

Additivi ammessi per la produzione di alimenti di matrice ittica

di Domenico Cacace e Alfonso Sellitto

Il presente lavoro intende fare chiarezza nel campo della normativa sugli additivi alimentari, dopo che, con la pubblicazione del **Regolamento UE 1129/11**, si è completato, come previsto dal Regolamento CE 1333/08, l'iter di trasferimento ed armonizzazione degli elenchi degli additivi alimentari ammessi e già autorizzati dalle Direttive 94/35/CE, 94/36/CE e 95/2/CE.

La presenza di additivi negli alimenti è regolata dal citato **Regolamento CE 1333/08**, che, oltre a stabilire le condizioni d'uso degli additivi negli alimenti e le norme relative alla loro etichettatura, stabilisce, all'Allegato II, l'Elenco comunitario degli additivi alimentari autorizzati negli alimenti, che, a partire dal 1 giugno 2013, saranno quelli previsti dal Reg. UE 1129/11.

Per definizione, gli additivi alimentari sono sostanze che abitualmente non sono consumate in quanto tali come alimenti, ma sono intenzionalmente aggiunte agli alimenti per uno scopo tecnico, ad esempio per la loro conservazione. A tal proposito, l'obiettivo generale del **Regolamento CE n. 1333/08** è quello di *garantire l'elevato livello di tutela della salute umana e di protezione dei consumatori, compreso la tutela dei loro interessi e le prassi leali nel commercio degli alimenti*, mediante l'uso di additivi alimentari sicuri per la salute dei consumatori, rispondenti ad una necessità tecnologica non altrimenti soddisfabile, senza indurre in errore i consumatori e con il solo scopo di apportare un vantaggio per questi ultimi.

Non rientrano nell'ambito di applicazione del presente regolamento, le sostanze non consumate in quanto tali come alimenti, ma utilizzate intenzionalmente nella loro fabbricazione, che sussistono soltanto come residui e non hanno alcun effetto tecnologico nel prodotto finale (**coadiuvanti tecnologici**). Non rientrano, inoltre, le sostanze considerate alimenti che possono

essere utilizzate con funzione tecnologica, come il cloruro di sodio o lo zafferano utilizzato come colorante e gli enzimi alimentari, nonché alcune sostanze utilizzate per dare un aroma o un sapore o per fini nutrizionali, come succedanei del sale, vitamine o minerali.

Un additivo alimentare può essere incluso nell'**Allegato II** "Elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e condizioni del loro uso" e nell'**Allegato III** "Elenco dell'Unione degli additivi alimentari, compresi i coadiuvanti, autorizzati negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari, negli aromi alimentari e nei nutrienti e condizioni del loro uso" soltanto se:

– soddisfa le seguenti condizioni e in presenza di altri fattori legittimi pertinenti tra cui i fattori ambientali:

a) sulla base dei dati scientifici disponibili, il tipo d'impiego proposto non pone problemi di sicurezza per la salute dei consumatori;

b) il suo impiego può essere ragionevolmente considerato una necessità tecnica che non può essere soddisfatta con altri mezzi economicamente e tecnologicamente praticabili;

c) il suo impiego non induce in errore i consumatori.

– presenta vantaggi e benefici per i consumatori e quindi contribuisce al raggiungimento di uno o più dei seguenti obiettivi:

a) conservare la qualità nutrizionale degli alimenti;

b) fornire gli ingredienti o i costituenti necessari per la fabbricazione di alimenti destinati a consumatori con esigenze dietetiche particolari;

c) accrescere la capacità di conservazione o la stabilità di un alimento o migliorarne le proprietà organolettiche, a condizione di non alterare la natura, la sostanza o la qualità dell'alimento in modo da indurre in errore i consumatori;

d) contribuire alla fabbricazione, alla lavorazione, alla preparazione, al trattamento, all'imballaggio, al trasporto o alla conservazione di alimenti, compresi gli additivi alimentari, gli enzimi alimentari e gli aromi alimentari, a condizione che l'additivo alimentare non sia utilizzato per occultare gli effetti dell'impiego di materie prime difettose o di pratiche o tecniche inappropriate o non igieniche nel corso di una di queste operazioni.

