

Vanti salutistici dei prodotti, ecco quali si possono inserire

L'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare ha pubblicato ben 442 vantì nutrizionali o salutistici, tra cui alcuni di estremo interesse per l'agricoltura italiana. Si tratta di una vittoria per l'Italia, che aveva aspettato anni per vedersi riconoscere alcuni vantì nutrizionali e salutistici su alimenti alla base della dieta mediterranea cui finora non era stato formalmente possibile vantare le proprietà benefiche delle nostre eccellenze produttive.

Ma è anche un successo per gli alimenti e per i consumatori, che da tempo utilizzavano certi cibi nella consapevolezza di un loro valore positivo sulla salute, anche su consiglio di medici di famiglia o di altre fonti accreditate.

Tra gli alimenti interessati alla pronuncia dell'Efsa, l'olio extravergine di oliva che potrà vantare gli effetti antiossidanti dei polifenoli contenuti. I polifenoli potranno fungere poi da indicatore anche di migliori caratteristiche produttive e di trasformazione dell'olio, contro l'attuale opacità informativa dell'extravergine omologato a scaffale (spesso venduto a prezzi inferiori ai 3 euro) dopo essere stato de-odorato. Questa possibilità, insieme ai valori più bassi di alchil-esteri nell'olio extravergine italiano, si configura come una vera e propria arma a tutela dei produttori dell'agroalimentare italiano di qualità.

Ma diverse sono ora le possibilità di commercializzare i prodotti agroalimentari con vantì e indicazioni generiche di salute, come previsto dall'art. 13.1 del Reg. 1924/2006 CE. Le noci potranno vantare la presenza di grassi polinsaturi omega 3, riconosciuti nella loro capacità di controllare il colesterolo LDL (quello "cattivo") e di mantenere così il buon funzionamento dei vasi sanguigni.

Ci sono anche i 5 vantì sulla vitamina C con le relative promesse in termini di salute (arance, agrumi, kiwi, frutta e verdura con almeno il 15% della Dose Giornaliera Raccomandata di Vitamina C per porzione); alla promozione del ruolo di grassi monoinsaturi e polinsaturi; alle proprietà ormai riconosciute di anti-age della vitamina E, nonché dei suoi effetti antiossidanti. Complessivamente un buon bottino per l'agricoltura italiana che intende affacciarsi alla vendita diretta.

I vantì appena approvati da Efsa sono definiti generici in quanto utilizzabili (a norma dell'articolo 13.1 e del regolamento 1924/2006 CE) da tutti gli operatori agroalimentari, in quanto non promettono scopi terapeutici ma piuttosto il mantenimento di fisiologiche funzioni del corpo umano (e anche psicologico/comportamentali) e più in genere il mantenimento della salute, includendo il controllo del peso e il dimagrimento. Pertanto non riguardano vantì indirizzati allo sviluppo dei bambini o alla riduzione di rischi di malattie.

La normativa italiana

Positivi i contatti con il Ministero della Salute, incaricato della ricezione dei vantì nutrizionali e

Mercato vigila affinché i vantì nutrizionali e salutistici siano inseriti in comunicati complessivi (pubblicitari o multimediali) che non risultino in una contestualizzazione del messaggio “falsa, ambigua o ingannevole”, magari enfatizzando particolari aspetti di malattia, o esagerando l'effetto fisiologico dei nutrienti. In particolare sarebbe incriminato l'uso di immagini e testi accessori a complemento dei vantì, tali da dare uno “spin” comunicativo poco aderente al reale significato per la salute dei vantì approvati. Ma non i vantì nutrizionali in quanto tali, che possono essere utilizzati purché rispettosi del contesto comunicativo più generale.

Non bisogna quindi esagerare e soprattutto andare oltre la definizione ammessa scientificamente dall'Agenzia europea. In ogni caso, conviene rimanere fedeli ai vantì come menzionati nella tabella riportata, con il parere testualmente riportato, senza possibilità di alcun fraintendimento.

