

El palmicultor

Abril de 2006 No. 410

Boletín Informativo de la Federación Nacional de Cultivadores de Palma de Aceite - Fedepalma

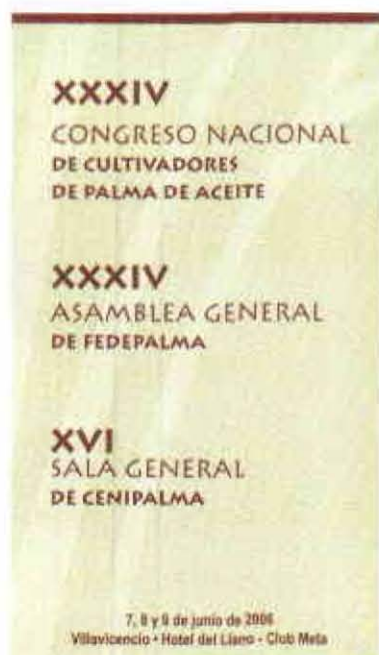
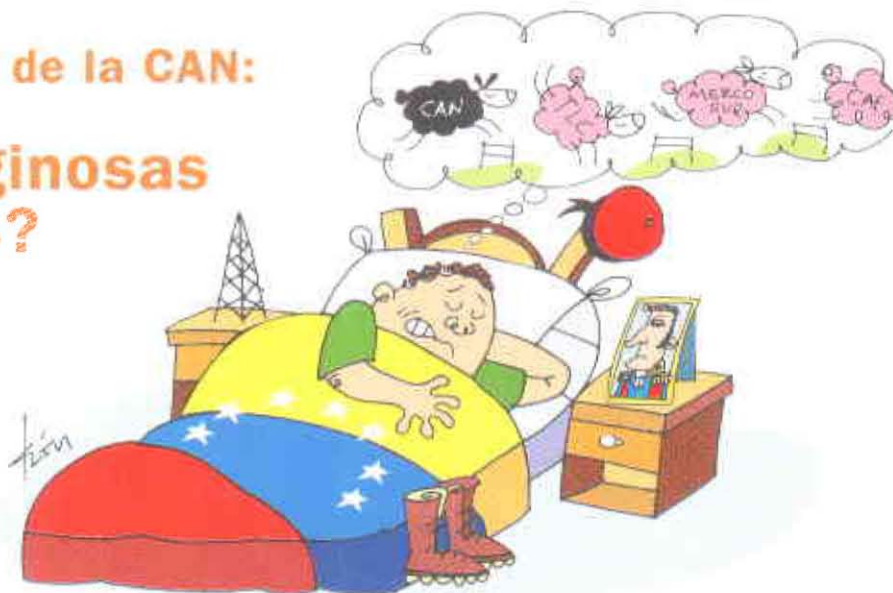
Tarifa postal reducida No. 632 Ven. Dic/2007 ISSN 0121-2915. Publicación cofinanciada por el Fondo de Fomento Palmero

Con el retiro de Venezuela de la CAN:

¿se afectan oleaginosas colombianas?

El presidente de Venezuela, Hugo Chávez, decidió retirar a su país de la Comunidad Andina de Naciones. ¿De qué manera afecta esa medida a la cadena de semillas oleaginosas, aceites y grasas de nuestro país?

| 16



Eventos de empresarios palmeros en Villavicencio

El Palmicultor invita a todos los palmicultores registrados para que asistan al encuentro gremial anual que se realizará los días 7, 8 y 9 de junio próximo, en Villavicencio, y aprovechen la oportunidad de visitar la región llanera que ofrece un interesante paquete turístico. Lo invita-

mos a que acuda con acompañantes y disfrute de la belleza y acogedora capital del Meta y sus alrededores. Para información turística pueden contactar a Ivonne Carleo, de Gema Tours Ltda., al e-mail:

gerenciabog@overgematours.com.co

| 15

Productores defienden a la palma aceitera de falsas acusaciones

Una fuerte polémica entre los países productores de palma de aceite desató un aviso publicitario de una organización norteamericana en el periódico The New York Times, que la acusa de atentar contra los hábitats de animales salvajes en extinción.

| 22

Biodiésel: a prueba en la Panamericana

En menos de 15 días intrépidos conductores recorrerán la carretera Panamericana, desde Alaska hasta Ushuaia (Argentina), en un automóvil que utiliza biodiésel. Colombia está en la ruta, adonde llegarán el 12 de mayo.

| 26

Países productores defienden a la

El 21 de marzo pasado, el Center for Science in the Public Interest (CSPI) publicó un aviso de una página en uno de los más prestigiosos periódicos de Estados Unidos: The New York Times. En él se lee: «¿ muriendo por una galleta?» (haciendo referencia a los orangutanes), para acusar a la palma de aceite de destruir los hábitats de animales salvajes con el fin de producir aceite que utilizan, entre otros, los fabricantes de esos alimentos en sus preparaciones. Y, como si esto fuera poco, el aviso afirma que el aceite de palma promueve las enfermedades cardíacas.

