



Additivi alimentari UE: rendere il nostro cibo più sicuro

Che cosa sono gli additivi alimentari?

Gli additivi sono sostanze utilizzate per una serie di ragioni - come la conservazione, la colorazione, l'edulcorazione, ecc - durante la preparazione del cibo. La legislazione europea li definisce come "qualsiasi sostanza normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale agli alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o immagazzinamento degli alimenti, si possa ragionevolmente presumere diventi, essa stessa o i suoi sottoprodotti, direttamente o indirettamente, componente di tali alimenti".

Per che cosa vengono utilizzati ?

Gli additivi possono essere utilizzati per vari scopi. La Legislazione europea definisce 26 "scopi tecnologici". Gli additivi vengono utilizzati, tra le altre cose, come:

- **Coloranti** - sono usati per aggiungere o ripristinare il colore in un prodotto alimentare;
- **Conservanti** - questi vengono aggiunti per prolungare la durata di conservazione degli alimenti proteggendoli dai microrganismi;
- **Antiossidanti** - sono sostanze che prolungano la durata di conservazione degli alimenti proteggendoli dall'ossidazione (cioè irrancidimento dei grassi e cambi di colore);
- **Agenti di trattamento della farina** - che vengono aggiunti alla farina o ad un impasto per migliorarne le qualità di cottura.)

Gli additivi alimentari sono sicuri?

La sicurezza di tutti gli additivi alimentari attualmente autorizzati è stata valutata dal Scientific Committee on Food (SCF) e/o dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA). Soltanto gli additivi per i quali gli impieghi proposti sono stati considerati sicuri sono sulla lista UE.

Considerando che la maggior parte delle valutazioni risalgono agli anni '80 e '90, e alcune anche agli anni '70, è stato ritenuto opportuno eseguire una rivalutazione di tutti gli additivi autorizzati da parte dell'EFSA. La rivalutazione sarà completata entro il 2020. Sulla base del parere dell'EFSA, la Commissione può proporre una revisione delle attuali condizioni di impiego degli additivi e, se necessario, rimuovere un additivo dall'elenco UE.

A seguito del programma di rivalutazione, finora è stato rivisto l'impiego di 3 coloranti alimentari in quanto l'EFSA ha diminuito la loro dose giornaliera ammissibile (DGA) e ha ritenuto probabilmente troppo elevata l'esposizione umana a questi coloranti. Pertanto i livelli massimi di questi coloranti, che possono essere utilizzati nei prodotti alimentari, sono stati ridotti nei primi

mesi del 2012. Le preoccupazioni maggiori a cui si fa riferimento sono per: E 104 giallo di chinolina, E 110 Giallo tramonto e E 124 Ponceau 4R.

Come viene valutata la sicurezza degli additivi alimentari ?

L'EFSA valuta la sicurezza degli additivi alimentari. Le sostanze vengono verificate sulla base di un dossier, di solito fornito da un richiedente (di norma il produttore o un potenziale utente dell'additivo alimentare). Questo fascicolo deve contenere l'identificazione chimica dell'additivo, il suo processo di produzione, i metodi di analisi e di reazione e destino nella catena alimentare, il campo di impiego, le modalità di utilizzo proposte e i dati tossicologici.

I dati tossicologici devono contenere informazioni sul metabolismo, tossicità sub-cronica e cronica, cancerogenicità, genotossicità, tossicità per la riproduzione e per lo sviluppo e, se necessario, altri studi.

Sulla base di questi dati, l'EFSA determina il livello sotto il quale l'assunzione della sostanza può essere considerato sicuro, la cosiddetta dose giornaliera accettabile (DGA). Allo stesso tempo, l'EFSA stima inoltre, in base agli usi proposti nei diversi alimenti richiesti, se questa DGA può essere superata.

Nel caso in cui la DGA non venga superata, l'impiego di tale additivo è considerato sicuro.

È sicuro l'aspartame?

L'aspartame è un dolcificante utilizzato in alimenti a ridotto contenuto energetico o in alimenti in cui è non vi è aggiunta di zucchero.

L'aspartame è stato inizialmente valutato dal Scientific Committee on Food (SCF) nel 1984. L'SCF ha stabilito una DGA di 40 mg/kg di peso corporeo. In seguito a nuove prove scientifiche l'analisi iniziale è stata ulteriormente rivalutata dal SCF e poi dall'EFSA. Ogni volta è stato confermato l'utilizzo sicuro della sostanza come edulcorante.