L'elenco degli esclusi

Sebbene spesso la pubblicità alimentare si sia circondata di messaggi positivi per la salute di alcuni alimenti o sostanze, bisogna altrettanto chiaramente ricordare che l'Efsa ha dato parere negativo su:

Licopene. Non potrà vantare proprietà protettive del Dna, antiossidanti e di protezione dagli ultravioletti; nonostante lo stesso progetto europeo Lycocard avesse dimostrato alcuni risultati positivi circa il carotenide.

Mandorle. Già negli Usa sono commercializzabili con un vanto circa la salute cardiovascolare, ma non potranno vantare proprietà di mantenimento del normale livello di colesterolo a parte quelle riconducibili agli acidi grassi presenti.

Quercetina. Non potrà vantare effetti protettivi sul Dna sui grassi dal danno ossidativo.

Betacarotene. Contenuto in tutta una serie di frutti e verdure, non ha dimostrato sufficienti evidenze per la protezione del Dna e delle proteine e dei lipidi dal danno ossidativo. Non potrà nemmeno vantare proprietà di protezione della pelle dai raggi ultravioletti.

Flavonoidi della mela. Non contribuiscono alla salute vascolare.

Olio di mais. Non potrà recare indicazioni circa il mantenimento di normali concentrazioni di colesterolo nel sangue oltre a quelle che ci si aspetterebbe dalla normale composizione dei grassi dell'olio.

Luteina. Carotenide presente in ortaggi, non proteggerebbe il Dna, le proteine ed i lipidi dal danno ossidativo, non proteggerebbe la pelle dai raggi Uv. Viene riconfermata la bocciatura del vanto sul mantenimento della normale capacità visiva. Un mix con la zeaxantina parimenti non avrebbe effetti benefici.

Epigallocatechin-gallato. Non contribuisce al mantenimento di un normale peso corporeo. È una catechina del tè verde, la più famosa.

Acidi grassi EPA e DHA (entrambi della famiglia degli omega 3). Non migliorano il tono dell'umore.

L'Efsa promuoverà 3 ulteriori consultazioni pubbliche su vantì salutistici circa: ossa, giunture e salute orale; danno ossidativo e salute cardiovascolare; sazietà, controllo del peso e concentrazioni di glucosio nel sangue.

Alimento	Principio attivo	Contenuto necessario per effettuare il vanto	Vanto salutistico APPROVATO dall'EFSA
Frutta e verdura in genere	Vitamina C	(almeno 15% di 60 mg, pari a 9 mg)	" l'alimento X è una fonte di vitamina C, che riduce la stanchezza e senso di affaticamento in condizioni di carenza di micronutrienti"
			"l'alimento X è una fonte di vitamina C, che svolge un'attività immunostimolante"
			"l'alimento X è una fonte di vitamina C, che contribuisce al rafforzamento del corpo e della salute fisica"
			"l'alimento X è una fonte di vitamina C, che contribuisce alle normali funzioni psicologiche"
			"L'alimento X è una fonte di vitamina C, protegge il DNA, le proteine ed i lipidi dal danno ossidativo"
Frutta secca e oli vegetali	Vitamina E	(almeno 15% di 20 mg, pari a 3 mg)	"L'alimento X è una fonte di vitamina E, che può avere un effetto anti-invecchiamento" "L'alimento X è una fonte di vitamina E, che protegge le cellule del corpo dal danno ossidativo"
Olio Extravergine di Oliva	Vitamina E	(almeno 15% di 20 mg, pari a 3 mg)	"L'olio extravergine di oliva è un alimento ricco di vitamina E, che protegge le cellule del corpo dal danno ossidativo"
	Grassi monoinsaturi e polinsaturi		"La sostituzione di grassi saturi con grassi monoinsaturi e polinsaturi contenuti nell'olio extravergine di oliva può aiutare a mantenere i normali livelli di colesterolo LDL nel sangue"
	Polifenoli dell'olio di oliva	5 mg di idrossitiroso al giorno (consumabili entro una dieta bilanciata)	"I polifenoli dell'olio di oliva possono evitare lo stress ossidativo", "hanno effetti antiossidanti", "migliorano il metabolismo dei grassi", "proteggono la frazione LDL dal danno ossidativo".
Noci		dose consigliata 30 gr/die	"Possono migliorare il funzionamento dei vasi sanguigni"