

La cadena de suministro de aceite de palma sostenible certificada por la RSPO: cómo formar parte de ella



Todo lo que necesita saber sobre el aceite de palma y las opciones de la cadena de suministro certificada por la RSPO.

RSPO

Mesa Redonda sobre el Aceite de Palma Sostenible

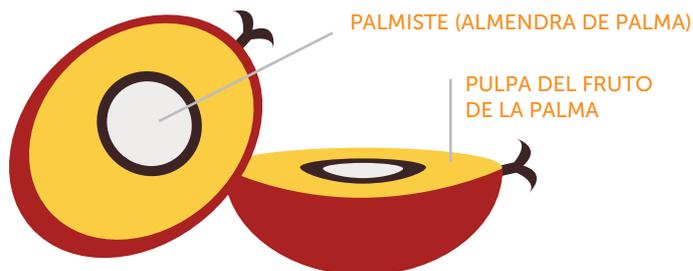
La RSPO es una organización internacional sin ánimo de lucro formada en 2004 con el objetivo de promover el cultivo y el uso de productos de la palma de aceite producida de modo sostenible a través de estándares globales creíbles y la participación de las partes interesadas.

Todo lo que necesita saber para formar parte de la cadena de suministro sostenible de productos de aceite de palma con certificación RSPO.

La siguiente información tiene la finalidad de proporcionar unos conocimientos básicos sobre el Productos de aceite de palma y cómo afiliarse a la RSPO. Debe utilizarla como recurso para la formación interna o la comunicación dentro de su propia cadena de suministro en apoyo de sus propios objetivos empresariales relacionados con el aceite de palma sostenible certificado (APSC).

¿Qué son el aceite de palma y de palmiste?

EL ACEITE DE PALMA ES UN ACEITE MUY VERSÁTIL QUE SE OBTIENE DE LA PULPA DEL FRUTO DE LA PALMA ACEITERA. LA SEMILLA DEL FRUTO, CONOCIDA COMO PALMISTE, SE TRITURA PARA EXTRAER EL ACEITE DE PALMISTE



Se utiliza como aceite de cocina y es el principal ingrediente de margarinas, confitería, helados y comidas preparadas. Es además la base de detergentes líquidos, jabones y champús, pintalabios, ceras y abrillantadores, lubricantes industriales y biocombustibles.



¿Dónde se produce el aceite de palma?

LA PALMA DE ACEITE ES NATIVA DE ÁFRICA OCCIDENTAL

Hoy en día se cultiva con fines comerciales en Asia, África y América Latina, ya que sólo crece bien en regiones tropicales.



El 85%

del aceite de palma del mundo proviene de Indonesia y Malasia.



4.5 millones de personas

se ganan la vida con su cultivo y producción.

¿Por qué utilizamos productos del aceite de palma en los alimentos?



APARIENCIA



EMULSIÓN



SABOR



TRANSFERENCIA DE CALOR



NUTRICIÓN



GRASA PARA COCINAR Y TEXTURA

El uso de productos del aceite de palma está muy extendido en los sectores del hogar y la higiene personal.



El 2% de la producción mundial de aceite de palma y de palmiste se utiliza en cosmética.



El 3% se utiliza en productos para la limpieza del hogar. Tanto para la limpieza del hogar como para el cuidado personal lo que se utiliza principalmente son derivados del aceite de palma.

Aceites de palma y de palmiste: el proceso y los términos utilizados en el sector

