

L'edulcorante naturale buono e impossibile

vita di imprenditore

di : fort

Pubblicato il : Wed 4 February 2009 7:00

Nel 1995 entrai casualmente in contatto, per motivi d'affari, con una gentilissima signora, la quale era una di quelle che, ed a ragione a mio modesto avviso, diffidava di tutto quel che è sintetico nell'alimentare. La prima volta che bevemmo un caffè assieme, esibì una bustina di edulcorante, una leggera polvere bianca, che attirò subito la mia attenzione: non avevo mai vista una bustina del genere ed io conosco quasi tutta la produzione della mia concorrenza, naturalmente. L'aveva acquistata in farmacia, mi disse.

Fu così che conobbi la **Stevia Rebaudiana Bertoni**. E' questa una pianta edulcorante (250 volte più dello zucchero) naturale assolutamente ipocalorica studiata agli inizi del '900 dal botanico italiano Bertoni. Non starò, in questa sede, a descrivere la piantina e le sue proprietà: chi ritiene che valga la pena di informarsi sulla stessa, basterà che digiti il suo nome in una barra di ricerca di un motore nella Rete. La mia intuizione fu la seguente: se viene usata per edulcorare una bevanda in maniera naturale e, se viene venduta in farmacia, per quale motivo io non posso distribuirla nei pubblici esercizi, nei bar, in sostituzione dei dolcificanti sintetici? I clienti di detti locali avrebbero apprezzato molto la differenza sapendo che è un prodotto naturale e non sintetico.

Come sempre faccio, sperimento su me stesso la bontà o meno del prodotto. Mi compro una confezione di Stevia in farmacia e la porto a casa. Era ottima. Ne compro subito ancora e la faccio provare a clienti "amici", titolari di bar con i quali abbiamo un particolare rapporto. L'esito è positivo ed i loro clienti adesso vogliono solo la bustina di Stevia perché hanno notato subito la differenza di qualità e sanno che è naturale. Decido di entrare nell'affare. Telefono alla ditta produttrice nel Veneto, dico chi sono, cosa faccio e chiedo un incontro con il titolare oltre che con il responsabile tecnico della Stevia e con l'ufficio legale affinché si potessero chiarire alcuni aspetti circa la commercializzazione del prodotto. Concordiamo l'incontro che avviene regolarmente e nei termini stabiliti. Nel discorso viene fuori l'incongruità della commercializzazione del prodotto, normato da un decreto della Commissione Europea: può essere venduto solo in farmacia, anche se in bustina, come additivo alimentare, ma non come edulcorante.

Mi viene un po' da ridere, abituato ma non rassegnato a pressioni di lobby commerciali. Bisogna sapere che, infatti, c'è stato un periodo ai tempi di De Lorenzo-Poggiolini mi pare, che il dolcificante sintetico godeva di agevolazioni fiscali e lo zucchero che era definito un genere di prima necessità, non ne godeva. Infatti l'IVA sugli edulcoranti era del 10% e sullo zucchero del 18%. (Chissà quale burocrate, al Ministero competente, avrà comperata la villa al mare o sistemata la figlia alla RAI o in uno di quei misteriosi enti inutili!!) Dovette premere l'industria saccarifera a ristabilire la situazione, ma a tutt'oggi, il dolcificante sintetico ha sempre l'IVA al 10% come lo zucchero.

Per risolvere questo problema illogico discriminatorio a sfavore della Stevia, più di politica commerciale che di carattere tecnico (la Commissione europea faceva le più strane opposizioni che NON applicò, invece, al dolcificante a molecola sintetica, per altro) la Statale di Milano, nella persona

del professor Tateo in collaborazione con altri studiosi ed anche con una università brasiliana dove, per altro, la Stevia è liberamente commercializzata, tentava di ribattere ad ogni obiezione. Un lavoro, quello del professor Tateo, logico, chiaro, razionale, inattaccabile: vero professionista e molto serio. Di seguito l'indirizzo web nel caso interessasse.

http://www.foodchem.it/info_addetti/a010507.

Era intanto in atto, in un'azienda agricola del Salento, un protocollo sperimentale di coltivazione della piantina che è di origine sudamericana e dove, assieme al Giappone ed altre aree extra CEE, è attualmente e liberamente usata da sempre sia da sola che miscelata a prodotti derivati da altre piante tipo Guaraná, ad esempio. In virtù di questo fatto, decisi di forzare il regolamento: dopotutto, pensai, è illogica una tale normativa. Se si può utilizzare a casa perché non nei locali pubblici? In sede di causa, un qualsiasi giudice mi avrebbe dato ragione, pensai. E' solo un buco in un regolamento, di quelli che una volta trovati, si provvede a chiuderli.

La conclusione dell'incontro fu la stesura di un protocollo di sperimentazione commerciale ed una lettera d'intenti da parte della ditta produttrice a concedermi l'esclusiva per i settori da me richiesti: locali pubblici e laboratori di pasticceria e gelateria per la zona di Milano e provincia. Il tutto se si fosse ottenuto un riscontro positivo del quale ero già sicuro. Feci arrivare in magazzino una tonnellata di prodotto equivalenti ad un milione di bustine circa e cominciai a distribuirlo gratis ai miei clienti i quali, come da mie aspettative, riordinarono chiedendo espressamente il prodotto Stevia anziché un dolcificante artificiale. Nel contempo presso alcuni laboratori di pasticceria e gelateria, di veri professionisti del mestiere, sperimentavamo la produzione di dolci e gelati edulcorati con questo prodotto.

