

# Sì a una nuova formula

Il latte artificiale può contenere contaminanti pericolosi oltre la dose giornaliera tollerabile. In dirittura d'arrivo l'accordo sui limiti, ma è troppo permissivo.

di Simona Ovadia



#### IN SINTESI

- Le nostre analisi sui contaminanti 3MCPD e GE in 13 latti artificiali per bebè da 0 a 6 mesi.
- La nuova normativa europea sui limiti

Il latte artificiale è il primo alimento che un bebè mette in bocca quando la mamma ha problemi ad allattare. Premettendo che l'alimento migliore resta ovviamente il latte del seno materno e che l'allattamento naturale deve essere la prima scelta per ogni genitore, anche il latte artificiale deve essere garantito e sicuro. Anzi, di più. La composizione degli "alimenti in formula per lattanti", come si definiscono in gergo tecnico, garantisce il giusto equilibrio nutrizionale ai neonati che li assumono al posto del latte della mamma. La legge però non mette al riparo dal problema dei contaminanti potenzialmente cancerogeni presenti in questi prodotti che derivano dagli oli vegetali usati nella loro formulazione, in particolare dall'olio di palma. Li abbiamo trovati in tutti i tredici latti artificiali destinati ai bebè da 0 a 6 mesi che abbiamo analizzato, in quantità a volte sopra i limiti di guardia.

#### La storia comincia alcuni mesi fa

Queste sostanze si chiamano 3MCPD (3 monocloropropandiolo) e GE (glicidil esteri). Balzate agli onori della cronaca il 3 maggio 2016 grazie a un comunicato dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), sono state da allora oggetto di un intenso dibattito tra chi sostiene la necessità di bandire l'olio di palma dagli alimenti e chi invece tende ad assolvere il grasso tropicale, paventando rischi maggiori nel caso in cui venga sostituito da altri oli di provenienza incerta. L'Autorità, rendendo di dominio pubblico uno studio condotto dai suoi esperti, ha spiegato che questi contaminanti pericolosi per la salute si formano durante il processo di raffinazione degli oli vegetali, nelle fasi in cui si utilizzano alte temperature (sopra i 200 C°) e ne ha denunciato il rischio alimentare, peraltro già conosciuto dagli operatori del settore. Il comunicato di Efsa metteva l'accento anche sul fatto che l'olio di palma è, tra i diversi oli vegetali, quello più predisposto alla formazione di questi contaminanti (con una presenza di 3MCPD e GE mediamente dieci volte superiore) e che la popolazione europea assume con l'alimentazione una quantità eccessiva di questi contaminanti attraverso i cibi. A essere par-

