

WAT U MOET WETEN OVER PALMOLIE

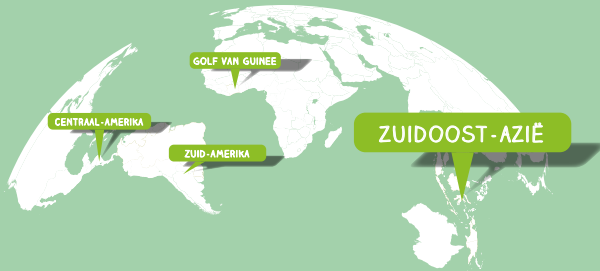


BELGISCHE
ALLIANTIE VOOR
DUURZAME PALMOLIE

1

PALMOLIE KOMT VAN EEN VRUCHT

Palmolie wordt gewonnen uit de vrucht van oliepalmen. Oliepalmen hebben een tropisch klimaat nodig, waardoor we ze vooral in Zuidoost-Azië maar ook rond de Golf van Guinee en Latijns-Amerika terugvinden.



VANDAAG

zijn Maleisië en Indonesië goed voor 87% van de mondiale productie van palmolie.

Miljoenen mensen zijn rechtstreeks of onrechtstreeks afhankelijk van de oliepalmenteel.

Dankzij oliepalmen konden arme bevolkingsgroepen in één generatie uit de armoede klimmen en kregen ze toegang tot moderne infrastructuur: straten, rioleringen, scholen en ziekenhuizen.



2

PALMOLIE WORDT IN VEEL VOEDINGSPRODUCTEN GEBRUIKT

Palmolie is een ingrediënt met unieke eigenschappen en natuurlijke kwaliteiten voor vele toepassingen.

NEUTRALE
SMAAK



GEEN
BEÏNVLOEDING
VAN ANDERE
SMAKEN VAN
EEN RECEPT

VAST BIJ
KAMERTEMP.



VERSCHILLENDE
TEXTUREN
ZIJN MOGELIJK:
- KROKANT
- SMEUÏG
- VAST

GOED BESTAND
TEGEN HOGE TEMP.



GESCHIKT
VOOR
WARME
BEREIDINGEN

OXIDEERT
NIET SNEL



KWALITEIT
VAN PRODUCTEN
MET PALMOLIE
BLIJFT LANGER
BEHOUDEN

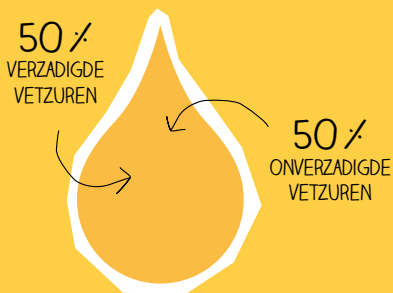
- 👉 Palmolie die gebruikt wordt in voeding heeft een neutrale smaak en geur.
- 👉 Palmolie is vast of semi-vast bij kamertemperatuur wat belangrijk is voor smeugheid, smerbaarheid of kroktheid van een product.
- 👉 Palmolie blijft stabiel bij hoge temperaturen.
- 👉 Omdat palmolie niet snel oxideert, is het een aangewezen vetstof voor voedingswaren die lang moeten bewaard worden.

Er wordt vandaag meer palmolie gebruikt, omdat palmolie een **positief alternatief is voor de gedeeltelijke harding van plantaardige oliën** waarbij ongezonde transvetten worden gevormd.

3

PALMOLIE PAST IN EEN GEZONDE LEVENSTIJL

Het is belangrijk om te weten hoeveel verzadigde vetten een product bevat, en niet het type olie of vet waar ze vandaan komen.



Palmolie bestaat voor 50% uit verzadigde en 50% onverzadigde vetten.

De Hoge Gezondheidsraad adviseert om de inname van verzadigde vetten te beperken tot minder dan 10% van onze dagelijkse energie behoefte.

We moeten de consumptie van alle verzadigde vetten matigen, onafhankelijk van de bron vanwaar die verzadigde vetten afkomstig zijn. Het is dus belangrijk om te weten hoeveel verzadigde vetten een product bevat, en niet het type olie of vet waar ze vandaan komen.

Hoeveel gram verzadigde vetten een product bevat, kan je eenvoudig aflezen in de voedingswaardetabel op het etiket van een voedingsproduct. Op dat etiket lees je ook een heleboel andere nuttige informatie: hoeveel calorieën het product bevat, hoeveel vet, koolhydraten, suiker, eiwitten of zout het bevat.

