



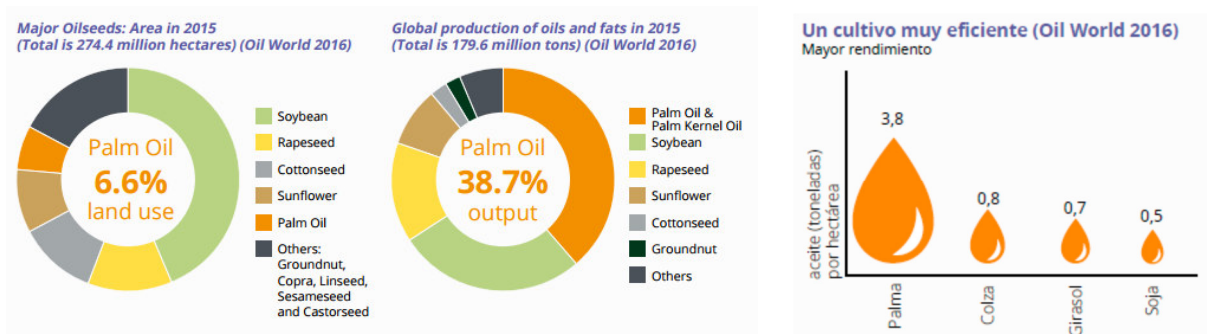
## **Dossier de prensa**

**Fundación Española del Aceite de  
Palma Sostenible**

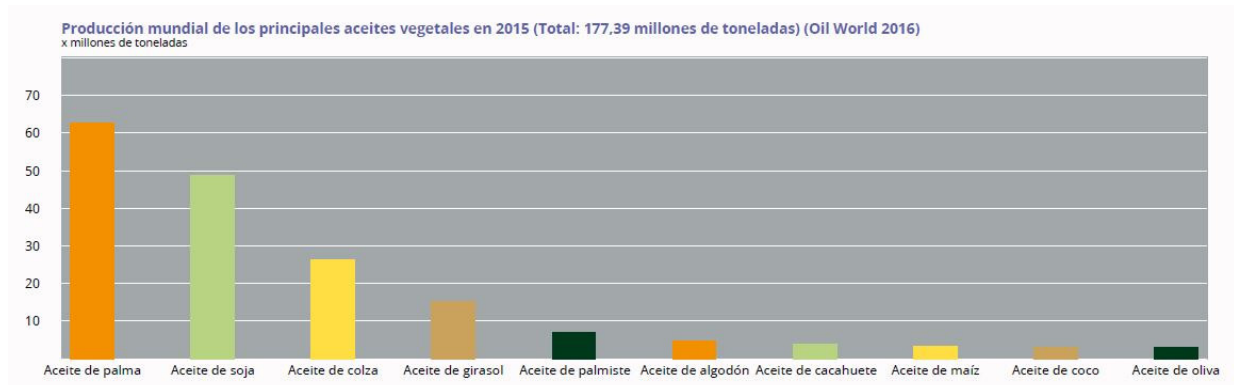
## ¿Qué es el aceite de palma?

**El aceite de palma es el aceite vegetal más utilizado del mundo.** El aceite del fruto de la palma se produce a partir de la pulpa del fruto de la palma aceitera (*Elaeis Guineensis*), un árbol que se cultiva en climas tropicales. Su fruto, del tamaño de una aceituna grande, es de color rojizo debido a su alto contenido de betacaroteno.

Tiene una sola semilla o nuez, que se utiliza para producir aceite de nuez de palma, también llamado **aceite de palmiste**. Ambas óleos difieren significativamente en su composición de ácidos grasos, a pesar de tener el mismo origen botánico.



