

Sommario:

Apertamente: l'industria alimentare apre al pubblico
di Carla Favaro
Etichetta: latte e dintorni
Un imballaggio è molto più di quel che sembra



Giornale di informazione nutrizionale

n° 13 Novembre 2008

Apertamente: l'industria alimentare apre al pubblico

di Carla Favaro

Professore a contratto presso la Scuola di Specializzazione in Scienze dell'Alimentazione Università Milano Bicocca, pubblicista

Per la terza volta, dopo le edizioni del 2002 e del 2004, l'industria italiana apre le porte al pubblico con la manifestazione "APERTAMENTE". In occasione della presentazione di questa iniziativa, Federalimentare ha esposto un'ampia serie di dati comprendenti le attività di controllo per la sicurezza dei prodotti da parte delle aziende, l'atteggiamento del consumatore a questo riguardo, l'evoluzione dei consumi alimentari degli italiani. Ne abbiamo preso spunto in questa newsletter, per una riflessione sul ruolo dell'industria alimentare ma anche sulla sempre maggiore consapevolezza da parte del consumatore.

Gusto responsabile

È questo lo slogan dell'edizione "Apertamente 2008" scelto da Federalimentare per sottolineare la responsabilità dell'industria alimentare nei confronti della sicurezza dei prodotti, della trasparenza nei processi produttivi, della ricerca costante della qualità, di una informazione chiara e dettagliata e del rispetto per l'ambiente. Ci soffermeremo in particolare su due di questi aspetti: la sicurezza e l'informazione.

Sicurezza in cifre

È ampiamente riconosciuto che i nostri prodotti alimentari sono più controllati e sicuri di un tempo. L'industria è considerata il principale garante della sicurezza alimentare nel nostro paese. Nelle attività di analisi e di controllo sulla qualità e la sicurezza dei prodotti vengono impiegati circa 60.000 addetti (1/5 del totale), con 2 milioni e 770 mila analisi al giorno nelle circa 6500 aziende alimentari italiane (quindi una media di oltre 400 controlli ciascuna), con costi ed investimenti per oltre 2 miliardi di euro l'anno. Magari anche senza conoscere questi numeri, e nonostante il "clima" di questi ultimi tempi, che porta spesso a confondere l'eccezione (chi non rispetta la legge) con la regola (chi la rispetta), la maggior parte degli italiani continua a fidarsi del cibo che mangia e di chi lo produce. Infatti secondo l'indagine Monitor Doxa Federalimentare, effettuata su un campione di 1000 persone di 15 anni e oltre rappresentativo della popolazione, il 73% si dichiara soddisfatto del cibo che porta in tavola, il 71% ha fiducia della sua qualità, il 62% si sente garantito dai controlli fatti dai produttori.

Ma cosa chiedono i consumatori all'industria in fatto di qualità e sicurezza del prodotto? Più controlli sulle materie prime (51% contro il 43% del 2004 e il 40% del 2001), più controlli nei punti vendita sulla scadenza e freschez-

con il patrocinio di:



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Apertamente
L'INDUSTRIA
ALIMENTARE
ITALIANA
APRE LE PORTE
AL PUBBLICO



GUSTO RESPONSABILE

10-15 novembre 2008

Nell'ambito di questa manifestazione, promossa da Federalimentare, dal 10 al 15 novembre 2008 oltre 60 aziende alimentari italiane aprono le porte per raccontare quanta responsabilità c'è nel "gusto" dei prodotti alimentari che ogni giorno arrivano sulla tavola.

Per Assolatte partecipano: Amaltea, Auricchio, Danone, Fattorie Osella, Galbani, Granarolo, Milkon Alto Adige.



GUSTO RESPONSABILE: per l'industria, la SICUREZZA è la PRIORITÀ:

2 MILIARDI DI EURO L'ANNO investiti in sicurezza e autocontrolli

60.000 ADDETTI concorrono in modo diretto alla sicurezza

1,8 MILIARDI DI EURO IN RICERCA E SVILUPPO a favore di sicurezza e qualità. Innovazione tecnologica vuol dire anche alimenti più sicuri

2.770.000 ANALISI AL GIORNO nelle 6.500 aziende alimentari italiane

za (dal 27% del 2001, al 35% del 2004, al 42% di oggi), più controlli in tutte le fasi di produzione (il 23% contro il 18-19% del 2001-2004).

