



50 otázek a odpovědí

aneb Vše, co jste kdy chtěli (anebo nechtěli) vědět o palmovém a jiných olejích

O PALMĚ OLEJNÉ	3
1. Co je to palmový (palmojádrový) olej?	3
2. Jaká je historie palmového oleje?	3
3. Kde se palma olejná pěstuje?	3
4. Jak se pěstuje palma olejná?	3
5. Může být intenzivní pěstování palmy olejné udržitelné?	4
6. Jak je to v praxi se znovu osazováním palmy olejné?	4
O PALMOVÉM OLEJI	4
7. Z čeho se vyrábí palmový olej?	4
8. Na co se palmový olej používá?	4
9. Proč je palmový olej výrobci tak oblíbený?	4
10. Jaká je výnosnost palmy olejné v porovnání s ostatními oleji?	5
11. Je palmový olej nejproduktivnější ze všech olejnatých plodin?	5
12. Je palmový olej opravdu tak nenahraditelný?	5
VÝROBKY S PALMOVÝM OLEJEM	6
13. Které výrobky mají nejvyšší podíl palmového oleje?	6
14. Jak poznat, jestli výrobek obsahuje palmový olej?	6
15. Pod jakými názvy se může skrývat palmový olej?	6
O BIOPALIVECH	7
16. Jak je to s biopaliv?	7
17. Souvisí termín biopaliva s ekologicky šetrným, popřípadě udržitelným způsobem produkce paliv – jedná se o analogii s pojmy biopotraviny či biokosmetika?	7
18. Zamoříme s biopaliv? méně vzduchu?	7
19. Proč jsou biopaliva levná jen zdánlivě?	8
20. Existují jiné alternativy biopaliv pro stávající spalovací motory?	8

EKOLOGICKÉ A SOCIÁLNÍ DOPADY PRODUKCE PALMOVÉHO OLEJE	8
21. Jak se vyvíjí produkce a spotřeba palmového oleje?	8
22. Jaké jsou důsledky intenzivní produkce palmového oleje?	8
23. Proč se kvůli palmovému oleji kácí deštné pralesy?	9
24. Co znamená odlesňování pro krajinu z hlediska vody, záplav, požárů, teploty?	9
25. Proč nemohou být palmové plantáže považovány za les?	9
26. Jak produkce palmového oleje přispívá k produkci skleníkových plynů?	9
27. Jak produkce palmového oleje ohrožuje vzácné rostlinné a živočišné druhy?	10
28. Jak produkce palmového oleje ovlivňuje životy místních obyvatel?	10
ZDRAVOTNÍ ASPEKTY PALMOVÉHO OLEJE	11
29. Jak zdravá je konzumace palmového nebo palmojádrového oleje?	11
30. Jak zdravé je použití palmového oleje v kosmetických a drogistických výrobcích?	11
KOKOSOVÝ OLEJ A JINÉ TUKY	12
31. Co je to kokosový olej, na co se používá a jak je zdravý?	12
32. Jaké jsou dopady produkce kokosového oleje na životní prostředí?	12
33. Jaké jsou alternativy palmového oleje a jak zdravé jsou ostatní rostlinné oleje a živočišné tuky?	12
ŠETRNÁ PRODUKCE PALMOVÉHO OLEJE	13
34. Je možné palmový olej produkovat šetrným a udržitelným způsobem?	13
35. S jakými certifikáty se můžeme u palmového oleje setkat?	14
36. Jaké jsou zásady a kritéria RSPO „udržitelné produkce palmového oleje“?	14
37. Jaké jsou nedostatky RSPO?	15
38. Proč WWF (Světový fond pro ochranu zvířat) podporuje RSPO?	16
39. Má smysl podporovat RSPO?	17
40. Jaký je rozdíl mezi členstvím v RSPO a vlastněním certifikátu?	17
41. Jak poznat, zda určitý výrobek obsahuje RSPO certifikovaný palmový olej?	18
42. Jaké další certifikáty souvisí s palmovým olejem?	18
43. Oč jde v „politice nulového odlesňování“?	18
44. Jaké jsou kontrolní mechanismy bio certifikace palmového oleje, a měli bychom ho tedy podporovat?	19
CO MŮŽEME UDĚLAT?	20
45. Jaké jsou možnosti řešení úskalí intenzivní produkce palmového oleje?	20
46. Jak mohu svým nákupem ovlivnit něco, co se děje na druhém konci světa a má vůbec bojkot palmového oleje smysl?	20
47. Jak mám palmový olej ve své domácnosti rychle a jednoduše nahradit?	20
48. Jsou plantáže palmy olejné horší než tuzemské lány řepky olejky, které zabíjí naši spárkatou zvěř?	20
49. Jak komunikovat s firmami?	20
50. Jsou nějaké firmy, které nahrazují palmový olej jinými oleji a vyrábí tak všechny výrobky bez palmového oleje?	21

O PALMĚ OLEJNÉ

1. Co je to palmový (palmojádrový) olej?

Palmový olej je produkt vyráběný z plodů tropického druhu palmy olejnice guinejské, též zvané palmy olejné (*Elaeis guineensis*). Ta původně pochází ze západní Afriky a dorůstá výšky až 20 m. Začíná plodit v 5 až 7 letech a vrcholu produkce dosahuje v 15 letech, pak její produkce postupně klesá. Nejpozději ve věku 25 let už přestává být ekonomické plody sklízet a zhruba ve věku 30 let strom přirozeně umírá.

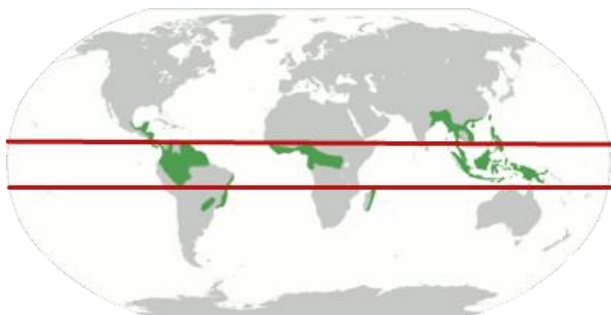
Palmový olej se v posledních třiceti letech stal jedním z nejpoužívanějších produktů rostlinné výroby.

2. Jaká je historie palmového oleje?

Historie palmového oleje sahá tisíce let nazpět, nejstarší záznamy jsou datovány 3000 př. n. l. Do Egypta, kde byl palmový olej nalezen koncem 19. století v hrobce, byl údajně přivezen arabskými obchodníky. V průběhu 15. století se stal zdrojem potravy evropských cestovatelů do západní Afriky. S britskou průmyslovou revolucí v 18. století se palmový olej začal exportovat ze západní Afriky a využívat při výrobě svíček a průmyslových maziv. Začátkem 19. století, kdy začala v Evropě stoupat poptávka po mýdle, se už evropský model pěstování plantáží používal ve střední Africe a jihovýchodní Asii. V roce 1902 byla díky německým investicím v Kamerunu objevena vysoce produktivní odrůda, která se používá dodnes. Zjistilo se, že s tímto druhem palmy lze právě v podmínkách jihovýchodní Asie dosahovat vyšších výnosů než v původní Africe. V Malajsii byl tento palmový olej představen roku 1910 skotem Williamem Simem a angličanem Henrym Darbym.

3. Kde se palma olejná pěstuje?

Palmě olejné se daří v tropickém pásu mezi 10. rovnoběžkou severně a jižně od rovníku. V současné době se pěstuje na kontinentech Asie, Afriky i Jižní Ameriky, což je oblast, která je nejvíce pokryta deštnými pralesy. Palmy potřebují vysokou vlhkost a teplotu.



Palma olejná se v jihovýchodní Asii intenzivně pěstuje již 30 let. Zatímco v roce 1984 palmové plantáže čítaly

1500 km² (polovina Libereckého kraje), dnes se odhaduje 130-140 tisíc km² plantáží (skoro dvě České republiky), kdy více než polovina vznikla na úkor pralesů. V posledních letech poptávka rapidně stoupá, a tak je k jejímu uspokojení potřeba stále více plantáží.

V roce 2000 činila celková produkce 25 milionů tun palmového oleje. Dnes, v roce 2016, je to 64,5 milionů tun palmového oleje. Mezi největší producenty palmového oleje patří Indonésie, Malajsie, Thajsko, Kolumbie, Nigérie, Ekvádor, Honduras, Papua Nová Guinea, Ghana a Guatemala (v tomto pořadí). (Zdroj: indexmundi.com)

Indonésie (35 mil. t) – 54,3 %
Malajsie (20 mil. t) – 31 %
Thajsko (2,3 mil. t) – 3,6 %
Kolumbie (1,28 mil. t) – 2 %
Nigérie (0,97 mil. t) – 1,5 %
Ekvádor (0,56 mil. t) – 0,9 %
Honduras (0,545 mil. t) – 0,8 %
Papua Nová Guinea (0,522 mil. t) – 0,8 %
Ghana (0,52 mil. t) – 0,8 %
Guatemala (0,515 mil. t) – 0,8 %
Ostatní (2,283 mil. t) – 3,5 %

4. Jak se pěstuje palma olejná?

Pěstování palmy olejné je v současnosti jednou z hlavních příčin úbytku tropických deštných lesů. To způsobuje četné problémy pro klima, životní prostředí, rostliny, živočichy i obyvatelstvo. Palmy potřebují tropické klima s vysokou vlhkostí a teplotu.

Zakládání palmových plantáží začíná kácením velkých stromů, vysoce ceněných pro své vzácné tvrdé dřevo, které skončí v našich domech jako zahradní stůl nebo desky na podlaze. Méně ceněné dřevo je v továrnách zpracováno na papírovou hmotu. Zbytek lesa je vypálen.

Aby se palmám na takovýchto chudých půdách dařilo, je zapotřebí zemi pořádně prohnout. Pěstování palmy olejné je proto doprovázeno používáním velkého množství herbicidů a hnojením močovinou. Plantáže se také stříkají herbicidy, aby se omezil růst trávy, která palmám konkuruje.

K osázení i sklizni je zapotřebí těžké mechanizace. Lisy na výrobu palmového oleje vyžadují tisíce hektarů plantáží jen kvůli tomu, aby se finančně vyplatily.

Na kvalitnějších půdách je olejnou palmu možné pěstovat ve 2-3 cyklech s tím, že další cykly budou vyžadovat větší investice do hnojení a péče. Na půdách nekvalitních to v současné době vypadá, že po odumření palem zůstane jen pustá, neúrodná planina. Není nic, co by je následně nahradilo. Jen sterilní pláň, které pokryjí expanzivní traviny a keře. Pokud bychom jednoho dne chtěli získat prales zpět, trvalo by to dlouhá staletí a navíc ani to není jisté.

5. Může být intenzivní pěstování palmy olejné udržitelné?

Odlesňování narušuje strukturu půdy, která pak není chráněna před účinky přívalových dešťů. Veškerá půda bohatá na živiny je tak odplavena a výnosy klesají. Zemědělci pak musí používat hnojiva, která narušují životní prostředí. Znovu osazování palmy olejné je problematické, ale řešením by mohlo být organické zemědělství. Intenzivní pěstování palmy olejné ale nikdy nebude v pravém slova smyslu trvale udržitelné.

V míře dlouhodobosti pěstování plantáží je rozdíl pouze podle intenzity jejich obhospodařování.

6. Jak je to v praxi se znovu osazováním palmy olejné?

Možnost znovuosázení závisí hlavně na půdních podmínkách. Pokud se palmová plantáž založí na vhodném místě na kvalitních půdách, jaké jsou např. na Malajském poloostrově, severním Borneu či Sumatře, a pokud se o ni pečuje vhodným způsobem (tj. ne ve stylu maximálního výdělku v co nejkratší době), je možné palmu vysadit podruhé a možná i potřetí. Tím se produkce palmového oleje na jednom území prodlouží možná až na sto let.

Naopak na chudších půdách, například na většině Bornea, už nejspíš podruhé palmu vysadit nelze. Ale zatím to nelze jednoznačně doložit, protože palmy se tam začaly sázet relativně nedávno a plantáží starších než 30 let je zatím málo. Pokusy o jejich znovu vysazení proběhly, ale z dostupných informací se zatím žádný nezdařil. V Indonésii se toto téma velmi úspěšně tutlá.

O PALMOVÉM OLEJI

7. Z čeho se vyrábí palmový olej?

Surový palmový olej se získává z plodů palmy olejné. Plody obsahují 50 % oleje a sklízí se 12 měsíců v roce. Palmový olej má oranžovo-červenou barvu a získává se lisováním dužiny plodů, palmojádrový olej pak lisováním rozdrčených a vysušených semen. Zbytky jader se nazývají palmojádrové expelery (pokrutiny).

8. Na co se palmový olej používá?

Zhruba polovina všech balených výrobků v našich supermarketech obsahuje nějakou formu palmového oleje.

Palmový olej se používá hlavně v potravinářství (ve směsných stolních olejích, margarínech, slaných i sladkých sušenkách, v čokoládě, čokoládových polevách, oříškových a čokoládových pomazánkách, zmrzlínách, instantních polévkách, bramborových lupíncích či kojeneckých výživách) a pohostinství

(pečení a smažení). Dále při výrobě kosmetiky (mýdla, šampóny, krémy, rtěnky, konturovací tužky či zubní pasty), farmaceutik vč. potravinových doplňků, svíček, drogerie, čisticích a mycích prostředků, v průmyslových mazivech, při výrobě energie a přidává se do biopaliv.

Palmojádrové expelery neboli pokrutiny se používají do krmiv pro domácí mazlíčky a hospodářská zvířata, ale dají se použít i k výrobě papíru nebo hnojiva.