Un additivo può essere incluso nell'elenco comunitario dell'All. II nelle categorie funzionali degli edulcoranti o dei coloranti soltanto se, oltre a rispettare le condizioni generiche di cui sopra, presenta anche una o più delle seguenti funzioni:

– per gli **edulcoranti**:

a) sostituire gli zuccheri nella produzione di alimenti a ridotto contenuto calorico, alimenti non cariogeni o alimenti senza zuccheri aggiunti;

b) sostituire gli zuccheri qualora ciò consenta di prolungare la durata di conservazione degli alimenti;

c) produrre alimenti destinati ad un'alimentazione particolare (persone il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato NdR).

– per i **coloranti**:

a) restituire l'apparenza originaria di alimenti il cui colore è stato alterato dalla trasformazione, dalla conservazione, dall'imballaggio e dalla distribuzione, e il cui aspetto può di conseguenza risultare inaccettabile;

b) accrescere l'attrattiva visiva degli alimenti;

c) colorare alimenti di per sé incolori.

Gli additivi alimentari sono classificati (**Allegato I** del Reg. CE 1333/08) in base alla rispettiva funzione tecnologica principale:

1. Edulcoranti	14. Esaltatori di sapidità
2. Coloranti	15. Agenti schiumogeni
3. Conservanti	16. Agenti gelificanti
4. Antiossidanti	17. Agenti di rivestimento
5. Supporti	18. Agenti umidificanti
6. Acidificanti	19. Amidi modificati
7. Regolatori dell'acidità	20. Gas d'imballaggio
8. Antiagglomeranti	21. Propellenti
9. Agenti antischiumogeni	22. Agenti lievitanti
10. Agenti di carica	23. Agenti sequestranti
11. Emulsionanti	24. Stabilizzanti
12. Sali di fusione	25. Addensanti
13. Agenti di resistenza	26. Agenti di trattamento delle farine

La classificazione di un additivo alimentare in una categoria funzionale non esclude che esso sia utilizzato per più funzioni.

Per ogni additivo alimentare incluso negli elenchi comunitari degli All. II e III sono indicati:

a) la sua denominazione e il suo numero E;

b) gli alimenti ai quali può essere aggiunto;

c) le condizioni del suo impiego;

d) se del caso, le restrizioni alla sua vendita diretta ai consumatori finali.

Nello stabilire le condizioni d'impiego degli additivi, la quantità utilizzabile è limitata alla quantità minima necessaria per ottenere l'effetto desiderato. Le quantità sono determinate tenendo conto:

i) dell'assunzione giornaliera ammissibile, o valutazione equivalente, stabilita per l'additivo alimentare e dell'assunzione quotidiana complessiva probabile;

ii) qualora l'additivo alimentare debba essere utilizzato in alimenti destinati a categorie speciali di consumatori, della dose quotidiana ammissibile per tali consumatori.

Per un additivo alimentare può, se del caso, non essere specificata una quantità numerica massima (quantum satis). In tal caso, l'additivo alimentare è utilizzato conformemente al principio della minima quantità necessaria a conseguire il vantaggio per cui è utilizzato. *Le quantità massime di additivi alimentari specificate nell'Allegato II si applicano, salvo indicazioni contrarie, agli alimenti commercializzati. In deroga a questo principio, per gli alimenti **essiccati e/o concentrati** che devono essere ricostituiti, le quantità massime si applicano agli alimenti ricostituiti secondo le istruzioni riportate sull'etichetta tenuto conto del fattore minimo di diluizione.*

Regola generale stabilisce che è vietato l'impiego di additivi alimentari negli alimenti non trasformati, tranne nei casi specificati nell'Allegato II Elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e condizioni del loro uso.

Un additivo può essere presente in un alimento non in quanto aggiunto direttamente ma in quanto contenuto in un ingrediente in cui l'additivo era autorizzato (carry over), purché la quantità dell'additivo nell'alimento finale non sia superiore a quella che sarebbe risultata dall'utilizzazione di detto ingrediente nelle condizioni tecnologiche appropriate e in virtù di una buona prassi di fabbricazione.