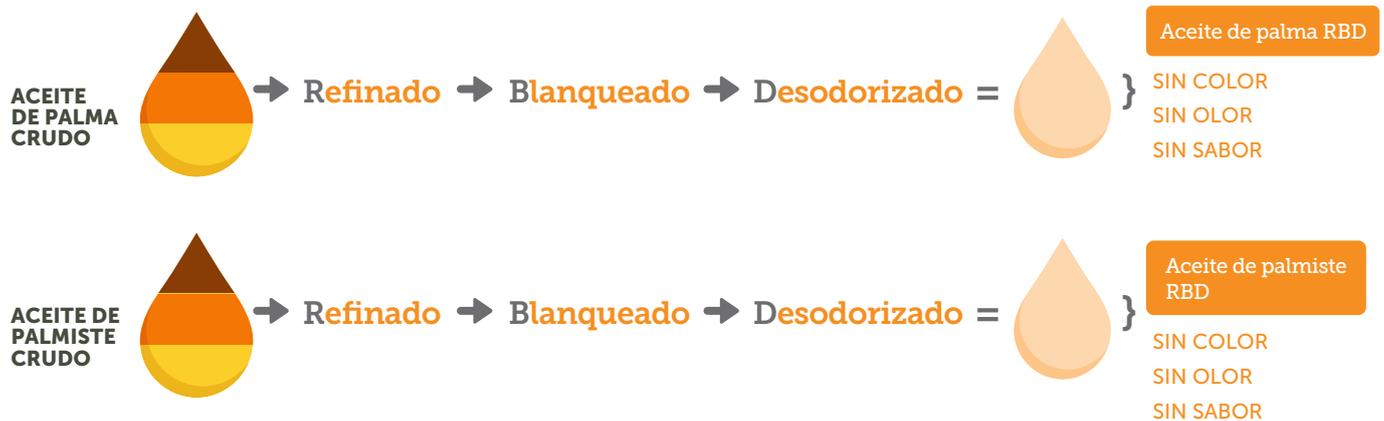
Extractoras



Triturado



Refinación, blanqueo y desodorización



Términos más utilizados

Interesterificación (IE): reformulación de los aceites para lograr propiedades diferentes. Las cadenas de carbono son separadas de la estructura troncal de glicerina y reconectadas en una formación diferente. La IE tiene usos específicos en el sector de la alimentación.

Hidrogenación: incorporación de gas hidrógeno para elevar el punto de fusión del aceite con el fin de endurecerlo.

Glicerólisis: proceso de creación de agentes emulsionantes añadiendo glicerina.

Índice de yodo: método de medición de la grasa insaturada utilizado para describir las características del aceite.

Propiedades de los agentes emulsionantes: facilitan la mezcla de aceite y agua, mejorando notablemente la textura de muchos alimentos. También ayudan a mantener la

calidad y el frescor, evitando la aparición de moho, que es lo que sucedería si el aceite y la grasa se separaran. Usos: margarina, productos para untar bajos en grasa, galletas, pasteles, helados, pan, etc.

Mono y diglicéridos: agente emulsionante E471 obtenido mediante glicerólisis combinando glicerina de aceite de palma y aceite de palma o fracciones de este.

Triglicéridos de cadena media (TGCM): resultado de la reacción de los ácidos grasos saturados de cadena corta del aceite de palmiste con glicerina.

Productos oleoquímicos: una alternativa a los productos petroquímicos. Usos: detergente y biocombustible.

Aceites de palma y de palmiste: el proceso y los términos utilizados en el sector

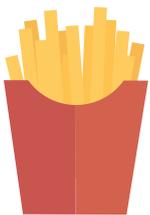
Fracción o derivado, ¿en qué se diferencian?

Fracción

Una fracción de aceite de palma es un producto obtenido por destilación fraccionada, que a veces recibe el nombre de fraccionamiento.



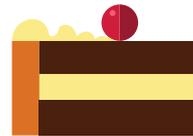
Fraccionamiento: consiste en dividir el aceite en varias partes o fracciones. Este proceso puede repetirse para obtener varias fracciones de una misma materia prima. En el caso del aceite de palma y del aceite de palmiste, el proceso de fraccionamiento se divide en seis niveles. Es posible fraccionarlo en más niveles para aumentar su utilidad. Para ello se enfría el aceite en condiciones controladas (cristalización), y después se filtra. En pocas palabras, la oleína de palma líquida se separa de la estearina sólida.



Oleína de palma refinada

LÍQUIDA A TEMPERATURA AMBIENTE

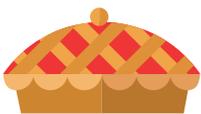
Usos: aceites para cocinar y elaboración de refrigerios.



Estearina doble

MUY DURA, FÁCIL DE PRODUCIR EN FORMA DE COPOS O POLVO

Usos: preparado en polvo para sopa y preparado en polvo para pastel.



Estearina de palma refinada

SÓLIDA A TEMPERATURA AMBIENTE

Usos: grasas para pastelería, margarinas y fabricación de jabón.



Estearina intermedia

PUNTO DE FUSIÓN INTERMEDIO

Usos: materia prima para margarina.



Oleína doble

(oleína de palma de doble fraccionamiento [OPDF] o superoleína):

ACEITE LÍQUIDO PARA FREÍR

Usos: en el sector de la restauración como aceite para freír.



Oleína de aceite de palmiste refinado

BAJO PUNTO DE FUSIÓN, EN GENERAL HIDROGENADA

Usos: crema polvo no láctea para café.