**Registra el mayor volumen de producción de todos los aceites vegetales**, pues una palmera produce 40 kilogramos de aceite de palma al año. En 20 años, su producción mundial se ha cuadruplicado, pasando de 15,2 millones de toneladas (1995) a 62,6 millones de toneladas (2015)

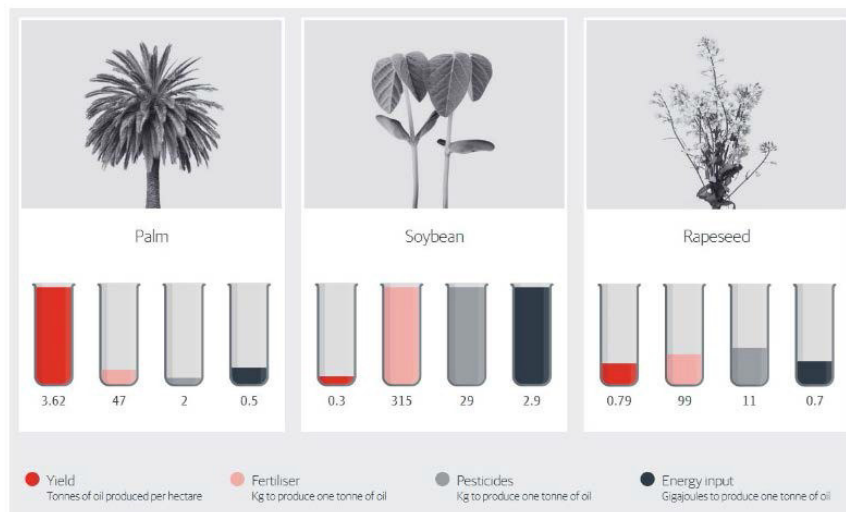


Para el año 2050, se estima que crecerá al menos un 40%, un dato a tener en cuenta si por entonces la población mundial supera los 9.000 millones de personas y precisa un 70% más de alimentos (Fuente: FAO).

**Malasia e Indonesia son los principales productores de aceite de palma**, con un 85% de la producción mundial. En estos países, aproximadamente 4,5 millones de personas trabajan con el aceite de palma. Es más, el aumento del precio de las

materias primas en los últimos años **ha ayudado a millones de personas a salir del umbral de la pobreza** en estos países y ha contribuido a duplicar la clase media de Indonesia en la década anterior al año 2009 (Fuente: WWF- 'Fondo Mundial para la Naturaleza' 2012). El resto de aceite de palma proviene de países de África y Sudamérica.

El aceite del fruto de la palma cuenta con un **elevado rendimiento**, ya que es más eficiente en términos de aprovechamiento del terreno. El aceite de palma representa el **menor porcentaje** (6,6%) de **terreno cultivado** de grasas a nivel mundial y **produce el mayor porcentaje** (38,7%) de la producción total. Tiene un rendimiento promedio de **3,8 toneladas por hectárea**, 5 veces más que el de colza (0,8t/ha) y el de girasol (0,7t/ha); así como 8 más que el de soja (0,5t/ha) y 11 veces más que el de oliva (0,32t/ha).



The resource efficiency of palm oil compared to other vegetable oils. Image: [The Guardian](#)

La palma de aceite requiere un **menor uso de pesticidas, fertilizantes y energía**.

Este aceite se puede utilizar tanto crudo como refinado. De hecho, en torno a la cuarta parte del aceite de palma en todo el mundo se utiliza como aceite crudo. Sin embargo, en Europa y Estados Unidos **se suele vender y consumir en su forma refinada**, después de haber sido blanqueado y desodorizado, lo que mejora sus propiedades organolépticas y aumenta su estabilidad.

Gran cantidad del aceite de palma producido se emplea como ingrediente **en la industria alimentaria**: margarina, productos de confitería, chocolate, helado o productos de panadería. También es utilizado en jabones, velas o cosméticos.

China, India, Indonesia y la Unión Europea son sus principales consumidores y sus importaciones supusieron casi el 50% del cómputo global.

## El aceite de palma, una grasa segura e importante en la dieta humana

El uso de aceite de palma en la nutrición humana se remonta a hace más de 10.000 años. Desde el punto de vista nutricional, **el aceite de palma no conlleva ningún riesgo cuando se incluye dentro de una dieta equilibrada**. De hecho, todos los alimentos que se comercializan en el mercado en la Unión Europea pasan estrictos controles de calidad y existe una legislación estricta de obligado cumplimiento por parte de los actores implicados en la cadena alimentaria.

Todas las grasas contienen ácidos grasos saturados e insaturados. En el caso del aceite de palma, cuenta con un **50% de grasas saturadas y el otro 50% de grasas insaturadas (40% de oleico y 10% de linoleico, fuentes de omega 9 y 6, los ácidos grasos esenciales del organismo humano)**. (Fuente: [Fedepalma](#)).

