



Città di  
**CERNUSCO  
SUL NAVIGLIO**

1 ottobre 2015  
Prot. Gen. 47886 /2015

**Il Sindaco**

Al Consigliere Comunale  
Sig. Mauro Aimi – M5S

Oggetto: Risposta a interpellanza ex art.62 del Regolamento del Consiglio comunale – Olio di Palma

Provincia di Milano  
COD. ISTAT 015

Palazzo Comunale  
Via Tizzoni, 2

Telefono  
02.92.781

Fax  
02.92.78.235

C.A.P.  
20063

Codice Fiscale e Partita Iva  
01217430154

Codice ISTAT  
070

Egregio Consigliere,

*in merito al contenuto dell'olio di palma nei cibi somministrati nelle mense scolastiche, corre l'obbligo di precisare che il vigente capitolato speciale d'appalto, in relazione ai processi di preparazione dei pasti presso il centro cottura, prevede esclusivamente l'utilizzo di olio di oliva extravergine biologico (per l'utilizzo a crudo: es. insalate, verdure etc.) ed olio extra vergine di oliva (per l'utilizzo a cotto: es. sughi, brasato etc.).*

*Una delle linee di impostazione del servizio previste dal corrente CSA è quella di prediligere, per quanto possibile, i processi di trasformazione e preparazione dei prodotti che andranno a costituire le pietanze direttamente al centro cottura, limitando al massimo, per quanto possibile, l'utilizzo di preparazioni già pronte o di cibi precotti.*

*Questo è uno dei motivi per cui, ad esempio, il pesto con cui viene condita la pasta non viene acquistato confezionato in vasetto, ma viene preparato direttamente presso il centro cottura utilizzando basilico fresco, olio extravergine d'oliva e tutti gli altri ingredienti.*

*Chiaramente, fermo questo tipo di impostazione sulla maggior parte delle preparazioni, è comunque inevitabile che i prodotti base utilizzati nell'ambito di un servizio collettivo erogato a circa 2400 utenti provengano, in via di approvvigionamento, dall'industria alimentare.*

*Veniamo quindi alla questione sollevata, vale a dire la presenza dell'ingrediente "olio di palma" nei prodotti distribuiti dall'industria alimentare.*

*L'olio di palma è un ingrediente che si riscontra molto frequentemente nella composizione di alcuni prodotti alimentari, con particolare riguardo ai prodotti dolciari e "da forno" (grissini, biscotti, fette biscottate, brioches etc.).*

*La sua dichiarazione in etichetta è obbligatoria dal 14 dicembre 2014, cioè da quando è entrata in vigore la direttiva europea che ha obbligato i produttori a indicare, tra gli ingredienti, il nome di ogni singolo grasso presente.*

*Prima di questa data tutti i grassi e gli oli venivano indicati nella lista ingredienti alla voce generica "oli vegetali".*





**Città di  
CERNUSCO  
SUL NAVIGLIO**

**Il Sindaco**

**Provincia di Milano**  
COD. ISTAT 015

**Palazzo Comunale**  
Via Tizzoni, 2

**Telefono**  
02.92.781

**Fax**  
02.92.78.235

**C.A.P.**  
20063

**Codice Fiscale e Partita Iva**  
01217430154

**Codice ISTAT**  
070

Quanto al servizio di ristorazione scolastica, si precisa che l'ingrediente "olio di palma" non è contenuto negli "alimenti base" del servizio mensa (ad esempio pasta, riso, sughi, condimenti etc.); tale ingrediente si trova infatti principalmente nei prodotti dolciari e nei prodotti da forno (grissini, crackers, biscotti), che in linea di massima sono utilizzati in via occasionale e tendenzialmente limitata (ad es. per merenda etc.).

Il capitolato speciale d'appalto, nel dettare i parametri relativi alle caratteristiche merceologiche di tali prodotti (dolciari e da forno), richiede l'assenza di oli e grassi idrogenati (ad es. margarine), in linea con le indicazioni della Unione Europea mirate a limitare l'utilizzo di tali grassi.

Viene invece consentita la presenza di oli e grassi vegetali non idrogenati (tra cui rientra l'olio di palma), in linea peraltro con le vigenti normative, che non ne vietano affatto l'uso, ma anzi lo consentono.

L'impiego di prodotti contenenti olio di palma nell'ambito del servizio mensa è comunque molto limitato sia per gamma ed estensione dei prodotti sia per la frequenza con cui tali prodotti sono presenti nel menù.

Nella tabella che segue si fornisce un riepilogo dei prodotti utilizzati nell'ambito del servizio e contenenti olio di palma.

