

Idrocarburi degli oli minerali negli alimenti



Cosa sono gli idrocarburi degli oli minerali?

Gli idrocarburi degli oli minerali (MOH) sono un gruppo eterogeneo di composti chimici ottenuti principalmente dalla distillazione e raffinazione del petrolio.

Sono suddivisi in due categorie principali in base alla struttura chimica:

- Idrocarburi saturi di oli minerali (MOSH)
- Idrocarburi aromatici di oli minerali (MOAH)

Cereali
(e prodotti a base di cereali)



Alimenti per bambini



Patatine, piatti pronti / insalate



Legumi, frutta a guscio, semi oleosi e spezie



Prodotti lattiero-caseari



Oli vegetali



MOH negli alimenti

Gli idrocarburi degli oli minerali possono contaminare gli alimenti in vari modi: attraverso la contaminazione ambientale, con l'uso di lubrificanti per i macchinari da produzione alimentare, da agenti distaccanti, da coadiuvanti tecnologici, additivi alimentari o per mangimi e per migrazione dai materiali a contatto con gli alimenti.

L'ombreggiatura arancione indica gli alimenti che costituiscono la principale fonte di esposizione della popolazione tanto ai MOSH quanto ai MOAH.

Pesce in scatola



Cioccolato
(e prodotti a base di cioccolato)

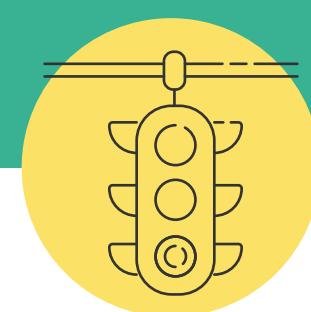


Impatto sulla salute

L'impatto potenziale dei MOH sulla salute umana può essere molto variabile. I MOSH, per i quali è risaputo che si accumulano nel fegato e nel sistema linfoidi, non presentano un rischio per la salute pubblica agli attuali livelli di esposizione alimentare. Un tipo di MOAH può contenere sostanze genotossiche che possono danneggiare il DNA delle cellule e provocare il cancro. Per sostanze come queste non è possibile stabilire un livello sicuro.

L'UE in azione

Nel sistema dell'UE diversi attori collaborano a stretto contatto per proteggere la salute pubblica, valutando e gestendo i rischi oltre che monitorando la presenza di MOH negli alimenti.



L'EFSA valuta i rischi per l'uomo connessi alla presenza di MOH nella catena alimentare. I dati sulla loro presenza nei cibi vengono reperiti tramite la raccolta continua di dati.

I regolamenti dell'UE prescrivono che gli Stati membri debbano monitorare la presenza di MOH negli alimenti seguendo le linee guida fornite dal Centro comune di ricerca della Commissione europea.

La Commissione europea e gli Stati membri prendono in considerazione il lavoro svolto dall'EFSA per le azioni di gestione del rischio.