



## Prodotti alimentari innovativi

# Anche il latte è un *novel food*?



© Natalya Antoshchenko - Fotolia.com

petente dello Stato membro, che pubblica una relazione di valutazione iniziale; successivamente la Commissione europea acquisisce il parere scientifico dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) di valutazione sulla sicurezza alimentare del latte trattato con raggi UV quale nuovo prodotto alimentare. Il risultato favorevole è stato pubblicato con la Decisione di Esecuzione (UE) 2016/1189 della Commissione del 19 luglio 2016 che autorizza

l'immissione sul mercato del latte trattato con raggi UV quale nuovo prodotto alimentare a norma del Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio. Nel caso specifico, la società produttrice Dairy CREST Ltd (Regno Unito) ha determinato di produrre ed è stata autorizzata all'immissione in commercio nell'Unione europea di "latte trattato con raggi UV", definito come latte vaccino (intero e parzialmente scremato) sottoposto a un trattamento con radiazione ultravioletta (UV) tramite flusso turbolento dopo la pastorizzazione. Il trattamento del latte pastorizzato con radiazione UV determina un aumento delle concentrazioni di vitamina D3 (colecalciferolo) dovuto alla trasformazione del 7-diidrocolesterolo in vitamina D3.

Lo scopo è di aumentare il contenuto di vitamina D3 nel latte trattato con raggi UV, per prevenire carenze e deficit alimentari nella popolazione umana adulta. Infatti, la vitamina D è presente naturalmente in quantità apprezzabili solo in alcune specie ittiche (in particolare, olio di fegato di merluzzo); in commercio ci sono cereali, succhi frutta, prodotti vegetali a base di soia arricchiti con vitamina D3. La vitamina D3 è l'unica vitamina che viene trasformata nel corpo umano, mediante la luce solare, a partire dai suoi precursori; è fondamentale per l'assorbimento di calcio e fosforo e nel metabolismo osseo.

Il nuovo prodotto alimentare pertanto è posto in commercio, nel rispetto dei criteri del Regolamento 1169/2011 "informazioni sugli alimenti per i consumatori", con la denominazione sull'etichettatura di "latte trattato con raggi UV" e deve essere accompagnata dalla dicitura

"contiene vitamina D prodotta attraverso il trattamento con raggi UV" o "latte contenente vitamina D risultante dal trattamento con raggi UV", in quanto presente un significativo quantitativo di vitamina D3 nei limiti previsti dall'Allegato II della Decisione N. 2016/1189. Si precisa che in commercio sono già ammessi nuovi prodotti alimentari a base di latte che rientrano nella definizione di *novel food*, quali latte fermentato addizionato di fitosteroli per il controllo del valore di colesterolo nella popolazione umana. ▲

Massimo Meazza<sup>1</sup>

1. Gruppo di Lavoro World Food Simevep.

Recentemente è stata pubblicata dai media la notizia dell'ammissione al consumo umano di latte trattato con raggi ultravioletti ricco di vitamina D3, definito "*novel food*".

Per approfondire l'argomento occorre precisare cosa si intende per "*novel food*": sono definiti prodotti alimentari nuovi e innovativi o derivati dall'applicazione di nuovi processi di produzione e tecnologie, nonché di alimenti tradizionalmente consumati al di fuori dell'Unione europea.

La Commissione europea disciplina i *novel food* come "i nuovi alimenti o i nuovi ingredienti alimentari, disciplinati dalla legislazione alimentare comunitaria con il Regolamento (CE) 258/97, tutti quei prodotti, ingredienti e sostanze alimentari per i quali non è dimostrabile un consumo 'significativo' al 15 maggio 1997 all'interno dell'Unione europea (Ue)".

È prevista una specifica procedura di Autorizzazione europea con la quale la ditta produttrice notifica la richiesta all'Autorità sanitaria com-

za l'immissione sul mercato del latte trattato con raggi UV quale nuovo prodotto alimentare a norma del Regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento europeo e del Consiglio.

