



## 4. IMPULSO Y CONTROL DE LA ACCIÓN DE GOBIERNO

### 470. Propositiones No de Ley

#### PNL/001463-01

*Proposición No de Ley presentada por los Procuradores Dña. María Belén Rosado Diago y D. José Ignacio Delgado Palacios, instando a la Junta de Castilla y León a desarrollar y ejecutar un programa, dentro del ámbito de los servicios sociales, que contemple la eliminación de los alimentos producidos con aceite de palma dentro de los menús diarios de las residencias sociosanitarias, para su tramitación ante la Comisión de Familia e Igualdad de Oportunidades.*

#### PRESIDENCIA

La Mesa de las Cortes de Castilla y León, en su reunión de 5 de mayo de 2017, ha admitido a trámite las Propositiones No de Ley PNL/001454 a PNL/001484.

De conformidad con el artículo 163 del Reglamento se ha ordenado su publicación y acordado su tramitación ante las respectivas Comisiones de la Cámara.

Los Grupos Parlamentarios podrán presentar enmiendas hasta seis horas antes del comienzo de la Sesión en que dichas Propositiones No de Ley hayan de debatirse.

En ejecución de dicho acuerdo se ordena su publicación en el Boletín Oficial de las Cortes de Castilla y León, de conformidad con el artículo 64 del Reglamento.

En la sede de las Cortes de Castilla y León, a 5 de mayo de 2017.

EL SECRETARIO DE LAS CORTES DE CASTILLA Y LEÓN,  
Fdo.: Óscar Reguera Acevedo

LA PRESIDENTA DE LAS CORTES DE CASTILLA Y LEÓN,  
Fdo.: Silvia Clemente Muncio

## A LA MESA DE LAS CORTES DE CASTILLA Y LEÓN

Belén Rosado Diago y José Ignacio Delgado Palacios, Procuradores pertenecientes al Grupo Parlamentario Ciudadanos (C's) de las Cortes de Castilla y León, al amparo de lo establecido en los artículos 162 y siguientes del Reglamento de la Cámara, formulan a la Junta de Castilla y León la siguiente PROPOSICIÓN NO DE LEY para su debate y votación ante la Comisión de Familia e Igualdad de Oportunidades:

El aceite de palma forma 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. Por ende, marcas más conocidas dentro de la industria alimentaria utilizan en sus procesos productivos este aceite vegetal.

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 maní.

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 Institut de Recerca de Biomèdica 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) quien 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.

## PROPUESTA DE RESOLUCIÓN

**Las Cortes de Castilla y León instan a la Junta de Castilla y León a desarrollar y ejecutar un programa, dentro del ámbito de los servicios sociales, que contemple la eliminación de los alimentos producidos con aceite de palma dentro de los menús diarios de las residencias sociosanitarias, así como a la puesta en marcha de un plan de inspección que asegure la ausencia de esta sustancia en los productos ofertados.**

En Valladolid, a 12 de abril de 2017.

LOS PROCURADORES,  
Fdo.: María Belén Rosado Diago y  
José Ignacio Delgado Palacios

EL PORTAVOZ,  
Fdo.: Luis Fuentes Rodríguez