Celosvětové využití palmového oleje:

2000 – 84 % potravinářství, 14 % průmysl vč. biopaliv, nepotr. výrobků a prům. zprac. potravin, 2 % krmiva a odpad

2014 – 74 % potravinářství, 25 % průmysl vč. biopaliv, nepotr. výrobků a prům. zprac. potravin, 1 % krmiva a odpad

Spotřeba palmového oleje v EU:

2000 – 82 % potravinářství, 10 % průmysl vč. biopaliv, nepotr. výrobků a prům. zprac. potravin, 8 % krmiva a odpad

2014 – 48 % potravinářství, 48 % průmysl vč. biopaliv, nepotr. výrobků a prům. zprac. potravin, 4 % krmiva a odpad

(Zdroj: USDA)

9. Proč je palmový olej výrobci tak oblíbený?

Výrobci používání palmového oleje ospravedlňují tvrzením, že produkce palmového oleje dosahuje vyšších výnosů než u jiných olejnatých plodin a je tak zapotřebí až 10x méně půdy než u jiných plodin, což podle mínění výrobců palmového oleje ovlivňuje životní prostředí menší měrou.

Skutečným důvodem je ale nízká cena palmového oleje, která má několik příčin. Patří mezi ně levná půda, levná pracovní síla a fakt, že náklady na vybudování plantáže pokryjí zisky z vytěženého dřeva z deštných lesů, na jejichž místě některé plantáže vznikají. Firmy také neplatí za externality, jinými slovy, nenesou finanční následky negativních dopadů pěstování palmy olejné, jako je ztráta a znečištění vody nebo ztráta potravinové soběstačnosti.

Dalším z faktorů podporujícím užívání palmového oleje jsou jeho technické vlastnosti, které jsou výhodné hlavně pro smažení (vysoká teplota připalování a zachování chuti), a výrobu trvanlivých potravin (polotuhost, odolnost proti žluknutí, u pomazánek snadnější roztíratelnost).

Nezanedbatelné je i politické lobby malajského průmyslu, které vede k dotacím a povinnému používání palmového oleje například v palivech i u nás v Evropě.

10. Jaká je výnosnost palmy olejné v porovnání s ostatními oleji?

Na 1 ha půdy je možno sklídit až 10 t úrody za rok. Z tohoto množství pak lze v průměru získat 3,9 t surového palmového oleje, z oddělených jader pak 0,4 t palmojádrového oleje.

Oproti tomu například sója, která je dosud neefektivnějším způsobem produkce bílkovin pro lidskou potravu, dosahuje výnosu 0,38 t oleje na 1 ha půdy, slunečnice 0,48 t a řepka 0,67 t na 1 ha. Na základě těchto údajů je často argumentováno, že ostatní plodiny vyžadující mnohem větší pěstitelskou plochu, mají i větší vliv na životní prostředí. Tento argument je ovšem velmi zavádějící, a pokud uvažujeme o produkci v delším časovém horizontu, je úplně chybný.

Při výpočtu výnosnosti olejních palm se totiž počítá se stromy, které jsou na vrcholu produkce, a navíc jeden hektar tropického deštného lesa nelze srovnávat s jedním hektarem lesa nebo stepi mírného pásu. (dále viz otázka č. 11)

11. Je palmový olej nejproduktivnější ze všech olejnatých plodin?

Producenti a zastánci palmového oleje tvrdí, že při pěstování palmy olejné je dosahováno vyšších výnosů než u jiných olejnatých plodin, a je tak zapotřebí až 10x méně půdy. Palmové plantáže zabírají pouze 4,8 % z celosvětové zemědělské plochy určené pro produkci jedlých olejů a přitom produkují většinu oleje (34 % světové produkce jedlých olejů, na druhém místě je olej sójový s 29 % a na třetím olej řepkový s 15 %) a zároveň je palmový olej nejobchodovanějším olejem na globálním trhu s podílem přes 60 % (sójový olej zaujímá 16 % a slunečnicový pak 10 % obchodovaného oleje na globálním trhu) (USDA 2015/2016).

Do výpočtu jsou však započítávány pouze rostliny, které jsou na vrcholu produkce. Nepočítá se však už s tím, že palma olejná začíná plodit po 5 až 7 letech a vrcholu své produkce dosahuje v 15 letech, pak již produkce postupně klesá. Nejpozději ve věku 25 let přestává být sklizení plodů ekonomické a zhruba ve věku 30 let palma přirozeně umírá.

Tento argument také nebere v potaz fakt, že není možné srovnávat jeden hektar tropického deštného pralesa s jedním hektarem lesa mírného pásu, a to hned z několika důvodů.

Prvním z nich je hodnota takového území. Tropické deštné pralesy pokrývají menší povrch planety než lesy mírného pásu, ale hostí mnohonásobně větší počet živočišných a rostlinných druhů. Navíc hrají významnější roli i v ekologii celého zemského ekosystému, především v udržování hydrologického režimu. Ztráta jednoho hektaru deštného pralesa je tedy mnohem závažnější, než ztráta lesa mírného pásu.

Druhý, možná závažnější důvod, souvisí s dlouhodobou perspektivou odlesnění tropického deštného pralesa ve srovnání s lesem mírného pásu. V mírném pásmu existuje zemědělství víceméně dnešního typu už několik staletí – umožňuje to totiž kvalita půd, za kterou vdčíme mimo jiné procesům, které probíhaly v ledových dobách. V tropických pralesích je to jiné, tam severské větry žádnou úrodnou spraš nenavály, půdy jsou tam často mnoho milionů let staré, vyluhované intenzivními dešti a často tvořené převážně hrubým křemičitým pískem (například půdy na většině území Bornea). Netýká se to tropických půd sopečného původu, jaké jsou například na Jávě. Na tak kvalitních půdách se ale z důvodu efektivity palma olejná nepěstuje. Půda se díky své kvalitě zcela pochopitelně vyhrazuje náročnějším a hodnotnějším plodinám, jako jsou obilniny, ovoce či zelenina. Palma olejná se většinou pěstuje právě na chudších půdách nebo rašelinistích v oblastech, kde doposud převládalo jen kočovné zemědělství, při kterém se půda po většinu času nechávala ležet ladem, aby měla šanci si díky neustálé pomalé obnově udržet svojí úživnost.

Pokud se palma olejná, která je tedy jednou z nejproduktivnějších hospodářských plodin (tedy která z živin v půdě produkuje maximum rostlinné hmoty), pěstuje na neúživných půdách, dojde během 20 až 60 let k naprostému vyčerpání těchto půd. Navíc z nich mizí i podzemní voda (jedna palma spotřebuje až několik desítek litrů vody denně). Z palmové plantáže se pak stane naprosto neúrodná step bez jakékoli funkce. A teď si to srovnáme: jeden hektar slunečnice nebo jiné olejniny, který lze v mírném pásmu pěstovat po stovky let, versus 1 hektar intenzivně pěstované palmy olejné, která přináší osminásobný výnos po dobu 15 let. Co z toho představuje větší zátěž pro životní prostředí?

12. Je palmový olej opravdu tak nenahraditelný?

U většiny typů potravin lze v závislosti na povaze produktu sáhnout po jiném oleji či tuku (např. slunečnicový, řepkový, olivový, kokosový, konopný, lněný, živočišný). Pro nás jako Evropany je mnohem smysluplnější využívat oleje pěstované v Evropě, kde existuje aktuálně nadbytek zemědělské plochy pro potravinářství, což je i jeden z důvodů, proč se část půdy začala využívat (bohužel environmentálně i ekonomicky nesmyslně) na produkci energetických plodin.

Pro smažení jsou stejně vhodné speciální fritovací oleje, což jsou rafinované oleje na bázi vysokoolejového slunečnicového nebo řepkového oleje, event. přepuštěné máslo (ghí). U nás je propagátorem odrůd s vysokým podílem kyseliny olejové firma Fabio Produkt.

Pro studenou kuchyni se výborně hodí olivový olej, ale i jiné, méně často užívané oleje jako konopný, lněný či dyňový.

Problematická se doposud jeví náhrada palmového oleje u produktů, jakými jsou sušenky, margaríny, čokoládové polevy či různé typy náplní tak, aby produkty zůstaly na prodejné úrovni ať už z čistě ekonomického hlediska, nebo z hlediska uchování jejich senzorických vlastností. I zde už existují první varianty, např. Biopekárna Zemanka nahradila palmový tuk ve všech svých sušenkách kombinací kakaového másla a slunečnicového oleje v biokvalitě, firma Semix zase kombinací kokosového a olivového oleje.

Právě kombinace různých tuků (kromě evropských olejů např. kokosového, arašídového či bambuckého másla) je environmentálně šetrnější variantou.

Další, ovšem podstatně dražší alternativou je využití živočišného másla, které by však mělo pocházet z biofarmy, neboť v konvenčním zemědělství se dojnice nezřídka přikrmují i palmovým tukem.

Také proces průmyslového ztužování olejů, který byl ještě donedávna oprávněně kritizován ze zdravotního hlediska, dnes již postoupil natolik, že v nových metodách ztužování (např. 100% hydrogenace) již zdravotní rizika pominula. Alespoň tedy dle dosavadních výzkumů. Pochopitelně jakékoli průmyslové ztužování je třeba vnímat jen jako dočasné menší zlo do doby, než se podaří vyvinout nutričně i environmentálně šetrnější alternativy.

Deriváty palmového oleje, které se používají při výrobě kosmetiky, farmaceutik, svíček, drogerie, čisticích a mycích prostředků a průmyslových maziv, se dají nahradit deriváty jiných druhů olejů. Tento postup ale vyžaduje vyvinutí nových postupů a technologií. Za čisticí přípravky mohou být příkladem firmy Frosch, Ecover či české Feel Eco a Tierra Verde.

VÝROBKY S PALMOVÝM OLEJEM

13. Které výrobky mají nejvyšší podíl palmového oleje?

Jedná se o 100% palmové oleje a tuky, které jsou určené na smažení, nebo se prodávají v podobě margarínů. Odkaz v galerii:

<http://www.stoppalmovemuoleji.cz/bspo.php#oleje>.

14. Jak poznat, jestli výrobek obsahuje palmový olej?

Od 13. 12. 2014 je v platnosti Nařízení EU, na základě kterého mají výrobci potravin povinnost vyznačit na obalu výrobku daný druh použitého oleje, v tomto případě tedy „palmový olej“ či „palmojádrový olej“, event. „tuk“. S označením „rostlinný tuk/olej“ je ještě možné se setkat s výrobky vyrobenými před tímto datem. Podíl nasycených mastných kyselin v daném výrobku lze vysledovat z tabulky energetických hodnot. Jakousi zárukou by měly být ty potraviny, ve kterých nepřevažuje podíl nasycených mastných kyselin.

U kosmetiky a drogerie bohužel běžný spotřebitel nemá možnost z obalu přítomnost palmového oleje zjistit. S palmovým olejem se nejčastěji setkáme pod názvem „sulfate laureth sodium“, což je pěnivá složka, kterou obsahuje valná většina mycích, pracích a čisticích prostředků, nebo „glycerín“ používaný jako přísada v hydratačních krémech a mýdlech, jako zvlhčovač v zubních pastách, při výrobě plastických hmot zejména jako změkčovač, léčiv či žvýkaček. Tyto látky mohou být získávány i z jiných rostlinných či živočišných zdrojů, bohužel v současné době platí, že z 95 % se jedná právě o derivát palmového oleje. Přehled dalších nejčastějších látek, které mohou (ale také nemusí) být získávány z palmového oleje najdete zde: **Jak poznat palmový olej ve výrobcích.**

U drogerie (prací prostředky, aviváže, čisticí přípravky) se pak palmový olej může vyskytovat například pod označením „mýdlo“ nebo „aniontové a neaniontové povrchně aktivní látky“ (tenzidy). Jistotu tak tedy získáme po dotázání výrobce. Přehled některých bezpalmových kosmetických firem najdete zde: **Firmy bez palmového oleje** a konkrétní výrobky pak v naší **galerii**.

15. Pod jakými názvy se může skrývat palmový olej?

U potravinářských výrobků již od 13. 12. 2014 není možné skrývat palmový olej pod souhrnným označením „rostlinný tuk/olej“. V potravinách se s ním setkáme pod označením „palmový olej/tuk“ nebo „palmojádrový olej/tuk“.

Palmový nebo palmojádrový olej se v nepotravinářských výrobcích nadále může (ale také nemusí) skrývat za těmito názvy:

- arachamide mea
- ascorbyl palmitate
- capric triglyceride
- caprylic triglyceride
- caprylyl glycol
- cetyl alcohol
- elaeis guineensis
- emulsifier (*emulgátor – některé mohou být odvozeny z palmového oleje*)
- epoxidized palm oil (*UV vytvrzované nátěrové hmoty*)
- ethylene glycol monostearate
- ethylhexyl palmitate
- fatty alcohol sulphates
- glyceryl stearate
- isopropyl isostearate
- isopropyl palmitate
- mono-glycerides of fatty acids
- myristoyl
- octyl palmitate
- oleyl betaine
- palm kernel oil (*palmojádrový olej*)
- palm oil (*palmový olej*)
- palm olein
- palm stearine
- palmitoyl oxostearamide

- palmitoyl tetrapeptide-3
- peg-100 stearate
- peptide complex
- saponified elaeis guineensis
- sleareth
- sls
- sodium laurel
- sodium laureth sulfate
- sodium laureth sulphate
- sodium lauroyl lactylate
- sodium lauryl
- sodium lauryl sulfate
- sodium lauryl sulfoacetate
- sodium lauryl sulphate
- sodium palm kernelate
- sodium palmate
- sodium stearate
- stearamidopropyl dimethylamine
- steareth-2
- steareth-20
- steareth-21
- stearic acid

O BIOPALIVECH

16. Jak je to s biopalivy?

Biopaliva jsou kapalná nebo plynná paliva (pohonné hmoty) používaná pro dopravu a vyráběná přímo či nepřímo z biomasy. Biopaliva jsou na energetické scéně teprve krátkou dobu. Jejich první generace ztrácí na atraktivnosti, protože konkuruje výrobě potravinářských plodin. Mezi biopaliva první generace patří především bioetanol pro zážehové (benzínové) motory a bionafta pro vznětové (dieslové) motory. Tato biopaliva se v současné době v Evropě používají jako příměs (biosložka) případně úplná náhrada běžných pohonných hmot vyráběných z ropy (fosilních paliv).

