

## **Testo esplicativo sull'impiego di aromi nella produzione di alimenti "bio".**

### **Prof. Fernando Tateo (\*) - UniMi**

*Ordinario di Scienze e Tecnologie Alimentari  
Ordinario di Chimica e Tecnologia degli Aromi  
Membro della American Chemical Society*

### **Prof. Monica Bononi (\*) - UniMi**

*Associato di Scienze e Tecnologie Alimentari  
Titolare del Corso di Analisi Chimica degli Alimenti  
Membro della American Chemical Society*

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

### **Premessa**

*Questa nota viene redatta come supplemento ulteriormente esplicativo di quanto già pubblicato (<https://www.foodchem.it/wp-content/uploads/2023/06/aromi-e-biologico-1.pdf>) in merito a correnti indebite interpretazioni del Reg.848/2018 nel settore della produzione di alimenti "bio". Il testo risponde tutti i criteri di corretta interpretazione della normativa, esemplificando uno dei modi scorretti attraverso il quale si tenta "in campo nazionale" di sovvertire il significato del reale contenuto delle norme. L'esemplificazione di scorretta interpretazione si ritiene costituisca contributo alla corretta informazione nel mondo della produzione degli alimenti.*

### ***Sul Reg.848/2018 alla luce del Reg.1334/2008***

L'Art.3 del Reg.1334 (aromi) elenca e descrive le categorie di aromi che la tecnologia prevede di produrre. Da esso si deduce la definizione di "aromi" e loro produzione e il punto [2(ii)] precisa che gli aromi sono fabbricati con o contenenti le seguenti categorie di sostanze: sostanze aromatizzanti, preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico, aromatizzanti di affumicatura, precursori degli aromi o altri aromi o miscele di aromi.

L' Art.3 dello stesso regolamento distingue fra "sostanza aromatizzante" (2b) e sostanza aromatizzante naturale" (2c). La prima è una sostanza chimica definita. Le sostanze aromatizzanti naturali corrispondono invece a sostanze normalmente presenti e identificate in natura.

L'Art.3 dello stesso regolamento definisce le “preparazioni aromatiche” (2d) distinguendo fra quelle derivate da alimenti [2d(i)] e quelle derivate da materiale di origine vegetale, animale o microbiologica [2d (ii)] ma diverso dagli alimenti.

Si tralascia la definizione di altri aromi (aromi ottenuti per trattamento termico, aromatizzanti di affumicatura, ecc.) perché non citati fra quelli utilizzabili nella preparazione di alimenti bio secondo il Reg.848/2018.

La norma che guida a questo fine l'impiego di aromi è sintetizzata chiaramente nell'Allegato 2, punto 2.2.2. lettera b) del Reg.848 che così recita: *nel settore della trasformazione degli alimenti [bio, ovviamente] possono essere utilizzati i prodotti e le sostanze seguenti:*

a) Sostanze e prodotti definiti dall'Art.3 paragrafo 2, lettera c). - vedi sopra -

b) Sostanze e prodotti definiti dall'Art.3 paragrafo 2d), punto i). – vedi sopra -

Nello stesso punto 2.2.2. si aggiunge che le due categorie di aromatizzanti di cui sopra possono essere etichettati come “*sostanze aromatizzanti naturali*” o “*preparazioni aromatiche naturali*” in conformità all'Art.16, paragrafi 2,3 e 4 dello stesso Regolamento (1334/2008).

Questi citati tre paragrafi (2,3 e 4) infatti fanno parte di “*disposizioni specifiche per l'uso del termine “naturale”*”, disposizioni elencate per punti singoli posti in colonna e differenziati perché riferiti ognuno ad una singola tipologia di aroma e per le quali differenti tipologie è consentito l'uso del termine “naturale”. Infatti:

Nel punto 2) dell'Art.16 si dichiara che è previsto l'uso del termine “naturale” per descrivere un aroma che contiene esclusivamente *preparazioni aromatiche e/o sostanze aromatizzanti naturali*.

Nel punto 3) dell'Art.16 si dichiara che è previsto l'uso del termine “naturale” per descrivere un aroma che contiene esclusivamente *sostanze aromatizzanti naturali*.

Nel punto 4) dell'Art.16 si dichiara che è previsto l'uso del termine “naturale” in associazione ad una denominazione di un alimento, ad una categoria di alimenti o ad una fonte di aroma vegetale o animale soltanto se la totalità o almeno il 95% della parte con effetto aromatizzante è stata ottenuta dal materiale di base a cui è fatto riferimento.

