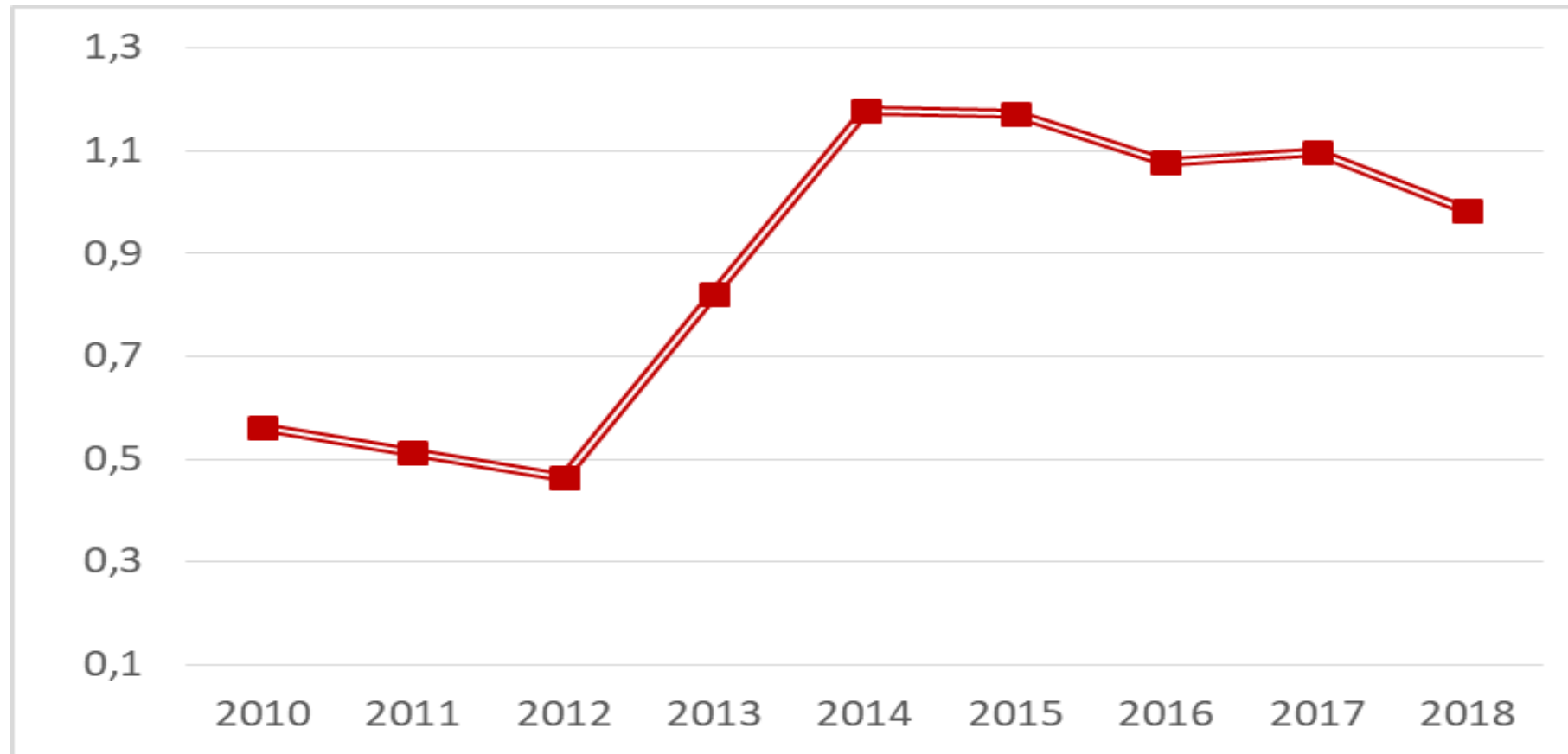
Million Tonnes



Source: Eurostat

Import of PO in Italy (Technical Uses)

Million Tonnes



Source: Eurostat

3 – Palm Oil perception in EU

Consumer Sentiment on PO (Health)

GOOD

	2018	2019
ITALY	3	4
FRANCE	2	2
SPAIN	3	2
GERMANY	5	5

WORST

	2018	2019
ITALY	22	25
FRANCE	42	40
SPAIN	43	46
GERMANY	19	20

BAD

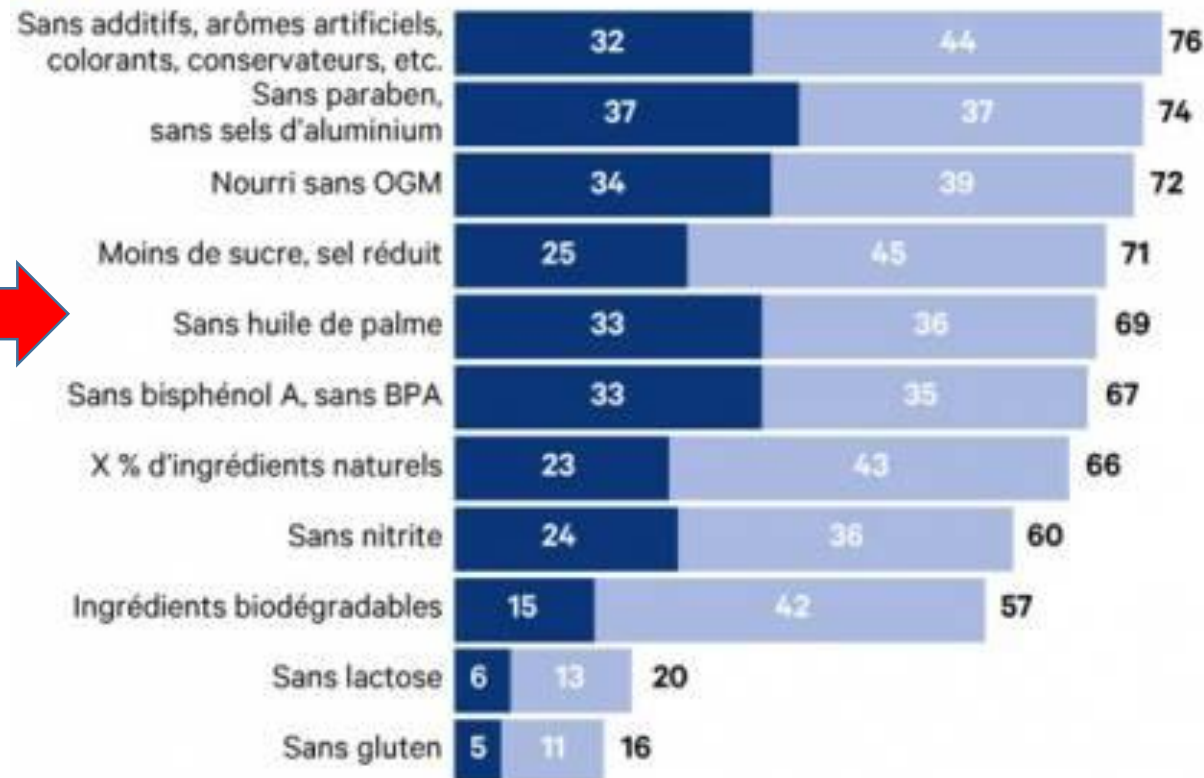
	2018	2019
ITALY	43	46
FRANCE	55	56
SPAIN	63	65
GERMANY	31	34

