

Parere del Comitato economico e sociale europeo in merito alla Proposta di direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio recante modifica della direttiva 95/2/CE relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti e della direttiva 94/35/CE sugli edulcoranti destinati ad essere utilizzati nei prodotti alimentari

COM(2004) 650 def. — 2004/0237 (COD)

(2005/C 255/11)

Il Consiglio, in data 16 novembre 2004, ha deciso, conformemente al disposto dell'articolo 95 del Trattato che istituisce la Comunità europea, di consultare il Comitato economico e sociale europeo in merito alla proposta di cui sopra.

La sezione specializzata Agricoltura, sviluppo rurale, ambiente, incaricata di preparare i lavori del Comitato in materia, ha formulato il proprio parere in data 17 marzo 2005, sulla base del progetto predisposto dalla relatrice **DAVISON**.

Il Comitato economico e sociale europeo, in data 6 aprile 2005, nel corso della 416a sessione plenaria, ha adottato il seguente parere con 136 voti favorevoli, 2 voti contrari e 7 astensioni.

1. Introduzione

1.1 Il documento in esame costituisce la sesta modifica in dieci anni della direttiva relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti, e la terza della direttiva sugli edulcoranti.

1.2 Gli emendamenti alla direttiva 95/2/CE, basata sul principio degli «elenchi positivi», riguardano gli additivi «diversi dai coloranti e dagli edulcoranti». Ciò significa che sono incentrati principalmente su emulsionanti, stabilizzatori e conservanti.

1.3 Le modifiche sono intese a ritirare, ridurre, riconsiderare, autorizzare, estendere, chiarire e ribattezzare taluni additivi alimentari delle categorie interessate. Tali modifiche tengono conto dei pareri del Comitato scientifico dell'alimentazione umana (CSAU) e dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) su nuove proposte di additivi e sull'estensione delle modalità di impiego per taluni additivi già esistenti. Le modifiche prevedono anche controlli armonizzati sugli additivi necessari per la conservazione e sull'uso di aromatizzanti (attualmente nei singoli Stati membri sono in vigore normative diverse).

1.4 Le nuove disposizioni garantiranno che l'impiego di additivi sia consentito solo laddove essi siano stati valutati in termini di sicurezza, l'impiego tecnologico sia stato giustificato e non siano stati riscontrati problemi per il loro consumo.

2. Osservazioni generali

2.1 Il Comitato ha proposto la creazione di un'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA): si rallegra quindi della chiara separazione, così conseguita, fra la valutazione e la gestione del rischio, nonché del fatto che l'EFSA sembra tenere conto dell'effettiva necessità di ciascun nuovo prodotto. Il Comitato auspica che gli Stati membri mettano a disposizione risorse sufficienti per l'attuazione del nuovo approccio dell'EFSA. Accoglie con favore questo aggiornamento della legislazione e vorrebbe formulare alcuni commenti più in dettaglio.

3. Osservazioni specifiche

Ai fini della chiarezza sarebbe opportuno che la Commissione nei propri documenti aggiungesse ai nomi dei vari additivi i relativi numeri E, come dichiarato sull'etichetta.

3.1 Composti di sodio

Nella proposta di regolamento vengono esaminati numerosi composti di sodio. Il Comitato teme che i consumatori non comprendano dall'etichetta che tali composti equivalgono in sostanza al sale da cucina e contribuiscono quindi al raggiungimento della dose massima giornaliera ammissibile, pari a 6 grammi. In tal modo i consumatori non possono seguire in maniera consapevole la raccomandazione di ridurne il consumo.

3.2 Nitriti e nitrati

Su consiglio dell'EFSA la Commissione vorrebbe abbassare quanto più possibile i livelli consentiti senza compromettere la sicurezza degli alimenti. Infatti, i nitriti e nitrati sono utili conservanti, ma un eccessivo consumo presenta dei rischi. La Commissione propone quindi una strategia che ne definisca il livello massimo. Per garantire la sicurezza dei consumatori il CESE raccomanda che la soglia delle dosi autorizzate sia ridotta al minimo, prevedendo, se necessario, diversi livelli per diversi prodotti.

3.3 Alimenti per lo svezzamento, integratori alimentari e alimenti per scopi medici speciali

Il CESE appoggia la proposta della Commissione di armonizzare la terminologia di tutte le disposizioni sostituendo la dicitura «alimenti per lo svezzamento» con «generi alimentari a base di cereali e alimenti per l'infanzia» e di chiarire la terminologia in materia di integratori alimentari dietetici e di alimenti dietetici destinati a fini medici speciali.

3.4 p-idrossibenzoati

3.4.1 Il riesame di tali sostanze era previsto: l'EFSA ha quindi fissato una dose giornaliera ammissibile (DGA) globale pari a 0-10 mg/kg di peso corporeo per la somma degli esteri metilico e etilico dell'acido p-idrossibenzoico e rispettivi sali di sodio. Tuttavia l'EFSA ha anche raccomandato di ritirare l'approvazione del parabene di propile, che ha provocato degli effetti sugli ormoni e sugli organi sessuali dei ratti giovani. Viene altresì proposto di vietare l'uso dei p-idrossibenzoati negli integratori dietetici liquidi.