Esisteva qualche problema, in realtà, nel senso che, avendo un grammo di stevia un potere dolcificante di duecentocinquanta grammi di zucchero, bisognava trovare un prodotto neutro che facesse da "massa" in sostituzione della massa dello zucchero. Si risolse con alcune fibre di ortaggi liofilizzate. E' da notare che, il dolcificante sintetico che andava e va tutt'ora per la maggiore era, in quel periodo di sperimentazione, di proprietà di una multinazionale farmaceutica gigantesca ed era oggetto di una pressione pubblicitaria spaventosa. Ora non più.

Ma allora questo prodotto perché in Europa non c'è? **Perché i consumatori europei debbono per forza edulcorare con prodotti sintetici, se hanno problemi di diabete?**

Io non sono in grado, (o meglio, ho una mia opinione ma non la dico, chi legge se la può fare da solo) di dare risposta al quesito. La Stevia ha un grosso vero difetto: si pone in alternativa di consumo ad interessi commerciali molto potenti: zucchero ed edulcoranti sintetici. Ecco l'errore di valutazione! Fui anche un ingenuo a credere che mi avrebbero fatto causa: questi non perdono tempo con microbi, questi hanno ben altre risorse.

I nostri sogni di gloria s'infransero, infatti, contro il seguente disposto:

DECISIONE DELLA COMMISSIONE

del 22 febbraio 2000

relativa al rifiuto di immissione sul mercato della

"Stevia rebaudiana Bertoni: piante e foglie essiccate"

come nuovo prodotto o ingrediente alimentare ai sensi

del regolamento (CE) n. 258/97 del Parlamento

europeo e del Consiglio

[notificata con il numero C(2000) 77]

(Il testo in lingua olandese è il solo facente fede)
(2000/196/CE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 258/97 del

Parlamento europeo e del Consiglio,

del 27 gennaio 1997, sui nuovi prodotti

e i nuovi ingredienti alimentari(1),

e in particolare l'articolo 7,

vista la richiesta presentata dal professor

J. Geuns del laboratorio di fisiologia vegetale

dell'Università cattolica di Lovanio (KUL)

alle competenti autorità belghe

il 5 novembre 1997, al fine dell'immissione

sul mercato della "Stevia rebaudiana Bertoni:

piante e foglie essiccate"

come nuovo prodotto o nuovo ingrediente alimentare,

visto il primo rapporto di valutazione elaborato

dalle competenti autorità belghe, trasmesso

dalla Commissione agli Stati membri il 18 agosto 1998,

considerando quanto segue:

(1) Il primo rapporto di valutazione elaborato

dalle competenti autorità belghe è giunto alla

conclusione che, sulla base delle informazioni disponibili,

il prodotto non dovrebbe ottenere

l'autorizzazione all'immissione sul mercato.

(2) In risposta al primo rapporto, il richiedente

ha fornito una documentazione supplementare

alla Commissione la quale ha trasmesso la stessa

agli Stati membri e al comitato scientifico dell'alimentazione.

(3) A norma dell'articolo 7 del regolamento, è stato realizzato

un rapporto di valutazione supplementare e il 17 giugno 1999

il comitato scientifico dell'alimentazione ha adottato

un parere che conferma sostanzialmente il

primo rapporto di valutazione.

(4) La Stevia rebaudiana Bertoni, piante e foglie essiccate,

è un nuovo prodotto alimentare ai sensi del regolamento

(CE) n. 258/97. Non essendo stato dimostrato che soddisfa

i criteri di cui all'articolo 3, paragrafo 1,

del regolamento, il prodotto non può essere

immesso sul mercato della Comunità.

(5) Le misure previste dalla presente decisione

sono conformi al parere del comitato permanente

per i prodotti alimentari,

HA ADOTTATO LA PRESENTE DECISIONE:

Articolo 1

La "Stevia rebaudiana Bertoni: piante e foglie essiccate"

non può essere immessa sul mercato comunitario come nuovo

prodotto o ingrediente alimentare.

Articolo 2

**Il professor J. Geuns, Laboratorio di fisiologia vegetale
dell'università KUL, Kardinal Mercierlaan 92,
3001 Heverlee, Belgio, è destinatario della presente decisione.**

Fatto a Bruxelles, il 22 febbraio 2000.

Per la Commissione

Erkki LIIKANEN

Membro della Commissione

Dura Lex, sed Lex.

Ecco, ancora oggi non si conoscono le motivazioni relative all'art. 1 !

Il prof. all'art. 2 è stato il difensore della Stevia in sede di dibattito europeo.

La storia della Stevia, in Europa è ormai tombé, finita. Bandita anche dal circuito delle farmacie. In Svizzera a comperarla, qui vicino a noi! Oppure il sintetico: questo passa il convento.

Mi dispiace, io ci ho provato e la conclusione è stata che non si trova più neanche nelle farmacie.