

Dodavatelský řetězec trvale udržitelného palmového oleje certifikovaného RSPO: Jak se zapojit



Vše, co potřebujete vědět o palmovém oleji a možnostech dodavatelského řetězce certifikovaného RSPO.

RSPO

Roundtable on Sustainable Palm Oil

RSPO je mezinárodní nezisková organizace založená v roce 2004 s cílem prosazovat rozšiřování a používání palmoolejných produktů z trvale udržitelných zdrojů pomocí důvěryhodných celosvětových standardů a za účasti zainteresovaných subjektů.

Dodavatelský řetězec trvale udržitelného palmového oleje certifikovaného RSPO: Jak se zapojit



RSPO

Table ronde sur l'huile de palme durable

RSPO je mezinárodní nezisková organizace založená v roce 2004 s cílem prosazovat rozšiřování a používání palmoolejných produktů z trvale udržitelných zdrojů pomocí důvěryhodných celosvětových standardů a za účasti zainteresovaných subjektů.

Vše, co potřebujete vědět, abyste se mohli zapojit do trvale udržitelných dodavatelských řetězců palmoolejných produktů certifikovaných RSPO

Následující informace mají poskytnout základní údaje týkající se používání palmoolejných produktů a upřesnit, jak se stát členem RSPO. Jejich účelem je využití jako zdroje pro interní školení či komunikaci v rámci vašeho vlastního dodavatelského řetězce. Dále slouží jako podpora vašeho vlastního obchodního cíle týkajícího se certifikovaného trvale udržitelného palmového (CSPO) a palmojádrového oleje (CSPKO).

Co je palmový a palmojádrový olej?

PALMOVÝ OLEJ JE UNIVERZÁLNĚ VYUŽITELNÝ OLEJ, KTERÝ SE EXTRAHUJE Z DUŽINY PLODŮ PALMY OLEJNÉ. Z JÁDRA SE PAK DRCENÍM ZÍSKÁVÁ OLEJ PALMOJÁDROVÝ.



Používá se jako olej na vaření a je hlavní ingrediencí margarínů, cukrářských výrobků, zmrzliny a hotových jídel.



Kde se palmový olej vyrábí?

PALMA OLEJNÁ POCHÁZÍ ZE ZÁPADNÍ AFRIKY

Dnes se pěstuje komerčně v Asii, Africe a Latinské Americe - úspěšně roste pouze v tropických oblastech.



85%

světové produkce palmového oleje pochází z Indonésie a Malajsie.



4.5 milionu lidí si na živobytí vydělávají pěstováním a produkcí

Důvody používání palmoolejných produktů v potravinách



VZHLED



EMULGAČNÍ VLASTNOSTI



OCHUCOVÁNÍ



PŘENOS TEPLA



VÝŽIVOVÁ HODNOTA



ZTUŽOVÁNÍ A TEXTURA

Palmoolejné produkty mají široké využití v domácnosti a kosmetice



2%

světové produkce palmového a palmojádrového oleje jsou používány v kosmetice.



3%

jsou používány v péči o domácnost. Jak v domácnosti, tak v osobní hygiéně je palmový olej používán zejména ve formě derivátů.

Palmový a palmojádrový olej: Průmyslové procesy a terminologie

Zpracovatelské závody



Čerstvé svazky plodů (FFB) z velkých plantáží, od obchodníků a drobných zemědělců jsou dovezeny do zpracovatelského závodu. FFB jsou sterilizovány a oloupány. Plody lisují, aby se oddělil olej od jádra. Olej je vyčištěn a odkalen.

Drcení



Palmová jádra jsou převážena do oddělených drtících zařízení. Jádro se rozlouskne a vymíje ze skorápk, která se využívá na biomasové palivo. Rozdracením jádra pak vzniká palmojádrový olej (PKO) a palmojádrové výlisky (PKE).

Rafinování (RBD)



Běžně používaná terminologie

Interestifikace (IE): chemické vlastnosti olejů se změní kvůli získání odlišných vlastností. Uhlíkové řetězce jsou odděleny od hlavního řetězce glycerolu a znova propojeny v jiných strukturních vzorcích. IE má v potravinářském průmyslu specifické využití.

Hydrogenace: je přidán plynný vodík, aby se zvýšila teplota tání oleje pro jeho ztužení.

Glycerolýza: proces tvorby emulgátorů přidáním glycerolu.

Jodové číslo: metoda měření nesatuovaného tuku, používá se k popisu profilu oleje.

Emulgační vlastnosti: usnadňují tvorbu homogenní směsi oleje a vody, čímž se významně zlepšuje textura mnoha potravin. Také napomáhají zachovávat kvalitu a čerstvost, zabraňují růstu plísní,

k čemuž by došlo, kdyby se olej a tuk oddělily. Využití: margaríny, nízkotučné pomazánky, sušenky, koláče, zmrzlina, pečivo, atd.

