

SICUREZZA ALIMENTARE, ADDITIVI SORVEGLIATI SPECIALI

Sono presenti in tanti alimenti ma in poche occasioni superano i limiti di legge. È questa la foto scattata dal primo rapporto del Piano nazionale di controllo sugli additivi alimentari stilato dal ministero della Salute. Parliamo di circa 400 sostanze autorizzate dalla normativa a svolgere le più disparate funzioni nei cibi destinati al consumo umano. Secondo l'Efsa, l'Autorità per la sicurezza alimentare europea, «gli additivi sono sostanze deliberatamente aggiunte ai cibi per svolgere determinate funzioni tecnologiche, ad esempio per colorare, dolcificare o conservare».

La normativa europea

In base alla normativa europea, queste sostanze sono identificate da un numero preceduto dalla lettera "E" e devono figurare tra la lista degli ingredienti quando sono presenti nel prodotto finito. «Le etichette dei prodotti - specifica l'Efsa - devono riportare sia la funzione dell'additivo nell'alimento finito (ad esempio colorante, conservante) sia la sostanza specifica usata, utilizzando il riferimento al relativo numero E o alla sua denominazione (ad esempio E415 o gomma di Xantano)». Secondo le informazioni fornite dall'Autorità europea gli additivi che figurano più comunemente sulle etichette alimentari sono gli antiossidanti (per prevenire il deterioramento da ossidazione), i coloranti, gli emulsionanti, gli stabilizzanti, gli agenti gelificanti, gli addensanti, i conservanti e i dolcificanti.

Il monitoraggio in Italia

Ma in Italia qual è il quadro? Ci aiuta il primo rapporto stilato dal Ministero della Salute e contenuto nella "Relazione riguardante il controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari" relativa al 2015, cioè al primo anno di attuazione del Piano nazionale additivi 2015-2018. Nel 2015, le autorità di controllo hanno analizzato 5.085 prodotti alimentari

per verificare se fossero rispettati i limiti di legge nelle concentrazioni di additivi. Le irregolarità riscontrate sono state pochissime: solo 98, corrispondenti al 2% dei campioni analizzati. In particolare, queste hanno riguardato la presenza di anidride solforosa (72), nitrati e nitriti (17), altri additivi (8) e coloranti (1). Le non conformità hanno riguardato in 62 casi la carne, in 28 i prodotti ittici, 6 prodotti lattiero-caseari, una bevanda analcolica e un prodotto ortofrutticolo. Circa il 50% delle non conformità (prevalentemente riconducibili all'uso illegale di solfiti in carni fresche) è stato riscontrato in Sicilia.

Il Piano nazionale di controllo degli additivi alimentari, che proseguirà fino al 2018, è il frutto della collaborazione fra il ministero della Salute e le diverse autorità di controllo sanitario e ha lo scopo di «programmare e coordinare le attività volte sia alla verifica della conformità alla normativa, sia alla valutazione dell'esposizione del consumatore agli stessi additivi». Sulla sicurezza degli additivi per la salute è in corso una nuova valutazione dell'Efsa che non si concluderà prima del 2020. Se da questa dovessero emergere problemi di sicurezza per i consumatori, l'Agenzia valuterà gli interventi necessari, come ad esempio abbassare le concentrazioni massime oggi consentite.

ENRICO
CINOTTI

Indicazione degli
additivi impiegati
e della loro
funzione nella lista
degli ingredienti
di un prodotto
da forno

