NOVEL FOODS e SICUREZZA DEI CONSUMATORI

Alberto Mantovani,
Dipartimento di Sanità Alimentare ed Animale
Istituto Superiore di Sanità
sito“interferenti endocrini”www.iss.it/inte/
Alberto.mantovani@iss.it
CD “Associazione G. Dossetti: i Valori”

Documentazione raccolta grazie alla collega
Francesca Baldi, francesca.baldi@iss.it

Nuovi contaminanti (“inteferenti endocrini”) per i quali elaborare strategie di controllo

Revisione secondo nuovi criteri di pesticidi, additivi, mangimi..

***Perché* la tossicologia alimentare dovrebbe dare attenzione ai “*novel foods*” ?**

Perché i “novel foods” sono una componente importante di un *panorama di cambiamenti*

cui è indispensabile che il sistema della sicurezza alimentare dia adeguata attenzione

Cosa sono i "Novel Foods" ?

Alimenti o ingredienti di alimenti cui il consumatore non è "abituato" perché *non hanno avuto un consumo significativo in Europa* prima del termine convenzionale del 15/5/1997

I NF debbono essere valutati per la loro sicurezza *prima di essere posti sul mercato*: l'impresa deve fornire la documentazione scientifica.

Parere scientifico sui NF: panel NDA (nutrienti e prodotti dietetici) dell'EFSA.

Decisione finale: Commissione Europea (DG SANCO):

Lista dei NF la cui valutazione è conclusa

http://ec.europa.eu/food/food/biotechnology/novelfood/authorisations_en.htm

Dal 2004 ad oggi, 24 approvati

Alcuni esempi:

- oli vegetali con alto contenuto di vitamina E,

- zuccheri per panetteria prodotti da microorganismi,

- margarine contenenti fitosteroli (abbassano i livelli di colesterolo).

***Interessante*: molti NF hanno**

1) un contenuto "salutistico" (*alimenti funzionali*)

2) possibili *limitazioni* d'uso (non superare determinate concentrazioni)

e persino *controindicazioni* (fitosteroli possono ridurre i livelli di vitamina A, e quindi attenzione per chi assume certi farmaci, donne in gravidanza e bambini).

***3* NF con valutazione *negativa*, quindi non devono essere presenti sul mercato): es. frutta tropicale (noci nangai) per cui non si può garantire l'assenza di principi tossici**

Le “domande” per la valutazione di possibili rischi

Come si ricava e/o produce ? Il processo porta con sè contaminanti?

Qual è la composizione? Alimenti in toto o ingredienti complessi (olii, frutta; es., succo di “noni”): componenti tossiche o allergeni ?

In che misura è digeribile e come viene metabolizzato?

Quanto ne assumerebbero i consumatori?

Effetti negli studi sperimentali di tossicità e a che dosi?

Es. *tossicità epatica della betaina (estratta dalla barbietola come ingrediente per cereali, yoghurt e NON approvata)*

Evidenze per l'induzione di allergie ?

Interferenze con altri nutrienti (es., vitamine ?)

Dati sull’essere umano (paesi non-EU) ?

E per i NF”alimenti funzionali” ?

Alimenti o ingredienti che possono esercitare un effetto positivo sulla salute:

abbassano il colesterolo, ricchi di antiossidanti (Olio ricco in dalle alghe *Schizochytrium)*, modulano la flora intestinale…

***ulteriori domande*:**

l’alimento è in grado di produrre realmente l’effetto “salutistico” a livelli normali di consumo ?

Ci possono essere effetti indesiderati a alti livelli di assunzione (alghe ricche di iodio !) ?

E/o gruppi di consumatori per cui l’uso è va fatto con cautela o addirittura sconsigliato ?

Alimenti funzionali: argomento “caldo”

***Ottobre 2007*: Colloquio scientifico dell’EFSA sui parametri per valutare gli “Health Claims” (dichiarazioni di effetto salutistico)**

Evidenze che sostanze “bioattive” (ad es., “fitoestrogeni”) potrebbero creare problemi a dosi eccessive o per soggetti vulnerabili (bambini), o anche interagire negativamente con contaminanti (v. il ns. database EDID http://www.iss.it/inte)

NF ricchi di fitosteroli: consigliata (etichettatura) l'assunzione nell'ambito di una dieta sana, ricca di frutta e verdura (per mantenere i livelli di carotenoidi)

..Sono realmente necessari per chi si può permettere una dieta variata e non ricca di cibi raffinati?

Nuovo aspetto: i "*Novel Feeds*"

Numerosi nuovi ingredienti dei mangimi (Panel FEEDAP dell'EFSA)…

Diversi con l'obiettivo (più o meno dichiarato) di riqualificare in senso maggiormente salutistico *(salubrità e potere nutrizionale)* gli alimenti di origine animale (carne, latte, uova, pesce..)

Es., Progetto EU *AQUAMAX* www.aquamaxip.eu

nuovi ingredienti per mangimi per acquacoltura: alimenti ittici con meno Hg/diossine e più omega3

Parametri ancora da definire (nuovo campo..) MA anche in questo caso *benefici vs. rischi* chiamano alla prudenza (apporto eccessivo di micronutrienti di per sé positivi, ad es., elementi in tracce ?)

TRE SEMPLICI OSSERVAZIONI

Il sistema agroalimentare cambia: nuovi prodotti, processi, tecnologie, scambi di merci…

Quindi la sicurezza alimentare *si deve evolvere in tutte le sue componenti*:

dalla valutazione del rischio *(base del sistema)*

alla rete dei controlli (*cosa/come/quando controllare* ?)

all'informazione del cittadino (*da comprimario a protagonista,..)*

L’introduzione di nuove componenti nella nostra alimentazione richiede una

valutazione bilanciata dei possibili benefici e

dei possibili rischi

per conoscerli, “pesarli” e, se necessario, gestirli (anche i benefici !)

Importante il colloquio scientifico dell’EFSA sulla valutazione rischio/beneficio (giugno 2006)

E’necessaria su questo aspetto la consapevolezza di tutti gli attori

Sugli aspetti nuovi (nutrizionali, tossicologici, medici..) della sicurezza alimentare è importante affiancare l'azione di RD del mondo dell'impresa

con la ricerca degli Enti pubblici su metodi, strategie e modelli:

coordinata, sostenuta con adeguate risorse ed accuratamente valutata nei suoi risultati

La prevenzione non è il regno dell'ovvio…

EBP, Prevenzione basata sull'evidenza:

le strategie di prevenzione e promozione della salute possono essere efficaci *solo se* sostenuta da evidenze scientifiche.