



Consiglio Regionale del Piemonte

PRI



A00024926/A0100C-04 19/07/16 CR

CL-02-18-04/828/2016X

15:16 18 Lug 16 A0100B 001018

Al Presidente del
Consiglio regionale
del Piemonte

MOZIONE N° 825

ai sensi dell'articolo 18, comma 4, dello Statuto e dell'articolo 102 del Regolamento interno.

Trattazione in Aula
Trattazione in Commissione



OGGETTO: impegno all'esclusione di cibi contenenti olio di palma dalle strutture pubbliche regionali.

Premesso che:

- Il Regolamento 1169/11 adottato da Consiglio e Parlamento europeo il 25/10/2011 ha introdotto una serie di nuove norme relative all'etichettatura degli alimenti, e tra queste in particolare l'obbligo di indicare in etichetta la tipologia di oli e grassi vegetali usati negli alimenti, senza ricorrere alla generica dicitura "oli e grassi vegetali";
- in Italia tale obbligo in etichetta è in vigore dal 13/12/2014; pertanto i consumatori italiani sono consapevoli del reale contenuto degli alimenti acquistati e consumati;
- il grasso estratto dai frutti dalla specie di palma *Elaeis guineensis* risulta essere l'olio vegetale più importato nel mondo occidentale a fronte del suo ampio e versatile impiego in ambito cosmetico, alimentare, energetico;
- i bassi costi di produzione, l'assenza di sapore e di odore e la grande produttività della palma da cui viene ricavato, risultano essere incentivi per un aumento della sua coltivazione nel Sud-est asiatico (dove ad ora si concentra circa il 90 per cento della produzione), in Africa e nell'America del sud, impattando interi ecosistemi ad alta biodiversità tanto da risultarne seriamente minacciati o completamente distrutti a causa della coltivazione della palma;
- la maggior parte delle piantagioni di palma da olio sono state sviluppate incendiando le foreste con conseguente danno ambientale e climatico. La principale espansione di queste piantagioni continua a dipendere dal drenaggio della torba per rendere possibile la coltivazione, rendendola un potente fattore di moltiplicazione incontrollata di incendi. Le emissioni prodotte da tali incendi e dal degrado della torba hanno reso l'Indonesia il terzo Paese per emissioni di gas serra. Secondo il rapporto congiunto della Banca mondiale e del Governo britannico, il disboscamento indonesiano sarebbe responsabile del rilascio in atmosfera di 2,563 MtCO₂e (milioni di tonnellate equivalenti di biossido di carbonio);

- secondo il rapporto Fao sulle foreste del 2015, l'Indonesia ha perduto una media di un milione di ettari annui negli ultimi 25 anni, ossia da quando è esploso il *boom* della palma da olio (deforestazione media tra il 1990 e il 2015: 1.101.400 ha ogni anno, Global Forest Resources Assessment 2015);
- la riduzione del fenomeno di evapotraspirazione, dovuto alla distruzione della copertura forestale, è causa della variazione del regime pluviometrico a scala sovranazionale, rischiando di compromettere l'andamento della produttività dei suoli agricoli;
- il degrado della torba comporta il fenomeno della subsidenza del suolo, alla velocità media di 5 cm annui, rendendo vaste estensioni di terreno prone a inondazione e portando in circolo suoli solfati acidi che rappresentano una minaccia per l'agricoltura (Hooijer A, R. Vernimmen, M. Visser, N. Mawdsley. 2015b. *Flooding Projections from Elevation and Subsidence Models for Oil Palm Plantations in the Rajang Delta Peatlands, Sarawak, Malaysia. Deltares report 1207384*);
- le monoculture di palma da olio sono accompagnate da deforestazione, erosione dei suoli, contaminazione delle acque e all'inserimento di specie vegetali e animali alloctone organismi infestanti tanto da essere causa della perdita dell'equilibrio ecologico delle aree interessate;
- i tentativi di certificazione della sostenibilità della filiera con vari marchi, tra i quali il Roundtable on Sustainable Palm Oil (RSPO), non sono riusciti a ottenere una reale riduzione del tasso di deforestazione, e gli stessi marchi non garantiscono la provenienza del raccolto da piantagioni che non hanno causato deforestazione, ma ne certificano solo la «sostenibilità» a valle della catena produttiva, che va dall'olio estratto alla vendita;
- la perdita delle funzioni eco-sistemiche delle foreste tropicali danneggia irreparabilmente la possibilità di sussistenza delle popolazioni autoctone e indigene, private dell'accesso alla terra e alle risorse naturali, a vantaggio delle monoculture di palma. Secondo il Forum Permanente sulle questioni indigene delle Nazioni Unite, 60 milioni di indigeni nel mondo corrono il rischio di perdere i mezzi di sussistenza e di conseguenza la possibilità di sopravvivenza alimentare a causa dell'espansione delle piantagioni, in violazione dei loro diritti e innescando migrazioni forzate nei territori prescelti;
- va considerata la dichiarazione del 2008 contro l'espansione delle coltivazioni di olio di palma, firmata da circa 300 associazioni in contestazione delle stesse certificazioni di sostenibilità stabilite nei criteri della RSPO, a fronte dello sradicamento dai propri territori o della riduzione in manovalanza a basso costo di un numero crescente di comunità rurali e popolazioni indigene (la cui sopravvivenza è direttamente legata all'uso sostenibile delle foreste), con conseguente perdita della loro identità culturale, autonomia e sovranità alimentare;
- si rilevano la pressione sulle popolazioni indigene e l'appropriazione delle loro terre in palese contrasto con la Convenzione per i popoli indigeni e tribali dell'Organizzazione internazionale del lavoro (ILO 169), volta a stabilire i diritti delle suddette popolazioni, con

