

Additivi ammessi per la produzione di alimenti di matrice ittica

SSICA Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari,
Sezione di Angrì (SA) - Via Nazionale,

Domenico Cacace, Alfonso
Sellitto

Il presente lavoro intende fare chiarezza nel campo della normativa sugli additivi alimentari, poiché 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 non consumate in quanto tali come alimenti, ma 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, compresa 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, utilizzati per una necessità tecnologica non altrimenti raggiungibile, al solo scopo di apportare un vantaggio reale e non ingannevole per i consumatori.

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.