

INFORMACJA PRASOWA

1 lutego - Międzynarodowy Dzień bez Oleju Palmowego

Świadomość konsumentów, że olej palmowy jest niepożądanym składnikiem kupowanych produktów z roku na rok jest coraz większa. Coraz więcej producentów decyduje się na oznaczanie produktów nie zawierających tego składnika. Niektóre kraje europejskie rozważają nawet wprowadzenie ograniczeń w jego stosowaniu, także do polskich parlamentarzystów trafiła interpelacja w tej sprawie. Jednak, pojawiają się też głosy, że ograniczanie oleju palmowego nie ma sensu, a jedynie słusznym rozwiązaniem jest stosowanie tego składnika pochodzącego ze źródeł certyfikowanych. Więc jak to jest z tym olejem palmowym?

Wpływ plantacji palmy olejowej na środowisko

Olej palmowy pozyskiwany jest z olejowca gwinejskiego (*Elaeis guineensis*) zwanego popularnie palmą olejową. Jest to roślina pochodząca z Afryki, powszechnie uprawiana na plantacjach w strefie klimatu tropikalnego w różnych częściach świata. Przy czym, zdecydowanie najwięcej plantacji znajduje się w Azji Południowo-Wschodniej. Dwaj najwięksi producenci oleju palmowego to Indonezja i Malezja, którzy łącznie pokrywają ponad 85% światowego zapotrzebowania na ten surowiec. Wymagania klimatyczne i siedliskowe olejowca gwinejskiego sprawiają że plantacje osiągają największe wydajności w strefie równikowej na glebach wilgotnych. W Azji, ze względu na duże zaludnienie tereny takie zostały już zagospodarowane. Zatem plantacje palmy olejowej mogą być zakładane w miejscu istniejących upraw, na przykład kaczukowca lub na niezagospodarowanych obszarach leśnych. Tworzenie plantacji w miejsce lasu przynosi dodatkowe profity, bowiem pieniądze ze sprzedaży drewna pokrywają koszty zakładania nowej plantacji.

W Indonezji, ze względu niejasny system własności i panującą korupcję, w połączeniu ze wzrostem regionalnej autonomii, łatwiejsze jest uzyskanie koncesji na wyrąb lasu pod plantację niż na pozyskanie drewna. Zatem, niekiedy prowadzone są wylesienia pod pretekstem zakładania plantacji, a następnie po wyrębie tereny takie zostają porzucane. Prowadzona na ogromną skalę produkcja oleju palmowego i związana z nią ekspansja plantacji powoduje nie tylko wycinanie wielkich połaci lasów ale także przekształcanie mokradeł i gruntów rolniczych, wzrost emisji dwutlenku węgla, podniesienie ryzyka pożarów i powodzi. Ścieki powstające przy produkcji oleju powodują eutrofizację i zakwaszenie, zawierają związki toksyczne które zanieczyszczają ekosystemy wodne i lądowe.

Największe tempo ubywania lasów dotyczy dwóch wielkich azjatyckich wysp: Borneo (Indonezja i Malezja) oraz Sumatry (Indonezja). Na początku XX wieku tereny te były prawie w całości pokryte lasami, ich lesistość wynosiła około 99%. W Indonezji (największym producencie oleju palmowego) lesistość, w wyniku prowadzonych od lat 70. intensywnych wylesień, spadła do 49,8% w 2015 roku. Z danych FAO wynika, że powierzchnia lasów w tym kraju zmniejszyła się z 118,5 mln ha w 1990 roku do 91,0 mln ha w 2015 roku. Plantacje oleju palmowego zakładane były tam już od 1911 roku. Początkowo jednak bardzo mało intensywnie. W latach 2005-2011 tempo ich ekspansji wynosiło średnio 514 tys. ha na rok.

Negatywny wpływ plantacji na środowisko będzie jeszcze większy, gdy zaczną się intensywnie rozprzestrzeniać w innych regionach o wysokiej bioróżnorodności. Szczególnie zagrożone są obszary tropikalne Afryki oraz Ameryki Południowej i Środkowej. W tym największe obszary lasów tropikalnych na świecie: Dorzecze Amazonki i Dolina Kongo.