V Evropě je líh pro bioetanol vyráběn z cukrové řepy, kukuřice a obilovin (především pšenice). Výroba bionafty je založena na chemickém zpracování (esterifikaci) rostlinných olejů. Dominantní surovinou pro výrobu bionafty v EU je řepkový olej (asi 55 % celkové produkce v roce 2015). Podíl palmového oleje (15 %) i recyklovaných rostlinných olejů (15 %) na surovinách pro výrobu bionafty v EU má rostoucí tendenci, přičemž zastoupení palmového oleje je ve srovnání s rokem 2009 přibližně trojnásobné. V posledních letech roste v Evropě také produkce tzv. hydrogenovaného rostlinného oleje (HVO), jehož výroba a technické vlastnosti umožňují zvýšit podíl palmového nebo živočišného oleje v bionaftě.

Výtěžnost výroby bionafty ze surového palmového oleje je 90 %. Lze tedy odhadnout, že na každých 100 litrů motorové nafty spotřebované v Evropě musí být vyprodukovan přibližně jeden litr surového palmového oleje.

V mnoha zemích je zavedeno povinné přidávání palmového oleje do biopaliva. V roce 2010 byl v EU povinný podíl 6,25 %. Dnes je to tak, že do biopaliv jde z celkové spotřeby palmového oleje v EU 40 %.

V roce 2014 zavedla povinné přidávání palmového oleje do paliva i Indonésie. Což je nedobrou zprávou, protože pěstitelé se radují a někteří z nich vystupují z RSPO – teď už budou mít pro palmový olej dobrý odbyt i bez dodržování striktních kritérií udržitelnosti.

Jedná se tedy patrně o ještě větší hrozbu, nežli palmový olej v potravinách. Navíc se ukazuje, že biopalivo, které mělo snížit emise skleníkových plynů, má zároveň vinu na ubývání nejcennějších dýchacích orgánů planety, a navíc je jeho výroba spojena s daleko větším množstvím emisí, než se původně počítalo.

17. Souvisí termín biopaliva s ekologicky šetrným, popřípadě udržitelným způsobem produkce paliv – jedná se o analogii s pojmy biopotraviny či biokosmetika?

Jak je patrné z výše uvedené definice, termín biopaliva souvisí pouze s biologickým původem energetické suroviny použité pro výrobu paliva a to bez ohledu na formu jejich získávání z přírodních zdrojů. Přestože jsou biopaliva obvykle vnímána a veřejně prezentována v kontextu obnovitelných zdrojů energie, v běžné praxi mohou být suroviny pro jejich výrobu získávány i způsobem, který odporuje zásadám udržitelného rozvoje.

EU schválila 8 certifikačních systémů, aby zajistila, že palmový olej do biopaliv bude vyráběn udržitelným způsobem, tedy že nebude pocházet z plantáží, které vznikly na místě pralesů či mokřadů. Situaci v místech původu oleje však lze jen těžko kontrolovat.

18. Zamoříme s biopalivy méně vzduchu?

Snížování emisí skleníkových plynů bylo jednou z hlavních motivací pro zavádění biopaliv a je i v současnosti významným argumentem pro politickou podporu jejich užívání. Nicméně splnění kritérií redukce emisí skleníkových plynů z biopaliv ve srovnání s fosilními palivy (přepočteno na ekvivalentní množství CO₂ vyprodukované na energetickou jednotku daného paliva) lze prakticky dosáhnout jen za určitých specifických podmínek. Efekt využívání biopaliv na omezení globálních změn klimatu tedy nelze deklarovat obecně (ani pro jednotlivé typy plodin). V některých případech je ale možné evidentně dosáhnout příznivějších dopadů na životní prostředí (např. nižší produkce skleníkových plynů) ve srovnání se spalováním tradičních ropných produktů, tj. fosilních paliv.

Podle dokumentů EU musí biopaliva dosáhnout snížení emisí CO₂ alespoň o 30 % oproti fosilním palivům, v roce 2017 50 % a v roce 2018 dokonce

60 %, i když se započítají emise uvolněné do ovzduší při výrobě a dovozu.

Certifikační systémy i výpočty emisí CO₂ mají vážné nedostatky a jsou neúplné. Mnoho původních analýz a zpráv o vlivu palmového oleje a bionafty na životní prostředí nezohledňuje emise spojené se zřizováním plantáží (odlesňováním), stejně tak neberou v potaz dopady spojené s množstvím hnojiv, která jsou zapotřebí při produkci i distribuci. Přeprava oleje a rafinace také způsobují další emise. Jedná se tak o velice diskutabilní otázku, která souvisí především s problematikou hodnocení nepřímých změn užívání půdy v důsledku pěstování plodin pro biopaliva. OSN a vědci z celého světa vyzývají k okamžitému zastavení biopaliva.

19. Proč jsou biopaliva levná jen zdánlivě?

Při používání biopaliva je zapotřebí dodržovat několik pravidel. Auto by nemělo stát delší dobu v garáži, obzvláště v zimě. U některých vozů je navíc potřeba kontrolovat, případně vyměnit gumové těsnění a hadice, olej a palivové i olejové filtry. Přestavba auta stojí tři až šest tisíc a v případě neustálého zvyšování biosložky bude nezbytná pro všechny vozy.

Protože je palivo méně výhřevné, spotřeba auta se zvyšuje asi o půl litru na sto kilometrů. Zelené nafty nebo benzinu tak potřebujeme do nádrže víc.

Je sice zapotřebí více litrů, ale na druhou stranu ušetříte na daních – spotřební daň se vztahuje jen na fosilní složku, navíc řidiči, kteří používají zelená paliva, nemusejí platit silniční daň.

Zdánlivě tedy pojedete levněji. Jeho cena je ale nižší díky dotacím, takže ji stejně zaplatíte prostřednictvím přímých nebo nepřímých daní, a v důsledku přispějete čistotě vzduchu mnohem méně než s fosilními palivy.

Jedním z cílů stávající politiky EU (pro rok 2020) je dosažení minimálně hranice 10 % náhrady fosilních paliv v sektoru přepravy. Dosažení tohoto kritéria v globálním (celosvětovém) měřítku by však znamenalo spotřebování asi jedné třetiny veškeré energie dostupné ze zemědělských plodin. Zachování podílu biopaliv v celosvětové přepravě nejvýše na dnešní úrovni, tj. asi 2,5 %, až do roku 2050 je jednou z podmínek udržitelného rozvoje planety zejména s ohledem na nutnost omezení nedostatku potravin a potlačení extrémní chudoby. Biopaliva totiž zvyšují ceny potravin, což v několika zemích dokonce vyvolalo hladomor.

Množství zrna, použitého k naplnění nádrže většího sportovního automobilu ethanolem, odpovídá množství jídla, které jeden člověk spotřebuje za rok. David Pimentel, profesor ekologie na Cornell University, v této souvislosti hovoří o „dotovaném spalování potravin“ (subsidised food burning).

Jen pro srovnání: Energie získaná ze spalování biomasy rostoucí v určité oblasti je až 50x menší než

energie získaná ze solárních panelů, které by v této oblasti (o stejné rozloze) byly instalovány.

20. Existují jiné alternativy biopaliv pro stávající spalovací motory?

Ano. Vhodnými biopalivy pro zážehové (benzínové) motory jsou například bioplyn (metan), metanol nebo tert-butyl etery (ETBE, MTBE). Slibnou alternativou biopaliva pro vznětové (naftové) motory je zkapalněný dimethyl eter (DME), který je v současnosti prakticky testován (včetně zkušebního provozu čerpacích stanic ve Švédsku, Číně nebo Japonsku). Problém spalování kyslíkatých molekul (biopaliva obsahují převážně sloučeniny s kyslíkem v chemické struktuře) v podmínkách motoru však zahrnuje na rozdíl od uhlovodíků obsažených ve fosilních palivech řadu dosud nedostatečně probádaných chemických jevů, které jsou dosud předmětem výzkumu.

EKOLOGICKÉ A SOCIÁLNÍ DOPADY PRODUKCE PALMOVÉHO OLEJE

21. Jak se vyvíjí produkce a spotřeba palmového oleje?

V posledních letech poptávka velice stoupá, a tak je potřeba stále více plantáží k jejímu uspokojení.

Od roku 1980 vzrostla produkce 10x a při současném tempu se do roku 2050 předpokládá nárůst o dalších 50 %. V roce 2011 pokryla produkce Malajsie a Indonésie 90 % poptávky, k čemuž bylo zapotřebí přes 100 tisíc km² půdy.

Již dnes se v oblasti rovníku odhaduje 130-140 tisíc km² plantáží s produkcí 56,2 milionů tun palmového oleje (r. 2013). Toto pokrytí země uspokojuje 35 % celosvětové poptávky po rostlinných olejích. Na 2. místě (26 %) je sója se 110 tisíci km² a 42,5 miliony tun sójového oleje.

Mezi největší spotřebitele palmového oleje roku 2016 patří Indie, EU a Čína.

22. Jaké jsou důsledky intenzivní produkce palmového oleje?

V souvislosti s obrovskou poptávkou je potřeba stále většího množství palmového oleje, tudíž i větších ploch plantáží. Vzhledem k tomu, že palmový olej se dá pěstovat pouze v pásmu tropických lesů, dochází k masivnímu odlesňování napříč Jižní Amerikou, Afrikou i Asií. Úbytek deštných tropických lesů narušuje klimatickou rovnováhu, přicházíme o celé ekosystémy, o vzácná zvířata i rostliny. Je narušována struktura půd i zdroje podzemních vod a v souvislosti s používáním hnojiv, pesticidů a herbicidů i jejich čistota. Znečišťování na vlastní kůži pociťují místní obyvatelé, kteří jsou navíc vystavováni teroru velkých korporací, kterým v honbě za ziskem není nic svaté.

23. Proč se kvůli palmovému oleji kácí deštné pralesy?

Každé 4 sekundy zmizí ze světa deštný prales o rozloze fotbalového hřiště. Každou hodinu je kvůli palmovým plantážím v Indonésii vykácen deštný prales o rozloze 300 fotbalových hřišť.

Pěstování palmy olejná je v současnosti jednou z hlavních příčin úbytku tropických deštných lesů. To způsobuje četné problémy pro klima, životní prostředí i místní živočichy a obyvatelstvo. Palmy potřebují klima deštných lesů: vysokou vlhkost a teplotu a spoustu půdy.

OSN ještě v roce 2002 předpovídalo, že v roce 2032 bude v Indonésii většina původního pralesa (kromě horských poloh) zničena. Za tu dobu se investice do palmových plantáží razantně zvýšily a vlády schválily použití palmového oleje do biopaliva. Za současných podmínek to vypadá, že 98 % primárního deštného pralesa bude v nížinách vykáceno do roku 2022.

Uvádíme konkrétní příklad z ostrova Borneo. V oblasti, kde ještě v 70. letech byl deštný prales nebo mozaika deštného pralesa a zemědělské půdy, byly zřejmě přelomovým okamžikem historicky největší požáry na Borneu vůbec. V letech 1982-83 velká část východního Kalimantanu vyhořela a sekundární prales, který tady zůstal, bývá místní indonéskou vládou s oblibou prohlašován za degradovanou krajinu bez nějaké další ochranné hodnoty a ekologické funkce, což naprosto neodpovídá realitě. Nicméně dává to prostor pro přeměnu takového sekundárního pralesa na plantáže palmy olejná, protože těžbařské koncese postupně nahrazují dřevařské koncese.

24. Co znamená odlesňování pro krajinu z hlediska vody, záplav, požárů, teploty?

Ve chvíli, kdy se krajina odlesní, to znamená zvýšení **teploty** v okolí, **ztrátu vody** a to nejenom z důvodu zvýšeného odparu, ale také z důvodu velmi efektivního čerpání podzemní vody olejnými palmami. Takže se dost často stává, že drobné říčky nebo síť říček, která odvodňuje tuto krajinu, mizí, protože olejné palmy velmi efektivně odčerpávají zdroje pramenu těchto říček. V období sucha, které může trvat několik měsíců, pak řeky vysychají.

Další věc v souvislosti s **vodou** je také to, že ta voda, kromě toho, že není nebo jí je příliš málo, je v podstatě nepitná. Plantáže jsou pravidelně postřikovány pesticidy, vzhledem k tomu, že se tu šíří invazivní traviny, jsou postřikovány herbicidy, hnojené močovinou a voda, která odsud odtéká, je tak zdravotně silně závadná. Ostatně se to můžeme dozvědět i z cedulí, které informují o nebezpečí otravy právě kvůli přítomnosti pesticidů ve vodě.

Na druhé straně půda ztrácí schopnost zadržovat vodu, což znamená, že když následně přijdou deště,

tak dochází k velkým **záplavám** a v současné době záplavy začínají být jedním z největších problémů oblasti Kalimantanu. Vesnice jsou většinou postavené na březích řek, nicméně ty řeky se jednou za několik měsíců pravidelně vylíjí z koryt a ztráty na majetku vesničanů jsou docela vysoké. Nejspíše v zásadě nebude jiná cesta, než ty vesnice dříve nebo později přestěhovat úplně někam jinam, protože šíření olejních palm se nezastaví a v podstatě není jakákoliv šance jak se záplavami nakládat.

