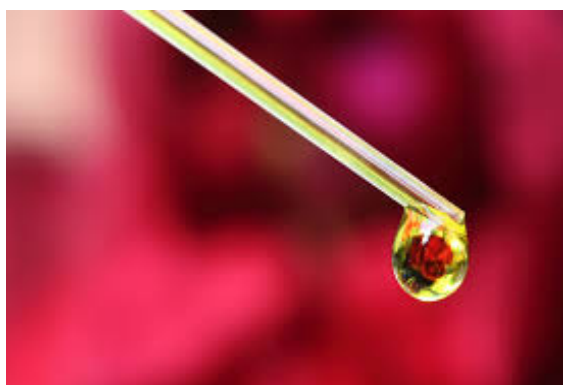




UNC
CONSUMATORI.IT

Aromi alimentari, cosa c'è da sapere

17 Ottobre 2015



Gli **aromi alimentari** sono largamente impiegate dall'**industria** per migliorare le qualità organolettiche dei cibi trasformati e/o conservati ed anche per migliorare l'accettabilità di alcuni **farmaci**. Si tratta di sostanze sia **naturali** che di **sintesi** che consentono di "ripristinare" gli **odori** che vengono perduti durante le operazioni di conservazione o la lavorazione delle **materie prime alimentari**; in molti casi l'aggiunta di **aromi** modifica completamente gli **alimenti** conferendo loro degli odori ed anche dei sapori particolari. Basti pensare alle tante

bevande alcoliche o **analcoliche** o a **dolciumi** che assumono caratteristiche organolettiche non presenti negli alimenti tradizionali.

Si tratta di **sostanze chimiche** che possono essere ottenute per sintesi oppure dalla estrazione di prodotti naturali ed in particolare da **piante aromatiche**. Si tratta comunque di un gruppo molto vasto ed eterogeneo di sostanze chimiche con caratteristiche anche molto diverse tra loro; quelle conosciute sono alcune migliaia e nella maggior parte dei casi sono molto conosciute come, ad esempio, quelle estratte dal **rosmarino**, il **prezzemolo**, il **finocchio**, l'**anice**, la **salvia**, ecc.

La loro sicurezza

E' molto diffusa l'opinione che le **sostanze naturali**, come tali, siano molto sicure, mentre esiste una certa diffidenza per quelle ottenute per sintesi chimica. La realtà è molto differente perché esistono sostanze naturali potenzialmente molto pericolose e sostanze di sintesi ritenute prive di pericoli significativi.

Per poter valutare l'**efficacia**, ma soprattutto la **sicurezza** delle sostanze chimiche, è necessario disporre di dati ottenuti sperimentalmente con studi effettuati su animali da laboratorio, ma anche di osservazioni epidemiologiche sull'uomo. Generalmente questi dati sono carenti per le **sostanze naturali**, mentre per quelle di sintesi ne esiste una maggiore disponibilità.

In considerazione del largo impiego delle **sostanze aromatizzanti**, l'Unione Europea ha affidato all'EFSA il compito di una valutazione della loro sicurezza sulla base delle informazioni scientifiche disponibili. Il lavoro svolto ha consentito di valutare positivamente e quindi "accettabili" oltre 2000 sostanze aromatizzanti che sono state riprese nel "**Regolamento d'esecuzione UE 872/2012**".

Con questo regolamento in pratica è stata fatta una lista positiva delle **sostanze aromatizzanti** che possono

essere impiegate negli alimenti. Nello stesso Regolamento sono inserite altre circa 400 sostanze che sono già presenti nel mercato, ma di cui l'EFSA non ha ancora avuto il tempo di terminare il processo di valutazione.

E' indubbio che le **sostanze aromatizzanti** hanno un ruolo importante come “**cosmetico**” del cibo soprattutto per migliorarne la gradevolezza e stimolare l'appetito. Non sembra che abbiano un ruolo nutrizionale importante, anche se alcune di queste sostanze possono essere attive in alcuni **processi metabolici**. Esiste anche la possibilità che venga indotta una sorta di dipendenza da alimenti aromatizzati in un modo piuttosto che un altro.

Gli **aromatizzanti**, soprattutto quelli ottenuti dalla estrazione da **piante**, oltre al principio attivo, possono contenere altre sostanze chimiche di cui spesso non se ne conosce la natura e, ovviamente, neanche il livello di sicurezza. La quantità di aromatizzanti impiegate nella lavorazione degli alimenti sono generalmente molto basse e dell'ordine raramente superiore a pochi mg per kg di alimento.

In ogni caso, sulle **etichette** degli alimenti viene riportata la presenza o meno di **aromi naturali e/o di sintesi**. Si tratta di una informazione molto importante anche se è praticamente impossibile verificare la **veridicità della etichetta** in quanto non esistono metodi di controllo in grado di individuare con precisione la presenza e la concentrazione delle singole sostanze.

La stessa industria alimentare acquista gli **aromi sotto forma di materie prime**, ma non sempre dispone di metodi di controllo affidabili per verificare la concentrazione dei diversi componenti e/o contaminanti eventualmente presenti. Ovviamente le difficoltà dei controlli aumentano per le aziende artigianali che non hanno la disponibilità di laboratori di analisi sofisticati. La responsabilità della qualità degli **aromi** ricade quindi interamente sui produttori delle materie prime e su di loro dovrebbe essere posta l'attenzione per evitare che negli alimenti si ritrovino delle sostanze chimiche potenzialmente pericolose.

I consumatori non hanno molte possibilità di verificare la correttezza delle etichette e quindi di decidere consapevolmente l'acquisto di un alimento correttamente “**aromatizzato**”. Per avere maggiore sicurezza si richiede una particolare attenzione sul lavoro che viene svolto nelle aziende che producono “**aromi**” e che ci sia una attenzione particolare sulle certificazioni che esse emettono per evitare che nella filiera produttiva alimentare vengano immesse sostanze chimiche potenzialmente pericolose.

Leggi a riguardo [ABC etichette alimentari](#)

Autore: Agostino Macrì

Data: 17 ottobre 2015