<b>PRODOTTO CONTENENTE OLIO DI PALMA</b>	<b>% CONTE NUTA</b>	<b>SCOPO</b>	<b>UTILIZZO</b>
fette biscottate	n.i	merenda pomeridiana	settimanale
biscotti no latte e no uovo crick	n.i	prodotto dietetico	settimanale
crachers	n.i	merenda pomeridiana	occasionale
grissini	11,00%	abbinamento formaggio spalmabile, merenda,	occasionale
fette di pane s.glutine	n.i	prodotto dietetico	quotidiano
merendina s.glutine	n.i	prodotto dietetico	settimanale
panatura s.glutine	n.i	prodotto dietetico	settimanale
brioss no latte-no uovo	n.i	prodotto dietetico	occasionale
schiazzatine	n.i	alternativa merenda	occasionale
biscotti galbusera	n.i	alternativa merenda	occasionale
torta al limone	n.i	menù	mensile
biscotti plasmon	n.i	prima infanzia	quotidiano
biscotti di riso bio	n.i	prima infanzia	settimanale
cannelloni s.glutine	n.i	prodotto dietetico	mensile
hamburger vegetali	n.i	prodotto dietetico	mensile
fette biscottate bio	n.i	prima infanzia	settimanale

Si potrà notare come, fatta eccezione per n. 2 prodotti il cui utilizzo è quotidiano (biscotti plasmon e fette di pane senza glutine), il resto dei prodotti venga utilizzato con frequenza settimanale/mensile o comunque occasionale.

È opportuno precisare sotto questo profilo come, analogamente a quanto accade per altri tipi di alimenti, i potenziali effetti negativi dell'ingrediente "olio di palma" non sono da correlare all'utilizzo in sé e per sé<sup>1</sup>, ma bensì

<sup>1</sup> L'olio di palma contiene il 50% di grassi saturi, una percentuale tutto sommato buona rispetto al contenuto di altri grassi di simile applicazione: cocco (92%), semi di palma (84%), burro (66%), burro di cacao (62%) e sego (54%).

Allo stesso tempo, la sostituzione degli oli vegetali parzialmente idrogenati con l'olio di palma riduce il contenuto di grassi trans negli alimenti che contengono gli oli vegetali. Sia i grassi saturi che quelli trans possono alzare i livelli di LDL (colesterolo cattivo). Tuttavia, a differenza dei grassi saturi, i grassi trans possono anche portare a una diminuzione dell' HDL (colesterolo buono) e a un





Città di  
**CERNUSCO  
SUL NAVIGLIO**

**Il Sindaco**

Provincia di Milano  
COD. ISTAT 015

Palazzo Comunale  
Via Tizzoni, 2

Telefono  
02.92.781

Fax  
02.92.78.235

C.A.P.  
20063

Codice Fiscale e Partita Iva  
01217430154

Codice ISTAT  
070

*all'assunzione di elevati quantitativi; nel servizio mensa, la presenza dell'olio di palma è invece limitata ai prodotti sopra menzionati.*

*Inoltre, se si presta attenzione alle evidenze scientifiche risultanti dagli approfondimenti ufficiali condotti dall' Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare sul tema dei grassi saturi (cfr. EFSA, Parere scientifico sulla valori dietetici di riferimento per i grassi , tra cui gli acidi grassi saturi , acidi grassi polinsaturi , acidi grassi monoinsaturi , acidi grassi trans e colesterolo<sup>2</sup>) e , nello specifico, se si considerano le conclusioni della Relazione scientifica sull'olio di palma elaborata nel novembre del 2012 dal Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé (FFAS<sup>3</sup>) o le conclusioni cui perviene il Consiglio Nazionale dei Chimici in data 04/09/2015<sup>4</sup>, si avrà modo di osservare come in realtà non emergono problemi di salute specifici legati all'utilizzo dell'olio di palma, mentre viene evidenziato come la relazione tra alimentazione e salute debba essere considerata tenendo conto della dieta nel suo insieme e non valutando i singoli alimenti. Il medesimo ragionamento viene applicato per i prodotti che sono presenti nei distributori automatici e che contengono olio di palma.*

*Nel complesso, l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) raccomanda che l'assunzione di grassi saturi sia la più bassa possibile. Il contenuto di grassi saturi presenti nell'olio di palma ne giustifica quindi un consumo moderato e limitato, come di fatto già avviene all'interno del servizio di ristorazione scolastica, al pari peraltro di quanto si riscontra per la carne rossa, che presenta le stesse caratteristiche a livello di contenuto di acidi grassi saturi e che per tale motivo viene proposta con moderazione nei menù del servizio mensa.*