Pokud jde o **požáry** – ty jsou nezhledná zakládány záměrně právě proto, aby uvolnily půdu pro nové plantáže. Občas můžeme však slyšet pravý opak, tedy že palmové plantáže představují naději do budoucna, protože mají vybavení a trénované týmy, které dovedou zastavit případný lesní požár. Což na jedné straně je pravda, ale neříká se, že mají palmoolejné společnosti na zakládání lesních požárů významný podíl. K požárům totiž dochází velmi často tam, kde dochází ke spekulacím s půdou. Pokud je půda zalesněná, může být obtížné získat všechna potřebná povolení k vykácení lesa a založení plantáže. Pokud ale les vyhoří, je mnohem jednodušší tato povolení získat. Není proto nijak překvapivé, že požáry vznikají velmi často právě na takových místech, a i když pachatel většinou zůstává neznámý, je nanejvýš pravděpodobné, že za vznikem takových požárů stojí palmoolejné společnosti.

25. Proč nemohou být palmové plantáže považovány za les?

Plantáže palmy olejná váží mnohem menší množství oxidu uhličitého ve srovnání s pralesním ekosystémem. Monokultury palmy olejná mají nízkou úroveň biodiverzity, proto nemohou být porovnávány s bohatstvím deštných pralesů. Tropické deštné pralesy pokrývají menší povrch planety než lesy mírného pásma, ale hostí mnohonásobně větší počet živočišných a rostlinných druhů. Navíc mají i významnější roli v ekologii celého zemského ekosystému, především v udržování hydrologického režimu. Odlesňování narušuje strukturu půdy, která se pak neubrání velkým lijákům. Většina půdy bohatá na živiny je tak odplavena a zbytek pohltí palmové stromky. Výnosy klesají a zemědělci jsou pak nuceni používat hnojiva, která narušují životní prostředí. Ztráta jednoho hektaru deštného pralesa je tedy daleko závažnější oproti ztrátě jednoho hektaru lesa nebo stepi mírného pásu.

26. Jak produkce palmového oleje přispívá k produkci skleníkových plynů?

Při vypalování lesů, které se provádí, aby vznikla nová půda pro palmové plantáže, dochází k úniku skleníkových plynů. Požáry se vymykají kontrole a šíří se na ploše desítek tisíc hektarů. Protože vrstva organické hmoty v okolních rašeliníštích dosahuje mocnosti několika metrů, někdy i desítek metrů, požár hoří jak nad zemí, tak i pod zemí a nedá se uhasit.

Rašeliniště tak mohou hořet a znečišťovat ovzduší celé roky.

Pro výsadbu palem olejních se využívají i původní oblasti rašelinišť. Tato rašeliniště zadržují obrovské množství uhlíku a metanu (10 x více než plantáže) a při přeměně 1 ha na plantáž se uvolňuje až 6000 tun CO₂.

Rozsáhlým vypalováním vzniká tolik oxidu uhličitého, že se Indonésie stala třetím největším producentem skleníkových plynů na planetě – hned za Čínou a USA. Odlesňování je zodpovědné za asi 18 % emisí skleníkových plynů. Při produkci 1 tuny samotného palmového oleje se uvolní dalších 15-70 tun CO₂, a to významně ovlivňuje klimatické podmínky.

Tímto způsobem produkovaná biopaliva tak představují mnohem větší zátěž než konvenční fosilní paliva.

27. Jak produkce palmového oleje ohrožuje vzácné rostlinné a živočišné druhy?

Úbytek deštných pralesů znamená ztrátu biodiverzity (druhové rozmanitosti). Tropické deštné pralesy pokrývají menší povrch planety než lesy mírného pásma, ale hostí mnohanásobně větší počet živočišných a rostlinných druhů, které se vyskytují pouze zde a nikde jinde na světě.

80 % živočichů vymírá při masivním odlesňování, další jsou obětmi pastí, které kladou zaměstnanci plantáží. Zvířata bývala ubita k smrti, nebo pohřbívána zaživa a upalována.

Mezi nejvzácnější ohrožené druhy patří například tygr sumaterský, levhart oblačkový, kočka rybářská a plochočelá, nosorožec sumaterský a bornejský „trpasličí“ slon.

Ročně umírá kvůli palmovým plantážím 1500 až 5000 orangutanů. Odhaduje se, že na Borneu přežívá zhruba 40 tisíc orangutanů bornejských, na Sumatře asi 6000 orangutanů sumaterských, kteří se jinde na světě nevyskytují. Zhruba každé osmé mládě se podaří zachránit, ale ze záchranných center se stejně nemají kam vrátit. Zbytek mláďat končí v rukách překupníků. Přitom ochrana orangutanů znamená podle mnohých záchranu celého pralesního ekosystému. Říká se mu i lesní zahradník. Je pojítkem mezi rostlinnými a živočišnými řetězci. Živí se plody, ale nedokáže strávit jejich jádra. Jeho trus pak obsahuje semena, která tak roztrhuje po celém lese.

Až prales zanikne, nebo ho zbude jen malá část, zmizí mnoho ikonických druhů zvířat, jakými jsou orangutani nebo zoborožci, ale také mnohem nenápadnější druhy jako veverky a hmyz. Hmyz sice semena nerozptyluje, zato hraje významnou roli při opylování. Bez hmyzu nebude, kdo by opyloval stromy, a tak ustane i produkce plodů.

Podobný osud pravděpodobně čeká i například přes 7000 šimpanzů žijících v Libérii, což je druhá největší západoafrická populace druhu – více než 70 % z nich žije mimo chráněná území. Právě Libérie je jedna z afrických zemí, kam palmové společnosti expandují.

28. Jak produkce palmového oleje ovlivňuje životy místních obyvatel?

Na začátku všeho byla dobrá myšlenka, jak pomoci místním s obživou.

V samotné Indonésii žije v lesích 45 milionů lidí. Mnoho místních lidí je závislých na palmovém oleji jako zdroji obživy. Zatímco globální trh palmového oleje vytváří příležitosti k vymanění mnoha obcí z chudoby, závod o pozemková práva negativně ovlivnil řadu místních obyvatel.

Dochází k bezohlednému potlačování tradičních forem využití zemědělské půdy, přičemž si v mnoha případech olejové korporace počínají v rozporu se zákonem. Zhruba polovina té půdy, která se využívá na pěstování palem olejních, je lesní půda, druhá polovina je zemědělská půda – různé plantáže počínaje rýží, zeleninou, ovocem, kaučukovníkem. Tyto plantáže jsou samozřejmě využívány místními obyvateli. Systém hospodaření, kdy se políčka nechávají několik let ladem zarůst sekundárním lesem před tím, než je osázíme další plodinou, není v indonéských zákonech příliš dobře zakotvený, takže pro společnost, která pěstuje palmy olejné je velmi snadné nějakým způsobem obsadit zemědělskou půdu zkrátka proto, že ji v danou chvíli nikdo nevyužívá.

Zprávy o vysídlení obcí nebo nelegálním nakládání s pozemky nejsou neobvyklé. Plantáže jsou většinou zakládány na obecních či soukromých pozemcích bez souhlasu jejich majitelů. Kupní či nájemní smlouvy často podepisují jednotliví místní úředníci, což otvírá široké možnosti korupce. Pokud se postižení lidé brání, jsou často násilím přinuceni k vysídlení. Aby palmové společnosti potlačily odpor, běžně spolupracují s vojáky. Součástí teroru bylo i zastrasování, zatýkání, mučení i vraždy. Palmový průmysl je zodpovědný za zhruba 5000 pozemkových a lidskoprávních konfliktů.

Někteří vesničané se pustili do pěstování palem, protože byli přesvědčení, že tak snadno vydělají peníze. Stovky drobných výrobců odkoupili zalesněné pozemky od státu. Palmový byznys se jim zdál mnohem výnosnější, a tak opustili od pěstování ovoce a zeleniny. Ke koupi pozemku se však museli zadlužit. Dnes už většina z nich bohužel mluví jinak.

Na spodní příčce sociálního žebříčku jsou sběrači, kteří nikdy neprofitují ze zisků majitelů. Plody palem sbírají 7 dní v týdnu. Každé ráno jich musejí nasbírat 5-8 tun. Podle OSN se tyto palmové plantáže permanentně vysmívají právům odborů. Pracovní podmínky se mnohdy blíží modernímu otroctví. Měsíční plat za tuto fyzicky náročnou práci činí 40 euro.

Dokonce i lidé v osadách kolem plantáží často ztrácejí své živobytí. Nejen, že se spoléhají na les jako přírodní zdroj vody a potravy, ale také jako na ochranu před sesuvy půdy a záplavami. Místní obyvatelé rovněž na vlastní kůži pocítují důsledky používání hnojiv. Chemické látky používané na palmové plantáže znečišťují půdu i vodu, což ohrožuje zdraví lidí i zvířat a znemožňuje jiné formy zemědělství. Voda tedy, kromě toho, že není nebo je jí příliš málo, je zdravotně silně závadná a v podstatě nepitná.

ZDRAVOTNÍ ASPEKTY PALMOVÉHO OLEJE

29. Jak zdravá je konzumace palmového nebo palmojádrového oleje?

Nejnezdravější na palmovém oleji jsou ekologické dopady jeho intenzivní produkce. Obecně by mělo být hlavní zásadou využívat primárně lokální oleje: v Evropě tedy řepkový, slunečnicový, olivový a řadu dalších za studena lisovaných olejů – např. lněný či konopný, a v případech, kde to není možné používat palmový (nebo i jiný exotický) olej z ekologického zemědělství.

Uvádí se, že palmový olej obsahuje velké množství vitamínu E a přírodních karotenů. Zároveň také obsahuje velké množství nasycených mastných kyselin a málo těch prospěšných nenasycených. Palmový olej obsahuje asi polovinu nasycených mastných kyselin, palmojádrový olej pak dokonce asi 80 %. V tomto ohledu jsou palmový a palmojádrový olej (ale i třeba kokosový olej) bližší živočišným tukům (vepřové sádlo, mléčný tuk). Složení palmového ani palmojádrového oleje tedy není z hlediska výživového optimální. Doporučuje se jejich značné omezení a naopak zvýšení příjmu méně nasycených olejů (viz například doporučení Společnosti pro výživu a EFSA).

Nasycené mastné kyseliny si dokáže lidský organismus vytvářet v dostatečném množství a nepotřebuje je tedy doplňovat potravou. Z hlediska výživového se samozřejmě nemusíme bát všech výrobků, které nějakým způsobem palmový olej obsahují. Musíme ale sledovat jejich podíl a samozřejmě bychom se měli dívat také na ostatní ingredience, ze kterých je výrobek vyroben.

Doporučená denní dávka (DDD) jakéhokoliv tuku je maximálně 70 g (z toho méně než 20 g nasycených mastných kyselin). Neplatí tedy, že záměnou jednoho tuku za druhý pro nás bude konzumace daného výrobku zdravější a budeme si ho moci dopřávat více. Kupříkladu konzumací dvou plněných 50gramových oplatek typu tatranka tuto DDD z poloviny vyčerpáme.

V dnešní stravě jsou samozřejmě největší problém jednoduché cukry, které vyvolávají nejvyšší kolísání hladiny inzulínu v krvi. Pokud jde o palmový olej, je důležité zmínit to, že větší část výrobků s vysokým obsahem palmového oleje má zároveň i vysoký obsah jednoduchých cukrů, takže nejen že jsou

vysokokalorické, ale stejně tak i vedou k rychlé obnově pocitu hladu.

Obzvláště děti jsou zranitelné vzhledem k jejich nízké hmotnosti a kombinaci toho, v jakém množství se palmový olej v potravinách vyskytuje a že se používá jako přísada do kojenecké výživy (navíc často v kombinaci s vysokou dávkou glukózo-fruktózoového sirupu).

Uvažovaná karcinogenita transmastných kyselin, které vznikaly při průmyslovém zpracování rostlinných olejů (v margarínech a ztužených rostlinných olejích), nebyla nikdy doložena (a dost možná šlo jen o lékařsky omyl, kterého se pak chytil reklamní průmysl). Dnešní průmyslově zpracované tuky už transmastné kyseliny téměř neobsahují, ale při dnešním postupu výroby vznikají tzv. intraesterifikované kyseliny. Zdravotní dopad intraesterifikovaných tuků není dostatečně zdokumentován, ale některé studie už naznačují jejich rizikovost. Palmový tuk se u nás prodává pouze rafinovaný (kromě panenského červeného oleje) a v případě margarínů mohou být navíc nepříznivá aditiva, která se používají při výrobě.

Prozatím nám není známa žádná studie, která by prokázala přímý vliv nasycených mastných kyselin na výskyt civilizačních chorob (ateroskleróza, obezita, srdečně-cévní onemocnění), ale v případech, kdy byly ve stravě nahrazeny nenasycenými mastnými kyselinami, byl doložen pozitivní vliv a je tak možné těmto chorobám předejít.

Pokud jde o prevenci obezity, tak tu nepodporují žádné tuky ani oleje. Pokud chceme zhubnout, musíme zkrátka jíst méně tuku, to platí obecně.

Vzhledem k tomu, že při rafinaci dochází ke zničení téměř všech bílkovin, jsou alergické reakce na palmový olej v potravinách nepravděpodobné, ale ne vyloučené. Některým jedincům může způsobovat stravovací obtíže a reakce se může projevit i na pokožce nebo svěděním očí. Palmový olej většinou nekonzumujeme samotný a rozpoznání alergenu je tak obtížné.

