

# **REFLEXIONES SOBRE LA ACTUAL SITUACION DEL ACEITE DE PALMA EN EUROPA**

**Dr Javier Morán**

**Catedrático de Innovación Alimentaria, Director del Instituto Universitario de Innovación Alimentaria, Director de la spin-off San Antonio Technologies, Director de los Cursos de Verano en la UCAM-Universidad Católica San Antonio de Murcia. Profesor Titular (excedente) del Instituto Nacional de Salud Pública de México y Profesor Visitante en la Universidad ISalud de Buenos Aires-Argentina.**

El aceite de palma es ahora el aceite vegetal más consumido en el mundo pero lo que es quizás aún más notable es el enorme crecimiento de su producción ya que de los apenas dos millones de toneladas que se producían anualmente en todo el mundo hace medio siglo, y sólo cinco millones de toneladas a principios de los años ochenta, actualmente se producen unos sesenta millones de toneladas cada año, cifra que probablemente se duplicará o incluso triplicará a mediados de siglo.

El aceite de palma es tan atractivo para los fabricantes principalmente porque sus propiedades únicas -como permanecer sólido a temperatura ambiente- lo convierten en un ingrediente ideal para la conservación a largo plazo, permitiendo que muchos alimentos envasados tengan fechas de caducidad de meses, incluso años. Si Nestlé, Unilever, Kellogg's, PepsiCo, Kraft o cualquier otro fabricante importante pudiera inventar el aceite perfecto para añadirlo a sus productos procesados, lo más probable es que crearían aceite de palma. Finalmente, en las vastas economías de la India y China, el creciente consumo de alimentos envasados cotidianos, como los fideos instantáneos, ha dado lugar a una enorme demanda de aceite de palma.

La reciente revuelta consumidora en Europa contra este componente proviene de un cambio legislativo, un Reglamento europeo aprobado en 2014 pero con moratoria hasta inicios de 2017, que obliga a la industria a etiquetar sus productos con algo más de detalle que el escueto 'aceites vegetales' que mostraba hasta ahora. Los alimentos que llevan aceite de palma tienen que indicarlo claramente para que quien quiera pueda evitarlo.

Los consumidores no son los únicos que miran con recelo el aceite de palma. Alcampo, Dia, Eroski, Mercadona, Hipercor y Lidl también están al tanto de los efectos de este ingrediente muy cuestionado desde el punto de vista nutricional y no son ajenos al debate. Algunos incluso ya se están planteando retirar los productos con aceite de palma de sus lineales.

## **USOS DEL ACEITE DE PALMA**

El aceite de palma es un ingrediente habitual de la industria. Tiene ventajas como favorecer la conservación de los productos o aportar cremosidad sin afectar a otras propiedades, como el olor. Todo ello con un coste de producción reducido, al necesitar menor superficie de cultivo que otros aceites. Características como estas han impulsado una demanda que, por ejemplo, se ha multiplicado por 6 en Estados Unidos desde el año 2000.

## TOP10 de los importadores de aceite de palma (en miles de toneladas)

India	8.389
China continental	5.978
Países Bajos	2.932
Pakistán	2.248
Alemania	1.457
Italia	1.392
Estados Unidos	1.373
Nigeria	1.195
Bangladesh	1.026
Irán	997
España	902
Federación de Rusia	746
Malasia	718
Egipto	707
Singapur	615
Myanmar	605
Bélgica	602
Kenia	593
Turquía	592
Japón	591

No se sabe con certeza cuáles son las marcas que utilizan mayores cantidades de aceite de palma, ya que no todas dan datos sobre su provisión de los diferentes ingredientes que utilizan. Algunas de las principales son las siguientes:

