

Parma, 9 luglio 2007

COMUNICATO STAMPA

L'EFSA riesamina la sicurezza dei coloranti alimentari e adotta un primo parere Il colorante alimentare rosso 2G desta un potenziale allarme circa la sua innocuità

Il 5 luglio il gruppo AFC¹ dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato un parere sul colorante alimentare rosso 2G (E 128). L'uso di questo colorante, che è autorizzato soltanto in alcune *breakfast sausages* (salsicce da prima colazione) e nella carne per hamburger², ha destato potenziali timori per la salute. Si tratta del primo parere pronunciato nell'ambito di una serie di riesami, che l'EFSA sta attualmente intraprendendo, sulla sicurezza degli additivi alimentari, compresi i coloranti, attualmente autorizzati nell'Unione europea (UE).

È stato dimostrato che, nell'organismo, il colorante rosso 2G si trasforma perlopiù in una sostanza chiamata anilina. Sulla base di studi condotti su animali, il gruppo di esperti scientifici ha concluso che l'anilina deve essere considerata una sostanza cancerogena³ e, alla luce delle nuove evidenze scientifiche, non si può escludere che il potenziale carcinogeno dell'anilina determini danni al materiale genetico delle cellule. Pertanto, non è possibile stabilire per l'anilina un livello di assunzione che possa essere considerato sicuro per l'uomo. Il gruppo ha quindi concluso che il colorante rosso 2G dev'essere considerato fonte di preoccupazione rispetto alla sua innocuità.

L'EFSA ha informato la Commissione europea delle sue conclusioni sulla sicurezza del colorante rosso 2G.

La versione integrale del parere sul colorante rosso 2G verrà pubblicata a breve sul sito web dell'EFSA all'indirizzo: http://www.efsa.europa.eu/it/science/afc/afc_opinions.html. Le conclusioni del gruppo scientifico sono allegate a questo comunicato stampa.

Nel processo di riesame degli additivi alimentari il cui impiego è attualmente autorizzato nell'UE, è stata data priorità ai coloranti alimentari, in quanto tra i primi additivi ad essere stati esaminati alla luce della legislazione europea. Dall'epoca delle prime valutazioni di additivi, che risalgono a circa 30 anni fa, sono stati realizzati nuovi studi. Dopo questa valutazione l'EFSA proseguirà nel suo lavoro di riesame dei coloranti, passando in rassegna uno ad uno tutti i prodotti attualmente autorizzati nell'UE.

Per ulteriori informazioni sulle attività dell'EFSA relative agli additivi alimentari si prega di consultare la pagina web dell'EFSA "Approfondimenti" all'indirizzo:
http://www.efsa.europa.eu/it/in_focus/food_additives.html.

¹ Gruppo di esperti scientifici sugli additivi alimentari, gli aromatizzanti, i coadiuvanti tecnologici e i materiali a contatto con gli alimenti (gruppo AFC).

² Il colorante rosso 2G (E128) è autorizzato soltanto per l'impiego in *breakfast sausages* (salsicce da prima colazione) con un contenuto di cereali non inferiore al 6% e nella carne per hamburger con un contenuto di ortaggi e/o cereali non inferiore al 4%. In entrambi questi prodotti alimentari è permesso un livello massimo di 20 mg/kg, secondo la normativa europea in materia alimentare http://ec.europa.eu/food/fs/sfp/addit_flavor/flav08_it.pdf

³ "Cancerogeno" significa capace di provocare il cancro.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi a:

E-mail: Press@efsa.europa.eu

Carola Sondermann
Addetto stampa senior
Tel. +39 0521 036 294

o
Anne-Laure Gassin
Direttore della comunicazione dell'EFSA
Tel. +39 0521 036 248
Cell. +39 348 640 3434