



CH-3003 Berna, UFSP

- Alle autorità cantonali di esecuzione della legislazione sulle derrate alimentari
All'Ufficio di controllo delle derrate alimentari del Principato de Liechtenstein
- Alle cerchie interessate

Codice della pratica: 410.0003-12/707116/

Vs. riferimento:

Ns. riferimento: RCH / MST / WIS

Liebefeld, 8 ottobre 2010

Lettera informativa n. 158: etichettatura e pubblicità dell'additivo costituito dai glicosidi steviolici

Gentili Signore, egregi Signori,

con la presente siamo lieti di fornirvi informazioni più approfondite sull'etichettatura e sulle possibilità consentite dalla legge per pubblicizzare l'additivo costituito dai glicosidi steviolici.

Quadro generale

I glicosidi steviolici vengono estratti dalla pianta *Stevia rebaudiana* Bertoni: si tratta di composti chimici contenuti nelle sue foglie, che hanno un sapore dolce. È per questo motivo che, in particolare in Sudamerica e in Asia, la pianta Stevia – chiamata anche «erba dolce» – e i suoi estratti vengono utilizzati per dolcificare gli alimenti. In Svizzera e nell'Unione europea questa pianta non ha ricevuto l'autorizzazione all'immissione sul mercato a scopi alimentari perché permangono dei dubbi sulla sua innocuità per la salute umana, non del tutto dimostrabile. Ciononostante la pianta Stevia viene venduta in varie forme e suscita vivo interesse presso i consumatori, che intravedono nei suoi estratti un possibile sostituto (non sintetico, naturale e, quindi, sano) ai comuni dolcificanti.

La situazione attuale

I dati scientifici disponibili non sono sufficienti per poter valutare positivamente l'innocuità per la salute umana dell'uso della pianta Stevia: per questo motivo non è permesso commercializzare a scopi alimentari né la pianta intera né le sue foglie; l'unica eccezione interviene quando è impiegata come ingrediente aggiunto al tè di erbe, sebbene in quantità estremamente ridotte¹.

¹ <http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04861/04972/index.html?lang=it>

Tramite estrazione e purificazione si possono eliminare le sostanze della pianta Stevia potenzialmente pericolose sotto il profilo tossicologico. Nel giugno del 2008 il «Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives (JECFA)» ha effettuato una valutazione (per l'uso quale additivo) dei glicosidi steviolici estratti dalla pianta Stevia. Il JECFA ha fissato la quantità (o livello) tollerabile di assunzione giornaliera (ADI = Acceptable Daily Intake) a 0 - 4 mg/kg di peso corporeo (espresso come steviol), e ha determinato la specifica relativa alla composizione dei glicosidi steviolici e alla loro purezza. Sulla scorta di questa valutazione, l'Ufficio federale della sanità pubblica (UFSP) ha deciso di rilasciare due autorizzazioni speciali, singole e provvisorie, per l'utilizzo del glicoside steviolico «rebaudioside A» e del glicoside steviolico «stevioside», conformemente all'articolo 2 capoversi 1 e 2 dell'ordinanza sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari (OAdd; RS 817.022.31). Le derrate alimentari in cui si utilizzano i glicosidi steviolici sono di solito alimenti dall'apporto energetico ridotto oppure scarso, rispettivamente alimenti privi di zuccheri o senza aggiunta di zuccheri. Inoltre, i glicosidi steviolici possono venire utilizzati anche in categorie di alimenti in cui è consentito usare anche altri edulcoranti e/o dolcificanti, come ad esempio nella maionese, nelle salse o nelle insalate confezionate e già condite. Per maggiori dettagli suggeriamo di consultare l'Allegato 7 OAdd.

Il nodo del problema

Benché gli additivi siano tra le sostanze meglio analizzate della nostra alimentazione e benché il loro uso sia autorizzato soltanto in quantità tali da poter escludere qualsiasi rischio per la salute della popolazione, essi hanno una pessima fama: il marketing alimentare evidenzia infatti l'assenza di additivi nei cibi, anziché la loro presenza (ad esempio, spesso sulle etichette si legge: «senza conservanti»). Invece, nel caso dei glicosidi steviolici vale il contrario: la pianta Stevia, da cui viene estratta la sostanza dolcificante, gode di un'ottima reputazione presso moltissimi consumatori, e l'industria alimentare non desidererebbe altro che poter pubblicizzare la presenza dell'additivo costituito dai glicosidi steviolici nei suoi prodotti, mettendone in risalto la derivazione appunto dalla pianta Stevia!

