

ANNO SCOLASTICO

2016/2017

Scuola Secondaria di

Primo Grado

“U. Foscolo”

RELAZIONE DI SCIENZE

OLIO DI PALMA



Alunno: Francesco Teye

Classe: 2° B

Professore: Daniele Baldissin

L'Indonesia e la Malesia sono le principali produttrici al mondo di olio di palma. La pianta ha in realtà origine africana ed è stata importata in Malesia e Indonesia da 2 britannici di nome Sime e Darby. L'azienda che porta il loro nome è la fornitrice della "Ferrero" ed è l'unica che ha accettato di aprire le porte all'invia di Report.



Fig. 1. Mappa dell'Indonesia e della Malesia

L'olio di palma è il più usato tra gli olii alimentari per molteplici motivi, tra cui il basso costo. Le aziende produttrici non vogliono mostrare le fasi della lavorazione e della raffinazione. Da qualche mese le industrie sono state obbligate a scrivere sulle etichette dei loro prodotti se è presente o meno l'olio di palma; la maggior parte di loro sostiene di comprare soltanto olio di palma certificato, cioè proveniente da aziende che non distruggono le foreste e non sfruttano i lavoratori.



Fig. 2. Certificato dell'olio di palma sostenibile

In Malesia per produrre maggior quantità di olio di palma sono state disboscate molte zone dove prima c'era la foresta pluviale (un'area pari alla superficie di Italia, Svizzera e Austria messe insieme) e sono state sostituite dalle piantagioni di palme da olio. Al momento del servizio, ogni ora, sparisce una zona di foresta grande come circa 300 campi da calcio.

La foresta viene tagliata e successivamente bruciata, con enormi danni ecologici. Ad esempio a Sumatra (isola più penalizzata), durante la stagione secca, una coltre di fumo raggiunge le città vicine e le altre isole.

Dagli anni '60 in poi, il governo malese ha supportato grandemente la produzione dell'olio di palma. Questa ha determinato la distruzione dell'habitat di diversi animali, facendo sì che più di 80 specie siano ora a rischio di estinzione.

Lungo i fiumi Kumai e Sekonyer da un lato si trova il parco nazionale di Tanjung Puting.



Fig. 3. Mappa del parco nazionale di Tanjung Puting.

Questa è un'area protetta in cui si trovano gli oranghi orfani che la Dott.ssa Birutè Galdikas ha salvato, perché il loro habitat è stato distrutto.



Fig. 4. Dott.ssa Birutė Galdikas

Dall'altro lato, invece, si osservano territori già preparati per le nuove piantagioni.

Molti contadini si sono impossessati di tratti di foresta, senza avere il permesso o senza aver comprato il terreno, e li utilizzano mettendoci piantagioni e vendendo i frutti alle aziende più grandi e importanti che poi li lavoreranno per produrre l'olio. I lavoratori in queste piantagioni non autorizzate guadagnano pochissimo.

Il prezzo sul mercato dei frutti della palma varia:

- la parte interna bianca viene pagata 900 euro alla tonnellata.
- la parte esterna arancione viene pagata 500-600 euro a tonnellata.

La produzione avviene tramite i seguenti passaggi: i frutti vengono dapprima sterilizzati con vapore; successivamente snocciolati, cotti, pressati e filtrati.

