

Succhi di frutta, meglio il limone dell'acido citrico

In sede Ue è attualmente in corso di esame una modifica della direttiva sui succhi di frutta che riguarda essenzialmente l'adeguamento al Codex Alimentarius. Il documento riguarda i succhi di frutta (distinguendo tra quelli ottenuti direttamente dal frutto, da succo concentrato, da succo disidratato o in polvere) e i nettari di frutta, introducendo valori minimi – espressi in gradi Brix – per il succo di frutta ricostituito e per la purea di frutta ricostituita.

Emerge una perplessità rispetto a quanto previsto nella vecchia formulazione della direttiva e conservato anche nella nuova proposta. Negli allegati – dove si parla di ingredienti, trattamenti e sostanze autorizzati – si legge che, per correggere il gusto acido, è autorizzata l'aggiunta di succo di limone e/o di limetta e/o di succo concentrato di limone e/o limetta in quantità non superiore ai 3 grammi per litro di succo, espresso in anidride di acido citrico.

Il problema è che i prodotti presenti sul mercato, spesso, come ingrediente in etichetta riportano l'acido citrico, che non è l'espressione della quantità di succo di limone e/o limetta presente, ma è una sostanza di sintesi, prodotta attraverso un microorganismo transgenico. Ci si pone quindi un quesito: ma possono essere utilizzati solo succo di limone e/o limetta o anche queste sostanze di sintesi?

Se sì, perché non sono citate nella direttiva (forse perché autorizzate dalla direttiva 1333/2008)? In ogni caso non sarebbe meglio, visto che i consumatori di questi prodotti sono soprattutto bambini e ragazzi, limitarsi all'utilizzo del succo naturale di limone? Le mamme e gli agrumicoltori ringrazierebbero.