

LA VERITÀ SULL'OLIO DI PALMA

L'OLIO DI PALMA: COS'È

- 1.** L'olio di palma si ricava dalla polpa dei frutti della palma che vengono sterilizzati tramite vapore, denocciolati, pressati e filtrati, senza uso di solventi. Si ottiene così l'olio di palma grezzo, di colore rosso scuro a causa dell'elevata quantità di carotenoidi (600-700 mg/L). L'olio di palma grezzo passa poi attraverso un processo di raffinazione che elimina sostanze quali tannini, flavonoidi, terpeni, migliorando le caratteristiche organolettiche del prodotto ed incrementandone la stabilità. L'olio di palma può essere sottoposto ad ulteriori procedimenti di trasformazione a seconda del campo di applicazione. Tra questi, di particolare interesse è il frazionamento con cristallizzazione che consente di separare la frazione liquida (oleina) da quella solida (stearina).
- 2.** La palma da olio fornisce il primo raccolto dopo 30 mesi e ciascuna garantisce una produzione di circa 4-5 tonnellate di olio all'anno, per 25 anni. (Fonte: [EPOA](#)).
- 3.** Oggi, Malesia e Indonesia sono i più grandi produttori di olio di palma al mondo (il resto della produzione è generato da alcuni Paesi dell'Africa e del Sud America), rappresentando circa [l'84% della produzione mondiale](#). In questi due Paesi del Sud-Est asiatico questa coltura assicura lavoro e sussistenza economica a milioni di persone. In [Malesia](#) il settore della produzione di olio di palma impiega direttamente circa 650.000 lavoratori, mentre il 40% della produzione proviene dai piccoli produttori. In [Indonesia](#) sono coinvolti direttamente nella produzione e nell'indotto circa 16 milioni di persone, mentre il 42% della produzione è assicurata dai piccoli proprietari. La produzione di olio di palma è quindi, per gli agricoltori indipendenti, un importante driver economico che contribuisce al sostentamento di [milioni di persone](#) (fonte: IDDRI (2017), Implementation and effectiveness of sustainability initiatives in the palm oil sector, a review)
- 4.** Nel 2017 l'Italia ha importato circa 718mila tonnellate (fonte EUROSTAT). Di queste solo il 38% (ovvero circa 270mila tonnellate) sono impiegate dalle industrie alimentari. Il rimanente 62% è destinato ad usi tecnici.
- 5.** Si stima che la produzione di olio di palma crescerà almeno di un +40% da qui al 2050. La ragione sta nel fatto che nel 2050 la popolazione mondiale supererà i 9 miliardi di persone con un conseguente aumento della domanda mondiale di cibo (+70% secondo la FAO). Se pensiamo quindi che in un'alimentazione equilibrata i grassi dovrebbero fornire intorno al 30% delle calorie totali quotidiane, è facile immaginare che la domanda di olii vegetali e quindi di olio di palma possa crescere a livello globale. (Fonte: [How much palm oil do we need? R.H.V. Corley, 2008](#))
- 6.** L'olio di palma è oggi l'olio vegetale più esportato al mondo: rappresenta infatti ben il 62% del totale degli oli esportati (fonte Foreign Agricultural Service / USDA, aprile 2018).

L'OLIO DEL FRUTTO DI PALMA È L'OLIO VEGETALE SCELTO DALLE AZIENDE PER LE SUE CARATTERISTICHE QUALITATIVE E TECNOLOGICHE, LA SUA DISPONIBILITÀ E IL SUO RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO

- 7.** L'olio di palma viene utilizzato nell'industria alimentare, nei prodotti cosmetici, nei prodotti per la cura del corpo e per la cura della casa e infine per i biocarburanti. I cosmetici (creme, saponi, latti per il corpo) vengono generalmente preparati seguendo un processo di emulsione che prevede di portare la parte di olio e la parte di acqua ad una temperatura superiore ai 75°. L'olio di palma, grazie alle sue caratteristiche di grasso vegetale semisolido, ha un'ottima resistenza alle alte temperature e non produce sostanze tossiche tipiche del fenomeno dell'idrogenazione. Inoltre ha particolari proprietà idratanti, come sottolineato anche dagli studi di **Rosnah&Zafarizal del 1999**. L'olio di palma è naturale e vegetale quindi accettato da tutte le culture e religioni e biodegradabile.