Como era de esperarse, la propaganda causó la indignación de los principales países productores de aceite de palma –incluido Colombia, que ocupa el quinto lugar en el mundo–, que no dudaron en tacharla de mentirosa y contradecirla con serios y bien fundados argumentos.

Ya el año pasado el CSP había insinuado la extinción de orangutanes a manos de la palma de aceite y ya también había obtenido una contundente respuesta de Malasia, el primer productor del mundo.

En esta oportunidad, el Malaysian Palm Oil Board de la nación asiática reaccionó con más fuerza y le envió al The New York Times una detallada descripción de su realidad ambiental. Lo propio hizo Fedepalma (ver página 24) para aclararle a la opinión pública que definitivamente en Colombia no hay orangutanes, los em-

presarios palmeros siguen con rigurosidad las leyes ambientales, y que practican una estrategia que implica lograr la compatibilidad del buen negocio con la protección del ambiente y el bienestar de las comunidades a su alrededor.

Y es que la publicidad podría causarle un enorme daño a nuestro país, que está viendo en la palma de aceite una alternativa para ofrecerles progreso a zonas tradicionalmente sumidas en

la pobreza, el abandono estatal y el subdesarrollo. Podría llegar inclusive a convertirse en una especie de barrera no arancelaria (de las muchas que ha impuesto Estados Unidos a los productos colombianos), que impediría al aceite de palma nacional alcanzar a los consumidores de ese país, con un producto saludable, nutritivo y de la más alta calidad.

De hecho, en la década de los ochenta la asociación de sojeros norteamericanos realizó una agresiva campaña publicitaria para



Respuesta de Malasia al CSPI

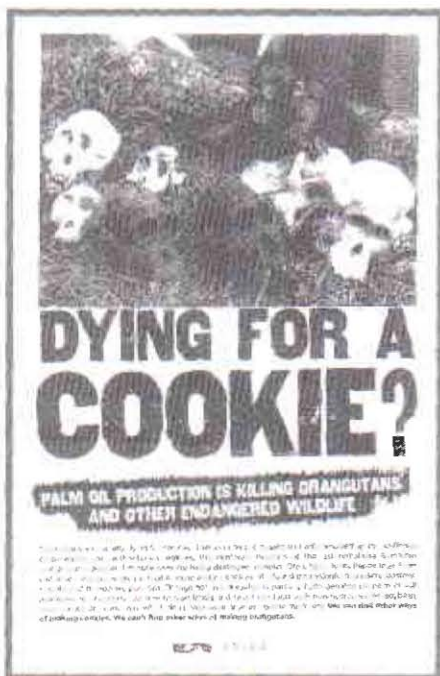
Hechos sobre

El Center for Science in the Public Interest (CSPI) publicó en este periódico, el martes 21 de marzo de 2006, una viñeta publicitaria en la que se acusaba a los productores de aceite de palma como ávidos destructores de hábitats de vida salvaje, así como de poner en riesgo la existencia del orangután. Con respecto a lo que sucede en Malasia, el mayor productor de aceite de palma a nivel mundial, estas acusaciones son falsas.

En Malasia, desde hace más de dos décadas, los terrenos utilizados para el cultivo de la palma de aceite han sido zonas destinadas específicamente para la agricultura; o fueron anteriormente cultivos de caucho, cocoa y coco. En la actualidad, 60% del país lo constituye selva virgen. Tomando conjuntamente las zonas de cultivos perennes, como los de palma de aceite, alrededor de 76,3% de los territorios en Malasia se encuentran cubiertos por selva y árboles. La exuberancia del hábitat de la palma de aceite promueve y sostiene la biodiversidad.

El sector de la palma de aceite en Malasia está sujeto a una gran variedad de leyes ambientales, las cuales siguen muy de cerca. La legislación incluye regulaciones sobre la calidad de los diversos usos de la tierra y normas sobre usos de pesticidas, entre otros (Land Conversion Act of 1960, Environmental Quality Act of 1974, Pesticide Act of 1974, National Park Act of 1984 y la Environmental Quality Act of 1986). Por ejemplo, para deforestar 500 hectáreas de bosque nativo, o más, se necesita la aprobación del Malaysia Department of Environment junto con un estudio en donde se evalúe el impacto ambiental de la deforestación. De igual manera, existen muchas zonas de selva virgen en las que la deforestación para cultivo de aceite de palma está prohibida. En casos en los que se deforeste para cultivar palma de aceite, existen normas estrictas que prohíben la roza y que regulan cuidadosamente la tala indiscriminada. En Malasia, las prácticas del sector de la palma de aceite son cuidadosas del medio ambiente en relación con el uso de fertilizantes, pesticidas y manejo de residuos sólidos.

