

## Additivi negli alimenti



Fonti di pressione



Pressioni ambientali



Qualità dell'ambiente



Impatti ambientali



Risposte ambientali

### ✓ Qual è la situazione?

Gli additivi alimentari sono sostanze deliberatamente aggiunte ai prodotti alimentari per svolgere determinate funzioni tecnologiche, come colorare, dolcificare o conservare. **L'utilizzo improprio di tali sostanze può rappresentare un rischio per la salute** e pertanto in Europa la normativa prevede una lista di sostanze autorizzate, specifiche restrizioni d'uso e l'obbligo di riportare in etichetta l'additivo e la sua funzione nel cibo finito.

### ✓ Perché sta accadendo?

Le abitudini alimentari moderne comportano la crescente richiesta di un'ampia scelta di alimenti, in termini di disponibilità alla distribuzione, facilità e praticità di preparazione senza rinunciare a standard di sicurezza e igiene elevati, il tutto a prezzi accessibili.

Per soddisfare tali esigenze sono necessarie moderne tecnologie di trasformazione alimentare, tra cui l'uso di una serie di additivi efficaci.

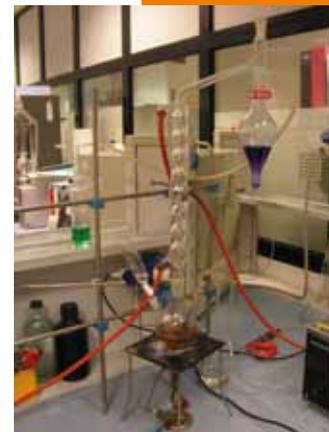
### ✓ Stiamo osservando cambiamenti?

Dopo il celebre caso della contaminazione da Sudan I, colorante non autorizzato presente nel peperoncino proveniente da Paesi extraeuropei, i controlli ufficiali per gli additivi diventano ogni anno più numerosi e aumentano le conoscenze scientifiche sulle criticità e sui pericoli più diffusi. **Arpa Piemonte ha analizzato nel 2011 più di 150 campioni di alimenti per la ricerca di additivi.** Sono state rilevate 9 irregolarità di cui 8 relative a carenze dell'etichettatura. Solo in un caso la concentrazione dell'additivo superava il tenore massimo consentito.

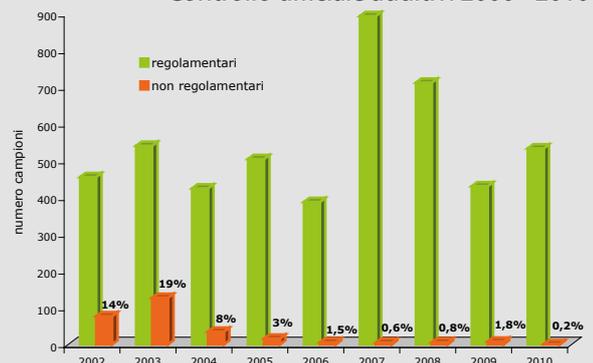
**La nuova normativa europea intende rendere l'uso degli additivi più sicuro e più trasparente:** i cittadini saranno meglio informati e l'industria alimentare disporrà di strumenti per fornire prodotti innovativi e sicuri.

### ✓ Lo sapevi che?

- Nonostante vengano associati alle più recenti tecnologie, gli additivi alimentari sono utilizzati da secoli, da quando l'uomo imparò ad immagazzinare i raccolti per l'anno successivo e ad utilizzare la salatura e l'affumicamento per far durare più a lungo la carne e il pesce. La finalità è la stessa, solo i metodi sono diversi
- **Si ricorda che molti additivi sono costituenti naturali di alimenti:** ad es. l'acido citrico, l'acido ascorbico (vitamina C), la lecitina, le pectine, i tocoferoli, ecc.



Controllo ufficiale additivi 2000 - 2010



### ✓ Cosa puoi fare tu?

- **Consuma alimenti di stagione provenienti da zone vicine**
- **Leggi accuratamente l'etichetta al momento dell'acquisto di un prodotto,** perché riporta le informazioni necessarie per una scelta consapevole e sicura

