

Chiarimenti in materia di additivi alimentari

Definizione di additivo alimentare

Qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti

Funzioni tecnologiche degli additivi

Gli additivi alimentari sono classificati in base alla funzione tecnologica principale svolta nell'alimento nelle seguenti categorie funzionali:

1. Gli edulcoranti sono sostanze utilizzate per conferire un sapore dolce agli alimenti o come edulcoranti da tavola.
2. I coloranti sono sostanze che conferiscono un colore a un alimento o ne restituiscono la colorazione originaria, e includono componenti naturali degli alimenti e altri elementi di origine naturale, normalmente non consumati come alimento né usati come ingrediente tipico degli alimenti. Sono coloranti ai sensi del presente regolamento le preparazioni ottenute da alimenti e altri materiali commestibili di base di origine naturale ricavati mediante procedimento fisico e/o chimico che comporti l'estrazione selettiva dei pigmenti in relazione ai loro componenti nutritivi o aromatici.
3. I conservanti sono sostanze che prolungano la durata di conservazione degli alimenti proteggendoli dal deterioramento provocato da microorganismi e/o dalla proliferazione di microorganismi patogeni.

4. Gli antiossidanti sono sostanze che prolungano la durata di conservazione degli alimenti proteggendoli dal deterioramento provocato dall'ossidazione, come l'irrancidimento dei grassi e le variazioni di colore.
5. I supporti sono sostanze utilizzate per sciogliere, diluire, disperdere o altrimenti modificare fisicamente un additivo alimentare, un aroma, un enzima alimentare, un nutriente e/o altre sostanze aggiunte agli alimenti a scopo nutrizionale o fisiologico senza alterarne la funzione (e senza esercitare essi stessi alcun effetto tecnologico) allo scopo di facilitarne la manipolazione, l'applicazione o l'impiego.
6. Gli acidificanti sono sostanze che aumentano l'acidità di un prodotto alimentare e/o conferiscono ad esso un sapore aspro.
7. I regolatori dell'acidità sono sostanze che modificano o controllano l'acidità o l'alcalinità di un prodotto alimentare.
8. Gli antiagglomeranti sono sostanze che riducono la tendenza di particelle individuali di un prodotto alimentare ad aderire l'una all'altra.
9. Gli agenti antischiumogeni sono sostanze che impediscono o riducono la formazione di schiuma.
10. Gli agenti di carica sono sostanze che contribuiscono ad aumentare il volume di un prodotto alimentare senza contribuire in modo significativo al suo valore energetico disponibile.
11. Gli emulsionanti sono sostanze che rendono possibile la formazione o il mantenimento di una miscela omogenea di due o più fasi immiscibili, come olio e acqua, in un prodotto alimentare.

12. I sali di fusione sono sostanze che disperdono le proteine contenute nel formaggio realizzando in tal modo una distribuzione omogenea dei grassi e altri componenti.
13. Gli agenti di resistenza sono sostanze che rendono o mantengono saldi o croccanti i tessuti dei frutti o degli ortaggi, o che interagiscono con agenti gelificanti per produrre o consolidare un gel.
14. Gli esaltatori di sapidità sono sostanze che esaltano il sapore e/o la fragranza esistente di un prodotto alimentare.
15. Gli agenti schiumogeni sono sostanze che rendono possibile l'ottenimento di una dispersione omogenea di una fase gassosa in un prodotto alimentare liquido o solido.
16. Gli agenti gelificanti sono sostanze che danno consistenza ad un prodotto alimentare tramite la formazione di un gel.
17. Gli agenti di rivestimento (inclusi gli agenti lubrificanti) sono sostanze che, quando vengono applicate alla superficie esterna di un prodotto alimentare, gli conferiscono un aspetto brillante o forniscono un rivestimento protettivo.
18. Gli agenti umidificanti sono sostanze che impediscono l'essiccazione degli alimenti contrastando l'effetto di una umidità atmosferica scarsa, o che promuovono la dissoluzione di una polvere in un ambiente acquoso.
19. Gli amidi modificati sono sostanze ottenute mediante uno o più trattamenti chimici di amidi alimentari, che possono aver subito un trattamento fisico o enzimatico e essere acidi o alcalini, diluiti o bianchiti.