Fracción intermedia de palma

SÓLIDA A BAJA TEMPERATURA PERO SE FUNDE RÁPIDAMENTE

Usos: rellenos de tipo ganache para confitería, rellenos para galletas y aceite para freír.



Estearina de aceite de palmiste refinado

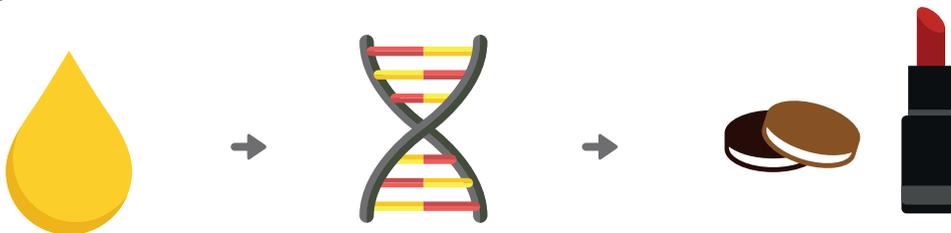
BAJO PUNTO DE FUSIÓN, BUENA ESTABILIDAD FRENTE A LA OXIDACIÓN

Usos: confitería, crema para galletas, helados y coberturas de chocolate.

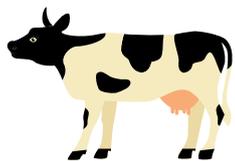
Aceites de palma y de palmiste: el proceso y los términos utilizados en el sector

Fracción o derivado, ¿en qué se diferencian?

Derivados

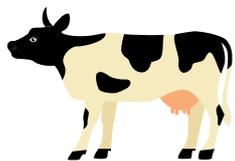


Un derivado de aceite de palma es un producto que se obtiene continuando el procesamiento del aceite después del fraccionamiento.



Ácido graso de palma destilado (AGPD)

Usos: piensos y detergentes.



Ácidos grasos de palmiste destilados (AGAPD)

Usos: piensos y detergentes.



Aceite de palmiste hidrogenado (AAPH)

Usos: helados, confitería, coberturas de chocolate, jabones, cosmética y biocombustibles.



Oleína de palma hidrogenada

BUENAS PROPIEDADES DE FUSIÓN
Usos: alternativas a las grasas lácteas.



Oleína doble hidrogenada

BUENAS PROPIEDADES DE FUSIÓN
Usos: rellenos para confitería.



Aceite de palma hidrogenado

ELEVADO PUNTO DE FUSIÓN

Usos: fabricación de agentes emulsionantes destilados y grasas en forma de copos y de polvo.



Oleína de palmiste hidrogenada

ALTA ESTABILIDAD, SE PUEDE PULVERIZAR

Usos: coberturas para confitería y cremas y blanqueadores para café.



Palma IE

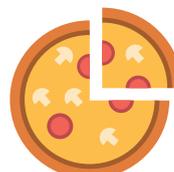
Usos: mezclas en polvo.



Oleína de palma IE

CRISTALIZACIÓN MEJORADA

Usos: confitería, grasas para rellenos de galletas.

