PuntoSicuro

ARTICOLO DI PUNTOSICURO

Anno 5 - numero 707 di mercoledì 29 gennaio 2003

Coloranti e rischi per la salute

Una direttiva europea fissa limiti più severi per una sostanza utilizzata per "colorare" salmone e uova. Concentrazioni eccessive possono causare danni alla vista.

Salmoni dai colori meno vivaci, ma più salutari.
Lo ha stabilito la Direttiva 2003/7/Ce della Commissione europea che ha modificato i limiti consentiti di cantaxantina nei mangimi di salmoni e trote, galline ovaiole, volatili da cortile.

La cantaxantina è un additivo che viene utilizzato per rendere il colore delle carni più vivace, più appetibile quindi per il consumatore.

La necessità di rivedere i limiti di utilizzo di questa sostanza era stata espressa nel 1997 dal comitato scientifico dell'alimentazione umana che ha concluso che la dose giornaliera ammissibile (DGA)di cantaxantina poteva essere fissata a 0,03 mg/ kg del peso corporeo.

Gli esperti hanno infatti appurato che con un uso eccessivo di cantaxantina, con il tempo i pigmenti si accumulano sulla retina e possono provocare danni alla vista.

In seguito alla revisione della DGA da parte del comitato scientifico dell'alimentazione umana, il comitato scientifico per l'alimentazione animale ha riesaminato i tenori di cantaxantina nei mangimi per salmonidi, pollame da ingrasso e galline ovaiole per garantire la sicurezza dei consumatori.
Seguendo le indicazioni dell comitato scientifico per l'alimentazione animale, è stato stabilito che, per garantire la sicurezza dei consumatori, la concentrazione massima di cantaxantina non deve superrare i 25 mg/kg di mangime per salmonidi e pollame da ingrasso e i 8/mg/kg di mangime per galline ovaiole.

Gli Stati membri dovranno applicare le disposizioni legislative, regolamentari e amministrative necessarie per conformarsi alla direttiva entro e non oltre il 1 settembre 2003.

I nuovi limiti andranno applicati a partire dall'1 dicembre 2003.