particolare attenzione al diritto di proprietà delle terre che da secoli risultano essere funzionali alla loro stessa sussistenza;

Considerato che:

- L'olio di palma è molto richiesto in ambito alimentare per la sua versatilità ed economicità; ha infatti un'ottima resa per ettaro, ha una buona stabilità, resistenza alla cottura e non irrancidisce, con caratteristiche simili al burro. Queste caratteristiche hanno fatto sì che l'olio di palma sia diventato il grasso più utilizzato nelle merendine, i biscotti, gli snack dolci e salati ed altri prodotti alimentari, e tali cibi sono spesso consumati dalle fasce più giovani della popolazione;
- un numero crescente di studi scientifici avvertono sui rischi dell'olio di palma per la salute umana, tra cui: uno studio dell'Organizzazione mondiale della sanità, che dimostra come i principali acidi grassi (come acidi grassi saturi, l'acido miristico e l'acido palmitico) comportino un aumento del livello di colesterolo nel sangue, favorendo malattie cardiovascolari; uno studio del Center for Science in the Public Interest (CSPI), che conferma il fatto che l'olio di palma aumenti i fattori di rischio cardiovascolare, poiché l'acido palmitico è uno dei grassi saturi che più aumenta il rischio di coronaropatie; recenti studi, che dimostrano che l'acido palmitico infiamma le membrane cellulari, induce l'aterosclerosi e ha un ruolo chiave nella produzione di un fattore necrotico che è all'origine di tumori; uno studio dell'American Heart Association che consiglia di limitarne l'uso per le persone che devono ridurre il livello di colesterolo; nonché un recentissimo studio dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare in cui viene denunciato come nell'olio di palma siano contenute tre sostanze tossiche, di cui una genotossica e cancerogena, il glicidiolo, formatesi durante la raffinazione degli oli vegetali;
- i grassi vegetali contenuti negli snack e nei dolci, assieme a zuccheri, sodio, coloranti e conservanti, possono essere considerati tra i principali responsabili dell'obesità infantile. Una percentuale molto alta di questi prodotti è realizzata con olio di palma.

Il Consiglio Regionale impegna la Giunta

- Ad avviare tutte le iniziative di propria competenza per prevedere l'esclusione dagli appalti delle mense pubbliche di istituti scolastici, ospedali ed aziende pubbliche, nonché dei distributori automatici in tali strutture collocati, la fornitura di prodotti realizzati con olio di palma;
- a valutare l'opportunità di promuovere iniziative, anche normative, di sensibilizzazione ed informazione, indirizzate non solo ai consumatori, ma anche ai produttori ed ai distributori di prodotti alimentari che operano sul territorio regionale, al fine di indurre questi ultimi a non utilizzare l'olio di palma negli alimenti da loro prodotti o distribuiti;

- ad aderire alle linee guida del CFS (Committee on World Food Security) – FAO per una gestione responsabile delle terre, delle foreste e dei bacini idrici

FIRMATO IN ORIGINALE (documento trattato in conformità al provvedimento del Garante per la protezione dei dati personali n. 243 del 15 maggio 2014).