



FEDERCHIMICA
AISPEC

Associazione nazionale imprese
chimica fine e settori specialistici

Oli essenziali: cosmetici, aromi o profumi per ambiente? La chimica nascosta nei prodotti

Fabrizio Filippini – L'olio essenziale come ingrediente alimentare

Camera di Commercio di Bolzano, 17 maggio 2023

UN PO' DI STORIA...



1916: Fenachimici, Associazione Nazionale di Industriali Chimici-Farmaceutici

1920: Federazione Nazionale delle Associazioni fra Industriali Chimici

1945: Aschimici, Associazione Nazionale dell'Industria Chimica

1984: **Federchimica**, Federazione Nazionale dell'Industria Chimica

OGGI:

Circa 1.400 Imprese con 90.000 addetti

**17 Associazioni di settore, organizzate in 42
Gruppi merceologici**



FEDERCHIMICA
AISPEC

Associazione nazionale imprese
chimica fine e settori specialistici

CHI SIAMO IMPRESE ASSOCIATE EVENTI

la chimica fine e dei settori specialistici per il Made in Italy e la qualità della vita

venerdì 20 maggio 2022



ABRASIVI



AUSILIARI
PER LA
DETERGENZA



CHIMICA DEGLI
INTERMEDI
E DELLE
SPECIALITÀ



CHIMICA DA
BIOMASSA



ADDITIVI E
COADIUVANTI
PER ALIMENTI



AMIDI
E DERIVATI



AROMI E
FRAGRANZE



GAIL

AZIENDE
LUBRIFICAZIONE



SERCHIM

IMPRESE SERVIZI
PER L'INDUSTRIA



MAPIC

MATERIALI PRIMI
PER L'INDUSTRIA
CHIMICA,
ADDITIVI,
INDUSTRIA
COSMETICA
E
FARMACEUTICA



MIAF

MATERIALI PRIMI PER
INTEGRATORI
ALIMENTARI E
ALIMENTI FUNZIONALI



MBP

PRODUTTORI
MEMBRANE BITUME
POLIESTER



PRODOTTI
SENSIBILI

4 GRUPPI LEGATI AL SETTORE ALIMENTARE:

- Additivi e coadiuvanti per alimenti
- Amidi e derivati
- **Aromi e fragranze**
- Miaf - materie prime integratori alimentari e alimenti funzionali

13 Gruppi merceologici

300 Imprese associate

15.500 Addetti

GRUPPO AROMI E FRAGRANZE



Presente in Federchimica (al Tempo di Aschimici) fin dagli anni 60, confluisce in Aispec alla sua fondazione nel 2005

- **45 imprese italiane o multinazionali**

Produzione di aromi per alimenti, farmaci e cosmetici e di fragranze per cosmetici, medicinali, detergenti e prodotti household.

COSA SONO GLI AROMI E PERCHÉ SI USANO

- ✓ Gli aromi sono prodotti specialistici non destinati ad essere consumati nella loro forma originale, che interagiscono con i recettori olfattivi e gustativi e sono impiegati soprattutto nei prodotti alimentari e nelle bevande, costituendo spesso l'identità del prodotto stesso. Sono inoltre impiegati in cosmetica, nei medicinali, nei mangimi e per la concia dei tabacchi.
- ✓ Sono un prodotto fondamentale per la moderna industria alimentare: servono infatti a ricostituire le proprietà organolettiche di un alimento sottoposto a processi di trasformazione (cottura, essiccazione, liofilizzazione, etc.) oppure a caratterizzare determinati prodotti alimentari, quali ad esempio caramelle, bibite, bevande alcoliche, snacks, etc.

EVOLUZIONE NORMATIVA: DAGLI ANNI '60 AGLI ANNI 2000

D.M. 31.03.1965 in
materia di additivi
alimentari e aromi

Direttiva 88/388
recepita da
D.Lgs. 107/1992

Decisione CE 1999/217
Regolamento 2232/96
Registrazione e
valutazione delle
sostanze aromatizzanti

Regolamento
2065/2003
aromatizzanti di
affumicatura

LA REVISIONE NORMATIVA DEL 2008

- ✓ Nel 2008 è stato pubblicato il “pacchetto” dei cosiddetti Food Improvement Agents (F.I.A.P.) costituito da quattro Regolamenti, pertanto direttamente applicabili negli Stati membri dell’Unione Europea, tra i quali il
- ✓ **Regolamento n. 1334/2008 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati a essere utilizzati negli e sugli alimenti**



REGOLAMENTO 1334/2008: LE PRINCIPALI DEFINIZIONI (ART. 3)

Sostanza
aromatizzante

Preparazione
aromatica

Aroma ottenuto per
trattamento
termico
(trasformazione)

Aromatizzante di
affumicatura

Precursore di
aroma

Altro aroma

Ingrediente
alimentare con
proprietà
aromatizzanti

Materiale di base

PREPARAZIONE AROMATICA

d) per «**preparazione aromatica**» s'intende un prodotto, diverso dalle sostanze aromatizzanti, ottenuto da:

i) alimenti mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici che si trovano allo stato grezzo del materiale o che sono stati trasformati per il consumo umano mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all'allegato II

e/o

ii) materiale di origine vegetale, animale o microbiologica, diverso dagli alimenti, mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici, impiegato nella forma originale o preparato mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all'allegato II.



