



A fronte delle ultime notizie su Olio di Palma Coop conferma la sua scelta

COOP su Olio di Palma: nessuna demonizzazione, ma l'applicazione del principio di precauzione ha motivato la scelta di sostituire in oltre 200 prodotti a marchio l'olio di palma con oli monosemi, olio d'oliva o burro, diminuendo la percentuale di grassi saturi e abbassando i composti contaminanti che EFSA consiglia di non assumere in quantità elevate.

Una scelta impegnativa a favore della salute che ha significato per Coop un investimento di oltre 10 milioni di euro, ma che ha anche generato benefici ambientali e ricadute positive per i produttori nazionali, oltre che per i soci e consumatori. Coop conferma la sua scelta.

Coop ritorna sulla decisione presa più di un anno fa di sostituire l'olio di palma nei prodotti a marchio con oli monosemi, olio d'oliva o burro. La decisione annunciata a maggio 2016 è scaturita da quanto affermato nel dossier EFSA, tuttora riportato sul sito ufficiale, che ha evidenziato l'alta presenza nell'olio di palma di alcuni composti contaminanti, il cui consumo in dosi eccessive viene sconsigliato (soprattutto a bambini e adolescenti).

Benchè molti prodotti Coop come le linee dedicate ai bambini e la linea "Vivi Verde" biologica non abbiano mai impiegato nè il palma, né altri grassi tropicali, in coerenza con il principio di precauzione che orienta le azioni di Coop a tutela dei soci e dei consumatori da maggio a novembre 2016 è stata completata la sostituzione del palma su oltre 200 prodotti grazie ad una loro completa riformulazione nutrizionale. Altri grandi e medi produttori hanno seguito la scelta di Coop.

Questo processo ha comportato per Coop anche delle rinunce perché non è stato possibile riformulare qualche prodotto (come nel caso di alcuni gelati) utilizzando altri olii o grassi che garantissero analoghe caratteristiche organolettiche e di durata.

Nessuna demonizzazione del palma, dunque, ma una scelta ragionata che si colloca all'interno di una politica sulla corretta alimentazione. Politica che Coop ha sempre suggerito, promuovendo la riduzione di tutte quelle sostanze, come i grassi, il sale e gli zuccheri che, se assunte in quantità elevate, possono causare problemi alla salute. Non fa differenza in questo l'olio di palma. Tra la vecchia e la nuova ricetta, nella maggior parte dei casi, la percentuale di grassi saturi è stata drasticamente ridotta, in altri casi pur non riducendo questa percentuale si sono ottenuti risultati migliorativi sulla riduzione di quegli specifici contaminanti che nell'olio di palma comunemente diffuso sul mercato sono mediamente più alti rispetto agli altri olii (dato EFSA). Così Coop continua ad operare affinché questi contaminanti siano ridotti al minimo in tutti gli olii e conseguentemente in tutti i prodotti a marchio, grazie ad interventi sulle filiere produttive e a trattamenti che riducano le temperature di lavorazione dei prodotti.

La scelta sicuramente impegnativa che ha fatto Coop ha comportato un investimento stimabile in oltre 10 milioni di euro.

Accanto agli aspetti salutistici connessi al tema olio di palma si sommano poi le questioni ambientali; molte compagnie della palma da olio hanno acquisito certificazioni di sostenibilità, ma diverse organizzazioni sociali e ambientali contestano l'utilizzo di tali certificazioni considerate portatrici di interessi lesivi dei diritti delle popolazioni locali. Il tema palma resta un argomento estremamente controverso anche dal punto di vista ambientale e sociale. Del resto, la stessa dichiarazione del Ministro dell'Ambiente Galletti che indica l'obiettivo di rendere sostenibile l'olio di palma al 2020 non suona esattamente come una difesa del palma, ma piuttosto come la conferma che fino ad oggi non sarebbe stato sostenibile.

Per informazioni:

Silvia Mastagni – responsabile ufficio stampa Coop
silvia.mastagni@ancc.coop.it