

Nuovi regolamenti europei su additivi, aromi ed enzimi

Sono stati pubblicati i regolamenti europei che disciplinano in modo uniforme l'autorizzazione di additivi, aromi, enzimi alimentari, che dovranno, in ragione della trasparenza e tutela dei consumatori, la possibilità di essere inclusi in un elenco comunitario a disposizione di tutti. Tra le ragioni della nuova regolamentazione, che entrerà in vigore dal 20 gennaio, l'uso innovativo che si sta facendo di sostanze già presenti come gli enzimi, regolate in modo diverso a livello nazionale e Ue.

Gli atti legislativi appaiono coniugare i bisogni competitivi delle imprese, che vogliono vedere una rapida approvazione di sostanze d'uso alimentare, e una tutela delle informazioni considerate riservate, con i bisogni di sicurezza alimentare dei cittadini europei e delle autorità nazionali. Per consentire l'aggiornamento sulla base dell'evidenza scientifica, le sostanze di volta in volta autorizzate potranno essere aggiunte all'elenco comunitario; oppure, nel caso di sostanze già autorizzate, essere o revocate o dover essere sottostare a condizioni più restrittive di utilizzo.

E' prevista per l'approvazione, se ritenuta necessaria dalla Commissione, la consulenza dell'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), che avrebbe 9 mesi di tempo per emettere il proprio parere.

Le legislazioni settoriali degli alimenti, tuttavia, possono riservare delle specificità per la procedura di autorizzazione, così come determinare specifiche condizioni di protezione intellettuale dei dati che vengono forniti per la valutazione. In ogni caso, tutte le informazioni relative agli studi tossicologici e dati sulla sicurezza alimentare non dovrebbero essere considerati protetti, ma al contrario, avere la massima pubblicità.

Nell'aggiornamento degli elenchi delle sostanze la Commissione Europea è assistita dal proprio Comitato permanente sulla catena alimentare, ma in caso di urgenza – come per il ritiro dal commercio di sostanze – la Commissione avrebbe maggiori poteri e quindi una certa velocità di manovra. La richiesta di autorizzazione per nuove sostanze potrà essere promossa o da uno Stato membro o da domanda di persona interessata. In caso di ritiro di sostanze o di nuovi requisiti d'uso richiesti, la Commissione può agire senza il supporto scientifico dell'Efsa qualora tali azioni non abbiano ripercussioni sulla salute umana.

Insomma, viene sancito il principio che qualora vi siano in gioco questioni di sanità pubblica, l'Efsa debba essere considerata. Come ulteriore misura cautelativa, la Commissione può decidere in qualsiasi momento di sospendere la procedura di aggiornamento dell'elenco, qualora lo ritenga opportuno.

Circa i regolamenti di dettaglio (ovvero il 1332 relativo agli enzimi alimentari, il 1333 agli additivi, il 1334 agli aromi), emergono poi interessanti novità. Gli enzimi, ad esempio, vengono

nel prodotto finito solo come residui, o assenti del tutto) e, in quanto tali, vanno indicati in etichetta come ingredienti (corrette quindi le disposizioni della normativa precedente, la n. 13/2000) insieme alle altre categorie (aromi e additivi) non devono trarre in inganno il consumatore circa la freschezza, valore nutrizionale, qualità.

Altro principio guida della nuova “lenzuolata” di regolamenti riguarda la necessità di intervenire nel tempo per tener conto dei progressi ed aggiornamenti delle conoscenze scientifiche, tramite un’osservazione continua delle sostanze ammesse. Inoltre, qualora gli enzimi considerati siano già stati valutati a norma dei regolamenti sugli Ogm (1829/2003, sugli alimenti Gm e 1830/2003, relativo a tracciabilità ed etichettatura), non richiederebbero una nuova autorizzazione supplementare dall’efsa.

Ma qualora provengano da fonti o da tecniche produttive radicalmente diverse rispetto a quelle contemplate nei regolamenti, vanno sottoposti ad una nuova richiesta di autorizzazione. Gli additivi richiedono invece sempre una nuova domanda di autorizzazione in caso di nuove tecniche produttive utilizzate, e andrebbero utilizzati solo come stretta necessità tecnica, qualora non sia possibile produrre il cibo senza il loro impiego permettano di conservare la qualità nutrizionale degli alimenti, fornendo ingredienti necessari per la loro fabbricazione.

Circa i prodotti tradizionali (Dop e Igp), i Paesi che hanno imposto per la produzione di detti alimenti disciplinari che prevedono un uso più restrittivo degli additivi, possono mantenere tali divieti.

Sugli aromi, vengono ammessi solo quelli sicuri e quelli che non traggono in inganno il consumatore. Viene poi sottolineata la distanza tra preparazioni aromatiche alimentari, e aromi naturali da un lato e aromi di sintesi dall’altro. Per i primi non sarebbe necessaria una valutazione del rischio, a patto che sia dimostrata la loro sicurezza, mentre per i secondi l’Autorità Europea si impegna su questo fronte. Le sostanze aromatizzanti o le preparazioni aromatiche dovrebbero recare sull’etichetta l’indicazione «naturale» soltanto se rispettano determinati criteri che garantiscono che i consumatori non siano indotti in errore.

Inoltre, se il termine “aroma naturale” viene usato per designare un componente olfattivo-gustativo, i componenti aromatizzanti utilizzati dovrebbero essere interamente di origine naturale, o al minimo, la base dell’aroma dovrebbe essere naturale al 95%. Quindi, si pone una restrizione sull’uso di sostanze aromatizzanti usate per l’affumicatura, con una precisa indicazione di quali possono essere utilizzate e quali no. Se poi il sapore affumicato di un particolare alimento è dovuto all’aggiunta di aromatizzanti di affumicatura, i consumatori dovrebbero esserne informati. Sono inoltre fissati i tenori massimi di alcuni aromi utilizzati normalmente a scopo alimentare.