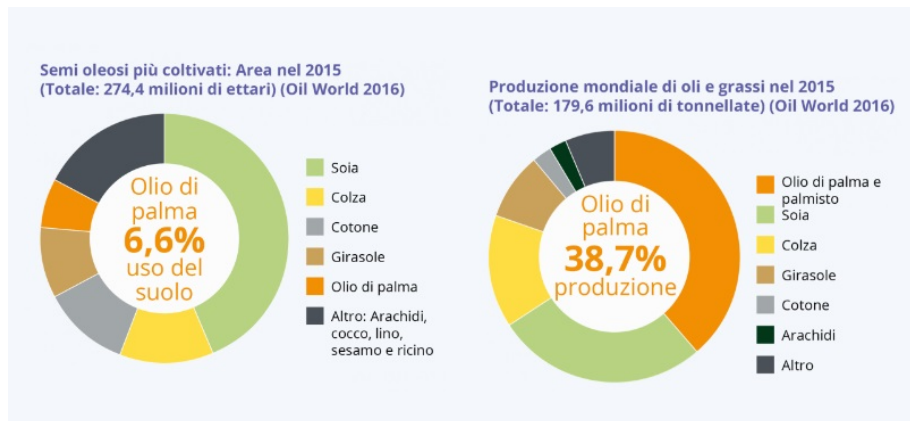
- 8.** L'olio di palma viene utilizzato dall'industria alimentare per motivi tecnologici, organolettici e di disponibilità. Il suo impiego ha permesso, negli anni, di eliminare i grassi vegetali idrogenati e riveste quindi un ruolo centrale nella riduzione del contenuto di acidi grassi TRANS nei prodotti alimentari. L'industria alimentare lo sceglie per la capacità di conferire ai prodotti la necessaria "croccantezza" o cremosità; il suo avere sapore e fragranza neutri che non influenzano le caratteristiche degli altri ingredienti; la sua resistenza a temperature elevate e all'ossidazione, lo rende più adatto di altri oli e grassi ad essere utilizzato in alimenti cotti ad alta temperatura. La sua elevata stabilità lo rende particolarmente adatto a garantire una maggiore conservabilità degli alimenti, consentendo quindi anche di ridurre gli sprechi.

OLIO DI PALMA E SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

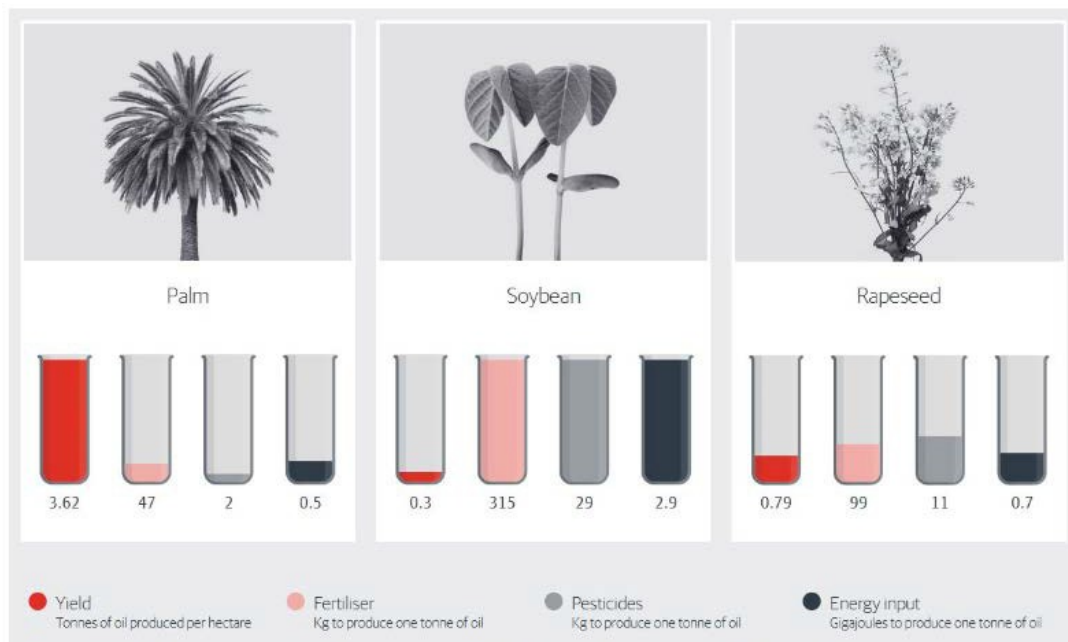
- 9.** In un contesto di popolazione crescente - soprattutto nei paesi emergenti - con una sempre maggiore disponibilità economica e desiderosa di emulare modelli di consumo di tipo occidentale, la produzione dell'olio di palma è destinata ad aumentare rispetto altri oli vegetali per via della sua maggiore produttività, caratteristica fondamentale in un mondo povero di terre.

