

Come riconoscere gli alimenti senza olio di palma?

Lun 14/12/2015 - 16:52

Da dicembre 2014 i produttori devono indicare la provenienza dei grassi e degli olii vegetali. Nell'elenco degli ingredienti troviamo, ad esempio, olio di palma, olio d'oliva oppure olio di cocco. I consumatori possono quindi informarsi sul tipo di olio usato nell'alimento.

L'olio di palma è al centro di una crescente critica. A livello internazionale, la forte richiesta di questo olio, che costa poco ed è molto versatile, ha comportato che sempre maggiori aree di foreste pluviali tropicali siano state disboscate. Gli esperti temono conseguenze negative per l'ambiente e per il clima, per la biodiversità e per le popolazioni indigene.

Alcuni produttori utilizzano olio di palma certificato. La certificazione del RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil) fissa degli standard minimi per rendere più sostenibile la coltivazione di palme da olio.

Comunicato stampa

Bolzano, 14/12/2015