Su proporción de ácidos grasos saturados es inferior al de otras grasas de similar aplicación, como coco (92%), manteca de cacao (62%) y sebo (54%).

### Nutritional composition

	100 g	10 g	% Intake versus daily recommendations (per 10g)
Energy	3700 kJ 900 kcal	370 kJ 90 kcal	4.5%*
Fats	100 g	10 g	14%*
Of which			
Saturated fatty acids	49 - 51 g	4.9 - 5.1 g	24.5 - 25.5%*
Mono-unsaturated fatty acids	38 - 41 g	3.8 - 4.1 g	11 - 12%**
Polyunsaturated fatty acids	10 - 11 g	1 - 1.1 g	6.3 - 6.9%**
Of which			
Omega-6	9.4 g	0.9 g	6.7%**
Omega-3	0 - 0.5 g	0 - 0.05 g	0 - 2.3%**
Cholesterol	0 mg	0 mg	/
Vitamin E	10 - 21 mg (83 - 175%*)	1 - 2.1 mg	8.3 - 17.5%*

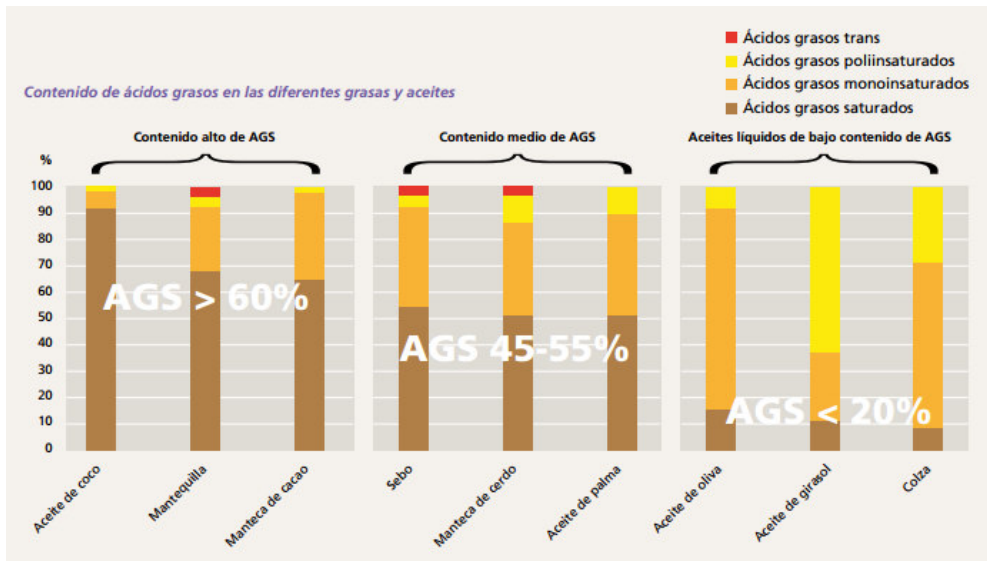
No protein, carbohydrate or salt.

(\*) % of Reference Intake as per Regulation (EU) No 1169/2011 Annex XIII A and B.  
(\*\*) % of Guideline Daily Amounts, GDAs, as developed by FEDIOL and EU food industry.

La relación entre la dieta y la salud tiene que ser considerada teniendo en cuenta la dieta en su conjunto y no por la evaluación de los distintos alimentos. Los nutricionistas recomiendan ingerir un **30% de la energía del día en grasa** (un **20%** de grasas insaturadas y un **10%** saturadas). (Fuente: Cra-Nut e INRAN). Como ejemplo, en una dieta media de 2.000 kcal al día, 600 kcal (67 g) pueden derivar de grasas; 200 kcal de las cuales (22 g) deben ser saturadas.

Los aceites vegetales contienen vitamina E. **El aceite de palma es el único que proporciona varios antioxidantes y fitonutrientes** como los tocotrienoles y tocoferoles. Se comportan como antioxidantes naturales que le proporcionan **mayor estabilidad**. (Fuente: [Fedepalma](#)).