**CONTAMINANTI NEL LATTE ARTIFICIALE**

	Formato (g)	Oli e grassi indicati in etichetta	3MCPD (microgrammi al giorno)			GE (glicidil esteri)
			lattante 1 mese (4,2 kg)	lattante 3 mesi (6,1 kg)	lattante 5 mesi (7,2 kg)	
<b>APTAMIL</b> Aptamil 1	700	palma, colza a basso contenuto di acido erucico, cocco, girasole, estratto da Mortierella alpina, di pesce	5,2	5,4	7,5	Assenti
<b>BLEMIL</b> Blemil 1 (**)	800	palma, palmisti, semi di rapa, girasole, estratto da Mortierella alpina, di pesce	52,5	65,7	76,6	Presenti
<b>CRESCENDO COOP</b> Latte in polvere per lattanti	700	girasole, colza, extravergine di oliva, crema di latte, di pesce	2,1	2,9	3,5	Assenti
<b>DICOFARM</b> Formulac 1	400	beta-palmitato, girasole, colza, panna di latte, da fungo, di pesce	10,3	13,4	11,7	Presenti
<b>HIPP BIO</b> Latte per lattanti	800	palma, colza, girasole, estratto da Mortierella alpina, di pesce	9,3	13,3	15,5	Assenti
<b>HUMANA 1</b> Latte per lattanti (*)	800	palma, colza, girasole, estratto da Mortierella alpina, di pesce	3,7	3,8	4,6	Assenti
<b>MELLIN</b> Mellin 1 (*)	600	palma, colza a basso contenuto di acido erucico, cocco, girasole, estratto da Mortierella alpina, di pesce	9,6	14,4	16,8	Assenti
<b>MENARINI</b> Novalac 1	800	palma, colza, semi di palma, girasole	11,4	11,9	13,3	Assenti
<b>MILTEITALIA</b> Unimil 0-12	800	palma, colza, girasole, estratto da Mortierella alpina, di pesce	4,9	6,5	7,0	Assenti
<b>NIDINA</b> Nidina 1 Optipro (*)	800	palma, colza a basso contenuto di acido erucico, cocco, girasole, di pesce	6,1	9,2	10,8	Assenti
<b>NIPIOL</b> Latte in polvere per lattanti	800	palma, girasole, soia	6,4	8,0	9,3	Assenti
<b>PLASMON</b> Nutrimmune 1	750	colza a basso contenuto di acido erucico, cocco, girasole	3,7	4,6	5,4	Assenti
<b>UNIFARM</b> Neo latte 1 polvere (**)	800	palma, ravizzone, girasole	12,8	15,2	18,3	Assenti

**COME LEGGERE LA TABELLA**

In tabella indichiamo la quantità di contaminanti da processo 3MCPD che tre lattanti di età diversa assumono in un giorno con la loro alimentazione.

- Dose Giornaliera Tollerabile non superata
- Dose Giornaliera Tollerabile superata
- Presenza inaccettabile, sono cancerogeni

- (\*) Prodotti inclusi nel test pubblicato a luglio 2016 sui quali sono state ripetute le analisi di laboratorio con un metodo diverso
- (\*\*) Formulazione in corso di modifica secondo quanto dichiarato dai produttori

La quantità massima di 3MCPD che i nostri bebè possono assumere ogni giorno senza rischi è la seguente:



ticularmente a rischio di sovraesposizione, concludevano i ricercatori, sono soprattutto i bambini che mangiano merendine e patatine con olio di palma e i lattanti che bevono il latte artificiale, dove questo grasso viene aggiunto per fornire acido palmitico, un componente essenziale del latte materno. Mentre prima si criticava il palma "solo" perché contribuisce alla deforestazione e ha un profilo nutrizionale ricco di grassi saturi, il documento di Efsa piomba come un macigno e contribuisce a peggiorare la già compromessa reputazione del grasso tropicale, aprendo un nuovo scenario da indagare.

**Il nostro primo test**

Ecco perché, dopo l'uscita del comunicato Efsa, abbiamo deciso di non lasciare cadere nel vuoto l'avvertimento. Con il mezzo che da sempre usiamo per fare informazione,

cioè andando a verificare di persona se il problema riguarda davvero i prodotti presenti sul nostro mercato, abbiamo affidato a un laboratorio accreditato, con la dovuta esperienza su questi contaminanti, le analisi su un piccolo gruppo di alimenti con olio di palma, scelti tra quelli più consumati da bambini e adolescenti, tra cui tre campioni di latte artificiale. La questione ci sembrava di massima importanza e meritava un approccio tempestivo, perché in gioco c'era la salute dei più piccoli. L'inchiesta è stata pubblicata subito, nel mese di luglio 2016 (AC 305, luglio 2016). I dati su patatine, snack, merendine e biscotti non hanno subito contestazioni, mentre quelli sui tre campioni di latte artificiale hanno suscitato la reazione dei produttori, perché non corrispondevano a quelli del loro autocontrollo. Poiché non esiste un metodo unico e condiviso da

