

Ue, al via la lista unica degli additivi alimentari autorizzati

Dal 1° giugno 2013 è entrata in vigore la lista unica europea degli additivi alimentari autorizzati. L'elenco Ue – che stabilisce quali additivi possono essere utilizzati nei prodotti alimentari, nonché la quantità di ciascuno e le finalità d'uso – si basa su cinque anni di consulenza scientifica dell'Agenzia europea per la Sicurezza alimentare (Efsa), ed elimina dal mercato alcuni additivi e parte dei loro usi.

Negli ultimi decenni, l'Unione ha messo in atto un sistema di sicurezza alimentare finalizzato a garantire la protezione dei consumatori da possibili rischi legati all'alimentazione. Nonostante questo, i consumatori europei esprimono preoccupazioni per la sicurezza del cibo che arriva sulle loro tavole. Tra queste, i possibili effetti negativi sulla salute degli additivi alimentari come coloranti, conservanti o aromi. Secondo i dati dell'Eurobarometro, nel 2010, la presenza di queste sostanze negli alimenti è stata fonte di preoccupazione per il 66 per cento degli europei (il 25 per cento si è detto 'molto preoccupato' e il 41 per cento 'abbastanza preoccupato'). Dati che mostrano un crescente livello di preoccupazione rispetto agli anni precedenti.

Gli additivi alimentari attualmente utilizzati nell'Ue sono stati oggetto di valutazione da parte dell'Efsa e, in precedenza (prima cioè che venisse istituita l'Authority europea per la sicurezza alimentare), dal Comitato scientifico dell'alimentazione umana (Scf). Nella lista ufficiale dell'Ue sono inclusi solo gli additivi alimentari considerati sicuri per il consumo umano. In alcuni casi, le valutazioni di sicurezza precedenti sono state riviste e aggiornate dall'Efsa sulla base di nuovi studi e di nuove informazioni scientifiche, indicando un possibile rischio per la salute.

La Commissione europea nel 2010 ha chiesto all'Efsa di procedere entro il 2020 alla rivalutazione della sicurezza di tutti gli additivi alimentari autorizzati in precedenza, prendendo in considerazione le ultime scoperte scientifiche. Sulla base dei pareri scientifici dell'Agenzia, la Commissione europea e gli Stati membri possono decidere di cambiare l'utilizzo degli additivi o, se necessario per proteggere la salute dei consumatori, rimuovere dalla lista Ue gli additivi alimentari giudicati pericolosi.

Nei giorni scorsi la Commissione europea ha pubblicato on-line il documento "EU Food Additives: making our food safer" contenente una serie di domande e risposte sul tema degli additivi, con l'intento di fornire maggiore chiarezza per i consumatori e per gli operatori del settore alimentare.

Additivi: alcune cose da sapere

Gli additivi, a seconda della loro funzione, sono suddivisi in categorie e a ognuno è associato un codice, che generalmente è composto da una E seguita da tre o quattro cifre. Il codice è valido in tutta Europa.

Coloranti (da E 100 a E 180)

Sono utilizzati per dare agli alimenti un colore più vivace. Autorizzati in molti alimenti, i coloranti naturali e artificiali possono trarre in inganno il consumatore sulla vera natura degli ingredienti utilizzati. Inoltre, alcuni coloranti sono stati associati al deficit di attenzione nei bambini, mentre altri possono provocare allergie nelle persone più sensibili.

Conservanti (da E 200 a E 285)

I conservanti sono sostanze che prevengono la proliferazione di batteri, muffe e lieviti responsabili del deterioramento degli alimenti. Alcuni possono provocare reazioni allergiche.

Antiossidanti e acidificanti (da E 300 a E 385)

Gli antiossidanti sono utilizzati per frenare il deterioramento degli alimenti causato dal contatto con l'ossigeno dell'aria. Il più utilizzato è l'acido ascorbico o vitamina C (E 300). Gli acidificanti, invece, aumentano l'acidità degli alimenti per prolungarne la conservazione o per ragioni di gusto.

Emulsionanti e addensanti (da E 400 a E 495)

In questo gruppo vengono compresi anche i gelificanti e gli stabilizzanti. Queste sostanze sono utilizzate per dare consistenza a un prodotto o per mantenerla. Il loro utilizzo spesso serve per mascherare l'assenza di ingredienti di base. Alcuni addensanti sono riconosciuti come allergeni.

Esaltatori di sapidità (da E 620 a E 640)

Questi additivi servono a intensificare o a modificare il gusto degli alimenti: sono inutili e ingannevoli, in quanto potrebbero mascherare carenze di gusto e quindi una qualità scadente degli alimenti.

Edulcoranti (da E 950 a E 967, E 420, E 421)

Sostituiscono gli zuccheri in alcuni prodotti light (o pseudo tali) come bibite, caramelle, gomme da masticare, dolci, yogurt ecc. Sono accettabili in alcune circostanze (per esempio, per le persone che non possono consumare zuccheri), ma il rischio, soprattutto per i bambini, è che si raggiunga molto rapidamente la dose giornaliera accettabile.