

Allarme Efsa sugli aromi, la Commissione sta per autorizzarne 10

Aromi già legalmente sul mercato, ma in alcuni casi genotossici, in grado di danneggiare il Dna cellulare (almeno nelle colture cellulari, nei cosiddetti studi in vitro) e senza dati sulla tossicità riproduttiva e dello sviluppo, o privi di studi a lungo termine: queste le preoccupazioni espresse dall'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa). Che in ogni caso di non ritiene di poter fissare una Dose Giornaliera Ammissibile (Dga) per tali aromi, ma ha suggerito un più cautelativo Margine di Esposizione (usato di norma per sostanze sia genotossiche che cancerogene non aggiunte intenzionalmente).

La Commissione ha di conseguenza abbassato i valori ammessi per diversi alimenti, come: preparazioni di carne (2,5 g/kg); carne trasformata (2,5 g/kg); pesce trasformato (2,5 g/kg); erbe, salse, snacks (3 g /kg).

In ogni caso, secondo alcuni commentatori, c'è incertezza e poca trasparenza su come i valori proposti dalla Commissione sono stati argomentati. L'esecutivo Ue avrebbe però sottolineato che le opinioni dell'Efsa sono di massima (troppa?) cautela, garantendosi così una maggiore libertà. Inoltre la Commissione ha sottolineato come gli aromi dovrebbero essere più sicuri rispetto alla affumicatura tradizionale con fumo di brace, in grado di rilasciare composti tossicologicamente rilevanti (diossine, ad esempio).

La lista degli aromi comprende: Scansmoke - Azelis Denmark; Zesti Smoke Code 10 - Mastertaste, Dursley, UK; Smokeconcentrate 809045 - Symrise AG, Germany; Scansmoke SEF 7525 Azelis, Denmark; SmokeEz Enviro 23 - Red Arrow, USA; SmokeEz C 10 Red Arrow, USA; Tradismoke A MAX - Nactis France; proFagus Smoke R709 - ProFagus, Germany; Fumokomp - Kompozico, Hungary; AM 01 - Aromarco, Slovakia. Ogni prodotto ha una lista di usi e quantità permessi, come succede per gli additivi in Europa.

Il testo verrà votato il 21 ottobre e garantirebbe una autorizzazione di 10 anni. L'Efsa ha dichiarato che non le compete pronunciarsi sulla desiderabilità che questo genere di aromi sostituiscano la tradizionale affumicatura.