3.4.2 Il Comitato constata che i calcoli effettuati dall'EFSA per stabilire la DGA prevedono un margine di sicurezza per i bambini e gli altri gruppi vulnerabili. Ritiene giusto che, in assenza di una dose priva di effetto avverso osservato (NOAEL), l'autorizzazione sia revocata.

3.5 Agenti gelificanti nelle miniconfezioni di gelatina

A causa del rischio ben documentato di soffocamento, viene proposto di vietare l'uso di vari additivi alimentari gelificanti. Il Comitato giudica opportuno tale divieto, ma sottolinea che il rischio deriva non già dall'additivo, ma dalla forma, dalla struttura e dalla consistenza dei dolciumi in questione. Occorre quindi un divieto più ampio che ne impedisca la commercializzazione. Non essendovi alcuna disposizione, nella legislazione generale sugli alimenti così come nella direttiva sulla sicurezza generale dei prodotti, che introduca un divieto per il prodotto in sé, quest'ultimo viene proibito attraverso gli additivi alimentari che contiene. Il Comitato ritiene che l'UE dovrebbe avere la possibilità di vietare un prodotto alimentare pericoloso.

3.6 Eritritolo

Si tratta di un dolcificante che si trova in natura in alcuni frutti, funghi, alimenti fermentati e formaggi, ma che è anche utile ad altri fini; viene quindi proposto di autorizzarne l'impiego per diversi scopi. Il CESE approva tale decisione ma trova discutibile la formulazione «mascherano sapori sgradevoli indesiderati», interpretabile nel senso che si potrebbe in tal modo coprire il gusto di alimenti che non sono freschi. Segnala i vantaggi che un nuovo dolcificante può produrre per gruppi particolari di utilizzatori frequenti, quali i diabetici, i quali disporranno così di una gamma più ampia di prodotti contenenti dolcificanti artificiali. Il dolcificante produce inoltre minori effetti lassativi, che non devono dunque essere segnalati sull'etichetta.

3.7 4-esilresorcinolo

3.7.1 Viene proposto come alternativa per prevenire l'imbrunimento dei crostacei e non per sostituire i solfiti in tale impiego. Il comitato scientifico dell'alimentazione umana ne ha giudicato ammissibile l'utilizzo, purché il suo tenore residuo nella polpa dei crostacei non superi i 2 mg/kg.

3.7.2 Il Comitato nutre preoccupazione per i consumatori di quantità di crostacei superiori alla norma, ad esempio gli abitanti di zone costiere. L'EFSA dovrebbe valutare se per i consumatori sia più sicuro l'impiego del 4-esilresorcinolo o dei solfiti, oppure di una miscela di entrambi.

3.8 Emicellulosa di soia

Tale sostanza è estratta dalla fibra di soia (tradizionale) ed è approvata dal CSAU. Tutti i derivati della soia, compresa l'emicellulosa di soia, devono essere indicati in etichetta, poiché si tratta di prodotti potenzialmente allergizzanti.

3.8.1 Il CESE approva questa modifica nell'uso dell'emicellulosa di soia essendo stata definita la necessità di tali impieghi ristretti.

3.9 Etilcellulosa

È preparata partendo dalla pasta di legno o di cotone ed è ampiamente utilizzata come eccipiente farmaceutico. L'EFSA non ha ritenuto necessario fissarne la dose giornaliera ammissibile. Il Comitato concorda con la proposta di estenderne l'impiego, come per gli altri tipi di cellulosa.

3.10 Estensione dell'uso di additivi alimentari già autorizzati

La Commissione propone di estendere l'impiego di tre additivi: idrogenocarbonato di sodio, sorbati e benzoati nonché diossido di silicio.

— Idrogenocarbonato di sodio —

Questo additivo veniva in origine definito come coadiuvante tecnologico e come tale escluso dalla competenza comunitaria. Esso è stato adesso ridefinito ma, essendo ammesso negli alimenti biologici, il suo impiego non è stato discusso dalla Commissione.

— Sorbati e benzoati nei crostacei —

Viene proposto di estendere l'uso di tali sostanze, in base alla previsione che il loro consumo, probabilmente, non aumenterà in modo significativo. Il CESE ritiene che il valore medio riferito al consumo di tali prodotti copra situazioni molto differenti, e si chiede quindi se i consumatori abituali siano adeguatamente protetti. Si compiace del fatto che la Commissione stia raccogliendo ulteriori informazioni sui benzoati.

— Diossido di silicio —

La Commissione deve chiarire la propria opinione, secondo cui un dosaggio maggiore di diossido di silicio sarebbe preferibile rispetto al mantenimento di un elevato consumo di coloranti organici.

3.11 Tempi di attuazione

Occorre mantenere il divieto di commercializzazione delle miniconfezioni di gelatina finché non sarà in vigore una nuova normativa dagli effetti equivalenti.

Bruxelles, 6 aprile 2005.

La Presidente
del Comitato economico e sociale europeo
Anne-Marie SIGMUND