69% of French consumers believe that «Palm Oil Free» claim is important

Le sans-chimie, critère le plus important pour les consommateurs

Importance des mentions lors des achats de produits alimentaires, HB et entretien

■ Très important ■ Assez important



«Palm oil free» trend in Italy

Palm Oil Free products currently represent **3.8% of products (SKU)** and account for **6.9% of total sales value**

Trend of sales' value is now slowing down :

- **+13,5%** 2016/2015
- **+12,9%** 2017/2016
- **+3,8%** 2018/2017

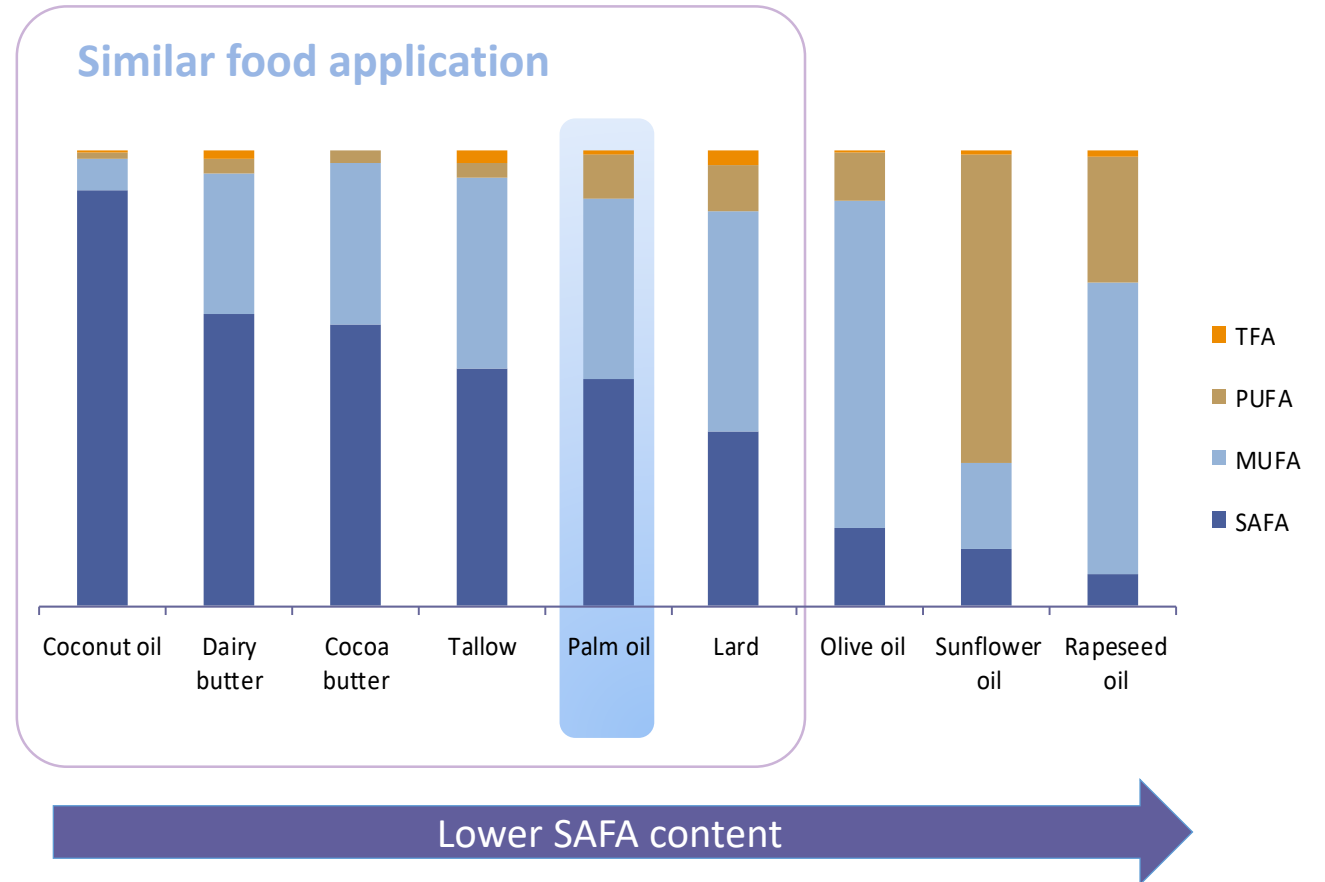
4 – Science vs Fiction

Perception of palm oil in the EU is often based on misinformation



Palm oil alternatives are not necessarily healthier

The proportion of saturated fats in palm oil is lower than the saturated fat content of other fats for similar food applications.



“palm oil free” foods are not healthier than foods with palm oil

There is dietary advise on the consumption of SAFA and PUFA, not on the consumption of palm oil.