*In conclusione, è di tutta evidenza come i livelli di consumo di olio di palma nell'ambito del servizio mensa non siano sufficienti a destare particolare preoccupazione: una dieta sana ed equilibrata si basa infatti sulla varietà degli alimenti assunti e sul consumo equilibrato e bilanciato di tutti i nutrienti, circostanze che si riscontrano puntualmente nel menù servito presso le scuole. In assenza di chiare indicazioni normative di ordine restrittivo, in mancanza di esplicito divieto in sede di capitolato speciale d'appalto e a fronte di quanto sopra precisato sulla gamma limitata dei prodotti in uso contenenti l'ingrediente "olio di palma", si ritiene che non vi siano, allo stato, gli elementi per imporre alla Ditta di Ristorazione di utilizzare esclusivamente prodotti privi di olio di palma.*

*Nell'ottica comunque di una continua ed ulteriore riduzione dei livelli di assunzione di grassi saturi, si raccomanderà alla Ditta, con particolare riferimento per quegli alimenti che si presentano con maggiore frequenza nel*

*innalzamento dei livelli di trigliceridi nel sangue, entrambi associati ad aumento del rischio di malattie coronariche.*

<sup>2</sup> *Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA). Scientific Opinion on Dietary Reference Values for fats, including saturated fatty acids, polyunsaturated fatty acids, monounsaturated fatty acids, trans fatty acids, and cholesterol. EFSA Journal 2010; 8(3):1461. doi:10.2903/j.efsa.2010.1461*  
Reperibile al seguente link:  
<http://www.efsa.europa.eu/it/efsajournal/pub/1461> ; vd anche il seguente link:  
<http://www.eufic.org/page/it/page/FAQ/faqid/question-answer-palm-oil/>

<sup>3</sup> *Fonds Français pour l'Alimentation et la Santé (FFAS), Relazione scientifica sull'olio di palma (in francese): reperibile al seguente link: [http://www.alimentation-sante.org/wp-content/uploads/2012/12/Etatdeslieux\\_HdP\\_1112.pdf](http://www.alimentation-sante.org/wp-content/uploads/2012/12/Etatdeslieux_HdP_1112.pdf)*

<sup>4</sup> *Cfr. Comunicato stampa del 4/9/15: Valori nutrizionali simili a quelli del burro e un impatto ambientale di gran lunga inferiore rispetto agli altri oli vegetali: la categoria, per voce del Consiglio Nazionale, definisce "assurdo" l'allarmismo creatosi intorno a questo ingrediente dell'industria alimentare. "Con la certificazione il consumatore non avrà nulla da temere". Il comunicato è reperibile al seguente link: [http://www.chimici.it/cnc2014/index.php?id=219&tx\\_news\\_pi1%5Bnews%5D=468&tx\\_news\\_pi1%5Bcontrolle%5D=News&tx\\_news\\_pi1%5Baction%5D=detail&cHash=98472f09ac77fad49524b86c9b3aa0ef](http://www.chimici.it/cnc2014/index.php?id=219&tx_news_pi1%5Bnews%5D=468&tx_news_pi1%5Bcontrolle%5D=News&tx_news_pi1%5Baction%5D=detail&cHash=98472f09ac77fad49524b86c9b3aa0ef)*





**Città di  
CERNUSCO  
SUL NAVIGLIO**

**Il Sindaco**

*menù, di cercare di reperire prodotti alternativi che siano privi di tale ingrediente o comunque di alternarli in sede di somministrazione.*

*Posto che finora non vi sono provvedimenti restrittivi in merito alla presenza di tale ingrediente nei sopra menzionati prodotti dolciari e da forno, si presterà comunque attenzione, in sede di predisposizione del nuovo capitolato speciale d'appalto, all'evoluzione di quelle che potranno essere le direttive e linee di indirizzo eventualmente emanate in tale ambito da parte dell'Unione Europea e degli altri organismi preposti, al fine di adeguare gli standard di capitolato a tali linee di indirizzo.*

*Cordiali saluti.*

**Provincia di Milano**  
COD. ISTAT 015

**Palazzo Comunale**  
Via Tizzoni, 2

**Telefono**  
02.92.781

**Fax**  
02.92.78.235

**C.A.P.**  
20063

**Codice Fiscale e Partita Iva**  
01217430154

**Codice ISTAT**  
070

**Il Sindaco**  
Eugenio Comincini







Città di  
**CERNUSCO  
SUL NAVIGLIO**

1 ottobre 2015  
Prot. Gen. 47886 /2015

**Il Sindaco**

Al Consigliere Comunale  
Sig. Mauro Aimi – M5S

**Oggetto:** Risposta a interpellanza ex art.62 del Regolamento del Consiglio comunale – Rimozione e smaltimento amianto

Provincia di Milano  
COD. ISTAT 015

Palazzo Comunale  
Via Tizzoni, 2

Telefono  
02.92.781

Fax  
02.92.78.235

C.A.P.  
20063

Codice Fiscale e Partita Iva  
01217430154

Codice ISTAT  
070

Egregio Consigliere,

*con comunicazione del 18 giugno 2015 (ns.prot. 29338) il Comune riceveva da Regione Lombardia il decreto n. 4523 del 03/06/2015 "Approvazione dei modelli dei documenti per la predisposizione della gara e di una convenzione tipo per l'attivazione di servizi di rimozione e smaltimento dell'amianto in matrice compatta proveniente da utenze domestiche nel territorio dei comuni della Lombardia ai sensi dell'art.30 della l.r. 8 luglio 2014 n.19 ad integrazione della dgr n.73494 del 30 aprile 2015".*