- 10.** La palma da olio ha una resa media di 3,8 tonnellate per ettaro: 5 volte più della colza (0,8 t/ettaro), 6 volte di più del girasole (0,7 t/ettaro), e addirittura, 8 volte più della soia (0,5 t/ettaro) e 11 (0,32 t/ettaro) rispetto all'olio di oliva. Questo significa che sostituire l'olio di palma con un qualsiasi altro olio vegetale aumenterebbe il fabbisogno di terre coltivabili in modo più che proporzionale a parità di produzione.

- 11.** L'olio di palma, ottenuto dalla polpa del frutto della palma da olio, è l'olio vegetale più consumato al mondo: rappresenta il [38,7% dell'intera produzione mondiale di oli vegetali utilizzando circa il 6,6% delle superfici coltivate](#). Utilizza meno della metà del terreno richiesto da altre colture (come girasole, soia o colza) per produrre la stessa quantità di olio



12. Oltre ad avere una maggiore resa per ettaro rispetto agli altri oli vegetali, l'olio di palma richiede meno fertilizzanti, pesticidi ed energia rispetto alla soia ed alla colza – (fonte: [The Guardian](#)).



The resource efficiency of palm oil compared to other vegetable oils. Image: [The Guardian](#)

13. Negli ultimi anni l'opinione pubblica è stata esposta ad una intensa campagna mediatica caratterizzata da informazioni incomplete e distorte circa il ruolo dell'olio di palma nel processo di deforestazione.

14. La crescita dei volumi produttivi dell'olio di palma ha certamente avuto un forte impatto sulle foreste, biodiversità e comunità, soprattutto nei maggiori Paesi produttori, posizionati nella fascia tropicale. Tuttavia, lo studio [Climate Focus](#) dimostra che sono gli allevamenti, la soia e il mais i principali responsabili della deforestazione, tanto che **il contributo dell'olio di palma alla deforestazione tropicale globale è stimato intorno al 5%** (dato [Global Forest Resource Assessment 2015](#) della FAO).

15. Anche sulla pratica degli incendi, venuta alla ribalta soprattutto a seguito dei roghi sviluppatasi nel 2015 in Indonesia, si è speculato moltissimo a livello mediatico. In realtà solo

L'11% degli incendi verificatesi in Indonesia sono riconducibili all'olio di palma (dato [Global Forest Resource Assessment 2015](#) della FAO) ed in ogni caso la pratica dello "slash and burn" è da tempo vietata e perseguita per legge. Le immagini di foreste incendiate e cittadini con il volto coperto da mascherine per proteggersi dal fumo risalgono ormai a tre anni fa, quando anche a causa del Nino, gli incendi hanno avuto un picco. Ma i media continuano a mandarle in onda come se fossero attuali.

