

27 gennaio 1996 0:00

ADDITIVI ALIMENTARI: GARA ALL'OVERDOSE

Roma, 27 gennaio 1996. La nuova regolamentazione europea, approvata in questi giorni dal Parlamento, non elimina il rischio overdose da additivo alimentare.

I solfiti, responsabili del mal di testa da vino bianco, possono dar luogo a reazioni allergiche, asma bronchiali, ipotensione e orticaria, sono presenti in moltissimi prodotti (frutta secca, vino bianco, conserve di gamberi, marmellate, farina o fiocchi di patate, funghi secchi, bibite analcoliche, succhi di frutta, prodotti dolciari, etc..), e quindi e' molto facile raggiungere la dose giornaliera accettabile, anche se singolarmente il prodotto non ha valori superiori a quelli stabiliti dalla legge.

Per esempio la dose media giornaliera di solfiti, in un adulto di 60 Kg, e' di 42 milligrammi; ma un aperitivo con 80 grammi di vino bianco ne contiene 11,1 mg; 40 gr di uva secca e 50 di albicocca secca contengono rispettivamente 16,4 e 37 mg di solfiti; un sacchetto di pure' contiene fino a 7,6 mg di solfiti; e infine due bicchieri di vino contengono 26,4 mg di solfiti. Il totale fa 97,5 mg di solfiti, piu' del doppio della dose media accettabile.

Fra quattro mesi il Ministero della Sanita' dovra' adottare una serie di decreti attuativi della nuova legge comunitaria. Sarebbe importante stabilire che sulle confezioni di prodotti che hanno certi tipi di additivi, venga scritta anche la dose media giornaliera accettabile da un consumatore.

"nel frattempo -dichiara Primo Mastrantoni, segretario nazionale dell'Aduc- non possiamo che consigliare di consumare prodotti freschi o surgelati: anche il consumatore puo' orientare il mercato e quindi le offerte dei produttori".