

ROLANDO CULTRERA

PRESIDENTE DELLA STAZIONE SPERIMENTALE PER L'INDUSTRIA
DELLE CONSERVE ALIMENTARI - PARMA (ITALIA)

56.

GLI ADDITIVI NELLE CONSERVE ALIMENTARI

Problemi di principio

La prima considerazione da svolgere in materia di conserve alimentari è che presso la pubblica opinione, in tutti i suoi strati, « conserva » e « conservativo » (per additivo) rappresentano una coppia intimamente e permanentemente allacciata.

L'attore maschile più impegnato in questo connubio, sempre secondo la pubblica credenza, sarebbe l'*acido salicilico*. Nuova prova, questa, della tenacità di certe tradizioni familiari, anche in un tempo nel quale le forze coesive della famiglia sono sottoposte a tanto rapido logorio. L'acido salicilico, infatti, è stato usato per diverse generazioni per *conservare* per l'inverno frutta e ortaggi di produzione estiva: pratica casalinga alla quale ancora oggi si attribuisce una certa importanza, là dove la dinamicità della vita moderna non ha divorato completamente le sonnacchiose ed un po' ammuffite consuetudini delle superstite « donne di casa ».

Poichè nessuno può più porre in dubbio la grande importanza degli alimenti conservati nella moderna organizzazione sociale, e la loro sempre più pressante indispensabilità per il vicino futuro, se si vuole combattere il problema della fame e realizzare anche un *buon livello alimentare medio* per tutti i popoli, occorre abbattere il radicato ed ingiustificato pregiudizio sopra indicato, operando su un vasto fronte ed impiegando efficaci tecniche di propaganda.

Il consumatore deve conoscere e deve essere convinto che il progresso tecnologico consente all'industria di produrre una larghissima gamma ed immense quantità di *conserve alimentari* con esclusivo impiego di fattori fisici (termico in prevalenza) accoppiati alla chiusura ermetica dei contenitori.

Il ricorso a mezzi di conservazione chimici avviene soltanto per un numero sparuto di prodotti, quando per particolari circostanze l'azione degli agenti fisici non può venire applicata e comunque in questi casi

il consumatore viene sempre scrupolosamente e chiaramente informato degli eccezionali trattamenti, perchè così impone la coscienza civile degli imprenditori e così prescrivono le leggi sanitarie dei paesi progrediti.

Ciò ovviamente non significa che anche tra i produttori ed i commercianti di conserve (come in ogni altro settore) non esistano persone dotate di scarso senso civico, se non addirittura di fraudolenta voracità.

Questa premessa vuole anche ammonire i responsabili della pubblica salute di non indulgere verso i colpevoli e segnalare ai legislatori l'inopportunità di consentire legalmente l'impiego di sostanze conservative e di additivi in genere, anche se questi *appaiono* privi di tossicità, quando il loro uso non sia giustificato dalla necessità di sottrarre al deterioramento, e quindi al consumo, alimenti che nessun altro razionale procedimento tecnologico potrebbe egualmente salvare.

Infatti l'azione dei pubblici poteri nei riguardi del problema degli additivi nelle conserve dovrebbe essere saldamente ancorata al principio del divieto assoluto di qualsiasi aggiunta di sostanze estranee (che non siano esse stesse alimenti) al fine di porre a disposizione del consumo il prodotto conservato con le proprietà organolettiche e nutritive più vicine possibili a quelle dell'alimento naturale od a quelle dell'alimento come abitualmente viene ingerito dopo i trattamenti nelle cucine domestiche.

Ovviamente ragioni tecnologiche, economiche, sociali, o soltanto di natura psicologica e di appetibilità, potranno consentire correzioni ed eccezioni ad un così drastico principio, purchè non sia mai posta in gioco, neppure in forma dubitativa, la salute del consumatore.

Perchè le eccezioni e le correzioni del principio risultino *veramente giustificate, sicuramente innocue e giustamente applicate* occorre tener conto di un certo numero di fattori che direttamente intervengono nel problema. Occorrerebbe, in primo luogo, definire in maniera chiara e precisa che cosa debba intendersi per *additivo*: la cosa risulta forse impossibile, per la molteplicità delle questioni che vi interferiscono e si sovrappongono. Se si vuole adottare una definizione restrittiva, si corre il rischio di escludere prodotti che in molti casi possono riuscire utili o indispensabili; una definizione larga e generica, d'altra parte, lascerebbe le porte aperte all'ingresso di spericolati, astuti ed incoscienti approfittatori, od anche ad operatori in buona fede.

Tra le disposizioni legislative dei vari paesi, la legge della Repubblica Federale Tedesca del 21 dicembre 1958, adotta una definizione di additivo che, pur non risolvendo tutti i casi possibili e pur prestandosi a diverse critiche, appare abbastanza soddisfacente. Essa dice: « Per additivo (ai sensi della legge) si intendono le sostanze che vengono aggiunte alle derrate alimentari e che non contengono idrati di carbonio digeri-

bili, grassi digeribili, proteine digeribili o, allo stato naturale, vitamine, provitamine e composti aromatizzanti o di sapidità, o il cui tenore in queste sostanze non è determinante per il loro impiego come derrate alimentari ».

