

Additivi alimentari: le nuove regole europee

A cura di ACU-Associazione Consumatori Utenti

La Commissione Europea ha recentemente emanato alcuni provvedimenti che completano i contenuti del Regolamento 1333 sugli additivi alimentari adottato nel dicembre 2008.

Secondo quanto riferito dal Commissario John Dalli, responsabile per la salute e per la tutela dei consumatori, l'importanza dei nuovi provvedimenti legislativi risiede nel fatto che renderà l'uso e il consumo di additivi alimentari più sicuro e trasparente.

In pratica i provvedimenti legislativi stabiliscono due nuovi elenchi.

Il primo riguarda gli additivi negli alimenti e diverrà applicativo nel giugno 2013 (questo periodo di transizione per la sua applicazione è stato ritenuto necessario per consentire all'industria alimentare dell'Unione di adattarsi alle nuove regole).

In questa lista comunitaria, gli additivi alimentari (AA) sono elencati per categoria di alimenti in cui possono essere utilizzati. Le categorie di alimenti sono 18 e sono ripartite anche in sottocategorie. Oltre alla suddivisione degli alimenti in categorie, il testo del provvedimento è strutturato in cinque parti (A, B, C, D, E) delle quali le prime quattro servono anche a rendere più comprensibile la parte E), che contiene gli AA autorizzati e le loro condizioni di impiego nelle 18 categorie alimentari.

Il secondo provvedimento, che entrerà in vigore solo venti giorni dopo la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale dell'UE, cioè ai primi di dicembre 2011, riguarda gli AA che possono essere utilizzati negli ingredienti di vari alimenti, come per esempio gli stessi additivi, gli enzimi, gli aromatizzanti e i nutrienti.

Il secondo elenco concerne gli additivi negli ingredienti degli alimenti come ad esempio altri additivi, enzimi, aromatizzanti e nutrienti e sarà applicativo 20 giorni dopo la sua.

Secondo la Commissione, la trasparenza è uno degli aspetti principali arrecati dalla nuova legislazione. Il fatto che gli additivi ammessi siano d'ora in poi elencati in funzione della categoria di alimento cui possono essere aggiunti è un notevole passo avanti rispetto ai vecchi elenchi di additivi ammessi che erano sparpagliati in diversi allegati di tre diverse direttive.

La nuova normativa rende molto chiaro il fatto che, per esempio, in alcune categorie di alimenti gli additivi autorizzati sono estremamente limitati o non sono affatto ammessi. Ciò vale ad esempio per lo yogurt non aromatizzato, il burro, la pasta, il pane comune, il miele, l'acqua e i succhi di frutta. Al polo opposto, è autorizzata un'ampia gamma di additivi in altre categorie, per esempio gli alimenti ad alto grado di trasformazione (prodotti dolciari, merendine, salse, bevande aromatizzate).

Inoltre l'elenco degli additivi che possono essere aggiunti ad altri additivi, enzimi, aromatizzanti e nutrienti servirà ad assicurare che l'esposizione agli additivi per il tramite di questi ingredienti rimanga limitata.

Il livello di trasparenza è inoltre aumentato dal fatto che gli elenchi sono ora disponibile anche in una base dati online, i cui link sono i seguenti:

(https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/?sector=FAD)

Il collegamento a questa banca dati on-line consentirà ai consumatori, agli operatori del settore alimentare e alle autorità preposte al controllo di identificare quali additivi sono autorizzati in un prodotto alimentare specifico. La navigazione nel database non è di immediata e facile comprensione: richiede un minimo di capacità a usare il computer, ma è comunque un passo avanti nella trasparenza.

Il nuovo regolamento comunitario sugli additivi alimentari definisce un quadro generale cui si deve ispirare tutto il settore degli additivi. In pratica ne deriva che l'impiego degli additivi deve essere sicuro e tecnologicamente giustificato, non deve trarre in inganno i consumatori e deve presentare vantaggi e benefici per i consumatori stessi. In questa ottica sono previste alcune disposizioni a maggiore tutela dei consumatori, fra le quali si possono citare: un programma per un riesame completo della sicurezza di tutti gli additivi autorizzati e orientamenti e istruzioni chiari per coloro che richiedono l'autorizzazione a nuovi usi di additivi alimentari.

Il programma per il riesame di tutti gli additivi alimentari autorizzati è stato adottato dalla Commissione europea nel marzo del 2010 e l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) deve sottoporre a nuova valutazione tutti gli additivi entro il 2020. La nuova valutazione segue priorità definite sulla base dell'ultima valutazione effettuata per un determinato additivo, delle nuove informazioni scientifiche disponibili, della frequenza d'uso dell'additivo alimentare e dell'esposizione umana allo stesso.

I coloranti alimentari sono al primo posto sull'elenco delle priorità. Diciassette coloranti sono stati già sottoposti a nuova valutazione. Per tre di essi la Commissione ha già proposto livelli d'uso riveduti poiché l'EFSA ritiene che l'esposizione a questi additivi possa essere potenzialmente troppo elevata per certi gruppi di consumatori. Il dolcificante aspartame sarà sottoposto a nuova valutazione entro il settembre 2012.

Per quanto riguarda i requisiti per l'autorizzazione di un nuovo uso di un additivo, sono richiesti i dati tossicologici necessari per la valutazione del rischio e tutte le informazioni atte a dimostrare che l'uso dell'additivo è tecnologicamente giustificato e può presentare vantaggi per i consumatori, senza trarre in inganno rispetto alle prestazioni richieste a un dato alimento.

Infine una norma specifica riguarda l'impiego di un prodotto innovativo come la *Stevia rebaudiana*, (E960) un dolcificante naturale ricavato da una pianta, appartenente alla categoria chimica dei glicosidi steviolici, in diverse categorie di alimenti.

L'EFSA, sollecitata a valutare la sicurezza della sostanza, ha concluso che il dolcificante non è né cancerogeno né genotossico e non presenta rischi di tossicità per la riproduzione o per lo sviluppo e ha definito una dose giornaliera ammissibile (DGA) di 4 mg/kg di peso corporeo/giorno. A tale proposito, stime prudenziali dell'esposizione ai glicosidi steviolici, sia negli adulti che nei bambini, suggeriscono che è probabile che la DGA venga superata ai livelli massimi d'uso proposti. Per assicurare che questa esposizione sia sicura per i consumatori si devono sottoporre a revisione gli usi e i livelli per i quali è richiesta l'autorizzazione.

Tutto bene dunque? Beh, quasi tutto. A parte il fatto che sembra che la traduzione italiana di un documento che nasce in inglese sia ancora da perfezionare, rimangono alcuni aspetti da migliorare. Il primo è la facilità di navigazione nel data base, poi ci sono alcuni aspetti più "politici", cioè la numerosità degli additivi ammessi in alcune categorie di prodotti. Sarebbe auspicabile uno sforzo congiunto di legislatori e produttori per limitare l'impiego in alcune categorie di prodotti eccessivamente manipolati.

Novembre 2011