30. Jak zdravé je použití palmového oleje v kosmetických a drogistických výrobcích?

Jako u potravin platí stejná zásada, že bychom primárně měli využívat oleje evropského původu. Pro kosmetiku a drogerii mají palmové oleje stejně jako kokosový olej výhodné vlastnosti. Zbývá tedy rozhodnutí na základě šetrnosti k životnímu prostředí a v tom ohledu je na tom kokosový olej rozhodně lépe.

Látky získané z palmového oleje se v kosmetických přípravcích (např. mýdla, šampóny, krémy, zubní pasty, rtěnky) i pracích a čistících prostředcích používají hojně. Nejčastěji se setkáme s označením sodium laureth sulphate (česky laurethsulfát sodný), který zajišťuje pěnovost, nebo glycerín (glycerol) používaný jako přísada v hydratačních krémech

a mýdlech či jako zvlhčovač v zubních pastách. Tyto látky se mohou (ale také nemusí) získávat z palmového oleje. Jedinci s citlivou pokožkou mohou reagovat podrážděním, vysušením nebo svěděním pokožky. V případě ústní hygieny může zvyšovat výskyt aft. Je tak možné hovořit o alergii na laurethsulfát sodný.

Konvenční kosmetika a drogerie vedle toho obsahuje řadu zdraví škodlivých látek (karcinogeny, hormony), které se pokožkou dostávají do našeho organismu a odpadními trubkami do přírody. V tomto případě by nahrazení jednoho oleje druhým neznamenal z hlediska zdraví i životního prostředí úplnou výhru.

KOKOSOVÝ OLEJ A JINÉ TUKY

31. Co je to kokosový olej, na co se používá a jak je zdravý?

Kokosový olej pochází z plodů kokosovníku ořechoplodého, který se pěstuje v tropických oblastech celého světa na březích moří a velkých řek. Největším světovým producentem kokosových ořechů je Indonésie, následovaná Filipíny a Indií. (Zdroj: www.fao.org)

Kokosovník se rozmnožuje výhradně semeny, jejichž klíčivost se pohybuje v rozmezí několika měsíců až let. Dorůstá až 30 metrů, dožívá se 60 i více let a na jedné palmě se urodí kolem 50-60 plodů. Kokosový olej se od 19. století začal získávat z usušeného a rozemletého jádra ořechu (tzv. kopra) vařením, v současné době se lisuje. Kokosový olej taje při pokojové teplotě (23-26° C) a používá se v potravinářství a kosmetice.

Kokosový olej obsahuje stejně jako palmové oleje velké množství nasycených mastných kyselin a málo těch prospěšných nenasycených. Obsahuje minimální podíl tzv. esenciálních mastných kyselin, tj. těch, které si naše tělo nedovede vyrobit a musíme je přijímat v potravě. Z výživového hlediska je tak kokosový olej ještě rizikovější než palmové a živočišné tuky (vepřové sádlo nebo mléčný tuk, který je často z cenových důvodů kokosovým tukem nahrazován).

Mimo realitu je i doporučení používat kokosový tuk (z důvodu jeho přirozeně vysoké oxidační stability) pro smažení. Pro smažení jsou stejně vhodné (a nesrovnatelně levnější) speciální fritovací oleje, což jsou rafinované oleje na bázi vysokoolejového slunečnicového nebo řepkového oleje.

Pro kosmetiku má kokosový olej stejně jako palmové oleje výhodné vlastnosti. Je ideální například na přípravu šampónů, mýdel, krémů nebo zubní pasty. Zbývá tedy rozhodnutí na základě šetrnosti k životnímu prostředí a v tom ohledu je na tom kokosový olej rozhodně lépe.

32. Jaké jsou dopady produkce kokosového oleje na životní prostředí?

Co se týče ohleduplnosti k životnímu prostředí, je na tom oproti palmovému lépe z několika důvodů:

V jihovýchodní Asii jde o původní plodinu, která se tu pěstuje už několik tisíciletí – v Indii jsou první záznamy o jeho pěstování datovány již kolem roku 1000 př. n. l. Dříve se ze skořápek soustružily knoflíky a misky. Středoevropané se o kokosovníku dozvěděli v 16. století z antických spisů a herbářů. Její pěstování je už tím pádem nedílnou součástí jak místní kultury, tak i ekologie krajiny. Což mimo jiné obnáší i minimální použití hnojiv, pesticidů, herbicidů a těžké mechaniky. Zpracovatelský průmysl je „lehčí“, nezahrnuje lisy, které by vyžadovaly tisíce hektarů plantáží jen kvůli tomu, aby se finančně vyplatily.

Kokosová palma má specifitější nároky na prostředí, lze ji pěstovat jen na určitých vhodných místech. To chtít nechtít vede k tomu, že kokosové plantáže nemůžou dále příliš expandovat, pěstitelé jsou nuceni efektivně využívat ty plantáže, které už existují.

Kokosové plantáže jsou „přátelštější“ k jiným druhům hospodářských plodin a zvířat, takže může vzniknout „agroekosystém“, který je z ekologického hlediska funkčnější. Celý systém je versatilnější, harmoničtější a pestřejší oproti monokultuře olejné palmy. Navíc lze při pěstování kokosové palmy produkovat víc komodit, ať už z palmy samotné anebo z dalších plodin a zvířat, které se dají pěstovat a chovat na stejném území současně.

Potravinářství. Ze žlutých květů se vyrábí sladká šťáva, která může být dále zpracována na cukr a palmové víno. Z kokosu se získává kokosová moučka a kokosový olej. Kokosový olej se od 19. století začal získávat z usušeného a rozemletého jádra ořechu (tzv. kopra) vařením, v současné době se lisuje. Kokosový olej taje při pokojové teplotě (23-26° C). Ze zkvašeného kokosového mléka se vyrábí lihovina zvaná arak. Z mladých listů se připravuje salát.

Textilní průmysl. Z vláknité vrstvy z oplodí se pletou rohože a pytle, spřádají se z ní motouzy.

Stavebnictví. Listy si domorodé obyvatelstvo tropických oblastí pokrývá střechy.

33. Jaké jsou alternativy palmového oleje a jak zdravé jsou ostatní rostlinné oleje a živočišné tuky?

Mnemotechnickou pomůckou může být, že „zdravější je být lehce nenasycený“. Je tedy žádoucí preferovat tuky a oleje, které obsahují velké množství nenasycených mastných kyselin, kam patří i tzv. esenciální mastné kyseliny, které si tělo nedokáže vyrobit a je nutno je přijímat potravou.

Alternativy palmového oleje:

- dýňový (pouze studená kuchyně, ochucení salátů, polévek),
- avokádový (jako olivový, nejlépe za studena, ale snáší i vyšší teploty),
- konopný (zdroj omega 3, studená kuchyně, na mírném ohni se nepřipaluje, ale ničí se nenasycené m. k.),
- lněný (v lednici, zdroj omega 3),
- máslo (příznivé pro střešní prostředí, studená i teplá kuchyně, na smažení ghí - přepuštěné), ale pozor: krmiva pro dojnice ve velkochovech obsahují vysoký podíl produktů palmy olejné
- olivový (za studena, ale i do 180°),
- PO (prodává se pouze rafinovaný, na smažení),
- řepkový (vhodný poměr omega 3 a 6, pozor na vysokou průmyslovou úpravu a GMO),
- sádlo (hodně nasycených i nenasycených, na smažení),
- sezamový (aromatický, raf. pro tepelné, i neraf., vyšší omega 3 oproti slun. a sóje),
- slunečnicový (převaha omega 6, na smažení HOSO),
- světlicový (vyšší omega 6, oříšková chuť, studená kuchyně),
- sojový (převaha omega 6, studená kuchyně a šetrné dušení),
- vlašský (studená kuchyně, vyšší omega 3, které se zahříváním poškozuji).

U nás pěstovatelné rostlinné oleje, jako je lněný, slunečnicový, řepkový, konopný, dýňový nebo pupalkový, či středozevní olivový zdraví prokazatelně prospívají a působí i jako prevence mnoha chorob.

Složení takových (nerafinovaných a neztužených) olejů je zdravější prospěšnější než palmové a kokosové tuky. Stejně tak jsou prospěšnější živočišné tuky, které mají více nenasycených kyselin – viz orientační přehled v tabulce.

Druh oleje	Nenasycené mastné kyseliny	Nasycené mastné kyseliny
palmový	50 %	50 %
palmojádrový	12 – 20 %	65 – 94 %
kokosový	5 – 11 %	72 – 100 %
olivový	70 – 85 %	0 %
řepkový	85 %	15 %
slunečnicový	77 – 98 %	9 – 16 %
konopný	85 – 100 %	0 %
mléčný tuk	35 %	65 %
vepřové sádlo	50 %	50 %

ŠETRná PRODUKCE PALMOVÉHO OLEJE

34. Je možné palmový olej produkovat šetrným a udržitelným způsobem?

Skutečně šetrná produkce palmového oleje by byla taková, která by se nepodílela na odlesňování primárních (prales, který nebyl člověkem ovlivněn) i sekundárních deštných pralesů (po zásahu člověka

znovuobnovený prales vesměs s nižší druhovou diverzitou), nepřispívala k emisím skleníkových plynů kvůli žďáření lesa, nezabírala půdu místním komunitám, nevykořisťovala pracovníky plantáží, nepodílela se na znečištění okolního prostředí odpady ze zpracovatelských mlýnů. Taková produkce by se jednak musela odehrávat na místě, kde předtím nebyl prales a musela by splňovat poměrně přísná sociální kritéria, jako jsou důstojné platy či vyhovující a zdraví neohrožující pracovní podmínky. Taková produkce však dnes takřka neexistuje. Na běžných většinových plantážích je hlavním hybatelem všech procesů momentální výdělek.

Podobně jako i jiné zemědělské plodiny, i palmu olejnou lze pěstovat k přírodě šetrnějším způsobem, tzn. s ohledem na rostliny, zvířata, lidi, celý ekosystém i budoucí generace. Pokud producent splní přesně specifikovaná ekologická (povolené a zakázané procesy a chemikálie, přístup k zaměstnancům, ochrana rostlinných a živočišných druhů aj.) a často i sociální kritéria svého provozu, může se ucházet o certifikaci svého oleje (více o certifikaci viz níže).

Pěstovat palmy šetrně lze samozřejmě i bez certifikace. Ideálně maloprodukcí v podobě malých rodinných zahrad v původní oblasti výskytu tedy v Africe.

Společným rysem všech certifikací by měly být kromě určité úrovně ekologického a případně sociálního standardu i kontroly dodržování šetrných kritérií přímo v terénu. Zatímco napsat principy „na papír“ je jednoduché, realizovat závazky v praxi daleko složitější. A to je ten největší kámen úrazu zvláště ve státech naveliko pěstujících palmu olejnou, které trpí velkou korupcí a ignorací pravidel. V současné době bohužel právě i do naší republiky dovážený palmový olej CSPO důvěru ochránců ztrácí, především kvůli ovládnutí certifikačních organizací korporátní lobby.

Obecnou výhodou certifikace je, pokud se firma přihlásí k certifikaci, ale pochybí (což je bohužel velmi časté, někdy až téměř pravidlem), pak je na ní možné vyvíjet nátlak pro nápravu. Pokud je plantáž necertifikovaná, nelze se na nic odkázat. Tudíž, ať je problematika certifikací jakkoli kontroverzní a zamotaná, doporučujeme tam, kde palmový olej zatím nelze nahradit jinými oleji, sáhnout právě po certifikovaném palmovém oleji (ideálně s určením původu na konkrétní plantáž).

Poptávka po palmovém oleji je obrovská a stále roste. Udržitelné zemědělství je jediný způsob, jak udržet výkonnost ekonomiky a zároveň zastavit škody na životním prostředí a farmářských komunitách.

Udržitelné pěstování palmy a zároveň alespoň do určité míry šetrné k životnímu prostředí i k lidem může probíhat v malém měřítku, ale je nanejvýš sporné, zda může být ekologicky šetrná a přitom stále výdělečná jeho velkovýroba zaštitěná certifikátem. Proto vyzýváme spotřebitele, aby přemýšleli o hodnověrnosti ekoznačení a o dalších souvislostech, aby se naše

zodpovědné chování nezáleželo jen na „slepé“ nakupování výrobků s certifikáty.

35. S jakými certifikáty se můžeme u palmového oleje setkat?

V ČR se u palmového oleje nejčastěji setkáme s ekoznačkami BIO nebo RSPO (viz [Vzorová komunikace s firmami](#)).

BIO certifikace

„Bio palmový olej“ je produktem ekologického zemědělství. Při pěstování se bere ohled na přirozené koloběhy v přírodě. Prioritou je kvalita, nikoli kvantita produkce. Ekologické zemědělství je založeno na zásadách etičtějšího přístupu vůči zvířatům, ochraně životního prostředí, šetření neobnovitelných zdrojů a ochraně zdraví populace. Ekologické zemědělství je jedním z prostředků trvale udržitelného rozvoje a od roku 1994 je součástí zemědělské politiky EU.

Na ČR se vztahuje evropské nařízení Rady 834/2007 o ekologickém zemědělství a nařízení Komise 889/2008, které je závazné pro všechny členské země EU i výrobce ze zemí mimo EU působící na evropském trhu. Výrobky s obsahem palmového oleje, které jsou označené níže zobrazenými etiketami pro produkty ekologického zemědělství, jsou kompletně certifikované ze strany EU, a to včetně pravidelných kontrol na farmách i mimo kontinent EU.

Díky přísným a závazným mechanismům evropské značky BIO by dle našich dosavadních informací měly evropské biopotraviny obsahovat pouze palmový olej ze skutečně ekologických farem.