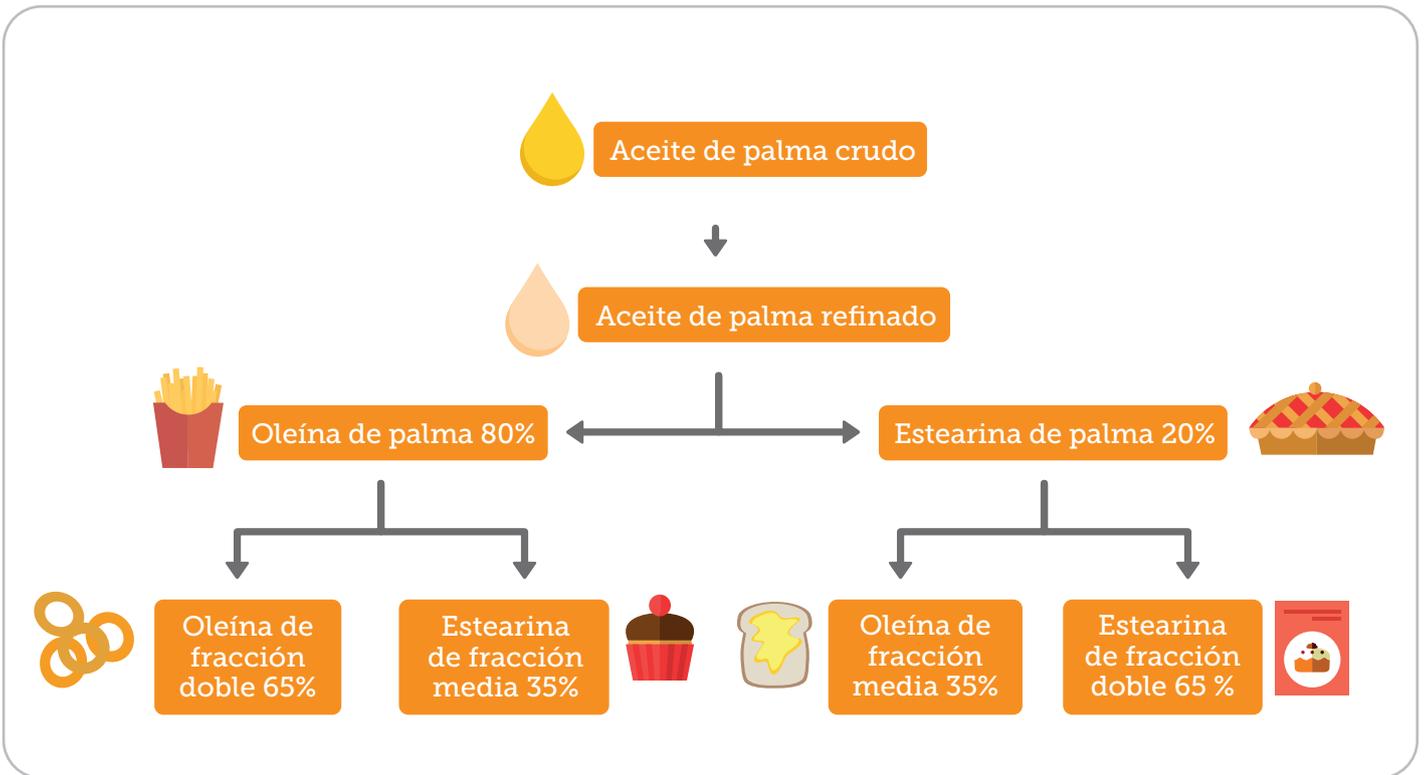


Estearina de palma IE

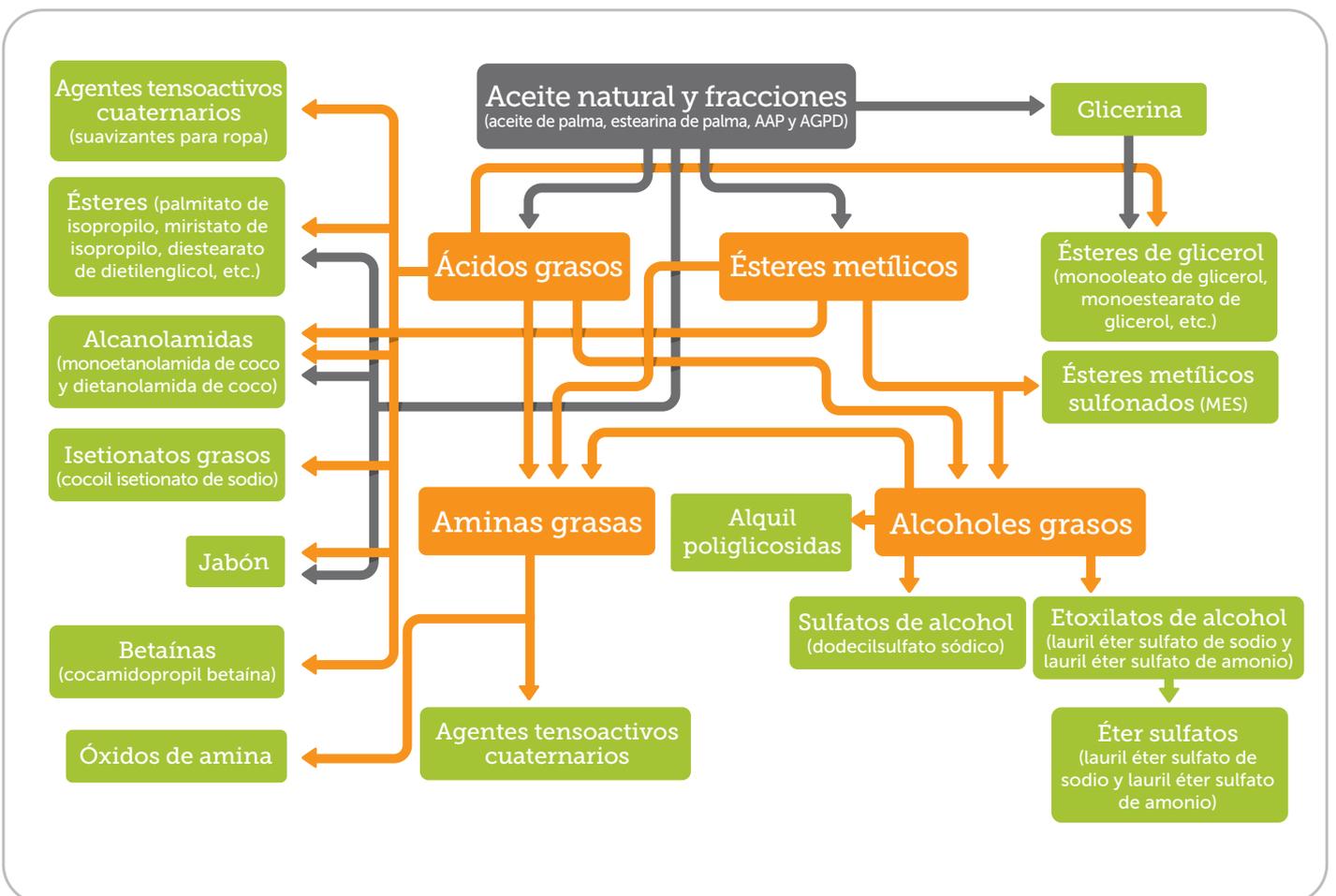
GRASAS EN FORMA DE COPOS

Usos: pmasa para pizza.

Fracciones del aceite de palma



Productos oleoquímicos



¿Dónde se utilizan productos oleoquímicos?

Ácidos grasos de palma y de palmiste, aminas grasas, ésteres metílicos y alcoholes grasos

Lauril éter sulfato de sodio

Uno de los derivados más utilizados en productos para la limpieza del hogar y el cuidado personal. Es un agente espumante y se utiliza en casi todos los productos que hacen burbujas (como jabones, champús y detergentes).

Agentes tensoactivos



Se utilizan en suavizantes para la ropa

Ésteres



Se utilizan en biocombustibles

Alcanolaminas



Se utilizan en champús

Isetionatos de ácidos grasos



Se utilizan en detergentes

Betaínas



Se utilizan en suavizantes para el pelo

Óxidos de aminas



Se utilizan como estabilizadores de la espuma en champús y cremas limpiadoras faciales

Ésteres metílicos y alcoholes grasos



Se usan en detergentes

Éster metílico sulfonado



Se usa en detergentes; tiene una alta tolerancia al agua caliza.

Glicerol procedente de la palma y el palmiste



Se utiliza en la fabricación de agentes emulsionantes

PRODUCTOS FRECUENTEMENTE MENCIONADOS QUE CONTIENEN ACEITE DE PALMA

- Ácido alfa-linolénico
- Ácido α-linolénico
- Ácido ascórbico
- Ácido caproico
- Ácido caprílico
- Ácido cáprico
- Ácido cítrico
- Ácido elaidico
- Ácido esteárico
- Ácido glutámico
- Ácido láctico
- Ácido láurico
- Ácido linoleico
