

Idrocarburi minerali negli alimenti: consultazione pubblica sulla bozza di parere



Gli esperti dell'EFSA hanno concluso in via provvisoria che gli idrocarburi saturi di oli minerali (MOSH) non costituiscono un problema per la salute dell'uomo, confermando però che alcune sostanze appartenenti a questo gruppo, note come idrocarburi aromatici di oli minerali (MOAH), possono dare adito a problemi.

Sono queste alcune delle conclusioni di un progetto di parere scientifico pubblicato oggi per [pubblica consultazione](#) e che aggiorna la precedente valutazione EFSA dei rischi da idrocarburi degli oli minerali negli alimenti.

Gli idrocarburi degli oli minerali (MOH) comprendono un'ampia varietà di composti chimici ottenuti principalmente dalla distillazione e raffinazione del petrolio. Vengono suddivisi in due gruppi principali: MOSH e MOAH.

“Per i MOSH sono stati osservati effetti avversi sul fegato in una specifica varietà di ratto, ma le evidenze suggeriscono che tali effetti non siano applicabili all'uomo. Abbiamo pertanto potuto escludere un rischio per la salute pubblica”, ha affermato James Kevin Chipman, presidente del gruppo di lavoro sugli idrocarburi minerali.

Gli esperti hanno poi esaminato due diversi tipi di MOAH concludendo che uno di essi può contenere sostanze genotossiche che potrebbero danneggiare il DNA delle cellule e

causare cancro. Per genotossine come queste non è tuttavia possibile stabilire un livello di sicurezza.

Scarse le informazioni disponibili sulla presenza di MOAH negli alimenti, per cui gli esperti hanno lavorato su due diversi scenari predittivi avvalendosi dell'approccio del margine di esposizione (MoE): entrambi indicavano un possibile problema per la salute.

Idrocarburi degli oli minerali negli alimenti

I MOH possono contaminare gli alimenti in vari modi: per contaminazione dell'ambiente, con l'uso di lubrificanti nei macchinari da produzione alimentare, da agenti distaccanti, da coadiuvanti tecnologici, additivi alimentari o per mangimi, e per migrazione dai materiali a contatto con gli alimenti. Essi sono stati riscontrati in una varietà di alimenti, che solitamente contengono livelli più alti di MOSH che non di MOAH. I livelli più elevati di MOH sono stati riscontrati in alcuni oli vegetali e si stima che l'esposizione massima riguardi i giovani, soprattutto se nutriti da piccoli solo con alimenti per l'infanzia contenenti alti tassi di MOSH.

Raccomandazioni

Gli esperti raccomandano di condurre maggiori ricerche per quantificare la presenza di MOAH negli alimenti e di raccogliere dati di tossicità onde valutare meglio i rischi che essi comportano. Per i MOSH è importante continuare a studiarne i possibili effetti a lungo termine sulla salute umana.

Prossimi passi

È possibile trasmettere commenti [qui](#) fino al 30 aprile 2023.

Una volta concluso, il parere fornirà alla Commissione europea e agli Stati membri dell'Unione la base scientifica per eventuali misure di gestione del rischio.

Fonte: EFSA