české biologo



evropské biologo



RSPO certifikace

Hlavní producenti a odběratelé palmového oleje založily Kulatý stůl o udržitelném palmovém oleji (RSPO) ve spolupráci s WWF (Světovým fondem pro ochranu zvířat). RSPO byl založen v roce 2004 na podporu výroby a využívání udržitelného palmového oleje pro lidi, planetu i prosperitu. RSPO je uskupení velkých výrobců potravin, kosmetiky a dalších produktů (např. Nestlé, Unilever, Kraft), maloobchodních řetězců (např. Tesco), překupníků, pěstitelů a zpracovatelů palmy olejné, bank a investorů, ekologických a sociálních neziskových organizací a stal se celosvětově uznávaným standardem pro udržitelný palmový olej. Definuje osm principů a kritérií udržitelné produkce palmového oleje,

na základě kterých vydává Certifikáty udržitelného palmového oleje (CSPO).

RSPO je řízen Radou guvernérů, která čítá 16 členů, určených valnou hromadou na dobu dvou let. Rada guvernérů byla zvolena na ustavujícím valném shromáždění konaném dne 6. října 2004. V Radě má být zastoupeno 7 členských skupin: pěstitelé, zpracovatelé a/nebo obchodníci, malovýrobci spotřebního zboží, maloobchodníci, banky a investoři, environmentalisté a ochránci přírody, a neziskové nevládní organizace.

40 % světových výrobců palmového oleje jsou členy RSPO, stejně tak mnoho manufaktur, maloobchodníků, environmentálních a sociálních nevládních neziskových organizací.

Mezi členy patří Wilmar International, Cargill, Nestlé a Unilever. Hlavou RSPO je výkonný ředitel skupiny Unilever (Dove, Knorr, Rama atd.), která je jedním z největších odběratelů palmového oleje (ročně 1,4 milionů tun).

Určitým stupněm certifikace RSPO je dnes ošetřeno na 20 % světové produkce palmového oleje a certifikované plantáže se nacházejí ve všech zemích, kde je palmový olej produkován.

Globálně rozšířený certifikační systém RSPO má za účel zabránit dalšímu kácení deštných pralesů kvůli vysazování plantáží palmy olejné. Praxe však ukazuje na jeho velké nedostatky, což ústí pouze v líbivě vypadající řešení. Pokud jde o to, zda RSPO kritizovat nebo bojkotovat, pak doporučujeme to první ano, ale to druhé ne. RSPO musí být pod tlakem, je třeba vznášet kritiku, ale za jejich zcela konkrétní nedostatky (například právě systém kompenzací) a navrhopvat konkrétní velmi promyšlená řešení. V Indii nebo Číně prosadit používání certifikovaného palmového oleje přímou cestou dost dobře nejde. Jde to ale nepřímou - tlakem na nadnárodní korporace, které své produkty prodávají jak v Číně a Indii, tak i v EU a USA. Pokud se totiž zavážou k tomu, že budou odebírat výhradně RSPO certifikovaný palmový olej, bude se to týkat všech jejich výrobků, tedy i těch, které se prodávají v Indii a Číně (což je dohromady zhruba polovina spotřeby).



36. Jaké jsou zásady a kritéria RSPO „udržitelné produkce palmového oleje“?

Mezi základní kritéria RSPO pro pěstitele patří, že plantáž palmy olejné nesmí být zřízena na místě primárního deštného pralesa, toto pravidlo však platí

jen pro plantáže zřízené po 1.1 2005, dále nesmí být na místě oblasti vykazující z hlediska HCV tedy High Conservation Value, což jsou biologické, ekologické, sociální či kulturní hodnoty, které jsou považovány za pozoruhodně jedinečné či zásadně důležité pro místní přírodu či komunitu. Mohou poskytovat základní potřeby lokálním obyvatelům, ekosystémové služby nebo habitat ohroženým či vzácným druhům.

RSPO dále nastavuje pravidla za jakých může být v palmovou plantáž přeměněna půda patřící domorodým kmenům. To by mělo být v rámci RSPO možné jen za výslovného souhlasu těchto komunit, včetně dohody o vyplacení kompenzací (případně udělení části plantáže) komunitě.

RSPO také stanovuje sociální podmínky pro pracovníky plantáží, jako jsou minimální platy, zdravotní standardy, práva pracovníků plantáží a podobně.

Celkově existuje 8 základních principů a jejich 43 kritérií.

Dodržování těchto zásad a principů a kritérií RSPO je přezkoumáváno každých pět let prostřednictvím veřejné konzultace s členy dohody. Jakékoli změny těchto principů a kritérií, musí být odsouhlaseny všemi členy. Jejich plnění se ale nezkontroluje dostatečně, a jejich porušování je běžnou praxí bez toho, aby byl viník potrestán.

Principy a kritéria RSPO sice přímo neznemožňují kácení deštných pralesů, ale od listopadu 2005 pokládají primární lesy a lesy s vysokou ochrannou hodnotou (High Conservation Value Forest – HCVF) za nepřístupné pro palmoolejné plantáže. Problémem je, že mezinárodně uznávaná definice HCV oblastí ještě nebyla stanovena, a tak hranice mezi primárními a sekundárními deštnými pralesy nejsou jasné.

Všechny doposud předložené pokusy o stanovení této definice jsou velmi neuspokojivé a všechna jednání s tím spojená probíhají velmi napjatě a netransparentně.

HCV lesy jsou klasifikovány na základě norem stanovených podle Forest Stewardship Council. Každá lesní plocha je hodnocena na základě šesti kritérií, mezi nimiž je například: přítomnost vzácných nebo ohrožených druhů zvířat, vysoká biodiverzita (biologická - druhová rozmanitost), endemismus (pozn. překladatele: endemické druhy se vyskytují jen na konkrétní lokalitě a vznikly izolovaností této lokality, například ostrovní druhy), a dokonce i riziko ztráty kulturní identity místního obyvatelstva.

Hlavním problémem se jeví špatná komunikace mezi palmoolejnými společnostmi a místními obyvateli, jejichž životy je činností těchto společností ohroženo. Ochránci přírody sdílí obavy, že špatná metodika hodnocení HCV by mohla legalizovat odlesňování bez možnosti odvolání.

Wilmar upozornil, že v rámci organizace RSPO neexistuje pro její členy povinnost provést hodnocení HCV v rámci činností, které nejsou přímo spojeny s budováním palmových plantáží.

Stupně RSPO

Model, který sice produkci certifikovaného oleje podporuje, ale o skutečný certifikovaný palmový olej zde nejde. Skutečná CSPO certifikace je možná pouze v případě tří modelů Chain-of-Custody Guarantee: Identity Preserved (IP), Segregation (SG), případně Mass Balance (MB).



V současné době se ještě zdaleka neprodukuje tolik RSPO certifikovaného palmového oleje, aby mohl jejich obrovskou spotřebu pokrýt. Třeba Unilever (největším odběratelem palmového oleje) to tedy řeší nakupováním tzv. Green Palm certifikátu. To znamená, že nakupuje obyčejný necertifikovaný palmový olej za cenu RSPO certifikovaného palmového oleje a z rozdílu v ceně se pak navyšuje cena RSPO certifikovaného oleje, který kupuje stejná nebo jiná firma v menším množství. Je to systém, který podporoval produkci RSPO certifikovaného oleje v počátcích fungování RSPO, ale mělo to být jen přechodné řešení, dokud nebude produkce RSPO certifikovaného palmového oleje schopna pokrýt poptávku. Bohužel se ukazuje, že takový stav potrvá ještě dlouhá léta a vyžádá si mezitím další obrovské odlesňování.

37. Jaké jsou nedostatky RSPO?

Nedostatky RSPO by se daly přibližně dělit do čtyř základních skupin a všechny jsou poměrně zásadní.

1. Rozložení sil v orgánech RSPO je poměrně nerovnoměrné, například v její výkonné radě patří ekologickým a sociálním organizacím dohromady 4 hlasy, zástupcům pěstitelů, zpracovatelů, producentů potravin, bank a obchodníkům - tedy zástupcům byznysu dohromady dalších 12 hlasů. To samozřejmě napomáhá lepšímu prosazování zájmů ekonomicky zaměřených skupin i přesto, že by RSPO mělo rozhodovat na základě konsenzu.

2. Principy RSPO dostatečně nechrání proti odlesňování. Chráněny jsou jen primární deštné

pralesy a oblasti HCV, nicméně i v sekundárních pralesech žije mnoho vzácných živočichů. Navíc jsou tyto lesy místem, kde probíhá přirozená obnova lesa. RSPO také nechrání před vypalováním rašelinišť, které je nejhorším zdrojem emisí CO² v tomto tématu a způsobuje dlouhé požáry a silné znečištění oblastí smogem. To že certifikované plantáže vytlačují ty necertifikované a samozřejmě i další zemědělce do oblastí „cennějších“ lesů a primárních pralesů je, zřejmě nezamýšlený vedlejší účinek.

3. Jsou velké problémy s dodržováním pravidel RSPO v minulosti byly zaznamenány kauzy, kdy velké společnosti a členové RSPO např. Wilmar či Sinar Mas, zakládaly plantáže ve vysoce biologicky cenných oblastech nebo palmový olej odebírali od externích společností, které se podílely na vypalování pralesů či sociálních konfliktů a to i přes své členství RSPO. I když následně upravily své chování a byly ze strany RSPO (ne vždy přísně) potrestány, snáší se i dnes na jejich podnikání kritika. Společnost EIA pak v listopadu 2015 zveřejnila zprávu, že na společnosti v RSPO v současnosti probíhá na 54 stížnostních řízení, kdy v asi 20 případech, jde o závažná nařčení z nerespektování pravidel RSPO ohledně biodiverzity a HCV. V dalších asi 20 případech jsou společnosti nařčeny, že zabrali půdu bez souhlasu komunit a podílely se na sociálním konfliktu. Navíc, tento počet je podle pozorovatelů jen špičkou ledovce, jelikož neziskové organizace nejsou schopny monitorovat desítky milionů plantáží a vybírají si pro stížnosti jen závažné případy, které jsou schopny velmi dobře doložit.

4. Vysledovanost původu palmového oleje pokulhává. V podstatě dnes existují 4 druhy RSPO certifikovaného palmového oleje. Přičemž v drtivé většině jde o takzvaný systém Book and Claim, to znamená, že certifikovaný palmový olej ve vaší sušence byl pravděpodobně produkován normálním neudržitelným způsobem, ale bylo vyprodukováno stejné množství „udržitelného“ palmového oleje, který byl následně smíchán s tím běžným. Tento na první pohled morálně jen velmi těžko ospravedlnitelný krok, má ale přeci jen svojí věcnou logiku. Pomáhá učinit RSPO palmový olej dostupný, to především tím, že není nutné „udržitelnou“ a „neudržitelnou“ produkci segregovat během zpracování a transportu, což by bylo finančně výrazně náročnější.

Ochrana klimatu je věc, kterou RSPO zcela ignoruje. Greenpeace International se domnívá, že RSPO je něčím víc, než pouhým greenwasherem. Podle názorů odborníků na životní prostředí ale v podstatě klame veřejnost.

RSPO neznemožňuje kácení deštných pralesů, ale od listopadu 2005 pokládá primární lesy a lesy s vysokou ochrannou hodnotou (High Conservation Value Forest – HCVF) za nepřístupné pro palmoolejné plantáže. Problémem je, že mezinárodně uznávaná definice HCV oblastí ještě nebyla stanovena, a tak hranice mezi primárními a sekundárními deštnými pralesy nejsou jasné.

Plnění zásad a kritérií RSPO se navíc nezkoumá dostatečně, a jejich porušování je běžnou praxí bez toho, aby byl viník potrestán. Jen v Indonésii je Wilmar, přední světová palmoolejná společnost, zapojena do 100 pozemkových konfliktů a porušování lidských práv. Sinar Mas, další hlavní RSPO hráč, čistí pro své plantáže celou zem od tropických deštných lesů, a stále rychle pokračuje.

38. Proč WWF (Světový fond pro ochranu zvířat) podporuje RSPO?

WWF podpořila RSPO při jeho vzniku či ještě přesněji, ho kolem roku 2000 založila. Byla to reakce na nepříliš úspěšnou snahu o ochranu pralesů z 90. let a taky na to, že kvůli pravidlům volného obchodu, není možné, aby národní státy zakázaly dovoz některé komodity, která kupříkladu způsobuje škody na životním prostředí.

WWF se tedy snažila vytvořit platformu v rámci níž by jak, soukromé firmy, tak ekologické organizace spolupracovaly na řešení vážných problémů spojených s produkcí palmového oleje. WWF se podařilo zapojit opravdu širokou paletu firem a v podstatě zastoupení celého produkčního řetězce od pěstitelů až po největší světové potravinářské firmy, včetně, bank, investorů a obchodníků. To je taky důvod proč se podařilo zajistit, že poměrně velká část - asi 20 % palmového oleje je dnes certifikováno RSPO. Bohužel při tom ale došlo k množství kompromisů, pravidla jsou často porušována a to dělá z RSPO poměrně málo důvěryhodnou platformu.

WWF uznává deštné pralesy jako místa s vysokou mírou biodiverzity, kterou je třeba chránit. Zároveň ale věří, že spotřebu palmového oleje lze pokrýt bez dalšího kácení stromů. Že jsme dokonce schopni zdvojnásobit produkci palmového oleje, aniž bychom vykáceli v příštích 20 letech jediný strom, výsazením palem pouze na Borneu, kde je země již degradována.

Jejich představa je postavena na celkové rozloze „degradovaného“ lesa v jihovýchodní Asii, ale naprosto ignoruje dvě důležité věci. Za prvé, že podstatná část „degradovaného“ lesa je regenerující sekundární les s vysokou ochrannou hodnotou, jehož přeměna v olejnou plantáž stále představuje velkou škodu. A za druhé, že ta opravdu degradovaná území, porostlá jen travou a nejsou pro palmářské společnosti atraktivní. Půda zde ztratila úrodnost a navíc si ji nárokuje celá řada lidí, kteří jsou za předchozí odlesnění zodpovědní, a kteří vystrčí růžky, jakmile o to území projeví zájem někdo jiný. Ve výsledku se i nadále olejné plantáže šíří na místě lesa a ani WWF s tím zatím nedokáže vůbec nic udělat. WWF rovněž zřejmě vůbec nepočítá s korupcí, která je v této oblasti jako doma.