Nel caso specifico, la società produttrice Dairy CREST Ltd (Regno Unito) ha determinato di produrre ed è stata autorizzata all'immissione in commercio nell'Unione europea di "latte trattato con raggi UV", definito come latte vaccino (intero e parzialmente scremato) sottoposto a un trattamento con radiazione ultravioletta (UV) tramite flusso turbolento dopo la pastorizzazione. Il trattamento del latte pastorizzato con radiazione UV determina un aumento delle concentrazioni di vitamina D3 (colecalciferolo) dovuto alla trasformazione del 7-diidrocolesterolo in vitamina D3.

Lo scopo è di aumentare il contenuto di vitamina D3 nel latte trattato con raggi UV, per prevenire carenze e deficit alimentari nella popolazione umana adulta. Infatti, la vitamina D è presente naturalmente in quantità apprezzabili solo in alcune spe-



## CONVEGNO NAZIONALE



Bergamo, 28 ottobre 2016

**Ore 9,00**

**Salute di apertura**  
Antonio Sorice, Presidente SIMEVEP  
Mara Azzi, Direttore Generale ATS BG  
Giorgio Gori, Sindaco di Bergamo  
Mara Chiara Gacchi, Deputata, Relatrice della Legge sullo spreco alimentare

**Sono stati invitati**  
Ministro della Salute, Beatrice Lorenzin  
Ministro delle politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Maurizio Martina  
Ministro dell'Ambiente, Gian Luca Galotti  
Sottosegretario Ministero della Salute, Vito De Filippi  
Presidente Regione Lombardia, Roberto Maroni

**Ore 10,00-13,30 TAVOLA ROTONDA**

**Moderatore**  
Raffaella Cecaroni, giornalista Sky TV 24

**SIVuMP**  
Aldo Grasselli, Segretario Nazionale

**SIMEVEP**  
Maurizio Ferri, Coordinatore Scientifico

**Associazione Italiana Allevatori**  
Roberto Nocentini, Presidente

**Assalzoop**  
Alberto Aloidi, Presidente

**Coldiretti**  
Emanno Coppola, Responsabile Ufficio Qualità e Certificazioni

**Federdistribuzione**  
Stefano Crippa, Direttore Area Comunicazione e Ricerche

**Fiesca-Confesercenti**  
Gian Paolo Angelotti, Presidente

**Banca Alimentare**  
Marco Lucchini, Direttore Generale

**Caritas Italiana**  
don Claudio Visconti, Direttore della Caritas diocesana di Bergamo

**Last minute market**  
Luca Falasconi, Docente Università di Bologna

**Università degli Studi di Scienze Gastronomiche**  
Silvio Barbero, Fondatore Slow Food

**Coop Lombardia**  
Valter Molinaro, Responsabile Innovazione e Gestione Servizi

**SISVet**  
Bartolomeo Biolatti, Presidente

**SIN**  
Emilia Guberti, Giunta Esecutiva

**Conclusioni**  
Antonio Sorice, Presidente SIMEVEP

## IL CIBO CHE NON NUTRE NESSUNO

Le tante facce dello Spreco Alimentare tra Etica, Salute, Economia ed Ambiente

Con il patronato di:  Regione Lombardia

Con il patrocinio di:  Sistema Socio Sanitario Regione Lombardia  
 ATS Bergamo  
 Banco Alimentare  
 MILAN CENTER for FOOD LAW and POLICY

**La partecipazione è gratuita.**  
Per garantire l'accesso in aula l'iscrizione è obbligatoria scrivendo a [segreteria@veterinariapreventiva.it](mailto:segreteria@veterinariapreventiva.it)  
Info: [www.veterinariapreventiva.it](http://www.veterinariapreventiva.it)

Centro Congressi Giovanni XXIII - Viale Papa Giovanni XXIII, 106