fish
haricot verts + margarine
potatoes

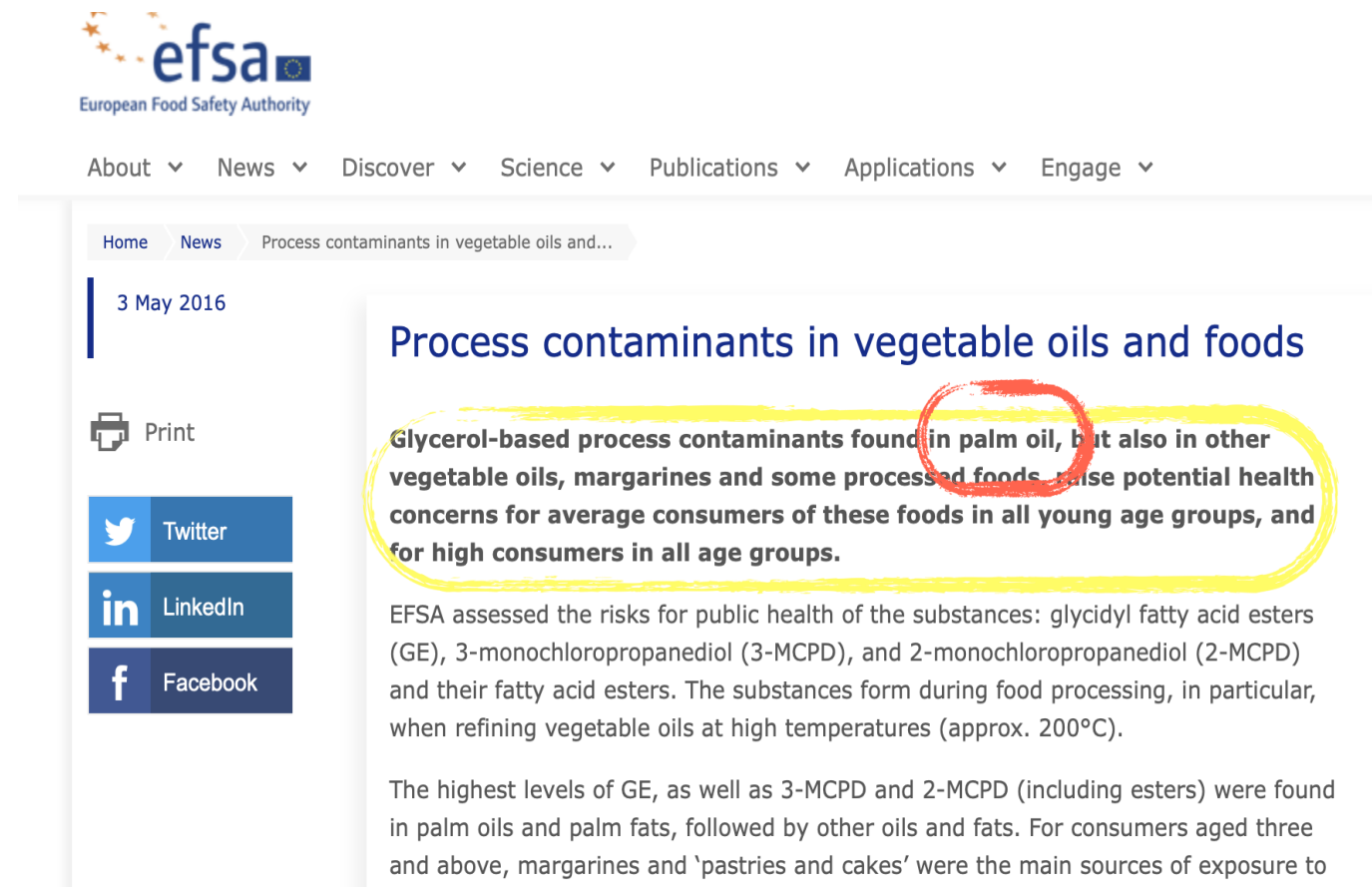


hamburger
salad + dressing
french fries

It highly depends on WHAT and HOW MUCH you chose to eat!

2016 EFSA's Opinion Misinterpreted

- Focus on PO highlighted as the veg oil with the highest levels of GE & 3-MCPD
- EFSA assessed the risk for public health and set a low tolerable daily intake (TDI) of **0.8 $\mu\text{g}/\text{kg bw}/\text{day}$**
- levels of GE and 3-MCPD in PO and fats halved between 2010 and 2015, due to voluntary mitigation measures taken by producers
- EU Commission to use EFSA's scientific advice to take appropriate measures



efsa
European Food Safety Authority

About ▾ News ▾ Discover ▾ Science ▾ Publications ▾ Applications ▾ Engage ▾

Home News Process contaminants in vegetable oils and...

3 May 2016

Print

Twitter

LinkedIn

Facebook

Process contaminants in vegetable oils and foods

Glycerol-based process contaminants found in palm oil, but also in other vegetable oils, margarines and some processed foods, raise potential health concerns for average consumers of these foods in all young age groups, and for high consumers in all age groups.

EFSA assessed the risks for public health of the substances: glycidyl fatty acid esters (GE), 3-monochloropropanediol (3-MCPD), and 2-monochloropropanediol (2-MCPD) and their fatty acid esters. The substances form during food processing, in particular, when refining vegetable oils at high temperatures (approx. 200°C).

The highest levels of GE, as well as 3-MCPD and 2-MCPD (including esters) were found in palm oils and palm fats, followed by other oils and fats. For consumers aged three and above, margarines and 'pastries and cakes' were the main sources of exposure to

Food Safety or Marketing strategies ?

- Italian largest supermarket chain banned palm oil in all its own-brand products.
- Italian market leader in the confectionery sector replaced palm oil from.
- Many other players forced to follow the leaders phasing out PO and adopting “palm oil free” claims and aggressive communication campaigns



“Palm oil free” labels 2016 - 2017



The number of «palm oil free» references increased strikingly



Cancer Risk associated to GE in PO

A person weighing 80kg should eat about:

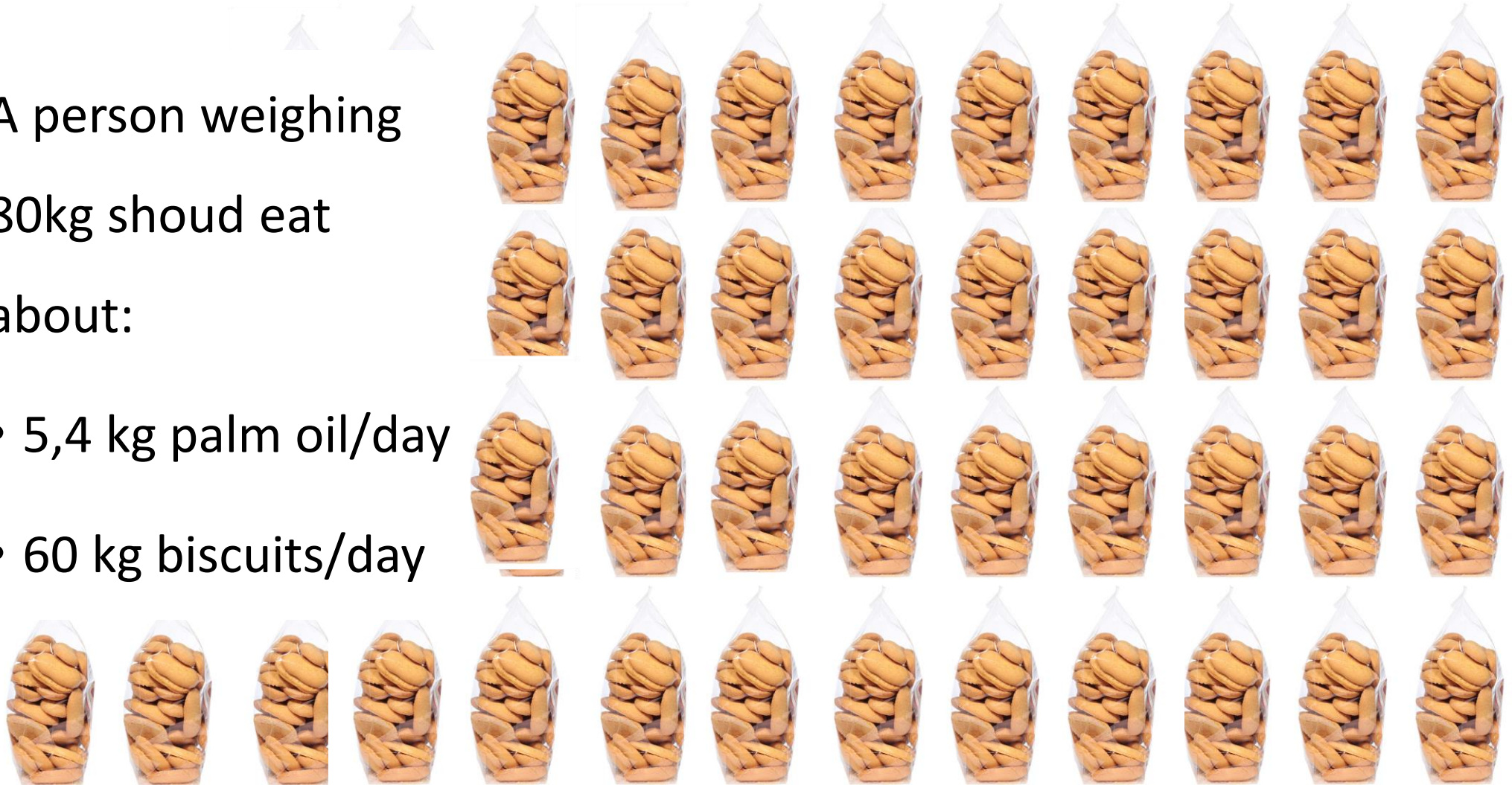
- 48,5 kg palm oil/day
- 388 kg biscuits/day



