

Bio: limiti ai nitrati, ma via libera agli additivi

Limiti ai nitrati nella carne biologica, ma via libera ad altri additivi. Sono le novità del nuovo regolamento CE 123/2008 per il biologico che recepisce da parte della Commissione Europea i pareri di un gruppo di esperti incaricato di valutare il possibile utilizzo di alcuni ausiliari tecnologici e additivi (Allegato VI del reg. 2092/91). Si fa riferimento all'esclusione di nitrato di potassio e nitrito di sodio dalle carni da agricoltura biologica (entro il 31 dicembre 2010). Si consentono invece altre sostanze, in via provvisoria e previa ulteriore valutazione scientifica entro la stessa data.

Le limitazioni

In base al Reg. 2092/91, relativo ai prodotti da agricoltura biologica, erano consentiti tutta una serie di additivi ed ausiliari tecnologici che possono entrare a far parte del prodotto finito (considerando che il 95 per cento del prodotto finale è di origine biologica, e gli additivi entrano a far parte del restante 5 per cento). Nell'Allegato VI del Regolamento 2092, sono indicate tali sostanze.

Fino ad oggi, il nitrito di sodio ed il nitrato di potassio potevano essere inclusi in carni e prodotti a base di carne entro soglie specificate dalla stessa normativa europea.

In base a recenti studi svolti dal Gruppo di esperti indipendenti incaricato dalla Commissione Europea, si è arrivati (31 dicembre 2007) ad un parere che va nella direzione di eliminare entro tempi ragionevoli tali sostanze entro i prodotti biologici a base di carne. Tali sostanze avrebbero, infatti, effetti ormai accertati (potenzialmente pericolosi perché possono combinarsi con altre sostanze – ammine, generando nitrosammine, sostanze a effetto cancerogeno per molti animali – se portati ad alta temperatura). Vietati in cibi per bambini, svolgono però una funzione importante nella conservazione delle carni.

Nitrito di sodio e nitrato di potassio sono autorizzati fino al 31 dicembre 2010, per valutare gli effetti che possono derivare da una loro soppressione, e in ragione delle alternative tecnologiche adottate dagli Stati membri.

Stessa regola vale per l'anidride solforosa ed il metabisolfito di potassio, già autorizzati come additivi aggiuntivi rispetto a quelli di origine dal Regolamento 780/2006 CE, e a partire dal 1° dicembre 2007: possono continuare ad essere usati, ma solo fintanto che non siano trovate alternative tecnologiche sostitutive, e previo riesame da effettuare entro il 31 dicembre 2010.

Inoltre, il regolamento 123/2008 chiarisce che alcuni ausiliari utilizzati nella fabbricazione di alimenti come caolino, talco, bentonite possano essere utilizzati solo rispettando i criteri di purezza della normativa europea. Ciò dovrebbe impedire l'uso di sostanze non autorizzate.

Le concessioni

Un'altra novità da parte del Gruppo di esperti, recepita dalla Commissione: va consentito l'uso di carbonato di sodio per la produzione di formaggi di latte acido da agricoltura biologica. Il carbonato di sodio (E 500) viene considerato autorizzato come aggiunta al latte pastorizzato, per portare l'acidità causata dall'acido lattico ad un valore PH corretto e per favorire una appropriata maturazione.

L'anidride solforosa viene consentita per potere sostituire, nella produzione di gelatine, ossa e pelle di maiali biologici a ossa e pelle di animali non allevati secondo i metodi di produzione biologica.

Altra concessione del Gruppo, sempre recepita dalla Commissione Europea: alcuni particolari formaggi a crosta dura (Gouda, Edam, Maasdammer, Boerenkaas, Friese, Leidse Nagelkaas) potranno utilizzare come ausiliario di fabbricazione l'acido cloridrico per correggere difetti olfattivi.

L'additivo colorante E 160b (che designa Annatto, Bixim e Norbixim, nomi diversi di quel che è considerato un additivo equivalente) inoltre può essere usato per tutti i formaggi di tipo Cheddar, e non più solo nello Cheddar Scozzese come previsto dal reg. 2092/91.