**Risulta chiaro dunque che il punto 2.2.2. dell'allegato 2 del Reg.848/2018 non fa altro se non affermare che possono essere utilizzati per la preparazione degli alimenti “bio” soltanto le *sostanze aromatizzanti naturali* e le *preparazioni aromatiche derivate da alimenti*. Ai fini della etichettatura, in particolare, si potrà usare per le sostanze qui indicate il termine “naturale” in conformità all'Art.16 del Regolamento sugli aromi 1334/2008.**

Orbene, v'è chi **afferma erroneamente** che l'aroma per il settore bio *“deve necessariamente essere etichettato in funzione di tutti tre i paragrafi 2,3 e 4, non solo di uno o dell'altro”*: questa frase dimostra chiaramente l'abbandono di ogni possibile criterio interpretativo o applicativo logico possibile in quanto i tre paragrafi fanno riferimento a tre diverse tipologie ben distinte di aromi, come prima puntualmente riportato (vedi: Nel punto 2....., Nel punto 3....., Nel punto 4.....).

In virtù dell'allegorica affermazione sulla *“etichettatura in funzione di tutti tre i paragrafi”*, IMPOSSIBILE DA REALIZZARE, v'è chi sostiene ancora che solo gli *“aromi naturali di (matrice)”* possono essere utilizzati nelle preparazioni alimentari *“bio”* (!) misconoscendo il punto 2.2.2.b) dell'Allegato II del Reg.848/2018, il quale soltanto parla di impiego nella produzione di alimenti. I punti 2,3 e 4 si riferiscono, chiaramente come detto in intestazione, alle disposizioni specifiche per l'uso del termine *“naturale”*, lungi dall'imporre l'evidenza degli aromi del punto 4 in abolizione dei punti 2 e 3.

L'errore compiuto da chi sostiene il solo possibile utilizzo di *“aroma naturale di.....”* nel *“bio”* sta nel voler artatamente fondere i tre punti 2,3 e 4 pretendendo con ciò di escludere i punti 2 e 3 che si riferiscono rispettivamente e distintamente ad aromi *“che contengono esclusivamente preparazioni aromatiche e/o sostanze aromatizzanti naturali”* (punto 2) e ad aromi *“la cui componente aromatizzante contiene esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali”*(Punto 3). Non v'è ordunque alcuna evidenza normativa che possa consentire di escludere dall'impiego in *“bio”* gli aromi citati in punto 2) ed in punto 3) e ritenere utilizzabili solo gli aromi definiti in 4).

Tra l'altro gli aromi definiti al punto 4) altro non sono che particolari preparazioni aromatiche naturali per le quali si possa affermare che il 95% della componente aromatizzante derivi dalla materia alimentare che dà denominazione all'aroma. Non è una vera e propria tipologia di aroma, ma se ne parla nelle *“disposizioni specifiche”* dell'Art.16 come *“ulteriore”* condizione d'uso del termine *“naturale”*

## **Conclusione**

Le argomentazioni di cui sopra conducono a confermare che nella produzione di alimenti *“bio”* è consentito e lecito utilizzare aromi *“naturali”* (condizione essenziale) che appartengano alle categorie qui di seguito citate (Art.16 - Reg.UE1334/2008, All. II - 4, 2.2.2. Reg. UE 848/2018)

- nel punto 2 (aromi che contengono preparazioni aromatiche derivate da alimenti e/o sostanze aromatizzanti naturali);
- nel punto 3 (aromi che contengono esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali)

- nel punto 4 (aromi definiti in associazione alla denominazione di un alimento per i quali la totalità o almeno il 95% della parte con effetto aromatizzante è stata ottenuta dal materiale di base a cui è fatto riferimento).

Fra queste categorie, ve ne sono tre che sono di fatto:

- a) sostanze (singole molecole) che si possono ritenere naturali perché derivate con processi fisici, enzimatici o microbiologici, da matrici vegetali o animali.  
Questa tipologia di sostanze aromatizzanti si denominano “*sostanze aromatizzanti naturali*”. Sono prodotte a partire da matrici allo stato grezzo con procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti (sono escluse le sintesi organiche).
- b) preparazioni (insieme di molecole) prodotte da matrici naturali (vegetali o animali) ottenute con processi fisici, enzimatici o microbiologici da matrici vegetali o animali allo stato grezzo, preventivamente trasformate con procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti.  
Questa tipologia di sostanze aromatizzanti si denomina “preparazione aromatica naturale”.
- c) preparazioni (insieme di molecole) ottenute come descritto in b) a partire da un'unica matrice di origine vegetale o animale, di cui il 95% deriva dall'unica matrice di origine e che dà la denominazione alla preparazione.