

Preparati vegetali “a rischio”, nuova banca dati europea

L'Efsa ha pubblicato una prima versione su web della propria banca dati circa sostanze vegetali note per il loro contenuto di ingredienti potenzialmente nocivi alla salute umana, se presenti nei cibi. Il database è consultabile ma ancora in fase di sviluppo e verrà ampliata in modo da includere anche specie vegetali non europee. Una versione più avanzata del compendio verrà pubblicata all'inizio del 2017.

Lo strumento intende essere un ausilio per gli operatori agroalimentari nella valutazione della sicurezza di sostanze e preparati vegetali che potrebbero essere impiegati in prodotti alimentari, integratori compresi, facilitando l'individuazione di eventuali pericoli. Ad oggi in Italia l'utilizzo di aromatiche, spezie e ritrovati vegetali non vede sempre una lineare procedura di autorizzazione, al punto da far sorgere spesso malintesi con le autorità sanitarie locali, a causa di una stratificazione normativa non sempre chiara, e con una linea di confine tra erboristica e cibo molto incerta.

Alcune varietà vegetali (come la valeriana o il timo, ad esempio) sono state considerate in passato soggette a controllo maggiore in ragione della presenza naturale di fitoattivi a cavallo con usi erboristici. Coldiretti si è battuta per avere – a norma dei regolamenti europei in materia - la possibilità di vendere anche come piante essiccate varietà vegetali non espressamente intese per uso erboristico o farmacologico, che richiederebbe invece più complesse procedure di registrazione.

La Circolare 8 gennaio 1981 n.1 infatti, elenca piante che potrebbero (“potrebbero”) essere utilizzate come prodotti erboristici con vendita teoricamente limitata a farmacie o erboristerie qualificate. Eppure decine di migliaia di aziende agricole le producono e vendono correttamente senza necessità di avere un erborista in azienda. Non a caso nell'allegato B elenco (esemplificativo) di piante medicinali aromatiche e da profumo vendibili anche fuori di farmacia si fa riferimento ad alimenti quali caffè, cacao, aglio- che sono a tutti gli effetti alimenti.

Si rileva come le piante in questione non comportino un uso erboristico, ai sensi delle disposizioni nazionali in materia, quanto facciano riferimento alla più generale categoria di “cibo” quale definita dal reg. 178 e successivi regolamenti. Né si può ritenere che l'iscrizione a prodotti erboristici od officinali derivi dalla natura botanica delle varietà vegetali, che infatti trovano da sempre un ampio utilizzo in gastronomia per scopi immediatamente riferiti al “food” (alloro, timo, salvia, maggiorana...).

Parimenti, si rammenta come l'essiccazione in quanto tale non comporti una modifica sostanziale delle caratteristiche del prodotto in senso officinale od erboristico. Né è richiesto un passaggio di stato (trasformazione sostanziale), distillazione, purificazione, standardizzazione o titolazione dei principi attivi o erboristici, miscelazione con eccipienti o altre sostanze ad uso erboristico.

Il nuovo database di Efsa fornirà pertanto agli operatori una guida delle varietà che possono presentare difficile utilizzo come alimenti o preparati alimentari.