

IN TUTTI
I PRODOTTI COOP



OLIO DI PALMA.

Coop è la prima insegna della grande distribuzione ad avere **eliminato l'olio di palma** da tutti i suoi prodotti a marchio.



coop
LA COOP SEI TU.

Per i protagonisti:

Chiedo di evidenziare oltre che gli aspetti di gusto, convenienza e formato soprattutto l'aspetto della composizione degli ingredienti senza l'apporto dell'olio di Palma che come evidenziato nelle due slide successive Coop ha deciso di non inserire più in tutti i suoi prodotti a marchio

Cos'è l'olio di palma e in quali prodotti è presente?

L'olio di palma è un olio vegetale utilizzato come ingrediente in una varietà di prodotti non solo a marchio Coop ma anche di molte Marche per le sue caratteristiche prestazionali in quanto inodore e resistente all'ossidazione. Fino ad oggi era sotto osservazione perché particolarmente ricco di grassi saturi e per l'impatto ambientale vista la coltivazione intensiva.

Coop è la prima catena della grande distribuzione "Palm Free" in tutta Europa. Completato l'iter di sostituzione avviato a maggio scorso. Sono oltre 200 i prodotti alimentari a marchio Coop senza olio di palma, fra cui biscotti, gelati, merendine, omogeneizzati.

"Non intendiamo fare demonizzazione gratuita, ma abbiamo applicato il principio di precauzione a tutela dei nostri soci e consumatori, per noi è un impegno importante su cui abbiamo investito molte risorse necessarie per procedere alla sostituzione e alla riformulazione nutrizionale dei prodotti".

A maggio 2016 era stato annunciato e avviato, ai primi di novembre è terminato. Sei mesi e Coop è divenuta la prima catena della grande distribuzione "Palm Free" in Europa e oggi sono oltre 200 i prodotti alimentari a marchio Coop senza olio di palma, fra cui biscotti, gelati, merendine, omogeneizzati.

E' stato infatti completato l'iter che ha portato alla sostituzione dell'olio di palma principalmente con oli monosemi, tra cui anche olio di oliva ed extravergine, che nutrizionalmente sono più equilibrati rispetto al palma, ricco in grassi saturi.

Una scelta che si colloca all'interno di una politica sulla corretta alimentazione che Coop ha sempre suggerito, promuovendo la riduzione di tutte quelle sostanze, come i grassi, il sale e gli zuccheri che, se assunte in quantità elevate, possono causare problemi alla salute, e sottolineando l'importanza di fare regolare attività fisica e seguire uno stile di vita sano e una dieta varia ed equilibrata. Ovvio che nel caso dell'olio di palma la maggiore attenzione sia stata generata dalla pubblicazione del **dossier EFSA** (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) che ha evidenziato la presenza in esso di alcuni composti contaminanti, il cui consumo in dosi eccessive viene sconsigliato, soprattutto a bambini e adolescenti.

Benchè molti prodotti Coop non abbiano mai impiegato nè il palma né altri grassi tropicali, come ad esempio tutte le linee dedicate ai bambini e la linea "vivi verde" da agricoltura biologica, il processo di sostituzione avviato da Coop ha comportato anche alcune rinunce (come nel caso di alcuni gelati) perché non è stato possibile riformulare tutti i prodotti con altri oli/grassi a parità di analoghe caratteristiche organolettiche e di durata.

"Non intendiamo fare demonizzazione gratuita, non è nel nostro stile –spiega Marco Pedroni, Presidente Coop Italia, commentando la scelta fatta- abbiamo applicato il principio di precauzione che caratterizza le azioni di Coop a tutela dei nostri soci e consumatori. Per noi la sostituzione non è stata banale, bensì un processo complesso su cui abbiamo investito importanti risorse necessarie per procedere alla riformulazione nutrizionale dei prodotti. Un discorso a parte meritano anche i benefici in termini ambientali generati dalla nostra scelta".