20. I gas d'imballaggio sono gas differenti dall'aria introdotti in un contenitore prima, durante o dopo aver introdotto in tale contenitore un prodotto alimentare.
21. I propellenti sono gas differenti dall'aria che espellono un prodotto alimentare da un contenitore.
22. Gli agenti lievitanti sono sostanze, o combinazioni di sostanze, che liberano gas e in questo modo aumentano il volume di un impasto o di una pastella.
23. Gli agenti sequestranti sono sostanze che formano complessi chimici con ioni metallici.
24. Gli stabilizzanti sono sostanze che rendono possibile il mantenimento dello stato fisico-chimico di un prodotto alimentare; gli stabilizzanti comprendono le sostanze che rendono possibile il mantenimento di una dispersione omogenea di due o più sostanze immiscibili in un prodotto alimentare, le sostanze che stabilizzano, trattengono o intensificano la colorazione esistente di un prodotto alimentare e le sostanze che aumentano la capacità degli alimenti di formare legami, compresa la formazione di legami incrociati tra le proteine tale da consentire il legame delle particelle per la formazione dell'alimento ricostituito.
25. Gli addensanti sono sostanze che aumentano la viscosità di un prodotto alimentare.
26. Gli agenti di trattamento delle farine, esclusi gli emulsionanti, sono sostanze che vengono aggiunte alla farina o ad un impasto per migliorarne le qualità di cottura.

Sintesi del regolamento

Il Reg. n. 1333/2008 raggruppa in un solo atto legislativo tutti i tipi di additivi alimentari, ivi inclusi i coloranti e gli edulcoranti. Gli enzimi alimentari sono invece disciplinati dal regolamento (CE) n. 1332/2008.

Il Reg. n. 1333 stabilisce le norme relative agli additivi alimentari utilizzati negli alimenti, al fine di assicurare un efficace funzionamento del mercato interno garantendo al contempo un elevato livello di tutela della salute umana e di protezione dei consumatori, comprese la tutela dei loro interessi e le prassi leali nel commercio degli alimenti.

Un additivo alimentare può essere autorizzato soltanto se non pone problemi di sicurezza per la salute dei consumatori, se esiste una necessità tecnica che non può essere soddisfatta con altri mezzi economicamente e tecnologicamente praticabili e se il suo impiego non induce in errore i consumatori.

Il regolamento non si applica alle seguenti sostanze, se non nel caso in cui siano anche utilizzate come additivi alimentari: coadiuvanti tecnologici, sostanze utilizzate per la protezione delle piante e dei prodotti vegetali, sostanze aggiunte ad alimenti come nutrienti, sostanze utilizzate per il trattamento dell'acqua, aromi, enzimi.

Elenchi comunitari degli additivi alimentari

L'allegato I al regolamento definisce le varie categorie funzionali di additivi alimentari.

L'allegato II richiama l'elenco comunitario degli additivi autorizzati negli alimenti e le condizioni per il loro uso.

Il regolamento crea inoltre (vedi allegato III) un elenco degli additivi alimentari il cui uso è autorizzato in altri additivi e negli enzimi alimentari, con le condizioni del loro uso.

Prima di incorporare tutti gli additivi alimentari negli elenchi di cui agli allegati II e III del regolamento n. 1333/2008, la Commissione deve esaminare le autorizzazioni esistenti in base a criteri quali la quantità consumata, la necessità tecnologica e l'eventualità che i consumatori siano indotti in errore.

Questa è la ragione per cui l'allegato II, in questo momento, è privo di ogni indicazione.

In attesa dell'elaborazione di tali elenchi, gli allegati delle direttive 94/35/CE, 94/36/CE e 95/2/CE vengono regolarmente aggiornati e restano in vigore.

Se un additivo alimentare già incluso in un elenco comunitario subisce un cambiamento significativo per quanto riguarda il suo metodo di produzione o le materie prime utilizzate, l'additivo alimentare preparato con tali nuovi metodi o materie prime va considerato un additivo diverso. Prima di essere immesso sul mercato, tale nuovo additivo sarà esaminato dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) che effettuerà una valutazione dei rischi per la salute.

Etichettatura

L'etichettatura degli additivi alimentari deve rispettare le condizioni generali di etichettatura previsti dalla direttiva 2000/13/CE (in Italia D.Lgs n. 109/1992) e deve riportare, in particolare, dati che consentano di identificare l'additivo alimentare (denominazione, lotto, produttore, ecc.).