Ekosystemy lasów tropikalnych odgrywają istotną rolę w ograniczaniu zmian klimatu. W skali globalnej, wylesienia odpowiadają za około 10% emisji gazów cieplarnianych. Emisja dwutlenku węgla powodowana wylesieniami jest tak wysoka, że zajmują drugą pozycję na świecie, zaraz po sektorze energetycznym. Kolejnym znaczącym źródłem emisji dwutlenku węgla do atmosfery jest wypalanie torfowisk. Pod tym względem przoduje Indonezja, która odpowiada za 90% takich emisji. Oba te czynniki powodują, że Indonezja stała się trzecim na świecie (po USA i Chinach) emitentem dwutlenku węgla.

Jak olej palmowy oddziałuje na nasze zdrowie?

Spotykamy się często ze skrajnie sprzecznymi komunikatami na ten temat. Wynika to przede wszystkim z tego że pod powszechnie stosowaną nazwą „olej palmowy” kryje się kilka różnych postaci tego produktu, o różnym stopniu przetworzenia i odmiennej wartości odżywczej. Surowy olej palmowy (czerwony) jest najbogatszym naturalnym źródłem karotenoidów i jednym z najbogatszych źródeł witaminy E. Ponadto zawiera fitosterole, skwalen, koenzym Q oraz witaminę K, fosfolipidy i flawonoidy. Czerwony olej palmowy można uznać za korzystny dla zdrowia jako źródło tych składników, niemniej związki te zawarte są także w wielu innych powszechnie dostępnych produktach żywnościowych. Jednak co ważne, surowy olej palmowy nie występuje w żywności dostępnej na naszym rynku.

Przy wykorzystaniu oleju palmowego na cele spożywcze, konieczne jest poddawanie go procesowi rafinacji. Następnie może on być poddawany różnym procesom modyfikacji, w tym uwodornieniu, przeestryfikowaniu lub frakcjonowaniu. Z żywieniowego punktu widzenia proces uwodornienia wywołuje wiele niekorzystnych zmian w tłuszczach, w tym: wzrost zawartości nasyconych kwasów tłuszczowych, zmiany izomeryzacyjne (powstają izomery trans nienasyconych kwasów tłuszczowych), częściową polimeryzację kwasów tłuszczowych, cyklizację oraz hydrolizę. Alternatywą dla procesu uwodornienia jest przeestryfikowanie, w wyniku czego powstaje półstały tłuszcz bez uwodornienia (o niskiej zawartości izomerów trans).

Olej palmowy charakteryzuje się dużym udziałem nasyconych kwasów tłuszczowych (około 50%). Kwasy te wywierają działanie hipercholesterolomiczne i proagregacyjne, zwiększając ryzyko zakrzepów naczyniowych. Tłuszcz palmowy występujący w produktach spożywczych występuje w postaci rafinowanej lub częściowo/całkowicie utwardzonej. O ile nie budzi wątpliwość fakt, że spożywanie izomerów trans nienasyconych kwasów tłuszczowych wpływa negatywnie na zdrowie człowieka, o tyle wpływ spożywania rafinowanego i całkowicie uwodornionego oleju palmowego pozostaje nie do końca wyjaśniony. Istotne jest jednak to, że rafinowany olej palmowy oraz częściowo i całkowicie utwardzony tłuszcz palmowy są składnikami żywności wysoko przetworzonej: wyrobów cukierniczych i czekoladowych, słonych przekąsek, zup i dań typu instant. Są to produkty charakteryzujące się niekorzystnym profilem kwasów tłuszczowych, wysoką gęstością energetyczną oraz dużą zawartością cukrów prostych i soli. Produkty takie nie powinny być obecne w naszej diecie.

Czy certyfikacja to najlepsze rozwiązanie?

