

Incongruenze interpretative del Reg. UE 848/ 2018 da misconoscenze tecnologiche con riferimento al Reg. UE 1334/2008.

Prof. Fernando Gabriele Giorgio Tateo (*)

Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari – UniMi

Prof. Monica Bononi (*)

Associato di Analisi Chimica degli Alimenti – UniMi

() Laboratori FERL – Dipartimento Di.S.A.A. – Università degli Studi di Milano*

Norme di nicchia e inspiegabili lacune sono rilevabili nel già inorganico “diritto alimentare” del nostro Paese ma spesso compaiono zone d’ombra causate da interpretazioni errate che danneggiano inspiegabilmente taluni settori creando aggiuntive difficoltà. Ciò accade senza che peraltro si possa attribuire sempre la malinformazione all’insufficiente chiarezza nel testo delle norme, ma piuttosto si devono all’inadeguatezza di preparazione di chi si improvvisa nell’interpretazione di norme che coinvolgono conoscenze specialistiche di settore.

A prescindere dal dovere accademico di riportare in questo testo la giusta posizione del Reg.848/2018 nei riguardi degli aromi, si coglie intanto occasione per ribadire comunque il concetto dell’incongruenza su base “sociale” fra l’istituzionale diritto alla salute per tutti e la sicurezza alimentare “differenziata” introdotta dalla formalizzazione di esistenza di un settore “bio”.

Taluni legulei si sono recentemente improvvisati nell’interpretazione di norme senza giustificare con necessaria documentazione scientifica il perché di eccezioni rivolte a taluni comparti del mondo degli aromi instaurando a sproposito pesanti dubbi interpretativi che dissiperemo in questa nota: ciò per chiarire al mondo della produzione alimentare “bio” quanto segue:

La G.U.U.E. del 14,06.2018, nella parte IV dell’Allegato 2, al punto 2.2.2.b del Reg.848/2018 recita come segue:

Nel settore della trasformazione degli alimenti possono essere utilizzati i prodotti e le sostanze seguenti:

- b) *Sostanze e prodotti definiti all’art.3, par. 2), lett. c ed all’art.3, par. 2, lett.d (i) del Reg.1334/2008 ed etichettati come “sostanze aromatizzanti naturali o preparazioni aromatiche naturali” conformemente all’art. 16, paragrafi 2, 3 e 4 dello stesso Regolamento.*

Da quanto sopra riportato, il Reg.848/2018 dimostra aver recepito fra le sostanze utilizzabili nella trasformazione degli alimenti tutte le sostanze aromatizzanti naturali e tutte le preparazioni aromatiche naturali citate nel Reg.1334/2008. Inoltre dimostra aver recepito, per gli aromi che fanno riferimento alla materia da cui derivano indicando la fonte vegetale o animale o un alimento, anche il principio secondo cui il 95% dell'aroma o la totalità dello stesso debba essere ottenuto dalla materia alimentare che caratterizza e attribuisce denominazione (aroma naturale di [.....]). Ciò è chiaramente esplicitato con il riferimento ai paragrafi 2,3,4. dell'Art.16 del Reg.1334/2008 che espone disposizioni specifiche per l'uso del termine "naturale".

Si precisa ancora che, da quanto precede, il Regolamento 848/2018 dimostra recepire la definizione di "preparazione aromatica naturale" adottata dal Reg.1334/2008 e non ne modifica la descrizione né dal punto di vista della tecnologia di produzione né dell'identità di composizione.

La non citazione nel Reg.848/2018 dei punti 5 e 6 indica invece che dall'impiego nella trasformazione degli alimenti "bio" restano esclusi gli aromi che riportano la dizione <aroma naturale di [.....].con altri aromi naturali> a causa della derivazione solo parziale dal materiale alimentare che dà denominazione all'aroma, anche se esso è facilmente riconoscibile. L'esclusione riguarda anche un aroma derivato da materiali alimentari diversi, anche se la citazione di uno di questi materiali non esplicita la sensazione di odore e sapore.

Restano comunque esclusi inequivocabilmente dall'impiego nella trasformazione degli alimenti "bio" gli aromi e le sostanze chimiche definite che abbiano origine da sintesi chimica.

Al formulatore del settore aromi restano quindi aperti campi d'azione ragionevolmente ampi, considerando la disponibilità di sostanze aromatizzanti naturali nel mercato delle materie prime e anche la disponibilità di preparazioni aromatiche naturali, oltre che di "aromi naturali di [...]".

