

Gli additivi alimentari

Secondo il Regolamento (CE) n. 1333/2008, norma quadro in tema di additivi alimentari, si definisce "additivo alimentare" «qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti».

La sicurezza

Gli additivi alimentari sono sostanze ampiamente studiate e documentate sotto il profilo tossicologico e il loro uso è costantemente sotto il controllo di organizzazioni internazionali e nazionali. Le valutazioni circa la loro sicurezza si basano sull'esame di tutti i dati tossicologici disponibili, comprese le indagini sugli esseri umani e su modelli animali. Sulla base di tali dati – e prevedendo ampi margini di sicurezza – per ciascun additivo è fissata una dose accettabile giornaliera, che rappresenta la quantità di additivo alimentare che può essere assunta giornalmente nella dieta quotidiana, anche per tutto l'arco della vita, senza rischi.

La normativa europea in materia – oggetto di una recente ed ampia riforma avviata dalla Commissione europea nel luglio del 2006 – stabilisce la lista degli additivi autorizzati (escludendo gli altri), gli alimenti in cui essi si possono utilizzare e la quantità massima. Di ciascuna sostanza, inoltre, sono fissati anche i requisiti di purezza chimica. In ogni caso, l'uso di un additivo è consentito solo nel caso di documentata esigenza tecnologica: in altre parole, anche se ritenuto non nocivo, l'additivo non è consentito se non è necessario.

Gli additivi autorizzati all'utilizzo negli alimenti sono contrassegnati da una sigla, che consiste nella lettera "E" seguita da un numero.

La classificazione degli additivi

Gli additivi autorizzati sono oltre 300, suddivisi in 26 categorie funzionali in base alla principale funzione tecnologica svolta nell'alimento. Per una loro completa classificazione si rimanda alla normativa citata nell'ultimo paragrafo di questa scheda.

Tuttavia, volendo operare una prima elementare schematizzazione delle principali categorie di additivi alimentari, possiamo iniziare con una distinzione tra sostanze che contribuiscono a mantenere freschezza e sicurezza dei prodotti e sostanze che modificano, esaltano o accentuano le loro caratteristiche sensoriali.

Mentre le prime, dunque, proteggono gli alimenti dal deterioramento, prolungandone la durata, le seconde possono favorire alcuni processi di fabbricazione e migliorano la percezione del prodotto da parte del consumatore.

Tra gli additivi che proteggono gli alimenti del deterioramento possiamo individuare due ulteriori categorie:

- gli **antiossidanti**, che impediscono l'irrancidimento e la perdita di colore dovuti all'ossidazione;
- i **conservanti**, che limitano, ritardano o arrestano la proliferazione di microrganismi quali batteri, lieviti e muffe.

Più articolata la classificazione degli additivi che agiscono sulle caratteristiche sensoriali degli alimenti. Abbiamo infatti:

- **Agenti che modificano la consistenza.** Rientrano in questa categoria:
 - **Emulsionanti e stabilizzanti**, che permettono il mantenimento di una consistenza uniforme e impediscono la separazione delle componenti in prodotti che richiedono la miscelatura di ingredienti normalmente non amalgamabili, come i grassi e l'acqua;
 - **Addensanti**, che contribuiscono ad aumentare la viscosità delle preparazioni alimentari;
 - **Gelificanti**, utilizzati per addensare e stabilizzare alimenti liquidi, e per aggiungere consistenza. Il loro scopo è simile a quello degli addensanti, dai quali però si distinguono per il formare gelatina, come suggerisce il nome.
- **Agenti che modificano il gusto**
 - **Edulcoranti**, che comprendono sia i dolcificanti "di massa" (ipocalorici e aggiunti in grande quantità) che quelli "intensivi" (aggiunti in piccolissime quantità), e conferiscono sapore dolce agli alimenti;
 - **Esaltatori di sapidità**, tra i quali il conosciutissimo glutammato monopotassico, utilizzato per isolare ed esaltare i sapori negli alimenti a cui viene aggiunto.
- **Agenti che modificano l'aspetto**
 - **Coloranti**, utilizzati per aggiungere o ripristinare in un alimento il colore eventualmente perso in seguito alla trasformazione industriale;
 - **Glossanti**, che rendono brillante, lucido e protettivo il rivestimento di alimenti quali confetture, frutta e prodotti da forno.
- **Altri agenti**
 - **Acidi, regolatori di acidità**, che permettono di controllare l'acidità e l'alcalinità dei prodotti alimentari;
 - **Agenti antiagglomeranti**, che evitano la formazione di grumi negli alimenti in polvere;



ADICONSUM

Associazione Difesa
Consumatori e Ambiente
promossa dalla CISL

- **Agenti anti-schiuma** , utilizzati, ad esempio, per ridurre la formazione di schiume durante la cottura dei prosciutti;
- **Gas di imballaggio**, utilizzati per determinati tipi di confezioni sigillate (carne, pesce, frutti di mare, verdure e insalate pronte, ecc.);
- **Propellenti**, che forniscono la pressione necessaria per forzare fuori dai contenitori pressurizzati alimenti fluidi sotto forma di liquidi, schiume o spray.