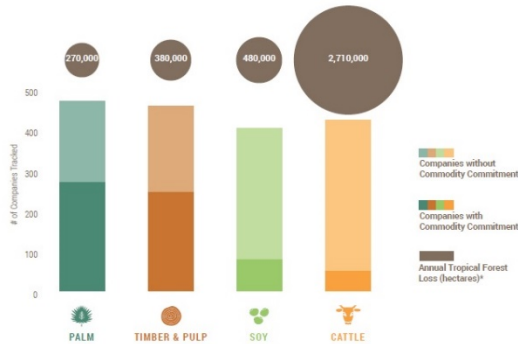
16. Nell'immaginario collettivo le piantagioni di olio di palma sarebbero responsabili della scomparsa degli oranghi nel Borneo (Indonesia) ma le cose non stanno proprio così. Lo studio [Global Demand for Natural Resources Eliminated more than 100.000 Bornean Orangutans](#), pubblicato sulla rivista Current Biology, pur rilevando che tra il 1999 e il 2015 sarebbe scomparsa circa metà della popolazione degli oranghi, individua cause molteplici. La coltivazione industriale, non solo quella di olio di palma, contribuisce solo in minima parte alla scomparsa degli oranghi. La causa principale rimane la caccia. Questo e altri studi hanno tra l'altro dimostrato che gli oranghi possono convivere pacificamente all'interno delle piantagioni di palme da olio gestite correttamente e in modo sostenibile in prossimità di foreste.

17. Anche il tema dello sfruttamento delle torbiere rientra nelle criticità legate alla produzione dell'olio di palma, poiché i territori di Indonesia e Malesia sono ricchi di torbiere che in presenza di incendi rilasciano una grande quantità di CO2 nell'atmosfera. Quello che l'opinione pubblica non sa o forse dimentica è che le torbiere, territori impregnati d'acqua e materia organica, non si trovano solo in Sudest Asiatico, ma anche in altri paesi del continente europeo e americano, dove sono state convertite in coltivazioni intensive, come quelle di mais in Germania <http://theoilpalm.org/europe-a-high-level-peat-co2-emitter/>

18. Alcuni attori responsabili della filiera dell'olio di palma hanno costituito nel 2004 la Roundtable on Sustainable Palm Oil ([RSPO](#)), con l'obiettivo di affrontare le problematiche ambientali e sociali legate alla sua produzione sulla base di definiti principi e criteri. Oggi RSPO è una associazione multi-stakeholder che raccoglie più di 2.400 membri tra produttori, aziende di beni di consumo, grande distribuzione e associazioni ambientaliste. L'industria italiana, soprattutto in alcuni settori strategici come quello alimentare, rappresenta un'eccellenza in questo senso, poiché le principali aziende utilizzatrici di olio di palma già utilizzano olio di palma certificato.

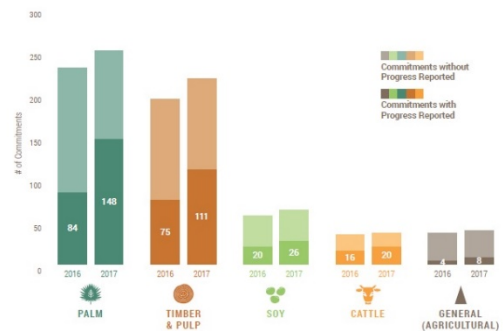
19. La filiera dell'olio di palma è quella che più si è impegnata per adottare criteri di sostenibilità e oggi è l'industria leader negli impegni per le foreste sostenibili, come mostrato dal rapporto [Supply Chain del 2017](#)

Figure 3. Number of Companies with and without Commitments by Commodity



* Source: Sabine Henders, U. Martin Persson, and Thomas Kastner, "Trading forests: Land-use change and carbon emissions embodied in production and exports of forest-risk commodities," *Environmental Research Letters* 10, no. 12 (2015), doi:10.1088/1748-9326/10/12/125012.
Note: Companies are exposed if they produce, procure, or use a commodity as a part of their core business.

Figure 6. Progress Reporting by Commodity, 2016 vs. 2017 Findings



Note: Data are for a control group of companies that had commitments in both 2016 and 2017.

20. Le aziende utilizzatrici di olio di palma che aderiscono all'Unione Italiana per l'Olio di Palma Sostenibile utilizzano tutte olio di palma certificato da RSPO come sostenibile e intendono arrivare al 100% di olio di palma sostenibile entro il 2020 promuovendo, come si legge anche nello Statuto dell'Unione, ulteriori requisiti migliorativi allo scopo di minimizzare ulteriormente l'impatto sulle foreste, le torbiere, i lavoratori e le comunità locali.