Prendendo in considerazione l'enorme quantità di informazioni che sono ora disponibili sulla sicurezza dell'aspartame, la Commissione ha chiesto all'EFSA di effettuare una rivalutazione completa della sostanza. Saranno quindi rianalizzati tutti i dati originali utilizzati per la valutazione nel 1984, insieme a tutti i nuovi sviluppi .

All'inizio del 2013, l'EFSA ha aperto una consultazione pubblica sulla prima bozza del suo parere rivisto sull'aspartame. A causa della grande quantità di feedback che deve essere considerata, l'EFSA porterà a termine il parere entro la fine del 2013.

Per ulteriori informazioni, consultare la revisione dell'EFSA dei dati sull'aspartame <http://www.efsa.europa.eu/en/supporting/pub/399e.htm> .

È possibile consumare additivi alimentari a livelli talmente alti da poter essere pericolosi per il consumatore?

Quando l'EFSA valuta la possibile esposizione ad un additivo alimentare, prende in considerazione il livello massimo richiesto da aggiungere nei vari alimenti. Inoltre, l'EFSA contempla i quantitativi maggiori di questi alimenti consumati su base giornaliera. Solo quando tale esposizione stimata a i diversi prodotti alimentari rimane al di sotto della DGA, l'EFSA ritiene sicura la proposta di

utilizzare la sostanza. Se viene superata la DGA, la Commissione può decidere di limitare l'uso dell'additivo o di non autorizzarlo affatto.

La presenza di additivi alimentari dovrebbe pertanto essere considerata sicura anche per i consumatori che mangiano grandi quantità di prodotti alimentari in cui gli additivi sono stati utilizzati ai livelli massimi consentiti.

Quali sono le condizioni per autorizzare gli additivi alimentari?

Un additivo alimentare può essere autorizzato soltanto se il suo uso è conforme alle seguenti condizioni:

- sulla base dei dati scientifici disponibili non presenta rischi per la salute del consumatore ai livelli di impiego proposti; vi è una esigenza tecnica ragionevole che non può essere raggiunta con altri mezzi, il suo impiego non induce in errore e deve portare benefici per il consumatore.

Quali sono i vantaggi per il consumatore?

La legislazione UE prevede che gli additivi alimentari devono presentare vantaggi e benefici per i consumatori. Pertanto, essi devono servire per uno o più dei seguenti scopi:

- conservare la qualità nutrizionale degli alimenti;
- fornire gli ingredienti o i costituenti necessari per la fabbricazione di alimenti destinati a consumatori con esigenze dietetiche particolari;
- migliorare la qualità o la stabilità di un alimento o migliorarne le proprietà organolettiche, a condizione che il consumatore non sia indotto in errore;
- consentire la fabbricazione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o immagazzinamento degli alimenti, compresi gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari, a condizione che l'additivo alimentare non sia utilizzato per occultare materie prime difettose o per mascherare pratiche igieniche.

I Coloranti alimentari possono indurre in errore il consumatore. Perché sono autorizzati?

L'uso dei coloranti alimentari deve sempre rispettare la condizione generale che non tragga in inganno il consumatore. Per esempio, l'uso di coloranti non deve dare l'impressione che l'alimento contenga ingredienti che non sono mai stati aggiunti.

Qualsiasi sostanza può essere usata come additivo alimentare?

Soltanto gli additivi alimentari elencati nella legislazione comunitaria possono essere aggiunti agli alimenti, e questo può essere fatto solo nelle condizioni specifiche previste.

Gli additivi che hanno rischi di tossicità molto bassi possono essere aggiunti in quasi tutti i prodotti alimentari trasformati. Gli esempi includono: carbonato di calcio (E 170), acido lattico (E 270), acido citrico (E 330), pectine (E 440), acidi grassi (E 570) e azoto (E 941).

Per altri additivi l'uso è più limitato, per esempio:

- la Natamicina (E 235) può essere utilizzata solamente come conservante per il trattamento superficiale di formaggi e salsicce secche; L'Acido Eritorbico (E 315) può essere utilizzato solamente come antiossidante in talune carni e prodotti della pesca;

- il Ferrocianuro di sodio (E 535) può essere utilizzato solo come antiagglomerante nel sale e suoi sostituti.