Cibi a misura di benessere e salute

L'industria alimentare si trova a dover ora rispondere anche a nuove richieste dettate dai mutati stili di vita (sempre più spesso i pasti vengono consumati in fretta e fuori casa: rispetto a 25 anni fa, è infatti raddoppiata, passando dal 16% al 32%, la percentuale di spesa destinata ai consumi extra-domestici) e dalle problematiche "moderne", come il sovrappeso e l'obesità. Le esigenze salutiste degli italiani ed il loro desiderio di benessere trovano nell'industria una duplice risposta, orientata, da un lato, alla innovazione di prodotti volta a migliorarne il profilo qualitativo (riduzione del contenuto di grassi, zuccheri, sale) e, dall'altro, alla individuazione di veri e propri nuovi prodotti con caratteristiche più salutistiche. Per restare nell'ambito lattiero caseario, fra gli esempi più significativi possiamo citare il latte presente da tempo nelle versioni parzialmente scremato o totalmente scremato o gli yogurt e gli altri prodotti **funzionali** (basti ricordare le numerose proposte di prodotti lattiero caseari con probiotici, prebiotici o fitosteroli). Spaziando in altri settori, si è per esempio assistito ad una riduzione del contenuto di grassi delle carni suine (dal 40% al 20% circa) e di quelle bovine (il girello ad esempio passa dal 2.8% a 1.1%); mentre nel prosciutto crudo in quindici anni la quantità di sale è diminuita del 10-15% e le uova, grazie a mangimi più bilanciati e ad un diverso sistema di allevamento, contengono oltre il 30% in meno di colesterolo. In sintesi: le caratteristiche nutrizionali di molti prodotti risultano ora più in linea con le raccomandazioni; perché questo si traduca in una alimentazione complessivamente più corretta, è però necessario che il consumatore scelga bene, evitando di farsi troppo condizionare dalla fretta che non è una buona consigliera.

Un consumatore più informato

L'industria alimentare ha il compito di offrire una vasta gamma di alimenti sicuri, di qualità, a prezzi il più possibile contenuti, accompagnati da una informazione sempre più dettagliata per permettere al consumatore di diventare il vero e consapevole artefice delle sue scelte. Il Libro Bianco sul latte ed i prodotti lattiero caseari realizzato da Assolatte in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità e l'INRAN e la realizzazione del sito internet educational www.mu-edu.it rappresentano due esempi di impegni concreti delle associazioni nell'ambito della informazione alimentare.

Impariamo a conoscere l'etichetta

Informarsi significa anche conoscere bene i prodotti che si portano in tavola e la lettura dell'etichetta rappresenta uno strumento di fondamentale importanza. Secondo la legge vigente, sono molti gli elementi che i prodotti alimentari confezionati devono obbligatoriamente riportare in etichetta, fra questi: l'elenco degli ingredienti (salvo particolari deroghe, come avviene per latte e formaggi costituiti solo da latte, caglio e enzimi) in ordine di quantità decrescente, le quantità contenute nella confezione, la shelf-life (vedi box), mentre le informazioni di tipo nutrizionale non risultano obbligatorie (se non quando viene evidenziato un particolare componente, come per esempio il calcio nel latte) anche se sono sempre più numerose le aziende che decidono di fornire queste indicazioni nei loro prodotti. Indicazioni che sono certamente utili e apprezzate dagli italiani che, sempre secondo l'indagine Monitor Doxa Federalimentare, dimostrano, nei confronti dell'etichetta nutrizionale, un sempre crescente interesse (ora il 79% del campione cerca notizie sui valori nutrizionali, mentre nel 2004 era il 69%). C'è tuttavia da riflettere su un dato: c'è anche chi non legge le etichette perché troppo difficili (28%) e perché spesso troppo piene di informazioni e alla fine non si capisce nulla (22%). È quindi importante per le aziende cercare di trovare il giusto compromesso, inserendo - in aggiunta alle informa-

Etichetta: latte e dintorni ⁽¹⁾ Non tutti sanno che ...

Se è di soia, non è "latte"

Il Regolamento (CEE) n 1234/07 protegge tutte le denominazioni impiegate per i prodotti lattiero caseari e vieta che queste siano utilizzate per prodotti diversi da questi. E' quindi vietato in Europa utilizzare denominazioni come "latte di soia", "panna vegetale" etc.

Latte: origine delle materie prime

Si tratta di un obbligo introdotto nel 2005 che impone di indicare, per il latte fresco pastorizzato, la provenienza geografica del latte crudo utilizzato per produrlo. Per tale indicazione sono previste 2 possibili diciture: "provenienza del latte ..." seguita dal riferimento territoriale cui fanno capo gli allevamenti di origine del latte impiegato, "zona di mungitura ...", seguita anche in questo caso dal medesimo riferimento territoriale, se è possibile risalire fino agli allevamenti d'origine.

Latte: naturalmente senza OGM

Per il latte e prodotti lattiero caseari il problema non si pone: non esistono infatti vacche o altri animali da latte geneticamente modificati. Latte e derivati sono perciò esclusi dal campo di applicazione della normativa in materia di OGM, salvo ovviamente il caso di preparazioni composte in cui siano usati altri ingredienti - evidentemente non lattieri - costituiti o derivati da OGM.



TMC o data di scadenza?

Il termine minimo di conservazione (TMC) è la data fino alla quale il prodotto alimentare conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione e va indicato con la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro". La data di scadenza, invece, è la data entro la quale il prodotto alimentare va consumato: essa va indicata con la dicitura "da consumarsi entro".

⁽¹⁾ Libro bianco sul latte e prodotti lattiero caseari. Progetto editoriale Assolatte con la partecipazione di: Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN), anche in qualità di coordinatore degli Autori; Istituto Superiore di Sanità (ISS); Società Italiana di Gastroenterologia (SIGE); Società Italiana di Igiene, Medicina Preventiva e Sanità Pubblica (SItI); Società Italiana di Pediatria; Società Italiana di Medicina Interna (SIMI); Ministero della Salute.

zioni obbligatorie per legge - quelle più significative da comunicare in modo chiaro.

Etichettatura nutrizionale

In base alla normativa, l'etichettatura nutrizionale può essere di vari tipi. Una, quella più semplice, prevede la sola indicazione del contenuto di energia, proteine, grassi e carboidrati.

Una versione leggermente più complessa riguarda invece i prodotti in cui vengono riportate indicazioni anche sul contenuto di zuccheri e/o acidi grassi saturi, fibre alimentari, sodio. Ancora più ricca di informazioni è la tabella nutrizionale che prevede l'indicazione del tenore in amido, polialcoli, vitamine e sali minerali. Ulteriori indicazioni, infine, possono riguardare le diverse tipologie di acidi grassi e il colesterolo. Le indicazioni nutrizionali su vitamine e i sali minerali possono essere riportate solo e se in quantità tali da garantire almeno il 15% della dose giornaliera raccomandata (RDA).

Una nota di attenzione per il consumatore

Sarebbe auspicabile che i valori nutrizionali riportati in etichetta si riferissero sempre - oltre ai 100 grammi di prodotto, com'è stabilito dalla normativa - anche ad una porzione "ideale" di consumo. Quando ciò non avviene è opportuno fare da sé questi calcoli. Diversamente si potrebbero sovrastimare i valori di energia e nutrienti di alimenti normalmente consumati in quantità inferiori ad un etto (come i condimenti) o al contrario sottostimare quelli che invece prevedono porzioni maggiori. Attenzione anche a non lasciarsi troppo condizionare dalle porzioni individuali proposte, perché potrebbero essere troppo grandi, inducendo magari a mangiare più del necessario.

Etichette: dove?

Il packaging, fra le altre funzioni (in primo luogo di protezione e conservazione del prodotto), ha anche quella di veicolare le informazioni. È qui infatti che vengono riportate le notizie di tipo commerciale, di conformità a normative, di ausilio per l'individuazione ma anche e soprattutto sulla composizione ed i valori nutrizionali del prodotto. Con il vantaggio di poterli avere sempre sotto mano, non solo al momento dell'acquisto (che spesso non consente di dedicare tempo sufficiente alla lettura delle etichette) ma anche dell'utilizzo a casa. E fra le varie informazioni, vi sono quelle relative allo stesso imballaggio, dove vengono indicati i materiali costituenti - se vergini o riciclati - e si suggerisce la migliore modalità di gestione una volta trasformati in rifiuti.

È chiaro che uno dei requisiti che dovrebbe avere l'imballaggio è di non inquinare l'ambiente verso il quale l'attenzione sta fortunatamente diventando sempre più parte integrante della nostra vita e anche delle scelte produttive quotidiane delle imprese alimentari.

Come mangiano gli italiani

Dai dati presentati da Federalimentare, emergono interessanti considerazioni sulla evoluzione dei consumi alimentari degli Italiani.

Negli ultimi 30 anni, l'intake calorico è sceso (rispetto agli anni ottanta) da circa 3000 a 2200 chilocalorie con particolare riduzione di alimenti ricchi di grassi, proteine animali, nonché vino. Siamo i primi consumatori al mondo di pasta e cereali (28 kg di pasta e 122 chili di cereali complessivi contro una media europea di 89 kg), e secondi in Europa per consumi di frutta e verdura (ne consumiamo complessivamente 360 kg pro capite annui, secondi solo alla Grecia), una evoluzione favorita anche dal boom degli alimenti surgelati e di verdure di quarta gamma, quelle già pulite e confezionate, oramai acquistate con regolarità dal 43% degli italiani. Ancora, secondo l'ISMEA consumiamo una media di 21 kg di pesce a testa all'anno (rispetto ai 13 consumati negli anni ottanta), mentre siamo agli ultimi posti in Europa nel consumo di dolci (25.5 kg annui a testa contro i 58,5 della

Health claims

A proposito di etichette non si può non ricordare che dal 1° luglio 2007 è partito un nuovo regolamento comunitario in materia di "nutrition & health claims". Il regolamento (CE) n. 1924/06 introduce una disciplina specifica per tutte le indicazioni in etichetta e pubblicità, ma anche sul web, che affermino le virtù nutrizionali degli alimenti ovvero suggeriscano un legame tra il loro consumo e la salute ed è un grande passo avanti per garantire al consumatore informazioni chiare, oltretutto fondate e veritiere, sull'intero territorio europeo.



Un imballaggio è molto più di quel che sembra ...

Non si può avere un buon latte senza un buon ambiente, per questo le imprese del settore hanno sempre mostrato un'accentuata sensibilità ecologica in tutte le fasi della lavorazione del latte, anche in quelle meno scontate. La conservazione stessa del latte, ad esempio, è un momento cruciale per la tutela dell'ambiente; "conservare" significa infatti ridurre gli sprechi e ottimizzare l'utilizzo delle risorse naturali.

E l'imballaggio è molto più di quel che sembra, non è un semplice mezzo di contenimento e movimentazione, bensì di conservazione. In sua assenza i sistemi produttivi si rivelano estremamente frazionati e quindi altamente inefficienti sul fronte dei consumi (energia, acqua, ecc.), delle emissioni nell'ambiente e dello sfruttamento delle risorse. A parità di produzione, i quantitativi di latte disponibili sono poi sicuramente inferiori.

L'industria italiana del latte privilegia gli imballaggi più ecologici. Se i cittadini italiani producono circa 500 chili di rifiuti urbani annui, soltanto meno di 2 sono rappresentati da cartoni per il latte. Prodotto tra i più diffusi e consumati, questo tipo di imballaggio sfrutta una risorsa totalmente rinnovabile come la carta.

segue

Gran Bretagna) e, in 30 anni, il consumo di alcool puro si è dimezzato (passando da 16 litri pro capite agli attuali 6.9 litri a testa). Infine, lo yogurt ha raggiunto la quasi totalità (94%) delle famiglie italiane.

Complessivamente, stiamo quindi diventando più critici ed attenti e quando facciamo la spesa, pensiamo a nutrirci con gusto, ma cerchiamo di tenere sotto controllo le calorie e prediligiamo alimenti che, oltre ad esser buoni, siano anche sani per la nostra salute.

In tutto questo, c'è però una nota dolente: in base ai dati dell'OMS siamo fra i più pigri d'Europa. Gli italiani che non fanno abbastanza movimento sono circa il 60% del totale, quasi 35 milioni di persone. Ed è un dato che deve far riflettere: perché si possono anche ridurre le calorie assunte, ma uno stile di vita attivo rimane sempre e comunque fondamentale per la salute, in generale, e per il mantenimento di un giusto peso corporeo, in particolare.

FINE

Tetra Pak, ad esempio, ha contribuito ad attivare una raccolta differenziata dei propri contenitori in **2.000 Comuni italiani** nei quali, grazie anche all'impegno di oltre 24 milioni di cittadini residenti, si prevede di riciclare nel solo 2008 **15mila tonnellate di cartoni**. A soli 5 anni dalla sigla del protocollo d'intesa fra Tetra Pak e Comieco, il Consorzio Nazionale per il Recupero e Riciclo degli imballaggi a base cellulosica, il bilancio è di oltre **800 milioni di cartoni per alimenti separati dai rifiuti indifferenziati ed avviati a riciclo**.

A ciò si aggiunge l'attività di prevenzione: il **peso dei contenitori negli ultimi 20 anni è stato ridotto del 30%**, unendo al risparmio di carattere economico i benefici ambientali del risparmio di risorse.

L'attendibile

è la newsletter mensile di Assolatte (Associazione che rappresenta le imprese che operano nel settore lattiero caseario). L'attendibile si propone come strumento d'informazione sulle tematiche legate al latte yogurt formaggi e burro dal punto di vista nutrizionale, culturale, storico, economico, normativo e di sicurezza alimentare.

La newsletter

si avvale della collaborazione di un Comitato Scientifico.

La ristampa

delle informazioni contenute in questa newsletter è consentita e gratuita. È gradita la citazione della fonte.

Direttore editoriale: [Adriano Hribal](#)

Coordinamento redazionale: [Carla Favaro](#)

Coordinamento editoriale: [Carmen Besta](#)

Il Comitato Scientifico de L'attendibile:

Dottor Paolo Aureli

(Direttore del Centro Nazionale per la Qualità degli Alimenti e per i Rischi Alimentari Istituto Superiore di Sanità)

Professor Carlo Cannella

(Presidente Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione, Professore ordinario di Scienza Dell'Alimentazione presso la 1a Facoltà di Medicina e Chirurgia dell'Università "La Sapienza" di Roma)

Avvocato Carlo Correrà

(Professore di Legislazione degli Alimenti presso la Facoltà di Agraria dell'Università Federico II di Napoli)

Professor Eugenio Del Toma

(Presidente Onorario Associazione Italiana di Dietetica e Nutrizione Clinica)

Avvocato Massimiliano Dona

(Segretario generale Unione Nazionale Consumatori)

Professoressa Carla Favaro

(Professore a contratto presso la Scuola di Specializzazione in Scienze dell'Alimentazione, Università Milano Bicocca, pubblicitista)



nel prossimo numero

Consigli per un "buon" Natale

Assolatte
ASSOCIAZIONE ITALIANA
LATTIERO CASEARIA

Per ulteriori informazioni:
Assolatte - redazione L'attendibile
via Adige, 20 · 20135 Milano
tel. 02.72021817 · fax 02.72021838
e-mail: lattendibile@assolatte.it
internet: www.assolatte.it