

Prosegue la campagna Safe2Eat, Focus sugli Additivi



Per il quinto anno consecutivo, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) e il Ministero della Salute hanno lanciato la campagna di comunicazione **Safe2Eat** con l'**obiettivo** di far crescere la

fiducia dei consumatori nella sicurezza alimentare nell'ambito dell'UE, informando e **sensibilizzando i cittadini italiani**, per promuovere la capacità di prendere decisioni informate relative alle scelte alimentari di ogni giorno aumentando la consapevolezza su ciò che avviene nelle fasi di preparazione e conservazione dei cibi e al tempo stesso evidenziando **il ruolo fondamentale della scienza** e delle direttive formulate dagli **esperti dell'EFSA**, grazie alle quali il cibo sulle nostre tavole è controllato e sicuro.

Quest'anno la campagna in Italia è partita ad aprile concentrandosi sui focolai di malattie a trasmissione alimentare attribuibili ad alimenti di origine non animale, ovvero vegetale, meglio conosciuti come ANOA, e **da settembre prosegue informando sugli additivi alimentari**.

Cosa sono gli **ADDITIVI**

Gli additivi alimentari sono sostanze che vengono aggiunte intenzionalmente agli alimenti con uno scopo tecnologico preciso, come migliorare la conservazione, il gusto, l'aspetto o la stabilità del prodotto. Prima di essere autorizzati all'uso, sono sottoposti a una rigorosa valutazione di sicurezza da parte dell'EFSA e successivamente approvati dalla

Commissione Europea.

Solo dopo queste verifiche entrano a far parte di una lista ufficiale, chiamata "**lista positiva**", che ne consente l'impiego.

Ogni additivo alimentare utilizzato deve essere di grado alimentare con una propria "**carta d'identità**", che ne definisce specifiche caratteristiche e requisiti di purezza previsti dai regolamenti europei.

Identificato da una sigla composta dalla lettera "E" seguita da un numero, deve essere sempre indicato in etichetta. Alcuni additivi sono sostanze naturali, come la vitamina C (E 300) e la pectina (E 440), presenti nella frutta, la lecitina contenuta nel tuorlo d'uovo (E 322) o il licopene nei pomodori (E 160d), mentre altri additivi possono derivare da fonti animali, come l'acido carminico (E 120), estratto dagli esemplari di sesso femminile della cocciniglia, o essere sintetizzati chimicamente (ad es. E 123/amaranto, E 160d(i)/licopene sintetico).

Gli additivi si distinguono per funzione: i coloranti (E 100–E 199), i conservanti (E 200–E 299) prolungano la durata degli alimenti, impedendo o rallentando il deterioramento; gli antiossidanti e i correttori di acidità (E 300–E 399) inibiscono, i primi, possibili variazioni da parte dei prodotti alimentari, come ad esempio come l'irrancidimento o le variazioni di colore, i secondi agiscono stabilizzando il grado di acidità e basicità di un prodotto sia ai fini del gusto che della conservazione e aiutano a mantenere il corretto equilibrio acido-base. Esistono additivi, identificati da altre sigle, utilizzati per altre necessità tecnologiche, legate al processo produttivo.

L'uso degli additivi è regolamentato a livello europeo: le norme stabiliscono esattamente quali additivi possono essere utilizzati, in quali alimenti e in quali quantità. In Italia,

il rispetto di queste norme viene verificato dal Ministero della Salute attraverso il **Piano Nazionale Additivi Alimentari (2020-2024)**, che prevede controlli ufficiali su circa 1840 campioni l'anno, con una percentuale media di non conformità pari all'1,16%. Questi dati confermano che l'uso degli additivi alimentari è sottoposto a controllo e ne assicura l'uso corretto nel rispetto delle norme per garantire la qualità e la conservazione dei prodotti alimentari ([Link](#))

Gli additivi sono sempre inclusi negli elenchi degli ingredienti degli alimenti in cui sono utilizzati.

Secondo **Camilla Smeraldi**, tossicologa presso l'EFSA: *«Tutti gli additivi alimentari sono sottoposti a valutazione per accertare che possano essere consumati in sicurezza. I consumatori possono essere certi che queste sostanze soddisfano rigorose norme di sicurezza».*

Gli aspetti da considerare durante la scelta degli alimenti

In base a un'indagine Ipsos sull'impatto della campagna Safe2Eat 2024, per i consumatori il sapore è al primo posto con il 56 %, seguito dal costo con il 50 % e, successivamente, la durata di conservazione con il 37 %. Tuttavia, le scelte alimentari si stanno evolvendo: **il 40 % delle persone coinvolte nella campagna ora tiene attivamente conto della sicurezza alimentare quando fa acquisti**, rispetto al 35 % del grande pubblico.

Un aspetto rimane costante: **la sicurezza alimentare**. Indipendentemente dai fattori che ne influenzano le scelte, gli europei possono fidarsi del fatto che il cibo sulla loro tavola soddisfa alcuni degli standard di sicurezza più elevati al mondo. Grazie al rigoroso sistema di sicurezza alimentare dell'UE, i cittadini sanno da dove proviene il cibo, com'è prodotto e cosa contiene, garantendo così la trasparenza e la sicurezza a ogni pasto.

La campagna Safe2Eat

La campagna Safe2Eat si rivolge al pubblico in generale, da coloro che hanno un elevato livello di consapevolezza e preoccupazioni limitate in merito alla sicurezza alimentare a chi è più preoccupato e meno informato. Lo stile comunicativo è dunque pensato per essere informativo e chiaro, mantenendo al contempo un tono rassicurante, positivo e dinamico.

La campagna, che durerà fino a metà novembre, si rivolge in particolare ai cittadini tra i 18 e i 55 anni, e utilizza un linguaggio semplice, intuitivo e accattivante.

Le attività previste per la promozione della campagna includono ufficio stampa, media partnership, influencer marketing e programmatic advertising.

Partecipazione

L'ampio ventaglio di iniziative della campagna Safe2Eat si svolge a livello europeo e nazionale nell'arco dell'anno. I consumatori sono invitati a visitare il [sito web ufficiale della campagna](#), prendendo visione dei materiali didattici e interagendo con i contenuti della campagna sui social media utilizzando l'hashtag #Safe2EatEU.