



Siamo tutti fortunatamente tolleranti... Troppo?

Un dubbio lecito! o forse no!

Nell'ambito della auspicabile attenzione degli operatori alla *Food Fraud*, uno degli aspetti di maggiore rilevanza nella relativa analisi del rischio e la possibile esposizione in etichetta di claims non veritieri relativi ad aspetti nutrizionali o salutistici.

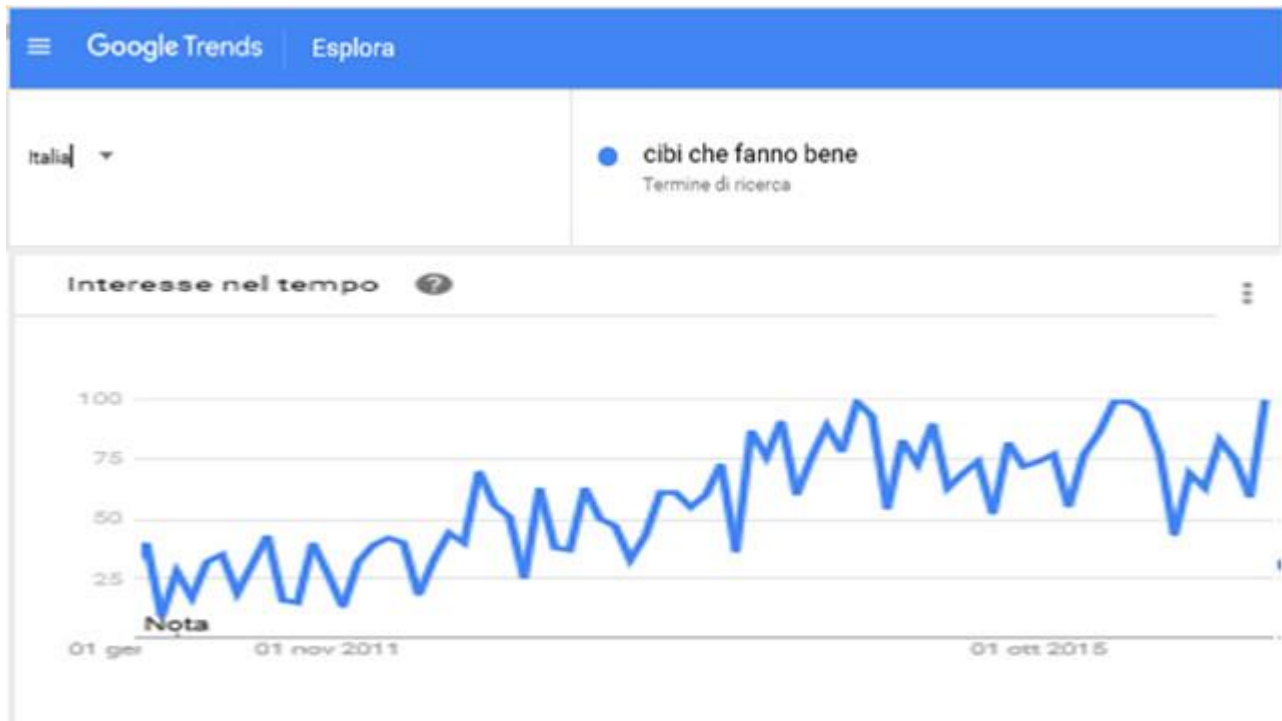
L'esposizione sui prodotti preimballati di *indicazioni nutrizionali* e di *indicazioni generiche sulla salute* risulta sempre più diffusa e frequente in considerazione dei recenti orientamenti del mercato. E' infatti ormai acclarato che il consumatore sia maggiormente propenso all'acquisto di prodotti che presentano tale "valore aggiunto" ovvero dei famigerati "super foods"!

Non entro nel merito delle abitudini della gente, ma, personalmente, ritengo più appropriato l'approccio nutrizionale di un "tecnico" molto più acculturato del sottoscritto, ...tale Paracelso..., riesumato dagli studi liceali.

Egli sosteneva che *Omnia venenum sunt: nec sine veneno quicquam existit. Dosis sola facit, ut venenum non fit*". Meglio variare di continuo nella dieta dunque piuttosto che perseguire disperatamente il consumo dei "super foods" tanto di moda!

Ma andiamo per gradi! La moda esiste e, pertanto, non la si può evitare!

Basta consultare "Google trends" per verificare il crescente interesse dei consumatori italiani alla ricerca di cibi salutari, come testimoniato dalla grafica seguente!



Tuttavia, *dando intanto per scontata la buona fede delle aziende*, è lecito chiedersi quante delle indicazioni poi riportate in etichetta risultano essere poi veritiere? O meglio, scusate, in quanti casi il valore riportato in etichetta risulta essere realmente significativo e meritevole dell'esposizione dei suddetti claims?

Un breve richiamo alla disciplina dei Claims nutrizionali e salutistici

Con l'ormai *digerita*" applicazione del Reg. CE 1169/2011, la maggior parte dei produttori, fatta salva ogni prevista deroga in relazione alla tipologia di alimento ed all'ambito ed alle modalità di commercializzazione, ha in linea di massima ottemperato all'esposizione della dichiarazione nutrizionale in etichetta per gli alimenti preimballati.

Poco male; ci si abitua a tutto e si fa di necessità virtù! ... Come? Provate a fare un giro tra le corsie di un qualunque supermercato! Noterete certamente che sempre più aziende non si limitano ad utilizzare la dichiarazione nutrizionale ma espongono anche *indicazioni nutrizionali*" ed *indicazioni funzionali generiche sulla salute*".