La produzione

Il procedimento standard per l'estrazione dei glicosidi steviolici prevede le seguenti fasi; in parte, tali fasi avvengono a temperature elevate e in condizioni di pH basso, e devono essere ripetute più volte:

- estrazione tramite alcol, acqua o soluzioni alcoliche;
- precipitazione chimica tramite aggiunta di sale;
- decolorazione con resine assorbenti;
- desalinazione con scambiatore di ioni;
- cristallizzazione tramite alcoli.

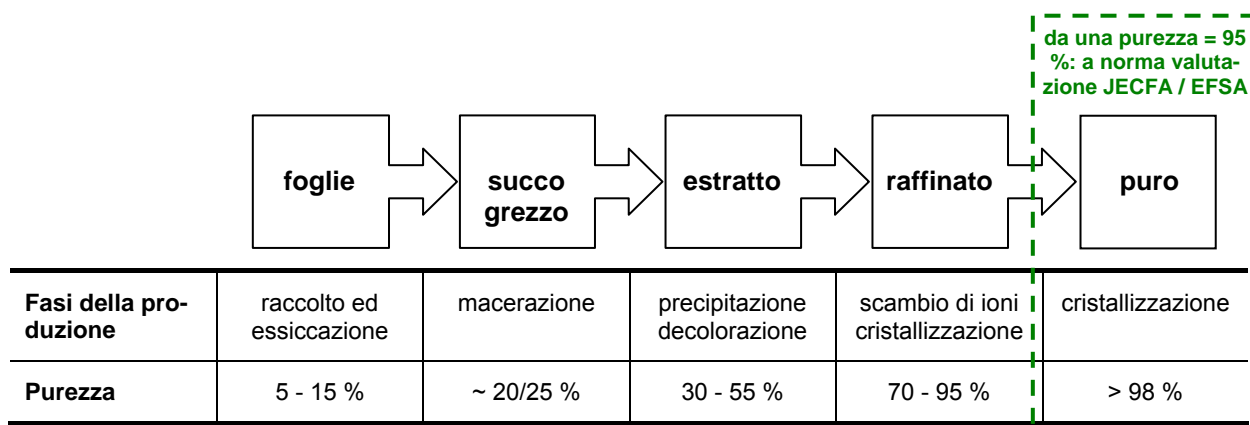


Figura 1: tabella che illustra il grado di purezza dei prodotti estratti dalla pianta Stevia²

Come si vede, è un procedimento molto complesso; e, in particolare durante la fase della precipitazione chimica, possono anche formarsi degli artefatti e degli isomeri.

² Kienle U. (2010) Welches *Stevia* hätten Sie denn gerne? Anbau und Herstellung - Perspektiven weltweit. J. Vebr. Lebensm. 5:241-250

Etichettatura e pubblicità

L'etichettatura e la pubblicizzazione delle derrate alimentari sono disciplinate dall'ordinanza sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari (OCDerr; RS 817.022.21); inoltre, nella fattispecie si applica anche l'articolo 10 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (ODerr; RS 817.02).

Qui di seguito figurano le norme di legge in materia di derrate alimentari che valgono in maniera speciale per i prodotti contenenti l'edulcorante/dolcificante costituito dai glicosidi steviolici:

- ▶ giusta l'articolo 6 capoverso 3 OCDerr, nell'**elenco degli ingredienti** l'additivo costituito dai glicosidi steviolici deve venire indicato oltre che con la denominazione della relativa categoria giusta l'Allegato 3 OCDerr, anche con la sua denominazione singola; ad esempio: «edulcorante (glicosidi steviolici)», «dolcificante (rebaudioside A)». Indicazioni quali ad esempio «rebaudioside A» (estratto della Stevia) oppure «rebaudioside A dalla Stevia» non sono consentite. È infine vietata anche la dichiarazione «edulcorante (Stevia)» perché non corrisponde al vero e, quindi, è ingannevole;
- ▶ accanto alla **denominazione specifica** deve esserci anche l'indicazione «con edulcorante/i», rispettivamente «con zucchero ed edulcorante/i», in conformità all'articolo 6 capoverso 9^{bis} OCDerr;
- ▶ i **preparati edulcoranti (edulcoranti da tavola)** venduti in quanto tali ai consumatori devono ottemperare ai requisiti sanciti dall'articolo 39 OCDerr.

Le denominazioni utilizzate per le derrate alimentari, nonché i dati e le informazioni, le illustrazioni, le immagini o le fotografie, i rivestimenti esterni, gli imballaggi, le scritte sui rivestimenti e sugli imballaggi, i tipi di presentazione o le pubblicità devono corrispondere al vero, rispettivamente non devono indurre in inganno in particolare sulla natura, la provenienza, la fabbricazione, il tipo di produzione, la composizione, il contenuto e la conservabilità delle derrate alimentari in questione.