Mono a diglyceridy: emulgátor E471 vzniká glycerolýzou, kdy se smíchá glycerol z palmového oleje a palmový olej či palmové frakce.

Triglyceridy se středně dlouhým řetězcem (MCT): satureované mastné kyseliny s krátkým řetězcem z palmojádrového oleje reagují s glycerolem za vzniku MCT.

Oleochemikálie: náhrada za petrochemikálie. Využití: čisticí prostředky, biopaliva.

Palmový a palmojádrový olej: Průmyslové procesy a terminologie

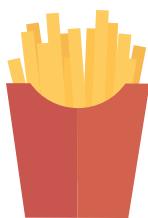
Jaký je rozdíl mezi frakcí a derivátem?

Frakce

Frakce palmového oleje je produkt vyrobený frakční destilací, která je také známá pod pojmem frakcionace.



Frakcionace - představuje proces dělení na části neboli frakce. Tento proces lze opakovat pro vytvoření různých frakcí z jedné suroviny. Proces frakcionace palmového a palmojádrového oleje má obvykle šest různých úrovní. Je však možné pokračovat ve frakční destilaci do dalších úrovní k dosažení jiných účelů. Frakcionace dosahнемe ochlazením oleje za řízených podmínek (krytalizace) a následnou filtrace. Stručně řečeno, kapalný palmový olein je oddělen od pevného stearinu.



Rafinovaný palmový olein

TEKUTÝ PŘI POKOJOVÉ TEPLOTĚ

Využití: Výroba (rychlého) občerstvení, oleje na vaření.



Rafinovaný palmový stearin

PEVNÝ PŘI POKOJOVÉ TEPLOTĚ

Využití: tuky na pečení, margaríny, výroba mýdel.



Dvojitý olein

(DFO - dvakrát frakcionovaný olein nebo superolein):

TEKUTÝ OLEJ NA SMAŽENÍ

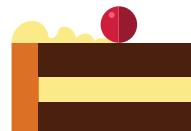
Využití: oleje na smažení.



Palmová střední frakce

PEVNÁ PŘI NÍZKÝCH TEPLOTÁCH, ALE RYCHLE TAJE

Využití: krémové náplně typu ganache do cukrářských výrobků, náplně do sušenek, olej na smažení.



Dvojitý stearin

VELMI TVRDÝ, SNADNO VYTVAŘÍ VLOČKY ČI PRÁSEK

Využití: instantní polévkové směsi, sypké směsi na pečení.



Střední stearin

STŘEDNÍ TEPLOTA TÁNÍ

Využití: ztužující přísada margarínů.



Rafinovaný palmojádrový olein

NÍZKÁ TEPLOTA TÁNÍ, OBVYKLE HYDROGENOVANÝ

Využití: instantní náhrada mléka do kávy.



Rafinovaný palmojádrový stearin

NÍZKÁ TEPLOTA TÁNÍ, DOBRÁ OXIDAČNÍ STABILITA

Využití: cukrářské výrobky, krémy do sušenek, zmrzlina, čokoládové polevy.

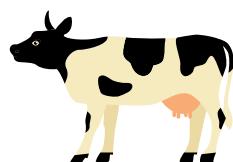
Palmový a palmojádrový olej: Průmyslové procesy a terminologie

Jaký je rozdíl mezi frakcí a derivátem?

Deriváty



Derivát palmového oleje je produkt, který vznikl dalším zpracováváním po frakční destilaci.



Destilát palmové mastné kyseliny (PKFAD)

Využití: krmiva pro zvířata, čisticí prostředky.



Destilát palmojádrové mastné kyseliny (PKPFAD)

Využití: krmiva pro zvířata, čisticí prostředky.



Hydrogenovaný palmojádrový olej (HPKO)

Využití: zmrzlina, cukrářské výrobky, čokoládové polevy, mýdlo, kosmetika, biopaliva.



Hydrogenovaný palmový olein

DOBRÉ VLASTNOSTI TÁNÍ

Využití: alternativy mléčného tuku.



Hydrogenovaný dvojitý olein

DOBRÉ VLASTNOSTI TÁNÍ.

Využití: náplně do cukrářských výrobků.



Hydrogenovaný palmový olej

VYSOKÁ TEPLOTA TÁNÍ

Využití: výroba destilovaných emulgátorů, tuků ve formě vloček a prášku.



Hydrogenovaný palmojádrový olein

VYSOKÁ STABILITA, LZE ROZDRTIT NA PRÁŠEK

Využití: polevy cukrářských výrobků, instantní smetana do kávy a kávová bělidla.