- Ácido linoleico
- Ácido linoleiláidico
- Ácido mirístico
- Ácido miristoleico
- Ácido oleico
- Ácido palmítico
- Ácido palmitoleico
- Ácido ricinoleico
- Ácido sapienico
- Ácido vaccénico
- Alcohol butílico
- Alcohol cáprico
- Alcohol caprílico
- Alcohol cetílico
- Alcohol elaidolinoleico
- Alcohol elaidico
- Alcohol estearílico
- Alcohol heptadecílico
- Alcohol isostearílico
- Alcohol láurico
- Alcohol metílico
- Alcohol mirístico
- Alcohol octílico
- Alcohol oleico
- Alcohol palmitoleico
- Alcohol pelargónico
- Alcohol pentadecílico
- Alcohol tridecílico
- Alcohol undecílico
- Alcoholes sulfatados o etoxilados
- Alquil poliglicosida (APG)
- Butan-1-ol
- Cloruro de cetil trimetil amonio
- Cocamidopropil betaína
- Diacilgliceroles (DAG)
- Dietanolamida de coco
- Epiclorohidrina
- Estearamidopropil dimetilamina
- Estearato sódico
- Estearato-2
- Ésteres de azúcar
- Ésteres de glicerina
- Ésteres de propilenglicol
- Éter sulfatos de alcohol
- Etoxilatos de alcohol
- Gliceroles
- Isetionatos grasos (ISG)
- Kernalato sódico de palma
- Laurel sulfato de sodio
- Laurel-7
- Lauril sulfato de sodio
- Mezcla de ácido cáprico y caprílico
- Miristato de isopropilo
- Mono y diglicéridos
- Monoacilgliceroles (MAG)
- Monoetanolamida de coco
- Monoglicéridos destilados
- Óxido de laurilamina
- Palmitato
- Palmitato de isopropilo
- Palmitato de sodio
- Propilenglicol
- Sales de amonio cuaternario
- Sales de ácido mirístico
- Sulfatos de alcohol
- Triglicérido caprílico/cáprico
- Triglicéridos estructurados (TAG)
- 2-etilhexanol

