



Newsletter “*ANTEA - Blockchain per la tracciabilità dei prodotti alimentari*”



SICUREZZA ALIMENTARE



In occasione della **Giornata Mondiale della Sicurezza Alimentare** (7 giugno) l'*European Food Safety Authority (EFSA)* ha lanciato, con il Ministero della Salute, la terza edizione della campagna di comunicazione #EUChooseSafeFood.

Come spiegato dall'Autorità, l'obiettivo della campagna è duplice: da un lato si intende **informare e sensibilizzare i cittadini** sul tema delle scelte alimentari, dall'altro **evidenziare il ruolo fondamentale della scienza** e le direttive formulate dagli esperti dell'EFSA, grazie a cui il cibo sulle nostre tavole è controllato e sicuro.

Nel 2023 la campagna **#EUChooseSafeFood**, che quest'anno vede coinvolti ben 16 Paesi dell'UE (9 nel 2021 e 12 nel 2022), verte su tre temi: la **salute delle api** e la stretta correlazione con le colture che dipendono dall'impollinazione, le **malattie di origine alimentare** provocate da batteri provenienti da alimenti crudi, in particolare l'echinococcosi, e i **contaminanti nei prodotti alimentari**, quali nello specifico il mercurio e il metilmercurio.

In questa Newsletter parleremo dei contaminanti dei prodotti alimentari.



I contaminanti negli alimenti

Il primo aspetto da considerare su questo tema è che – come spiegato dall'EFSA nell'approfondimento dedicato – i **contaminanti chimici** rientrano tra le sostanze indesiderabili **presenti negli alimenti**, che **non sono aggiunte intenzionalmente** ai prodotti alimentari, ma derivano dai processi di produzione, trasformazione, imballaggio, trasporto o stoccaggio di tali prodotti, o in seguito alla contaminazione ambientale.

“È chiaro pertanto – sottolinea l'Autorità – che tali sostanze devono essere mantenute ai livelli più bassi ragionevolmente ottenibili, in quanto la loro presenza in un alimento può renderlo dannoso per la salute umana e, quindi, non commercializzabile”.



Foto #EUChooseSafeFood

Quali sono i contaminanti da processo?

Tra gli esempi di contaminanti da processo troviamo l'**acrilamide** e il **furano**.

Il primo è “una sostanza chimica che **si forma naturalmente durante la cottura ad alta temperatura** di alcuni alimenti ricchi di carboidrati, come **patate, cereali e caffè**. È il risultato di una reazione chimica tra gli zuccheri e gli aminoacidi presenti negli alimenti durante la cottura o la frittura ad alta temperatura”.

Mentre “il **furano** e gli **alchilfurani** si formano sempre a seguito dei processi termici ai quali possono essere sottoposti alcuni alimenti. In particolare, è stata segnalata la loro presenza in **caffè, alimenti per bambini in vasetti, zuppe pronte, patatine, succhi di frutta, cereali per la prima colazione, biscotti, cracker e pane croccante**”.

I contaminanti ambientali

I **contaminanti ambientali**, invece, “sono sostanze che si possono trasferire negli alimenti a partire da **suolo, aria o acqua**. In alcuni casi la loro presenza è inevitabile perché legata al profilo idrogeologico dei diversi territori, mentre in altri casi derivano da attività industriali o agricole”.

Esempi classici di contaminanti ambientali degli alimenti sono le **diossine** e i **metalli** (arsenico, cadmio, piombo e mercurio).

Il **mercurio**, ad esempio, “è un metallo **presente naturalmente nell'ambiente** o risultante da attività umane, quali l'**inquinamento industriale**. È possibile rilevarne tracce in diversi prodotti alimentari, come alcune specie ittiche, tra cui **pesce spada, luccio, tonno, salmone e nasello**, e in

alcuni frutti di mare, come ad esempio, gamberetti, calamari e cozze”.

“La Commissione europea – spiega l'EFSA – ha stabilito dei tenori massimi di mercurio in diversi prodotti alimentari. Inoltre sta monitorando anche la presenza nei prodotti ittici (pesce e molluschi) del metilmercurio, un suo metabolita. Tuttavia, è importante tenere in considerazione gli effetti benefici legati al consumo di prodotti ittici, sia negli adulti, per prevenire il rischio di malattie cardiovascolari, che nelle donne in gravidanza, per gli esiti funzionali legati allo sviluppo neurologico dei bambini”.



Foto Pixabay

Le **diossine**, infine, sono “**composti chimici tossici** persistenti che si formano come sottoprodotto di processi industriali, come la combustione di rifiuti, l'incenerimento di prodotti chimici e la produzione di alcuni prodotti chimici. Possono essere rilasciate nell'ambiente e contaminare le colture agricole, gli animali da allevamento e i pesci”.

Pertanto “gli esseri umani possono essere esposti alle diossine attraverso il **consumo di alimenti contaminati, in particolare carne, latte, uova e pesce**”.

Progetto realizzato con il finanziamento concesso dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali – Avviso n.2/2020 PER IL FINANZIAMENTO DI INIZIATIVE E PROGETTI DI RILEVANZA NAZIONALE AI SENSI DELL'ARTICOLO 72 DEL D.LGS LEGISLATIVO 3 LUGLIO 2017, N. 117. – ANNO 2021 – Scorrimento graduatoria Decreto direttoriale n. 266 del 24 giugno 2021