Najważniejszym system certyfikacji jest RSPO (okrągły stół zrównoważonej produkcji oleju palmowego). Tworzy go grupa składająca się z producentów oleju palmowego, przedsiębiorstw zajmujących się przetwórstwem i sprzedażą oraz różnych agencji rządowych i organizacji pozarządowych. RSPO określa zasady, kryteria i najlepsze praktyki zrównoważonej produkcji oleju palmowego. Ten system certyfikacji wymaga od producentów przestrzegania kilku zasad, w tym przejrzystości systemu zarządzania, ochrony zasobów naturalnych oraz przeprowadzania oceny

skutków społecznych i środowiskowych. Aktualnie certyfikowanych jest 3,5 mln ha plantacji, które łącznie generują 21% światowej produkcji oleju palmowego

Niestety nie jest możliwa intensywna uprawa palmy olejowej bez szkody dla środowiska. Plantacje prowadzone zgodnie z zasadami certyfikacji RSPO mogą jedynie to negatywne oddziaływanie ograniczyć. Ponadto rosnącego zapotrzebowania na olej palmowy nie będzie się dało zaspokoić bez zakładania nowych plantacji na obszarach lasów deszczowych. Każda intensywnie prowadzona plantacja palmy olejowej ma negatywny wpływ na przyrodę. Sam fakt zastąpienia pierwotnego lasu tropikalnego plantacją powoduje zniszczenie siedlisk wielu gatunkom organizmów i trudno to nazywać działaniem zrównoważonym. Wprawdzie podejmowane są liczne działania, w tym przez rząd Indonezji, zmierzające do ograniczenia tego zjawiska. Jednak problemem okazuje się egzekwowanie prawa. Bywa że najpierw usuwa się las a po kilku latach zakłada plantację – czasem trudno wtedy ustalić co jest przyczyną a co skutkiem.

W 2019 roku WWF Polska wydał raport poświęcony wpływowi oleju palmowego na środowisko naturalne i możliwościom zastąpienia przez inne oleje roślinne. Jego konkluzją było stwierdzenie, iż całkowite zastąpienie oleju palmowego w Polsce wiązałoby się z bardzo niekorzystnymi zmianami związanymi z zagospodarowaniem łądu, emisjami dwutlenku węgla oraz utratą różnorodności biologicznej. Jednak, wbrew temu co twierdzą autorzy raportu, scenariusz „bez oleju palmowego” w Polsce jest możliwy. W Europie mamy nadprodukcję żywności i istnieją jeszcze spore rezerwy gruntów rolnych, które mogą być przekształcone na plantacje rodzimych roślin oleistych. W Polsce mamy sytuację, w której wiele pól leżących odłogiem ponownie zaczęło być użytkowanych ze względu na dopłaty unijne. Wystarczyłoby zmienić system dopłat, tak, aby zachęcał do uprawy rzepaku czy słonecznika i sytuacja diametralnie się zmieni. Na naszym kontynencie nie ma też zagrożenia że zwiększenie areału upraw rolniczych będzie się odbywało kosztem lasów. Tendencja jest dokładnie odwrotna, nieużytkowane grunty rolne systematycznie przekształcane są na lasy.

Niezgodny z prawdą jest również argument że nastąpi zwiększenie emisji dwutlenku węgla, jeśli Polacy zrezygnują z oleju palmowego. Zaniechanie lub zmniejszenie spożycia tego oleju w Polsce i większe wykorzystanie rodzimych roślin oleistych wcale nie prowadzi do wyższej emisji tego gazu. Dwutlenek węgla uwalnia się w największych ilościach przy wylesieniach, pożarach lasu i wypalaniu torfowisk związanych z zakładaniem nowych plantacji olejowca gwinejskiego. W warunkach europejskich zwiększanie areału upraw roślin oleistych na pewno spowodowałoby wielokrotnie niższe emisje CO₂. Do tego byłyby mniejsze emisje z transportu morskiego związanego z importem.

Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu prowadzi akcję informacyjną **„Nie jem palmowego, chronię orangutany”**.

Więcej informacji:

Koordynator akcji: dr hab. Andrzej Węgiel
Uniwersytet Przyrodniczy w Poznaniu
e-mail: wegiel@up.poznan.pl
tel. 601-284-680
<http://www.up.poznan.pl/orangutany/>

