

Carry over

Le Linee guida della Commissione UE

Alcune anticipazioni sul documento allo studio dell'Esecutivo europeo

di *Domenico Stirparo*
Avvocato, Aiipa

26

Il trasferimento nel prodotto finito di additivi presenti negli ingredienti impiegati per prepararlo presenta vari elementi problematici. La Commissione europea sta cercando di fare chiarezza mettendo a punto delle Linee guida, non ancora pubblicate, ma giunte oramai ad uno stadio avanzato. I principali chiarimenti

La possibilità di riscontrare in taluni alimenti l'avvenuto trasferimento di additivi presenti negli ingredienti impiegati nella loro preparazione (c.d. *carry over*) è sempre esistita nella legislazione europea, sia nella regolamen-

tazione sugli additivi che nella disciplina concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. Nonostante ciò, sia per gli operatori che per le autorità di controllo, il principio del *carry over* presenta ancora oggi elementi problematici, molti dei quali legati all'ammissibilità della presenza – o alla quantità presente – di taluni additivi nel prodotto finito e alla necessità di riportarli nella lista degli ingredienti. Per tale motivo la Commissione UE ha avviato i lavori di un documento interpretativo, giunto ormai ad uno stadio avanzato, di cui si intende fornire alcune anticipazioni.

Prima di entrare nel merito dell'interpretazione istituzionale del principio del *carry over*, pare opportuno riepilogare il quadro normativo di riferimento.

Regolamentazione degli additivi

Gli additivi alimentari sono ingredienti che, a differenza delle altre sostanze impiegate nella preparazione di un determinato prodotto alimentare, vi sono intenzionalmente aggiunti perché svolgano in esso una specifica funzione (ad esempio, colorante, edulcorante, acidificante ecc.)

Il regolamento CE 1333/08 sugli additivi prevede, all'art. 4, che:

- solo gli additivi inclusi nell'elenco di cui all'allegato II possono essere utilizzati negli alimenti;
- per ciascuna delle categorie di prodotto elencate nella Parte E dell'allegato II possono essere utilizzati solo gli additivi ivi indicati e alle condizioni d'impiego ivi specificate.

Esistono tuttavia alimenti che non rientrano nelle categorie di cui sopra. Si pensi, ad esempio, ad alcuni alimenti c.d. composti, come una pizza, un panino o una torta, che possono considerarsi come il prodotto di più ingredienti appartenenti alle diverse categorie di cui alla parte E dell'allegato II del reg. 1333/2008.

Gli additivi autorizzati in ciascun ingrediente devono considerarsi legalmente presenti nell'alimento composto secondo il c.d. principio del *carry over*, ben spiegato dal considerando 16 del reg. CE 1333/08, secondo cui: «Un additivo può, a meno che non sia oggetto di ulteriori restrizioni, essere presente in un alimento non in quanto aggiunto direttamente, ma in quanto contenuto in un ingrediente in cui l'additivo era autorizzato, purché la quantità dell'additivo nell'alimento finale non sia superiore a quella che sarebbe risultata dall'utilizzazione di detto ingrediente nelle condizioni tecnologiche appropriate e in virtù di una buona prassi di fabbricazione».

L'art. 18.1 del regolamento anzi citato, poi, provvede a specificare che il principio del *carry over* può trovare applicazione in relazione a tre categorie di prodotti:

- prodotti composti, nella cui preparazione vengano utilizzati ingredienti in relazione ai quali è autorizzato l'impiego dell'additivo trasferito nel prodotto finito;
- alimenti (non composti) in cui vengono impiegati additivi, enzimi o aromi, nella preparazione dei quali sono stati legalmente utilizzati additivi che – di conseguenza – sono rintracciabili anche nel prodotto finito, ma solo a condizione che non svolgano più in esso alcuna funzione;
- semilavorati destinati alla preparazione di prodotti composti, a condizione che detti prodotti siano conformi al regolamento CE 1333/08 (c.d. *carry over* invertito)

I 3 casi del *carry over*

- L'additivo è ammesso in uno degli ingredienti di un prodotto composto.
- L'additivo è utilizzato con una specifica funzione nella preparazione di additivi, enzimi o aromi successivamente utilizzati nella preparazione di un alimento.
- L'additivo è utilizzato in semilavorati nei quali il suo impiego non è specificamente autorizzato, purché i semilavorati vengano impiegati in prodotti per i quali l'additivo è autorizzato (c.d. *carry over* invertito).

Sempre l'art. 18 esclude dall'applicazione del principio del *carry over* taluni prodotti, come ad esempio gli alimenti non trasformati e altri quali miele, acque ecc. (si veda il reg. CE 1333/08, allegato II, parte A, tabella 1, e, esclusivamente per quanto riguarda l'assenza di coloranti, tabella 2), nonché gli alimenti per lattanti, gli alimenti di proseguimento a base di cereali e gli alimenti destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini, salve specifiche ed espresse autorizzazioni (ad esempio, quanto previsto nella Sezione B, parte V, dell'allegato III del reg. CE 1333/08).

