

13/05/2016, da Gianni Branca ai soci del Gas il Canneto di Portogruaro

Sentiamo parlare di OLIO di PALMA, utilizzato per la preparazione di vari alimenti quali dolci, creme ecc; L'articolo che ho letto e vi riporto, segnala una presa di posizione di EFSA in merito agli oli vegetali. EFSA è l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare.

Valentino ha più volte invitato i soci del gas a preferire i prodotti delle "Botteghe del Mondo" in quanto prodotte senza lo sfruttamento dei bambini e con ingredienti più sani per la nostra salute e quella dei nostri figli.

Questo articolo è un ulteriore spunto di riflessione sulle le ns. scelte alimentari, che se sbagliate, possono compromettere la ns. salute, ma soprattutto quella dei ns. figli.

Articolo estratto dal sito dell' AUTORITA' EUROPEA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE: <http://www.efsa.europa.eu/it/press/news/160503a>

## **Contaminanti da processo in oli vegetali e alimenti**



**I contaminanti da processo a base di glicerolo presenti nell'olio di palma, ma anche in altri oli vegetali, nelle margarine e in alcuni prodotti alimentari trasformati, danno adito a potenziali problemi di salute per il consumatore medio di tali alimenti di tutte le fasce d'età giovanile e per i forti consumatori di tutte le fasce d'età.**

L'EFSA ha valutato i rischi per la salute pubblica derivanti dalle sostanze: glicidil esteri degli acidi grassi (GE), 3-monocloropropandiolo (3-MCPD), e 2-monocloropropandiolo (2-MCPD) e loro esteri degli acidi grassi. Le sostanze si formano durante le lavorazioni alimentari, in particolare quando gli oli vegetali vengono raffinati ad alte temperature (circa 200° C).

I più elevati livelli di GE, come pure di 3-MCPD e 2-MCPD (compresi gli esteri) sono stati rinvenuti in oli di palma e grassi di palma, seguiti da altri oli e grassi. Per i consumatori di tre anni di età e oltre, margarine e 'dolci e torte' sono risultati essere le principali fonti di esposizione a tutte le sostanze.

## Glicidil esteri degli acidi grassi: genotossici e cancerogeni

---

Il gruppo di esperti scientifici dell'EFSA sui contaminanti nella catena alimentare (CONTAM) ha esaminato le informazioni sulla tossicità del glicidolo (composto precursore dei GE) per valutare il rischio dai GE, ipotizzando una conversione completa degli esteri in glicidolo dopo l'ingestione.

La dott.ssa Helle Knutsen, presidente del gruppo CONTAM, ha detto: "Ci sono evidenze sufficienti che il glicidolo sia genotossico e cancerogeno, pertanto il gruppo CONTAM non ha stabilito un livello di sicurezza per i GE".

Nel valutare le sostanze genotossiche e cancerogene che sono presenti accidentalmente nella catena alimentare, l'EFSA calcola un cosiddetto 'margine di esposizione' per i consumatori. In generale, maggiore è il margine di esposizione, più basso è il livello di preoccupazione per i consumatori.

Il gruppo ha concluso che i GE sono un potenziale problema di salute per tutte le fasce d'età più basse e mediamente esposte, nonché per i consumatori di tutte le età che risultino fortemente esposti.

"L'esposizione ai GE dei bambini che consumino esclusivamente alimenti per lattanti costituisce motivo di particolare preoccupazione, in quanto è fino a dieci volte quella che sarebbero considerata di lieve preoccupazione per la salute pubblica", ha detto la dott.ssa Knutsen.

La disamina del gruppo ha messo in luce che i livelli di GE negli oli e grassi di palma si sono dimezzati tra il 2010 e il 2015, grazie alle misure volontarie adottate dai produttori. Ciò ha contribuito a un calo importante dell'esposizione dei consumatori a dette sostanze.

## Esposizione a 3-MCPD superiore al livello di sicurezza; dati insufficienti su 2-MCPD

---

"Abbiamo fissato una dose giornaliera tollerabile (DGT) di 0,8 microgrammi per chilogrammo di peso corporeo al giorno ( $\mu\text{g}/\text{kg}$  di peso corporeo/giorno) per 3-MCPD e i suoi esteri degli acidi grassi sulla base delle evidenze che collegano questa sostanza a un danno d'organo nei test sugli animali, "ha spiegato la dott.ssa Knutsen. Ha poi aggiunto che "le informazioni tossicologiche sono tuttavia troppo limitate per stabilire un livello di sicurezza per 2-MCPD".

La stima della media e le esposizioni elevate al 3-MCPD di entrambe le forme per le fasce di età più bassa, adolescenti compresi (fino a 18 anni di età), superano la DGT e costituiscono un potenziale rischio per la salute.

L'olio di palma contribuisce in maniera rilevante all'esposizione a 3-MCPD e 2-MCPD nella maggior parte dei soggetti. I livelli di 3-MCPD e dei suoi esteri degli acidi grassi negli oli vegetali sono rimasti in gran parte invariati nel corso degli ultimi cinque anni.

## Quali sono i prossimi passi?

---

Questa valutazione del rischio fornirà informazioni utili ai gestori del rischio della Commissione europea e degli Stati membri, i quali regolamentano la sicurezza alimentare nell'UE. Essi utilizzeranno la consulenza scientifica dell'EFSA per riflettere su come gestire i potenziali rischi per i consumatori legati all'esposizione a tali sostanze negli alimenti. Il gruppo scientifico ha inoltre espresso una serie di raccomandazioni affinché si conducano ulteriori ricerche per colmare le lacune nei dati e migliorare le conoscenze sulla tossicità di queste sostanze, in particolare di 2-MCPD, e sull'esposizione dei consumatori ad essi tramite l'alimentazione.