In altre parole, mentre sono considerati additivi composti quali antifermentativi, antimuffa, coloranti, emulsionanti, antiossidanti, antibiotici, ecc., additivi non sono il saccarosio, il glucosio, l'olio, l'aceto, il cloruro sodico, ecc. (incidentalmente si può prospettare la possibilità di usare il vocabolo « ingrediente » per le sostanze che non sono e non svolgono funzioni di additivo).

Accolta tale definizione (pur con qualche riserva), la formulazione legislativa sull'impiego degli additivi, dovrà prevedere una lunga casistica (che risulterà fatalmente incompleta) per stabilire, almeno per le conserve di maggiore consumo, singole norme discriminatorie, o chiarificatrici.

Si apre qui un nuovo aspetto della questione, che può anche essere formulato in modo generale.

Vi sono degli additivi, infatti, che vengono aggiunti alle conserve per mascherare la scadente qualità delle materie prime impiegate, o per correggere difetti ed alterazioni provocati dai processi di fabbricazione (per incuria, per ignoranza, per indisponibilità di strumenti e macchine razionali): ad esempio l'impiego di acido ascorbico in prodotti che hanno subito eccessivo riscaldamento in presenza di ossigeno, l'aggiunta di coloranti a frutti naturalmente poco colorati per darvi l'aspetto di frutti più pregiati, ecc.

Applicazioni di questo tipo tendono tutte a dare al prodotto proprietà artificiose, costituiscono un inganno e rientrano quindi nel campo delle frodi, anche se nessuno dei trattamenti adottati risulta nocivo alla salute del consumatore.

Un diverso tipo di azione, che va differentemente qualificato, è quello che si mette in atto quando si ricorre all'uso di sostanze nocive, o comunque espressamente proibite dalle leggi, per raggiungere con semplici manipolazioni e poca spesa, risultati altrimenti acquisibili solo con l'applicazione di processi più razionali, comportanti però la disponibilità di impianti costosi e l'intervento di conoscenze tecniche specifiche. Esempio: la conservazione dei succhi di frutta con antifermentativi invece che con un processo di stabilizzazione termica.

Additivi possono essere impiegati, inoltre, non a scopo di frode, ma solo per prevenire inevitabili alterazioni che i prodotti possono subire anche se sottoposti a processi tecnologici razionali. Esempio: l'acido ascorbico nelle marmellate, nei succhi di frutta ed in tutti i casi in cui

può agire da antiossidante; la SO_2 nella preparazione della frutta secca nelle polpe destinate alla canditura ecc.; i nitrati nei preparati di carne.

Negli ultimi esempi l'additivo svolge sostanzialmente un compito di difesa delle proprietà naturali dell'alimento trattato; in altri casi analoghi (ricostituzione del colore) l'additivo può avere il solo scopo di rendere più gradevole all'occhio e più appetibile al palato un prodotto sano, con integre proprietà nutritive, che però ha perduto qualche esteriore richiamo valido ad allettare il consumatore; in altri casi ancora (glutammato sodico negli estratti per brodo e nelle zuppe preparate) gli additivi contribuiscono a dare alle conserve una spiccata sapidità, senza azioni nocive.

E' evidente come un'accorta legislazione debba adeguarsi alle esigenze della moderna tecnologia ed alle richieste dei consumatori e debba quindi tener conto delle diverse prospettive esemplificate, elaborando norme minuziose che, nella salvaguardia dei principi sanitari, non ostacolino senza giustificato motivo la produzione di prodotti alimentari anche pregiati.

Passiamo ora ad un'altra serie di considerazioni.

Dai cenni fatti, e da altre annotazioni che esporrò più avanti, si deduce che gli *additivi* impiegati nella preparazione di conserve non autorizzano a ritenere che solo queste abbiano il privilegio o l'infamia di avvalersi dei primi. Sostanze estranee alla composizione dell'alimento naturale vengono utilizzate per migliorare, correggere, esaltare, caratterizzare il sapore e l'aroma e l'aspetto di moltissimi cibi e bevande offerte al consumatore sotto le forme più varie, *senza essere conserve*.

Per richiamare solo qualche caso, accenno alla vastissima gamma dei prodotti dolciari, dei gelati, degli aperitivi, dei condimenti e di molte preparazioni abituali delle normali cucine di ristoranti, alberghi e collettività, senza escludere anche quanto avviene in molte cucine casalinghe.

