

PRODUKTER MED RISIKO FOR SKOVRYDNING

SOJA

bruges som proteinfoder til svin, malkekvæg, kyllinger og opdrætsfisk. Hele 90% af den soja, der anvendes i EU, går til dyrefoder, og kun 5% anvendes direkte i fødevarer til mennesker. Problemet med soja og skovrydning handler om den store efterspørgsel på foder til kød- og mælkeproduktionen - ikke om den lille andel af sojabønner som bruges direkte i fødevarer.

Produkter med forbindelse til skovrydning via soja er:

- Svinekød undtagen økologi.
- Kylling undtagen økologi.
- Mælk og mejeriprodukter undtagen økologi.
- Fisk fra opdræt, læs på etiketten for særligt laks og havørred, hvis du vil vide om det er fisk fra en vild bestand eller fra opdræt.
- Oksekød undtagen økologi eller fra dyr, der går på græs hele året.



OKSEKØD

produktionen af oksekød i Sydamerika er en af de største drivkræfter bag skovrydning. EU importerer især oksekød fra Brasilien, Argentina og Uruguay. Især i Brasilien er situationen horribel, mindst 17% af det brasilianske oksekød, der importeres til EU, kan komme fra områder, hvor der er ryddet skov.

KAKAO



er årsag til skovrydning i især Vestafrika, og eksempler på produkter linket til skovrydning er chokolade, kager og is.



KAFFE

45% af verdens kaffeimport havner i EU. Omkring 100.000 hektar skov ryddes årligt for at gøre plads til kaffeplantager, det svarer til et område dobbelt så stort som Falster. EU's kaffeimport kommer primært fra Syd- og Mellemerika, samt Vietnam.

NATURGUMMI

er årsag til skovrydning i især Sydøstasien og Vestafrika. 25% af verdens import af naturgummi havner i EU, hvor det anvendes i en lang række produkter.



TROPISK TØMMER

fra en lang række lande har stor risiko for at komme fra skovrydning. Så undgå helt produkter lavet af tropisk tømmer, og køb i stedet møbler og tømmer af nordiske træsorter som fyr, gran, eg eller birk. Og køb genbrugstræ eller -møbler, når det er muligt.

PALMEOLIE

findes i rigtig mange forskellige produkter, og er det produkt, som globalt står for mest skovrydning - faktisk er der palmeolie i op mod halvdelen af alle varer på supermarkedshylderne. Olien indgår i hundredvis af kemiske forbindelser, der bruges til alt fra stearin og maling til margarine. Margarine og olie indgår i en lang række af produkter som eksempelvis kiks, cookies, kager og lignende. Palmeolie indgår også i mange produkter, som er blevet friturestegt som fx chips og ristede løg. Og den findes også i produkter som tandpasta, shampoo og i rengøringsmidler, og den bruges i foder til dyr.

Hvordan skal man som forbruger kunne gennemskue, om der er palmeolie i et produkt? Til at starte med kan du læse varedeklarationen, men her møder du ofte yderligere udfordringer, da palmeolien ofte går under andre betegnelser. Fx er vegetabilsk olie oftest lig med palmeolie, når det ikke er angivet, hvilken type vegetabilsk olie, der er tale om. Du kan altså ikke regne med, at palmeolie optræder som palmeolie.

Her er derfor en oversigt over navne/betegnelser for palmeolie:

Vegetabilsk olie, Vegetabilsk fedt, Palmekerneolie, Palmekerne, Palmefrugtolie, Palmate, Palmitate, Palmolein, Glyceryl, Stearate, Stearic Acid, Elaeis Guineensis, Palmitic Acid, Palm Stearine, Palmitoyl Oxostearamide, Palmitoyl Tetrapeptide-3, Sodium Laureth Sulfate, Sodium Lauryl Sulfate, Sodium Kernelate, Sodium Palm, Kernelate, Sodium Lauryl Lactylate/Sulphate, Hydrated Palm Glycerides, Etyl Palmitate, Octyl Palmitate, Palmityl Alcohol. Kilde: tænkd.dk.