

Le nitrosammine negli alimenti destano preoccupazioni per la salute



Sono queste le risultanze della valutazione EFSA sui rischi per la salute pubblica connessi alla presenza di nitrosammine negli alimenti: dieci nitrosammine presenti negli alimenti sono **cancerogene** (possono provocare il cancro) e **genotossiche** (possono

danneggiare il DNA).

L'EFSA ha consultato i portatori di interesse esterni sul suo progetto di parere e le numerose osservazioni ricevute sono state prese in debita considerazione in fase di redazione conclusiva.

Potenziali rischi per la salute

L'EFSA ha condotto la propria valutazione stimando il danno potenziale causato dalle nitrosammine all'uomo e agli animali e valutando l'esposizione dei consumatori.

Il dr. Dieter Schrenk, presidente del gruppo di esperti scientifici sui contaminanti nella catena alimentare, ha affermato: "La nostra valutazione ha concluso che per tutte le fasce d'età della popolazione dell'UE il livello di esposizione alle nitrosammine negli alimenti desta preoccupazioni per la salute".

Il dr Schrenk ha poi aggiunto: "Sulla base di studi sugli animali, abbiamo riscontrato l'incidenza **dei tumori epatici**

nei roditori come l'effetto più grave sulla salute”.

“Per garantire un elevato livello di tutela dei consumatori, per la nostra valutazione dei rischi abbiamo prospettato **l'ipotesi peggiore**: abbiamo ipotizzato che tutte le nitrosammine presenti negli alimenti avessero lo stesso potenziale cancerogeno nell'uomo della più nociva delle nitrosammine, anche se ciò è improbabile”.

Quali sono gli alimenti che contengono nitrosammine?

Le nitrosammine sono state trovate in **diversi tipi di prodotti alimentari**: prodotti a base di carne, pesce lavorato, cacao, birra e altre bevande alcoliche. Il gruppo alimentare più importante che contribuisce all'esposizione alle nitrosammine è costituito dalla carne e dai prodotti a base di carne.

Le nitrosammine possono essere presenti anche in altri alimenti: le verdure trasformate, i cereali, il latte e i prodotti lattiero-caseari, o gli alimenti fermentati, sottaceto e speziati.

Attualmente ci sono alcune **lacune nelle conoscenze** circa la presenza di nitrosammine in specifiche categorie di alimenti. Una dieta bilanciata con la più ampia varietà possibile di alimenti potrebbe aiutare i consumatori a ridurre l'assunzione di nitrosammine.

Fonte: EFSA