Gli additivi alimentari utilizzati per la preparazione di alimenti restano soggetti agli obblighi generali di etichettatura previsti dal Regolamento UE n. 1169/11 che stabilisce che *gli additivi e gli enzimi alimentari diversi da quelli precisati all'art. 20, lett. B (carry over NdR), che appartengono a una delle categorie elencate nella presente parte sono designati obbligatoriamente mediante la denominazione di tale categoria seguita dalla denominazione specifica o eventualmente dal numero E. Nel caso di un ingrediente che appartiene a più categorie, viene indicata quella corrispondente alla sua funzione principale nel caso dell'alimento in questione.*

La Commissione Europea, congiuntamente con gli Stati membri, tiene sotto osservazione continua gli additivi ammessi e li sottopone ad una nuova valutazione ogni volta che il mutamento delle condizioni del loro uso e nuove informazioni scientifiche lo rendano necessario e se del caso, adotta misure adeguate. La Commissione, assistita dal Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali, esamina tutte le autorizzazioni esistenti in base a criteri diversi dalla sicurezza, come la quantità consumata, la necessità tecnologica e l'eventualità che i consumatori siano indotti in errore. Tutti gli additivi alimentari autorizzati nella Comunità devono essere mantenuta negli elenchi dell'**Allegato II** "Elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e condizioni del loro uso" e nell'**Allegato III** "Elenco dell'Unione degli additivi alimentari, compresi i coadiuvanti, autorizzati negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari, negli aromi alimentari e nei nutrienti e condizioni del loro uso" del presente regolamento.

Il Regolamento abroga nove direttive tra le quali la **direttiva n. 94/35/CE** sugli edulcoranti destinati ad essere utilizzati nei prodotti alimentari, la **direttiva n. 94/36/CE** sulle sostanze coloranti destinate ad essere utilizzati nei prodotti alimentari e la **direttiva n. 95/2/CE** relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti recepite in Italia con il **Decreto Ministero della Sanità 27 febbraio 1996 n. 209** *Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle Dir. n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE.*

Il trasferimento di additivi alimentari nell'Allegato II del Reg. CE n. 1333/2008 si deve considerare completato, conformemente all'art. 34 di detto regolamento, a decorrere dal **1 giugno 2013**, data di applicazione delle modifiche introdotte dal **Regolamento UE 1129/11**. Fino a quel momento si devono continuare ad applicare le disposizioni contenute nelle Dir. 94/35/CE, 94/36/CE e 95/2/CE nonché agli allegati di dette direttive.

Soltanto gli additivi alimentari inclusi nell'elenco dell'Unione di cui all'Allegato II del Reg. CE 1333/08 possono essere immessi sul mercato e utilizzati negli alimenti alle condizioni d'uso ivi specificate. L'elenco degli additivi è stabilito sulla base delle categorie alimentari cui essi possono essere aggiunti:

0. Tutte le categorie di alimenti	10. Uova e ovo prodotti
01. Prodotti lattieri e analoghi	11. Zuccheri, sciroppi, miele ed edulcoranti da tavola
02. Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi	12. Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine
03. Gelati	13. Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, quali definiti dalla direttiva 2009/39/CE
04. Ortofrutticoli	14. Bevande
05. Prodotti di confetteria	15. Salatini e snack pronti al consumo
06. Cereali e prodotti a base di cereali	16. Dessert, tranne i prodotti compresi nelle categorie 1, 3 e 4
07. Prodotti da forno	17. Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
08. Carne	18. Alimenti trasformati non coperti dalle categorie 1-17, tranne gli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia
09. Pesce e prodotti della pesca	

Al fine di facilitare il trasferimento e migliorare la trasparenza della procedura di autorizzazione, è stato sviluppato un nuovo sistema di categorizzazione degli alimenti che costituisce la base dell'Allegato II. Il sistema consolidato di categorizzazione degli alimenti della norma generale per gli additivi alimentari del Codex alimentarius - *General Standard for Food Additives* (GSFA, Codex STAN 192-1995) è stato utilizzato come punto di partenza per sviluppare il sistema dell'Unione. Le categorie sono state create al solo scopo di elencare gli additivi autorizzati e illustrare le condizioni del loro uso.

Per una maggiore chiarezza e una più rapida individuazione degli additivi alimentari autorizzati nell'impiego nella fabbricazione di alimenti di **matrice ittica** proponiamo di seguito una elaborazione del Allegato II "Elenco comunitario degli additivi autorizzati negli alimenti e condizioni del loro uso" del Regolamento CE n. 1333/2008 modificato dal Regolamento UE 1129/11.

La tabella, disponibile per le aziende contribuenti previa richiesta (domenico.cacace@ssica.it o alfonso.sellitto@ssica.it) presenta, in ordine di sigla, tutti gli additivi alimentari ammessi nei prodotti ittici, con gli eventuali limiti, riferiti a singole categorie di prodotti, trasformati e non trasformati.