Inoltre, la composizione degli additivi alimentari immessi sul mercato deve essere conforme ai criteri specifici stabiliti dalle direttive codificate 2008/84/CE, 2008/60/CE e 2008/128/CE.

Appare importante però evidenziare alcuni adempimenti previsti dalla nuova disciplina.

A partire dal 20 luglio 2010 gli alimenti contenenti i coloranti E102, E104, E110, E122, E124 ed E129 devono riportare sull'etichetta le informazioni

addizionali previste nell'allegato V del regolamento (CE) n. 1333/2008. Tuttavia gli alimenti presenti sul mercato o etichettati prima di tale data possono essere commercializzati fino al termine minimo di conservazione o data di scadenza (cfr. articoli 24, 31 ed allegato V del regolamento (CE) n. 1333/2008).

A partire dal 20 gennaio 2011 i produttori di edulcoranti da tavola sono tenuti ad informare i consumatori del corretto uso dei loro prodotti. Tali informazioni potranno essere fornite secondo diverse modalità, per esempio sulle stesse etichette dei prodotti, sui siti internet, mediante linee d'informazione destinate ai consumatori o nel punto di vendita.

Procedura uniforme di autorizzazione e valutazione dei rischi

La valutazione dei rischi e l'autorizzazione degli additivi alimentari sono integrate in una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari, istituita dal regolamento (CE) n. 1331/2008.

Nuova valutazione

Come già detto, la Commissione riesamina tutti gli additivi già autorizzati con l'aiuto del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali.

Parallelamente, tutti gli additivi alimentari autorizzati anteriamente al 20 gennaio 2009 sono sottoposti a una nuova valutazione realizzata dall'EFSA. Previa consultazione dell'Autorità, la Commissione elaborerà un programma di valutazione entro il 20 gennaio 2010 al fine di definire le necessità e l'ordine di priorità in materia di valutazione dei rischi.

Contesto

Il Reg. n. 1333/2008 s'inserisce nel quadro di un'ampia riforma avviata dalla Commissione europea il 18 luglio 2006, volta a modernizzare la legislazione esistente in materia di additivi alimentari, aromi ed enzimi. Tale riforma ha

portato all'elaborazione di una nuova legislazione basata sui regolamenti seguenti:

1) regolamento (CE) n. 1331/2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari;

Tale atto prevede una procedura uniforme, unica e centralizzata di autorizzazione, basata sulla valutazione scientifica del rischio da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) per additivi alimentari, enzimi ed aromi che potranno essere commercializzati ed impiegati negli alimenti soltanto se inclusi in liste positive, denominate elenchi comunitari,.

Con successivo provvedimento della Commissione europea saranno precisati modalità e dati necessari per presentare le richieste di inclusione negli elenchi comunitari.

2) regolamento (CE) n. 1332/2008 relativo agli enzimi alimentari;

Il Reg. 1332/2008 disciplina l'impiego degli enzimi negli alimenti stabilendo un elenco comunitario di enzimi alimentari autorizzati, le condizioni per il loro uso negli alimenti e le relative regole di etichettatura.

Soltanto gli enzimi inclusi nell'elenco comunitario possono essere utilizzati negli alimenti e per essere inclusi essi debbono soddisfare i criteri della sicurezza d'uso, della necessità tecnologica ed il loro impiego non deve indurre in errore i consumatori (art.6 del Reg. 1332/2008).

Per includere enzimi alimentari nell'elenco comunitario è necessario presentare apposita richiesta alla Commissione europea che redige un registro di tutti gli enzimi per i quali è stata presentata domanda, reso accessibile al pubblico.

Sulla base della valutazione di ciascun enzima del registro, effettuata dall'EFSA, verrà poi redatto l'elenco comunitario, adottato dalla Commissione secondo la procedura prevista dal citato Reg. 1331/2008.

Per ogni enzima incluso in tale elenco sono indicati:

Denominazione

Caratteristiche specifiche

Alimenti ai quali può essere aggiunto

Condizioni di impiego

Eventuali restrizioni alla sua vendita diretta ai consumatori finali

Se necessario, le prescrizioni particolari relative all'etichettatura dell'alimento in cui l'enzima è stato impiegato.

Le prescrizioni da osservare per l'etichettatura degli enzimi alimentari e dei preparati di enzimi alimentari sono contenute nel Capo III del Reg. 1332/2008.

