



ICQGLOBAL ENJOY THE SAFETY AND QUALITY NETWORK

DERIVATI DEL PETROLIO NEGLI ALIMENTI:

sotto accusa rivestimenti per formaggi e cartoni per pizza. L'Efsa pubblica uno studio sui rischi per la salute.



Giugno 2012

DERIVATI DEL PETROLIO NEGLI ALIMENTI: sotto accusa rivestimenti per formaggi e cartoni per pizza. L'Efsa pubblica uno studio sui rischi per la salute.

I derivati del petrolio ci regalano un altro effetto collaterale che finisce direttamente nel piatto. L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha pubblicato pochi giorni fa un parere scientifico su alcune miscele di "idrocarburi degli oli minerali" (MOH, Mineral Oil Hydrocarbons) presenti nel circuito alimentare. Per essere più chiari stiamo parlando di sostanze derivate dal petrolio, utilizzate in piccole quantità nella filiera alimentare, che vengono assorbite dall'organismo.

L'impatto di questi composti sulla salute umana non è trascurabile, visto che quelli classificati come "aromatici", sono considerati cancerogeni e genotossici (possono danneggiare il DNA, il materiale genetico delle cellule e provocare il cancro). C'è poi un altro gruppo di MOH detti "saturi", in grado di accumularsi nei tessuti e provocare effetti avversi sul fegato. Il documento individua alcuni potenziali rischi collegati sia alla diretta esposizione di queste sostanze contenute negli alimenti, oppure utilizzate negli imballaggi alimentari.

La lista comincia con gli oli minerali usati nella carta cerata per impacchettare la carne, nei formaggi, nei rivestimenti di cera applicati direttamente sul cibo (la classica "buccia") o nella produzione di sacchetti di iuta per migliorarne la filatura. I MOH sono utilizzati anche per il trattamento superficiale degli alimenti come il riso, o nei prodotti della pasticceria, in cere paraffiniche (ad esempio per gomme da masticare o rivestimento di certi frutti) e nella formulazione di pesticidi.

Ci sono anche oli minerali utilizzati come additivi nella produzione di materiali plastici e come lubrificanti nella cicloproduttivo delle delle lattine, oppure negli imballaggi in carta e cartone riciclato e relativi inchiostri. Le analisi condotte hanno dimostrato che la presenza, anche in piccole quantità è molto diffusa, con livelli elevati in: pane, panini e cereali perché i MOH sono usati come agenti di distacco e come spray per rendere lucidi i cereali.

Un'altra sorpresa riguarda il riscontro negli alimenti secchi come la pasta (in questo caso per l'impiego di confezioni con carta e/o cartone riciclati), inclusi i dessert tipo "budino". Problemi simili furono rilevati anni fa, a causa dell'uso di cartoni per pizze da asporto ricavati da materia prima riciclata.

Lo studio conclude evidenziando un reale motivo di preoccupazione per alcuni consumatori come i bambini e gli adolescenti. Secondo il rapporto Efsa il problema MOH non deve essere sottovalutato, poiché i rischi sono concreti e dovrebbero essere valutati ed affrontati con misure specifiche. Il gruppo di esperti ritiene infatti che le dosi giornaliere ammissibili (DGA) di alcuni di questi composti debbano essere rivisti, come ha già evidenziato l'Istituto tedesco per la valutazione del rischio tedesco (BFR) nel 2010.

Luca Foltran