1. Unilever: Unilever compra cada año aproximadamente medio millón de toneladas de aceite de palma y de palmiste más otra tonelada de derivados, aproximadamente el 3% de la producción mundial. No obstante, la empresa calcula que en sus actividades utiliza hasta 5 millones de toneladas de aceite de palma (un 8% de la producción mundial).
2. Nestlé: Su uso de aceite de palma está creciendo rápidamente y, así, en 2015 Nestlé compró 420.000 toneladas de aceite de palma (1% de la producción mundial, 100.000 toneladas más que en 2009).
3. Kellogg's: La empresa no ha publicado datos de cuánto aceite de palma compra, aunque The Guardian publicó que la estimación es de unas 50.000 toneladas al año. Sin embargo, sí ha publicado quiénes son sus principales proveedores: ADM, Cargill y Wilmar.
4. L'oreal: la marca de cosméticos utiliza muy poco aceite de palma bruto (menos de 400 toneladas), pero muchos derivados (más de 60.000 toneladas al año).
5. Burger King: según los datos nutricionales publicados en su página web, usan aceite de palma para las patatas fritas, pero junto al de canola o soja. También lo utilizan en muchos otros productos.
6. McDonalds: Al igual que en el caso de Burger King, se puede ver su uso de aceite de palma en los datos nutricionales que publica en su web. En el caso de McDonalds, el principal uso se concentra en los postres. No lo usa para las patatas fritas.
7. Colgate: No aclara en qué productos en concreto utiliza aceite de palma y sus derivados, aunque en su página web asegura que lo utiliza "en algunos de nuestros productos de

jabones, pastas de dientes, antitranspirantes y desodorantes”. Además asegura que utiliza aproximadamente el 0,2% de la producción total de Malasia, Indonesia y Tailandia.

8. Starbucks: según los datos que Starbucks publica en su página web sobre la composición de sus productos, usa aceite de palma principalmente en bollería. Sin embargo, puede encontrarse también en algunas bebidas como el Frapuccino.

## LA EVIDENCIA CONTRA EL ACEITE DE PALMA

El aceite de palma se ve señalado como poco saludable para el consumidor por su condición de grasa saturada y, especialmente, por los múltiples impactos negativos de su producción. El aumento de la producción ha ido de la mano de la destrucción, para la plantación de monocultivos de palma, de selvas tropicales de gran valor ecológico.

El informe de Greenpeace International “Still Cooking the Climate” destaca que los proveedores de las marcas de consumo más importantes del planeta no pueden garantizar todavía que el aceite de palma que contienen sus productos no procede de la destrucción de las selvas tropicales y ninguna de las multinacionales de alimentación ha podido demostrar que su cadena de suministro de aceite de palma no está vinculado con la deforestación.

### TOP10 de los productores de aceite de palma (en miles de toneladas)

Indonesia	26.895
Malasia	19.217
Tailandia	1.970
Colombia	1.040
Nigeria	880
Papúa Nueva Guinea	485
Honduras	425
Costa de Marfil	415
Guatemala	402
Brasil	340

Greenpeace Internacional ha examinado a 11 grandes empresas para evaluar sus progresos y logros. Estas corporaciones no solo no pudieron demostrar que sus proveedores no estaban destruyendo las selvas tropicales, sino que la mayoría ni siquiera pudo señalar en qué momento su cadena de suministro estará libre de deforestación. La industria del aceite de palma está todavía implicada en la deforestación y el informe muestra que las grandes empresas no tienen un plan para solucionarlo. La mayoría de las marcas, incluidas las 400 empresas que forman parte de la red global de industrias del Consumer Goods Forum, se han comprometido a limpiar su cadena de suministro de aceite de palma para 2020. Sin embargo, solo dos de los comerciantes que Greenpeace Internacional evaluó tenían previsto cumplir ese plazo. La gran mayoría de las empresas no había fijado una fecha límite, abandonando así a aquellos clientes que quieren evitar productos que contengan aceite de palma procedente de la deforestación.

La situación es crítica para los bosques de Indonesia. Desde 1990, el país ha perdido 31 millones de hectáreas de bosque, una superficie casi del tamaño de Alemania. La deforestación es también una gran amenaza para animales en peligro de extinción, como los orangutanes. Un estudio publicado este año sobre los orangutanes de Borneo y Sumatra mostró que la población ha disminuido significativamente a causa principalmente de la destrucción de su hábitat.

