



FEDERCHIMICA  
AISPEC

Associazione nazionale imprese  
chimica fine e settori specialistici

# Sicurezza alimentare, una questione europea

Luca Scotti

Aispec Federchimica

*«È molto semplice:  
non si vede bene che col cuore.  
**L'essenziale è invisibile agli occhi».***

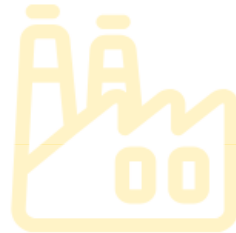


Antoine De Saint-Exupéry

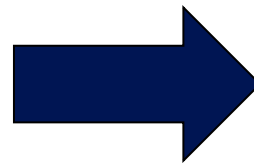
# COSA (NON) VEDE IL CONSUMATORE



Industria chimica di base  
MATERIE PRIME



Industrie Gruppi Aispec  
CHIMICA FINE E  
SPECIALITÀ



Industria manifatturiera  
PRODOTTO FINITO



# AISPEC, LA CHIMICA DENTRO LE COSE



FEDERCHIMICA

AISPEC

Associazione nazionale imprese chimica fine e settori specialistici

CHI SIAMO   IMPRESE ASSOCIATE   NEWS & EVENTI

*"La chimica fine e dei settori specialistici per il Made in Italy e la qualità della vita"*

lunedì 21 settembre 2020



Abrasivi



Ausiliari per la detergenza e tensioattivi



Chimica degli intermedi e delle specialità



Chimica da biomassa



Additivi e coadiuvanti per alimenti



Amidi e derivati



Aromi e fragranze



Aziende industriali della lubrificazione - Gail



Imprese finanziarie, dei servizi, ingegneria e ricerca dell'industria chimica - Serchim



Materie prime per l'industria cosmetica e additivi per l'industria cosmetica e farmaceutica - Mapic



Materie prime per integratori alimentari e alimenti funzionali - Mif



Produttori membrane bitume polimero - MBP



Prodotti sensibili

# ANNI 60: LE PRIME DIRETTIVE EUROPEE

Gli Stati europei hanno cominciato a emanare normative nazionali sugli additivi e altri ingredienti specialistici sin dagli anni '60

**OTTOBRE 1962**

**prima norma europea sui coloranti!**

*Direttiva 2645/62 del Consiglio relativa al ravvicinamento delle regolamentazioni degli Stati membri sulle sostanze coloranti che possono essere impiegate nei prodotti destinati all'alimentazione umana*

# INIZIO ARMONIZZAZIONE

## 1983

- Dir. 83/463 prima **lista europea degli additivi alimentari con i “numeri E”**

## 1988

- Dir. 88/388 **aromi alimentari**

## 1989

- Dir. 89/107 **additivi alimentari**

## 1994

- Dir. 94/35 e 94/36 sugli **edulcoranti e i coloranti**

## 1995

- Dir. 95/2 sugli **altri additivi alimentari**

**Tutte recepite da provvedimenti nazionali**

# LA CRISI DELLA MUCCA PAZZA



## ANNI '90/2000

si sviluppa a livello mondiale una grave malattia neurodegenerativa (BSE, ossia Bovine Spongiform Encephalopathy) che colpisce i bovini ma può infettare anche l'uomo.

È la leva per far nascere la **MODERNA SICUREZZA ALIMENTARE**

# LA FORZA DEI REGOLAMENTI COMUNITARI

- uguale per tutti i paesi UE, senza necessità di armonizzazione
- possibilità di modifiche e emendamenti in più fasi successive
- libera circolazione delle merci e mercato uguale per tutti
- riconoscimento globale



# LE NORME EUROPEE



- **Normativa generale e igiene**
- **Autorizzazioni preventive e campi di impiego**
- **Criteri di composizione**
- **Etichettatura**

# LA SICUREZZA È SERVITA



- Solo sostanze autorizzate
- Le sostanze non devono nuocere all'uomo e all'ambiente
- Si stabilisce quanto e dove
- A ciascun consumatore la sua dose

# DOSE GIORNALIERA ACCETTABILE



- **Tutti i giorni, tutta la vita, nessun pericolo!**
- **Dosaggi specifici per alimenti e consumatori**
- **Effetto accumulo? No, grazie ai fattori di sicurezza**

# GLI ESAMI NON FINISCONO MAI



- Un ingrediente viene controllato più volte
- In qualsiasi momento può essere aperta una procedura di rivalutazione

# LE NORME ATTUALI

Nel **2008** è stato pubblicato un pacchetto fondamentale sui cosiddetti **Food Improvement Agents**

## 4 Regolamenti per creare un nuovo quadro normativo

- Reg. 1332/2008 **enzimi** alimentari
- Reg. 1333/2008 **additivi** alimentari
- Reg. 1334/2008 **aromi**
- Reg. 1331/2008 **procedura comune** per la loro autorizzazione

# LE NORME ATTUALI

Al Regolamento 1333/2008 sono poi seguiti i regolamenti che hanno riscritto gli allegati con i campi di impiego e i dosaggi degli **additivi**

- 1129/2011: Elenco degli additivi negli alimenti
- 1130/2011: Additivi negli additivi, negli aromi, negli enzimi, nei nutrienti

# CAMPI D'IMPIEGO, DOSAGGI E PUREZZA

Il regolamento individua **18 categorie** di alimenti, divise in sottocategorie (nonché gli alimenti in cui **non** si possono aggiungere additivi)

Per ogni categoria possono essere usati solo alcuni additivi, secondo **dosaggi** stabiliti o con il principio del *quantum satis*

La normativa europea stabilisce le **specifiche** degli additivi alimentari: Reg. **231/2012**

# AROMI



Per quanto riguarda gli **aromi**, dopo il regolamento quadro, sono stati poi pubblicati:

- l'elenco delle sostanze aromatizzanti autorizzate in UE: Reg. **872/2012**
- l'elenco degli aromatizzanti di affumicatura: Reg. **1321/2013**



# INGREDIENTI NUTRIZIONALI



Numerose norme anche per gli **ingredienti nutrizionali**:

- Dir. **2002/46** sugli integratori alimentari
- Reg. **1925/2006** sull'aggiunta di vitamine, minerali e altri elementi agli alimenti
- Reg. **609/2013** sugli alimenti per gruppi di consumatori specifici

# L'INFORMAZIONE AL CONSUMATORE



- Etichetta
- Indicazioni facoltative

# LA CHIMICA NEL CIBO CI SALVA LA VITA



- **420.000 morti l'anno per cibo contaminato**
- **600 milioni di malati l'anno per cibo contaminato**

**Luca Scotti**

**Federchimica-Aispec**

**[l.scotti@federchimica.it](mailto:l.scotti@federchimica.it)**

[www.federchimica.it](http://www.federchimica.it)

[www.aispec.federchimica.it](http://www.aispec.federchimica.it)

[www.food-story.it](http://www.food-story.it)

[www.fattinonfake.it](http://www.fattinonfake.it)



Sede di Federchimica - Opera di Giò Pomodoro "Sole Tornante", 1987

Via Giovanni da Procida, 11  
20149 MILANO



**FEDERCHIMICA  
AISPEC**

Associazione nazionale imprese  
chimica fine e settori specialistici