21. In tale contesto, si inserisce ad esempio il Palm Oil Innovation Group ([POIG](#)), iniziativa che – partendo dai requisiti di RSPO - mira ad applicare criteri più stringenti a protezione delle foreste e delle comunità. Insieme ad alcuni produttori e aziende di beni di consumo, sono 9 le associazioni ambientaliste che aderiscono al POIG – tra queste Greenpeace, WWF e Rainforest Action Network. L'obiettivo è quello di promuovere pratiche di sostenibilità della filiera dell'olio di palma sempre più rigorose, cercando di coinvolgere sempre più operatori.

22. Il fine non è sostituire l'olio di palma ma produrre in modo responsabile per una materia prima che da tempo rappresenta una fonte economica importante per le popolazioni dei Paesi in via di sviluppo. Circa il 40% della produzione globale di olio di palma è ottenuta dai circa 3 milioni di piccoli produttori (fonte: [ESPO](#)).

23. Come spiega il WWF in questa [infografica](#) pubblicata sul suo sito, il boicottaggio dell'olio di palma non rappresenta la soluzione del problema. Al contrario, non acquistare più olio di palma sostenibile porterebbe a conseguenze ancor più negative per l'ambiente e le comunità locali. Se le aziende acquistassero oli alternativi, dal momento che questi necessitano di molta più terra coltivabile, la loro scelta provocherebbe un aumento della deforestazione e della perdita di biodiversità. Inoltre, come spiegato anche nell'articolo "The endless palm oil debate" [http://agritrop.cirad.fr/585171/1/Rival%20 ModernNutritionToday%20 02 2017 engl.pdf](http://agritrop.cirad.fr/585171/1/Rival%20ModernNutritionToday%2002%202017%20engl.pdf) ve nendo a mancare l'incentivo a produrre olio di palma sostenibile, i produttori dirotterebbero la loro produzione verso altri mercati non interessati alla sostenibilità dell'olio di palma.

24. Come recentemente confermato da un rapporto appena pubblicato a cura dell'**International Union of the Conservation for Nature (IUCN)** dal titolo Palm Oil and Biodiversity ([Saying 'no' to palm oil would likely displace, not halt biodiversity loss – IUCN report](#)) il **boicottaggio dell'olio di palma** a favore di oli alternativi avrebbe un **impatto devastante**, spostando unicamente il problema e contribuendo alla minaccia e alla distruzione della natura, invece di difenderla. Il rapporto ha analizzato l'effetto delle piantagioni di palma da olio sulla biodiversità e le possibili soluzioni per ridurre al minimo l'impatto ambientale,

dimostrando che bandirne l'utilizzo non è la soluzione giusta, anzi potrebbe addirittura peggiorare le cose. L'olio di palma è ormai diventato un ingrediente essenziale per moltissimi prodotti, da quelli alimentari, ai cosmetici, a quelli per la cura della casa e della persona, per arrivare infine ai biocarburanti. L'Europa è uno dei mercati principali di olio di palma, ma i maggiori consumatori sono Cina, India e Indonesia. Non utilizzare più questo prodotto significherebbe doverlo comunque sostituire con altri oli vegetali, che non sono necessariamente più sostenibili.

25. L'olio di palma sostenibile c'è ed esiste, una posizione che è stata sposata anche dal Ministero dell'Ambiente, che ha firmato la [Dichiarazione di Amsterdam](#), impegnando così anche il nostro Paese a promuovere iniziative volte ad assicurare una filiera dell'olio di palma 100% sostenibile entro il 2020.

OLIO DEL FRUTTO DI PALMA E NUTRIZIONE. COSA DICONO I NUTRIZIONISTI? COSA LA LETTERATURA SCIENTIFICA?

L'olio di palma è utilizzato come alimento dall'uomo da oltre 5.000 anni. Si trovano infatti testimonianze a questo proposito già ai tempi degli Egizi. L'olio di palma non ha alcuna caratteristica che lo possa rendere meno raccomandabile di un qualunque altro alimento o ingrediente che apporta grassi saturi alla dieta. Può dunque far parte a pieno titolo della nostra alimentazione all'interno di una dieta bilanciata.

