

Aromi di fumo nei cibi, è allarme per la salute

Gran parte degli aromi di fumo attualmente utilizzati nei cibi in commercio all'interno dell'Unione Europea potrebbero comportare rischi per la salute dei consumatori. Questo è quanto emerge dal primo studio sulla loro sicurezza, realizzato dalla Commissione scientifica dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare che si occupa di aromi e additivi.

Sono stati analizzati dati relativi alla composizione e alla tossicità di 11 aromi di fumo utilizzati per dare alle pietanze il caratteristico gusto affumicato, attualmente in uso su territorio europeo, confrontando i loro livelli di utilizzo con quelli di massima assunzione senza rischi di effetti negativi per l'uomo, in modo tale da valutarne i margini di sicurezza. Considerando il loro impiego e i relativi livelli di uso nei prodotti in commercio, solo due aromi sono risultati sicuri.

Per altri otto sono stati riscontrati utilizzi che superano i margini di sicurezza, e per uno di essi la Commissione non esclude la possibile genotossicità (ovvero danno al materiale genetico delle cellule). Per l'ultimo non sono stati forniti abbastanza dati per una seria valutazione del rischio.

Secondo la Commissione aromi dell'Efsa il superamento dei margini di sicurezza non implica necessariamente un rischio concreto per la salute dei consumatori, considerata l'ampia sovrastima dei margini stessi. La sicurezza degli aromi di fumo rimane nondimeno in dubbio, e Coldiretti sottolinea i vantaggi di preferire prodotti freschi e di stagione, o perlomeno trattati con tradizionali procedure di affumicamento.

Sulla base di questo studio la Commissione Europea stabilirà una lista di aromi del fumo e relativi prodotti autorizzati per l'utilizzo in campo alimentare sul territorio comunitario.