IE palma

Využití: instantní směsi.



IE palmový olein

LEPŠÍ KRYSTALIZACE

Využití: cukrářské výrobky, tuky do náplní sušenek.

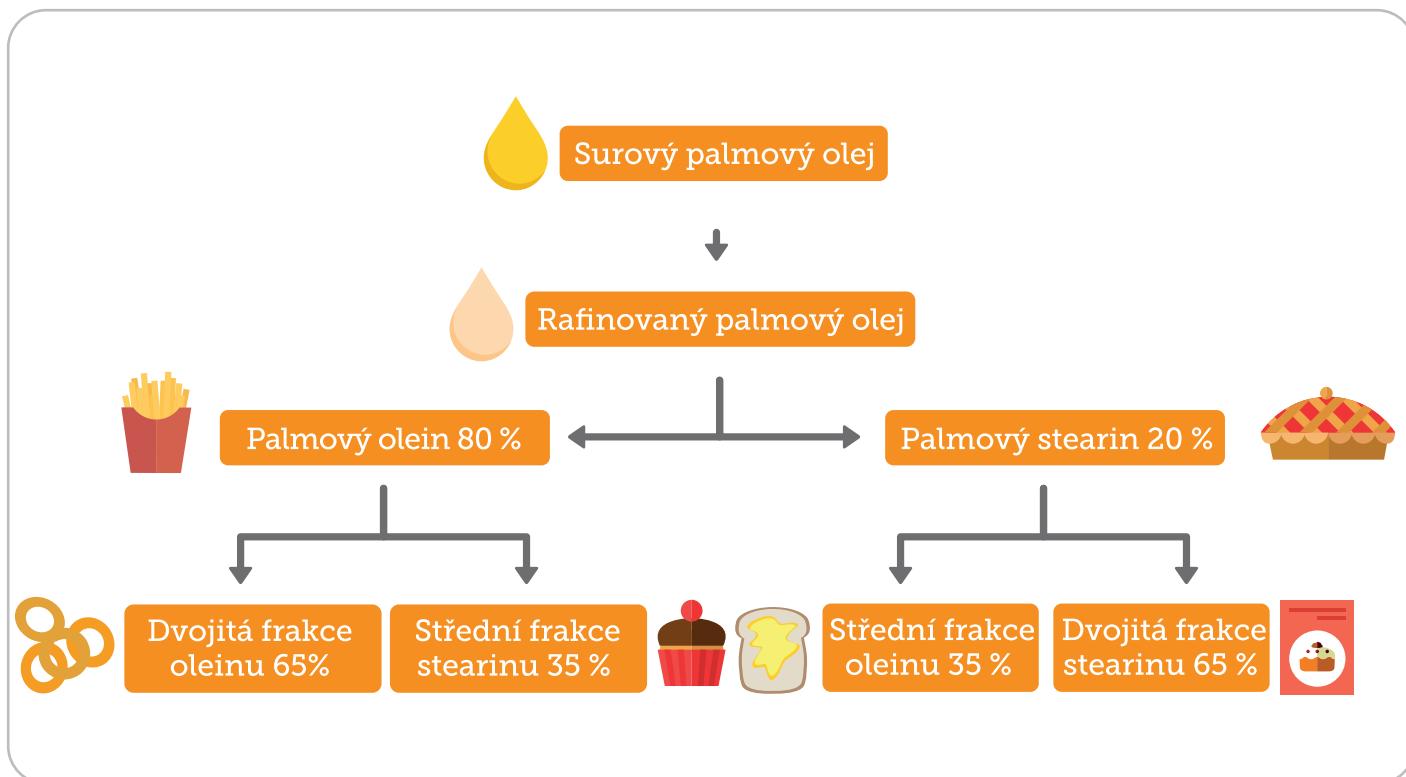


IE palmový stearin

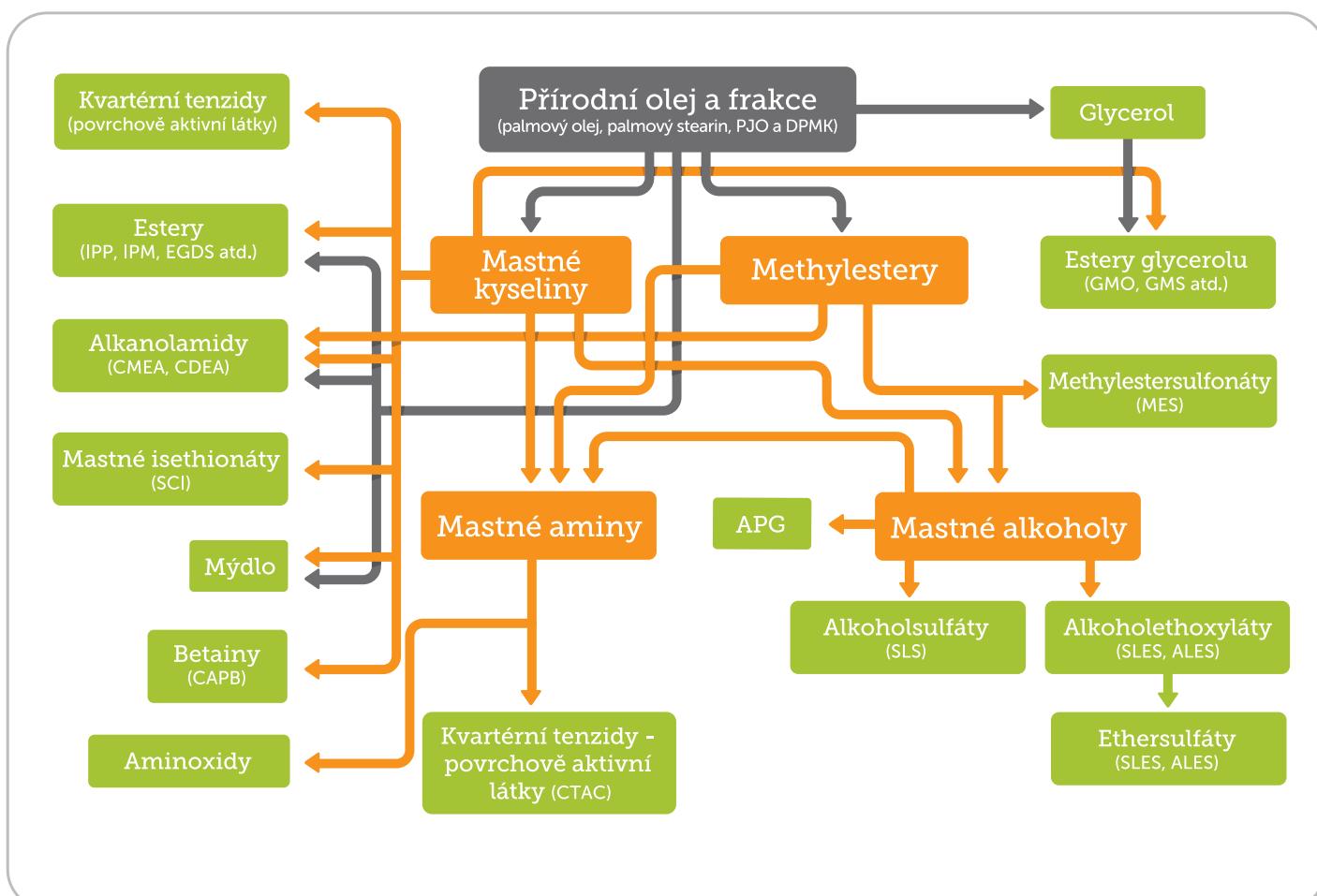
TUKY VE FORMĚ VLOČEK

Využití: těsto na pizzu.

Frakce palmového oleje



Oleochemikálie



Kde se oleochemikálie používají?

Palmové a palmojádrové mastné kyseliny, mastné aminy, methylestery a mastné alkoholy

Laurethsulfát sodný (SLES)

Jeden z nejběžněji používaných derivátů v péči o domácnost a v kosmetice. Jedná se o pěnidlo a používá se téměř ve všech produktech, které pění (jako jsou mýdla, šampony a čisticí prostředky).

Tenzidy (Povrchově aktivní látky)



Používají se v avivážích

Estery



Používají se v bionafte

Alkanolamidy



Používají se v šamponech

Isethionáty mastných kyselin



Používají se v čisticích prostředcích

Betainy



Používají se v kondicionérech

Aminoxidy



Používají se jako pěnové stabilizátory v šamponech a pleťových čisticích prostředcích na tvář

Methylestery a mastné alkoholy



Používají se v čisticích prostředcích

Methylestersulfonáty



Používají se v čisticích prostředcích – vhodné pro tvrdou vodu.