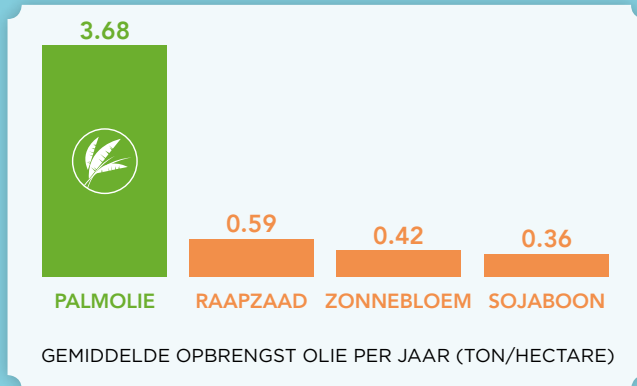
Hoe het totale nutritioneel profiel van een voedingsproduct binnen je voedingspatroon en levensstijl past is natuurlijk ook van belang.

4

ER IS GEEN ALTERNATIEF

Een oliepalm geeft 12 tot 15 keer per jaar nieuwe vruchten waardoor één oliepalm jaarlijks tussen 45 en 50 liter olie produceert, en dat gedurende minstens 25 jaar.

Oliepalmen zijn dus zeer efficiënte producenten van olie: één hectare levert gemiddeld 3,7 ton olie per jaar op. Dat is per hectare berekend de hoogste opbrengst van alle eetbare oliën:



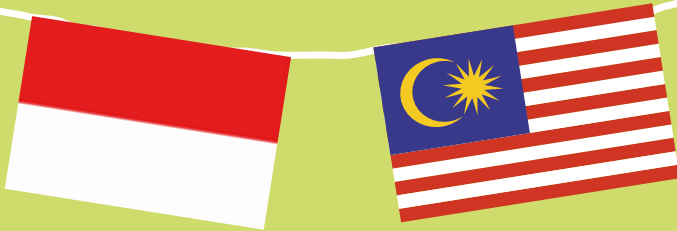
Op dit ogenblik is er geen enkele andere eetbare plantaardige olie die dezelfde unieke eigenschappen van palmolie heeft en die in dezelfde grote hoeveelheden beschikbaar is. Het verbannen van palmolie is niet het juiste antwoord op weg naar duurzaamheid.



5

DAAROM IS EEN MARKT VAN DUURZAME PALMOLIE NODIG

Palmolie is de meest gebruikte plantaardige olie ter wereld en **door de wereldwijde bevolkingsgroei zal de vraag ernaar blijven stijgen**. Daarom is het absoluut noodzakelijk om er voor te zorgen dat de palmolie duurzaam wordt geproduceerd en dat de laatste grote reserves van biodiversiteit in de wereld worden bewaard.



Door de grote olieopbrengst per hectare vergeleken met andere gewassen en door de afhankelijkheid van palmolie van de Indonesische en Maleisische economieën **kieszen wij er voor om de niet duurzame praktijken van de palmolieproductie aan te pakken en elke verbetering te ondersteunen**. Ontbossing moet volop tegengegaan worden, de rechten van de inwoners en lokale werknemers moeten worden nageleefd en het leefmilieu waarin de bevolking en de bedreigde dieren leven moet behouden blijven.



BELGISCHE ALLIANTIE VOOR DUURZAME PALMOLIE



VOOR MEER INFO.

Onze leden zijn verschillende spelers van de palmolieketen met een gemeenschappelijk engagement: een markt van 100% duurzame palmolie creëren in België.

Tegen 2015 willen wij enkel en alleen RSPO-gecertificeerde palmolie op de Belgische markt gebruiken. Voor 2020 zijn onze duurzaamheidscriteria nog ambitieuzer gedefinieerd.



De RSPO is vandaag het enige wereldwijde organisme dat grote hoeveelheden duurzame palmolie kan garanderen. Onze alliantie steunt daarom de Round Table For Sustainable Palmoil (RSPO) en baseert haar engagement op deze standaard maar erkent ook de toegevoegde waarde van andere certificatiesystemen en wil daarom een stapje verder gaan.



DUURZAME PALMOLIE EEN UITDAGING VAN FORMAAT

PALMOLIE KOMT REGELMATIG ONDER DE AANDACHT

Er zijn veel vragen over de oorsprong van palmolie en over de impact ervan op onze gezondheid, het milieu en de lokale bevolking in landen van productie.

Deze brochure biedt hierop antwoorden.

Meer informatie op:
www.duurzamepalmolie.be