26. L'olio del frutto di palma è costituito per metà da grassi saturi (49%) e per metà da grassi insaturi (51%). Sia i grassi saturi che quelli insaturi sono indispensabili per il buon funzionamento del nostro organismo. Questo olio vegetale è essenzialmente composto di acido palmitico che si ritrova in moltissimi alimenti, incluso il latte materno.

27. L'[Istituto Superiore di Sanità](#) ha affermato che: *“La letteratura scientifica non riporta l'esistenza di componenti specifiche dell'olio di palma capaci di determinare effetti negativi sulla salute”* sottolineando che **oltre l'80% dei grassi saturi che assumiamo deriva da altri alimenti quali carni, latticini, uova, altri oli e grassi, etc.**

28. L'olio di palma è un ingrediente che può far parte a pieno titolo della nostra alimentazione e che non presenta rischi per la salute in una dieta bilanciata. Questo è quanto emerge dallo studio “Uso alimentare dell'olio di palma. Effetti sulla salute umana” della [Nutrition Foundation of Italy](#), sottoscritto da 24 esperti italiani e pubblicato da vari organismi rappresentativi delle più importanti società medico-scientifiche nazionali. Lo studio è stato pubblicato anche sui siti della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione, della Società Italiana di Nutrizione Umana (Sinu) Società Italiana di Pediatria Preventiva e Sociale (SIPPS) e tanti altri.

29. Le raccomandazioni dei nutrizionisti sono di assumere il 30% dell'energia giornaliera da grassi, di cui 20% da grassi insaturi e 10% da grassi saturi (fonte Cra-Nut ex INRAN). Questo significa che, considerando una dieta media da 2000 kcal al giorno, 600 kcal (ovvero 67 g) possono derivare da grassi; di queste, fino a 200 kcal (ovvero 22 g) possono arrivare da grassi saturi.

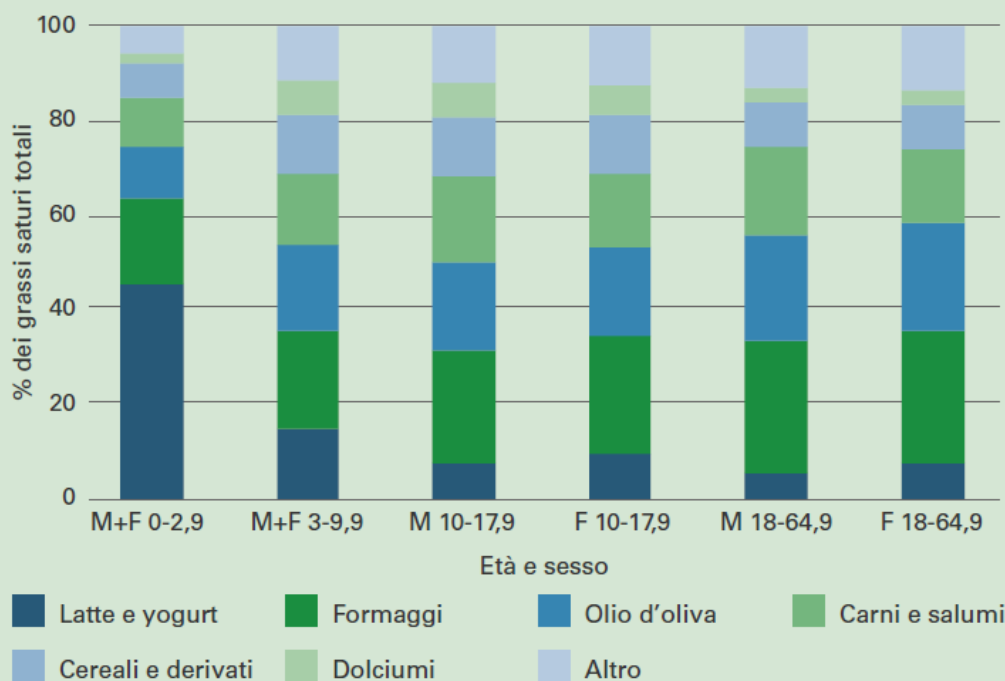
30. Eliminare l'olio di palma non incide se non in minima parte sull'apporto quotidiano di grassi saturi. L'apporto dell'olio di palma rispetto al totale degli acidi grassi assunti nella dieta degli italiani è molto contenuto: la maggior parte degli acidi grassi saturi che assumiamo viene

introdotto da alimenti per lo più di origine animale (come per esempio carne e latticini) che non contengono olio di palma e altri oli e grassi.