Productos de aceite de palma sostenible certificado RSPO.

Los productos de aceite de palma obtenidos de forma sostenible con certificación RSPO ayudan a reducir el impacto negativo que tiene el cultivo de la palma de aceite sobre el medio ambiente y las poblaciones locales. La RSPO reúne a todas las partes interesadas del sector del aceite de palma para desarrollar e implantar estándares internacionales para el cultivo sostenible de la palma de aceite y el uso de productos de aceite de palma. Es una organización sin ánimo de lucro y cuenta con más de 2800 miembros en todo el mundo que representan el 40 % del sector del aceite de palma.

Cadenas de suministro de la RSPO

La RSPO ha establecido 2 sistemas de certificación:

HAY UN SISTEMA PARA GARANTIZAR QUE EL ACEITE DE PALMA SE PRODUZCA DE FORMA SOSTENIBLE, LLAMADO "CERTIFICACIÓN DE LOS PRINCIPIOS Y CRITERIOS"

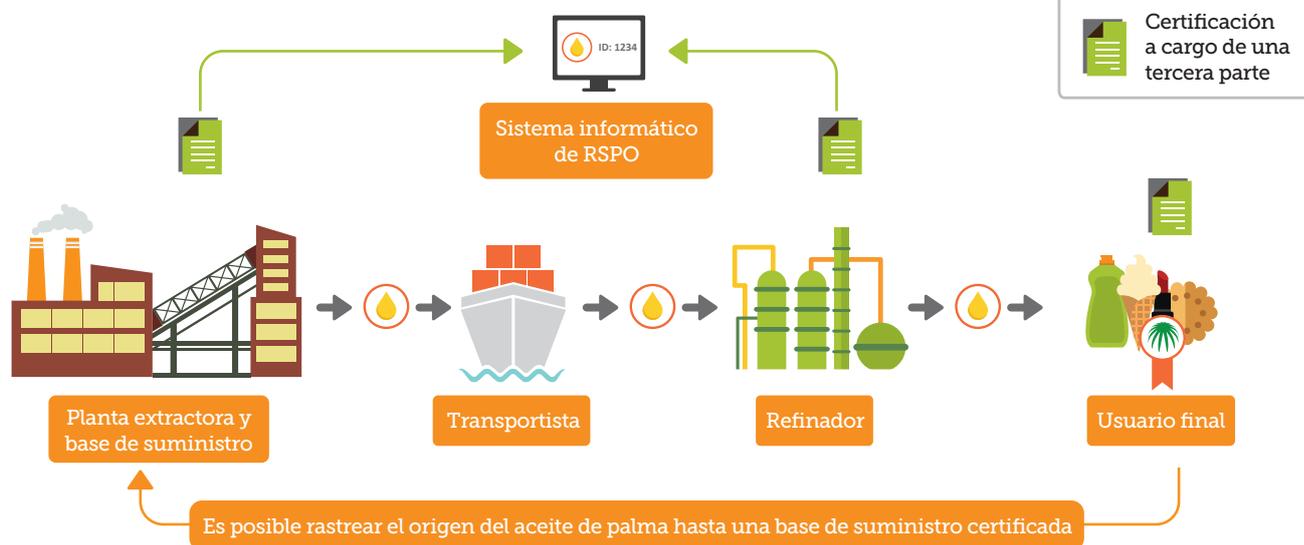
HAY OTRO SISTEMA PARA GARANTIZAR LA INTEGRIDAD DEL COMERCIO DE ACEITE DE PALMA SOSTENIBLE, ES DECIR, PARA ASEGURARSE DE QUE EL ACEITE HAYA SIDO PRODUCIDO DE VERDAD POR PRODUCTORES CERTIFICADOS.



