IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Olio di palma, importazioni triplicate in 10 anni

Sono più che triplicate (+212%) negli ultimi dieci anni le importazioni in Italia di olio di palma che nel 2015 hanno raggiunto il quantitativo record di oltre 1,6 miliardi di chili. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati Istat dai quali si evidenzia tuttavia per la prima volta un calo del 10% nei primi sette mesi del 2016 rispetto all'anno precedente conseguente al parere dell'Autorità Alimentare Europea (EFSA) nel quale si segnalano possibili effetti tossico o cancerogeni di alcuni contaminanti di processo che si sviluppano durante il processo produttivo nell'olio di palma e in altri oli vegetali, margarine e alimenti trasformati.

L'inversione di tendenza è dovuta al numero crescente di industrie alimentari che quest'anno hanno fatto giustamente la scelta prudenziale di togliere l'olio di palma nei propri prodotti. Una opportunità che puo' essere colta con la valorizzazione delle coltivazioni nazionali grazie alle profonde innovazioni che sono stati introdotte e alla disponibilità delle imprese agricole nazionali.

Alle preoccupazioni per l'impatto sulla salute a causa dell'elevato contenuto di acidi grassi saturi si aggiungono infatti quelle dal punto di vista ambientale perché l'enorme sviluppo del mercato dell'olio di palma sta portando al disboscamento di vaste foreste senza dimenticare l'inquinamento provocato dal trasporto a migliaia di chilometri di distanza dal luogo di produzione e naturalmente le condizioni di sfruttamento del lavoro delle popolazioni locali private di qualsiasi diritto.

Per consentire scelte di acquisto consapevoli da parte dei consumatori è stato introdotto il 13 dicembre 2014 nella legislazione comunitaria sotto il pressing della Coldiretti l'obbligo di specificare in etichetta la natura dell'olio eventualmente utilizzato nei prodotti alimentari confezionati. Non è più possibile pertanto utilizzare la dicitura generica olio vegetale, giocando sul fatto che nella nostra tradizione quando si pensa all'olio si pensa a quello di oliva, ma si deve indicare con precisione di quale olio si tratta. Per i prodotti venduti sfusi al forno o in panetteria deve essere sempre esposto e a disposizione dei consumatori, l'elenco degli ingredienti utilizzati.