Greenpeace pide a los grandes comerciantes de aceite de palma y a los fabricantes que usan este producto que cumplan sus promesas y dejen de comprar a las empresas que aún siguen destruyendo la selva tropical para implantar plantaciones de palma aceitera siendo las principales conclusiones de esta evaluación:

1. Ninguna de las compañías encuestadas pudo asegurar con certeza que no hay deforestación en su cadena de suministro de aceite de palma.
2. Aunque 10 de los 11 comerciantes analizados tenían una política de “no deforestación”, sólo dos de ellos habían establecido un plazo de implementación; el resto no pudo señalar cuándo limpiarán su suministro de aceite de palma.
3. La mayoría de los comerciantes no tenían mapas de las plantaciones de sus proveedores, por lo que es imposible averiguar si se están destruyendo bosques o no.

Ver: <http://www.greenpeace.org/seasia/Global/international/publications/forests/2017/Still-Cooking-the-Climate.pdf>

Destaca también el uso intensivo de plaguicidas, tan nocivos para la biodiversidad como para la salud de los productores o la violación de derechos humanos, desde la utilización de mano de obra infantil al desplazamiento de comunidades locales y el uso de sus tierras comunales. Son impactos ampliamente documentados y que, además, ha reconocido la propia industria que, por otro lado, también pone el foco en que el auge del aceite de palma ha ayudado a luchar contra la pobreza.

El aceite de palma, aunque es de origen vegetal, contiene casi un 50% de ácidos grasos saturados, sobre todo el ácido palmítico. La presentación más utilizada (refinado) no aporta sabor, es muy estable y no se enrancia ni oxida fácilmente. También aporta textura sólida y no se hidrogena por lo que ha sustituido en muchos alimentos a las grasas trans. Además, mantiene bien sus propiedades cuando se elevan las temperaturas por lo que se utilizan en alimentos que se van a freír o que se desean que se conserven en temperaturas más altas. Este tipo de grasa no es recomendable en el contexto de una dieta saludable, ya que eleva el colesterol y puede favorecer la arteriosclerosis y enfermedades cardiovasculares. No obstante, no existen, a día de hoy, motivos de seguridad alimentaria que justifiquen una prohibición.

La gran cantidad de ácidos grasos saturados junto con la creciente disponibilidad y el consumo de aceite de palma han llevado a la suposición de que el aceite de palma contribuye a la mayor prevalencia de enfermedades cardiovasculares en todo el mundo. Una reciente revisión sistemática sintetiza la asociación del consumo de aceite de palma con el riesgo de enfermedad cardiovascular y la mortalidad por enfermedad cardiovascular realizando búsquedas sistemáticas en las bases de datos de Central, Medline y Embase hasta junio de 2017 sin restricciones de configuración o idioma. La búsqueda recuperó 2.738 citas de accidente cerebrovascular y 1.777 citas de

enfermedad coronaria. Aunque los hallazgos de esta revisión deben interpretarse con cierta precaución, debido a la falta de una estimación del efecto combinado de la asociación, un sesgo significativo en los criterios de selección y factores de confusión, la conclusión del estudio es que no se ha podido establecer una fuerte evidencia a favor o en contra del consumo de aceite de palma en relación con el riesgo de enfermedad cardiovascular y la mortalidad por enfermedad cardiovascular, necesitándose más estudios para establecer la asociación del aceite de palma con la enfermedad cardiovascular.

Ver: <http://journals.plos.org/plosone/article/file?id=10.1371/journal.pone.0193533&type=printable>

## **LA RESPUESTA EN EUROPA**

Para reaccionar, han surgido estrategias diferentes, con el punto en común de arrojar luz sobre la realidad del aceite de palma y plantear oportunidades de cambio.

### **Reducir el consumo**

Múltiples supermercados e incluso grandes superficies se han comprometido públicamente a eliminar o reducir los productos con aceite de palma que ofrecen justificando la política en la demanda de sus clientes y la problemática de salud, social y ambiental del aceite de palma.

