

16 NOVEMBRE 2011

N. 6

**Approvato l'utilizzo della STEVIA REBAUDANA come
 DOLCIFICANTE**

Si ritiene opportuno trasmettere la comunicazione gentilmente inviata dalla S.I.S.T.E. ,
 concernente l'approvazione dell'utilizzo della STEVIA REBAUDANA come
 dolcificante.

Oggetto: Alimenti – STEVIA REBAUDANA approvato l'utilizzo come dolcificante.

Vi informiamo che con il **REGOLAMENTO (UE) N. 1131/2011 DELLA
 COMMISSIONE** dell'11 novembre 2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale
 serie L 295 del 12 novembre 2011, è stato ufficialmente approvato l'utilizzo in
 Europa dei glicosidi steviolici come dolcificanti negli alimenti.

Il nuovo regolamento **modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008
 del Parlamento europeo e del Consiglio** che ha istituito l'elenco dell'Unione degli
 additivi alimentari autorizzati negli alimenti e le condizioni del loro utilizzo. Per i
glicosidi steviolici sono fissate specifiche condizioni di impiego per ognuna delle
 categoria di alimenti individuati.

Questo costituisce l'ultimo atto di una complessa vicenda iniziata negli anni '90,
 allorché si cominciò a parlare anche in Europa del possibile impiego, come
 dolcificante, della Stevia rebaudiana e dei suoi derivati.

La Stevia rebaudiana Bertoni o più comunemente Stevia, deve il suo nome al botanico
 svizzero Moisés Santiago Bertoni che per primo la descrisse un'erba nativa del Centro
 e del Sud America e appartiene alla famiglia delle Asteraceae (Compositae). Le foglie
 contengono glicosidi steviolici, che hanno un sapore dolce, motivo per il quale la pianta
 viene utilizzata da secoli nell'America del Sud come dolcificante tradizionale, aggiunto a
 tisane e altre bevande. Il possibile impiego come dolcificante avviene in forme diverse,
 che è necessario evidenziare.



Da un lato sono tradizionalmente impiegate in virtù del loro sapore dolce direttamente le **foglie e la pianta**. Dall'altro sono utilizzati come dolcificanti i **glicosidi steviolici** estratti dalle foglie. I glicosidi principali sono lo stevioside e il rebaudioside A, i quali hanno un potere dolcificante 200-300 volte più elevato dello zucchero e sono privi di calorie.

L'autorizzazione come dolcificante, oggi ufficializzata, riguarda solo gli estratti dalle foglie della pianta, ovvero i glicosidi steviolici e non le foglie tal quali per le quali è stata da tempo sottoposta all'EFSA, finora senza alcuna risposta, la richiesta di valutazione come Novel food.

Nel 1999, la Commissione Europea aveva negato l'autorizzazione per l'utilizzo come alimento o, ingrediente per alimenti, delle piante di Stevia e delle sue foglie essiccate, a causa di una sicurezza non sufficientemente provata.

Nel 2008, grazie ad una serie di iniziative, gli esperti del JECFA (Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives) hanno dichiarato sicuro l'uso dello steviolo puro ($\geq 95\%$) per il consumo umano, definendo accettabile un apporto giornaliero di 0-4 mg/kg per peso corporeo.

L'EFSA (Autorità europea per la sicurezza alimentare) ha successivamente valutato la sicurezza dei glicosidi steviolici, esprimendo il 10 marzo 2010 il suo parere che stabilisce una dose giornaliera ammissibile (DGA) per i glicosidi steviolici, espressa in equivalenti steviolici, di 4 mg/kg di peso corporeo al giorno¹⁾.

Secondo stime prudenti dell'esposizione ai glicosidi steviolici negli adulti e nei bambini, si è ritenuto probabile il possibile superamento della DGA ai livelli massimi di utilizzo proposti.

Nel gennaio 2011, a seguito di una richiesta di revisione degli utilizzi che tenesse conto della prima conclusione, EFSA ha pubblicato una dichiarazione su una nuova valutazione dell'esposizione che ha portato a conclusioni molto simili, vale a dire che la DGA può essere superata, negli adulti e nei bambini, se i dolcificanti vengono utilizzati ai livelli massimi.