Qui di seguito – a guisa di esemplificazione e a vostro uso – riportiamo varie affermazioni pubblicitarie, analizzandole singolarmente per verificare se rispettano l'articolo 10 ODerr. Le formulazioni con il quadratino verde sono consentite per pubblicizzare prodotti contenenti glicosidi steviolici; invece, quelle con il quadratino rosso non ottemperano alle norme di legge. L'elenco non è esaustivo; inoltre la medesima verifica può applicarsi anche a formulazioni pubblicitarie simili.

Affermazione pubblicitaria	Responso del controllo
<ul style="list-style-type: none">• adatto per i diabetici	<input checked="" type="checkbox"/> I requisiti imposti agli alimenti nel cui caso è giustificato l'uso dell'affermazione pubblicitaria «adatto per i diabetici» figurano all'articolo 13 dell'ordinanza sugli alimenti speciali (RS 817.022.104).
<ul style="list-style-type: none">• con glicosidi steviolici• con rebaudioside A	<input checked="" type="checkbox"/> Quest'affermazione pubblicitaria è consentita a condizione che tali sostanze siano davvero presenti nell'alimento.
<ul style="list-style-type: none">• con glicosidi steviolici della Stevia• con edulcorante/dolcificante costituito da glicosidi steviolici della Stevia	<input checked="" type="checkbox"/> Quest'affermazione pubblicitaria corrisponde al vero.

<ul style="list-style-type: none"> • il meglio dal Sudamerica 	<p>☒ Quest'affermazione pubblicitaria è ingannevole: infatti, non si capisce bene perché i glicosidi steviolici siano «il meglio dal Sudamerica». Più in generale è vietato pubblicizzare un prodotto con indicazioni che inducono a far credere che un alimento abbia un valore superiore alle sue caratteristiche oggettive. Inoltre, più dell'80 per cento delle piante Stevia è coltivato in Cina.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • con dolcificante/edulcorante sano 	<p>☒ Tutti gli additivi autorizzati sono innocui per la salute umana se assunti attenendosi alle dosi massime prescritte. È inoltre vietato fornire indicazioni che inducono a far credere che un alimento abbia proprietà speciali, mentre tutti gli alimenti paragonabili presentano esattamente le stesse caratteristiche. Nessun alimento deve infine danneggiare la salute umana: per determinare se esiste un rischio per la salute, è determinante la quantità assunta, e non il tipo di alimento in questione.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • con dolcificante naturale • dolcificato in maniera naturale • dolcificato in maniera naturale con estratto della Stevia • dolcificato con ingredienti naturali • dolcificato con un prodotto della natura: la Stevia • dolcificante naturale/edulcorante naturale • i glicosidi steviolici sono naturalmente presenti nelle foglie della Stevia • l'edulcorante composto da glicosidi steviolici è naturalmente presente nelle foglie della Stevia 	<p>☒ Quest'affermazione pubblicitaria va considerata ingannevole. «Naturale» significa «dato dalla natura» oppure «allo stato naturale». L'uso della formula «dolcificato in maniera naturale» è appannaggio di quei prodotti che, già per natura, contengono zucchero oppure che vengono dolcificati con alimenti precedentemente non modificati nelle loro qualità caratteristiche (ad es. concentrato di succo di frutta oppure miele). Inoltre, i glicosidi steviolici vengono fabbricati in condizioni fisico-chimiche estreme. Secondo la bibliografia scientifica, in tali condizioni non è escluso che le sostanze possano anche subire trasformazioni chimiche.</p> <p>I glicosidi steviolici non sono presenti per natura in nessuna derrata alimentare: vi vengono invece aggiunti «artificialmente» dall'uomo.</p> <p>Con la denominazione «naturale» si presuppone qualcosa di migliore o di più sano; tuttavia, occorre tenere presente che, nel caso degli additivi e ai fini della valutazione del loro rischio per la salute umana, l'informazione circa la fonte da cui derivano è influente. È infine vietato pubblicizzare un prodotto con indicazioni che inducono a far credere che un alimento abbia un valore superiore alle sue caratteristiche oggettive.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • dolcificato con la Stevia • con la Stevia 	<p>☒ A venire impiegati come edulcorante/dolcificante sono i glicosidi steviolici (fabbricati con procedimenti molto lunghi e complessi), e non l'intera pianta Stevia in quanto tale: di conseguenza, questo tipo di affermazione pubblicitaria va considerato ingannevole.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • con estratto della Stevia • contiene estratto della pianta Stevia 	<p>☒ Fondamentalmente, quando si parla di «estratto» è lecito attendersi un succo estratto, tramite omonima procedura, da piante, verdure ecc.: questo succo può venire reso successivamente ancora più concentrato per mezzo di ulteriori procedimenti fisici, come la filtrazione o l'evaporazione.</p> <p>Il procedimento standard per l'estrazione dei glicosidi steviolici comporta una procedura molto lunga e complessa (vedi sopra), durante la quale non è escluso che si formino anche artefatti e isomeri. Nel caso della produzione di glicosidi steviolici altamente puri, non è quindi più lecito parlare di «estrazione semplice». Quest'affermazione pubblicitaria è dunque ingannevole.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • con estratto della Stevia da coltivazione biologica • con edulcorante/dolcificante biologico 	<p>☒ Per la parte dell'affermazione pubblicitaria riguardante la parola «estratto», vedi sopra.</p> <p>Gli additivi tra i quali figurano anche i glicosidi steviolici non ottemperano ai requisiti sanciti nell'ordinanza sull'agricoltura biologica e la designazione dei prodotti e delle derrate alimentari ottenuti biologicamente (ordinanza sull'agricoltura biologica; RS 910.18): di conseguenza essi non possono venire pubblicizzati con l'aggettivo «biologico».</p> <p>Inoltre, secondo l'ordinanza sull'agricoltura biologica non è permesso utilizzare glicosidi steviolici per la produzione di derrate alimentari biologiche soggette a lavorazione.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • con edulcorante/dolcificante dalla Stevia • edulcorante/dolcificante dalla pianta Stevia 	<p>☒ A differenza dell'esempio citato in precedenza («con edulcorante/dolcificante costituito da glicosidi steviolici della Stevia»), nel presente caso l'affermazione pubblicitaria induce a far credere che viene usata tutta la pianta Stevia per dolcificare il prodotto. Invece, visto che a venire impiegate sono soltanto alcune sostanze isolate, quest'affermazione pubblicitaria è ingannevole.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • conosciuto da secoli dagli antichi abitanti del Brasile e del Paraguay 	<p>☒ Gli antichi abitanti di quelle regioni non utilizzavano i glicosidi steviolici sottoposti a purificazione fisico-chimica, bensì l'intera pianta Stevia: per questo motivo, il paragone non è lecito.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • senza edulcoranti/dolcificanti artificiali • senza additivi artificiali 	<p>☒ Vedi le osservazioni sopracitate riguardo all'aggettivo «naturale». A livello di additivi, eccetto per gli aromi, non viene fatta nessuna distinzione tra additivi naturali e additivi artificiali: tutti gli additivi devono infatti ottemperare agli stessi requisiti tecnologici e tossicologici. Per questo motivo, l'informazione circa la fonte da cui derivano è influente.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • senza additivi 	<p>☒ Quest'affermazione è ingannevole. I glicosidi steviolici vengono appositamente aggiunti agli alimenti per motivi tecnologici (come edulcorante/dolcificante), e rientrano nella categoria degli additivi.</p>

