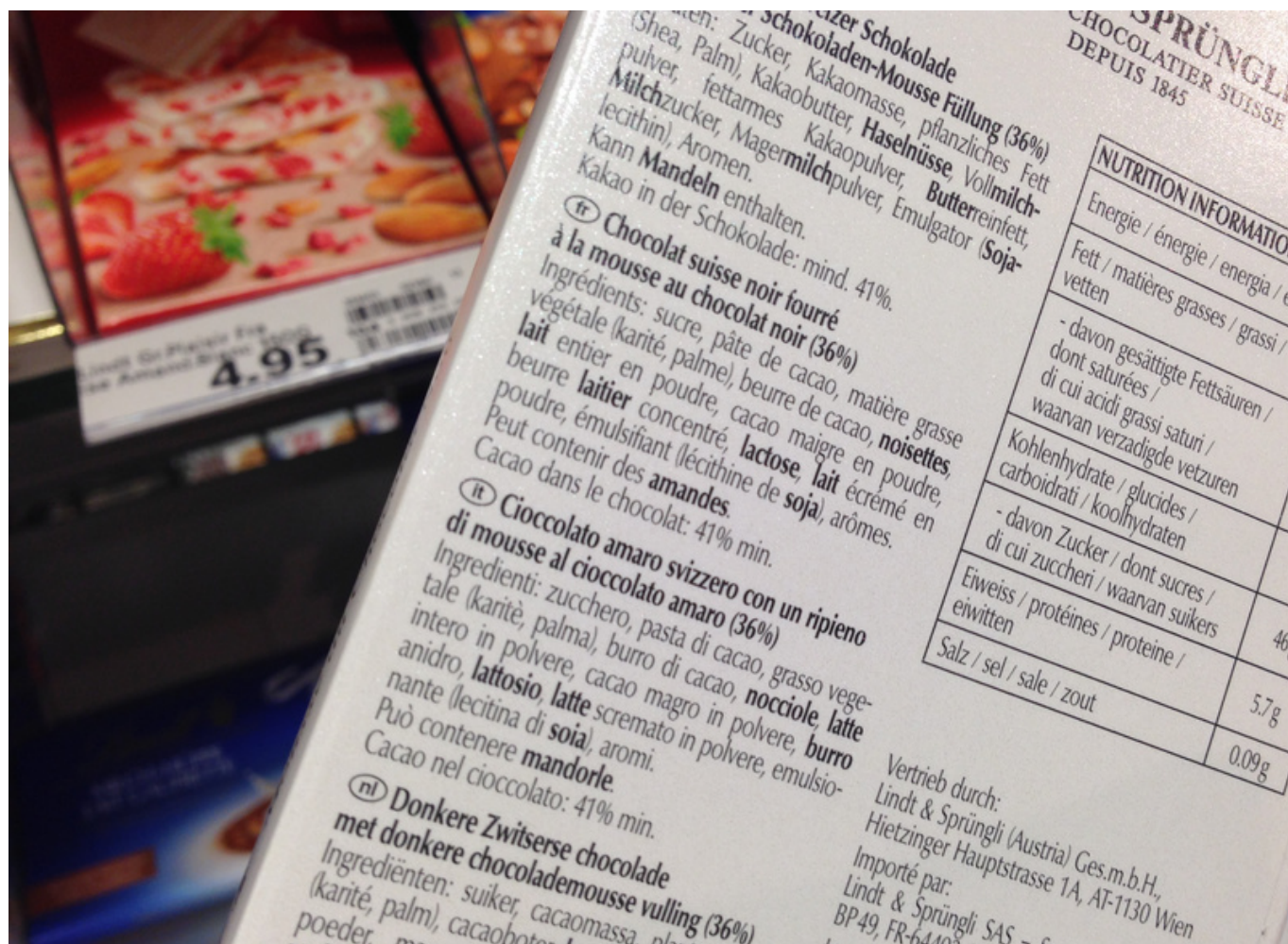


Пальмовое масло: швейцарцы предупреждены и вооружены | L'huile de palme: les Suisses sont avertis et armés

Author: Татьяна Гирко, [Берн-Женева](#) , 18.01.2016.



© NashaGazeta.ch

С 1 января 2016 года постановление, регламентирующее нанесение информации на упаковку продовольственных товаров, обязывает производителей четко указывать присутствие в продукте пальмового масла, а также масел карите и копры вместо

общего упоминания «жиров растительного происхождения».

| Depuis le 1er janvier 2016, l'Ordonnance sur l'étiquetage des denrées alimentaires oblige les producteurs d'indiquer clairement la présence de l'huile de palme, de karité ou de coprah au lieu des mentions simples de «graisses végétales».