Cancer Risk associated to 3-MCPD' in PO

A person weighing
80kg should eat
about:

- 5,4 kg palm oil/day
- 60 kg biscuits/day



Cancer Risk associated to Ethanol

A person weighing 80kg should
drink about:

- 425ml/day
- 3 glasses of wine/day



2018 - EFSA Steps Back after JECFA's Report

- JECFA suggest a much higher TDI of $4 \mu\text{g}/\text{kg}$
- EFSA revised TDI of $2 \mu\text{g}/\text{kg}$ for 3-MCPD and esters
- EU approves new regulation for GE limits



IL CANALE DI ONCOLOGIA DALLA PARTE DEL PAZIENTE.



ESPERTO DIRITTI CONSUMATORI

Efsa scagiona (in parte) l'olio di palma: rischi minimi solo per i lattanti

L'Autorità europea ha alzato i limiti di MCPD, che si produce durante la raffinazione

Olio di palma, l'Efsa torna indietro sul cancerogeno 3-Mcpd

Di Leonardo Masnata - 11 Gennaio 2018

UN PROGETTO DI **la Repubblica**
 IN COLLABORAZIONE CON **Aion**

Fai la tua domanda all'esperto.
esperto.diritti-consumatori@repubblica.it
 Leggi l'informativa

f t in

informazione pubblicitaria

INVITA I TUOI AMICI

Tgcom24 | Salute

18 GENNAIO 2018 12:32

L'Ue rivede la pericolosità dell'olio di palma, rischi minimi solo per i neonati

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare ha alzato il limite della dose giornaliera tollerabile

L'olio di palma resta pericoloso, ma meno di quanto si pensava

LA SICILIA

**OLIO DI PALMA
L'EFSA
ALZA LA DOSE
TOLLERABILE
CONTAMINANTE**

L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) ha rivisto al rialzo la dose giornaliera tollerabile di uno dei contaminanti che si sviluppano nei processi di raffinazione degli oli vegetali, in particolare dell'olio di palma. Si tratta della sostanza chimica 3-MCPD e dei suoi derivati, che potrebbe avere effetti nocivi su reni e fertilità maschile. Ma esiste pure un potenziale problema di

salute per i forti consumatori di età infantile, specialmente i neonati nutriti solo con latte artificiale.

il Giornale.it

Condividi:



Commenti:



Ora l'Ue "assolve" l'olio di palma: rischi minimi solo per i neonati

L'Efsa (l'Autorità europea per la sicurezza alimentare) rivede la pericolosità dell'olio di palma: rischi minimi soltanto per i neonati allattati esclusivamente con latte artificiale

Giovanni Corato - Gio, 18/01/2018 - 17:09

commenta



Mi piace 347

L'olio di palma? Non fa così male. Parola di Unione europea.



EFSA

Salute24

19-01-2018

Olio di palma: nuove linee guida da Efsa

Per la maggior parte dei consumatori il consumo di alimenti che contengono olio di palma non comporta rischi per la salute, ma potrebbe essere pericoloso per i forti consumatori delle fasce di età più giovane. È quanto emerge dalle nuove linee guida pubblicate dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), secondo cui nella peggiore delle ipotesi, i neonati nutriti esclusivamente con latte artificiale potrebbero lievemente superare il livello di sicurezza.



di Gianluca Dotti
Giornalista
scientifico
18 GEN, 2018
f t 3

Olio di palma, alzato il limite di consumo raccomandato

L'autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) ha aggiornato la dose giornaliera tollerabile relativa al 3-monocloropropandiolo (3-Mcpd), un contaminante derivante dal processo di trasformazione degli oli vegetali e presente soprattutto nell'olio di palma



MONDO | MERCOLEDÌ 17 GENNAIO 2018

Ci sono due novità sull'olio di palma

L'Europa ha alzato la dose giornaliera tollerabile delle sostanze che contiene ma vorrebbe eliminarlo dalle miscele di biocarburanti, cosa che non piace ai produttori



Alimentazione

La Ue cambia idea: l'olio di palma non è pericoloso

2019 – EU sets Dual Limits for 3-Mcpd

EU is about publishing the new regulation on 3-Mcpd limits.

Some member States pushed for a dual limit :

- **Higher** limit for some oils (including PO)
- **Lower** limit for other vegetable oils and fats

How will this be perceived by consumers/media?

Will this negatively affect PO reputation again?

5 – The Italian Palm Oil War

Italy Overview 2014-2019

- Presented in Parliament: **nr. 16** initiatives to ban PO
- Presented in Local Assemblies: **nr. 13** initiatives against PO

Martelli Bill - 2018

“...anyone who holds **palm oil** for trade or processing, places it on the market, or distributes it for consumption... will be punished with **imprisonment** from six months to three years...”

- Recently a new similar bill has been tabled by Mrs **Muroni**, focusing on palm oil used for biofuels and energy

Regional Guidelines for Food Catering

- Regional Nutritional Guidelines on food catering that ban PO or consider the ingredient unhealthy: **nr. 10**
- In some Regions, local Public Health Agencies also introduced guidelines including bans to the use of PO in food catering

The Domino Effect

Public procurements start banning PO from food catering and vending machines, following provision set by Regional Guidelines:

- 2017: 30 Tenders
- 2018: 75 Tenders
- 2019 (September): 75 Tenders

At least 200 public tenders in the last 3 years

6 – Activities, results and next steps

Our Activities

- Rebalancing the debate (more science, no fake news)
 - respond to negative coverage and/or incorrect information through our experts/endorsers;
 - proactive communicating the truth on media about palm oil through events, meetings, workshops, reportages, interviews, etc.
- Stakeholder engagement and education
- Public Affairs - Monitoring and intervention in the public procurements sector
- Initiatives at the Italian Competition and Advertising Authorities against the “palm oil free” claims
- Moral suasion and legal actions to stop misleading commercials and communications

Main Results

- Italian Competition Authority (AGCM) approved pro-SPO commercial promoted by Unione Italiana Olio di Palma Sostenibile
- Italian Minister of Environment signed the Declaration of Amsterdam (100% SPO in Europe by 2020)
- Ministry of Health answered to Parliamentary question by M5S confirming that precautionary principle should not be applied to PO as there is no safety concern
- Italian Health and Nutrition Bodies recognize PO as safe

Main Results

- “Palm oil free” claims and campaigns discontinued by some companies, pressure is slowing down
- Italian Self Regulatory Advertising Authority blocked misleading commercials against PO
- Neutralization of anti-palm oil parliamentary initiatives
- Debate re-balanced - Fake news debunked