Senza volutamente entrare nel dettaglio, le prime risultano disciplinate Reg (CE) 1924/2006, CAPO III - art. 8 e 9 e, per intenderci, prevedono, ove ne sussistano i requisiti ovvero al superamento di determinate percentuali per i vari *nutrienti rispetto alla*

prevista reference intake riportata all'allegato XIII al Reg. CE 1169, la possibile esposizione delle indicazioni *fonte di...* e *ad elevato contenuto di...*". Ad esempio "fonte di potassio" piuttosto che "ad elevato contenuto di manganese".

Le seconde, evidentemente correlate alle prime, risultano disciplinate dal Reg (CE) 1924/2006, art. 13 e specificate dal Reg (UE) 432/2012 et smi. Per fare un esempio, in caso di possibile esposizione dell'indicazione nutrizionale *ad elevato contenuto di manganese*" sussiste la possibilità di indicare una tra le "indicazioni funzionali generiche sulla salute" pertinenti come *il manganese contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo*".

La quantità significativa a fronte della quale possono essere esposte indicazioni nutrizionali e funzionali generiche sulla salute per i minerali, ad esempio, è pari al 15 % (fonte di) o al suo doppio (ad elevato contenuto di"), dei valori di riferimento specificati dall'allegato XIII al Reg. CE 1169/2011.

Il riscontro della sussistenza delle quantità significative può essere attuato dalle aziende mediante un approccio tradizionale analitico, per intenderci analisi su un congruo numero di campioni del medesimo prodotto e conseguente calcolo del valore medio dell'analisi di interesse, o, anche, mediante utilizzo di dati scientifici e condivisibili ovvero con un approccio sempre più frequentemente definito "data-based".

Ovviamente, tali valori dovranno essere congrui rispetto alle tolleranze previste dalla norma...

Ma di quali tolleranze parliamo?

In tanti hanno accolto favorevolmente la pubblicazione delle *Linee guida sulle tolleranze analitiche applicabili in fase di controllo ufficiale*", pubblicate dal Ministero per la Salute il 16 Giugno 2016. Le stesse esplicitano infatti quali siano le tolleranze ammesse per i tenori di *nutrienta* riportati dagli OSA nella dichiarazione nutrizionale esposta in etichetta.

Prescindendo da ambiti specifici, come ad esempio gli alimenti destinati ad alimentazione particolare e gli integratori, con riferimento ai tenori di nutriente che giustificano le condizioni di esposizione di claims, le medesime linee guida prevedono principi generali e tolleranze specifiche per la valutazione di congruenza di ciascuna classe.

Per ogni approfondimento possono essere reperite al link seguente:

http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_publicazioni_2509_allegato.pdf

Tali linee guida altro non sono, in effetti, che una (*parziale...*) traduzione di un documento del 2012 della EUROPEAN COMMISSION - HEALTH AND CONSUMERS DIRECTORATE-GENERAL dal titolo analogo Guidance document for competent Authorities for the control of compliance with EU Legislation... (....)....with regard to the setting of tolerances for nutrient values declared on a label”.

Traduzione *parziale*” perché di fatto omette di riportare le sezioni più utili e necessarie, ovvero i vari esempi applicativi che chiariscono nella versione originale alcuni concetti (es. gli *arcani* lati” della tolleranza...) rendendone fattibile la comprensione operativa”.

Per ogni approfondimento possono essere reperite al link seguente:

https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/labelling_nutrition-vitamins_minerals-guidance_tolerances_1212_en.pdf

A seguito di una attenta lettura, tuttavia, pur convenendo pienamente in merito alla necessità di prendere in adeguata considerazione il concetto della disomogeneità dei *nutrienti* in taluni alimenti e specifici ambiti tecnici come quello correlato all'incertezza di misura per le varie metodiche di prova utilizzate, vien da chiedersi, *in alcuni casi, se tali tolleranze non risultino troppo ampie ai fini della tutela del consumatore!*

E nel resto del mondo?

Le tolleranze e le modalità di calcolo previste, ad esempio, in USA e Canada, possono essere reperite ai seguenti link:

<http://inspection.gc.ca/food/labelling/food-labelling-for-industry/nutrition-labelling/additional-information/compliance-test/eng/1409949165321/1409949250097?chap=2>

<http://www.fda.gov/Food/GuidanceRegulation/GuidanceDocumentsRegulatoryInformation/LabelingNutrition/ucm063113.htm>

Paradossalmente, sebbene come noto la regolamentazione europea sia di norma più garantista nei confronti dei consumatori, in molti casi le tolleranze previste da USA e Canada per i valori esposti in etichetta a fronte di taluni claims risultano decisamente più restrittive di quelli adottati dall'UE e sono spesso riportati calzanti e chiari esempi applicativi.

In (pen)ultima analisi! ...

Cerchiamo di essere realisti! Una *capillare* verifica della veridicità dei claims esposti in etichetta è e *resterà* purtroppo di difficile realizzazione per motivazioni complesse ed eterogenee (definizione delle competenze in seno alle varie Autorità di controllo, disponibilità di fondi, interpretazione della norma, ecc)!

Invecchieremo nel dubbio.... ***Ma nel frattempo, a scanso di equivoci e nel rispetto del vecchio detto “non ci credo, ma lo faccio!”, potremo sempre consumare alimenti che “garantiscono” di contribuire alla riduzione dello stress ossidativo!***