



ESTRATTO PROCESSO VERBALE DELLA SEDUTA DEL 25 OTTOBRE 2016 N. 45

ATTI ASSEMBLEARI

X LEGISLATURA

**ESTRATTO DEL PROCESSO VERBALE DELLA SEDUTA
ANTIMERIDIANA DEL 25 OTTOBRE 2016, N. 45**

PRESIEDE IL PRESIDENTE ANTONIO MASTROVINCENZO

CONSIGLIERE SEGRETARIO BORIS RAPA

Assiste il Segretario dell'Assemblea legislativa Maria Rosa Zampa.

Alle ore 10,40, nella sala assembleare di via Tiziano n. 44, ad Ancona, il Presidente dichiara aperta la seduta dell'Assemblea legislativa.

O M I S S I S

Il Presidente passa alla trattazione del punto iscritto all'ordine del giorno che reca:

- **MOZIONE N. 140** ad iniziativa del Consigliere Maggi, concernente: **“Tutela della salute nell'alimentazione”**.

O M I S S I S

Il Presidente passa alla votazione:

- emendamento n. 140/1 ad iniziativa dei Consiglieri Maggi e Volpini. L'Assemblea legislativa approva all'unanimità;
- mozione n. 140, così come emendata (ai sensi dell'art. 51 del R.I., il Presidente annulla e dispone l'immediata rinnovazione della votazione per alzata di mano). L'Assemblea legislativa approva all'unanimità la mozione n. 140, nel testo che segue:

“L'ASSEMBLEA LEGISLATIVA DELLE MARCHE

PREMESSO che

- il regolamento 1169/2011, adottato dal Parlamento europeo e Consiglio il 25 ottobre 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”;



ESTRATTO PROCESSO VERBALE DELLA SEDUTA DEL 25 OTTOBRE 2016 N. 45

- in Italia tale obbligo in etichetta è entrato in vigore dal 13 dicembre 2014 e pertanto i consumatori italiani sono consapevoli del reale contenuto degli alimenti acquistati e consumati;
- la novità introdotta dal sopracitato regolamento risponde in maniera evidente alla richiesta di chiarezza e trasparenza da parte dei consumatori finali, ma anche di alcune aziende che distribuiscono e commercializzano i prodotti alimentari;

CONSIDERATO che

- l'olio di palma grava sulla sostenibilità ambientale: diverse organizzazioni non governative hanno denunciato la deforestazione e il conseguente rischio di estinzione di alcune specie animali e vegetali. Secondo alcune fonti, la sostituzione delle foreste coi palmeti rappresenterebbe il 4% delle emissioni globali di gas serra ponendo Indonesia e Malesia, dopo Usa e Cina, nell'elenco delle nazioni responsabili dell'inquinamento globale;
- l'olio di palma è molto richiesto nell'ambito alimentare per la sua versatilità ed economicità, ha infatti un'elevata resa per ettaro, ha una buona stabilità, resistenza alla cottura e non irrancidisce, tanto da essere il grasso principale di quasi tutte le merendine, i biscotti, gli snack dolci e salati e le creme in vendita nei supermercati. Tali cibi sono spesso consumati dalla fascia più giovane della popolazione, tanto che i nutrizionisti consigliano di limitarne l'assunzione, in particolare ai bambini, in quanto 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: l'olio di palma contiene dal 45% al 55% dei grassi saturi a catena lunga come l'acido palmitico e favorisce l'aumento dei livelli di colesterolo;
- l'Istituto Superiore di Sanità, nel parere reso al Ministero della Salute a febbraio di quest'anno, evidenzia come negli ultimi dieci anni sia aumentata l'importazione dell'olio di palma ed il suo utilizzo in sostituzione di burri ed altri oli. Ciò comporta che fasce di popolazione quali bambini, anziani, dislipidemici, obesi, persone con pregressi eventi cardiovascolari, ipertesi e chi non assume le quantità adeguate di grassi polinsaturi, possono presentare una maggiore vulnerabilità rispetto alla popolazione generale, ribadendo la necessità di contenere il consumo di alimenti con elevate quantità di grassi saturi;
- l'Autorità per la sicurezza alimentare europea (EFSA) ha valutato che nel processo di raffinazione dell'olio di palma si formano delle sostanze genotossiche e cancerogene e, a seguito di tale dossier, molte aziende produttrici e distributrici di prodotti alimentari hanno deciso di ridurne gradualmente l'uso. Emblematico è il caso dell'azienda Coop Italia che ha deciso di sostituire in tutte le ricette dei prodotti a marchio Coop l'ingrediente olio di palma, procedendo inoltre in molti punti vendita al ritiro dei prodotti;

IMPEGNA IL PRESIDENTE E LA GIUNTA REGIONALE

1. ad avviare tutte le iniziative di propria competenza affinché si privilegino, nelle gare di appalto delle mense pubbliche di istituti scolastici, ospedali e aziende pubbliche, nonché dei distributori automatici in essi collocati, le ditte fornitrici di prodotti non contenenti olio di palma e suoi derivati;



CONSIGLIO REGIONALE
Assemblea legislativa delle Marche

ESTRATTO PROCESSO VERBALE DELLA SEDUTA DEL 25 OTTOBRE 2016 N. 45

2. a promuovere iniziative di sensibilizzazione ed informazione indirizzate oltre che ai cittadini anche ai grandi distributori di prodotti alimentari che operano sul territorio regionale, al fine di indurre questi ultimi a non utilizzare l'olio di palma nei prodotti distribuiti con il loro marchio (private label)".

IL PRESIDENTE

F.to Antonio Mastrovincenzo

IL CONSIGLIERE SEGRETARIO

F.to Boris Rapa