

COMUNICATO STAMPA

ADDITIVI SÌ, ADDITIVI NO

Un aiuto del CRO di Aviano nell'ambito della campagna di Sicurezza Alimentare promossa dall'Unione Europea

Cosa sono innanzitutto gli additivi alimentari?

Gli additivi alimentari sono quelle sostanze, non consumate come alimento in quanto tale e non utilizzate come ingredienti, che vengono aggiunte intenzionalmente ai prodotti alimentari nelle fasi di produzione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o immagazzinaggio.

Perché aggiungere un additivo alimentare ai nostri alimenti?

- Bisogna innanzitutto premettere che l'utilizzo degli additivi alimentari è stato determinato dall'evoluzione della nostra società caratterizzata da nuovi processi produttivi, di trasformazione e di consumo. Ciò significa che poiché gli alimenti sono soggetti ad una circolazione e commercializzazione che avviene in aree geografiche sempre più distanti tra loro, **è aumentato il bisogno di produrre alimenti sicuri, privi di rischi per il consumatore, e di mantenere il più possibile le loro caratteristiche originarie**. Da qui l'esigenza di aggiungere gli additivi, che sono divisi in varie categorie e hanno diverse funzioni. Per esempio: i conservanti servono per impedire lo sviluppo di sostanze che alterano il prodotto e che possono nuocere alla salute; gli antiossidanti hanno soprattutto la funzione di evitare che il colore del prodotto subisca variazioni; gli addensanti e i gelificanti rendono il prodotto spalmabile e pastoso; gli esaltatori di sapidità rinforzano il sapore; e infine i coloranti servono, ovviamente, per colorare.

Chiariti quindi i dubbi riguardanti la natura e la funzione degli additivi alimentari, chiediamo agli esperti del Centro di Riferimento Oncologico di Aviano di chiarirci alcune perplessità.

Innanzitutto come riconoscere gli additivi aggiunti ai nostri cibi?

“Dal 1996 l'Italia” spiega il *Primario del Servizio di Epidemiologia del CRO*, “ha recepito le direttive europee che riguardano l'uso degli additivi nell'industria alimentare. **Sull'etichetta del prodotto può apparire il nome proprio della sostanza o un numero preceduto dalla lettera "E". Tutti gli additivi devono essere inclusi nella “lista positiva” stilata dal Comitato Scientifico dell'Unione Europea. Quindi possiamo stare tranquilli.**

Non è quindi vero che gli additivi sono tossici?

“Nel complesso gli additivi non possono essere accusati di pericolosità e tossicità”. Ci sono additivi per i quali esistono precise indicazioni riguardanti le dosi massime consentite, e quelli per i quali non esistono limiti di impiego. **In tutti i casi la legislazione europea difende la salute dei nostri alimenti in quanto stabilisce con fermezza le dosi massime che possono essere aggiunte, il tipo di alimento per il quale l'uso è ammesso, e le quantità sono calcolate in modo da essere considerate non pericolose per la nostra salute.**

Esistono in circolazione numerosi volantini che illegalmente riportano l'intestazione “Centro Tumori di Aviano” i quali mettono in guardia il consumatore dall'utilizzare alimenti che contengono determinati additivi considerati tossici. **Quale la validità di questi messaggi?**

“Purtroppo circolano nelle nostre regioni” numerose pubblicazioni non autorizzate e non validate scientificamente che elencano prodotti e sostanze ritenute tossiche. **In realtà il nostro Istituto ha verificato che questi elenchi sono del tutto privi di fondamento scientifico e contengono macroscopici errori.** Per fare un esempio, l'ultimo volantino giuntoci asseriva che l'additivo E330 è in assoluto il più pericoloso. In realtà l'E330 rappresenta l'acido citrico, componente naturale di numerosi alimenti, (frutta fresca, agrumi), ed utilizzato nell'industria alimentare per le sue proprietà antiossidanti.

Quali dunque le indicazioni per il consumatore?

“Non bisogna assolutamente farsi attrarre da false informazioni” continua il *Primario*, **“verificando la fonte delle stesse e se ciò non fosse possibile confrontarle con le indicazioni adottate dall'Unione Europea per la Campagna di Sicurezza Alimentare**

(sito web: www.sicurezzaalimentare.it) che ha lo scopo di informare ed educare i consumatori, indirizzandoli verso un'alimentazione variata ed equilibrata. **Inoltre informazioni possono essere richieste ai centri specializzati in tecnologia alimentare e scienza dell'alimentazione, al nostro Istituto (al numero telefonico: 0434/659354 c/o Servizio di Epidemiologia) ed alle Associazioni dei consumatori.**

“L'unico aspetto positivo correlato al proliferare di falsi volantini” commenta il Direttore Scientifico dell'Istituto di Aviano, “è rappresentato dalle numerosissime richieste di chiarimenti provenienti dalla popolazione in generale che sottolineano il crescente interesse della gente verso un problema importante quale quello della salute alimentare. E' quindi corretto asserire che i nostri richiami sullo stretto legame esistente tra ciò che mangiamo e lo stato della nostra salute ottengono i risultati sperati.”

Responsabile Ufficio Relazione col Pubblico

Per informazioni: Ufficio Relazioni Col Pubblico, CRO, Aviano, Tel. 0434/659469, Fax: 0434/659469,
e-mail: urpcro@cro.it