tutti i laboratori che si occupano di questa materia, abbiamo deciso di ripetere le analisi, affidando i tre prodotti oggetto di contestazione, sempre dello stesso lotto, a un secondo laboratorio che utilizza un metodo diverso per la ricerca di questi contaminanti nel latte in polvere. Il nuovo test ha ricalcolato la quantità presente nei prodotti: Humana 1 passa da un valore di 3MCPD, dieci volte superiore alla dose giornaliera tollerabile, a un valore che rientra quasi sempre nei limiti di sicurezza, fatta eccezione per il bebè di un mese, in cui la soglia di sicurezza viene superata leggermente. Scendono rispetto alle precedenti prove anche i contaminanti 3MCPD di Nidina 1 e Mellin 1, sebbene in questi prodotti la soglia di sicurezza stabilita dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare venga comunque sempre superata. Per approfondire la questione e allargare ►

# UN LATTE SICURO

FIRMA LA NOSTRA PETIZIONE PER OTTENERE REGOLE SEVERE SULL'USO DELL'OLIO DI PALMA



Chiediamo che la Commissione europea intervenga con regole chiare per garantire la sicurezza degli alimenti che contengono olio di palma, cioè che fissi limiti di legge adeguati e obbligatori sui contaminanti 3MCPD e imponga l'assenza di GE nei prodotti alimentari, qualunque olio contengano. La nostra petizione ha quasi raggiunto le 10mila firme. Firma anche tu. Più siamo più contiamo.

[www.altroconsumo.it/azioni](http://www.altroconsumo.it/azioni)

il panorama, abbiamo aggiunto al test altri marchi di latte artificiale, alcuni senza olio di palma. Risultato: dieci campioni su tredici superano comunque il limite tollerabile di assunzione di 3MCPD. Si va da valori che sono di poco superiori alla dose giornaliera tollerata a valori 2-3 volte superiori (per esempio Nidina 1, Mellin 1, Formulac 1), fino al caso più estremo, Blemil 1, nel quale abbiamo riscontrato un tenore di 3MCPD quindici volte superiore al limite di sicurezza. In questo prodotto e nel latte Formulac 1 abbiamo trovato anche i contaminanti GE, che essendo sicuramente cancerogeni e genotossici (possono cioè danneggiare il Dna) non devono esserci e dunque non si può dare per definizione una soglia di tolleranza. Buoni, invece, i risultati di Coop Crescendo, che non usa il palma. Sebbene i valori di contaminazione siano più bassi di quelli riscontrati nel test pubblicato a luglio, la situazione complessiva rimane critica e merita ancora il nostro interessamento, soprattutto alla luce della discussione che si sta svolgendo in Europa sulla definizione dei nuovi limiti ammissibili di contaminazione, che rischiano di essere troppo permissivi.

## I nuovi risultati nel dettaglio

Come abbiamo calcolato questi valori? Con i dati di laboratorio alla mano abbiamo verificato l'esposizione di tre neonati di uno, tre e cinque mesi, allattati esclusivamente con latte artificiale, ipotizzando per ogni prodotto la somministrazione della quantità giornaliera indicata sulla confezione. Il peso dei neonati che abbiamo preso in considerazione corrisponde al valore medio dei pesi di maschi e femmine situati al 50° percentile sulle curve di crescita standard indicate dall'Organizzazione mondiale della sanità. In pratica abbiamo fatto i calcoli su tre lattanti di 4,2 kg, 6,1 kg e 7,2 kg. Per quanto riguarda l'esposizione ai 3MCPD ci siamo basati sul limite di sicurezza indicato da Efsa (0,8 microgrammi per chilo di peso corporeo). Tra i nostri campioni, il caso più grave è quello del latte Blemil, con un tenore di 3MCPD che va dai 52,5 mcg ai 76,6 mcg. Nidina, Mellin e Formulac superano di 2-3 volte la dose giornaliera raccomandabile (quest'ultimo non contiene olio di palma ma beta-palmitato, una miscela di acidi grassi di derivazione enzimatica). Per Coop Crescendo il valore è minimo e non costituisce un problema: la quantità di 3 MCPD è circa la metà del limite di sicurezza. Nel caso di Humana e Plasmon la dose giornaliera viene superata di poco e solo nel bebè di 1 mese, mentre non è raggiunta nel caso dei bebè di 3 e 5 mesi. Coop Crescendo contiene girasole, colza, olio extravergine d'oliva e crema di latte; Plasmon colza, cocco e girasole mentre

