



## **DISEGNO DI LEGGE**

**d’iniziativa dei senatori MARTELLI, CIAMPOLILLO, MANGILI, LEZZI, SERRA, BUCCARELLA, MORONESE e NUGNES**

COMUNICATO ALLA PRESIDENZA IL 21 DICEMBRE 2017<sup>(\*)</sup>

Norme sull'immissione in commercio e l'utilizzo a qualunque titolo di oli e grassi vegetali ricavati da palme da olio

---

<sup>(\*)</sup> Testo non rivisto dal presentatore

ONOREVOLI SENATORI. – Il grande uso dell'olio di palma (*Elaeis guineensis*) nell'industria alimentare commerciale del mondo, pari a circa 27 milioni di tonnellate di materia immessa sul mercato, si spiega col suo basso costo, che lo rende uno degli olii vegetali o alimentari più economici sul mercato nonché una materia grassa alimentare molto utilizzata nelle nazioni di coltivazione della palma da olio, sotto forma di olio di palma e di palmisto.

A causa della sua grande economicità e della sua assenza di sapore (nella variante liquida 0 «olio di palma bifrazionato»), nonché della grande produttività per ettaro coltivato, la richiesta di olio di palma, sia a fini alimentari che energetici, sta via via portando a diffonderne la coltivazione anche al di fuori del suo areale d'origine (Africa equatoriale occidentale) andando ad occupare, ad opera dell'uomo, le regioni forestali di tutta l'Africa equatoriale minacciando importanti ecosistemi; questa è il caso per esempio della Costa d'Avorio, dell'Uganda e del Camerun.

Con l'entrata in vigore del regolamento UE n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, dal 2015 è obbligatorio indicare, nelle etichette dei prodotti alimentari prodotti nell'Unione europea, l'origine vegetale specifica di olii e grassi e di conseguenza dichiarare l'utilizzo anche dell'olio di palma.

Da molti anni, è stato accertato che i principali acidi grassi che alzano il livello di colesterolo, aumentando i rischi di coronaropatia, sono gli acidi grassi saturi con 12 (acido laurico), 14 (acido miristico) e 16 (acido palmitico) atomi di carbonio. Ri-

cerche statunitensi ed europee confermano lo studio dell'OMS.

Vanno fatte ulteriori considerazioni riguardanti l'uso a fini energetici della materia grassa ricavabile dal frutto della *Elaeis guineensis*; pur essendo in teoria una fonte di energia rinnovabile, la produzione di carburante (o di energia) presenta effetti collaterali che includono la necessità di convertire alla coltivazione di palme aree ecologicamente importanti come zone di foresta pluviale o aree precedentemente adibite alla produzione alimentare.

La monocoltura di palme da olio può produrre considerevoli emissioni di carbonio; in Indonesia e Papua Nuova Guinea, per esempio, il terreno per la coltivazione è stato preparato spesso drenando e dando alle fiamme aree di foresta palustre e torbiera, con un conseguente rilevante danno ambientale, ed è stato valutato che anche in seguito a questi fenomeni l'Indonesia sia diventata il terzo emettitore mondiale di gas serra.

Secondo il rapporto congiunto della Banca Mondiale e del Governo britannico, il solo settore forestale indonesiano sarebbe responsabile del rilascio in atmosfera di 2,563 MtCO<sub>2</sub>e (milioni di tonnellate equivalenti di biossido di carbonio) e secondo il rapporto quinquennale FAO sulle foreste del 2007, la sola Indonesia perde un milione di ettari all'anno di foreste pluviali. La distruzione della foresta pluviale minaccia d'estinzione gli orango, diffusi solo in quelle aree.

La mancanza dell'intenso fenomeno di evapotraspirazione connesso alla distruzione della copertura forestale causa una variazione del regime pluviometrico a scala sovranazionale, rischiando di compromettere

anche l'andamento della produttività dei suoli agricoli; proprio per questo la *United States Environmental Protection Agency* (EPA) ha escluso il biodiesel da olio di palma dai combustibili ecologici, proprio perché l'impronta di carbonio derivante dalla sua produzione non permette la riduzione del 20 per cento richiesta per le emissioni dei biocarburanti.

Relativamente all'utilizzo dell'olio di palma e derivati ai soli fini alimentari, bisogna aggiungere che i principali acidi grassi imputati dell'aumento del colesterolo ematico sono proprio quelli saturi, tra cui quello palmitico, il miristico e il laurico, due dei quali sono contenuti nell'olio di palma.

