

Ερώτηση με αίτημα προφορικής απάντησης O-000086/2016

προς την Επιτροπή

Άρθρο 128 του Κανονισμού

Sylvie Goddyn, Dominique Bilde, Jean-Luc Schaffhauser, Laurentiu Rebeca, Edouard Ferrand, Jean-François Jalkh, Mireille D'Ornano, Philippe Loiseau, Joëlle Mélin, Bernard Monot, Marie-Christine Boutonnet, Nicolas Bay, Mylène Troszczynski

εξ ονόματος της Ομάδας ENF

Θέμα: Κίνδυνοι για την υγεία που σχετίζονται με την κατανάλωση φυτικών ελαίων, και ειδικότερα φοινικέλαιων

Η Ευρωπαϊκή Αρχή για την Ασφάλεια των Τροφίμων (EFSA) κατέληξε πρόσφατα στο συμπέρασμα ότι υπάρχουν αρκετά στοιχεία που αποδεικνύουν ότι οι εστέρες γλυκιδυλολιπαρών οξέων - μολυσματικές ουσίες που σχηματίζονται κατά την επεξεργασία εξευγενισμένων φυτικών ελαίων - είναι γονοτοξικοί και καρκινογόνοι¹.

Τα υψηλότερα ποσοστά εστέρων γλυκιδυλολιπαρών οξέων βρέθηκαν σε φοινικέλαια και λιπαρά φοίνικα.

Μολονότι κατά τα τελευταία έξι χρόνια έχουν μειωθεί κατά 50% οι εστέρες γλυκιδυλολιπαρών οξέων σε φοινικέλαια και λίπος φοίνικα, το φοινικέλαιο εξακολουθεί να κυριαρχεί στη διατροφή των περισσότερων καταναλωτών και ως εκ τούτου ενέχει δυνάμει κίνδυνο για την υγεία.

Τα εισαγόμενα φοινικέλαια συμβάλλουν άμεσα στην αποψίλωση των δασών και την εξαφάνιση ορισμένων πρωτευνόντων.

Η προώθηση των ζωικών λιπών σε λογικές ποσότητες και στο πλαίσιο της ευρωπαϊκής γαστρονομίας θα μπορούσε να συμβάλει στην διάθεση ενός μέρους των πλεονασματικών αποθεμάτων στον γαλακτοκομικό μας τομέα.

Υπό το φως των ανωτέρω, ερωτάται η Επιτροπή, πώς προτίθεται να αντιμετωπίσει το πρόβλημα, λαμβάνοντας υπόψη τα ως άνω συμπεράσματα της EFSA;

Κατάθεση: 8.6.2016

Διαβίβαση: 10.6.2016

Λήξη προθεσμίας: 17.6.2016

¹ EFSA CONTAM Panel (Επιστημονική ομάδα της EFSA για τις μολυσματικές προσμείξεις στην τροφική αλυσίδα), 2016. Οδηγία MCPD και γλυκιδυλικοί εστέρες στα τρόφιμα. Δελτίο EFSA 2016·14(5):4426, 159 σ. doi: 10.2903/j.efsa.2016.4426.