

Produrre alimenti e bevande senza additivi

Workshop a Urbino per la presentazione della PdR 57:2019. Produrre alimenti e bevande senza additivi rappresenta un passo avanti a tutela della salute dei cittadini e un plus importante per i produttori del settore biologico, adottando lo standard volontario.

Un importante appuntamento ci attende ad Urbino il prossimo 7 ottobre all'interno del BioSalus Festival 2023 per la presentazione delle "Linee guida per prodotti alimentari e bevande senza additivi", come da Prassi di Riferimento UNI ACU 57:2019 (che potete leggere qui).

Le Prassi di Riferimento (PdR), introducono prescrizioni tecniche o modelli applicativi settoriali di norme specifiche quando non ci sono norme né progetti di norma nazionali, europei o internazionali. Esse nascono intorno a Tavoli di condivisione costituiti e gestiti dall'UNI che è l'Ente nazionale italiano di unificazione, organismo nazionale italiano di normazione, nato nel 1921, che svolge attività in tutti i settori industriali, commerciali e del terziario esclusi quello elettrico ed elettrotecnico, di competenza del Comitato Elettrotecnico Italiano (CEI) e partecipa in rappresentanza dell'Italia all'attività normativa degli organismi sovranazionali di normazione, come l'ISO e il Comité Européen de Normalisation (CEN). L'UNI elabora norme sviluppate da organi tecnici, promuove l'armonizzazione delle norme a livello mondiale ed europeo, pubblica e diffonde le norme tecniche e i prodotti editoriali a esse correlati.

Nello specifico, la PdR che sarà presentata ad Urbino, è uno standard proposto e realizzato da ACU- Associazione Consumatori Utenti (già Agrisalus), assieme a UNI, che stabilisce i requisiti e le procedure previste dalla certificazione volontaria internazionale, di parte terza, che tutti gli operatori del settore agro-alimentare possono adottare, offrendo un plus di sicurezza e qualità ai propri clienti.

Ovviamente questo standard non si applica a quei prodotti che per legge non possono avere additivi (es. olio extravergine di oliva, latte, miele e pochi altri).

Lo standard definito dalla Prassi di Riferimento è stato realizzato non solo con lo scopo di accrescere la salute e la sicurezza, ma anche la qualità dei prodotti e delle bevande: non utilizzare additivi comporta l'impiego di tecnologie adeguate, una accresciuta professionalità degli operatori, una maggiore attenzione nella scelta delle materie prime e un più accurato controllo dei processi produttivi e commerciali.

La Prassi di Riferimento UNI 57:2019, è stata elaborata da un Tavolo tecnico di esperti composto da ACU, dall'Ordine dei Tecnologi Alimentari della Lombardia e Liguria e da CSQA, non solo prevede che negli alimenti e nelle bevande, prodotti nel rispetto dei requisiti previsti, non devono essere aggiunti additivi alimentari (pur autorizzati dalle leggi generali e settoriali), ma prevede inoltre che tutte le fonti di contaminazione da additivi, dirette ed indirette, vengano messe sotto controllo, ai fini di procedere con la certificazione volontaria di parte terza, così da apporre sull'etichetta la dicitura **SENZA ADDITIVI, corredata dagli estremi di certificazione.**

ACU, nel proseguire l'operatività di gestione di questo Standard, ha contribuito a promuovere Giusto&Sostenibile Srls Società Benefit, Società di

professionisti, tecnica e scientifica, che, in condivisione con la stessa ACU, si muove nello scenario dell'Agenda ONU 2030 sullo Sviluppo Sostenibile, offrendo consulenza e assistenza professionale ad aziende. Istituzioni, enti, comunità e singoli.