Il *Conseil Supérieur de la Santé* del Belgio ha raccomandato di ridurre drasticamente il consumo di olio di palma proprio per questioni di salute, sottolineando che il suo elevato contenuto di acidi grassi saturi è in grado di provocare la formazione di pericolose placche sulle pareti delle arterie. A differenza di altri oli, l'olio di palma non contiene soltanto i comuni grassi saturi, ma quantità elevate di grassi di tipo AGS-ath (C12, C14 e C16) che sono considerati dei veri e propri nemici per le arterie.

Uno studio, condotto dal direttore del Dipartimento di endocrinologia dell'Università di Bari e dal suo gruppo, con la collabora-

zione delle Università di Pisa e di Padova, ha stabilito che il palmitato, un acido grasso presente anche nell'olio di palma, attiva la proteina «p66shc» ribattezzata la «proteina killer», principale responsabile della morte delle cellule che producono l'insulina, causando il diabete alimentare.

Dire addio all'olio di palma significa rinunciare ad una dieta basata prevalentemente su prodotti confezionati e di produzione industriale, un grande vantaggio per la salute dei cittadini.

Alimentarsi è un modo civile di cambiare il mondo, non violento ed efficace in mano ai cittadini, quando sanno cosa mangiano. Non a caso le aziende dell'agroalimentare (paradossalmente anche due *partner* a Expo) hanno per decenni evitato di indicare in etichetta l'utilizzo dell'olio di palma camuffandolo dietro la scritta «oli e grassi vegetali»; a tutt'oggi le industrie possono ancora non dichiarare le quantità della materia grassa.

L'articolo 1 del presente disegno di legge stabilisce, per categoria, i divieti e le limitazioni all'uso e all'immissione in commercio degli oli e grassi ricavati dalle palme da olio della specie *Elaeis guineensis*. L'articolo 2 reca le sanzioni. L'articolo 3 le disposizioni transitorie e di entrata in vigore.

## DISEGNO DI LEGGE

---

### Art. 1.

*(Divieto di utilizzo dell'olio di palma)*

1. È vietato l'utilizzo degli oli e grassi vegetali ricavati dalle palme da olio della specie *Elaeis guineensis*:

a) a fini alimentari, per la produzione di cosmetici o di mangimi per animali;

b) per la produzione di energia elettrica, anche se tale produzione avviene in assetto cogenerativo;

c) come carburante, puro o miscelato, per qualunque veicolo;

d) in qualunque processo industriale.

2. Sono inoltre vietate l'importazione, l'immissione sul mercato o la semplice lavorazione sul territorio italiano di prodotti alimentari, cosmetici o mangimi per animali contenenti gli oli e grassi vegetali di cui al comma 1.

3. L'energia elettrica ovunque prodotta mediante olio di palma in ogni sua forma non è classificabile come derivante da fonte energetica rinnovabile (FER). Il Ministro dello sviluppo economico, con proprio decreto, entro trenta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, adotta le disposizioni per l'attuazione del presente comma.

### Art. 2.

*(Sanzioni)*

1. Salvo che il fatto costituisca più grave reato, chiunque detiene per il commercio, per la lavorazione ai fini di sola esportazione, pone in commercio, ovvero distribui-

sce per il consumo preparazioni contenenti oli e grassi vegetali di cui all'articolo 1, comma 1, è punito:

a) alla prima violazione, con la reclusione da sei mesi a tre anni, con multa pari al prezzo medio di vendita al dettaglio dei prodotti commercializzati e con la sospensione dell'impianto di lavorazione per un periodo fino a due settimane;

b) in caso di reiterazione della condotta, oltre a quanto previsto dalla lettera a), è disposta la sospensione dell'impianto per un periodo non inferiore a due settimane e non superiore a quattro;

c) in caso di recidiva, è disposta la revoca dell'autorizzazione all'esercizio e la chiusura dell'impianto.

### Art. 3.

*(Entrata in vigore e disposizioni transitorie)*

1. Le disposizioni di cui agli articoli 1 e 2 si applicano decorsi sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge.

2. Allo scopo di esaurire le scorte di olio di palma o palmisto, i prodotti immessi sul mercato nei sei mesi successivi alla data di entrata in vigore della presente legge devono recare un'etichettatura addizionale che indichi chiaramente la data di confezionamento ovvero di produzione e la presenza di oli o grassi vegetali di cui al comma 1 dell'articolo 1, fermo restando quanto già stabilito dal regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011.

3. Trascorsi sei mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, i prodotti contenenti olio di palma o palmisto, inventurati, sono conferiti alle aziende produttrici ovvero venditrici le quali provvedono a proprie spese allo smaltimento dei prodotti contenenti olio di palma o palmisto ritirati dal mercato, secondo le disposizioni di cui al decreto legislativo 5 febbraio 1997, n. 22.

4. Il Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, di concerto con il Ministro dello sviluppo economico e con il Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, entro trenta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, adotta le disposizioni per l'attuazione dei commi 2 e 3.