“Palm oil free” labels 2018



Thanks to our legal actions and moral suasion activities some companies **stopped** using the claim and aggressive mktg campaigns



Olio di palma, miliardi sul piatto la resa dei conti tra le lobby del cibo

Ettore Livini

Lobby della soia contro quella della palma. Leonardo Di Caprio e il principe Harry contro principi e politici asiatici. Ong contro le multinazionali della tavola, del farmaco, della cosmesi e della bio-benzina, impegnate in una epocale battaglia per salvarsi l'anima senza perdere il portafoglio. La trentennale guerra degli oli - combattuta da sempre a colpi di lobby, milioni e blitz mediatici - ha rimesso nel tri-

IL RIFIUTO VERSO QUESTO PRODOTTO FINORA CENTRALE NELLA PRODUZIONE ALIMENTARE SI ALLARGA. MA C'È UN PROBLEMA DI COSTI E CONSUMI DI ACQUA E TERRA. ORA SI CERCA UNA VIA SOSTENIBILE. LE FORZE IN GIOCO

stacarne negli ultimi due anni quello di palma con un risultato già sicuro: cambiare - probabilmente per sempre - i consumi degli italiani.

Innumeri, al di là del dibattito sulla potenziale nocività e sull'impatto ambientale del prodotto, fanno impressione: fino a tre anni fa in Europa non esisteva nemmeno l'obbligo di indicarne in etichetta la presenza.

segue a pagina 2



Nei grafico in alto a sinistra, le ragioni economiche dell'olio di palma, sono nella sua maggiore resa produttiva: 5 volte la colza, 10 volte la soia



In Italia i prodotti Palm Free valgono 1,7 miliardi, il 6% del fatturato alimentare



Marco Pedroni (1) direttore di Coop Italia
Giuseppe Allocca (2) presidente dell'Unione Italiana olio di palma sostenibile
Il principe Harry d'Inghilterra (3)



Jennifer Morgan executive director di GreenPeace International

Olio di palma, è la guerra nel piatto il risiko mondiale fa tremare Big Food

Ettore Livini

segue dalla prima

Oggi i frollini, le merendine e le fette biscottate marchiate "senza olio di palma" hanno fatto boom: nel 2017, calcola la Nielsen, le loro vendite nel Belpaese saranno pari a 1,7 miliardi, il 6% del giro d'affari alimentare. La scelta "salutista" dei consumatori è chiara: il 60,9% dei biscotti e il 79,5% dei cracker acquistati dagli scaffali dei supermercati oggi è "palm-oil free". Quasi tutte le catene della grande distribuzione si sono adeguate "epurando" l'ingrediente incriminato dalle ricette dei loro prodotti a marchio e i produttori, volenti o nolenti, hanno finito per cavalcare l'onda per non perdere quote di mercato. Un trend che sta iniziando a contagiare anche Francia e Spagna.

Interessi geopolitici

La posta in pallo, come dimostrano queste cifre è altissima. La sfida dell'olio muove giganteschi interessi geopolitici: il mercato del derivato della palma copre il 35% dei consumi mondiali e varrà nel 2020 oltre 86 miliardi, l'economia di Indonesia e Malesia (che garantiscono l'86% della produzione) è legata a filo doppio al settore. E la guerra per difenderlo - o attaccarlo - si combatte senza esclusione di colpi: a raffiche di like su Instagram, come ha fatto Di Caprio postando una foto in difesa degli orangotanghi del Borneo; con le immagini satellitari anti-deforestazione usate dalle Ong per inchiodare l'industria alle sue responsabilità; con la logica dei numeri ("l'olio di palma è molto più "efficiente" ed economico dei concorrenti - dicono i suoi paladini - Sostituire con soia o colza significa consumare più terra e più acqua"); oppure con le accuse nemmeno troppo velate di sleale concorrenza. «La campagna contro di noi - dice senza mezzi termini il Mpec, Malaysian Palm Oil Council (Kuala Lumpur e Jakarta garantiscono l'83% della produzione mondiale) - è stata scatenata dai paesi che coltivano colza e girasole in Europa». Primi accusati la Francia, rea-

sostengono in Malesia - di aver costretto il Parlamento Ue a votare il bando dell'olio di palma dai biodiesel dal 2020. Una mazzata visto che il 79% dell'export nella Ue serve l'industria del carburante.

Un deji vu, dicono nel Far East: nel 1986 negli Usa si è scatenata la "Tropical grease campaign" una campagna mediatica-salutistica delle ong contro i derivati di palma e cocco "finanziata con 15 milioni di dollari dai produttori di soia" dice l'Mpoc che vede lo spettro dei farmer di Kansas e Iowa pure dietro gli ultimi attacchi. Giovanni Fattore professore alla Bocconi di analisi delle politiche e management pubblico concorda: «Sono battaglie ingiustificate e si basano solo su logiche commerciali perché non esiste evidenza che l'olio di palma sia meno salubre dei concorrenti - è il suo parere -». Rischiano persino di danneggiare il consumatore dandogli un prodotto uguale come sobrietà ma costoso di più». «Altro che battaglie commerciali - risponde Marco Pedroni, direttore di Coop Italia, la prima catena nazionale a convertire al "palm-free quasi tutti i suoi prodotti (oltre 250) usando ingredienti come il girasole a percentuale di grassi insaturi più alte - Noi abbiamo avviato la riconversione tre giorni dopo che l'Efsa ha evidenziato alcuni potenziali problemi di salute legati al consumo e questa operazione non solo ci è costata economicamente ma per un anno ha tolto alcune referenze dagli scaffali. Di sicuro ci sarebbe convenuto di più continuare a usare l'olio di palma».

Il mercato, dati alla mano, sta premiando la scelta. «Noi ci siamo inseriti in uno scenario fortemente ostile - ammette Giuseppe Allocca, presidente dell'Unione Italiana olio di palma sostenibile - ma siamo riusciti a dare voce alle nostre posizioni basandoci su evidenze scientifiche e normative. Un approccio che sta dando i suoi frutti. Oggi notiamo che c'è una maggior propensione ad analizzare la situazione in modo obiettivo e costruttivo. L'Italia, firmando la dichiarazione di Amsterdam, si è impegnata ad assicurare una filiera al 100%. In Europa, secondo un recente

studio, circa il 68% dell'importato è già certificato».

Toni, insomma sono alti. I testimonial a 18 carati ("L'olio di palma" è insostenibile come le sigarette", ha detto tranchant il Principe Harry) fanno da grancassa alle polemiche. La reputazione sociale per le aziende - come dimostrano i numeri dei prodotti "senza olio di palma" in Italia - è diventata da tempo un valore finanziario importante. Risultato: gli eserciti in campo nella guerra dell'olio stanno provando tra mille difficoltà a disegnare un compromesso che garantisca ambiente, consumatori e imprese senza mettere sul lastrico intere comunità che vivono di questo business. Con un percorso ancora accidentato e in salita ma che ha già migliorato molto la tracciabilità della filiera.

Le bicamerale dell'olio

Le "bicamerale dell'olio" - i tavoli attorno a cui si sta cercando di trovare una soluzione sono due. La più grande è la Roundtable sustainable Palm oil (Rspo) che "certifica" il 19% circa della produzione mondiale fissando criteri di tracciabilità e monitorando - più in teoria che in pratica, dicono i critici - l'eticità dell'intero percorso dell'olio dalla palma fino al prodotto finale.