WWF se při svých jednáních zaměřuje na největší spotřebitelské firmy, což je samozřejmě velmi smysluplné, jenže je to mnohem obtížnější úkol, než jak by se mohlo na první pohled zdát. Ty firmy prorazily v trhu díky kapitalistické dravosti, nikoli kvůli

zodpovědnému chování, a to se nezmění příště jen tím, že je o to WWF požádá. Takže jednat s takovými firmami sice je správná cesta, ale slibovat si od toho vyřešení všech problémů je naprosto naivní.

39. Má smysl podporovat RSPO?

Pokud jde o RSPO, je to dvousečná zbraň. Na jedné straně odlesňování opravdu zpomaluje (viz příklad Balikpanského zálivu, kde se vleklým jednáním s firmou Wilmar prostřednictvím RSPO podařilo o několik let zpomalit, ale nikoli zastavit likvidaci mimořádně cenných nížinných deštných lesů). Na druhé straně ale usnadňuje korporacím jejich produkt prodat, a to zdaleka nejen ten olej, který je opravdu produkovaný na základě RSPO principů a kritérií.

Špatnou zprávou je fakt, že Indonésie (stejně jako EU) zavádí povinné přidávání palmového oleje do paliv. Pěstitelé se radují a někteří z nich vystupují z RSPO, protože teď už budou mít pro palmový olej dobrý odbyt i bez dodržování striktních kritérií udržitelnosti.

Existence RSPO je důležitá, protože bez něj by nebylo jak uchopit a napadat konkrétní případy porušení RSPO principů a kritérií. Tlak veřejnosti je klíčovým motorem, ale bez nějaké vlivné organizační struktury, jako je právě RSPO, se zkrátka mine účinkem. S firmami je třeba nějakým způsobem jednat.

Opravdu důležitá je jedna věc, proces rozhodování v RSPO je demokratický proces – záleží tedy na tom, kdo jsou jeho členové, podle toho bude dopadat, na čem se demokraticky dohodnou. To znamená, že nejlepší cesta jak RSPO ovlivnit, je stát se jeho členem a získat přístup na jednání a hlasovací právo. Pokud samotný odběratel není členem RSPO, tak palmový olej, který používá, ztrácí charakter certifikovaného palmového oleje – ať už jeho dodavatelé certifikát mají anebo ne. U nás toto platí pro převážnou většinu koncových odběratelů palmového oleje.

Jakákoli firma nebo ochránářská společnost, které se tematice palmového oleje věnuje, má možnost do RSPO vstoupit. Pokud budou totiž mezi členy RSPO jen samé velké korporace jako je Wilmar nebo Sinar Mas, převládnu jejich zájmy, takže nakonec půjde opravdu jen o greenwashing a certifikace palmového oleje pak zcela ztratí svůj smysl.

Pokud jde o to, zda RSPO kritizovat nebo bojkotovat, pak doporučujeme to první ano, ale to druhé ne. RSPO musí být pod tlakem, je třeba je kritizovat, ale za jejich zcela konkrétní nedostatky (například právě systém kompenzací) a navrhnout konkrétní velmi promyšlená řešení. Bojkotovat RSPO a shazovat ho před veřejností jako celek spíš uškodí, než pomůže, protože tím vezme nástroj z ruky jak korporacím, tak i ochránářům, a budeme, kde jsme byli na začátku, tedy opět zcela bezmocní.

Eliminovat 100% palmový olej v Evropě možná v tuto chvíli nemusí být nejlepší řešení, vzhledem k stoupající poptávce Indie a Číny. Je také důležité si

uvědomit, že asijský trh bude PO poptávat neustále, i proto je důležité prosadit RSPO certifikaci. Jenže prosadit používání certifikovaného palmového oleje v Indii a Číně přímou cestou dost dobře nejde. Jde to ale nepřímou - tlakem na nadnárodní korporace, které své produkty prodávají jak v Číně a Indii, tak i v EU a USA. Pokud se totiž zavážou k tomu, že budou odebírat výhradně RSPO certifikovaný palmový olej, bude se to týkat všech jejich výrobků, tedy i těch, které se prodávají v Indii a Číně (což je dohromady zhruba polovina spotřeby. To je bohužel asi jediná cesta, jak ovlivnit nejen západní, ale i východní trh.

40. Jaký je rozdíl mezi členstvím v RSPO a vlastněním certifikátu?

RSPO tvrdí, že díky jeho aktivitám je nyní již 40 % celosvětové produkce palmového oleje udržitelně pěstováno. Což není tak docela pravda. Jde o to, že 40 % celosvětové produkce palmového oleje produkuje členové RSPO. Nicméně členství v RSPO je pouze první z mnoha podmínek RSPO certifikace. Stát se členem RSPO není nic těžkého, stačí zaplatit 2000 USD ročně a neudělat nějakou opravdu mimořádně závažnou chybu. Samotná certifikace je ale mnohem přísnější proces a jen malý podíl palmového oleje, který členové RSPO produkuje, je opravdu RSPO certifikovaný.

Členem RSPO mohou být firmy, pěstitelé či organizace, které samy certifikovaný palmový olej neprodukuje. v Případě producentů se ale musí zavázat, že si certifikaci do určité doby zřídí a budou dodržovat určitá pravidla.

Certifikát vlastní plantáže, které byly akreditovány k produkci certifikovaného palmového oleje podle určitých (diskutabilně sledovaných) pravidel, viz <http://www.rspo.org/certification/how-rspo-certification-works>. Certifikát na určité množství palmového oleje si pak může zakoupit potravinářská firma a to ve 4 formách.

a) Ochrana identity - Tento druh certifikace, zaručuje identitu a dohledatelnost oleje obsaženém v produktu v celém produkčním řetězci až ke konkrétní plantáži. V tomto případě by mělo být zaručeno, že produkt skutečně obsahuje udržitelně pěstovaný olej a to z konkrétní lokality.

b) Segregace - Produkt také obsahuje 100% oleje z certifikovaných plantáží, ale jde o mix z různých certifikovaných plantáží, takže konkrétní identitu nelze dohledat.

c) Hmotnostní bilance - Certifikovaný palmový olej, může být mixován s necertifikovaným. Avšak množství oleje, které je prodáváno přes certifikaci hmotnostní bilance musí být stejné jako množství udržitelného oleje, který vstoupil do mixu. Takže konkrétně z 50 litrů necertifikovaného a 50 litrů zaručeně udržitelného oleje, můžeme namixovat opět jen 50 litrů s certifikací hmotnostní bilance. Tento krok je zaváděn údajně kvůli snazší logistice svozu oleje z plantáží, možnosti

zpracování v konvenčních závodech a transportu ve velkoobjemových trajektech. (Traceability)

d) Nákup online certifikací „Book and Claim“ čtvrtou možností je nákup „virtuálních“ certifikátů například přes platformu GreenPalm. Kdy pěstitelé palmového oleje dostanou certifikát za každou tunu certifikovaného oleje, ten pak prodávají na internetové burze výrobců maloobchodního zboží, kteří následně mohou tvrdit, že využívají certifikovaný olej, i když reálně jejich produkty, žádný certifikovaný olej obsahovat nemusí. Jde ale o to, že poměrné množství certifikovaného palmového oleje bylo vyrobeno.

V praxi to znamená, že firmy využívající první a druhý způsob certifikace pak mohou na obal tvrdit, že jejich výrobek obsahuje RSPO certifikovaný palmový olej, firmy využívají třetí a čtvrtý způsob, že se podílejí na rozvoji udržitelného palmového oleje a jejich výrobky mohou nést logo zelené palmy. (Traceability)

V roce 2014 pak firmy kupovaly ze 45,5 % olej prvními třemi způsoby a ze zbývajících 55,5 % systémem Book and Claim. (RSPO, 2015). Podle Greenpeace pak u většiny produktů s deklarovaným obsahem certifikovaného palmového oleje nebo s plaketou GreenPalm nelze doložit, že certifikovaný olej skutečně obsahuje. Tato skutečnost je určitě alespoň morálně problematická, ačkoliv na druhou stranu je nutné přiznat, že tento ústupek výrazně šetří náklady, které jsou spojené s děleným transportem a zpracováním palmového oleje. Oddělný certifikovaný palmový olej je asi o 8-13 % dražší než necertifikovaný, kdyžto olej zakoupený systémem Book and Claim, je asi jen o 0,4 % dražší. (Greenpeace, 2013) Nízká cena CSOP takového oleje, tak může být jedním z důvodů rychle rostoucího podílu certifikovaného oleje globálně. Zároveň však tento systém zásadně znehodnocuje certifikace RSPO.

41. Jak poznat, zda určitý výrobek obsahuje RSPO certifikovaný palmový olej?

V případě RSPO certifikovaného oleje by mělo na výrobku viditelné logo. V české praxi se tak zatím bohužel neděje, protože certifikát ve většině případů vlastní pouze dodavatel nikoliv přímo daný český výrobce.

Nezbývá tedy než si na internetu vyhledat, které firmy využívají sto procent certifikovaného palmového oleje. Zda konkrétní výrobce využívá RSPO palmový olej, je možné si ověřit zde: <http://www.rspo.org/members/>. K největším značkám, které se zavázaly odebrat 100% certifikovaného palmového oleje patří Unilever, Nestlé, Mondeléz, Kellogg's, P&G, Johnson&Johnson, Mars, L'Oréal či Ferrero.

42. Jaké další certifikáty souvisí s palmovým olejem?

V zahraničí se můžeme setkat s palmovým olejem certifikovaným Rainforest Alliance.



Z prohlášení indonéské vlády vyplývá, že během pár let budou všichni producenti palmového oleje v zemi povinni dodržovat kritéria ISPO certifikace (Indonesian Sustainable Palm Oil). Problém je v tom, že kritéria jsou nastavena tak, aby byla certifikace udělitelná komukoli, a hlavně vše probíhá netransparentně, bez zapojení širší ochranné komunity – na rozdíl od RSPO certifikace (CSPO – Certified Sustainable Palm Oil), kde jsou pravidla jasně daná a kdokoli má právo se vyjádřit. Cílem indonéské vlády je přesvědčit svět, že je palmový olej dobrá věc, aniž by museli změnit praktiky jeho produkce. Takže ačkoli RSPO zdaleka nefunguje tak dobře, jak bychom chtěli, je ISPO vyloženě krok dozadu.

Na druhou stranu vznikají organizace, které nechtějí spoléhat na procesy v certifikační organizaci RSPO a založily alternativní „přísnější“ certifikace (organizace POIG a TFT) či dokonce jednotlivé firmy mají vlastní firemní kritéria a kontrolují plantáže vlastními silami.

43. Oč jde v „politice nulového odlesňování“?

Přes polovinu světových korporací a producentů palmového oleje, včetně Indonéské obchodní a průmyslové komory, se zavázalo k politice nulového odlesňování do roku 2020, někteří do roku 2030.

Přehled konkrétních závazků zatím zde: <http://www.greenpeace.org/czech/cz/Kampan/Ochrana-pralesu/Strazci-pralesu/tygri-vyzva/>

„Politika nulového odlesňování“ ve skutečnosti neznamená „neodlesňovat“, ale řídit se striktními pravidly, mezi nimiž je nejdůležitější posouzení, zda daná oblast, určená pro palmoolejný průmysl, nemá statut vysoké ochranné hodnoty (HCV), nebo není důležitou zásobárnou uhlíku (HCS).

Tyto závazky se jeví jako velmi nedostatečné, navíc z prohlášení jasně vyplývá, že se její signatáři zavazují ke snaze o zastavení odlesňování. Z tohoto závazku by navíc mělo vyplývat, že splnění podmínek RSPO certifikace by mělo platit pro všechny. Přesné termíny ale chybí nebo jsou příliš vzdálené – rok 2020 nebo 2030. To znamená, že mají na odlesňování ještě asi 5 let, za tu dobu mohou dosáhnout svého původně plánovaného cíle (přinejmenším v jihovýchodní Asii), čili odlesnit všechno, co chtěli, a přitom vypadat zeleně. Do jisté míry to odráží skutečnost, že produkce certifikovaného palmového oleje nestačí poptávku pokrýt.

Důležitým bodem prohlášení je obnova více než 150 milionů hektarů degradované krajiny a pralesních oblastí po celém světě do roku 2020 a následné zvýšení rychlosti obnovy, která by vyústila v dalších nejméně 200 milionů hektarů nových lesů do roku 2030. Snahy o obnovu jsou bezesporu žádoucí, ale právě teď je důležitější zachovat zejména to, co ještě orangutanům, slonům, tygrům a dalším zvířatům zbývá.

Implementace této politiky vyžaduje pečlivé plánování, limitujícím faktorem je tak čas. Společnosti, které chtějí pokračovat ve stávajícím způsobu podnikání, pravděpodobně poruší své závazky. Ochránci přírody, kteří kroky společností bedlivě sledují, budou upozorňovat na tato porušení. Jak ochránci přírody, tak společnosti, hrají důležité role při identifikaci chybných nastavení politiky nulového odlesňování, což je zásadní pro její úspěšnou realizaci.

Je důležité, aby vyspělé země přijaly opatření k celkovému šetření zdroji, kterými dnes plýtvají, aby finanční instituce přestaly dotovat palmoolejářské (či sójové) korporace, aby byla podporovaná zejména lokální produkce každé země. Není to jen ekologie (lesy a emise), je to propojení ekonomických a politických opatření napříč všemi zeměmi – bohatými i chudými.