Tenendo conto degli impieghi proposti rivisti e dei livelli d'impiego presentati dall'industria, l'EFSA ha calcolato l'esposizione ai glicosidi steviolici contenuti in varie categorie di alimenti tra cui bevande analcoliche aromatizzate che, viste le abitudini di consumo alimentare, sarebbero tra le principali fonti di esposizione ai glicosidi steviolici sia per gli adulti che per i bambini. Per il calcolo dell'esposizione l'EFSA ha usato i dati di diverse banche dati sul consumo di prodotti alimentari.

Per i forti consumatori le stime di esposizione riviste ai glicosidi steviolici restano superiori alla DGA stabilita di 4 mg per kg di peso corporeo. Per i bambini europei (di età compresa tra 1 e 14 anni) l'esposizione varia da 1,7 a 16,3 mg/kg p.c./giorno; e per gli adulti le stime di esposizione riviste variano da 5,6 a 6,8 mg/kg p.c./giorno.

Nel suo parere l'Autorità ha espresso la DGA per i glicosidi steviolici in equivalenti steviolici. Anche l'esposizione ai glicosidi steviolici attraverso la dieta alimentare è stata espressa in equivalenti steviolici. È per tale ragione che anche i livelli massimi di utilizzo autorizzati sono espressi in equivalenti steviolici. I livelli massimi di glicosidi steviolici sono espressi come la somma di tutti i glicosidi steviolici menzionati nelle specifiche e possono essere convertiti in equivalenti steviolici utilizzando i fattori di conversione indicati nelle specifiche dell'opinione EFSA¹⁾.

L'impiego di glicosidi steviolici come dolcificanti è stato autorizzato ai livelli massimi di utilizzo appropriati per le diverse categorie di alimenti compresi gli integratori alimentari differenziati, a loro volta, tra "Integratori alimentari in forma solida, comprese capsule, compresse e pastiglie simili" Integratori alimentari in forma liquida" e "Integratori alimentari sotto forma di sciroppo o di pastiglie da masticare".

Al fine di prendere visione delle condizioni di utilizzo previste per le diverse categorie di alimenti riportiamo in allegato alla presente circolare il Regolamento 1131/11 in forma integrale.

Il regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, ovvero il 2 dicembre.

¹⁾Scientific Opinion of the Panel on Food Additives and Nutrient Sources added to food on the safety of steviol glycosides for the proposed uses as a food additive (Parere scientifico del gruppo di esperti scientifici sugli additivi alimentari e sulle fonti di

nutrienti aggiunte agli alimenti relativo alla sicurezza dei glicosidi steviolici per gli impieghi proposti come additivo alimentare).
The EFSA Journal (2010); 8(4):1537.

Commento

Siamo certi che la liberalizzazione del utilizzo come dolcificante dei derivati della Stevia rebaudiana possa rappresentare un momento di svolta per l'intero settore alimentare, oltre che una eccellente opportunità per il settore agricolo e l'industria di trasformazione.

I glucosidi steviolici oltre a costituire un validissimo sostituto dello zucchero negli alimenti "light", perché privi di calorie, possono rappresentare un'alternativa a molti dei dolcificanti oggi utilizzati, per i quali i dubbi avanzati dalla comunità scientifica sulla loro insicurezza, vera o presunta, hanno notevolmente inficiato la fiducia dei consumatori.

Gli estratti della Stevia rappresentano inoltre un'eccellente possibilità per migliorare la dieta di diversi soggetti intolleranti allo zucchero e ai dolcificanti di sintesi perché affetti da gravi e varie patologie; e questo, insieme a quelli prima descritti, è uno dei motivi per cui la nostra associazione si è fatta parte attiva nelle iniziative di carattere scientifico che hanno portato alla approvazione in Europa dei glicosidi steviolici come dolcificanti degli alimenti e non solo.

Molti cordiali saluti.

Segretario Generale

Marinella Trovato