<ul style="list-style-type: none"> • approvato dall'UFSP • controllato e autorizzato dall'UFSP • verificato dall'UFSP 	<p>☒ I richiami pubblicitari all'autorizzazione rilasciata dall'UFSP sono vietati giusta l'articolo 10 capoverso 2 lettera h ODerr.</p>
<ul style="list-style-type: none"> • un miracolo/portento della natura 	<p>☒ Per le valutazioni delle affermazioni pubblicitarie che usano le parole «natura/naturale», vedi sopra. Inoltre in questo caso non è ben chiaro perché un prodotto contenente glicosidi steviolici debba essere considerato «miracoloso». È inoltre vietato fornire indicazioni sugli effetti o le qualità di un alimento che (secondo lo stato attuale della scienza) esso non possiede affatto, oppure che non sono sufficientemente comprovati e sicuri a livello scientifico (art. 10 ODerr).</p>

Anche per quanto riguarda le illustrazioni, le immagini o le fotografie, è necessario attenersi a quanto sancito dall'articolo 10 ODerr. Come già spiegato in precedenza, a essere usata non è l'intera pianta, ma i glicosidi steviolici da essa ricavati. Di conseguenza, sono da considerarsi ingannevoli le indicazioni di tipo visivo (compresi gli elementi grafici o i simboli di ogni genere raffiguranti la pianta Stevia o le sue foglie), con le quali viene illustrata, suggerita oppure espressa, anche solo in maniera indiretta, la presenza della pianta negli alimenti contenenti glicosidi steviolici.

Ringraziandovi per la cortese attenzione, vi porgiamo distinti saluti.

Capo dell'Unità di direzione protezione dei consumatori

dott. Roland Charrière
Direttore supplente