Al momento, in attesa di disporre del citato elenco comunitario degli enzimi alimentari, continuano ad applicarsi le norme nazionali e quelle europee limitatamente agli enzimi riportati in alcuni provvedimenti settoriali, quali gli additivi alimentari, i succhi di frutta, il vino (articoli 18,19,20,22,23 del Reg. 1332/2008).

3) regolamento (CE) n. 1333/2008 relativo agli additivi alimentari (il regolamento in esame);

4) regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli aromi alimentari.

Il settore degli aromi, a livello UE, è solo parzialmente armonizzato e non è ancora disponibile un elenco comunitario degli aromi; ogni stato membro continua ad applicare le proprie disposizioni nazionali, che per l'Italia sono contenute nel Decreto legislativo n.107 del 25 gennaio 1992 "Attuazione delle direttive comunitarie 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad

essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione “

Il nuovo Regolamento n. 1334/2008 stabilisce un elenco comunitario (Allegato I) di aromi e materiali di base di cui è autorizzato l'uso negli e sugli alimenti, le condizioni d'uso degli aromi e ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti negli e sugli alimenti e le norme di etichettatura (capo IV).

Il provvedimento stabilisce che nell'elenco comunitario degli aromi e dei materiali di base saranno inserite le sostanze aromatizzanti presenti nel repertorio riportato nella Decisione 1999/217/CE e le sostanze aromatizzanti non incluse nel programma di valutazione di cui al Regolamento del 1996 n.2232 ; per queste ultime gli interessati potranno presentare domanda di autorizzazione ai sensi del citato Reg. 1331/2008 (art. 25 e Allegato I del Regolamento n.1334/2008).

Il nuovo regolamento detta inoltre disposizioni specifiche per l'uso del termine di "aroma naturale": se nell'etichetta di un prodotto alimentare è usato tale termine, i componenti aromatizzanti utilizzati devono essere di origine naturale almeno per il 95% (articoli 16 e 29 del Regolamento n.1334/2008)

La norma prevede inoltre che il consumatore debba essere informato se il sapore di affumicato degli alimenti sia ottenuto con l'ausilio di fumo fresco o attraverso aromatizzanti di affumicatura.

Infine, in Allegato III sono indicati i tenori massimi di talune sostanze di cui i produttori dovranno tener conto nella preparazione di alimenti, mentre in Allegato IV è presente l'elenco dei materiali di base il cui uso nella produzione di aromi e di ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti è soggetto a restrizioni .

Periodo transitorio

Il regolamento si applica a decorrere dal 20 gennaio 2010.

Tuttavia, le nuove valutazioni dell'elenco comunitario degli additivi alimentari (allegato II) e dell'elenco degli additivi alimentari il cui uso è autorizzato negli additivi ed enzimi alimentari (allegato III) dovranno essere terminate entro il 1° gennaio 2011.

Approfondimenti

Per approfondire il tema si possono consultare:

- Elenco della normativa in vigore
- Nuovi regolamenti comunitari riguardanti gli alimenti
- Precisazioni in merito all'applicazione del decreto 27 febbraio 2008 in materia di additivi alimentari
- Requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari

Conclusioni

Per quanto riguarda gli additivi alimentari, il cui impiego era già armonizzato nell'Unione europea fin dagli anni 1994-95, le disposizioni del Reg. n. 1333/2008 modificano solo in parte la normativa vigente.

Il regolamento in esame prevede il prossimo trasferimento degli additivi alimentari già autorizzati, insieme alle relative condizioni d'uso, negli allegati II e III dello stesso regolamento.

Per quanto riguarda i sei coloranti citati, si evidenzia che l'art. 24 del regolamento in esame include le informazioni addizionali previste dall'allegato V.

Di fatto, finché non sarà completato detto trasferimento, continueranno ad applicarsi le disposizioni del decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche, di cui si riportano di seguito – per opportuna conoscenza, gli artt. 3 e 4.