Conclusioni

Indebite interpretazioni del testo del Reg.848/2018 hanno condotto alla divulgazione di altrettanto indebite conclusioni sull'uso limitato di aromi nella produzione di alimenti "bio", rilevandosi da più parti (e nel web) l'affermazione ERRATA che il regolamento citato limiti tragicamente l'uso degli aromi nel senso che "..... solo quelli denominabili "aroma naturale di [.....]" e che "impartiscono

impatto sensoriale derivabile in modo preponderante dal materiale di base da cui l'aroma si dichiara derivato", sarebbero nella condizione di diritto di utilizzo nelle preparazioni alimentari "bio".

A coloro che sostengono, per grave imperizia nel settore, questa errata notizia (non ha neanche logica di denominarsi "tesi") va consigliato di attenersi alle conoscenze imposte dal lessico nazionale e di incrementare magari con lo studio le conoscenze sulla materia "aromi", oltre che accingersi a discutere su tali argomenti con disponibilità diversa da quella necessaria per seguire le notizie da calciomercato.

Infatti, non sottraendoci dall'obbligo didattico anche in contesto diverso dalle aule di lezione, si rende a conoscenza che:

- le norme sul "bio" sono votate unicamente ad evitare che molecole non naturali (e quindi da sintesi chimica) costituiscano "aromi" da impiegare nelle preparazioni alimentari "bio";
- le norme sul "bio" sono parallelamente votate ad evitare che le "preparazioni aromatiche" vengano denominate "naturali" se contengono molecole non naturali;
- le norme sul "bio" sono votate ad evitare che nella realizzazione di preparazioni alimentari "bio" vengano impiegati aromi i costituenti dei quali non derivino da origine diversa da quella alimentare, e quindi naturale, origine che dà denominazione all'aroma derivato.

Il richiamo ai paragrafi 2,3,4 presente nel Reg UE 848/2018, non è fittizio, ma riassume imperativamente quanto prescritto in Allegato 2, parte IV, 2.2.2. b: ***nel settore della trasformazione degli alimenti possono essere utilizzati i prodotti e le sostanze seguenti, etichettati come sostanze aromatizzanti naturali o preparazioni aromatiche naturali, conformemente all'art.16 paragrafi 2,3,4 del regolamento 1334/2008.***

Chiaro è in definitiva che il richiamo del Reg.848/2018 all'Art.16 del Reg.1334/2008 ed in particolare ai paragrafi 2,3,4 è da recepire con presa piena coscienza di quanto affermato nello stesso Reg.UE 2018/848 nell'Allegato 2, parte IV .2.2.2 b (Nel settore della trasformazione degli alimenti possono essere utilizzati i prodotti e le sostanze seguenti: lettera b).

Chiaro risulta ancora che **non è vero che il Reg. 848/2018 abbia limitato l'uso di aromi nelle preparazioni "bio" esclusivamente a quelli denominabili "aroma naturale di [.....]" del Reg.1334/2008.**

Le condizioni in cui è lecito l'uso del termine "naturale" nel settore degli aromi destinati alla trasformazione degli alimenti "bio" sono dunque le seguenti:

- *Nel denominare un aroma che contenga sostanze aromatizzanti naturali e/o anche preparazioni aromatiche (questa denominazione non consente equivoci sull'origine naturale)*

- *Nel denominare un aroma che contenga unicamente sostanze aromatizzanti naturali (e quindi non da sintesi chimica)*
- *Nel denominare un aroma costituito almeno dal 95% di sostanze naturali derivanti dall'alimento che chiarisce quale sia l'origine della materia.*

Si è già detto che per quanto attiene alle preparazioni aromatiche, in particolare, poiché il Reg. 848/2018 non fa distinzioni o esclusioni fra le preparazioni aromatiche descritte come tali dal Reg. 1334/2008, è lecito adottare quelle ivi riportate. I procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti elencati dal Reg.1334/2008 vanno quindi considerati attentamente nella produzione di “preparazioni aromatiche” da destinare al “bio” ed ai fini della formulazione degli aromi naturali da produrre con le materie consentite per il settore “bio”: sostanze aromatizzanti naturali, preparazioni aromatiche (naturali), aromi naturali di [.....].

Per il formulatore di aromi restano quindi aperti campi d'azione ragionevolmente ampi, considerando anche la larga disponibilità di sostanze aromatizzanti naturali nel mercato delle materie prime.

Chiaro è quindi il richiamo della 848/2018 all'Art.16 del Regolamento sugli Aromi (1334/2008) ed ai paragrafi 2,3 e 4 che esplicitano “le condizioni per le quali è lecito l'uso del termine naturale”.