Più controversa risulta l'applicazione dell'ultimo paragrafo dell'art. 18, laddove si stabilisce che: «La presenza di un additivo alimentare impiegato come edulcorante è autorizzata negli alimenti composti senza zuccheri aggiunti o a ridotto contenuto calorico, negli alimenti composti dietetici per diete ipocaloriche, negli alimenti composti non cariogeni e in quelli con durata di conservazione prolungata, a condizione che l'edulcorante sia autorizzato in uno degli ingredienti dell'alimento composto», giacché, da un lato, si presuppone che l'additivo *carry over* svolga una funzione anche nel prodotto composto, mentre dall'altro – facendo salvo il principio generale di cui all'art. 18.1 – si ammette la presenza accidentale di edulcoranti che non svolgano alcuna funzione nel prodotto finito.

Gli alimenti esclusi

- Alimenti non trasformati, quali definiti all'articolo 3 del regolamento CE 1333/2008.
- Miele, quale definito dalla direttiva 2001/110/CE del Consiglio.
- Oli e grassi di origine animale o vegetale, non emulsionati.
- Burro.
- Latte pastorizzato e sterilizzato (compreso il trattamento UHT) non aromatizzato e panna intera pastorizzata non aromatizzata (tranne panna a ridotto tenore di grassi).
- Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, non trattati termicamente dopo la fermentazione.
- Latticello non aromatizzato (tranne il latticello sterilizzato).
- Acqua minerale naturale, quale definita nella direttiva 2009/54/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, e acqua di sorgente e tutti gli altri tipi di acqua in bottiglia o confezionata.
- Caffè (tranne il caffè istantaneo aromatizzato) ed estratti di caffè.
- Tè in foglie non aromatizzato.
- Tipi di zucchero definiti dalla direttiva 2001/111/CE del Consiglio.
- Pasta secca, esclusa la pasta esente da glutine e/o la pasta per diete ipoproteiche, a norma della direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio.



Regolamentazione delle informazioni ai consumatori sugli additivi *carry over*

Sul piano dell'informazione ai consumatori sugli additivi presenti in un prodotto alimentare per effetto del principio del *carry over*, occorre esaminare le disposizioni del regolamento UE 1169/2011.

In primo luogo, l'art. 20 del regolamento, il quale precisa che possono essere omessi dall'elenco degli ingredienti quegli additivi «la cui presenza in un determinato alimento è dovuta unicamente al fatto che erano contenuti in uno o più in-

gredienti di tale alimento [...] purché non svolgano una funzione tecnologica nel prodotto finito».

Il regolamento UE 1169/2011, dunque, deroga dall'obbligo di venire indicati nella lista degli ingredienti gli additivi presenti per effetto del *carry over*, a condizione che essi non siano stati intenzionalmente aggiunti alla preparazione ed esclusivamente qualora non svolgano più alcuna funzione nel prodotto finito.

È significativo, in tal senso, il fatto che le disposizioni del reg. CE 1333/08 specificamente menzionate dalla norma in esame siano esclusivamente quelle di cui all'art. 18.1 lett. a) e b). È infatti scontato che nell'applicazione del c.d. *carry*

over invertito la presenza di additivi nel semilavorato risulti strumentale all'impiego e allo svolgimento di una specifica funzione nel prodotto.

L'art. 20 fa inoltre salva l'applicazione dell'art. 21, in materia di impiego di sostanze idonee a provocare allergie o intolleranze, con la necessaria implicazione che la possibilità di omettere la presenza degli additivi *carry over* recede a fronte della necessità di segnalare a talune particolari categorie di consumatori che, anche se non a causa dell'impiego intenzionale, una sostanza contenuta nel prodotto è suscettibile di provocare effetti indesiderati per la loro salute.

Prodotti composti (art. 18.1.a)

Il primo spunto interpretativo interessante offerto dalle Linee guida della Commissione europea è quello secondo cui il principio del *carry over* per i prodotti composti non si applica solo nei casi in cui essi non appartengano ad alcuna delle categorie previste dall'allegato II, parte E, del reg. CE 1333/08, ma anche laddove i prodotti composti rientrino in una delle suddette categorie. Si fa il caso delle zuppe e dei brodi che, sebbene previsti dal regolamento come specifica categoria merceologica in relazione alla quale risulta autorizzato l'impiego

diretto di additivi nella preparazione (cat. 12.5), possono contenere anche additivi non previsti nella specifica categoria, laddove però



