Olio di palma bye bye

olio-di-palma-bbf26c31

etichetteDal 13 dicembre scorso, ovvero da quando la legge europea ha imposto di dichiarare esplicitamente gli ingredienti in etichetta, milioni di consumatori italiani ed europei hanno scoperto che dietro la dicitura “oli e grassi vegetali” si nasconde un ingrediente non proprio salutare: **l’olio di palma** . A lasciare particolarmente sconcertati è la diffusione del suo impiego, che abbraccia non soltanto l’industria alimentare, ma anche il mondo della cosmesi, trattandosi di un olio considerato molto versatile, oltre che disponibile sul mercato a prezzi contenuti rispetto ad altri oli vegetali maggiormente pregiati. Ma la cosa più allarmante è che la sua presenza negli alimenti confezionati non interessa soltanto i comuni prodotti da supermercato, ma anche i cibi biologici, tra cui, ad esempio. fette biscottate e biscotti per la colazione. Con l’entrata in vigore della nuova legge europea anche i produttori hanno iniziato a storcere il naso. L’inversione di tendenza sembra tuttavia abbia cominciato il suo corso e diverse grosse catene di supermercati hanno già dichiarato che questo grasso tropicale sparirà dai loro prodotti (alcuni l’hanno già eliminato).

Coop, Esselunga, Ikea e **LD market MD** sono alcune delle insegne che hanno aderito alla petizione (disponibile su change.org) promossa da ‘**Il fatto alimentare**’ che chiede l’abolizione dell’olio di palma.Ad appoggiare la campagna sono stati già 51mila firmatari che vedono nell’ingrediente un’insidia alla salute degli italiani.La petizione si rivolge, oltre che alle aziende, anche al Ministero della Salute affinché questo ingrediente venga escluso dalle forniture pubbliche inserendo la rinuncia tra le clausole per aggiudicarsi gli appalti “per l’approvvigionamento delle mense scolastiche, ospedaliere e aziendali, nonché dei distributori automatici collocati in scuole e pubblici edifici”.

Perché evitarlo - Il grande uso dell’olio di palma nell’industria alimentare commerciale si spiega col suo basso costo, che lo rende uno degli oli vegetali o alimentari più economici sul mercato. Il suo elevato contenuto di grassi saturi lo rende semi-solido a temperatura ambiente. Ciò avviene sia nel caso dell’olio di palma che nell’olio di palmisto. Entrambi presentano un contenuto di grassi saturi tanto elevati da avere spinto l’**Organizzazione Mondiale della Sanità** ad affermare come essi possano costituire un fattore di incremento del rischio di andare incontro a malattie cardiovascolari,

sulla base di ricerche definite come convincenti e confermate da studi successivi. Sotto accusa è un acido grasso saturo denominato acido palmitico e caratterizzato dalla presenza di 16 atomi di carbonio. Tale tipologia di grasso è in grado di agire aumentando i livelli del colesterolo e innalzando i rischi di coronopatia, secondo quanto rilevato da studi scientifici relativi all'olio di palma. Le affermazioni dell'OMS hanno suscitato l'opposizione del Malaysian Palm Oil Promotion Council, volto a difendere gli interessi economici del proprio Paese, relativamente al ricco settore produttivo legato all'olio di palma.

Al di là degli interessi economici, non possiamo trascurare il fatto che l'olio di palma rappresenta un grasso vegetale e un olio alimentare di scarsa qualità. Il suo elevato contenuto di grassi saturi può raggiungere il 50% nell'olio di palma derivato dai frutti e ben l'80% nell'olio di palma derivato dai semi. Il contenuto di grassi saturi dell'olio di palma non è controbilanciato da una sufficiente presenza di grassi polinsaturi benefici, tali da poterlo considerare come un alimento equilibrato. Non ci sono motivi validi per cui l'industria alimentare debba proseguire ad utilizzare questo ingrediente, al di là del fattore economico. È comprensibile che impiegare olio extravergine d'oliva o altri maggiormente pregiati comporterebbe costi maggiori, ma la salute dei consumatori potrebbe trarne vantaggio, come anche le aziende che si impegneranno ad evitare tale ingrediente.