Si se utiliza aceite de palma en la fabricación de un alimento, deberá figurar en la lista de ingredientes como tal, por lo que el consumidor siempre tiene la información para poder elegir. El Reglamento (UE) N° 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, obliga desde diciembre de 2014 a que figure la designación «aceites vegetales» o «grasas vegetales», seguidos inmediatamente de indicaciones de origen específico vegetal. Por tanto, si contiene aceite de palma obligatoriamente esa mención figura en el etiquetado del producto.

A nivel europeo, se está trabajando en la revisión de los límites máximos de contaminantes generados en el proceso de refinado del aceite de palma, de cara a reducir su exposición a través del consumo de aceites refinados. Esto se debe a que la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) ha evaluado recientemente el riesgo de la presencia de 3-MCPD (monocloropanodiol), glicidol y sus esteres, que aparecen en el refinado del aceite de palma, como contaminantes del proceso. En base a la opinión científica de EFSA, se está trabajando a nivel europeo en la fijación de límites máximos de estos contaminantes de cara a reducir su exposición a través del consumo de aceites refinados. Según esta opinión se pone de manifiesto la necesidad de seguir trabajando para conseguir la disminución de la exposición a través de la dieta de la población a estos contaminantes de proceso. En este momento, se están debatiendo en el marco de la Comisión Europea los niveles máximos de la suma de 3-MCPD y sus esteres y del glicidol y sus esteres lo más bajos como sean razonablemente posibles, en aras de conseguir un nivel adecuado de protección de la salud.

Ver:

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/gestion\\_riesgos/3 MCPD ficha tecnica definitivo.pdf](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/3_MCPD_ficha_tecnica_definitivo.pdf)

[https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/cs\\_contaminants\\_catalogue\\_mcpd\\_out91\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/cs_contaminants_catalogue_mcpd_out91_en.pdf)

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2013.3381>

<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2016.4426>

La reformulación o mejora de la composición de los alimentos consiste en suprimir o reducir algunos de sus componentes o nutrientes como la sal, el azúcar añadido, las grasas saturadas o trans, pero manteniendo seguridad, sabor y textura. Con la reformulación de alimentos se pretende que con esa reducción de los nutrientes se favorezca, en el conjunto de la dieta, el alcanzar niveles de consumo razonables de los mismos y compatibles con la mejora de la salud de la población. Es una opción clave para conseguir los objetivos o recomendaciones nutricionales en la dieta. Para ello se está trabajando con los distintos sectores de la fabricación, distribución, restauración, catering , etc, para que voluntariamente se comprometan a reformular varios de sus productos sobre todo los más consumidos y/o dirigidos fundamentalmente a niños, y así poder ofrecer a los ciudadanos muchos más alimentos y bebidas con mejor composición nutricional que,

junto a una información adecuada, les facilite las decisiones y elecciones más saludables, contribuyendo así a la adopción de estilos de vida más saludables.

En este sentido se está promoviendo desde la Estrategia NAOS sobre nutrición, actividad física y prevención de la obesidad de la Agencia española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), y enmarcado en las líneas europeas de reformulación para el Plan Nacional de Colaboración para Mejora de los Alimentos y bebidas 2017-2020” (en base a la Conclusiones del Consejo de la Unión Europea de junio de 2016), una disminución de ciertos nutrientes como los azúcares añadidos, la sal y las grasas saturadas habiendo una referencia a la solicitud de sustitución progresiva y paulatina, en la medida que sea posible desde el punto de vista organoléptico, por otros aceites con un perfil nutricional más saludable.

En cuanto a la reformulación de grasas no solo se pretende alcanzar acuerdos numéricos de reducción sino también de sustitución de unas grasas por otras grasas vegetales más saludables (que aporten preferiblemente grasas monoinsaturadas).

Ver: [http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/plan\\_colaboracion.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/seccion/plan_colaboracion.htm)

[http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/subseccion/reduccion\\_sal\\_grasa.htm](http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/web/nutricion/subseccion/reduccion_sal_grasa.htm)

### **Elegir productos certificados**

Ante el impacto del aceite de palma y su relevancia social y económica, la organización ecologista WWF tomó en 2012 la iniciativa para encontrar formas de mejorar las condiciones de producción. De ella nació la Mesa Redonda por el Aceite de Palma Sostenible (RSPO, según sus siglas en inglés) que ha conseguido agrupar a los responsables del 50% de su producción mundial. El trabajo de WWF y RSPO derivó en la creación de una certificación de aceite de palma sostenible que busca estimular un cambio general en el sector.

