

**Întrebarea cu solicitare de răspuns oral O-000110/2016
adresată Comisiei**

Articolul 128 din Regulamentul de procedură

Nicola Caputo, Pavel Poc, Biljana Borzan, Gilles Pargneaux, Frédérique Ries, Bronis Ropé, Eric Andrieu, Enrico Gasbarra, Romana Tomc, Claudiu Ciprian Tănăsescu, Nikolay Barekov, Marc Tarabella, Daniel Buda, Lynn Boylan, Stefan Eck, Angel Dzhambazki, Patricija Šulin, Christel Schaldemose, Rolandas Paksas, Ivo Vajgl, Olga Sehnalová, Jo Leinen, Momchil Nekov, Norbert Erdős, Michela Giuffrida, Brando Benifei, György Hölvényi, Zigmantas Balčytis, Karin Kadenbach, Maria Lidia Senra Rodríguez, Doru-Claudian Frunzuliță, Pavel Telička, Yana Toom, Benedek Jávor, Kateřina Konečná, Michèle Rivasi, Isabella De Monte, Clara Eugenia Aguilera García, Sofia Sakorafa, Ivan Jakovčić, Merja Kyllönen, Aldo Patriciello, Maite Pagazaurtundúa Ruiz, Milan Zver, Anna Záborská, Anja Hazekamp, Tibor Szanyi, Miltiadis Kyrkos, Marlene Mizzi, Hugues Bayet, Claude Rolin, Viorica Dăncilă, Jasenko Selimovic, Filiz Hyusmenova, Miroslav Poche, Carolina Punset, István Ujhelyi, Marco Zullo, Renate Sommer, Mairead McGuinness, Rosa D'Amato, Monika Smolková, Alojz Peterle, Andrea Cozzolino, Stelios Kouloglou

Subiect: Riscurile pentru sănătate ale consumului de uleiuri vegetale, în special uleiul de palmier

Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentară (AESA) a ajuns recent la concluzia că există suficiente dovezi că esterii acizilor grași de glicidil - contaminanți formați în urma procesării uleiurilor vegetale rafinate - sunt genotoxici și cancerigeni.

Nivelurile cele mai ridicate de esteri ai acizilor grași de glicidil au fost găsiți în uleiurile și grăsimile de palmier.

Potrivit AESA, preparatele pentru sugari conțin niveluri de până la 10 ori mai mari decât nivelurile acceptabile.

Deși nivelurile de esteri ai acizilor grași de glicidil din uleiurile și grăsimile de palmier au scăzut la jumătate în ultimii șase ani, uleiul de palmier rămâne în continuare uleiul cel mai prezent în alimentația majorității consumatorilor. Prezent în gustări, biscuiți, grisine, biscuiți sărați și zeci de alte alimente, printre care și cele destinate copiilor, uleiul de palmier reprezintă un risc potențial pentru sănătate, în special pentru copii și tineri, precum și pentru toți cei care consumă alimente bogate în acizi grași de palmier.

Având în vedere cele de mai sus, poate Comisia preciza:

- cum intenționează să gestioneze riscurile potențiale pe care le implică pentru consumatori expunerea la aceste substanțe din alimente;
- dacă intenționează să adopte măsuri de reglementare pentru a limita prezența compușilor periculoși din uleiurile de palmier, pentru a proteja sănătatea umană?

Depunere: 2.9.2016

Trimisă: 6.9.2016

Termen pentru răspuns: 13.9.2016