olio-di-palma1**Il danno ambientale -** Ma il fattore salute non è l'unico 'peccato' dell'olio di palma. Purtroppo c'è anche un grandissimo problema legato all'ambiente. L'olio di palma è, dice ' Ilfattoalimentare.it', sinonimo di "rapina delle terre e di deportazione di milioni di famiglie africane e asiatiche (land grabbing). È inoltre causa primaria della deforestazione di aree boschive (prima causa di emissioni di Co2 nel sud-est asiatico) e della devastazione degli habitat naturali per lasciare spazio alle monocolture, come quelle della palma da olio. La conversione di foreste per la produzione di olio di palma sembra essere infatti oggi la causa principale della deforestazione in Indonesia, responsabile per circa un quarto della perdita di superficie forestale tra il 2009 e il 2011 e ora anche dell'Africa. Lo dice chiaramente un rapporto di **Greenpeace** intitolato Certifying Destruction che accusa gli standard di certificazione del settore di non essere in grado di fermare la distruzione delle foreste. La coltivazione di palme da olio sta sottraendo terreno a foreste dal valore inestimabile, comprese antiche foreste pluviali caratterizzate dalla presenza di ecosistemi irripetibili al mondo. C'è addirittura un filone di ricerca scientifica che attribuisce al fenomeno deforestazione un ruolo significativo nella diffusione del contagio di Ebola. Anche un rapporto appena pubblicato dall'Organizzazione mondiale della sanità sembra convalidare l'ipotesi che questa devastazione degli habitat abbia contribuito a propagare il virus. I ricercatori della University of Minnesota, la FAO e altre istituzioni, hanno ipotizzato che per colpa di gravi alterazioni negli ecosistemi forestali sia stato rotto un equilibrio che teneva il

virus nel profondo delle foreste, lontano dagli insediamenti umani. La distruzione delle foreste vergini e la sostituzione con vaste monocolture potrebbe aver facilitato il passaggio del virus dalla fauna selvatica agli ospiti umani.

La posizione di IKEA - L'obiettivo di IKEA è che tutto l'olio di palma usato nei prodotti di arredamento così come nei prodotti alimentari provenga da fonti certificate come sostenibili e segregate o che sia sostituito da materie prime più sostenibili entro Dicembre 2015. Nel frattempo, l'azienda acquista certificati "GreenPalm" per il 100% del volume di olio di palma usato nei suoi prodotti. L'acquisto di certificati GreenPalm supporta pratiche di produzione sostenibili di olio di palma direttamente nelle piantagioni.

La posizione di Barilla - Qualità, sicurezza alimentare e valore nutrizionale dei prodotti sono un'assoluta priorità di Barilla che opera ogni giorno per contribuire al benessere delle Persone e del Pianeta. In riferimento all'olio di palma, materia prima largamente utilizzata nella produzione di alimenti in tutto il mondo, Barilla lo utilizza per la consistenza, la fragranza e la neutralità di gusto che garantisce ai prodotti finali e perché rappresenta la soluzione ottimale per la sostituzione di grassi idrogenati che l'azienda ha scelto da tempo di non impiegare nei propri processi produttivi. L'olio di palma, essendo un grasso solido a temperatura ambiente consente di raggiungere caratteristiche organolettiche ottimali dei prodotti da forno e ha consentito l'eliminazione dei grassi idrogenati dai prodotti dell'azienda che, infatti, non utilizza grassi idrogenati in nessun prodotto. Tra il 2011 e il 2012, inoltre, 27 ricette sono state riformulate riducendo i grassi tra il 10% e il 26%; l'olio di palma può essere facilmente abbinato con oli ad elevato contenuto di grassi insaturi (es olio di girasole), consentendo di ridurre il contenuto di acidi grassi saturi nel prodotto finito senza avere problemi di stabilità e gusto e senza dover far ricorso ad additivi che conservino adeguatamente il prodotto.

La posizione di Heinz (Plasmon) - Heinzha completato al 100% la sua conversione all'utilizzo di olio di palma sostenibile certificato nel dicembre 2013. Il Comitato Direttivo Internazionale dell'Olio di Palma Sostenibile, che comprende il team di Approvvigionamento, Qualità e Ricerca & Sviluppo, valuta e facilita il rispetto di questo obiettivo a livello internazionale. Questa squadra lavora appositamente a stretto contatto con il dipartimento di Ricerca & Sviluppo per garantire che l'olio di palma sia utilizzato solo in nuovi prodotti quando non esiste una tecnica alternativa disponibile. Heinz sta riformulando le ricette esistenti per integrare fonti alternative ecologicamente responsabili. Heinz promuove l'uso di olio di palma proveniente da fonti sostenibili tramite l'adesione al Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO). Questa associazione non-profit riunisce le parti interessate – tra cui produttori di olio di palma, trasformatori o commercianti di olio di palma, manifatturieri, dettaglianti, banche e investitori, organizzazioni non governative di conservazione ambientale e naturale (ONG), e

le ONG sociali o di sviluppo – per sviluppare e implementare standard internazionali per l’uso di olio di palma sostenibile.