



KåKå stödjer hållbar produktion av palmolja

2020-01-29

Allmänt

Palmolja produceras i Sydostasien (87%), Afrika samt Sydamerika och utgör 30 procent av den totala världsproduktionen av vegetabiliska oljor och fetter. Palmoljan är mycket resurseffektiv då den ger en avkastning som är mer än fem gånger så effektiv, kräver mindre vatten, gödning och bekämpningsmedel än andra oljeväxter. Palmolja används i många produkter inom livsmedel, kemteknik och kosmetik.

Oljan är halvfast vid rumstemperatur och stabil mot härskning, egenskaperna bidrar till att bibehålla textur, smak och hållbarhet i livsmedlet som den används i och för vissa produkter erbjuder palmoljan tekniska och smakmässiga egenskaper som inga andra oljor har.

Varför är Palmolja kontroversiellt?

Den intensiva palmoljeproduktionen är förknippad med flera problem, så som skövling av regnskog, växthusgasutsläpp, förlust av biologisk mångfald, svedjebbruk (metod då eld används för att röja plantagemarken med risk för spridning) och brister i arbetsvillkor och mänskliga rättigheter.

Varför ska jag INTE helt bojkotta Palmolja?

Enligt Världsnaturfonden, WWF, är cirka 4,5 miljoner personer beroende av palmoljan för sin överlevnad i Sydostasien. En bojkott på nationell nivå skulle därför slå fel då den generella efterfrågan på palmolja på global nivå ökar. Det är därför viktigt att som konsument efterfråga certifierad hållbar palmolja.

I Sverige används i hög utsträckning certifierad palmolja. Vid en bojkott av palmolja skulle exempelvis en indonesisk bonde som ställt om sin odling till hållbara metoder och blivit certifierad, se en minskad efterfrågan på sin hållbara olja. Tvärtom är det bästa sättet att öka efterfrågan på certifierad olja, så att fler bönder ställer om. Därmed tar certifierad olja marknadsandelar från den miljöförstörande konventionella odlingen.

Vad gör livsmedelsbranschen?

Livsmedelsföretagens medlemmar har skrivit under på att uppfylla kraven om uteslutande certifierad palmolja enligt RSPO:s kriterier och i så stor utsträckning som möjligt använda sig av segregerad palmolja som är en högre certifieringsnivå.

Vad gör KåKå?

KåKå har målmedvetet arbetat med sina leverantörer för att kunna gå över helt och hållet till certifierad palmolja. Arbetet har resulterat i att i princip all palmolja i våra livsmedel vi säljer idag är segregerad.

KåKå stödjer produktionen av certifierad palmolja genom att köpa certifikat, så kallade RSPO Credits från RSPO-certifierade odlare. Att köpa credits innebär att stödja produktionen av certifierad palmolja.

Källa: Livsmedelsföretagen / hallbarpalmolja.se