

IOI Loders Croklaan

*Let's create
together*



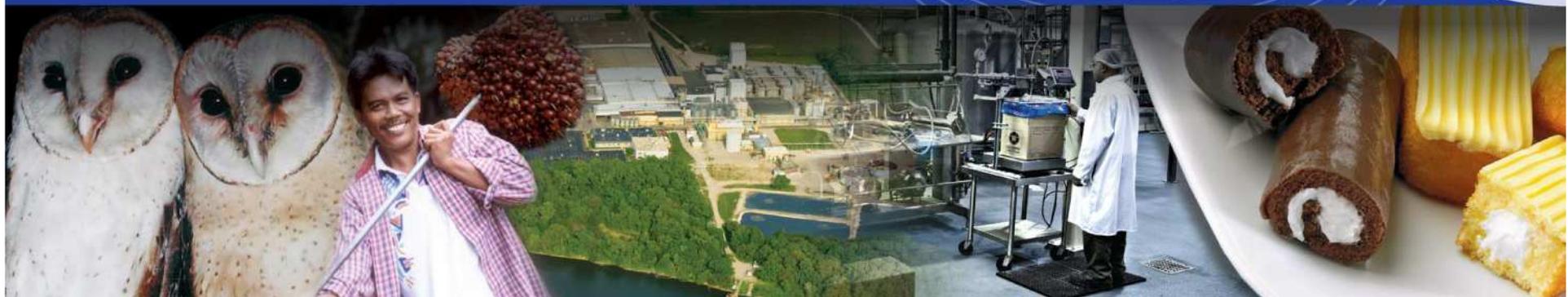
IOI EDIBLE OILS

Una visione Europea sugli acidi grassi saturi

Workshop: "Oli e grassi come ingredienti nell'industria alimentare e cosmetica"

Torino 23-24 Maggio 2013

Luisa Gambelli, PhD



Contenuto

- IOI Loders Croklaan
- I grassi saturi nella dieta
- La nuova legge europea sull'etichettatura
- Valori dietetici di riferimento per i saturi
- La riduzione dei saturi in Europa
- Se la Francia fa da esempio
- Le incongruenze
- Il riequilibrio della situazione
 - associazioni nazionali ed europee
- Conclusioni



Il Gruppo IOI



Piantagioni

- 150.000 ettari
- 20-25 Mio palme
- 12 frantoi > 4 Mio MT capacita'
- Ricerca agraria
- Villaggi con scuole ed asili nelle piantagioni



IOI Loders Croklaan

- Specialista in palma e shea
- Capacita' produttiva equivalente al 10% del totale di olio di palma
- Impianti all'avanguardia
- Più grande impianto di interesterificazione enzimatica al mondo
- Commodities e specialita'



Esperienza in Commodity

- Filiera integrata
- Flessibilita'
- Risk management
- Investimenti in nuove tecnologie e prodotti



Leader nella sostenibilita'

- Membro fondatore RSPO
- Membro Executive Board
- Maggior operatore CSPO in Europa

RSPO

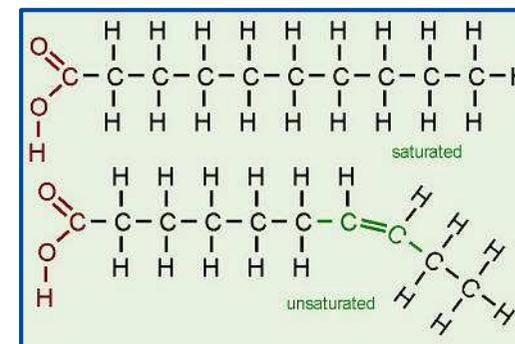
Roundtable on Sustainable Palm Oil



IOI EDIBLE OILS

I grassi saturi nella dieta

- Gli acidi grassi saturi (SFA o SAFA), rispetto a quelli insaturi, non contengono doppi legami nella catena idrocarburica
- SFA della dieta: laurico (12:0), miristico (14:0), palmitico (16:0) e stearico (18:0)



Oli/grassi	Miristico	Palmitico	Stearico
Burro	12%	26%	13%
Burro di cacao	0.1%	26%	35%
Grasso di pollo	1%	23%	6%
Olio di palma	1%	45%	5%
Palmisto	16%	8%	2%
Lardo	2%	25%	12%
Sego	3%	26%	21%
Olio di oliva	=	14%	3%

La nuova legge europea sull'etichettatura

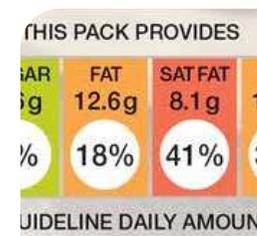
REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011:

- La dichiarazione nutrizionale deve contenere il valore energetico, la quantità di grassi , acidi **grassi saturi**, carboidrati, zuccheri, proteine e sale. Eventualmente è possibile aggiungere: monoinsaturi, polinsaturi, polioli, amido, fibre, sali minerali e vitamine.
- Oli e grassi possono essere raggruppati sotto la designazione «oli vegetali» («*grassi vegetali*»), seguita da un elenco di **indicazioni dell'origine vegetale specifica**. L'espressione «**totalmente o parzialmente idrogenato**», a seconda dei casi, deve accompagnare l'indicazione di un olio idrogenato.
- **Trans** e **colesterolo** non devono e non possono essere aggiunti nella dichiarazione nutrizionale.



Valori dietetici di riferimento per i saturi

Paese/Organizzazione	Anno	SFA	Totali
FDA (Inghilterra)	2006	<11% E	<35% E
Germania, Austria, Svizzera	2000	<10% E	<30% E
Olanda	2006	<10% E	20-40% E
NNC (Scandinavia, Danimarca, Islanda)	2004	<10% (incl. TFA) E	25-35% E
Romania	2006	Max 10%	Max 30%
WHO/FAO	2003	<10% E	15-30% E
EFSA	2010	Il più basso possibile nel contesto di una dieta equilibrata	20-35% E



Valori dietetici di riferimento per i saturi (2)

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011:

PARTE B — CONSUMI DI RIFERIMENTO DI ELEMENTI ENERGETICI E DI DETERMINATI ELEMENTI NUTRITIVI DIVERSI DALLE VITAMINE E DAI SALI MINERALI (ADULTI)

Elementi nutritivi o energetici	Consumo di riferimento
Energia	8 400 kJ/2 000 kcal
Grassi totali	70 g
Acidi grassi saturi	20 g
Carboidrati	260 g
Zuccheri	90 g
Proteine	50 g
Sale	6 g

20g acidi grassi saturi = 180 kcal = 9% E



La riduzione dei saturi in Europa

WHO Draft comprehensive global monitoring framework, including indicators, and a set of voluntary targets for the prevention and control of communicable diseases (October 2012):

- richiesta di monitorare il consumo di grassi saturi
- richiesta di monitorare l'effetto di politiche di marketing messe in atto su cibi ricchi in saturi

EU High Level Group on Nutrition and Physical Activity (November 2012):

- Da settembre 2010, lo EU HLG focalizza le sue attività sulle politiche/piani per ridurre l'apporto energetico ed il consumo di grasso, acidi grassi trans e acidi grassi saturi. Da novembre 2012 la riduzione di saturi è l'unico obiettivo (5% per il 2015, ed ulteriore 5% fino al 2020). I prodotti particolarmente sotto scrutinio sono oli e grassi per frittura. Di recente (febbraio 2013) si sono aggiunti i cibi per mense scolastiche, latticini e prodotti a base di carne.

Tassa sui saturi in Danimarca (November 2012)

- Eliminata dopo un anno di critiche e scarso successo

Iniziative nazionali

- Romalimenta (Romania), NAOS (Spagna), FNAP (Slovenia), FDF (UK), SAIN-LIM (Francia)

La riduzione dei saturi in Europa (2)

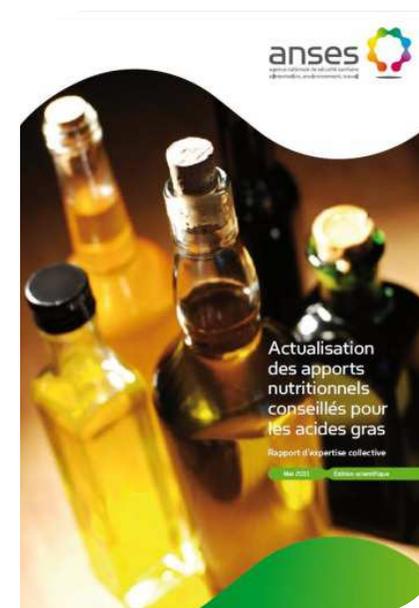
Punto in comune delle iniziative sopracitate:



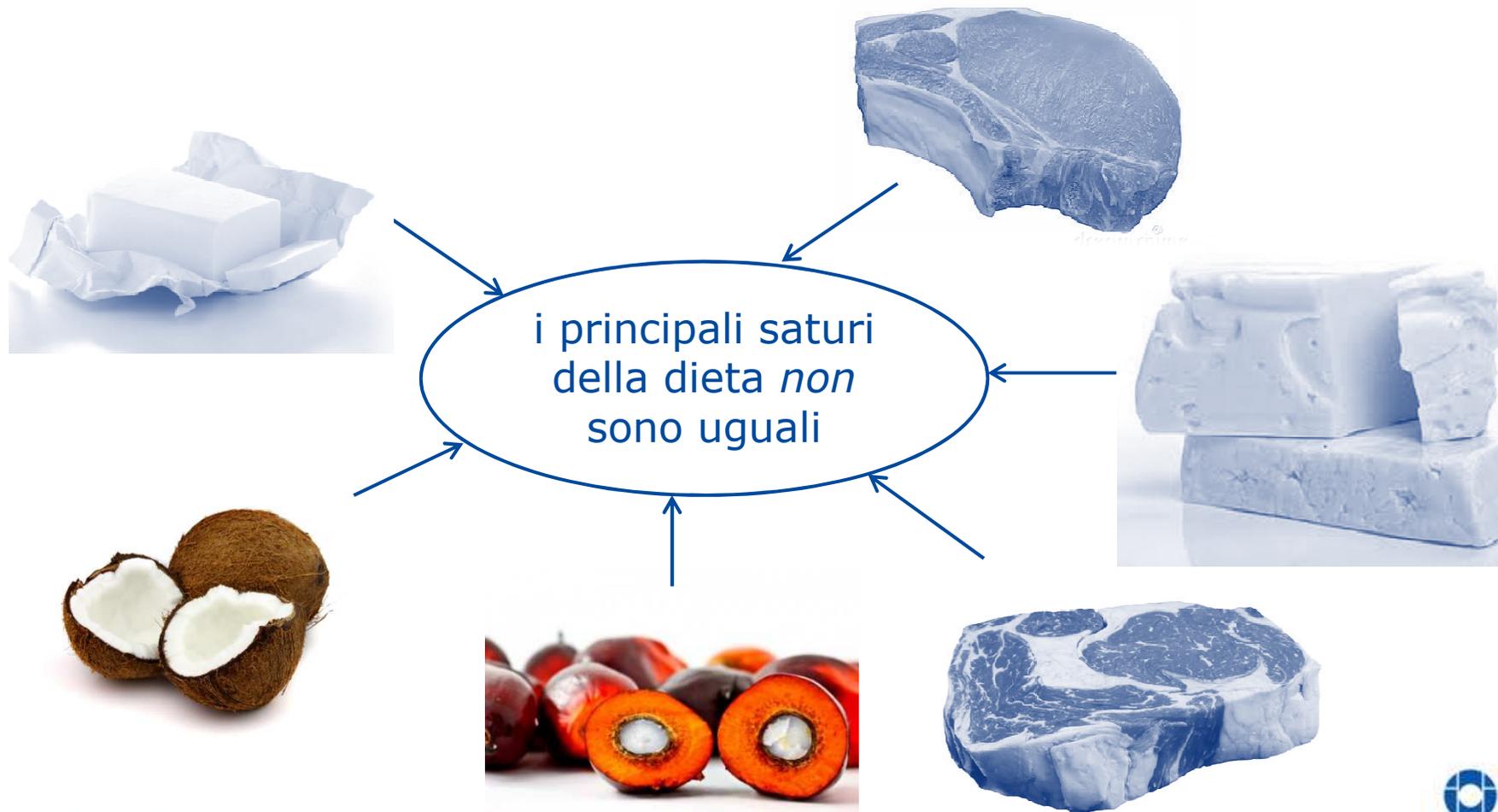
Se la Francia fa da esempio

- ANSES (Agenzia nazionale di sicurezza alimentare) comunicati di stampa:
 - 01-03-2010: Conviene piuttosto distinguere il sotto-gruppo di «acidi laurico, miristico e palmitico», aterogenico in caso di eccesso
 - 16-03-2010: A parte l'olio di palma (ad alto contenuto di acido palmitico e presente in molti prodotti alimentari) é consigliato il consumo di oli vegetali

Recommandations en acides gras pour l'adulte consommant 2000 kcal par jour		
	Acide gras	ANC
AG indispensables	Acide linoléique	4 %
	Acide α -linoléique	1 %
	Acide docosahexaénoïque, DHA	250 mg
AG non indispensables	Acide eicosapentaénoïque, EPA	250 mg
	Acides laurique + myristique + palmitique	≤ 8 %
	Acides gras saturés totaux	≤ 12 %
	Acide oléique	15-20 %