Tra i membri di questo consorzio ci sono banche, aziende come Nestlé, Mars, Carrefour, Kellogg's, grandi banche, i maggiori coltivatori come la Golden Agri Resources e la malese Ioi, gruppi ambientalisti come il Wwf. Tutti uniti dall'impegno comune a usare solo olio di palma sostenibile prodotto senza deforestare e bonificare torbier.

Funziona? A livello dissuasivo sì. La prova - sostengono i vertici dell'Rspo - è la sospensione per qualche mese dall'associa-

zione della Ioi (230mila ettari di terre coltivate, 6 miliardi di euro di capitalizzazione in Borsa, export in 85 paesi) colpevole di non aver rispettato alcuni dei parametri previsti dal capitolato del gruppo. Il cartellino giallo è costato al gruppo il crollo del 18% dei titoli in Borsa con una perdita di valore di 700 milioni in poche ore e il management ha innestato la retromarcia rivedendo le procedure contestate e ottenendo la riammissione all'Rspo.

Gli standard fissati dall'Rspo non accentravano però tutti i protagonisti del consorzio. Diverse realtà industriali e molte ong ritenevano che l'asticella fosse un po' troppo bassa e co-

si hanno fondato il Palm Oil Innovation Group, di cui fa parte un gruppo ristretto di aziende tra cui Ferrero, Danone, Barry Callebaut, L'Oréal e associazioni come Greenpeace, Rain Forest Action Network e di nuovo il Wwf.

Gli iper-puristi

Gli iscritti a questa elite di iper-puristi prevedono paletti più rigidi e controlli maggiori sul fronte della responsabilità ambientale, dei diritti dei lavoratori e delle comunità locali e sulla responsabilità aziendale, accettano sanzioni più rapide e decise. E agiscono in seno all'Rspo per convincere anche i "cugini" ad adeguarsi a questi standard rafforzati.

Tra il dire e il fare, come acca-

de sempre nella vita, c'è di mezzo il mare. E i big dell'industria faticano ancora a tener fede ai loro impegni. Rainforest Action network ha appena tirato le orecchie a Nestlé, Mars e Hershey. Colpevoli - dicono di non aver mantenuto i loro impegni sulla tracciabilità al 100% della filiera. Greenpeace ha fatto invece la radiografia agli 11 grandi produttori di olio di palma che si riconoscono nell'Rspo. Il risultato è stato sconcertante: la grande maggioranza di loro non è in grado di garantire ancora la produzione pulita e solo due riusciranno a farlo entro il termine previsto del 2020.

Dati che mettono in

difficoltà i 400 membri del Consumer Goods Forum, la Yalta delle grandi imprese della distribuzione e del settore alimentare che affidavano le proprie patenti di eticità ai certificati del consorzio. Cina, Germania, Francia, Canada e India (i big della colza), gli Usa, Brasile e Argentina - i re della soia - e il clan del girasole (Ucraina, Russia, Turchia, Francia e Argentina) assistono interessati allo scontro. Il mercato degli oli è in crescita vertiginosa. È la guerra - anche di lobby - sui guai della palma altererà a scrivere vincitori e vinti di questa partita miliardaria.

È STATA PROPRIO L'ITALIA AD INNESCARE PER PRIMA IL RIFIUTO VERSO QUESTO FATTORE FINORA CENTRALE NELLA PRODUZIONE INDUSTRIALE. E ORA IL FRONTE STA CONQUISTANDO IL RESTO D'EUROPA. MA C'È ANCHE UN PROBLEMA DI COSTI E CONSUMO DI ACQUA E ORA SI CERCA UNA VIA SOSTENIBILE

I CAMPIONI DEL FOOD



Le grandi multinazionali da Unilever a Nestlé, da McDonald's fino ai grandi marchi della cura alla persona, come Colgate, sono in difficoltà. Non sono in grado di assicurare in tempo il 100% di olio di palma da zero a zero.

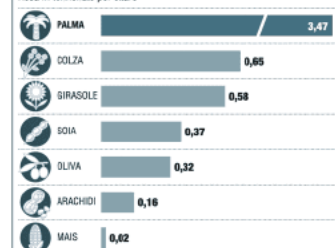
I QUELLI DEL PALM FREE



Sono i marchi italiani che hanno dichiarato di non utilizzare più l'olio di palma nelle loro preparazioni alimentari. Un panorama vario: da la Pilsener, controllata da una multinazionale Heinz Kraft, a un marchio bio come Alce Nero.

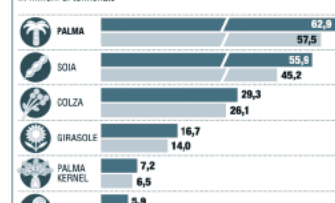
LA PRODUTTIVITÀ DEGLI OLI

Resa in tonnellate per ettaro



LA PRODUZIONE NEL MONDO

In milioni di tonnellate



Certified Sustainable Palm Oil Vs. Palm Oil Free

FERRERO

[FERRERO]

“I nutrizionisti dicono di sì è meno dannoso per l'ambiente”

Paolo Griseri

Ferrero, la maggiore azienda dolciaria italiana, è da sempre favorevole all'utilizzo dell'olio di palma nei suoi prodotti. Adirittura ha promosso una controcampagna pubblicitaria rivendicando la scelta di mantenere l'ingrediente, forte dei pareri di medici e scienziati. Ad Alba citano il parere del presidente della società italiana di scienza dell'alimentazione, Pietro Migliaccio. Il professore sostiene che «l'acido palmitico, il principale componente dell'olio di palma, è l'acido grasso maggiormente presente nel latte materno». Dunque la campagna contro l'utilizzo dell'ingrediente sarebbe frutto di una sorta di isteria collettiva che non ha fondamenti scientifici. La Ferrero critica la scelta di Barilla di entrare nel cartello delle società favorevoli a bandire l'olio e ricorda quando invece i vertici della società di Parma sostenevano che la campagna contro l'ingrediente era un semplice tranello mediatico.

C'è un punto specifico che la Ferrero tiene a confermare agli ambientalisti ed è l'accusa di favorire la deforestazione. «La maggior parte dell'olio di palma importato in Europa - dicono ad Alba - è certifi-

cato come sostenibile, cioè non è causa di deforestazione e la sua coltivazione, anzi, salvaguarda l'ambiente». Al contrario, Ferrero mette in dubbio che «girasole, colza e soia», gli ingredienti che vengono utilizzati per sostituire il palma, siano oli ottenuti da coltivazioni che rispettano l'ambiente.

La controcampagna di Ferrero è partita lo scorso anno con un convegno a Milano. La casa dolciaria aveva chiamato esperti a livello mondiale per sostenere la tesi secondo cui l'olio al centro della polemica è innocuo per la salute e per l'ambiente, se ricavato da coltivazioni certificate e controllate. Nell'occasione era circolata anche l'ipotesi che a far nascere la campagna fossero stati i coltivatori francesi di olio di colza. C'è da immaginare che lo scontro prosegua anche negli anni a venire.

