

Cos'è una notizia? A proposito di ammoniaca e biscotti Oreo

Continua a tenere banco la vicenda relativa al contenuto di ammoniaca per dolci all'interno dei famosi biscotti Oreo. Diversi giornali e politici hanno cavalcato l'allarmismo («Quanti ne hanno mangiati in questi anni ragazzi e ragazze di tutte le età, serve chiarezza» ha dichiarato, ad esempio, Matteo Salvini) mentre alcuni esperti hanno svolto il ruolo di pompieri spiegando come l'ammoniaca nei dolci sia utilizzata da sempre e senza alcun profilo di rischio per salute. Non semplice arrivare al cuore della questione specie se ci si limita ai titoli, con alcuni che hanno accusato anche noi de *L'Indipendente* - tra i primi media italiani a riportare la vicenda - di aver pubblicato una notizia inesatta. Ma non è così e la questione è molto più semplice di quanto potrebbe apparire. Quindi, in poche righe, facciamo chiarezza sulla questione dell'ammoniaca nei biscotti Oreo e sui rischi correlati.

Particolare eco hanno avuto [le osservazioni](#) di **Dario Bressanini**, chimico divulgatore con notevole seguito sui social, che ha additato a cialtroni i media che hanno rilanciato la notizia, accusandoli di enfatizzare l'uso di un additivo da sempre utilizzato dall'industria dolciaria come lievitante e regolatore dell'acidità e che non ha alcun rischio per la salute. Bressanini è uno di quei divulgatori che tende sistematicamente a rassicurare sulle sostanze chimiche utilizzate dall'industria, sui suoi canali si trovano ad esempio molteplici contenuti che difendono anche l'utilizzo [del glifosato](#) in agricoltura, un erbicida riconosciuto cancerogeno ormai da numerose ricerche scientifiche nonché [da una sentenza](#) della Corte Suprema USA. Sulla questione dei biscotti Oreo concentra tutta l'attenzione sul fatto che l'uso di ammoniaca non dia problemi di salute per asserire che la notizia sia una sorta di bolla creata sul nulla e ingigantita dai giornali. Di fatto **sposta del tutto l'attenzione da quello che è il cuore della notizia** così come riportata dai media che l'hanno trattata in modo responsabile.

Se ci si limita alla questione relativa alla salute dei consumatori ha ragione, come tra l'altro avevamo spiegato già [nell'articolo dedicato alla notizia](#), precisando che l'azienda non commetteva alcun illecito e che non vi erano profili di rischio provati per i consumatori. La questione è infatti un'altra: **Oreo contiene quattro diversi tipi di regolatori di acidità e uno di questi** (il carbonato di ammonio E503, per l'appunto) è - secondo quanto riferito dall'inchiesta olandese - **utilizzato al solo fine di conferire il caratteristico colore nero al biscotto**. Un fattore di marketing che distingue il prodotto in questione dai concorrenti. Una funzione aggiuntiva per la quale è a rigor di logica ipotizzabile che l'utilizzo di E503 sia più abbondante rispetto ai concorrenti, seppur la legge UE ne renda impossibile la verifica omettendo di prescrivere al produttore di specificare in etichetta la quantità di additivo in questione utilizzato. Per questo abbiamo titolato "A quanto pare i biscotti Oreo sono pieni di ammoniaca", perché **la quantità di E503 utilizzato è verosimilmente** (di qui l'uso del condizionale) **maggiore** rispetto ad altri biscotti al cacao per via del fatto che esso negli

Cos'è una notizia? A proposito di ammoniaca e biscotti Oreo

Oreo è utilizzato non solo come additivo alimentare, ma anche come colorante.

Se si parlasse solo di questo tutto sommato ci troveremmo di fronte a una “non notizia” in effetti. Ma non è così. **Quella che Bressanini omette** (lui come altri pompieri della notizia) **è la questione ambientale e di salute pubblica collegata alla produzione.** La questione rilevante, infatti, è che - [secondo quanto riportato](#) dai cittadini di Koog-sur-le-Zaan, la cittadina olandese dove ha sede la fabbrica Olam oggetto dei rilievi - l'ammoniaca prodotta dalla lavorazione degli Oreo stia provocando **emissioni maleodoranti, forti disturbi respiratori, gravi preoccupazioni per la salute e una sospetta devastazione ambientale.** L'inchiesta prodotta dal quotidiano olandese *Noordhollands Dagblad* testimonia inoltre il fatto che dentro la fabbrica gli operai denuncino gravi problemi. Secondo quanto [rivelato da un informatore](#): «l'ammoniaca passa da ogni angolo e fessura, la puzza è enorme. L'intera fabbrica è piena di sensori. Se i livelli di ammoniaca diventano troppo alti, troppo pericolosi, le sirene entrano in funzione, quindi gli addetti alla sicurezza dell'azienda devono intervenire con maschere antigas per aprire tutte le finestre e le porte. Ciò consente al gas di fuoriuscire verso l'esterno. L'ambiente? Questo non interessa ai vertici dell'azienda. Il cacao in polvere deve essere super nero perché è con questo che guadagnano».

Ci è parso per questo che si trattasse di una notizia rilevante, visto che **la salute pubblica è data non solo dai profili di sicurezza per il consumatore finale, ma anche dal rispetto ambientale e dei lavoratori impiegati nella produzione.** Tanto più se il sospetto di metterli in pericolo deriva da mere ragioni di marketing.