

16 febbraio 2018 9:49

Alimentazione. Il conservante sorbato di calcio vietato in alcuni alimenti

di [Primo Mastrantonì](#)



Il sorbato di calcio (E203), una sostanza autorizzata come conservante, per le sue proprietà antibatteriche e antifungine, è presente in una varietà di alimenti, nonché in preparazioni di coloranti alimentari e aromi alimentari.

Un regolamento comunitario (<http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX:32018R0098>), entrato in vigore da pochi giorni, ne vieta l'utilizzo dal 12 agosto prossimo. L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha dichiarato di non essere stata in grado di confermare la sicurezza del sorbato di calcio per mancanza di dati sulla sua genotossicità (alterazione del DNA).

Il sorbato di calcio è utilizzato nei latticini, pane di segale, frutta candita, sidro, succhi di frutta concentrati, creme per ripieni e guarnizioni, albicocche secche, pizze surgelate, macedonie di frutta, capsule di gelatina, margarina, bevande analcoliche e zuppe.

Per chi volesse anticipare l'entrata in vigore del Regolamento comunitario, può dare una scorsa all'elenco dei conservanti indicati in etichetta e scartare quei prodotti alimentari che contengono sorbato di calcio.