Quotidiano
metro
06-APR-2009
Diffusione: n.d. Lettori: 1.839.000 Direttore: Giampaolo Roidi da pag. 4

Primo piano p 4

Aromi sospetti
Gli strani sapori
nei nostri piatti

Aromi sospetti nel piatto

L'Europa cancella quelli tossici

Sotto esame
347
gli aromi del registro in sospetto di genotossicità: saranno sottoposti a esami sperimentali.

MILANO. Non c'è solo il succo d'arancia senza arancia, ma anche lo yogurt alla fragola senza fragola, il gelato al pistacchio senza pistacchio e la crema al caffè senza caffè. È il mondo degli aromi usati dall'industria alimentare e che si aggiungono ai prodotti per dare o rafforzare un sapore. Sostanze la cui innocuità è ora sotto esame della Commissione Europea che entro il 31 dicembre 2010 stilerà una lista, con valore di legge, degli aromi che non presentano rischi per la salute dei consumatori.

Che qualche rischio ci sia lo dimostra il fatto che già sette aromi sono stati vietati in seguito alle valutazioni dell'EFSA, Autorità europea per la sicurezza alimentare, e altri 347, su 2654 registrati nell'Unione Europea, sono in dubbio di genotossicità, sospettati cioè di essere cancerogeni o dannosi per il feto: saranno esclusi dalla produzione se le industrie, tramite esami sperimentali, non forniranno dati rassicuranti.

Di aromi ce ne sono di tutti i gusti: gamberetti, salmone, funghi porcini, pollo e patate fritte, formaggio e pizza, per finire con panettone, colomba, caffè e ammazza caffè, perché è vastissima la scelta di aromi per i liquori. Per sapere se sono nei cibi che mangiamo, basta dare un'occhiata all'etichetta: ci sarà scritto "aromi naturale", se estratti da animali o vegetali esistenti in natura, oppure solo "aromi" se prodotti in via sintetica o per sintesi chimica.

Quanto sono diffuse le sostanze in dubbio? «Sono ampiamente usate, ma in piccole quantità e non sappiamo esattamento dove», spiega Catherine Leclercq, esperto EFSA. «Il vero problema degli alimenti aromatizzati è la qualità dell'alimento, perché se ha perso il suo aroma avrà perso anche i valori nutrizionali. Ed è un discorso ancora più opportuno per i bambini,

Vietati
7
gli aromi esclusi dalla produzione, perché valutati non sicuri.

"Queste sostanze molto usate nei prodotti per l'infanzia."
Catherine Leclercq, ricercatrice EFSA

Quotidiano metro 06-APR-2009
Diffusione: n.d. Lettori: 1.839.000 Direttore: Giampaolo Roidi da pag. 4

Naturale o artificiale? Occhio all'etichetta dei prodotti

Dovrebbe indicare l'aroma usato: se naturale (derivato da un prodotto naturale), natural-identico (ottenuto tramite sintesi ma identico al naturale) o artificiale. Spesso però si trovano solo le diciture "aromi" e "aromi naturali". METRO

perché sono molto più vulnerabili alla possibile tossicità e perché gli aromi sono estremamente diffusi nei prodotti per l'infanzia».

Difende la genuinità dei sapori Roberto Burdese, presidente di Slow Food: «Tariamo i nostri sensi su sapori industriali creati in laboratorio e non sui prodotti naturali: i bambini crescono pensando che il sapore della vanillina sia quello vero della vaniglia».

Aggiunta di aroma non significa bassa qualità per un esperto di Federchimica-AISPEC: «I valori nutrizionali si perdono con il trattamento termico, ma o torniamo a mangiare crudo, come nella preistoria, o mangiamo così». CRISTIANA SALVAGNI