



## ADITIVI ALIMENTARI

### Ce este aditivul alimentar?

Telefon : 0314 32 94 38

Aditivii utilizați în prezent la fabricarea alimentelor sunt cei prevăzuți în Ordinul comun 438/295/2002 pentru aprobarea Normelor privind aditivii alimentari destinați utilizării în produsele alimentare pentru consum uman, cu modificările și completările ulterioare, unde sunt stabilite grupele de aditivi funcție de rolul principal pe care îl îndeplinesc în produs.

În sensul normelor menționate prin "aditivi alimentari" se înțelege orice substanță care în mod normal nu este consumată ca aliment în sine și care nu este utilizată ca ingredient alimentar caracteristic, având sau nu o valoare nutritivă, prin a cărei adăugare intenționată la produsele alimentare în scopuri tehnologice pe parcursul procesului de fabricare, prelucrare, preparare, tratament, ambalare, transport sau depozitare a unor asemenea produse alimentare, devine sau poate deveni ea însăși sau prin derivații săi, direct sau indirect, o componentă a acestor produse alimentare.

### De ce sunt folosiți aditivii alimentari ?

Aditivii alimentari au un rol important la fabricarea pe cale industrială a produselor alimentare. În scopul ușurării proceselor de fabricație, ambalare, depozitare și transport, ameliorării calității de conservare și stabilitate a produselor cu efectul creșterii eficienței economice, a producției, **conservării valorii nutritive** și îmbunătățirii caracteristicilor senzoriale ale produselor alimentare.

Utilizarea aditivilor alimentari poate fi luată în considerare numai dacă se demonstrează că utilizarea propusă a aditivului comportă avantaje demonstrabile în beneficiul consumatorului, adică, trebuie făcută dovada pentru care se menționează în mod regulat cuvântul "necesitate". Utilizarea aditivilor alimentari trebuie să servească unuia sau mai multor din următoarele obiective:

- (a) să conserve calitatea nutritivă a produsului alimentar; o diminuare deliberată a calității nutritive a produsului alimentar se justifică numai dacă produsul alimentar nu constituie un element important într-un regim normal, sau dacă aditivul este necesar pentru producerea alimentelor destinate grupurilor de consumatori cu necesități nutriționale speciale;
- (b) să asigure ingredientele sau constituenții necesari pentru produsele alimentare fabricate, destinate grupelor de consumatori cu necesități nutriționale speciale;
- (c) să îmbunătățească conservarea sau stabilitatea unui aliment sau să-i îmbunătățească proprietățile organoleptice, cu condiția de a nu altera natura, substanța sau calitatea alimentului pentru a înșela consumatorul;
- (d) să ajute la fabricarea, prelucrarea, prepararea, tratamentul, ambalarea, transportul sau depozitarea alimentelor, cu condiția ca aditivul să nu fie folosit pentru a ascunde efectele utilizării materiilor prime defectuoase sau a metodelor indezirabile (inclusiv neigienice) pe parcursul oricăreia din aceste activități.

### Care sunt categoriile de aditivi?

Aditivii sunt împărțiți în grupe funcție de rolul pe care îl au la fabricarea produsului alimentar, de exemplu: **conservanți** care au rol în favorizarea păstrării produselor alimentare un timp mai îndelungat, evitând alterarea acestora; **antioxidanți** care previn alterarea prin rănțezire a grăsimilor din produsele alimentare, **coloranți** care sunt folosiți la îmbunătățirea aspectului produselor alimentare, **emulsificatori și stabilizatori** care ajută la formarea unor amestecuri stabile, care în mod normal nu ar fi posibil, precum amestecarea apei cu ulei; **antiaglomeranți** care previn sedimentarea unor ingrediente; **agenți de afânare** care sunt folosiți în brutărie pentru " creșterea produselor de brutărie";