© ICP

Tre importanti precisazioni sul *carry over* nei prodotti composti

- L'ingrediente che determina la presenza accidentale di un additivo nel prodotto composto non può contenere quantità di tale additivo superiori ai limiti consentiti dalla specifica categoria di appartenenza, o comunque – qualora ne sia autorizzata l'aggiunta secondo il principio del *quantum satis* – superiore alla soglia necessaria perché svolga la propria funzione tecnologica nell'ingrediente in cui l'impiego è autorizzato.
- Nel caso in cui più ingredienti contengano lo stesso additivo, il livello quantitativo di tale additivo presente nell'alimento composto per il principio del *carry over* non deve essere superiore a quello che dovrebbe derivare dal contributo dei diversi ingredienti (commisurandone il limite massimo in relazione alle proporzioni in cui gli stessi sono impiegati e considerando il limite massimo previsto per lo specifico additivo o – nel caso del principio del *quantum satis* – la soglia utile a svolgere la funzione tecnologica in ciascun ingrediente in cui è autorizzato).
- Infine, dettaglio non irrilevante su cui le Linee guida sorvolano, resta fermo il principio per cui – sul piano dell'etichettatura – qualora l'additivo presente per derivazione dagli ingredienti svolga una funzione anche nel prodotto composto, esso dovrà comparire nella lista ingredienti del prodotto stesso in quanto non più rientrante nei criteri di deroga previsti dall'art. 20 del reg. UE 1169/11.



© fotolia.com

ne sia ammesso l'impiego in uno degli ingredienti utilizzati.

Altra affermazione interessante del documento interpretativo europeo è quella per cui, a differenza degli alimenti di cui all'art. 18.1 lettera b), nell'ambito dei prodotti composti il principio del *carry over* è applicabile a prescindere dal fatto che l'additivo accidentalmente presente svolga una funzione nel prodotto finito.

Il principio del *carry over* è applicabile a prescindere dal fatto che l'additivo accidentalmente presente svolga una funzione nel prodotto finito

Alimenti non composti (art. 18.1.b)

Si tratta in tal caso di alimenti non composti,

nei quali siano stati impiegati additivi, enzimi o aromi che contengono a loro volta additivi il cui impiego è ammesso ai sensi dell'allegato III del reg. CE 1333/08.

La prima precisazione di rilievo nelle Linee guida – e solo apparentemente scontata – è che, nonostante la norma ammetta la presenza di additivi *carry over* in tal caso, purché non svolgano una funzione nell'alimento, è pur vero che essi potrebbero svolgere comunque una loro funzione diretta qualora a ciò autorizzati dall'all. II del reg. CE 1333/2008 e nella specifica categoria di appartenenza dell'alimento.

Resta fermo che in tal caso l'alimento dovrebbe fornire nella lista degli ingredienti una chiara indicazione della presenza dell'additivo, giacché non avrebbe luogo la deroga di cui all'art. 20 del reg. UE 1169/11.

Ulteriore specificazione contenuta nel documento riguarda la possibilità di applicare il principio in questione anche all'ipotesi di additivi presenti in relazione al loro impiego in additivi, enzimi o aromi aggiunti nella preparazione di nutrienti.



© ICP

Carry over invertito (art. 18.1.c)

Tale principio rileva nella gran parte dei casi nella cessione di semilavorati tra operatori del settore alimentare, ma può riguardare anche l'ipotesi di talune miscele di ingredienti vendute ai consumatori finali come preparati che – tramite l'aggiunta di altri ingredienti e talune fasi di lavorazione – consentono la creazione domestica di taluni alimenti (ad esempio, pizze, torte ecc.).

Le Linee guida della Commissione europea precisano che in ogni caso tali prodotti devono essere corredati di idonea etichettatura che ne specifichi la destinazione di uso, le modalità di utilizzo e – se del caso – la concentrazione degli additivi contenuti, in modo tale da consentire all'utilizzatore un impiego corretto sia sotto il profilo operativo che sul piano della conformità ad eventuali norme di composizione.

Altra importante precisazione è che il principio del *carry over* invertito funziona esclusivamente in relazione ad ingredienti che divengono parte completa del prodotto finito, laddove non è ammesso per semilavorati che non siano oggetto di miscelazione (ad esempio, il preparato per crema nell'ambito di semilavorati venduti per la preparazione di torte farcite).

Il principio del *carry over* invertito funziona esclusivamente in relazione a ingredienti che divengono parte completa del prodotto finito

L'unico rilevante nodo da sciogliere, nelle Linee guida della Commissione europea, riguarda essenzialmente la possibilità che l'impiego di un ingrediente contenente un determinato additivo, in un prodotto composto per il quale è ammesso l'impiego dello stesso additivo, possa comportare il superamento dei limiti massimi fissati dal reg. CE 1333/08 con riferimento alla specifica categoria cui risulta ascrivibile il prodotto composto in questione. Su tale problematica verte il dibattito tra le rappresentanze dell'industria, che sottolineano come l'ammissibilità del superamento dei limiti appartiene alla tradizione ermeneutica europea *in auge* fin da quando esiste il principio del *carry over*, e la linea più restrittiva che le istituzioni europee sembrerebbero voler adottare.