En los últimos años, se ha incrementado el uso del aceite de palma en la industria alimentaria, principalmente, para **reducir de los niveles de grasas trans**. En los alimentos, el aceite de palma se usa por las cualidades intrínsecas propias que tiene sin necesidad de ser hidrogenado, lo que evita la aparición de ácidos grasos trans. Por lo tanto, el uso del aceite de palma ha sustituido la utilización de grasas vegetales hidrogenadas.



Su composición, tanto en bruto como refinado, hace que sea **más estable a altas temperaturas** en comparación con otras grasas, con **menos riesgo de generar compuestos cancerígenos durante la fritura**. (Fuente: Estudio de E. y R. Fanelli "El aceite de palma y el ácido palmítico: una revisión sobre los efectos cardiovasculares y carcinogenicidad").

## La Fundación Española del Aceite de Palma Sostenible, una realidad que nos sitúa en la vanguardia europea

La **Fundación Española del Aceite de Palma Sostenible** nace para representar los intereses de las compañías **comprometidas con la utilización del aceite de palma 100% sostenible**, e intentar que el resto de empresas pasen a utilizar este tipo de aceite.

El **objetivo principal** de la Fundación Española del Aceite de Palma Sostenible es la divulgación, investigación y difusión del aceite de palma sostenible en España, a efectos de contribuir a un mejor conocimiento por parte de la sociedad de sus características, en los ámbitos nutricional, de salud y medioambiental.

**Todas las empresas de la Fundación utilizan aceite de palma sostenible para la elaboración de sus productos.** Se trata, por orden alfabético, de: Campa Iberia, Ferrero, Gracomsa, Lipsa, Natra, Unilever España, Vandermoortele y Victory Tropical Oil Iberia.

La Fundación Española del Aceite de Palma Sostenible colaborará activamente con la [European Palm Oil Alliance \(EPOA\)](#), un grupo de trabajo europeo que busca crear un punto de vista equilibrado y objetivo de los aspectos nutricionales y sostenibles del aceite de palma, aportando para ello información científica. Asimismo, colaborará con la **Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO)** y con **otras iniciativas similares** de otros estados de la Unión Europea. La RSPO es una asociación sin ánimo de lucro que reúne a más de 3.000 miembros, incluyendo fabricantes, compañías de bienes de consumo, minoristas y grupos ambientales, cuyo objetivo es abordar los aspectos ambientales y sociales de la producción de aceite de palma.

Entre los apoyos con los que cuenta EPOA destacan las ONGs, que apuestan por el aceite de palma sostenible para satisfacer las necesidades alimentarias de los consumidores.

En este sentido, la sustitución **del aceite de palma por otro** aceite vegetal o grasa animal **requeriría del uso de más superficie** de cultivo, una medida que sería contraproducente para el ecosistema, ya que las empresas tendrían que comprar aceites alternativos que utilizan hasta nueve veces más tierra, según **WWF ('Fondo Mundial para la Naturaleza'. [Recomendación WWF](#))**. Para esta ONG, la solución es certificar la producción del aceite de palma bajo las normas sostenibles **RSPO (Mesa Redonda de Aceite de Palma Sostenible)**.

## La funcionalidad y versatilidad de un ingrediente único como el aceite de palma

El aceite de palma sobresale por ser muy versátil, por lo que es utilizado como materia prima en gran cantidad de alimentos. Contribuye a la palatabilidad, estabilidad térmica, resistencia a la oxidación y textura.

- Mantiene sus características y **se comporta mejor a altas temperaturas**, por ejemplo, mientras se cocina, que otras grasas.
- **Evita el uso de conservantes o procesos de hidrogenación** parcial para dar cuerpo a los aceites.
- Apto para ser usado en productos con una larga vida útil, ya que **ayuda a mantener más tiempo su sabor, estructura y consistencia**.
- Garantiza una **mayor conservación de los alimentos** y permite así reducir los desperdicios.
- Al poseer un **sabor y olor neutros**, puede ser empleado en alimentos distintos.
- No hay otra grasa vegetal que sea naturalmente **sólida a temperatura ambiente** y que proporcionen las características del aceite de palma.
- Otorga propiedades como **textura suave, cremosa y crujiente**, o **facilidad a la hora de untarse**.