## CATEGORII DE ADITIVI ALIMENTARI

Colorant	Acidifiant	Agent de întărire
Conservant	Corector de aciditate	Agent de umezire
Antioxidant	Antiaglomerant	Agent de sechestrare (de blocare)
Emulgator	Amidon modificat	Enzime
Sare de topire	Îndulcitor	Agent de încărcare
Agent de îngroșare	Agent de afânare	Gaz propulsor și gaz de ambalare
Gelifiant	Antispumant	
Stabilizator	Agent de glazurare	
Potențiator de arome	Ameliorator de făină	

### Aditivii alimentari – posibilități și limite în utilizare

Ordinul 438/295/2002 conține lista aditivilor alimentari admisi pentru a fi utilizați la fabricarea produselor alimentare destinate consumului uman .

Aditivii alimentari, precum “ acidul tartric”, “ clorura de potasiu”, “ lecitine”, “ acid acetic”, “ pectine” etc fac parte din grupa aditivilor “ general autorizați”, care pot fi utilizați la fabricarea produselor alimentare pe baza principiului "quantum satis" .

Principiul “ quantum satis” arată faptul că nu este stabilit un nivel maxim, aditivii fiind utilizați în conformitate cu bunele practici de fabricație, la un nivel care să nu depășească necesarul pentru obținerea efectului dorit și cu condiția să nu inducă în eroare consumatorul. Acest principiu nu este valabil în cazul unor produse alimentare menționate de ordin, precum : produse alimentare neprelucrate , miere, unt, zaharuri etc.

Pentru o serie de aditivi alimentari sunt stabilite limite maxime admise în produsele alimentare, dintre care exemplificăm : pentru produsele “muștar” și “ icre de pește” este admis un conținut maxim de coloranți de 300 mg/kg, pentru vinuri aromatizate , băuturi aromatizate pe bază de vin și cocktail-uri aromate din produse viti-vinicole este admis un conținut maxim de coloranți de 200 mg/l, iar pentru produsele de cofetărie un conținut maxim de coloranți de 300 mg/kg.

Utilizarea conservanților alimentari este admisă în cazul “ gemurilor, jeleurilor, marmeladelor și al altor produse similare cu un număr scăzut de calorii sau fără zahăr și al altor paste tartinabile pe bază de fructe “ în limita maximă de 500 mg/kg Ba ( benzoați) sau 1000 mg/kg Sa+Ba ( sorbați + benzoați), iar în cazul preparatelor din carne este admisă o limită maximă de 100 mg/kg nitrit de sodiu;

**Produsele alimentare pentru care nu este autorizată utilizarea coloranților sunt menționate în:**

### LISTA CU PRODUSELE ALIMENTARE PENTRU CARE NU SUNT AUTORIZAȚI COLORANȚII

1. Produse alimentare neprelucrate.
2. Toate apele îmbuteliate sau ambalate.
3. Lapte, semi-degroat și degroat, pasteurizat sau sterilizat (inclusiv sterilizare prin procedeul UHT) (nearomat)
4. Lapte cu ciocolată
5. Lapte fermentat (nearomat)
6. Lapte conservat (nearomat) conform legislației în vigoare
7. Lapte bătut și zară (nearomate)
8. Smântână și smântână praf (nearomată)
9. Uleiuri și grăsimi de origine animală sau vegetală
10. Ouă și produse pe bază de ouă conform legislației în vigoare
11. Făină și alte produse de morărit, amidon și feculă

