



European  
Consumer  
Centre  
Italy

# EUROPA CONSUMI

settimanale di informazione a cura del Centro Europeo Consumatori Italia

Anno 2 - Numero 16 - 26 aprile 2007



Ministero delle  
Attività Produttive  
DG AMTC



DG SANCO



Provincia Autonoma  
di Bolzano

## LA SICUREZZA ALIMENTARE: UN CONTROLLO DELLA NOSTRA SALUTE CHE VA DAL PRODUTTORE AL CONSUMATORE

Alcune informazioni e pratici consigli per sapere con certezza cosa portiamo ogni giorno sulle nostre tavole

L'UE è sempre più attenta alla salute dei cittadini considerando questo tema un aspetto fondamentale della sua politica. In questa ottica è stata fissata una **strategia integrata dell'UE in materia di sicurezza alimentare** il cui scopo è quello di: garantire l'efficace funzionamento del mercato interno promuovendo anche un alto livello di sicurezza alimentare (salute e benessere degli animali e delle piante) nell'ambito dell'Unione Europea attraverso un monitoraggio adeguato "dalla fattoria alla tavola", perseguito con l'emanazione e lo sviluppo di azioni legislative e di altro genere (ad esempio di controllo e di informazione).

Il fulcro di questa politica consiste:

1 - **nel garantire efficaci sistemi di controllo e valutare la conformità con le norme UE** in materia di sicurezza e di qualità alimentare, di salute e di benessere degli animali, di nutrizione degli animali e di salute delle piante all'interno dell'UE;



2 - **nel monitorare le esportazioni dei paesi terzi verso i paesi dell'UE**: relativamente ai rapporti internazionali con paesi terzi ed agli organismi internazionali, l'UE esercita la funzione di garantire, in materia di sicurezza alimentare, la salute ed il benessere degli animali - anche mediante controlli sulla nutrizione - e la salute delle piante.

3 - **nel gestire i rapporti con l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA)** al fine di garantire una gestione dei possibili rischi su base scientifica.

Nel corso degli anni è cresciuta l'informazione fornita ai consumatori riguardo al tema "sicurezza dei

prodotti": le persone sono sempre più attente a cosa acquistano, curiose rispetto alla provenienza e fabbricazione dei prodotti anche alimentari che comprano. E' inevitabile che, sentendo spesso utilizzare termini quali additivi, farine animali, ogm, o ricevendo notizie di malattie trasmesse dagli animali alle persone (si pensi al caso dell'aviarria) il consumatore faccia oggi sempre più attenzione alla qualità della propria alimentazione, cercando e preferendo i prodotti che hanno un ciclo di vita il più naturale possibile.

A questo proposito l'UE è andata incontro ai consumatori creando nel 1992 alcuni sistemi attraverso cui vengono inseriti in appositi elenchi e riconosciuti a livello europeo prodotti di alta qualità, per:



" Incoraggiare le diverse produzioni agricole.

" Proteggere i nomi dei prodotti contro gli abusi e le imitazioni.

" Aiutare i consumatori fornendo loro delle informazioni sul carattere specifico dei prodotti. Questi sistemi sono noti come DOP, IGP e STG (Specialità Tradizionale Garantita).

La **Denominazione d'Origine Protetta (DOP)** identifica la denominazione di un prodotto la cui produzione, trasformazione ed elaborazione devono aver luogo in un'area geografica determinata e caratterizzata da una perizia riconosciuta e constatata.

Nell'**Indicazione Geografica Protetta (IGP)**, il legame con il territorio è presente in almeno uno degli stadi della produzione, della trasformazione o dell'elaborazione del prodotto. Inoltre, il prodotto deve godere di una certa fama.

www.ecc-netitalia.it

Una **Specialità Tradizionale Garantita (STG)** non fa riferimento ad un'origine ma ha per oggetto quello di valorizzare una composizione tradizionale del prodotto o un metodo di produzione tradizionale.



## Conoscete gli additivi alimentari e i loro possibili effetti sulla nostra salute?

Altro problema fortemente sentito dai consumatori riguarda gli additivi, la misura in cui vengono utilizzati nelle catene alimentari ed i loro effetti.

