

Fare chiarezza su olio di palma tossico, nel 2015 +35% import

Aumentano del 35 per cento le importazioni di olio di palma in Italia nel primo mese di quest'anno dopo che nel 2015 è stato raggiunto il quantitativo di oltre 1,6 miliardi di chili. E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati Istat dopo che il Ministro della salute, Beatrice Lorenzin, ha giustamente deciso di chiedere al Commissario europeo per la salute e la sicurezza alimentare Andriukaitis, di avviare con urgenza l'esame della questione nei gruppi tecnici presso la Commissione sulla base del parere dell'Efsa nel quale si segnalano possibili effetti tossici 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'olio di palma per il basso costo e la scarsa informazione tende a sostituire grassi più pregiati praticamente ovunque ed anche in alimenti per bambini come biscotti, merendine, torte e addirittura nel latte per neonati, con quantitativi importati in Italia che sono aumentati di dieci volte negli ultimi 15 anni. Alle preoccupazioni per l'impatto sulla salute a causa dell'elevato contenuto di acidi grassi saturi si aggiungono peraltro quelle dal punto di vista ambientale perché l'enorme sviluppo del mercato dell'olio di palma sta portando al disboscamento selvaggio di vaste foreste senza dimenticare l'inquinamento provocato dal trasporto a migliaia di chilometri di distanza dal luogo di produzione.

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.