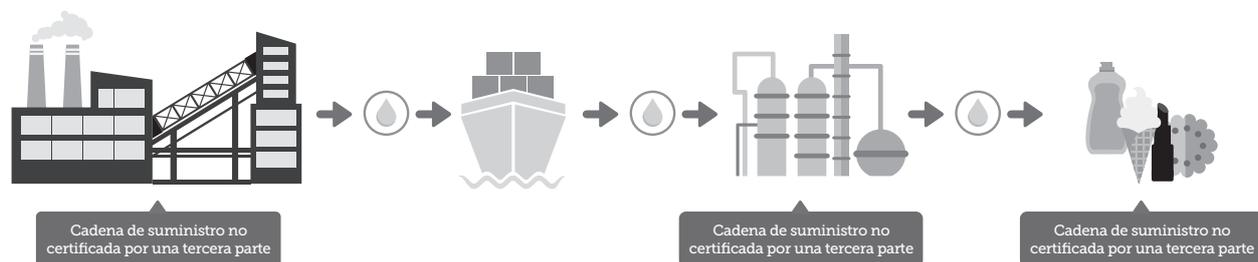
Ambos sistemas exigen la certificación por organismos de certificación externos independientes. Estos sistemas de certificación tan rigurosos reducen considerablemente el riesgo para los consumidores del uso de aceite de palma no sostenible.

Identidad preservada

El aceite de palma sostenible de una única fuente certificada identificable permanece separado del aceite de palma corriente a lo largo de la cadena de suministro.