IN  
CIFRE

4

sono i mesi in cui mediamente le mamme italiane allattano al seno in modo esclusivo

400  
milioni

di euro il valore del mercato stimato del latte artificiale in Italia

Humana ha anche l'olio di palma, miscelato a colza a girasole.

I GE, contaminanti con il profilo di rischio più preoccupante, sono stati trovati in Formulac e Blemil. Ripetiamolo: dato che queste sostanze sono sospettate di essere genotossiche e cancerogene, la loro semplice presenza è dal nostro punto di vista inaccettabile nei prodotti destinati ai lattanti.

Tanto più che, anche valutando i dati alla luce del "margine di esposizione" (MoE) - un numero usato dai valutatori del rischio per analizzare possibili timori in termini di sicurezza connessi alla presenza di sostanze sia genotossiche sia cancerogene - i tenori riscontrati rappresentano comunque un rischio per la salute dei lattanti.

## Una proposta che non fa ben sperare

La Commissione europea sta mettendo a punto una proposta di legge per definire nuovi limiti sui contaminanti da processo in tutti gli oli vegetali e negli alimenti che li contengono. Buon segno. Peccato però che la discussione sembra prendere una piega un po' troppo orientata all'approvazione di limiti ancora troppo permissivi. L'ultimo documento che è stato oggetto di discussione da parte del comitato di esperti della Commissione, che all'estero è stato condiviso con le associazioni di consumatori, ma che da noi non è circolato (siamo riusciti ad averlo grazie alla collaborazione con le altre asso-

## NON SOLO PALMA: È IL TURNO DELLA COLZA

**L'Autorità europea per la sicurezza alimentare mette in guardia sul consumo eccessivo di olio di colza nei bambini fino a 10 anni di età. Può dare problemi cardiaci ai piccoli che consumano molti snack e merende.**

**COLPA DELL'ACIDO ERUCICO** Una recente opinione dell'Efsa mette l'accento sui rischi che possono derivare dal consumo eccessivo di olio di colza, che rappresenta uno degli oli utilizzati nel latte artificiale e che sta prendendo sempre più piede in sostituzione del palma in dolci e merendine. L'acido erucico, un contaminante naturale contenuto nel colza, dicono gli esperti, pur non costituendo un problema di sicurezza per la maggior parte dei consumatori, può costituire un rischio a lungo termine per la salute dei bambini fino ai 10 anni di età, forti consumatori di alimenti che lo contengono.

**PROBLEMI CARDIACI** Test condotti su animali hanno dimostrato che il consumo di oli contenenti acido erucico può portare nel corso del tempo a una malattia del cuore, temporanea e

reversibile, chiamata "lipidosi del miocardio". Sulla base di queste informazioni è stata stabilita per questo acido grasso una dose giornaliera tollerabile di 7 milligrammi per chilo di peso corporeo. Secondo le stime effettuate dagli esperti Efsa sui consumi di latte artificiale e dolci, neonati e bambini potrebbero superare la dose tollerabile.