Para conseguir este sello, los productores deben acreditar ante un auditor independiente 6 cuestiones:

1. Condiciones de trabajo dignas.
2. Protección de los derechos sociales y territoriales de las comunidades locales.
3. No deforestación de bosque primario para las plantaciones.
4. Protección de la fauna salvaje.
5. Medidas contra la emisión de gases de efecto invernadero.
6. Control de la contaminación industrial.

Hoy, el 20% del aceite de palma producido en el mundo cuenta con esta certificación, un progreso significativo, pero aún minoritario. El éxito de la iniciativa depende también de la difusión y valoración de este sello entre consumidores e inversores.

Ver:

[http://d2ouvy59p0dg6k.cloudfront.net/downloads/profitability\\_and\\_sustainability\\_in\\_palm\\_oil\\_production\\_update.pdf](http://d2ouvy59p0dg6k.cloudfront.net/downloads/profitability_and_sustainability_in_palm_oil_production_update.pdf)

<https://rspo.org/>

### **Política europea**

A partir de los informes del Parlamento Europeo sobre el aceite de palma y la deforestación de las selvas tropicales y sobre el impacto de los biocombustibles y considerando el informe de la EFSA

sobre los potenciales riesgos para la salud del aceite de palma, los eurodiputados piden medidas restrictivas sobre la importación de aceite de palma insostenible.

La UE debe hacer frente a las consecuencias medioambientales de la producción no sostenible de aceite de palma, tales como la deforestación y degradación del hábitat, sobre todo en el Sudeste Asiático. Así lo recoge un informe no vinculante que el pleno votó en abril de 2017. El texto propone dejar de usar biocombustibles procedentes de aceites vegetales ligados a la deforestación e implantar en la UE un sistema de certificación para el aceite de palma. El proyecto de resolución señala que cerca de un millón de hectáreas de suelos tropicales se utilizan para producir el aceite de palma importado por la UE. El 46% de esas importaciones se destinan a la producción de biocombustibles. Los eurodiputados piden a la Comisión que tome medidas para ir reduciendo el uso de biocombustibles producidos a partir de aceites vegetales vinculados que provocan deforestación, incluido el aceite de palma, preferiblemente antes de 2020. Los europarlamentarios destacan que gran parte de la producción mundial de aceite de palma está vinculada a violaciones de derechos humanos y de estándares sociales básicos, incluido el trabajo infantil. Hay, además, numerosos conflictos por el uso de la tierra entre comunidades locales e indígenas y los titulares de las concesiones para la producción de aceite de palma.

El pasado mes de enero de 2018 el Parlamento Europeo votó favorablemente una iniciativa que propone, a partir de 2021, fijar en 0 % la contribución del biodiésel de palma como fuente de energía renovable en la Unión Europea como reacción a la preocupación derivada de los

cuestionamientos a las prácticas ambientales en el desarrollo del cultivo de palma de aceite por parte de los países líderes del Sudeste Asiático (Malasia e Indonesia).

Ver:

<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?pubRef=-//EP//TEXT+REPORT+A8-2017-0066+0+DOC+XML+V0//ES>

[http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2015/513991/IPOL\\_STU%282015%29513991\\_1\\_EN.pdf](http://www.europarl.europa.eu/RegData/etudes/STUD/2015/513991/IPOL_STU%282015%29513991_1_EN.pdf)

<http://www.europarl.europa.eu/sides/getDoc.do?type=TA&reference=P8-TA-2017-0098&format=XML&language=ES>