Rispetto a certi settori che sfuggono totalmente o parzialmente al controllo delle autorità sanitarie, o comunque preposte ai controlli ed alla repressione delle frodi (si pensi alle manipolazioni dolciarie che avvengono in decine di migliaia di piccoli laboratori dove emulsionanti, conservativi chimici, coloranti, addensanti ed altro trovano libera ed arbitraria circolazione), le *conserve* presentano, se non altro, una precisa carta di identità, chiaramente impressa nei contenitori, per cui riesce facile individuare i colpevoli di frode e perseguirli a norma di legge.

Questo fatto rappresenta per se stesso una remora ad attività illegali, perchè costringe i frodatori ad agire per vie sotterranee, sempre relativamente sterili di risultati, o ad assumersi il rischio di grosse ed infamanti penalità.

Però, malgrado tale circostanza inducente ad una certa autodisciplina, si lamenta a buona ragione una eccessiva disparità di leggi per i diversi settori alimentari: in quello conserviero già vengono applicate norme relativamente severe e restrittive, che sono giuste per se stesse, e che debbono anzi essere urgentemente perfezionate e rese più rigide, ma che appaiono ingiuste rispetto all'arbitrio che si nota in altri campi. La legge deve affrontare con equità tutto il ventaglio delle attività produttive e commerciali che direttamente o indirettamente riguardano l'alimentazione dell'uomo, con una ben definita unicità di indirizzo, con organicità di norme, con inesorabilità di applicazione.

Il fatto che l'opinione pubblica nutra verso le conserve ingiustificati sospetti, non deve essere risolto mettendo a guardia di questi prodotti uno stuolo di carabinieri, sguarnendo altre necessarie vigilanze, poichè in questo modo non si tutela il consumatore, ma anzi si acuiscono le sue diffidenze, mentre i malfattori agiscono impunemente per altre strade.

Comunque io sono certo che la sana industria conserviera chiede pressantemente una giusta e severa legislazione: essa sa che soltanto attraverso una strada onesta e limpida potrà progredire e conquistare masse sempre più larghe di consumatori, i quali si rivolgono alle conserve non soltanto per un necessario risparmio di tempo, o per indisponibilità di prodotti freschi, ma per fiduciosa e giustificata convinzione.

Si è già detto che, pur nel rispetto del principio basilare della difesa della genuinità degli alimenti, per alcuni prodotti e in determinate circostanze, può essere ammesso o tollerato l'impiego di determinati additivi.

Al riguardo si condivide pienamente quanto previsto dalla legge 30 aprile 1962 circa l'elaborazione di *una lista positiva* degli additivi consentiti, da rivedere ed aggiornare annualmente, in stretta connessione con la definizione ed il perfezionamento dei metodi di ricerca e di analisi, in modo che i divieti non restino inoperanti per la mancanza o la imprecisione di sicuri metodi di indagine. La *lista positiva* è possibile ed auspicabile solo nel quadro di una organizzazione permanente, perchè altrimenti si correrebbe il rischio di arrestare la ricerca sperimentale e di soffocare nello stagno un settore, quale quello alimentare, che deve invece progredire con un ritmo adeguato agli altri sviluppi della società.

E' forse superfluo aggiungere che qualsiasi impiego di additivi ufficialmente autorizzati dev'essere disciplinato con cautela e precisione, specialmente per quanto si riferisce ai prodotti che possono valersene, alla quantità massima da usare di ciascun additivo ed alla non equivoca informazione e garanzia da dare al consumatore.

Particolare importanza riveste il problema delle *dosi consentite*: a parte la denunziata difficoltà (o impossibilità) di documentare con assoluta certezza la mancanza di tossicità diretta o indiretta, vicina o lontana, di un additivo che non sia costituente normale di alimenti tradizionali (vitamina C, acido glutammico, carotene, ecc.), nello stabilire le *dosi massime* (o la stessa autorizzazione di uso) di un determinato additivo, bisogna respingere le suggestioni e le argomentazioni interessate di coloro che si appellano alla *insignificante quantità* delle aggiunte ritenute necessarie, di fronte alla tolleranza dell'uomo verso lo stesso composto. Non va dimenticato, infatti, che non si possono prevedere e disciplinare le quantità e le varietà di alimenti che un individuo può ingerire in un solo giorno, o anche tutti i giorni per un tempo indefinibile: può così accadere che vengano ingerite in breve tempo, o con continuità (specialmente in una alimentazione monotona), dosi molto elevate di uno stesso additivo, o molteplici piccole dosi di additivi diversi, con conseguenze patologiche non facilmente accertabili e prevedibili.

NOTA

Un esame minuzioso di tutte le questioni concernenti l'impiego degli additivi nelle conserve alimentari, richiederebbe una trattazione ampia, complessa, e ricca di note critiche ed informative.

Questo compito non si presta ad un dibattito congressuale, mentre potrebbe essere più proficuamente assolto da un ristretto gruppo di esperti.

Pertanto io mi astengo dallo svolgere una trattazione particolareggiata. Informo però di aver predisposto una serie di appunti che potrebbero servire da guida per l'auspicabile esame in sede più propria e ristretta.

Depositerò questi appunti presso la Segreteria del Simposio.