**COLZA SELVATICA E CANOLA** L'acido erucico è un acido grasso presente nei semi oleosi della famiglia delle Brassicacee, colza e senape in particolare. La colza selvatica contiene livelli di acido erucico oltre il 40% degli acidi grassi totali, mentre nella colza coltivata per uso alimentare, chiamata anche Canola, i tenori di erucico sono mediamente al di sotto dello 0,5%. Negli alimenti per lattanti, il tenore massimo consentito è l'1%.



ciazioni europee), propone nel latte artificiale per lattanti e nel latte di proseguimento limiti sulla presenza accidentale di 3MCPD e GE che non garantirebbero completamente i più piccoli. Applicandoli ai tre bebè del nostro scenario, nel caso in cui un bebè assumesse un latte con i 3MCPD al limite, la dose giornaliera tollerabile stabilita dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare risulterebbe superata di circa tre volte in tutte e tre le fasce d'età. Stesso discorso per i GE, che supererebbero di gran lunga il margine di esposizione indicato dagli esperti. Se questa proposta dovesse passare, quindi, i piccoli consumatori non sarebbero tutelati a dovere dal rischio di eccedere nell'assunzione di questi contaminanti. Per quanto riguarda gli altri alimenti contenenti oli vegetali, snack, merendine, creme spalmabili e prodotti da forno in genere, la discussione non è stata ancora affrontata ai tavoli ufficiali della Commissione, ma il documento che abbiamo letto lascia intravedere la possibilità di non indicare un limite di legge obbligatorio, bensì di lasciare ai produttori la libertà di stabilire un codice di "buona pratica".

### Intanto, negli altri Paesi...

La questione dei contaminanti da processo legati all'eccessivo consumo di prodotti che contengono oli vegetali raffinati, in particolare di quelli con olio di palma, non è sentita soltanto nel nostro Paese, sebbene da noi

## Se passeranno i valori limite proposti non saremo tutelati

abbia assunto toni da vera e propria battaglia di principio. Per esempio, nel luglio scorso la nota rivista tedesca di test comparativi Stiftung Warentest ha denunciato la presenza di questi contaminanti in molti campioni di latte per bambini venduti in Germania. La presenza di queste sostanze e del loro impatto nella nostra alimentazione, soprattutto in quella destinata ai più piccoli, è quindi al centro delle preoccupazioni di molti media che fanno informazione indipendente, così come è al centro del lavoro di chi, all'interno delle organizzazioni europee, rappresenta e difende gli interessi dei consumatori.

### Che fare, quindi?

I nostri risultati dicono chiaramente che cambiare le formule, sostituendo l'olio di palma con materie grasse alternative, può rappresentare una soluzione efficace per abbattere la contaminazione da 3MCPD e GE. A patto però che anche gli altri grassi usati in sostituzione siano strettamente controllati su questo aspetto.

Alcuni produttori ci hanno fatto sapere che hanno modificato o modificheranno a breve

i loro ingredienti. Uno di questi è Dicofarm, il cui latte Blemil è risultato il prodotto più critico tra quelli analizzati. Unifarm, produttore di Neolatte, ci ha invece comunicato di aver modificato l'approvvigionamento delle materie prime usate nella sua formula, proprio per garantire valori di contaminanti più bassi rispetto a quelli che abbiamo riscontrato. Ci fa piacere saperlo e ce ne prendiamo anche un po' il merito, perché con il nostro lavoro siamo riusciti a sollecitare un cambiamento necessario, attivando un meccanismo virtuoso a beneficio di tutti.

Chiediamo con una precisazione doverosa, perché non è nostra intenzione generare allarmismo ingiustificato tra le molte mamme che usano il latte artificiale: benché la presenza di queste sostanze nel latte non sia desiderabile e sia oggetto di attenzione, non bisogna pensare che esista una relazione automatica tra il consumo di questo alimento e la malattia tumorale.

Gli esperti dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare, infatti, pur denunciando un possibile rischio, ribadiscono che non esistono ancora dati sufficienti sui meccanismi di genotossicità e cancerogenicità di questi contaminanti nell'uomo.

Vogliamo tuttavia che si applichi il principio di precauzione e che i legislatori valutino con maggiore senso di responsabilità la soglia ammissibile di queste sostanze negli alimenti. ■