



LUIS RAMIA DE CAP SALVATELLA, SECRETARIO DEL AYUNTAMIENTO DE MISLATA

CERTIFICO: Que según consta en el acta, en la sesión ordinaria celebrada por el Ayuntamiento Pleno el día veinte de julio de dos mil diecisiete, se adoptó, entre otros, el siguiente acuerdo:

**8.- MOCIÓN DEL GRUPO CIUDADANOS-MISLATA PARA QUE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS SE COMPROMETAN CON LA ELIMINACIÓN DEL ACEITE DE PALMA EN PRODUCTOS ALIMENTICIOS.-**

Se da cuenta del dictamen de la comisión informativa y de control de Interior y Bienestar Social, favorable a la aprobación de la moción del Grupo Ciudadanos-Mislata para que las administraciones públicas se comprometan con la eliminación del aceite de palma en productos alimenticios, así como de las enmiendas presentadas por el Grupo Compromís per Mislata, y por el Grupo PSOE (R.E. nº16184 y 16828).

Concluido el debate se somete a votación las enmiendas presentadas por el Grupo Compromís per Mislata, y por el Grupo PSOE que son aprobadas por unanimidad.

A continuación se somete a votación el fondo del asunto y el Ayuntamiento Pleno, por unanimidad de sus miembros, acordó aprobar la siguiente moción:

Ya hace un tiempo que se viene dando la voz de alarma, pero lo cierto es que el aceite de palma forma desafortunadamente, desde hace años una parte importante de nuestra dieta sin que, por desgracia, tengamos una información explícita de los productos que lo contienen, así como de sus efectos perniciosos para la salud. Por ejemplo, entre los productos donde este aceite está presente de forma continua encontramos los alimentos procesados, incluso en los preparados infantiles. Intolerable siendo como somos uno de los primeros productores de aceite de oliva del mundo.

Originariamente, el cultivo de la palma africana o aceitera (*Elaeis guineensis*), se introdujo en el siglo XX como cultivo intensivo en el Sureste asiático y América de Sur, zonas que, junto a la parte meridional de África se ubican los países productores. Y aunque su principal uso se centra en la producción alimentaria y cosmética, su valor en la industria es innegable desde la Revolución Industrial. De hecho, su precio por tonelada en el mercado es mucho más rentable que el aceite de oliva, de coco o de cacao.

Junto a sus bajos costes, sus aplicaciones en la producción alimentaria son muy valoradas por su consistencia y untuosidad que, además, alarga la



vida útil y el aspecto conservado del producto. A altas temperaturas, el aceite de palma se mantiene en estado sólido, permitiendo la fabricación de margarinas, mantecas, productos lácteos (natillas), chocolates, bollerías, galletas, gominolas, etc. En la industria cosmética, es la base para la elaboración de cremas, barras de labios o maquillaje.

Sin embargo, sus implicaciones y efectos sobre la salud merecen una mayor atención por parte de las instituciones sociales, políticas y sanitarias. Está compuesto de un 50% de ácidos grasos saturados (ácido palmítico y ácido esteárico) relacionados con el aumento de colesterol de baja densidad en sangre (LDL).

Además, la OCDE cifra en 59,3 kilogramos por persona el consumo anual del aceite de palma. La razón de esta elevada estadística estriba en que, en nuestros supermercados, uno de cada dos productos alimentarios contiene esta sustancia.

La evidencia científica ha sido contundente en establecer una correlación directa entre el consumo del aceite de palma y el desarrollo de cáncer, carcinomas y metástasis. La prestigiosa revista Nature, publicó en diciembre de 2016 las conclusiones de un estudio que ensayó con ratones las consecuencias del consumo alimentario de aceite de palma. El resultado sentenció que el ácido palmítico o una dieta rica en grasas aumenta específicamente el potencial "metastásico" de las células que inician este proceso, denominadas, CD36 (proteínas base para que el cáncer se extienda en el cuerpo). Así, las células iniciadoras de la metástasis dependen en particular de los lípidos dietéticos para promover el desarrollo del cáncer, por lo que un régimen alimenticio sano y equilibrado juega un papel crucial en la salud y en el bienestar físico y mental.