Figura 3

Contributo % delle principali fonti di grassi saturi in Italia per fasce d'età e nei due sessi: dati dello studio INRAN-SCAI 2005-06

(modificato dalla referenza 29)



31. L'olio di palma non comporta rischi specifici per quanto riguarda l'insorgenza di malattie cardiovascolari. Il principale argomento contro l'uso di olio di palma è il fatto che esso contiene acido palmitico, che è un acido grasso saturo e per estrapolazione dovrebbe comportare rischi cardiovascolari. Diversi studi scientifici, tra cui quello condotto dall'istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri, hanno notevolmente ridimensionato il ruolo negativo degli acidi grassi saturi sull'innalzamento del colesterolo sanguigno, principale fattore di rischio delle malattie cardiovascolari. Nello specifico, all'acido palmitico è stata riconosciuta una assoluta neutralità sul metabolismo del colesterolo. *Maggiori informazioni sono disponibili [qui](#).*

32. L'olio di palma non favorisce l'insorgere del diabete di tipo 2. Esperti del CRA NUT hanno chiarito che lo studio promosso dalla Società Italiana di Diabetologia sul ruolo del palma nell'insorgenza del diabete di tipo 2 è stato mal interpretato: si tratta di uno studio sperimentale - realizzato su cavie animali - che non utilizza l'olio di palma ma uno solo dei suoi componenti (il palmitato, peraltro sottoposto a processo di idrogenazione) e che quindi non può in alcun modo essere utilizzato per sostenere che l'olio di palma avrebbe gli stessi effetti sull'organismo dell'uomo. [Erratum - Diabetologia November 2015, Volume 58, Issue 11, pp 2682-2682](#)

33. Nel 2016, l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare ha rilasciato un parere – ampiamente strumentalizzato dai media - in cui si legge che in alcuni procedimenti di lavorazione o raffinazione in cui si arriva ad alte temperature (oltre 200 °C) **in tutti gli oli vegetali** raffinati – e quindi non solo in quello di palma - si possono sviluppare – in vitro o su animali - dei

contaminanti di processo (3-MCPD e GE) che, in certi quantitativi, potrebbero essere nocivi per la salute. Va inoltre considerato che l'industria alimentare ormai da tempo impiega olio di palma mitigato cioè lavorato a temperature sotto i 200°C e perciò sostanzialmente privo di contaminanti. Come mostra lo studio di [Stiftug Warrentest](#), la più importante associazione di consumatori tedesca quello che conta è il processo di raffinazione, che devono prevedere trattamenti termici con appropriati parametri di processo (temperature, tempi e vuoto).

L'EFSA (Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare) a gennaio 2018 ha aggiornato il parere del 2016 sugli esteri di 3-MCPD (contaminanti di processo che si possono formare non intenzionalmente in alcuni alimenti e durante la raffinazione di tutti gli oli vegetali a temperature non adeguate) indicando **in 2,0 microgrammi su chilo per peso corporeo al giorno la dose giornaliera che non dà problemi all'uomo, innalzandola** quindi rispetto ai 0,8 microgrammi su chilo per peso corporeo al giorno suggerito nel precedente parere. L'opinione dell'EFSA del 2018 si basa su un modello di analisi più recente che ha portato appunto **a rivalutare la dose giornaliera tollerabile di tali sostanze ed a ridimensionare i potenziali rischi per i consumatori**. Nel suo comunicato infatti l'EFSA precisa, testualmente, che *"i livelli di consumo di 3-MCPD tramite gli alimenti sono considerati privi di rischi per la maggior parte dei consumatori, ma esiste un potenziale problema di salute per i forti consumatori delle fasce di età più giovane. Nella peggiore delle ipotesi, i neonati nutriti esclusivamente con latte artificiale potrebbero lievemente superare il livello di sicurezza"*.