Palmový a palmojádrový glycerol



Používá se při výrobě emulgátorů

ČASTO UVÁDĚNÉ PRODUKTY OBSAHUJÍCÍ PALMOVÝ OLEJ

- 2-ethylhexanol
- Alkoholethersulfáty
- Alkoolethoxyláty
- Alkoholsulfáty
- Alkylpolyglykosidy
- Butylalkohol
- Cetylalkohol
- Cetyltrimethylammoniumchlorid
- Destilované monoglyceridy
- Diacylglycerol (DAG)
- Elaidolinoleylalkohol
- Elaidylalkohol
- Epichlorhydrin
- Estery cukrů
- Estery glycerolu
- Estery propylenglyku
- Glyceroly
- Heptadecylalkohol
- Isopropylmyristát
- Isopropylpalmítát
- Isostearylalkohol
- Kaprilový/kaprinový triglycerid
- Kaprinovo-kaprylová směs kyselin
- Kaprový alkohol
- Kaprylalkohol
- Kokamid DEA
- Kokamid MEA
- Kokamidopropylbetaein
- Kvartérní amoniové soli
- Kyselina alfa-linolenová
- Kyselina alfa-linolenová
- Kyselina askorbová
- Kyselina citronová
- Kyselina elaidová
- Kyselina glutamová
- Kyselina kaprinová
- Kyselina kapronová
- Kyselina kaprylová
- Kyselina laurová
- Kyselina linoleová
- Kyselina linolová
- Kyselina mléčná
- Kyselina myristolejová
- Kyselina myristová
- Kyselina olejová
- Kyselina palmitolejová
- Kyselina palmitová
- Kyselina sapienová
- Kyselina stearová
- Kyselina vakcenová
- Laureth-7
- Laurethsulfát sodný
- Laurylalkohol
- Laurylaminoxid
- Laurylsulfát sodný
- Linoleylalkohol
- Mastné isethionáty (SCI)
- Metylalkohol
- Mono- a diglyceridy
- Monoacylglyceroly (MAG)
- Myristylalkohol
- N-butanol
- Oktylalkohol
- Oleylalkohol
- Palminát
- Palmitoleylalkohol
- Palmový kernelát sodný
- Palmát sodný
- Pelargonový alkohol
- Pentadecylalkohol
- Propylenglykol
- Ricinový oleylalkohol
- Soli kyselin myristové
- Stearamidopropyldimethylamin
- Steareth-2
- Stearylalkohol
- Stearát sodný
- Strukturované triglyceridy (TAG)
- Sulfatované nebo ethoxylované alkoholy
- Tridecylalkohol
- Undecylalkohol

Trvale udržitelné palmoolejné produkty certifikované RSPO

Palmoolejné produkty vyrobené trvale udržitelným způsobem, které byly certifikovány organizací RSPO pomáhají snižovat negativní dopady pěstování palmy olejné na životní prostředí a komunity.

RSPO sdružuje zainteresované subjekty z odvětví palmového oleje pro vývoj a implementaci globálních standardů pro pěstování palmy olejné a využívání palmoolejních produktů trvale udržitelným způsobem. Jedná se o neziskovou organizaci, která má celosvětově více než 2800 členů, kteří reprezentují 40 % odvětví průmyslu palmového oleje.

Dodavatelské řetězce RSPO

Organizace RSPO nastavila 2 systémy certifikace:

PRVNÍ ZAJIŠŤUJE, že je palmový olej vyráběn udržitelným způsobem. NAZÝVÁ SE "CERTIFIKACE PRINCIPŮ A KRITÉRIÍ".