Gli additivi possono essere utilizzati in tutti i prodotti alimentari?

In alcuni prodotti alimentari l'uso di additivi è molto limitato.

Per i prodotti alimentari non trasformati, come latte, frutta e verdura fresca, carne fresca e acqua sono autorizzati solo pochi additivi. Più un prodotto alimentare viene elaborato, più sono gli additivi autorizzati e utilizzati. Dolciumi, snack salati, bevande aromatizzate e dessert sono alcuni dei prodotti che rientrano in questa categoria di alimenti altamente trasformati, nei quali è consentito l'impiego di molti additivi.

Esiste un elenco degli additivi alimentari autorizzati?

Gli additivi autorizzati negli alimenti e le loro condizioni d'uso sono elencati nell'allegato II del regolamento (CE) n 1333/2008 relativo agli additivi alimentari. Soltanto gli additivi che sono in quella lista sono autorizzati a determinate condizioni. Gli additivi vengono elencati sulla base delle categorie di alimenti cui essi possono essere aggiunti.

La Banca dati della Commissione sugli additivi alimentari è disponibile su Internet: (https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/?sector=FAD).

Attraverso questa banca dati l'operatore può scoprire quali sono gli additivi autorizzati in un particolare alimento.

Qual è la procedura di autorizzazione per l'uso di additivi alimentari?

La procedura di autorizzazione per gli additivi è stabilita dal regolamento (CE) n 1331/2008.

Un additivo è di solito autorizzato a seguito di una domanda alla Commissione europea da parte dell'interessato. Per i nuovi additivi, la Commissione chiederà all'EFSA di valutare la sicurezza della sostanza. Dopo che l'EFSA esprime il suo parere (entro nove mesi dalla richiesta), la Commissione, in collaborazione con esperti di additivi alimentari di tutti gli Stati membri, valuta l'eventuale autorizzazione. La valutazione sulla sicurezza, la necessità tecnologica, la possibilità di un uso improprio ed i vantaggi e i benefici per il consumatore sono tutti dati che vengono presi in considerazione.

Se ritenuto opportuno, la Commissione prepara una proposta di eventuale autorizzazione dell'additivo e la presenta al voto in sede di Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali (SCoFCAH). Se SCoFCAH appoggia la proposta, questa sarà presentata al Consiglio e al Parlamento europeo. È possibile che vi sia ancora un rifiuto, qualora si ritenga che l'autorizzazione non sia conforme alle condizioni di utilizzo stabilite dalla legislazione comunitaria.

Come viene informato il consumatore circa l'uso di additivi?

L'aggiunta di additivi nei prodotti alimentari viene indicata in etichetta secondo le norme stabilite dalla direttiva 2000/13/CE. Gli additivi alimentari sono ingredienti alimentari e devono essere menzionati nella lista degli ingredienti. Gli additivi devono essere designati con il nome della loro

classe funzionale, seguito dal loro nome specifico o il numero CE. Per esempio: "Colorante - curcumina" o "Colore: E 100".

Questo numero- E può essere utilizzato per semplificare l'etichettatura di sostanze con nomi chimici talvolta complicati.

È possibile preparare alimenti senza additivi?

È possibile preparare cibi senza l'uso di alcun additivo. Gli additivi non vengono solitamente aggiunti al cibo preparato in casa. Tuttavia, in casa, il cibo è di solito consumato entro un breve lasso di tempo.

Non tutti gli alimenti preparati industrialmente hanno bisogno di additivi. Gli esempi includono alcuni tipi di pane, alcuni tipi di pasti confezionati, alcuni cereali per la colazione, ecc.; se sono necessari additivi o no, dipende dal processo di produzione, dagli ingredienti utilizzati, dall'aspetto finale, dalla conservazione richiesta o dalla necessità di evitare il possibile sviluppo di batteri nocivi, dal tipo di imballaggio, ecc.

D'altra parte, è opportuno ricordare che molti alimenti contengono sostanze naturali, che sono allo stesso tempo autorizzati come additivi alimentari. Per esempio, nelle mele si possono trovare riboflavine (E 101), caroteni (E 160a), antociani (E 163), acido acetico (E 260), acido ascorbico (E 300), acido citrico (E 330), acido tartarico (E 334), acido succinico (E 363), acido glutammico (E 620) e L-cisteina (E 920).