34. La Commissione Europea, con il recente [regolamento 2018/290](#), in vigore dal 19 marzo 2018, ha già fissato limiti di presenza del GE e ha già previsto integrative opportune misure di regolamentazione per il 3-MCPD che terranno conto della revisione della valutazione del 3-MCPD da parte dell'EFSA a seguito dei pareri espressi dal comitato misto FAO/OMS sul tema (che aveva addirittura indicato un TDI di **4 microgrammi su chilo per peso corporeo**). Con questi interventi la Commissione Europea fissa limiti di sicurezza chiari, certi e uguali per tutti gli olii e grassi vegetali e per alcune categorie di prodotti. Ciò al fine di escludere ogni possibile motivo di preoccupazione per la salute, in particolare dei lattanti e dei bambini nella prima infanzia.

I PRODOTTI CON OLIO DI PALMA SONO SICURI E A NORMA

35. Nel nostro Paese i prodotti alimentari che contengono olio di palma sono a norma, rispettano le leggi anche dal punto di vista della sicurezza alimentare e sono continuamente controllati dalle autorità nazionali ed europee, senza che nessuna contestazione sia stata sollevata nei loro confronti. Neppure a livello precauzionale. **Pertanto sono da ritenersi sicuri.**

36. In questi anni, alcuni operatori industriali e commerciali hanno eliminato l'olio di palma pubblicizzando la loro scelta con claim e messaggi pubblicitari, facendo riferimento a ragioni ambientali e a presunte ragioni di sicurezza e precauzione, rivelatesi poi infondate sulla base di regolamenti europei. Una pura e semplice operazione di marketing che ha innescato una serie di effetti a catena sul mercato senza che nessuna Autorità nazionale o internazionale avesse mai imposto e nemmeno raccomandato di eliminare questo ingrediente. Su questo tema si è espresso anche il Sottosegretario alla Salute Davide Faraone che, in data 1 marzo 2017, ha risposto a nome del Governo a un'interrogazione parlamentare relativa ai rischi per la salute derivanti dall'uso dell'olio di palma, esponendo le iniziative assunte sul punto dall'Unione Europea e concludendo che *"si ritiene che, allo stato attuale, le azioni assunte a livello di Unione Europea non rendano necessaria l'assunzione di ulteriori azioni in ambito nazionale"*.

37. Sul claim “senza olio di palma” si è recentemente espresso anche il Ministero dello Sviluppo Economico, il quale, tra le altre cose, dichiara che chi utilizza il claim dovrebbe fornire la prova di commercializzare un prodotto “migliore” in termini di nutrizione\salute\impatto ambientale, in linea con le attese dei consumatori e secondo le regole del Codice del Consumo e che le valutazioni di liceità vanno effettuate caso per caso e le Autorità sono chiamate a controllare. *Maggiori informazioni sono disponibili [qui](#).*

38. A oggi nulla autorizza ad affermare che i prodotti “senza olio di palma” siano preferibili a quelli che invece presentano questo ingrediente nella ricetta. Anzi, sotto il profilo nutrizionale, un rapporto pubblicato da [Campagne Liberali](#) dimostra che diversi prodotti con olio di palma hanno quantitativi di grassi saturi simili se non inferiori ai prodotti in cui l’olio di palma è stato sostituito con altri oli. Diversi esperti hanno sottolineato come l’uso indiscriminato del claim “senza olio di palma” può indurre il consumatore a credere che il prodotto sia nutrizionalmente più valido incentivandone il consumo con il rischio di assumere comunque un quantitativo eccessivo di grassi saturi.

ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITA’: I MESSAGGI DELL’UNIONE SONO CORRETTI

39. L’Autorità Garante per la Concorrenza e il Mercato, ai sensi del Regolamento sulle procedure istruttorie art. 5/1/c, ha archiviato come infondate le accuse di “ingannevolezza” avanzate da alcuni gruppi di opinione e della politica che chiedevano di sanzionare le comunicazioni e la campagna a favore dell’olio di palma sostenibile promossa dall’Unione. In particolare, **sono stati ritenuti corretti i claim** che citavano *“la sua coltivazione sostenibile aiuta a rispettare la natura”* e *“non presenta rischi per la salute in una dieta bilanciata”*.