OLIO ESSENZIALE

La ECHA (European Chemical Agency) definisce **olio essenziale** la **parte volatile di un prodotto naturale, che può essere ottenuta tramite distillazione, distillazione a vapore o spremitura, nel caso degli agrumi.** Gli oli essenziali contengono soprattutto idrocarburi volatili e sono ottenuti da diverse parti di piante. L'olio viene definito "essenziale" perché contiene un profumo distintivo, o essenza, della pianta.

Sono prodotti di composizione complessa, di norma insolubili in acqua e che volatilizzano con il calore.



USO DEL TERMINE «NATURALE» NEGLI AROMI (1)

- Il termine «naturale» può essere utilizzato per descrivere un aroma solo se il componente aromatizzante contiene esclusivamente preparazioni aromatiche e/o sostanze aromatizzanti naturali.
- Il termine «sostanza aromatizzante naturale» può essere utilizzato solo per gli aromi il cui componente aromatizzante contiene esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali.
- Il termine «naturale» può essere utilizzato in associazione ad un riferimento ad un alimento, ad una categoria di alimenti o ad una fonte d'aroma vegetale o animale solo se la totalità o almeno il 95 % (p/p) del componente aromatizzante è stato ottenuto dal materiale di base a cui è fatto riferimento. La descrizione è così formulata: «aroma naturale di “alimento o categoria di alimenti o materiale di base alimentare”».

USO DEL TERMINE «NATURALE» NEGLI AROMI (2)

- Il termine «aroma naturale di “alimento o categoria di alimenti o materiale di base alimentare” con altri aromi naturali» può essere utilizzato solo se il componente aromatizzante è parzialmente derivato dal materiale di base a cui è fatto riferimento, l'aroma del quale è facilmente riconoscibile.
- Il termine «aroma naturale» può essere utilizzato soltanto se il componente aromatizzante è derivato da materiali di base diversi e se un riferimento ai materiali di base non ne indica l'aroma o il sapore.



REGOLAMENTO 1334/2008: ETICHETTATURA DEGLI AROMI

B2B

- Denominazione «aroma» o termine più specifico
- «per alimenti»
- Condizioni di conservazione
- Partita/lotto
- Componenti dell'aroma
- Denominazione produttore/imballatore/venditore
- Limitazioni quantitative
- Quantità netta
- TMC o data di scadenza
- Allergeni

B2C

- Denominazione «aroma»
- «per alimenti»
- Istruzioni di impiego con eventuali indicazioni sui limiti di impiego
- Altre indicazioni specifiche comuni all'etichettatura degli alimenti

Alimenti finiti

- Con il termine «aromi» o con una denominazione più specifica o con una descrizione dell'aroma
- Con il termine “aromatizzanti di affumicatura” o “aromatizzanti di affumicatura prodotti da alimenti o da categorie o basi di alimenti” se l'aroma conferisce un gusto di affumicatura agli alimenti

AROMI E ETICHETTATURA ALIMENTI

- L'etichettatura degli aromi sugli alimenti finiti è regolata dalla Allegato VI, parte D del Regolamento 1169/2011
- Prevede le medesime definizioni che abbiamo visto nella precedente slide.
- Il termine «naturale» per descrivere un aroma è utilizzato conformemente all'articolo 16 del regolamento (CE) n. 1334/2008.
- La chinina e/o la caffeina che sono utilizzate come aromi nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento sono designate nell'elenco degli ingredienti con la denominazione specifica, immediatamente dopo il termine «aroma(i)».



AROMI USATI IN ALIMENTI BIOLOGICI

Il nuovo Regolamento 2018/848 sui prodotti biologici, applicabile dal 1° gennaio 2022, prevede per gli aromi importanti novità rispetto alla situazione pre-vigente.

Identifica due tipologie di aromi (naturali) impiegabili negli alimenti biologici

- aromi essi stessi certificati da agricoltura biologica
- aromi (non biologici) idonei all'impiego in alimenti biologici

Consente negli alimenti biologici solo l'impiego di «aromi naturali di X» ovvero quelli che contengono almeno il 95% della fonte da cui prendono il nome X.

Fino al 1° gennaio 2022 era consentito l'impiego di tutte le categorie di «aromi naturali»



L'olio essenziale come ingrediente alimentare

Fabrizio Filippini

Grazie per la vostra attenzione!