Una definizione del termine "additivo alimentare" viene fornita dalla Direttiva Quadro 89/107/CEE modificata dalla Direttiva 94/34/CE, per gli additivi autorizzati nei prodotti alimentari: "qualsiasi sostanza normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, che aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari per un fine tecnologico nelle fasi di produzione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o immagazzinamento degli alimenti, si possa ragionevolmente presumere che diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti, direttamente o indirettamente".

L'obiettivo della norma comunitaria è prevedere l'impiego degli additivi negli alimenti solo quando ci sia un vantaggio dimostrabile per il consumatore. Per vantaggio si intende l'utilizzo degli additivi per conservare le qualità nutritive dell'alimento, per fornire un ausilio per la sua produzione, la sua trasformazione o per l'imballaggio. Resta ferma l'esigenza del consumatore a ricevere tutte le informazioni tanto sulla loro presenza e sul loro utilizzo, quanto sugli effetti ma anche, più in generale, sul valore nella sicurezza alimentare dell'utilizzo degli additivi stessi.

Gli additivi si possono catalogare in tre macrogruppi a seconda delle funzioni ausiliari che svolgono nell'industria alimentare:

1 - gli additivi che aiutano a preservare la freschezza degli alimenti con funzione di rallentamento della crescita dei microbi (conservanti) e di prevenzione di fenomeni di inrancidimento (antiossidanti);

2 - gli additivi che svolgono la funzione di miglioramento delle caratteristiche sensoriali degli alimenti come i coloranti, addensanti, emulsionanti, dolcificanti, esaltatori di sapidità;

3 - i cosiddetti additivi tecnologici detti "adiuvanti", ossia quelli impiegati con la funzione di facilitare la lavorazione degli alimenti, impiegati nella fase di lavorazione e non sul prodotto finale come agenti anti-schiuma, antiagglomeranti ecc .



In Europa gli additivi alimentari sono indicati sull'etichetta della confezione con un codice formato dalla **lettera E seguita da un numero** (per esempio E415) oppure con la loro **denominazione chimica, quindi è sempre buona norma leggere l'etichetta con attenzione.**

Gli effetti degli additivi sulla nostra salute sono ancora poco noti e discussi; è allo studio la verifica della pericolosità dell'effetto congiunto, soprattutto nel lungo periodo, di additivi e residui dei pesticidi riscontrabili nei cibi.

Un'attenzione particolare rispetto all'utilizzo di queste sostanze è poi lo studio degli effetti su categorie protette come i bambini. Dal Rapporto della Commissione Europea sull'utilizzo di additivi alimentari nell'Unione Europea del 2001 è emersa una preoccupante eccedenza dei valori consentiti di consumo di additivi nella popolazione infantile per lo più utilizzati dall'industria alimentare.

Peraltro è stata evidenziata dall'Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione una correlazione diretta tra assunzione di additivi ed aromi alimentari e le forme di intolleranza e, più in generale, tra la dieta alimentare dei bambini e la diffusione di allergie.

Per l'anno 2007, al fine di assicurare un elevato livello di tutela del consumatore, l'EFSA - l'Agenzia Europea per la sicurezza alimentare - dovrà esaminare sotto il profilo della sicurezza alimentare oltre 300 additivi presenti negli alimenti secondo la recente decisione del Parlamento Europeo.

Da ultimo la Commissione Ambiente del Parlamento Europeo ha approvato ad unanimità il rapporto presentato dalla relatrice svedese che intende stringere le maglie alla legislazione attuale in materia di utilizzo degli additivi. Questi ultimi saranno utilizzati solo laddove "tecnologicamente necessari" in termini di vantaggi per i consumatori. Il loro ricorso sarà consentito solo qualora l'effetto desiderato non possa essere raggiunto con l'impiego di altre sostanze naturali. Devono essere però rese più trasparenti le informazioni in modo da non indurre in errore il consumatore e far sì che il loro utilizzo non possa metterne in pericolo la salute, valore guida della normativa europea del settore.



**Centro Europeo Consumatori ECC-Net Italia**  
**Via G. M. Lancisi, 31 - 00161 Roma**  
**Tel (+39) 06 44238090**  
**Fax (+39) 06 44118348**  
**E-mail: info@ecc-net.it**