

OLIO DI PALMA, L'EFSA LANCIA L'ALLARME

ENRICO
CINOTTI

I danni ambientali e la deforestazione hanno certamente smosso le coscienze. Ma è il sospetto di tossicità avanzato recentemente dall'Efsa, l'Autorità per la sicurezza alimentare europea, che rischia di dare il colpo finale all'olio di palma, il grasso tropicale più contestato al mondo ma anche il più impiegato dall'industria alimentare. Ma quali sono i rischi per la salute umana, quale fascia di popolazione è la più esposta e a quali sostanze sospette si fa riferimento?

Il 3 maggio scorso l'Efsa ha pubblicato un parere su una serie di contaminanti da processo e ne ha valutato i rischi per la salute pubblica derivanti dalle sostanze che si formano negli oli vegetali raffinati ad alte temperature (superiori a 200 gradi). Queste sostanze sono: i glicidil esteri degli acidi grassi (Ge), il 3-monocloropropandiolo (3-Mcpcd), e il 2-monocloropropandiolo (2-Mcpcd) e i relativi esteri degli acidi grassi. Il glicidolo (composto precursore dei Ge) è classificato genotossico e cancerogeno mentre il 3-Mcpcd, cancerogeno nei topi, è sospettato di essere nefrotossico, ovvero di favorire il cancro ai reni negli uomini.

Perché sul banco degli imputati, tra tutti gli oli

vegetali considerati, finisce l'olio di palma? Scrive l'Efsa nel parere: «I più elevati livelli di Ge, come pure di 3-Mcpcd e 2-Mcpcd sono stati riscontrati in oli di palma e grassi di palma, seguiti da altri oli e grassi. Per i consumatori a partire dai tre anni di età, margarine e dolci e torte sono risultati le principali fonti di esposizione a tutte le sostanze». Non solo: «La stima delle esposizioni medie ed elevate al 3-Mcpcd per le fasce di età più giovani, adolescenti compresi (fino ai 18 anni di età), supera la dose giornaliera tollerabile e costituisce un potenziale rischio per la salute».

E così l'Efsa ha stabilito una nuova dose giornaliera ammissibile, 0,8 mcg/kg di peso corporeo, di fatto riducendola più della metà rispetto a quella fissata nel 2001 che era di 2 microgrammi per chilo di peso corporeo. Ha spiegato la dottoressa **Helle Knutsen** presidente del gruppo Contam, il gruppo di esperti scientifici dell'Efsa sui contaminanti nella catena alimentare: «Abbiamo stabilito una nuova dose giornaliera tollerabile sulla base delle prove che collegano questa sostanza a un danno d'organo nei test sugli animali». Il Ministro della Salute **Beatrice Lorenzin**, sulla base del responso Efsa, ha chiesto al Commissario per la salute e la sicurezza alimentare Andriukaitis di «adottare misure per tutelare la salute dei cittadini europei».

L'olio di palma prima di finire in biscotti, merendine, crackers, lattini di proseguimento o di essere usato nelle friggitorie della ristorazione e dell'industria di trasformazione, viene sottoposto a trattamenti chimici talmente spinti che, la media rilevata dall'Efsa del 3-Monocloropropandiolo, arriva addirittura a misurare 2.920 microgrammi per chilo.

Un livello molto alto che in natura, nell'olio di palma puro ovvero non trattato, non ritroviamo, come hanno confermato le analisi del mensile *Test-Salvagente*. Di fronte alla "boccatura" dell'Efsa però molti produttori e alcuni grandi marchi della grande distribuzione hanno annunciato di fare marcia indietro e di sostituire il grasso tropicale con un altro olio. Più sostenibile ma soprattutto più sano e sicuro. ■