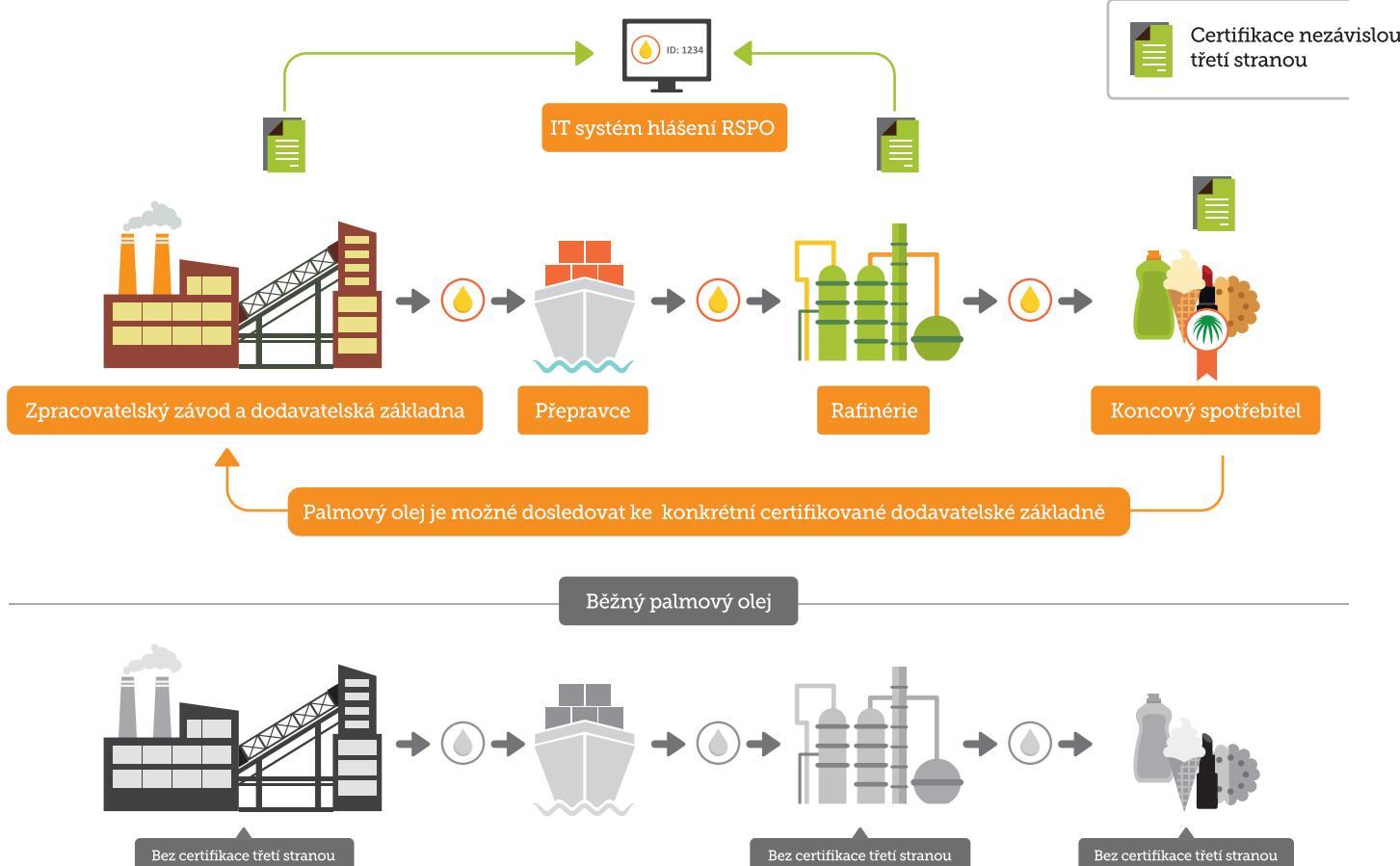
DRUHÁ ZAJIŠŤUJE INTEGRITU OBCHODU S TRVALE UDRŽITELNÝM PALMOVÝM OLEJEM. TO ZNAMENÁ, že palmový olej, který je prodáván jako trvale udržitelný palmový olej, byl opravdu vyroben certifikovanými pěstiteli.



Oba systémy zapojují certifikaci nezávislými třetími stranami - certifikačními společnostmi. Takto přísný systém certifikace výrazně snižuje riziko, že by spotřebitelé používali palmový olej, který není trvale udržitelný.