© PIRELLA GÖTTSCHE LOWE

DA ALBA MUOVE LE MOSSE UNA VERA E PROPRIA CONTRO CAMPAGNA PER CONTRASTARE QUELLA CHE RITENGONO UNA ISTERIA COLLETTIVA SENZA FONDAMENTI SCIENTIFICI



Giovanni Ferrero presidente del Gruppo Ferrero
“Oggi la maggior parte dell'olio di palma che arriva in Europa è certificata. Colza, girasole e soia invece no”, sostengono



Barilla

[BARILLA]

“Una decisione di cautela in attesa di certezze”

UNA SCELTA CHE HA UN COSTO: TRA 5 E 6 MILIONI L'ANNO, SECONDO STIME NON UFFICIALI. “MA IL NOSTRO NON È UN ATTEGGIAMENTO PREGIUDIZIALE”, SPIEGANO ALLA CASA DEL MULINO BIANCO

Barilla dice no all'olio di palma. «Non è un atteggiamento pregiudiziale - spiega - a Parma - è un comportamento coerente con il principio di precauzione». In sostanza, fino a quando la casa del Mulino Bianco non si convincerà che la scienza ha espresso un verdetto univoco, non utilizzerà l'olio di palma nei suoi ingredienti. La logica è simile a quella dei consigli dati agli automobilisti: «Nel dubbio, non sorpassare».

Una scelta, quella di eliminare l'ingrediente al centro delle polemiche, che a Parma sta costando parecchio. «Calcoliamo che ogni anno quella decisione ci costi diversi milioni». Cinque o sei, secondo le indiscrezioni. Perché l'olio di palma, come spiegano i tecnici, struttura i prodotti da forno, li rende più consistenti. Abolirlo significa utilizzare ingredienti più costosi. «Il nostro mot-

to -spiegano in Barilla - è che i nostri prodotti debbano essere buoni per il consumatore e buoni per il pianeta. Dunque non solo rispettosi della salute dei clienti ma anche privi di conseguenze negative sulla natura. Contano la salute dell'uomo e quella dell'ambiente».

Fino a quando durerà il bando di Barilla all'olio di palma? «Fino a quando la scienza non darà certezze». Quando è iniziato? «Stavamo studiando da tempo le conseguenze dell'utilizzo dell'olio di palma nella nostra gamma di prodotti. Diciamo che la nostra decisione ha subito un'accelerazione un anno fa quando le polemiche in Italia e all'estero sono salite di tono». Infatti è dall'agosto 2016 che la dicitura «senza olio di palma» ha cominciato a comparire sulle confezioni dei prodotti dolciari del gruppo emiliano.

La posizione della casa di Parma è stata confermata martedì a Milano, all'Hangar Bicocca, dal presidente del gruppo, Guido Barilla, durante il confronto con il fondatore di Slow Food, Carlo Petrini. (p.g.)



Guido Barilla presidente del Gruppo Barilla che dal 2016 ha deciso di bandire in via precauzionale l'utilizzo dell'olio di palma



Sustainable Palm Oil Vs Palm Oil Free

nutella

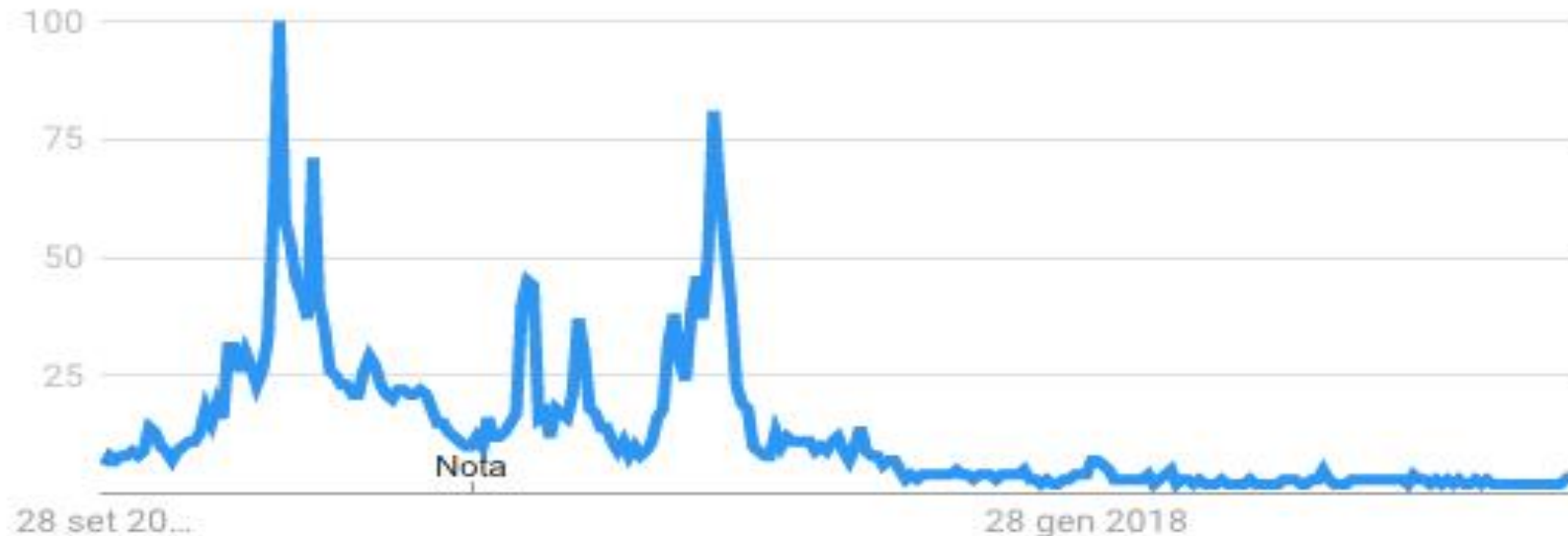


Google searches related to “olio di palma”

Interesse nel tempo

Google Trends

● Olio di palma



Italia. Ultimi 5 anni. Ricerca Google.

Next Steps

- Stop any legislative initiatives against PO
- Push legislative initiatives supporting SPO
- Banning “PO Free” claim in Italy/Europe
- Stop palm oil discrimination in public procurements
- Include SPO in national Green Public Procurement Criteria
- Amend local nutritional guidelines in order to allow/incentivate the use of SPO in the public sector

Next Steps

- Rebalance information gaps;
- Give positive information, balanced and fact based
- Push for 100% sustainable palm oil market transformation
- Create positive image so that instead of “palm oil free”
“sustainable palm oil” will be considered as a plus

Key Messages

We have a good story to tell:

Sustainable palm oil is a key to

help feed the world,

help protect biodiversity

improve socio-economic development

overall contributes to achieving the United Nations'

Sustainable Development Goals (UN SDG's).



What if we would just stop using palm oil?