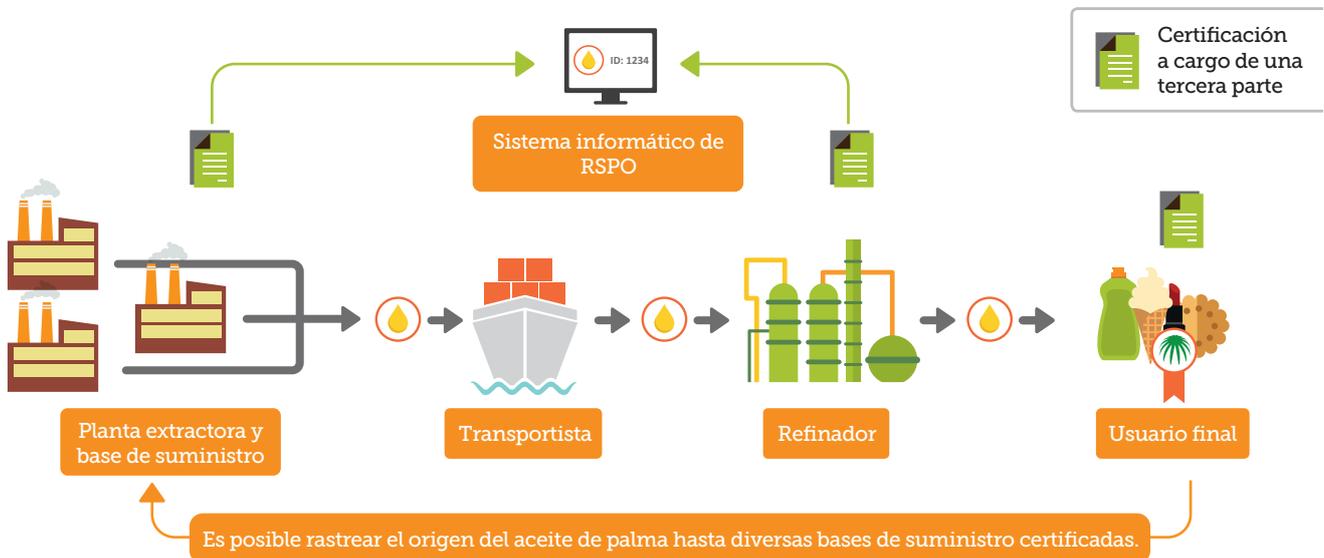


Aceite de palma convencional

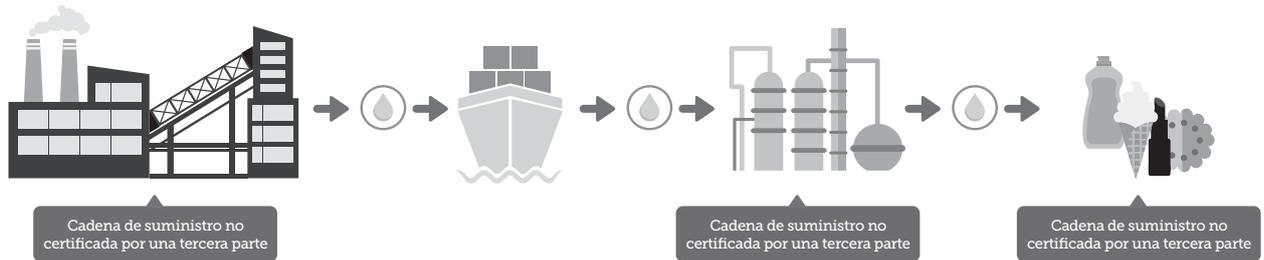


Segregado

El aceite de palma sostenible de diversas fuentes certificadas permanece separado del aceite de palma corriente a lo largo de la cadena de suministro.



Aceite de palma convencional



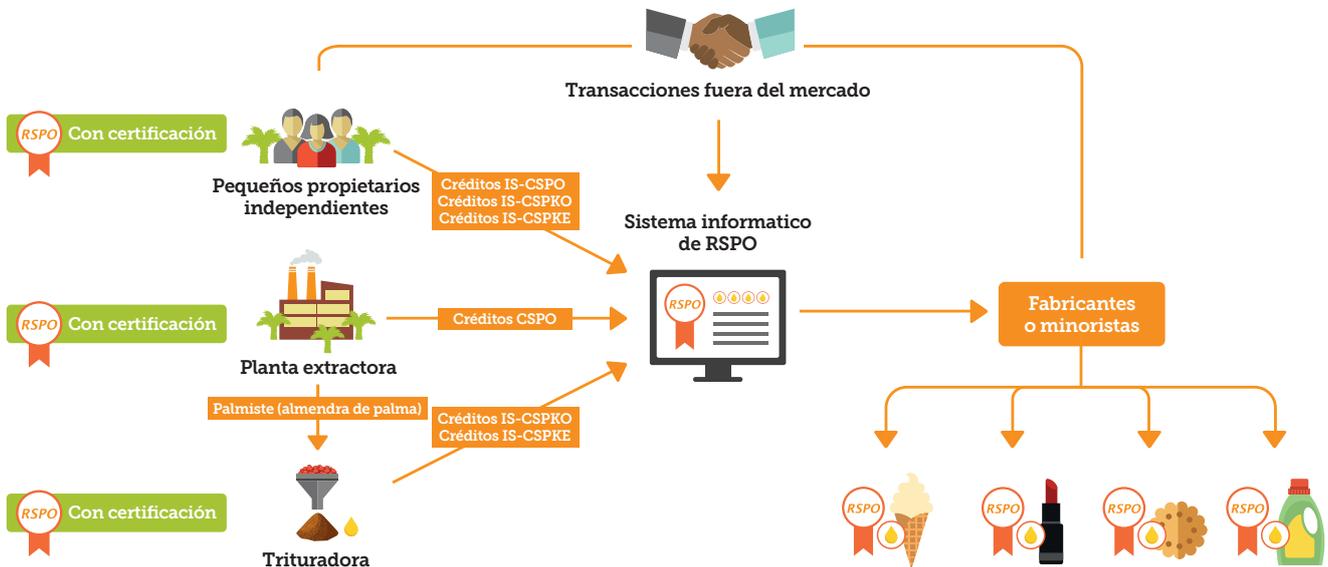
Balance de masas

El aceite de palma sostenible procedente de fuentes certificadas se mezcla con aceite de palma convencional en toda la cadena de suministro.



Comercio de certificados (Book & Claim)

La cadena no es supervisada para detectar la presencia de aceite de palma sostenible. Los fabricantes y minoristas pueden comprar un crédito de un productor certificado por la RSPO para demostrar su apoyo a la producción sostenible de palma.



Comunicación con sus clientes

Como miembro de la RSPO podría estimar oportuno promover más su calidad de miembro. Para obtener más información, descargue las reglas de la RSPO sobre Comunicaciones de Mercado y Declaraciones. www.rspo.org

¿Tiene alguna pregunta?
Pregunte a la RSPO.

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

www.rspo.org

CONTACTE CON NOSOTROS

Para preguntas relacionadas con la membresía:
membership@rspo.org

Para preguntas relacionadas con la
certificación de la cadena de suministro:
certification@rspo.org

Para preguntas relacionadas con la marca registrada:
trademark@rspo.org

www.rspo.org