El Institutí de Recerca de Biomédica de Barcelona (IRB Barcelona), también analizó sus efectos sobre roedores vinculando su consumo con un mayor riesgo de metástasis. En el experimento, los investigadores alimentaron durante varias semanas a un grupo de ratones con una dieta rica en grasas, frente a otra muestra con un régimen normal. Al final del proyecto, un 80% de los animales expuestos a un aumento de lípidos en su alimentación desarrollaron metástasis y de mayor tamaño. En este sentido, no podemos olvidar que el 90% de las muertes por cáncer se producen por culpa de este proceso de propagación de las células cancerosas.

A este contexto podemos añadir las conclusiones de los estudios llevados a cabo por la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) quién alertó de la aparición de sustancias genotóxicas (dañinas para el ADN) y carcinogénicas (que producen cáncer) al refinar a temperaturas de 200°C los aceites vegetales.



La Organización Mundial de la Salud aconseja a las instituciones un esfuerzo conjunto para reducir los factores de riesgo de las enfermedades cardiovasculares. Un ejemplo de acción conjunta de gobiernos, industria y sociedad civil lo encontramos en la República de Mauricio. En este país, la decisión gubernamental de sustituir, como principal aceite de cocina, el aceite de palma por el aceite de soja, redujo de manera ostensible los niveles de colesterol de la población.

En las últimas semanas, las principales cadenas distribuidoras de alimentos y supermercados del país ya están apostando por prescindir de la comercialización de productos procesados con aceite de palma y, siempre que sea posible, sustituirlo por otros ingredientes saludables.

Las instituciones deben ser responsables y garantes del derecho de la ciudadanía a la salud, procurando que cuenten con la mayor información posible en su toma de decisiones. Es necesario advertir de los riesgos que conlleva una alimentación que incluya este tipo de sustancias y de las alternativas que pueden encontrar para seguir una dieta saludable y equilibrada.

Por todo ello, se acuerda:

Instar a la Administración Autonómica y Estatal a que hagan estudios en profundidad que adviertan de lo pernicioso que puede ser la utilización de este producto para el consumo humano. Y emprender acciones para su eliminación en la elaboración de productos alimenticios sustituyéndolo por otros ingredientes saludables.

Desarrollar y ejecutar un programa, dentro el ámbito de nuestro municipio, que contemple campañas informativas sobre el aceite de palma y su potencial dañino (por no decir cancerígeno); incluyendo todos los medios y redes de difusión municipal.

Desarrollar y ejecutar un programa, dentro el ámbito de nuestro municipio, que contemple campañas informativas sobre el impacto medioambiental, social y sobre la salud de la producción y consumo del aceite de palma; incluyendo todos los medios y redes de difusión municipal.

Sustituir los alimentos producidos con este aceite por otros que no lo contengan en los menús diarios de los comedores sociales, así como instar a los organismos competentes de los contratos de comedor de los colegios públicos de Mislata para que aseguren la ausencia de esta sustancia en sus menús.



**Ajuntament  
de Mislata**

**SECRETARIA**

Que se comuniquen estos acuerdos a las asociaciones de Mislata, así como a todos los medios de comunicación en especial a los titularidad municipal para que se hagan eco.

Y para que conste y surta sus efectos oportunos, libro la presente a reserva de los términos que resulten de la aprobación del acta, según previene el artículo 206 del Reglamento de Organización, Funcionamiento y Régimen Jurídico de las Entidades Locales, aprobado por R.D. 2568/1986, de 28 de noviembre, que visa y sella el Sr. Alcalde, en Mislata a veintiuno de septiembre de dos mil diecisiete.

Vº Bº  
EL ALCALDE,

Carlos Fernández Bielsa