



Olio di palma: quattro ragioni per non cedere alla tentazione del «bashing»

Tra pochi giorni, le cittadine e i cittadini svizzeri dovranno pronunciarsi sull'accordo di libero scambio con l'Indonesia. Questo accordo è importante per entrambe le parti, a seguito tra l'altro delle sue disposizioni all'avanguardia in materia di sostenibilità. Gli oppositori all'accordo si preoccupano poco di questo, ma stanno cercando di trasformare il voto in una discussione di principio sull'olio di palma. Quattro ragioni per cui la focalizzazione sull'olio di palma è un errore.

Il prossimo 7 marzo, gli Svizzeri si pronunceranno sull'entrata in vigore dell'accordo di libero scambio negoziato con l'Indonesia. Quest'ultimo sopprime numerosi ostacoli al commercio attuali che intralciano le importazioni e le esportazioni. I suoi vantaggi appaiono incontestati. Tuttavia, il dibattito pubblico si focalizza sulle importazioni di olio di palma sebbene l'accordo preveda criteri in materia di sostenibilità severi e vincolanti in virtù del diritto internazionale. Gli oppositori chiedono tra l'altro il boicotto dell'olio di palma e la sua esclusione dall'accordo. Ecco quattro ragioni per le quali le critiche nei confronti dell'olio di palma non sono per niente costruttive.

1. BOICOTTARE L'OLIO DI PALMA NON È OPPORTUNO ED EFFICACE DAL PUNTO DI VISTA ECOLOGICO

Con lo slogan «Stop all'olio di palma», gli oppositori all'accordo con l'Indonesia chiedono niente di meno che un boicottaggio dell'olio di palma. In questo modo, affermano che in caso di rifiuto dell'accordo, la Svizzera non importerebbe più olio di palma proveniente dall'Indonesia, ciò che è falso. In primo luogo, il voto non si

riferisce a un divieto delle importazioni. Secondo, l'Indonesia, in quanto paese in via di sviluppo, beneficia già di concessioni tariffarie sulle esportazioni di olio di palma a destinazione della Svizzera nell'ambito del sistema di preferenze generalizzate (SPG) – un rifiuto il 7 marzo non cambierebbe nulla. L'accettazione dell'accordo garantirebbe invece che unicamente l'olio di palma prodotto in maniera sostenibile e tracciabile possa in futuro essere importato a tariffe preferenziali. Questi negoziati rappresentano un importante successo. Aumentando la sua richiesta di olio di palma sostenibile, la Svizzera incita i produttori indonesiani ad adeguare i loro processi di produzione.

Secondo il WWF, l'olio di palma richiede da quattro a nove mesi meno terra di altri semi oleosi. Pertanto, il consumo di acqua per chilo di olio prodotto è inferiore per l'olio di palma rispetto a qualsiasi altra pianta oleaginosa. La produzione di questo olio richiede inoltre meno pesticidi ed erbicidi. Le palme da olio presentano un rendimento costante e sostenibile su una durata che può andare fino a 30 anni e sono meno vulnerabili alle malattie rispetto ad altre piante da olio. Pertanto, anche il WWF mette in quardia contro il boicottaggio dell'olio di palma.

2. ESISTONO VARI MARCHI PER L'OLIO DI PALMA SOSTENIBILE - IL RSPO È RITENUTO PARTICOLARMENTE SEVERO

Uno dei principali argomenti degli oppositori è che non esiste olio di palma «sostenibile». Tuttavia, questo argomento ha le gambe corte. Di fatto, non riconosce il fatto che siano stati profusi notevoli sforzi in questi ultimi anni per rafforzare e sviluppare continuamente le norme di sostenibilità riconosciute a livello internazionale per l'olio di palma.

L'accordo con l'Indonesia sostiene esplicitamente questi sforzi. In materia di sostenibilità, la Svizzera si basa tra l'altro sui criteri sviluppati dalla Round table on sustainable palm oil o RSPO. Si tratta di un marchio internazionale tra molti altri. È attualmente il più diffuso e il più severo in questo settore: soltanto gli importatori di olio di palma che presentano un certificato RSPO valido per la catena d'approvvigionamento beneficiano di concessioni tariffarie. Degli organismi di certificazione indipendenti effettuano delle ispezioni sul campo almeno una volta all'anno per assicurarsi che i produttori rispettino effettivamente i criteri specificati.

3. LE IMPORTAZIONI DI OLIO DI PALMA NON MINACCIANO LA PRODUZIONE SVIZZERA DI SEMI OLEOSI

Un altro argomento che gli oppositori all'accordo amano brandire concerne il suo impatto sull'agricoltura svizzera. Secondo loro, importare olio di palma a buon mercato metterebbe in pericolo gli oli vegetali indigeni e penalizzerebbe una produzione locale sostenibile. Questo argomento non tiene. Le concessioni tariffarie con l'Indonesia sono state negoziate in accordo con gli ambienti agricoli svizzeri e sono ampiamente comparabili a quelli già attribuiti dalla Svizzera ad altri partner commerciali. Per questo l'Unione svizzera dei contadini sostiene l'accordo con l'Indonesia e si impegna pubblicamente a suo favore – a fianco di altri attori del settore agroalimentare.

A ciò si aggiunge che l'olio di palma è già meno caro dell'olio di colza, motivo per il quale non ci si deve attendere una riduzione dei semi oleaginosi prodotti in Svizzera. Secondo il Consiglio federale, le importazioni globali di olio di palma non dovrebbero aumentare – dal il 2013 sono diminuite del 37%. Se, contro ogni aspettativa, il mercato svizzero dei semi oleaginosi dovesse trovarsi sotto pressione, una clausola di salvaguardia integrata all'accordo permetterebbe alla Svizzera di adottare delle misure.

4. NEL 2019 LA SVIZZERA HA IMPORTATO MENO DI DUE CONTAINER DI OLIO DI PALMA PROVENIENTE DALL'INDONESIA

I punti elencati in precedenza mostrano chiaramente che gli oppositori cercano di strumentalizzare la votazione sull'accordo di libero scambio con una discussione di principio sull'olio di palma. Questa polemica unilaterale è ingannevole: nel 2019 soltanto lo 0,0001% (ossia 35 tonnellate o 1,5 container) delle esportazioni di olio di palma indonesiano erano destinate alla Svizzera. Quasi il 100% dell'olio di palma importato è coltivato in maniera sostenibile.

Per saperne di più sui vantaggi dell'accordo, non esitate a leggere il dossierpolitica sul commercio e la sostenibilità. Troverete anche interessanti informazioni nella scheda informativa.

Tutto quello che c'è da sapere sull'olio di palma (FR)