Sám Wilmar upozornil, že v rámci organizace RSPO neexistuje pro její členy povinnost provést hodnocení HCV v rámci činností, které nejsou přímo spojeny budováním palmových plantáží. Wilmar předeslal, že šel v této věci mnohem dál, neboť nechává zpracovat posudek HCV u certifikovaného posuzovatele.

Posudky HCV pro Wilmar byly provedeny špatně již dříve, a to na 27ha již odlesněné oblasti v Balikpapanském zálivu, ještě v období před přijetím politiky nulového odlesňování. Už v dubnu 2013 upozornili vědci na chybnost těchto hodnocení, doposud však nedošlo k judikátu. Došlo k dalšímu hodnocení 149,8 ha oblasti v Balikpapanském zálivu, která je tímto posudkem označena jako vhodná pro nové rafinérie PO. Na únorovém setkání 2014 se Wilmar snažil použít tento posudek k odůvodnění dalšího plánovaného rozvoje v oblasti Balikpapanského zálivu. Posudek, který klasifikuje pouze 22 ha (tedy 14 %) za HCV oblast, je chybný, protože celá tato oblast je nezbytná pro přežití ohrožených druhů. Wilmar ale plánuje v oblasti koncese vybudovat obří rafinérie, které zničí nejen 149,8 ha koncesní oblasti, ale také okolní lesy a přilehlý mořský ekosystém. V těchto oblastech (včetně koncesní oblasti) žijí vysoce ohrožení živočichové Indonésie, jakou jsou kahau nosatý, orangutan, medvěd malajský, kterým hrozí ztráta a roztržení jejich biotopu.

Wilmar navíc odmítá obnovit pobřežní, poříční a mangrovové pralesy, které vykácel v roce 2008 (přitom jejich zničením Wilmar porušil několik indonéských zákonů a vyhlášek, stejně jako i Principů a kritérií RSPO). Místo toho se zaměřil na vybudování silnice, která současné zařízení spojí s novou silnicí,

která by měla omezit dopad využívání přístavu na mořský ekosystém, jako jsou delfíni, kteří oblast využívají“. Jenže ve skutečnosti by výstavba takové silnice znamenala ještě větší katastrofu pro ekosystém Balikpapanského zálivu, než jakou znamená přístav. Pokud Wilmar zbuduje silnici, zničí tím další důležitý biokoridor, který spojuje povodí řek Puda a Tengah s povodími řek Berenga a Rempadung. To by tvrdě postihlo populace volně žijících zvířat. Výstavba silnice a odmítnutí obnovit pobřežní, poříční a mangrovové ekosystémy, které Wilmar zničil v roce 2008, povede bezesporu k dalším stížnostem a protestům ze strany ochránářské veřejnosti.

44. Jaké jsou kontrolní mechanismy bio certifikace palmového oleje, a měli bychom ho tedy podporovat?

Vlastní „pojistné“ certifikační kontroly, ať už chemickou analýzou na obsah pesticidů, či přímo fyzickou kontrolou plantáže na místě, pak ještě nezřídka provádí i dovozci ze třetích zemí sami od sebe. U nás např. společnost PRO-BIO. A to hlavně z důvodu, že případný skandál a následná mediální publikace okamžitě firmám vyvolává citelné ekonomické ztráty, kterým se proto snaží maximálně zabránit. Kontroly nejsou zajišťovány jenom dle účetnictví farmy, ale i fyzickou kontrolou evropských certifikátorů přímo na plantážích. Použití pesticidů je většinou odhalitelné při fyzické kontrole plantáže na první pohled. Díky výše uvedeným mechanismům by proto měly evropské biopotraviny skutečně obsahovat pouze palmový olej z ekologických farem.

Jiná situace však zatím panuje v samotných rozvojových zemích, jako je např. Indonésie, kde je systém certifikace silně zatížen všudypřítomnou korupcí. Produkty označené jako biopotraviny, které si např. turisté zakoupí přímo v rozvojové zemi a nebyly tudíž certifikovány evropským systémem, nemusí vždy pocházet pouze z ekologického zemědělství a v některých zemích to může být dokonce spíše pravidlem.

V praxi se bohužel ukazuje, že zajistit opravdu udržitelné pěstování palmy olejné s ohledem na lidi i okolní přírodu je velmi náročné a v objemech, jaké celosvětová ekonomika vyžaduje, se jedná pravděpodobně o nereálnou záležitost. Pravděpodobně z pohledu ochrany životního prostředí a udržitelného zemědělství je reálné šetrně pěstovat palmu olejnou především pro lokální účely. Z tohoto důvodu Koalice doporučuje v našich ČR podmínkách přejít na lokální oleje evropského původu a případně palmový olej využívat jako exotickou surovinu pro výjimečné příležitosti. Nicméně jakákoliv snaha o šetrnější přístup je rovněž Koalicí podporována jako logický mezikrok ke skutečně udržitelnému životu.

CO MŮŽEME UDĚLAT?

45. Jaké jsou možnosti řešení úskalí intenzivní produkce palmového oleje?

Po Číně a Indii je EU třetím největším odběratelem palmového oleje. Do České republiky se každoročně doveze cca 30 000 tun palmového oleje. Jde možná o nejdůležitější příspěvek našeho státu k devastaci tropických pralesů, které jsou zdrojem největší biologické rozmanitosti planety a domovem milionů lidí.

Nekupovat výrobky s PO a vyvíjet tlak na výrobce.

Jedním z řešení je nekupovat produkty, které obsahují palmový olej. Je důležité se přitom ujistit, že se daný výrobce o tomto bojkotu dozví. Dalším bodem je požadování transparentnosti o zdrojích palmového oleje ve všech spotřebitelských výrobcích. Přes polovinu PO z celkového dovozu se používá v potravinářství, proto zde je co možná největší eliminace PO na místě, neboť jak se ukazuje, PO není zdravý a je dnes v potravinách nadužíván. Čím více potravinářských firem od něj upustí, tím samozřejmě lépe.

Šířit povědomí o chybném kroku zavedení biopaliv.

V současné době jsou hlavním problémem biopaliva, zde je zřejmě jediné řešení prosadit RSPO certifikaci PO. RSPO certifikovaný PO samozřejmě nepokryje globální poptávku a jeho cena je vyšší oproti necertifikovanému - to druhotně rovněž sníží celkovou světovou spotřebu PO. Je potřeba vyvíjet tlak na evropský parlament. V první vyhlášce v roce 2009 byl palmový a sójový olej z těch povinných procent vyloučen, v následující novele se tam ale zase dostal, i když to má být jen RSPO certifikovaný PO. Je třeba usilovat o další zpřísnování kritérií, jaká musí palmový olej používaný pro biopaliva splňovat, konkrétně aby šlo výhradně o dohledatelný certifikovaný olej, u kterého známe konkrétní plantáž, odkud pochází. Navíc je třeba pracovat také na tom, aby se šířilo povědomí o tom, že to povinné procento biopaliv obecně vzato není moc dobrý nápad. Stejně tak lze preferovat odpovědně se chovající letecké společnosti... anebo cestovat vlakem.

46. Jak mohu svým nákupem ovlivnit něco, co se děje na druhém konci světa a má vůbec bojkot palmového oleje smysl?

Hlasování prostřednictvím našeho nákupního košíku je ten nejrychlejší a nejúčinnější metoda jak dosáhnout téměř okamžitých změn. Trh na nálady spotřebitelů reaguje v dnešním silně konkurenčním prostředí velice pružně - což ostatně dokládá obří rozdíl mezi kvalitou a složením potravin v některých sousedních vyspělejších zemích a mezi tím, co k nám firmy i z těchto vyspělejších zemí dováží. Vrcholní státní představitelé (např. politici) téměř vždy reagují až se zpožděním.

47. Jak mám palmový olej ve své domácnosti rychle a jednoduše nahradit?

K tomu poslouží již existující [galerie](#). Jako komplexní průvodce mohou posloužit principy etického a uvědomělého spotřebitelství.

48. Jsou plantáže palmy olejné horší než tuzemské lány řepky olejky, které zabíjí naši spárkatou zvěř?

Naprostá většina nedozrnlých lánů řepky v EU není produkována pro potravinářské účely, ale za účelem výroby biopaliv první generace. Výroba těchto biopaliv je environmentálně i ekonomicky nesmyslná (po započtení dalších externalit, jako jsou právě závažné škody na životním prostředí či zdraví obyvatel), a to ať už je plodinou řepka, kukuřice, cukrovka, cukrová třtina či palma olejná. Je třeba tento původně dobře míněný experiment co nejdříve celosvětově ukončit a hledat a vyvíjet vhodnější alternativy, kterých je dnes již naštěstí celá řada. Pochopitelně i tyto alternativy je třeba širokospektrálně sledovat z hlediska přímých i nepřímých environmentálních či sociálních dopadů, což by mělo ale platit obecně pro veškeré konání člověka a nejen pouze pro problematiku biopaliv.

Po zastavení produkce biopaliv klesne až o několik řádů i množství spárkaté zvěře (při)otrávené řepkou olejkou. Pro potravinářské účely je možné využívat starší odrůdy řepky olejky (to je možné ošetřit legislativně), které mají vyšší obsah hořčin, a proto nejsou býložravci tak ochotně přijímány, a problém se tím zcela vyřeší. Pochopitelně ideálním řešením nejen pro produkci řepky olejky je, aby probíhala v režimu ekologického zemědělství (např. pesticidy používané při konvenčním pěstování řepky olejky jsou další velký problém), což je mj. oblast, kde je třeba věnovat nemálo úsilí na vyvrácení častých omylů typu, že ekologické zemědělství na rozdíl od konvenčního nedokáže lidskou populaci uživit.

Aniž bychom chtěli problém spárkaté zvěře versus řepka jakkoli zlehčovat, neboť je pochopitelně minimálně z etického rovněž závažný, je to přece jen zcela nesrovnatelný rozdíl. Zničení celého biotopu tropického (pra)lesa, kdy dochází nejen k úhynu více jak milionů živočichů, ale i nevratnému mizení celých poddruhů a druhů živočichů a rostlin, je pochopitelně daleko závažnější problém než úhyny v celé EU prozatím zcela běžné lovné zvěře, jejíž populace v posledních desetiletích dokonce vykazuje (řepce navzdory) nárůst.

49. Jak komunikovat s firmami?

Jako zdroj pro komunikaci s firmami můžete použít náš seznam otázek a odpovědí (viz [Vzorová komunikace s firmami](#)).

Je důležité, aby naše kampaň nepoškodila výrobce, kteří se chovají ohleduplně v jiných aspektech. Zodpovědnější firmy je třeba přesvědčit, aby se

problematikou palmového oleje začaly zabývat daleko více do hloubky. Ve výsledku by se měly začít budťo palmovému oleji zcela vyhýbat, anebo by měly věnovat daleko větší pozornost tomu, z jakých zdrojů odebírají certifikovaný palmový olej, co vlastně ta certifikace znamená, a co mohou sami udělat pro to, aby certifikace nebyla jen na papíře, ale znamenala skutečný rozdíl i na plantážích.

50. Jsou nějaké firmy, které nahrazují palmový olej jinými oleji a vyrábí tak všechny výrobky bez palmového oleje?

Ano. Jejich přehled průběžně aktualizujeme na našem webu: stoppalmovemuoleji.cz/firmy_bez_po.php.

Firmy můžeme rozdělit do čtyř skupin: Ty, které o problematice ví, ale nehodlají s tím nic dělat. Ty, které o problematice ví, ale jediné řešení vidí v certifikaci. Spousta firem o problematice neví a ve chvíli, kdy jim poskytneme informace, mají snahu s tím něco dělat. V současné době již existují uvědomělé firmy, které palmový olej z principu nepoužívají (od svého založení) nebo se alespoň snaží o jeho náhradu.

Odborná garance textu:

PhDr. Stanislav Lhota PhD.

Na vypracování textu se podíleli:

Bc. Martina Skohoutilová, Mgr. Martina Mayerová, David Číp, Mgr. Petr Šrámek, Mgr. Kateřina Paříková, Mgr. Kateřina Holubová, Christine Doležalová, Bc. Jakub Jirků, doc. Ing. Václav Nevrlý, Ph. D.

Zdravotní hledisko:

Mgr. Margit Slimáková, PhD.
MUDr. Kateřina Cajthamlová
MUDr. Jana Dostálová
Doc. Ing. Jan Pánek, CSc.

Knihy

Jan Kusmirek: Tekuté slunce – o rostlinných olejích

Další zdroje:

www.greenpalm.org
www.rainforest-rescue.org
www.wwf.org
www.orangutan.org.au
www.ethicalconsumer.org
www.mongabay.com
www.rspo.com
www.stoppalmovemuoleji.cz
<https://youtu.be/wQBgUJhkPyE>
https://youtu.be/7H9G_j7JATg
<http://www.greenpeace.org/czech/cz/news/Co-znamena-summit-OSN-pro-pralesy/>
<http://www.un.org/apps/news/story.asp?NewsID=48801#.VCJ0D5SSyuJ>
<http://ekolist.cz/cz/zpravodajstvi/zpravy/indonesie-v-plamenech-co-se-zmenilo-aby-se-nicive-pozary-neopakovaly>
<http://ekolist.cz/cz/zpravodajstvi/zpravy/indonesie-v-plamenech-nektere-velke-firmy-uz-nebudou-pouzivat-ohen>

Maximálně se snažíme o průběžnou aktualizaci textu tak, aby odrážel současný stav problematiky palmového oleje. Pokud v něm i přes to najdete nesrovnalost, budeme velmi rádi za Vaše podněty a připomínky, za které předem děkujeme.



www.stoppalmovemuoleji.cz
(cc) 2014-2016