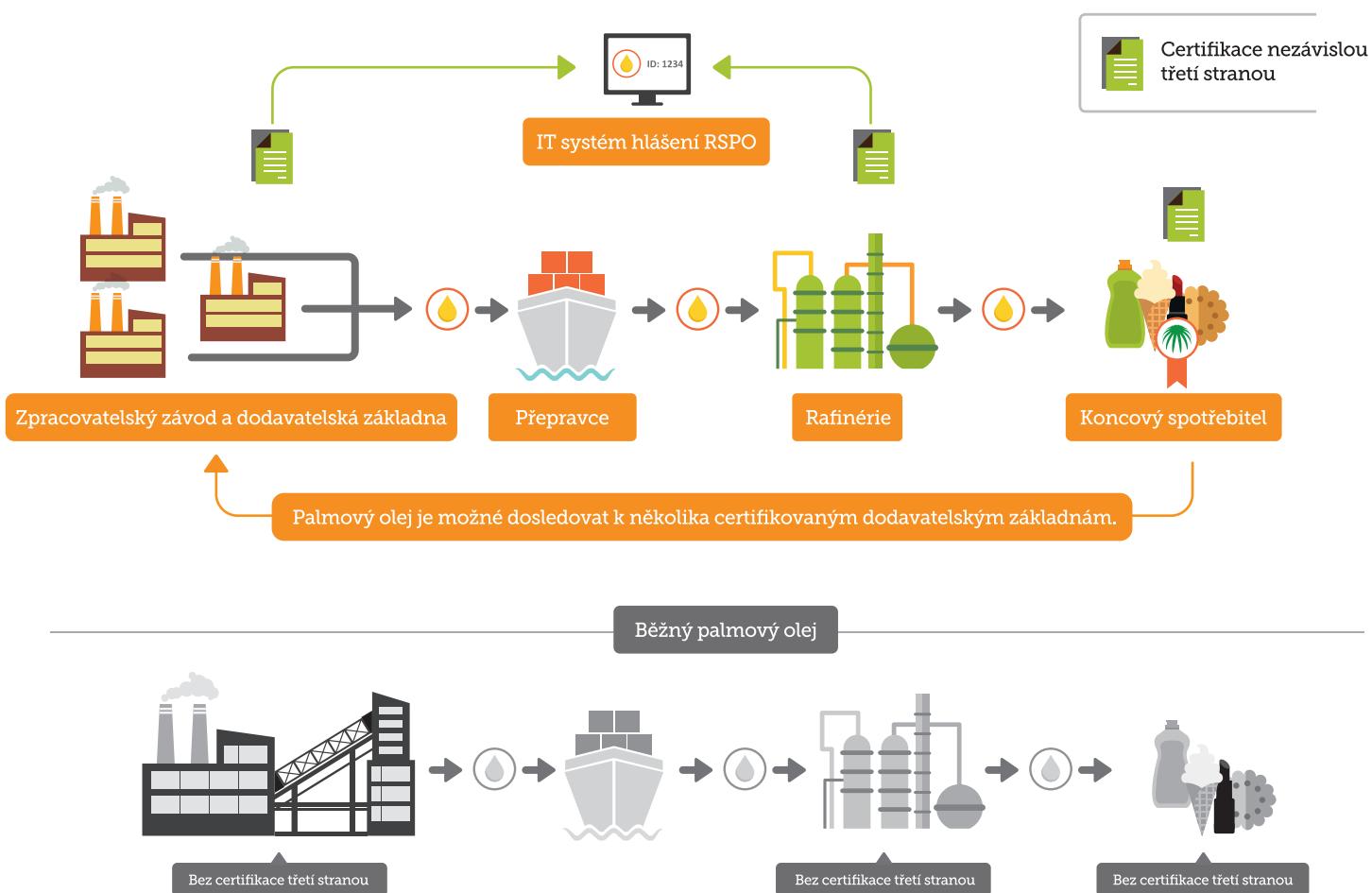
Identity Preserved

Trvale udržitelný palmový olej z jednotlivých identifikovaných certifikovaných zdrojů je oddělen od běžného palmového oleje napříč celým dodavatelským řetězcem.



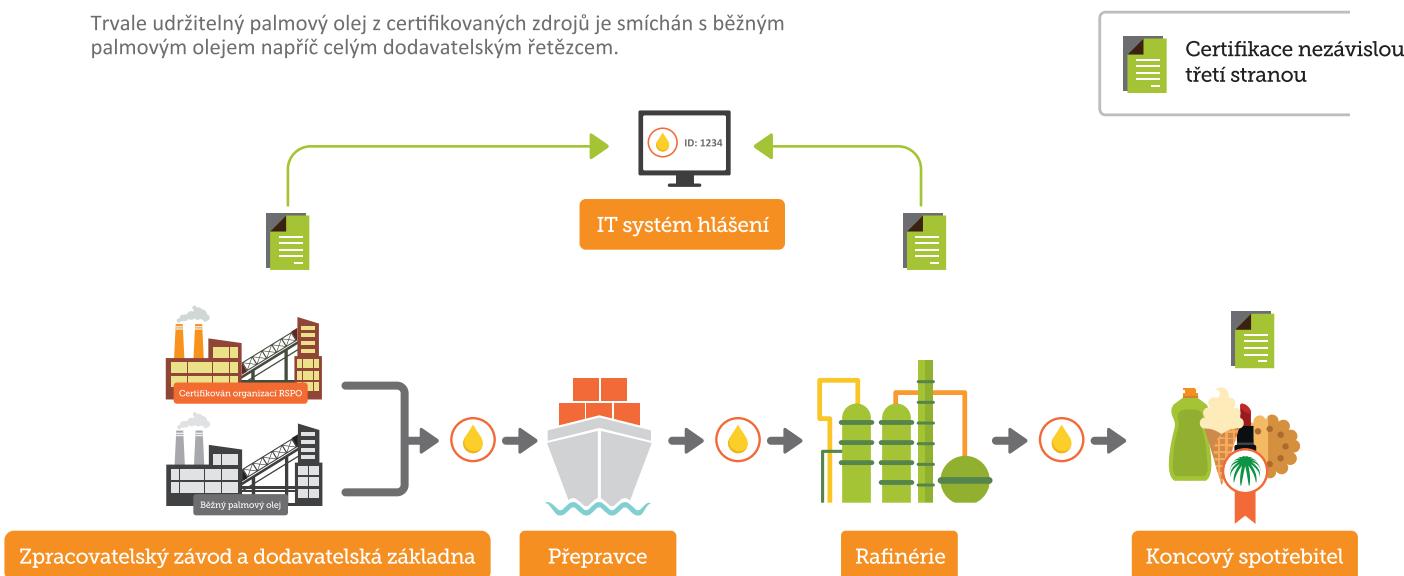
Segregated

Trvale udržitelný palmový olej z různých certifikovaných zdrojů je oddělen od běžného palmového oleje napříč celým dodavatelským řetězcem.



