



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

MATERIE PRIME  
INDUSTRIE CHIMICHE  
ADDITIVI, INDUSTRIA  
COSMETICA E  
FARMACEUTICA



MIAF

MATERIE PRIME PER  
INGREDIENTI  
ALIMENTARI E  
ALIMENTI FUNZIONALI



MBP

PRODUTTORI  
MEMBRANE BITUME  
POLIESTER



PRODOTTI  
SENSIBILI

**13 Gruppi merceologici**

**300 Imprese associate**

**15.500 Addetti**

## 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

# 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 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!