## **ALTERNATIVAS AL ACEITE DE PALMA**

El sueño de muchos activistas sería disponer de una alternativa al aceite de palma, algo que empujaría al producto fuera del mercado por completo. Un cierto tipo de levadura es uno de estos productos, la levadura *Metschnikowia pulcherrima* produce un aceite espeso que tiene propiedades notablemente similares al aceite de palma siendo el objetivo de una alternativa de aceite de palma como esta no el reemplazar inmediatamente los 60 millones de toneladas de aceite de palma que se producen anualmente sino crear un producto sostenible que pudiera ir desde el laboratorio de investigación hasta la producción industrial, para tratar de limitar la necesidad de nuevas plantaciones de palma aceitera y si se pudiera introducirlo en la producción industrial se podría demostrar que se trata de un producto económico que también es sostenible lo que permitiría a los responsables de la formulación de políticas disponer de opciones para poder eliminar gradualmente o, al menos, frenar el crecimiento del sector.

Otras alternativas ingeniosas incluyen hongos, como el que está siendo probado por CarboCycle; algas, donde las pruebas han producido aceite de algas derivado de la caña de azúcar, o illipe, una variedad de "mantequilla" proveniente de nueces tengkawang. Pero en la actualidad, estos productos -todos ellos comercializados como alternativas éticas al aceite de palma- pueden, en el mejor de los casos, ocupar un nicho de alto nivel, no como algo que pueda ampliarse para competir económicamente a nivel mundial sin convertirse en una amenaza ambiental tan grave o peor.

Con el fin de sustituir los aceites y grasas no saludables, usados por la industria alimentaria en margarinas, bollería, pastelería industrial, fritura en restaurantes, patatas congeladas prefritas, y otros alimentos preparados, se han seleccionado por métodos tradicionales unas líneas de girasol cuyo aceite posee altos niveles de oleico y en segundo lugar de esteárico, que es un saturado que no afecta a los niveles de colesterol. Las semillas alto esteárico de girasol han sido producidas por mutagénesis clásica, como las semillas del aceite alto oleico de girasol que está en el mercado español desde 1992, y seleccionada por procedimientos de mejora vegetal clásica. El aceite alto oleico y esteárico de girasol se puede utilizar para la fabricación de productos alimentarios tales como margarinas, pastelería, bollería, pastelería y fritura continua y discontinua, así como de otros

productos que requieran el uso de materias grasas sólidas y estables. De este modo, este nuevo aceite constituye una fuente saludable de grasas, reemplazando así el uso de grasas con ácidos trans o saturados no saludables (mirístico y/o palmítico), de origen animal o de palma. En la siguiente tabla se muestra la composición típica del aceite de girasol estándar, el alto oleico, ambos líquidos a temperatura ambiente, un aceite alto linoleico y esteárico y el alto oleico y esteárico, sólidos a temperatura ambiente.

#### Composición de ácidos grasos (%)

Aceite	Palmítico	Esteárico	Oleico	Linoleico
Estándar	7,40%	5,80%	37,30%	48,30%
Alto Oleico	3,10%	5,20%	82,20%	7,30%
Alto linoleico y esteárico	6,60%	30,30%	10,20%	49,60%
Alto oleico y esteárico	5,40%	21,90%	60,80%	8,20%

Como se puede apreciar en la tabla anterior, las líneas alto oleico y esteárico tienen alrededor de 20% de esteárico y un 60% de oleico, y las líneas alto linoleico y esteárico, alrededor de un 30% de esteárico y 50% de linoleico. El aceite obtenido a partir de las semillas alto oleico y esteárico, al tener un porcentaje incrementado de ácido esteárico posee ciertas características de funcionalidad, rango de fusión, son sólidos a temperatura ambiente, y estabilidad oxidativa, superior a cualquiera de los aceites que están actualmente en el mercado, que lo hacen un aceite adecuado para diversos usos en la industria alimentaria, siendo además una grasa saludable.



**Dr Javier Morán**

*Catedrático de Innovación Alimentaria, Director del Instituto Universitario de Innovación Alimentaria en la UCAM-Universidad Católica de Murcia. Profesor Titular del Instituto Nacional de Salud Pública de México y Profesor Visitante en la Universidad ISalud de Buenos Aires-Argentina y en la USIL-Universidad San Ignacio de Loyola de Lima (Perú).*