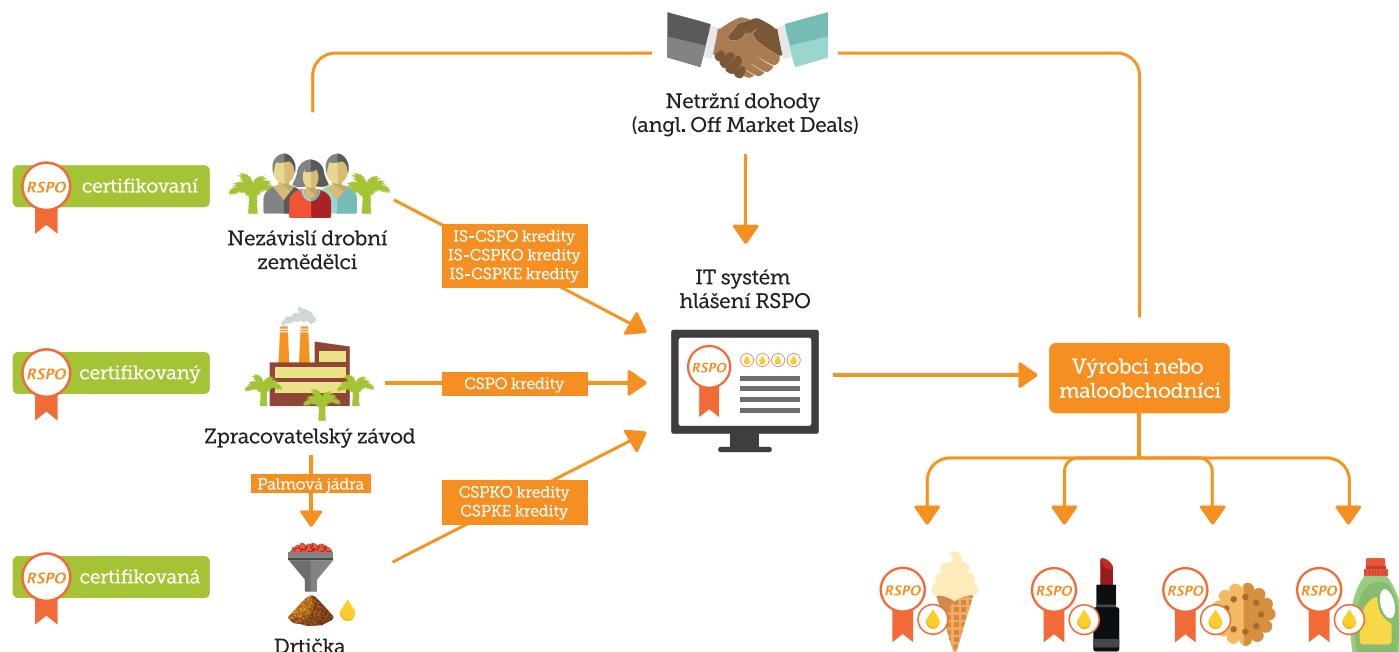
Mass Balance

Trvale udržitelný palmový olej z certifikovaných zdrojů je smíchán s běžným palmovým olejem napříč celým dodavatelským řetězcem.



Book & Claim

V řetězci není monitorována přítomnost trvale udržitelného palmového oleje. Výrobci a maloobchodníci si mohou zakoupit kredit od pěstitele certifikovaného RSPO, čímž prokážou podporu trvale udržitelné palmové produkci.



- IS =nezávislí drobní zemědělci
- CSPO = certifikovaný trvale udržitelný palmový olej
- CSPKO= certifikovaný trvale udržitelný palmojádrový olej
- CSPKE =certifikované trvale udržitelné palmojádrové výlisky

Komunikace se zákazníky

Pokud jako člen RSPO budete chtít propagovat své členství v této organizaci, stáhněte si pro více informací Pravidla RSPO pro komunikaci a deklarování (RSPO Rules on Market Communications and Claims). www.rspo.org

Have a question? [askRSPO](https://askrspo.custhelp.com/app/answers/list)

<https://askrspo.custhelp.com/app/answers/list>

www.rspo.org

KONTAKTUJTE NÁS

Pro dotazy týkající se členství:
membership@rspo.org

Pro dotazy týkající se certifikace
subjektů dodavatelského řetězce:
certification@rspo.org

Pro dotazy týkající se ochranné známky:
trademark@rspo.org

Kancelář pro EU:
info.eu@rspo.org

www.rspo.org