

COLORANTI ARTIFICIALI IDROSOLUBILI NELLE DERRATE ALIMENTARI

Introduzione e obiettivi della campagna

In Svizzera (analogamente al diritto UE in materia di derrate alimentari) un additivo può essere utilizzato solo se: non comporta rischi per la salute, è necessario dal profilo tecnologico ed il suo impiego non deve trarre in inganno il consumatore. I coloranti destinati alle derrate alimentari sono di regola impiegati per compensare le perdite di colore dovute ai processi di lavorazione, per rinforzare i colori naturali dei cibi e per colorare prodotti altrimenti incolori come ad esempio caramelle e gomme. Il loro utilizzo non è tuttavia accettabile per mascherare o nascondere la qualità inferiore delle derrate alimentari.

Nel 2008 il Parlamento europeo si è pronunciato per un miglioramento dell'etichettatura dei coloranti. Probabilmente in futuro gli alimenti contenenti i coloranti E 110, E 104, E 122, E 129, E 102 ed E 124 dovranno recare, accanto alla denominazione (E), anche la scritta «può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini». Rammentiamo che gli additivi in questione avevano fatto parlare molto di sé nel 2007 a causa della pubblicazione di uno studio inglese nel quale si sosteneva l'esistenza di un nesso tra i coloranti artificiali e l'iperattività dei bambini. L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha poi tuttavia relativizzato le conclusioni dello studio e avviato una nuova valutazione scientifica di tutti i coloranti artificiali. I risultati di tale valutazione non sono ancora disponibili.

Il monitoraggio ha preso in considerazione un ampio spettro di prodotti. I campioni prelevati, in tutto 40, hanno compreso: succhi, sciroppi, conserve di frutta (inclusa la mostarda) e di verdura, polveri per budini o per creme, gelatine, salse, spezie e preparazioni di spezie, oli piccanti, derrate alimentari pronte o piatti istantanei (Istant Food) di diversa varietà e provenienza, uova di pesce (lombo), preparati a base di crostacei e molluschi e Surimi. Tutti gli articoli, (in genere di importazione) sono stati prelevati alla distribuzione sul mercato ticinese. Con questa campagna si è voluto verificare il rispetto delle modalità d'utilizzo e dosaggio (quantità massime) dei coloranti artificiali, regolati nell'Ordinanza sugli additivi (OAdd), e la corretta designazione dei vari prodotti ai sensi dell'Ordinanza del DFI sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari (OCDerr).

Parametri analitici determinati

Sono stati ricercati i coloranti alimentari artificiali: tartrazina (E102), giallo di chinolina (E 104), giallo-arancio S o giallo tramonto (E110), azorubina o carmoisina (E122), amaranto (E123), ponceau 4R o rosso cocciniglia A (E124), eritrosina (E 127), rosso 2G (E 128), rosso allura AC (E 129), blu patentato V (E 131), indigotina, carminio d'indaco (E 132), blu brillante BN (E 133), verde S (E 142), nero brillante BN (E 151).

Discussione e conclusioni

Tutte le derrate alimentari esaminate, con l'eccezione di un campione di uova di pesce (lombo) che ha esibito un tenore totale di coloranti (espresso come somma di E 110 ed E 151) leggermente superiore al consentito, hanno soddisfatto le modalità d'utilizzo ed il dosaggio (quantità massime) regolati nell'Ordinanza sugli additivi (OAdd). Per taluni prodotti quali le polveri per budini, creme e gelatine, sciroppi, condimenti e polveri per preparazione di bevande analcoliche, la conformità all'OAdd è stata verificata sul prodotto "finito" e pronto al consumo. Infatti, qualora una derrata alimentare necessiti ancora di una preparazione, la quantità massima di additivo ammessa si riferisce alla sua preparazione secondo le istruzioni d'uso. In altri alimenti costituiti da set di gusti differenti (p. es. budini, gelatine), i coloranti possono essere presenti selettivamente nei singoli componenti come l'eritrosina (E 127) nelle cigliette della mostarda di frutta. Come si evince dalla seguente tabella, nessun campione ha esibito la presenza contemporanea di più di tre coloranti:

Miscele di coloranti nelle derrate	Somma	E102	E110	E124	E127	E129	E131	E132	E133	E151
	2		x	x						
Uova di pesce	2		x							x
	2		x							x
	3	x	x							x
Gelatina, art. di gelatina (set di colori separati)	3	x						x	x	
	3	x		x			x			
Polveri per budini e creme (set di gusti separati)	2	x							x	
	3	x		x				x		
	3	x	x			x				
Succhi di frutta, sciroppi	1	x								
	2	x	x							
Conserven di frutta e verdura	1				x					
	3		x			x			x	
Polvere per preparazione di bevande	2	x				x				
	2	x				x				
	1			x						
Salse	2		x			x				
	3	x		x		x				

La caratterizzazione ai sensi dell'OCDerr ha evidenziato svariate lacune nel 40% dei prodotti esaminati. Si è trattato dell'omissione di alcune indicazioni necessarie quali il Paese di produzione, la Ragione sociale ed indirizzo, la partita, laddove richiesto l'elenco quantitativo degli ingredienti (QUID), oppure di altre non espresse in una lingua ufficiale (p. es. istruzioni d'uso). In 5 casi la dichiarazione dei coloranti è risultata approssimativa e/o inesatta.

Laboratorio cantonale - Bellinzona, 24 aprile 2009