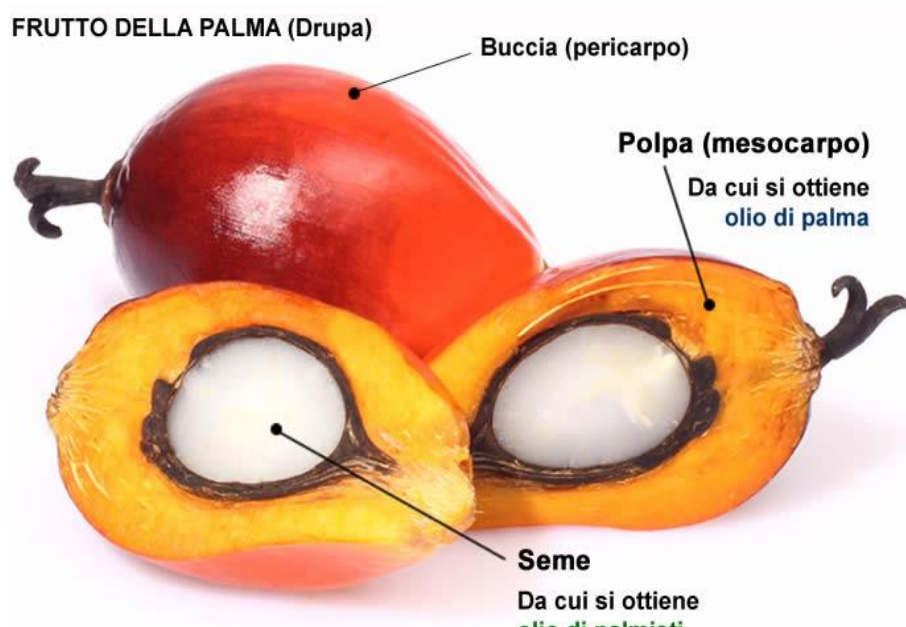


Fig. 5. Frutto della palma da olio

Si ottiene così un olio rossastro per via del beta carotene.



Fig. 6. Olio non raffinato

Il processo di raffinazione distrugge però i carotenoidi e gli antiossidanti, lasciando indenni i grassi saturi.

La raffinazione può avvenire mediante processo fisico o chimico. Le grandi industrie preferiscono quest'ultima poiché lascia invariata la ricetta (tracce di solventi).

I consumatori sono coloro che hanno più potere sui prodotti, però vengono spesso tenuti all'oscuro: solo da qualche mese infatti sui prodotti si deve specificare il tipo di olio, mentre prima bastava la dicitura generica "grassi vegetali".

In Italia la Ferrero produce la Nutella che è composta da: 31% olio di palma, 13% nocciole, 7.4% cacao e da una parte indeterminata di zucchero.



Fig. 7. Composizione Nutella

Da alcuni anni sia Nestlé che Ferrero hanno dichiarato di comprare olio di palma sostenibile e non più quello proveniente da deforestazione non controllata.

Qualche settimana prima di questo servizio c'è stato un convegno a Giacarta sulla sostenibilità dell'olio di palma. Intervistata la portavoce della Tavola Rotonda sull'Olio Sostenibile in Indonesia, quest'ultima ha riferito che vi è un organo indipendente che controlla e certifica la suddetta sostenibilità. Il grosso limite è che tale organo è pagato dalle compagnie stesse che hanno interessi economici in materia. Al momento del servizio la conversione di nuovi territori è bloccato da una moratoria, però il governo potrebbe dare nuove autorizzazioni perché le richieste di olio di palma sono sempre più numerose e provengono anche da paesi emergenti quali la Cina e l'India che non pongono eccessiva attenzione al problema ambientale. In Indonesia e Malesia la palma cresce molto meglio che negli altri territori e la deforestazione controllata avviene spesso in violazione alle regole, dal momento che coloro che la effettuano sono comunque membri della Tavola Rotonda. La deforestazione sta determinando l'estinzione degli oranghi. I pochi scampati vengono salvati da International Animal Rescue che li trasferisce in aree protette, tra cui quelle del Borneo.



Fig. 8. Oranghi salvati

Secondo organizzazioni non governative proprio nel Borneo indonesiano alcune grandi compagnie stanno effettuando deforestazione non controllata, con sfruttamento di mano d'opera a basso costo senza utilizzo di protezioni (mascherine) e soprattutto con utilizzo di pesticidi vietati in Europa perché nocivi (paraquat).



Fig. 9. Paraquat

Anche in questo caso le compagnie interessate fanno parte della Tavola Rotonda. Il 90% dell'olio di palma viene prodotto dai terreni dell'Indonesia e della Malesia che contengono torba. Quando tali terreni vengono bruciati, dopo il disboscamento, producono elevati quantitativi di anidride carbonica.



Fig. 10. Deforestazione

Questa è una vera e propria bomba ecologica; infatti l'Indonesia è il terzo paese al mondo per l'emissione di anidride carbonica, dopo Cina e USA che sono però paesi industrializzati. In Italia da qualche mese anche le grandi industrie stanno iniziando a cercare strade alternative all'utilizzo di olio di palma. Alcune lo stanno sostituendo (come Buitoni e Ferrero), altre invece specificano che i loro prodotti non lo contengono. Sta a noi consumatori acquistare prodotti che non lo utilizzano, determinando una diminuzione della produzione globale.

## ESEMPI DI PRODOTTI COMMERCIALI IN CUI È CITATO L'OLIO DI PALMA



Fig. 11. Pubblicità di un prodotto senza olio di palma



Fig. 12. Esempio di prodotto senza olio di palma



Fig. 13. Prodotto con olio di palma



Fig. 14. Prodotto con olio di palma