

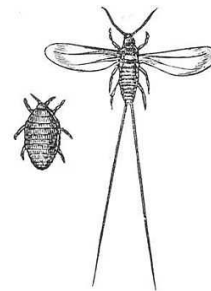
## Colorante E120 “Cocciniglia”

...più naturale di così si muore!

Il colorante “naturale” E-120 è infatti principalmente ottenuto dalla morte per essiccamento e triturazione della femmina di un particolare insetto, il *Cocci cacti* (cocciniglia), che vive sulle foglie spinose di una specifica specie di cactus (la *Napalea coccinillifera*), presente soprattutto nell'America del sud e nelle Isole Canarie.



“Coccus Cacti”



femmina (senza ali)

maschio ( con le ali)

L'estrazione del colore “carminio”, che è una particolare tonalità di rosso scuro, avviene infatti dalle uova dell'insetto (estratto coccineale), oppure facendo essiccare l'insetto ancora vivo direttamente al sole per poi triturarlo (ottenendo così un fluido con una sfumatura di colore rossa più intensa e brillante).



In entrambi i casi il colore rosso ottenuto è molto stabile e permanente, trovando così largo impiego nella colorazione di prodotti cosmetici e alimentari tra cui: caramelle, yogurt, marzapane, gelatine, gelati, bibite, succhi di frutta, liquori, aperitivi rossi (anche di nota fama e marca), confetti, medicinali, ecc..

L'origine "naturale" del prodotto non sempre però è garanzia di buona tollerabilità da parte dei bambini e degli adulti. Anche questo colorante, ricordiamo estratto da insetti, può provocare, in particolari soggetti predisposti, reazioni allergiche cutanee o ben più gravi (shock anafilattico).

Negli Stati Uniti alcune associazioni di consumatori hanno espressamente richiesto alla F.D.A. (Food and Drug Administration) che "l'acido carminico" (ed i composti derivati o simili), vengano chiaramente indicati sulle etichette e sulle confezioni dei prodotti per una corretta informazione e tutela di tutti i consumatori. Inoltre questa indicazione è anche doverosa e necessaria per le persone vegane/vegetariane, in modo che sia loro chiaramente nota l'origine animale del colorante utilizzato nel prodotto.



(esempio di etichetta di un prodotto alimentare contenente il colorante E120)

Anche i seguenti insetti possono essere utilizzati per la realizzazione di questo colorante: *Porphyrophora hamelii*, *Kermes ilicis*, *Margaroides polonia* e *Laccifera lacca*.

Sono ancora in corso specifiche ricerche scientifiche al fine di accertare possibili effetti collaterali dannosi, o potenzialmente cancerogeni, al sistema riproduttivo e al metabolismo umano dovute all'assunzione dell'E120. In attesa di maggiori informazioni al riguardo, è comunque consigliato evitare il più possibile la somministrazione del colorante E120 "cocciniglia" soprattutto ai neonati ed ai bambini.

Occorre prestare attenzione anche al colorante rosso sintetico denominato:

**E124 - Rosso Cocciniglia A - Ponceau 4R**

Il "rosso cocciniglia A" è infatti un colorante di tipo azoico sintetico ottenuto chimicamente. La sua colorazione è simile a quella ottenuta dagli insetti cocciniglie.

Anche il colorante E124 si trova nei prodotti alimentari come ad esempio: caramelle, sciroppi, salse ketchup, salmone in scatola, bibite, ciliegie candite, ghiaccioli, gelati, marzapane, gelatine, ecc..

I possibili rischi di un eccessivo consumo sono: iperattività, asma, orticaria e insonnia.

Non è inoltre ancora stata esclusa la sua potenziale cancerogenicità.

Anche se non di origine animale l'E124 è comunque controindicato soprattutto per le persone allergiche all'aspirina, per gli asmatici e per i bambini.

Nei cosmetici il colorante artificiale rosso E124 è invece indicato di solito con la sigla:

**CI 16255**