Se la Francia fa da esempio (2)



Se la Francia fa da esempio (3)



Se la Francia fa da esempio....il Belgio

CCS (Consiglio Superiore della Sanità):

- Relazione sull'olio di palma in preparazione (disponibile fine 2013-2014)

Proposta di legge dei senatori Sabine de Bethune e Cindy Frassen per limitare l'uso dell'olio di palma (massimo 2% sul totale di grasso)



5 - 2008/1

SÉNAT DE BELGIQUE

SESSION DE 2012-2013

14 MARS 2013

Industrieel vet ligt onder vuur

U vindt ze in fastfood, kockjes, patisserie en margarine. Hoeveel u ervan eet, weet u niet, want dat staat niet op het etiket. Maar dat ze uw gezondheid schaden, staat vast. CD&V slaat alarm en wil het gebruik van transvetzuren aan banden leggen.

BRUSSEL | Senaat-voorzitter Sabine de Bethune en gemeenschaps-senatrice Cindy Franssen (allebei CD&V) willen transvetzuren uit onze voeding bannen. Ze dienen een wetsvoorstel in dat de verpakking van etenswaren niet meer dan twee procent (twee gram per 100 gram olie of vet) van die transvetten verbiedt. Waarmee zou de inname van transvetzuren tot minder dan een procent van de totale energienoed behoefte beperkt worden. Het voorstel is gebaseerd op een advies van de Hoge Gezondheidsraad waaruit blijkt dat transvetzuren van industriële oorsprong



10-05-2013

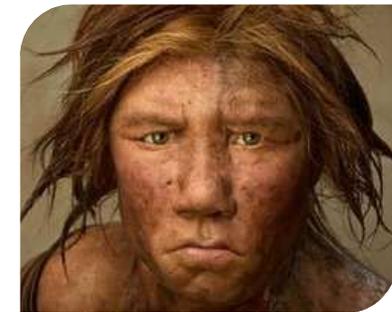
Le incongruenze

- La letteratura scientifica ha ridimensionato il ruolo negativo dei SFA e ha messo in rilievo l'effetto protettivo dovuto all'assunzione dei PUFA (ma quali PUFA?)
- La letteratura scientifica ha evidenziato che l'indiscriminata «riduzione di saturi» può favorire l'effetto opposto a quello voluto: il problema carboidrati
- In campo medico il rischio cardiovascolare viene calcolato attualmente in maniera globale, tenendo conto non solo della colesterolemia, ma anche di altri fattori come il peso corporeo, la glicemia a digiuno, l'abitudine tabagica, la trigliceridemia e la sedentarietà
- L'indice di rischio cardiovascolare (totale/HDL) è considerato da molti migliore rispetto al colesterolo totale o al colesterolo LDL. I saturi, rispetto ai carboidrati, non cambiano l'indice di rischio cardiovascolare
- La relazione tra l'assunzione di acidi grassi saturi e l'aumento di malattie cardiovascolari rimane controversa, soprattutto dopo la pubblicazione della meta-analisi di Siri-Tarino *et al* (2010) che non mostra alcuna relazione



Le incongruenze (2)

- Oltre l'LDL: la dislipidemia aterogena, ovvero non tutte le particelle LDL sono uguali
- La dieta paleolitica (SFA 11.4-12%E): la nostra biologia è rimasta sostanzialmente immutata ed il nostro genoma si è modificato di solo 0,02% negli ultimi 40.000 anni
- L'acido palmitico non è esclusivo dell'olio di palma
- L'acido palmitico viene endogenamente prodotto a partire da carboidrati ed alcol
- Sì all'acido stearico? Il caso della tristearina
- La conversione endogena di stearico in oleico è solo dell'8%
- E' l'acido palmitico uguale indipendentemente dall'origine? Il caso del palmitico in posizione sn-1 e sn-3



Il riequilibrio della situazione

- EPOA: European Palm Oil Alliance (da dicembre 2012)
 - EU produttori di palma, MPOC, MVO
- IMACE-CAOBISCO (da gennaio 2013)
- MPOB e MPOC
- Azioni singole di ditte alimentari



Conclusioni

Ridurre il rischio di malattie cardiovascolari non è così semplice.
Soluzioni semplicistiche, come eliminare un componente dalla dieta, può avere conseguenze inaspettate (e non volute)...



IOI Loders Croklaan

*Let's create
together*



IOI EDIBLE OILS

Grazie della Vostra attenzione