12. Pâine și produse similare
13. Paste alimentare și gnocchi
14. Zahăr, inclusiv toate mono- și dizaharidele
15. Pastă și conserve de tomate
16. Sosuri pe bază de tomate
17. Suc și nectar de fructe conform legislației în vigoare și suc de legume
18. Fructe, legume (inclusiv cartofi) și ciuperci, în conservă sau deshidratate; fructe, legume (inclusiv cartofi) și ciuperci, prelucrate
19. Gemuri extra, jeleuri extra și piure de castane conform legislației în vigoare; cremă de prune uscate
20. Pește, moluște și crustacee, carne, păsări, vânat, precum și preparate din acestea, exclusiv mese preparate conținând aceste ingrediente
21. Produse din cacao și componente de ciocolată în produsele pe bază de ciocolată conform legislației în vigoare
22. Cafea prăjită, ceai, cicoare; extracte din ceai și cicoare; preparate din ceai, plante, fructe și cereale pentru infuzie, precum și amestecuri și preparate instant din aceste produse
23. Sare, substituenți de sare, condimente și amestecuri de condimente
24. Vin și alte produse conform legislației în vigoare
25. Korn, Kornbrand, băuturi spirtoase din fructe, țuică din fructe, Ouzo, Grappa, Tsikoudia de Creta, Tsipouro de Macedonia, Tsipouro de Thessalia, Tsipouro de Tyrnavos, Eau-de-vie de marc marque naționale luxembourgeoise, eau de vie de seigle marque naționale luxembourgeoise, London gin, conform legislației în vigoare
26. Sambuca, Maraschino și Mistra conform legislației în vigoare
27. Sangria, Clarea și Zurra conform legislației în vigoare
28. Oțet de vin
29. Alimente pentru sugari și copii mici conform legislației în vigoare, inclusiv alimente pentru sugari și copii mici cu sănătate precară
30. Miere
31. Malț și produse din malț
32. Brânză maturată și nematurată (nearomată)
33. Unt pe bază de lapte de oaie și capră

Ordinul 438/295/2002 mai cuprinde lista produselor alimentare la fabricarea cărora este admisă utilizarea unui număr limitat de aditivi din lista aditivilor general autorizați, dintre care exemplificăm : la fabricarea nectarurilor este admisă utilizarea acidului citric și a acidului lactic în proporții de max 5 g/l, la fabricarea gemului extra și jeleului extra se admite utilizarea pectinei în proporție « quantum satis » , la prelucrarea orezului de preparat rapid se admite utilizarea « mono și digliceride ale acizilor grași și esteri acetici ai mono și digliceridelor cu acizi grași în proporție « quantum satis », iar la Uleiul de măsline rafinat, inclusiv uleiul de turtă de măsline se admite utilizarea alfa-tocoferol în proporție maximă de 200 mg/l etc ;

Ordinul 438/295/2002 stabilește că prezența unui îndulcitor este autorizată, într-o serie de cazuri, dintre care exemplificăm :

- în produsele alimentare compuse fără adaos de zahăr sau cu valoare energetică redusă;
- în produsele alimentare dietetice compuse destinate unui regim hipocaloric;

### **Cum se recunosc aditivii în produsele alimentare?**

În conformitate cu prevederile Hotărârii Guvernului nr 106/2002, privind etichetarea alimentelor, cu modificările și completările ulterioare, act normativ armonizat cu legislația

europăană, înscrierea aditivilor se face prin menționarea denumirii categoriei urmată de numele specific sau codul numeric al Uniunii Europene , ex: acidifiant: acid citric sau acidifiant: E 330, colorant: E 142 sau colorant: verde S etc;

Conform literaturii de specialitate **codurile numerice precedate de litera “E”** specificate pe produsele alimentare indică faptul **că aditivii sunt testati și acceptati de către Uniunea Europeană acestia neperzentând pericol pentru sănătatea omului ( dacă sunt utilizați în proporțiile recomandate de specialiști).**

Pentru alimentele ce conțin unul sau mai mulți îndulcitori autorizați denumirea sub care se vinde produsul trebuie să conțină sintagma “ cu îndulcitori”.

Produsele alimentare care contin îndulcitorul “ aspartam” trebuie să aibă înscrisă pe etichetă mențiunea “ conține o sursă de fenilalanină”, iar în cazul produselor alimentare care conțin mai mult de 10% polioli mențiunea “ consumul în exces poate produce efecte laxative”.

Asociația Drepturilor Consumatorilor Din România

Telefon : 0314 32 94 38