*Con tale decreto Regione Lombardia, fermo restando l'obbligo della bonifica dall'amianto a carico dei proprietari, promuove iniziative di incentivazione alla rimozione e allo smaltimento, favorendo il calmieramento dei prezzi; i comuni quindi, nell'ambito dei contratti di servizio stipulati per la raccolta dei rifiuti ovvero ricorrendo a specifiche convenzioni con aziende specializzate, possono attivare, anche in forma associata, appositi servizi per la rimozione e lo smaltimento dell'amianto proveniente da utenze domestiche, anche eventualmente prodotto da autorimozione, in caso di limitate metrature, da parte dell'utente e con costi a carico del soggetto servito.*

*Il Comune una volta fatta la convenzione non avrà alcun ruolo nei rapporti tra azienda e cliente, ma solo l'impegno a promuovere l'azienda.*

*Al momento Cernusco Verde gestisce la rimozione dell'amianto presente nelle discariche abusive su aree pubbliche in quanto l'amianto in quel caso specifico rientra tra i rifiuti urbani; Cernusco Verde comunque non effettua la rimozione e bonifica (e pratiche amministrative con ASL correlate), ma affida le lavorazioni a specifiche ditte autorizzate per il trattamento dell'amianto. Per tanto non si ritiene possibile effettuare la convenzione in oggetto con Cernusco Verde.*

*CEM Ambiente che da gennaio gestirà il servizio di igiene urbana tratterà lo smaltimento dell'amianto presente nelle discariche abusive su aree pubbliche in quanto l'amianto in quel caso specifico rientra tra i rifiuti urbani; CEM, come Cernusco Verde, non effettuerà la bonifica con una sua unità specializzata, ma affiderà le lavorazioni a specifiche ditte autorizzate per il trattamento dell'amianto individuate attraverso gara d'appalto. Indipendentemente dalla*





**Città di  
CERNUSCO  
SUL NAVIGLIO**

**Il Sindaco**

**Provincia di Milano**  
COD. ISTAT 015

**Palazzo Comunale**  
Via Tizzoni, 2

**Telefono**  
02.92.781

**Fax**  
02.92.78.235

**C.A.P.**  
20063

**Codice Fiscale e Partita Iva**  
01217430154

**Codice ISTAT**  
070

*classificazione dell'amianto come rifiuto, rifiuto urbano se su suolo pubblico/ rifiuto speciale se su suolo privato, CEM gestirà lo smaltimento di amianto quando sarà già sul suolo pubblico nella sua forma di rifiuto mentre la convenzione fa riferimento anche alla rimozione di manufatti e coperture poste in opera.*

*A seguito di attenta lettura della documentazione proposta dalla Regione si evidenziano inoltre che degli elementi andrebbero a limitare l'efficacia di una possibile convenzione:*

- *La convenzione è prevista esclusivamente per il materiale proveniente da utenze domestiche*
- *La superficie da rimuovere non deve superare i 30 mq e i 450 kg di peso*
- *Per le opere poste in opera il prezzo a mq previsto da convenzione non prevede i costi delle altre opere provvisorie (come ponteggi e piattaforme mobili) e di ogni opera muraria necessaria per la rimozione dei manufatti e opere di ricostruzione e ripristini che generalmente sono determinanti nella sostenibilità economica dell'intervento.*
- *La rimozione di una copertura e di un manufatto in cemento amianto generalmente rientrano nel progetto di opere più ampie che richiedono titolo edilizio e che sono gestite complessivamente dall'azienda che svolge i lavori. Per quanto esposto quindi non si ritiene possibile affidare a CEM Ambiente il servizio convenzionato di smaltimento amianto di utenze private. Si potrà comunque procedere con un bando pubblico a cui potranno partecipare tutte le aziende autorizzate alla rimozione dell'amianto al fine di selezionare quelle con l'offerta economicamente più vantaggiosa.*

*Si ricorda inoltre che la convenzione non è sfruttabile per la rimozione dell'amianto dalle attività produttive ma solo per le utenze domestiche riducendo quindi l'impatto dell'iniziativa visto che le problematiche maggiori legate alla mancata rimozione dell'amianto (sia per metratura sia per i costi di smaltimento) sono riscontrate tra le attività produttive.*

*Rimanendo a disposizione per eventuali chiarimenti, si porgono cordiali saluti.*

**Il Sindaco**  
Eugenio Comincini