Las políticas de protección y rehabilitación de la vida salvaje han producido los santuarios ecológicos de Kinabatangan y



Este es el aviso publicitario que desató la polémica internacional en los países productores de palma de aceite.

palma de aceite de falsas acusaciones

atacar al aceite de palma, evitar que los norteamericanos lo consumieran y así poder tener un mercado mucho más amplio para su producto. En aquella ocasión ese gremio logró su cometido y por eso en Estados Unidos no se demanda el aceite propio del trópico. Las actuales circunstancias indicarían que se está orquestando algo parecido en el mismo sentido, debido a que el mercado de ese país está buscando nuevas alternativas a los aceites que contienen trans, unos ácidos perjudiciales para la salud presentes en los aceites como los producidos allí cuando se some-

ten a un proceso de hidrogenación para solidificarlos (Recuérdese que el aceite de palma es semi-sólido en su estado natural y no necesita pasar por ese proceso para ser usado en múltiples aplicaciones).

En los siguientes recuadros se pueden leer las respuestas del MPOB y de Fedepalma al aviso publicado por CSPI en The New York Times. Copia de la carta colombiana se les envió al embajador de nuestro país en Estados Unidos, al director del CSPI y a los medios de comunicación nacionales. 

el aceite de palma

Sepilok, en donde se protegen tanto la vida salvaje como la del orangután. Este último es un lugar en el que se les permite a los orangutanes, en especial a los jóvenes que han sido privados de su hábitat natural, crecer y desarrollarse antes de regresar a la vida salvaje. En estos lugares también se preserva la vida de otras especies, entre las que se incluyen variedades de osos, rinocerontes, elefantes pigmeos, monos y aves. Otros proyectos de protección de la vida salvaje incluyen la protección del rinoceronte asiático, proyectos de conservación de la vida acuática en lagos y un proyecto de conservación del lemur.

Recientemente, las reservas forestales de Ulu Segama y Malua, que totalizan 237.777 hectáreas y constituyen el hábitat primario del orangután de Sabah, fueron designadas como áreas sostenibles que permiten mantener la biodiversidad de la zona.

Por otra parte, el CSPI asegura, de manera errada, que el aceite de palma produce enfermedades cardíacas. A pesar de que a nivel mundial el uso del aceite de palma es bastante extendido para la preparación de alimentos, en Estados Unidos, además de que se usa principalmente para productos horneados, representa un componente bastante reducido del consumo de aceites comestibles. El consumo de aceite de palma por parte de la industria alimenticia en Estados Unidos ha aumentado debido a las recientes preocupaciones sobre los riesgos de consumir grasas trans y a las normas impuestas por la FDA en cuanto a la información que debe aparecer en los alimentos producidos con este tipo de grasas. El aceite de palma les representa a los productores de alimentos una alternativa más natural frente a los aceites hidrogenados que contienen grasas trans. El aceite de palma, como lo reconoce el CSPI, es una alternativa más saludable frente a los aceites parcialmente hidrogenados.

El aceite de palma no produce enfermedades cardíacas. En Estados Unidos, Europa y Asia se han realizado estudios en humanos cuyos resultados encuentran, de manera consistente, que no hay aumentos significativos en los niveles totales de colesterol cuando se sustituye el aceite de palma por otro tipo de grasas en las dietas normales. En algunos de estos estudios

se encontró que inclusive el aceite de palma contribuye a incrementar significativamente los niveles de colesterol bueno.

No existe ningún tipo de evidencia que demuestre que el aceite de palma produce enfermedades cardíacas. Los norteamericanos deberían escoger una dieta más balanceada y saludable, y consumir con moderación muchos de los alimentos que contienen grasas y aceites. No existe una justificación verosímil para eliminar del todo de las dietas alimentos que contengan aceite de palma. Investigaciones realizadas en Estados Unidos llegaron a la conclusión de que una mezcla de 50% aceite de palma, 40% aceite de soya y 10% aceite de colza logra la composición ideal de ácidos grasos, alcanzando la relación uno a uno entre los ácidos grasos saturados, monoinsaturados y poliinsaturados, recomendada por la American Heart Association. Esta mezcla ha producido resultados visibles en cuanto al mejoramiento de los niveles de colesterol en pacientes cuyo consumo de aceite sigue esa composición; de igual manera, la FDA ha reconocido la efectividad de esta mezcla.

La mayoría de las mezclas de aceites que contienen aceite de palma para la preparación de galletas en Estados Unidos cuentan con una composición de ácidos grasos que se aproximan a esta mezcla ideal; los resultados se han notado en los niveles de colesterol que producen.

Resulta irónico que el CSPI, desconociendo la investigación científica que se ha llevado a cabo sobre esta mezcla, incite a los consumidores a no aprovechar las mezclas benéficamente nutricionales, así como a evitar el consumo de productos que no contienen grasas trans. Esperamos en un futuro trabajar conjuntamente con el CSPI para cuidar los intereses de los consumidores.

Muchas gracias.

Dr. YUSOF BASIRON
Director general MPOB