Say Yes To Sustainable Palm Oil



WHY WE USE PALM OIL



MOVING AWAY FROM PALM OIL LEADS TO: **CHOICE** **MAKING PALM OIL SUSTAINABLE WILL HELP:**

MORE AGRICULTURAL LAND NEEDED



MORE POVERTY IN RURAL AREAS



NO INCENTIVE FOR SUSTAINABLE PRODUCTION



MORE TRADE WITH MARKETS WHICH DON'T VALUE ENVIRONMENT



WHAT YOU CAN DO

- Support sustainable palm oil and buy products that use sustainable palm oil.
- Support local initiatives to protect and restore valuable landscapes together with palm oil suppliers.



RESPECT HUMAN RIGHTS



PROTECT FORESTS AND WILDLIFE



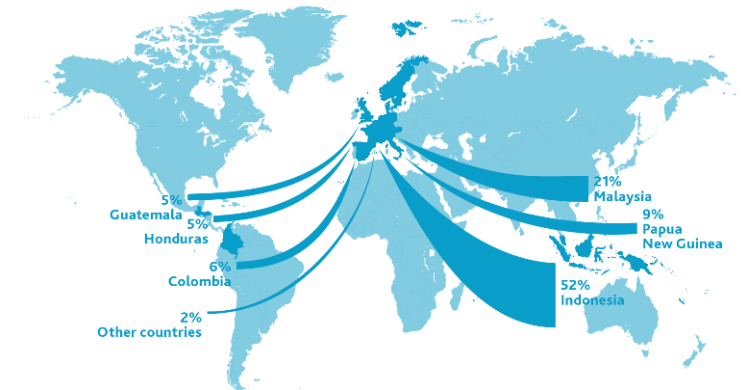
USE BEST PRACTICES TO INCREASE YIELD WITHOUT EXPANDING INTO NEW AREAS



PROVIDE EDUCATION AND HEALTH SERVICES TO RURAL COMMUNITIES

In 2017 already 74 % of palm oil for food was RSPO certified

PALM OIL TRADE FLOWS INTO EUROPE



Target
100%
sustainable palm oil
in Europe by 2020

99%

of the palm oil imported into Europe was traceable to the oil mill

84%

of palm oil imported into Europe is sourced under No Deforestation, No Peat, No Exploitation (NDPE) policies

74%

of the palm oil imported for food¹ into Europe was RSPO certified sustainable palm oil

¹Including small volumes for feed and oleochemical

Switch from “palm oil free” to “sustainable palm oil” claims



Are you committed?

Join the Sustainable Palm Oil Choice.

We call on all companies and organizations to join us and share stories about the positive impact sustainable palm oil has on the ground.

Make a difference

Join us!

sustainablepalmoilchoice.eu

Website & Social Media



#choosesustainable

#palmoil

#sustainablepalmoilchoice

#sustainablepalmoil

100% in Europe in 2020

Choose sustainable palm oil



sustainablepalmoilchoice.eu



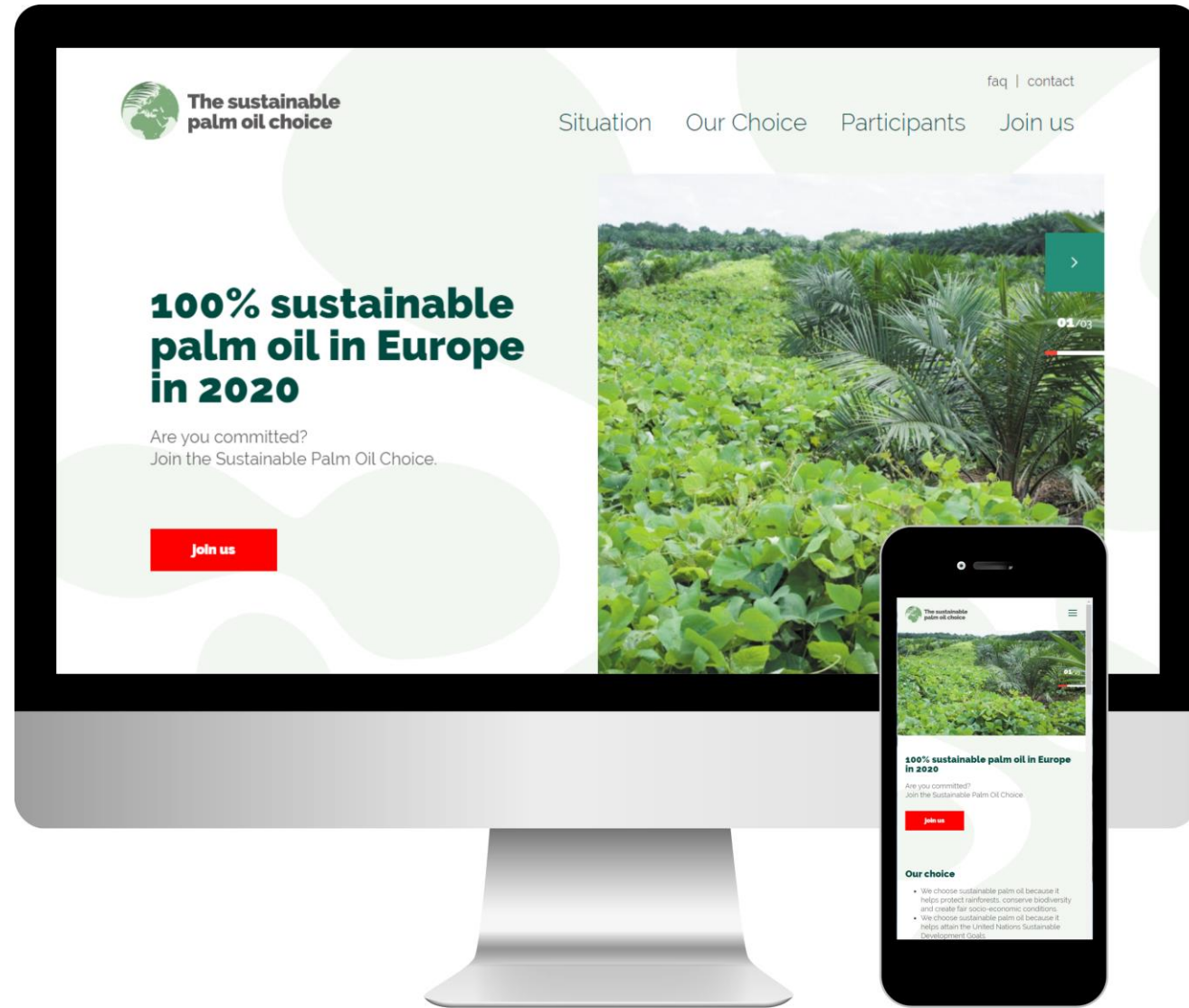
Make a difference

Choose sustainable palm oil



Tell your stories

Choose sustainable palm oil



Participants

sustainablepalmoilchoice.eu



nutella®



ORANGUTAN
LAND TRUST



Solidaridad



fedepalma
CON EL APOYO DEL FONDO DE FOMENTO PALMERO



LIPSA



olenex
Specialists in Edible Oils



Sime
Darby
Plantation



Cargill®



ROBECO
The Investment Engineers



AGROPALMA



UNIONE ITALIANA
OLIO DI PALMA
SOSTENIBILE



FORUM
Nachhaltiges Palmöl



fundación española
del aceite de palma
sostenible



Palma Organica



BUNGE
Loders Croklaan

Join us!