L'huile de palme: les Suisses sont avertis et armés

О пользе и вреде для здоровья пальмового масла ведется немало споров. Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ) рекомендует не превышать в ежедневном рационе 30%-ный порог суммарной энергии, получаемой за счет жиров. Но даже в этом случае предпочтение следует отдавать ненасыщенным жирам, которые содержатся в рыбе, авокадо, орехах, подсолнечном или оливковом маслах. В то время как пальмовое, кокосовое и сливочное масла, наравне с другими продуктами преимущественно животного происхождения, – источники насыщенных жиров.

Профессор диетологии Университета Женевы Маайке Круземан отмечает, что насыщенные жиры увеличивают риск сердечно-сосудистых заболеваний, повышают содержание холестерина в крови, оказывают влияние на действие инсулина и, таким образом, увеличивают риск заболевания диабетом. Таким образом, не все растительные масла одинаково полезны, и специалисты рекомендуют не злоупотреблять пальмовым, хлопковым, а также более экзотическими маслами, изготовленными из копры (высушенной оболочки семян кокосовых орехов) и карите (семян дерева ши).

Проявляя заботу о здоровье населения Конфедерации, швейцарские власти в 2013 году внесли изменения в пакет документов, регламентирующих правила нанесения информации на этикетки продовольственной продукции. Эти поправки, в соответствии с которыми из списка ингредиентов должна была исчезнуть расплывчатая формулировка «жиры растительного происхождения», вступили в силу в 2014 году, однако на переходный период производителям было отведено два года.

Таким образом, с 1 января 2016 года на прилавках швейцарских магазинов не должны больше встречаться продукты, на этикетке которых не полностью расшифрован их состав. Проведя небольшое собственное расследование, «Наша Газета.ch» убедилась в том, что законодательство неукоснительно выполняется. Вынуждены констатировать, что пирог с киршем (который, признаем, в любом случае трудно отнести к категории здорового питания) содержит и пальмовое, и кокосовое, и рапсовое масла.

Еще более интересным нам показался тот факт, что и при производстве знаменитого швейцарского шоколада, в том числе известной марки Lindt & Sprüngli, тоже иногда используется пальмовое масло, о чем теперь совершенно четко указано на этикетке. Причем, по словам диетолога Лиги здравоохранения кантона Во Лоранс Марго, такая замена какао-масла допустима в соответствии с поправками, введенными в швейцарское законодательство еще в 1995 году.

Проверку выполнения изготовителями нового регламента провела и телерадиокомпания RTS, журналисты которой тоже не обнаружили практически

никаких нарушений. Таким образом, потребители, желающие исключить из своего рациона пальмовое масло, теперь могут полагаться на предоставленную им информацию. Правда, достичь поставленной цели по-прежнему не так просто: этот ингредиент остается весьма распространенным элементом в описании состава многих продуктов.

Добавим, что, помимо возможных последствий для здоровья человека (которыми известны и другие источники насыщенных жиров), необходимость ограничения потребления пальмового масла вызвана причинами экологического характера. Растущий спрос на эту продукцию, имеющую также репутацию прекрасного консерванта, привел к вырубке тропических лесов, которые приносят в жертву плантациям масличных пальм.

Федеральная служба по охране окружающей среды (OFEV) отмечает, что, несмотря на продолжающиеся дискуссии о «хороших» и «плохих» жирах, импорт пальмового масла в Швейцарию многократно вырос за последние годы. Если в 1993 году в страну было ввезено 5500 тонн этой продукции, то 20 лет спустя объем импорта достиг 35000 тонн.

К счастью, нововведения, вступившие в силу в этом году, позволят швейцарским покупателям самостоятельно делать осознанный выбор, если они решат отказаться от пальмового масла, заботясь о природе или собственном здоровье.

[пальмовое масло в швейцарии](#)

Статьи по теме

[Lindt & Sprüngli в шоколаде](#)

[Горький. Сладкий. Настоящий](#)

[Огни большого города способствуют появлению лишнего веса?](#)

[«Дижонский черносмородиновый» принцип остается в силе](#)

Source URL: [*http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/21003*](http://www.nashagazeta.ch/news/le-coin-du-gourmet/21003)