ART. 3. ETICHETTATURA

1 .Gli additivi alimentari non destinati alla vendita al consumatore finale possono essere commercializzati soltanto se il loro imballaggio o i contenitori recino le seguenti menzioni ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili:

- A) il nome dell'additivo o degli additivi in ordine ponderale in caso di miscela o il relativo numero ce come previsto negli allegati;
- B) il nome degli additivi conformemente alla lettera a) e l'indicazione di ciascun componente in ordine decrescente di peso quando agli additivi sono incorporati altre sostanze o materiali o ingredienti alimentari per facilitare l'immagazzinamento, la vendita, la standardizzazione, la diluizione o la dissoluzione di uno o più additivi alimentari;
- C) la dicitura "ad uso alimentare" ovvero "per limitato uso alimentare", oppure un riferimento più specifico alla destinazione dell'additivo;
- D) le condizioni di conservazione e di utilizzazione, qualora necessarie;
- E) le istruzioni per l'uso, qualora la mancanza possa non consentire un uso corretto dell'additivo;
- F) la dicitura per l'identificazione del lotto;
- G) il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nell'unione europea;
- H) l'indicazione della percentuale di ciascun componente che sia soggetto a limitazioni quantitative in un prodotto alimentare ovvero indicazioni adeguate

relative alla composizione, per permettere all'acquirente di rispettare eventuali disposizioni che si applicano all'alimento. se la medesima limitazione quantitativa si applica ad un gruppo di componenti, utilizzati isolatamente o in combinazione, la percentuale globale può essere indicata con un'unica cifra;

l) la quantità netta;

2 . Le informazioni di cui al comma 1, lettere b), e), f), g) ed h), possono figurare anche solo sui documenti commerciali relativi alla partita, da fornire alla consegna o prima di essa a condizione che la dicitura "da impiegare unicamente ai fini della produzione alimentare, esclusa la vendita al dettaglio" sia riportata in modo ben visibile sull'imballaggio o sul contenitore.

Per "non destinati alla vendita al consumatore" s'intende il passaggio dell'additivo o dell'additivo utilizzato nell'alimento dall'operatore grossista all'operatore trasformatore, sia esso un industriale, un artigiano od un dettagliante trasformatore.

3 . Gli additivi alimentari destinati al consumatore finale possono essere commercializzati soltanto se gli imballaggi o i contenitori rechino ben visibili, chiaramente leggibili o indelebili;

A) le indicazioni di cui al comma 1, esclusa la lettera h);

b) il termine minimo di conservazione.

4 . Le informazioni di cui ai commi 1 e 3 devono essere riportate in lingua italiana o in una lingua facilmente comprensibile per gli acquirenti, a meno che questi non siano informati in altro modo.

5 . Le menzioni di cui ai commi 1 e 3 possono essere riportate anche in più lingue.

La dicitura "destinati al consumatore finale" interessa l'operatore che pone in vendita l'additivo o l'additivo utilizzato nell'alimento al consumatore.

ART. 4. PRODOTTI ALIMENTARI DESTINATI AD ALTRI PAESI

1 . Nella preparazione di alimenti destinati all'esportazione possono essere adoperati additivi alimentari non previsti nel presente decreto, ma consentiti nei paesi destinatari; la detenzione di essi limitatamente all'uso sopra precisato è subordinata ad autorizzazione rilasciata dall'autorità sanitaria competente per territorio e al rispetto delle eventuali disposizioni da questa impartite.

Per consultare il testo completo del Decreto ministeriale 27 febbraio 1996 n. 209 "Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle Direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE." [cliccare su:](http://www.italgiure.giustizia.it/nir/1996/lexs_153727.html)
http://www.italgiure.giustizia.it/nir/1996/lexs_153727.html

L'elenco degli additivi alimentari si trova sul seguente sito:

<http://www.food-info.net/it/index.htm>

cliccando sulla banda superiore (in alto verso destra) sul pulsante NUMERI E.

Scegliere il gruppo di E che interessa e poi cliccare sul numero singolo dell'additivo che interessa per avere informazioni più dettagliate.

Non si garantisce l'aggiornamento puntuale di quanto riportato.

Altre fonti

Per quanto riguarda la normativa che regola gli additivi alimentari può essere utile consultare il seguente sito:

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1170_listaFile_itemName_1_file.pdf

Per quanto riguarda gli aspetti generali può essere utile consultare il seguente sito (vedi in fondo alla pagina l'allegato 3, in inglese):

<http://www.eufic.org/article/it/page/BARCHIVE/expid/basics-additivi-alimentari/>

Per quanto attiene il settore della ristorazione può essere utile consultare il seguente sito:

<http://www.governo.it/GovernoInforma/Dossier/ristorazione/additivi.html>