

Per additivo alimentare si intende ai sensi del Reg. 1333/2008 “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”.

Gli additivi alimentari sono quindi delle sostanze che vengono intenzionalmente aggiunte all’alimento con lo scopo di migliorarne le caratteristiche tecnologiche (come le proprietà organolettiche, o la conservabilità). Tuttavia è bene sottolineare che nonostante l’utilità tecnologica, un ricorso massiccio a queste sostanze chimiche è spesso sintomo di una scarsa qualità iniziale del prodotto e della necessità di mascherare o correggere difetti e anomalie. Non si fa riferimento in questo contesto alle sostanze aromatizzanti, su cui grava una regolamentazione specifica e che vengono utilizzati invece per migliorare o “costruire” un aroma specifico nel prodotto finale.

Così come stabilito dalla legislazione europea, prima di poter essere impiegati negli alimenti, gli additivi alimentari devono essere autorizzati a seguito di un’approfondita valutazione della sicurezza per la salute del consumatore eseguita dall’Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa). In caso di esito positivo, queste sostanze vengono inserite in un elenco Ue degli additivi alimentari consentiti (All. II del Reg. 1129/2011), che ne definisce anche le condizioni di impiego. Gli additivi devono essere conformi anche ai requisiti di purezza, così come stabiliti dal regolamento (Ue) n. 231/2012.

Quindi, per le preparazioni alimentari l’operatore deve utilizzare solo gli additivi inclusi nelle liste positive comunitarie e secondo le modalità stabilite dalla legislazione. Infatti, nei regolamenti per ogni additivo vengono specificati: la denominazione e numero “E”; le condizioni di impiego; gli alimenti ai quali può essere aggiunto.

Nella definizione delle condizioni di impiego, è specificata anche la quantità massima che può essere aggiunta all’alimento. Per alcuni additivi, tipicamente quelli di origine “naturale”, si troverà la dicitura “quantum satis”, ossia in questo caso non vi è un limite alla quantità massima utilizzabile, ma l’additivo può essere impiegato tanto quanto basta per ottenere l’effetto tecnologico desiderato nel prodotto finale.

Nella etichettatura, gli additivi alimentari devono obbligatoriamente comparire tra gli ingredienti, specificando: la funzione (ad esempio, conservante o colorante); il codice “E+il numero di riferimento” oppure la denominazione (ad esempio acido citrico). Se vengono

impiegati più additivi appartenenti alla stessa categoria, quest'ultima può essere riportata una sola volta (ad esempio coloranti: E101, E102, E104). Gli additivi devono essere menzionati in ordine decrescente rispetto alle quantità presenti nel prodotto finale.

I gas utilizzati per il confezionamento dei prodotti alimentari (ad esempio azoto, elio, idrogeno, e altri autorizzati dal Reg. 1333/2008), nonostante siano di fatto additivi, non vengono considerati come ingredienti e quindi non rispondono ai requisiti per l'etichettatura, ma è d'obbligo solo riportare sulla confezione la dicitura "confezionato in atmosfera protettiva".

Si ricorda infine che la circolare del 20/02/2009 del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali ha stabilito che gli alimenti contenenti i coloranti E102, E104, E110, E122, E124 ed E129 devono riportare sull'etichetta le informazioni aggiuntive previste nell'allegato V del regolamento (CE) n. 1333/2008 "denominazione o numero E del colorante/dei coloranti: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini".