

Gli additivi alimentari sono delle sostanze abitualmente non consumate come alimenti in quanto tali e non utilizzate come ingredienti caratteristici degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo; essi sono **aggiunti intenzionalmente** ai prodotti alimentari **per un fine tecnologico nelle fasi di produzione, di trasformazione, di preparazione, di trattamento, di imballaggio, di trasporto o immagazzinamento degli alimenti**, che si possa ragionevolmente presumere diventino, essi stessi o i loro derivati, direttamente o indirettamente dei componenti di tali alimenti.

L'uso degli additivi alimentari è una conseguenza dell'evoluzione tecnologica e del mutamento delle abitudini alimentari: essi consentono di produrre, stoccare e distribuire i prodotti **anche in aree geografiche molto distanti** fra loro incidendo, per esempio, sulla **capacità di conservazione**.

È necessario che l'utilizzo di queste sostanze non provochi alcun danno alla salute dei consumatori. La prima e più importante garanzia a tutela del consumatore è l'esistenza di una lista "positiva" di additivi consentiti, per i quali è stata valutata la sicurezza d'uso da parte dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e di cui sono stati fissati i requisiti di purezza chimica. In ogni caso, ne è consentito l'uso solo nel caso di documentata esigenza tecnologica: anche se ritenuto non nocivo, l'additivo è permesso solo se necessario.



additivi

Guida
alle etichettature

13

www.marchet.it

I REGOLAMENTI CE

Il Regolamento (CE) n. 1331/2008 e il Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio hanno stabilito le norme in materia di additivi, fissandone la classificazione, le definizioni e determinando la procedura per la loro autorizzazione.

› Il **Reg. UE 1129/2011** riporta l'**elenco** degli additivi permessi nelle diverse categorie alimentari, gli eventuali **limiti massimi consentiti e le restrizioni/ec-**



Servizi per le Imprese
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

cezioni di utilizzo.

› Il **Reg. UE 1169/2011** specifica che, quando un prodotto contiene additivi, questi devono essere riportati in etichetta, nell'elenco ingredienti, mediante:

- **Denominazione della categoria** (conservanti, acidificanti, antiossidanti...);
- **Denominazione specifica dell'additivo** (acido sorbico, lecitina, cera d'api...) o il numero E (es. 220, E 322, E 901...).

ADDITIVI DERIVATI DA ALLERGENE

Gli additivi che derivano da un allergene devono **figurare in etichetta obbligatoriamente con la loro origine**, evidenziando il componente allergizzante come indicato nella legislazione, ad esempio: "Conservante: lisozima da uova – Conservante: E1105 (uova)".

LE CATEGORIE DEGLI ADDITIVI

Si riportano di seguito le categorie funzionali degli additivi alimentari sulla base di quanto stabilito nel citato Regolamento CE 1333/2008 (Allegato I).

- › Gli **edulcoranti** sono sostanze utilizzate per conferire un sapore dolce agli alimenti o come edulcoranti da tavola.
- › I **coloranti** sono sostanze che conferiscono un colore a un alimento o ne restituiscono la colorazione originaria e includono componenti naturali degli alimenti e altri elementi di origine naturale, normalmente non consumati come alimento, né usati come ingrediente tipico degli alimenti.
- › I **conservanti** sono sostanze che prolungano la durata di conservazione degli alimenti, proteggendoli dal deterioramento provocato da microrganismi e/o dalla proliferazione di microrganismi patogeni.
- › Gli **antiossidanti** sono sostanze che prolungano la durata di conservazione degli alimenti, proteggendoli dal deterioramento provocato dall'ossidazione, come l'irrancidimento dei grassi e le variazioni di colore.

- › I **supporti** sono sostanze utilizzate per sciogliere, diluire, disperdere o altrimenti modificare fisicamente un additivo alimentare, un aroma, un enzima alimentare, un nutriente e/o altre sostanze aggiunte agli alimenti a scopo nutrizionale o fisiologico senza alterarne la funzione (e senza esercitare essi stessi alcun effetto tecnologico) allo scopo di facilitarne la manipolazione, l'applicazione o l'impiego.
- › Gli **acidificanti** sono sostanze che aumentano l'acidità di un prodotto alimentare e/o conferiscono ad esso un sapore aspro.
- › I **regolatori dell'acidità** sono sostanze che modificano o controllano l'acidità o l'alcalinità di un prodotto alimentare.
- › Gli **antiagglomeranti** sono sostanze che riducono la tendenza di particelle individuali di un prodotto alimentare ad aderire l'una all'altra.
- › Gli **agenti antischiumogeni** sono sostanze che impediscono o riducono la formazione di schiuma.
- › Gli **agenti di carica** sono sostanze che contribuiscono ad aumentare il volume di un prodotto alimentare senza contribuire in modo significativo al suo valore energetico disponibile.
- › Gli **emulsionanti** sono sostanze che rendono possibile la formazione o il mantenimento di una miscela omogenea di due o più fasi immiscibili, come olio e acqua, in un prodotto alimentare.
- › I **sali di fusione** sono sostanze che disperdono le proteine contenute nel formaggio realizzando in tal modo una distribuzione omogenea dei grassi e altri componenti.
- › Gli **agenti di resistenza** sono sostanze che rendono o mantengono saldi o croccanti i tessuti dei frutti o degli ortaggi, o che interagiscono con agenti gelificanti per produrre o consolidare un gel.
- › Gli **esaltatori di sapidità** sono sostanze che esaltano il sapore e/o la fragranza esistente di un prodotto alimentare.
- › Gli **agenti schiumogeni** sono sostanze che rendono possibile l'ottenimento di una dispersione omogenea di una fase gassosa in un prodotto alimentare liquido o solido.
- › Gli **agenti gelificanti** sono sostanze che danno consistenza ad un prodotto alimentare tramite la formazione di un gel.
- › Gli **agenti di rivestimento** (inclusi gli agenti lubrificanti) sono sostanze che, quando vengono applicate alla superficie esterna di un prodotto alimentare, gli conferiscono un aspetto brillante o forniscono un rivestimento protettivo.
- › Gli **agenti umidificanti** sono sostanze che impediscono l'essiccazione degli alimenti, contrastando l'effetto di una umidità atmosferica scarsa, o che promuovono la dissoluzione di una polvere in un ambiente acquoso.
- › Gli **amidi modificati** sono sostanze ottenute mediante uno o più trattamenti chimici di amidi alimentari, che possono aver subito un trattamento fisico o enzimatico e essere acidi o alcalini, diluiti o bianchiti.
- › I **gas d'imbalsaggio** sono gas differenti dall'aria introdotti in un contenitore prima, durante o dopo aver introdotto in tale contenitore un prodotto alimentare.
- › I **propellenti** sono gas differenti dall'aria che espellono un prodotto alimentare da un contenitore.
- › Gli **agenti lievitantanti** sono sostanze, o combinazioni di sostanze, che liberano gas e in questo modo aumentano il volume di un impasto o di una pastella.
- › Gli **agenti sequestranti** sono sostanze che formano complessi chimici con ioni metallici.
- › Gli **stabilizzanti** sono sostanze che rendono possibile il mantenimento dello stato fisico-chimico di un prodotto alimentare; gli

stabilizzanti comprendono le sostanze che rendono possibile il mantenimento di una dispersione omogenea di due o più sostanze immiscibili in un prodotto alimentare, le sostanze che stabilizzano, trattengono o intensificano la colorazione esistente di un prodotto alimentare e le sostanze che aumentano la capacità degli alimenti di formare legami, compresa la formazione di legami incrociati tra le proteine tale da consentire il legame delle particelle per la formazione dell'alimento ricostituito.

› Gli **addensanti** sono sostanze che aumentano la viscosità di un prodotto alimentare.

› Gli **agenti di trattamento delle farine**, esclusi gli emulsionanti, sono sostanze che vengono aggiunte alla farina o ad un impasto per migliorarne le qualità di cottura.

ESEMPIO DI ETICHETTA

FROLLINI**500 g**

biscotti all'uovo

Ingredienti: farina di **frumento**, zucchero, olio di semi di mais, **uova**, **latte** intero pastorizzato, agente lievitante: E500, sciroppo di glucosio, sale, miele, emulsionante: lecitina di soia

Da consumarsi entro il: gg/mm/aaaa

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g

energia	1942 kj / 462 kcal
grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi:	2,4 g
carboidrati	71 g
di cui zuccheri:	22 g
fibre	3 g
proteine	7,3 g
sale	0,8 g

Panificio del Corso srl
Corso Lucca 154, Ancona

L150518

INFO

Marchet

Azienda Speciale della Camera
di Commercio di Ancona

Largo XXIV Maggio 1, 60123 Ancona
T. 071 071 2072913_marchet@an.camcom.it

www.marchet.it



Servizi per le Imprese
AGENCY FOR THE WORLD MARKET

in collaborazione con:

