

Sommario:

**Nutrition and health claims:
un po' di chiarezza** pag. 1
di Carla Favaro

Intervista al prof. Lorenzo Morelli pag. 1



Giornale di informazione nutrizionale

n° 17 Maggio 2009

Nutrition and health claims: un po' di chiarezza

DI CARLA FAVARO

PROFESSORE A CONTRATTO PRESSO LA SCUOLA DI SPECIALIZZAZIONE IN SCIENZA DELL'ALIMENTAZIONE UNIVERSITÀ MILANO BICOCCA, PUBBLICISTA

Di fronte al proliferare di messaggi che esaltano le proprietà nutrizionali e salutistiche dei prodotti alimentari viene naturale interrogarsi sulla loro **veridicità**.

Il nuovo regolamento europeo 1924/2006 è stato pensato proprio a questo scopo: **garantire ai consumatori che le indicazioni nutrizionali e sulla salute riportate in etichetta o utilizzate dalla pubblicità o sul web siano corrette, comprensibili e scientificamente fondate**.

Su questo argomento, di cui si sono occupati di recente anche diversi giornali, **sono state riportate però alcune inesattezze**.

Vediamo quindi di fare chiarezza con l'aiuto del **professor Lorenzo Morelli**.

► PROFESSOR MORELLI, IN PRIMO LUOGO COSA SIGNIFICA ESATTAMENTE IL TERMINE "CLAIMS" SPESSO UTILIZZATO ANCHE IN ITALIA?

In questo contesto "claim" viene utilizzato per indicare qualunque messaggio o rappresentazione non obbligatorio in base alla legislazione comunitaria o nazionale, comprese le rappresentazioni figurative, grafiche o simboliche in qualsiasi forma, che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari caratteristiche.

► COSA PREVEDE IN SINTESI IL REGOLAMENTO SUI CLAIMS?

Il regolamento prevede due tipi di claims: quelli **nutrizionali** e quelli sulla **salute**. Le **indicazioni nutrizionali** fornite sui prodotti alimentari, come per esempio "povero di grassi", "senza zuccheri aggiunti", "ricco di fibre", sono fissate (non sono quindi a discrezione dell'azienda) e contenute in un allegato al regolamento stesso che definisce in modo preciso le caratteristiche che deve avere un alimento per poter utilizzare tali indicazioni. Così per esempio un prodotto potrà avvalersi della definizione "a basso contenuto calorico" se contiene non più di 40 kcal/100 g (o 20 kcal/100 ml) oppure "a ridotto contenuto calorico" se il suo valore energetico è ridotto di almeno il 30%, con specificazione delle caratteristiche che provocano tale riduzione o, ancora, "senza calorie" se il prodotto contiene non più di 4 kcal /100 ml. Parametri simili sono stati fissati, oltre che per le calorie, anche per i grassi, gli zuccheri, il sale ed altre sostanze nutritive.

con il patrocinio di:



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Pareri favorevoli dell'EFSA
per il settore lattiero caseario:

CALCIO E CRESCITA OSSEA

VITAMINA D E CRESCITA OSSEA

**CALCIO E VITAMINA D E
RESISTENZA OSSEA**

i destinatari delle indicazioni sono i
bambini e gli adolescenti (fino a 18 anni).

Il professor **Lorenzo Morelli** è Ordinario di Biologia dei microrganismi alla Facoltà di Agraria dell'Università Cattolica S. Cuore di Piacenza e membro dell'EFSA (Autorità Europea sulla Sicurezza Alimentare).

CLAIMS: UN'OPPORTUNITA' ANCHE PER LE AZIENDE

Il Regolamento claims rappresenta senza dubbio un vantaggio per il consumatore, ma anche una **sfida per le aziende alimentari** che sono chiamate a dimostrare di **essere capaci di supportare scientificamente le proprietà nutrizionali e salutistiche dei propri prodotti**.

Da anni la ricerca medica ed epidemiologica ha dimostrato l'**importanza di una sana alimentazione per il mantenimento del benessere e la riduzione del rischio d'insorgenza di patologie**. (segue)



Un altro punto del regolamento (articolo 13) riguarda, invece, le **indicazioni salutistiche "funzionali"** ovvero quelle relative al ruolo di una sostanza nutritiva nel migliorare o mantenere determinate funzioni dell'organismo, comprese quelle psicologiche e comportamentali, ma anche nei confronti del dimagrimento e controllo del peso o riduzione dell'appetito: per esempio qualsiasi affermazione secondo la quale il consumo di un determinato alimento può essere benefico per la salute, come l'affermazione che un prodotto alimentare può contribuire a rafforzare le difese naturali dell'organismo oppure migliorare le capacità di apprendimento. Tali indicazioni devono essere basate su prove scientifiche generalmente accettate e devono essere "ben comprese dal consumatore medio".

Infine, l'articolo 14 del regolamento riguarda invece le indicazioni relative alle **proprietà di un alimento di ridurre il rischio di malattia**, oltre a indicazioni che fanno riferimento allo **sviluppo e alla salute dei bambini**.

E questa è una assoluta novità: i prodotti alimentari, infatti, non potevano prima d'ora vantare alcun legame con la salute.

Ora per poterlo fare, com'è logico aspettarsi, vengono richiesti dossier scientifici estremamente complessi e accurati e viene imposta la sperimentazione sull'uomo per l'ottenimento dei claims.

► **QUESTO SIGNIFICA UN LAVORO DI RICERCA MOLTO IMPEGNATIVO...**

Infatti, i ricercatori sono ora chiamati ad affiancare l'industria alimentare, non solo per sviluppare prodotti nuovi, ma anche e soprattutto per validarne gli effetti sulla salute. In altre parole, come già avviene per l'industria farmaceutica, ora **anche le industrie alimentari, con il regolamento sopra citato, sono chiamate a presentare dossier che dimostrino la fondatezza scientifica delle proprie affermazioni per ottenere l'autorizzazione alla comunicazione.**

Dal 2006 il regolamento in questione impone all'industria alimentare di sviluppare la ricerca di tipo clinico. Per tutti i claims regolamentati dall'articolo 14 (indicazioni relative alle proprietà di un alimento di ridurre il rischio di malattia, oltre a indicazioni che fanno riferimento allo sviluppo e alla salute dei bambini) **sarà obbligatoria la sperimentazione sull'uomo.** A tal fine, il Ministero della Salute sta redigendo delle linee guida da inviare a tutti i comitati etici dei vari ospedali italiani, per spiegare che tutta la procedura di sperimentazione non solo è etica, ma è anche necessaria.

► **MA POI CHI VALUTA LA FONDATEZZA DI UN CLAIM E NE AUTORIZZA L'UTILIZZO?**

Per i claims **funzionali** (non per quelli legati alla salute che, come detto, rappresentano una assoluta novità) bisogna fare una distinzione fra passato e futuro. Molti di essi, infatti, erano già da tempo in circolazione. I 27 stati membri dell'Unione Europea sono quindi stati chiamati a fornire l'elenco di questi claims funzionali alla commissione di esperti (*Panel NDA-Nutrizione Dietetici e Allergie*) appositamente preposta dall'EFSA (l'Autorità Europea sulla Sicurezza Alimentare).

I 44.000 claims presentati, successivamente ridotti, per accorpamento di quelli simili o per esclusione di quelli in disaccordo con la legislazione, a 4000, vengono valutati uno per uno, per verificarne la fondatezza. La commissione di esperti invia quindi la scheda tecnica relativa a ciascuno di questi claim alla Direzione Generale per la salute e i consumatori della Commissione europea – detto anche DG SANCO – che ha sede a Bruxelles e rappresenta il ministero per la difesa del consumatore dell'Unione Europea, al quale spetta il compito di dire l'ultima parola. Nel gennaio 2010 verrà pubblicata la lista dei claims ammessi. Per quanto riguarda, invece, la richiesta di autorizzazione per **nuovi**

Oggi le industrie alimentari hanno l'opportunità di trasferire queste osservazioni ai loro specifici alimenti. Questo comporterà anche un **costante sforzo di miglioramento della composizione dei prodotti alimentari e delle tecnologie di produzione** nonché l'instaurarsi di una **stretta collaborazione fra industria e ricerca**, in primo luogo medica e nutrizionale.

Ma ne trarrà **vantaggio anche il rapporto con il consumatore:** maggiore trasparenza nella comunicazione e la certezza di un **messaggio pubblicitario "certificato" da un'autorità scientifica a livello europeo.**

Pareri favorevoli anche sui fitosteroli

Su questo argomento, sono già due i pareri favorevoli espressi dall'EFSA. Uno riguarda gli **esteri di fitostanolo e colesterolemia** e l'altro riguarda **"Steroli vegetali e abbassamento/riduzione del colesterolo del sangue e riduzione del rischio di cardiopatia coronarica"**.

Rispetto a quest'ultimo *«gli steroli vegetali hanno dimostrato di abbassare/ridurre il colesterolo nel sangue. La riduzione del colesterolo nel sangue può ridurre il rischio di cardiopatia coronarica»*.

Il gruppo di esperti ritiene che i prodotti addizionati di fitosteroli devono essere consumati solo da chi necessita e desidera ridurre il colesterolo del sangue e che coloro i quali sono già in terapia ipocolesterolemizzante devono assumere il prodotto solo sotto controllo medico. Senza dubbio un riconoscimento di grande importanza.



Ma cosa sono i fitosteroli? Come agiscono? Sono sicuri?

Potete trovare una risposta a queste domande nel rapporto realizzato dall'Istituto Superiore di Sanità: **Rapporto ISTISAN 07/56 "Efficacia e sicurezza d'uso degli alimenti contenenti fitosteroli"** pubblicato on-line dall'Istituto Superiore di Sanità, e divulgato da Assolatte attraverso la stampa del documento ed il proprio sito internet www.assolatte.it. Più in sintesi, anche L'Attendibile n.10-luglio 2008 si è occupato dell'argomento con la newsletter dal titolo "Fitosteroli: istruzioni per l'uso", anch'esso reperibile nel sito www.assolatte.it



claims funzionali (regolati dall'art. 13.5), l'azienda dovrà aprire un dossier specifico e l'EFSA avrà cinque mesi per valutarlo. Inoltre, se ad una determinata sostanza verranno riconosciute specifiche proprietà, tutti i produttori di questa sostanza o di alimenti che la contengono potranno utilizzare lo stesso claim a patto che siano rispettate le caratteristiche base della sostanza in questione, tipo la quantità, la purezza, ecc.

▶ ALCUNI GIORNALI PARLANO DI CLAIMS "BOCCIATI" DALL'EFSA. E' DAVVERO COSÌ?

E' importante sottolineare, per estrema chiarezza, che l'EFSA non ha il compito di "bocciare" il claim, ma solo di esprimere un parere, tanto che i giudizi EFSA sono definiti "Opinioni". Le aziende che hanno ricevuto parere contrario potrebbero anche ripresentare in un secondo tempo la stessa domanda con nuovi studi che rispettino i parametri definiti dall'Autorità Europea. Inoltre altre aziende potrebbero presentare la domanda con differenti studi scientifici a supporto e vedersi, quindi, approvare il medesimo claim.

▶ E CI SONO ALTRE IMPORTANTI NOVITÀ PER IL CONSUMATORE?

I claims non saranno applicabili a tutte le categorie e tipologie di alimenti; il regolamento prevede che, per avere accesso alla possibilità di riportare claim, un alimento debba rispondere ad un profilo nutrizionale* (contenuto in grassi, calorie etc) non scorretto (ad esempio le bevande alcoliche sono tutte escluse dalla possibilità di claim). Questi profili sono in corso di elaborazione da parte della Commissione Europea.

▶ FINORA, COMUNQUE, I PARERI FAVOREVOLI ESPRESSI DALL'EFSA PER I NUOVI CLAIMS SONO DAVVERO POCHE...

In effetti è così, e questo va almeno in parte attribuito al fatto che le aziende alimentari si trovano ad affrontare un percorso autorizzativo per loro nuovo e, potremmo dire, più di tipo farmaceutico che alimentare.

Spiccano quindi favorevolmente per il settore lattiero-caseario le autorizzazioni per le quali l'EFSA ha espresso parere favorevole e relative a "calcio e crescita ossea", "Vitamina D e crescita ossea" e "Calcio e vitamina D e resistenza ossea". Per ciascuno di essi riportiamo a lato, in sintesi, il parere espresso. E' possibile reperire il testo completo nel sito EFSA (www.efsa.europa.eu).

Ringraziamo il Professor Morelli e ci auguriamo d'ospitarlo ancora su L'Attendibile.

I PARERI FAVOREVOLI ESPRESSI DALL'EFSA

CALCIO E CRESCITA OSSEA

Il gruppo di esperti scientifici conclude che, sulla base dei dati forniti, è stata stabilita l'esistenza di un rapporto di causa ed effetto tra l'assunzione di calcio e la crescita e lo sviluppo normali delle ossa nei bambini e negli adolescenti. Il claim rispecchia le prove scientifiche: **il calcio è necessario per la crescita e lo sviluppo normali delle ossa nei bambini**. Il gruppo di esperti scientifici ritiene che, al fine di riportare l'indicazione sulla salute, un alimento debba almeno costituire una fonte di calcio secondo le quantità indicate nell'allegato del regolamento (CE) n. 1924/2006. Tali quantità possono essere facilmente consumate nel quadro di una dieta equilibrata. La popolazione destinataria dell'indicazione è costituita da bambini e adolescenti (fino a 18 anni).

VITAMINA D E CRESCITA OSSEA

Il gruppo di esperti conclude che, sulla base delle prove fornite, è stata stabilita l'esistenza di un rapporto di causa-effetto tra assunzione di vitamina D e crescita e sviluppo normali delle ossa nei bambini e negli adolescenti. Il claim rispecchia le prove scientifiche a disposizione: **la vitamina D è necessaria per la crescita e lo sviluppo normali delle ossa nei bambini**. Il gruppo di esperti scientifici ritiene che, per poter riportare l'indicazione, un alimento debba costituire una fonte di vitamina D perlomeno secondo le quantità indicate nell'allegato del regolamento (CE) n. 1924/2006. Tali quantità possono essere facilmente consumate nel quadro di una dieta equilibrata. La popolazione destinataria dell'indicazione è costituita da bambini e adolescenti (fino a 18 anni).

CALCIO E VITAMINA D E RESISTENZA OSSEA

Il gruppo di esperti scientifici conclude che, sulla base delle prove fornite, sono state stabilite separatamente relazioni di causa ed effetto tra l'assunzione di calcio e vitamina D, e la crescita normale e sviluppo delle ossa nei bambini e negli adolescenti. Il claim rispecchia le prove scientifiche: **il calcio e la vitamina D sono necessari per la crescita e lo sviluppo normali delle ossa nei bambini**. Il gruppo di esperti scientifici ritiene che, al fine di riportare l'indicazione sulla salute, un alimento debba almeno costituire una fonte di calcio e vitamina D secondo le quantità indicate nell'allegato del regolamento (CE) n. 1924/2006. Tali quantità possono essere facilmente consumate nel quadro di una dieta equilibrata. La popolazione destinataria dell'indicazione è costituita da bambini e adolescenti (fino a 18 anni).

* Il Regolamento (CE) n.1924/2006 sulle indicazioni nutrizionali e salutistiche prevede che la Commissione europea definisca specifici profili nutrizionali per gli alimenti. Tali profili individueranno il contenuto di determinati nutrienti (come grassi saturi, sodio, zuccheri e fibre) che gli alimenti non dovranno superare per poter riportare claim nutrizionali o salutistici.

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)

Dottor Maurizio Casasco

(Presidente della Federazione Medico Sportiva Italiana)

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 Scienza dell'Alimentazione, Università Milano Bicocca, pubblicista)

Professor Enrico Finzi

(Presidente di Astra Ricerche)

Avvocato Neva Monari

(Studio Avvocati Monari e Vinai, Avvocati per l'impresa, Torino)

Professor Lorenzo Morelli

(Ordinario in "Biologia dei Microrganismi" Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza)

Professor Erasmo Neviani

(Docente di Microbiologia degli Alimenti presso la Facoltà di Scienze e Tecnologie Alimentari di Parma)

Avvocato Carlo Orlandi

(Presidente comitato di controllo Istituto Autodisciplina Pubblicitaria)

Dottor Andrea Poli

(Direttore scientifico NFI - Nutrition Foundation of Italy)

Professor Ferdinando Romano

(Direttore scientifico Accademia Nazionale di Medicina, Professore Ordinario di Igiene Università "La Sapienza" di Roma)

Professor Vittorio Silano

(Presidente del Comitato Scientifico EFSA)

Avvocato Giuseppe Allocca

(Consulente aziendale, esperto in diritto alimentare)

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

