

3° CONGRESSO NAZIONALE SIMPeSV / 70° Congresso FIMMG

DALLA MEDICINA DI PREVENZIONE ALL'AMBULATORIO DEGLI STILI DI VITA

Il MMG nell'alimentazione e nelle patologie correlate

Alimenti funzionali. Parte seconda

Amedeo Schipani

6 – 11 ottobre 2014

Santa Margherita di Pula (CA) - Forte Village

SIMP^eSV
Società Italiana di Medicina
di Prevenzione e degli Stili di Vita

FIMMG
Federazione Italiana
Medici di Famiglia



Alimenti funzionali

Riflessioni

- Nell'economia capitalistica occidentale il mercato alimentare ha come obiettivo prioritario il profitto.
- Il profitto maggiore deriva non dagli alimenti naturali, non trasformati, ma dagli alimenti processati: fast foods, snacks, bevande ricche di zuccheri semplici, cereali molto raffinati, grassi di bassa qualità.
- Le istituzioni devono, pur nel rispetto del libero mercato, tutelare il consumatore da informazioni false.

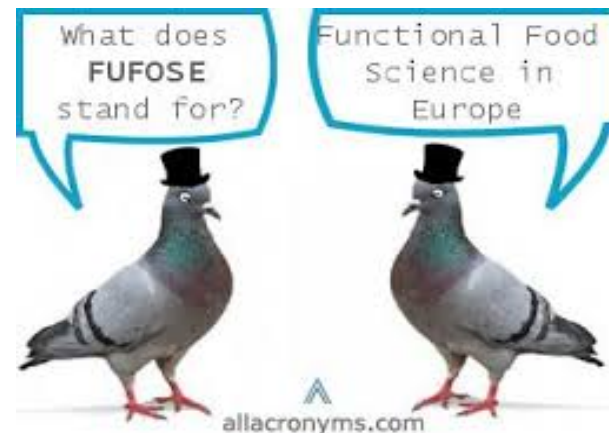


Ludwig DS. *Can the Food Industry Play a Constructive Role in the Obesity Epidemic?* JAMA. 2008; 300(15):1808-1811

Alimenti funzionali

In Europa nel 1996, sotto il coordinamento dell'ILSI (International Life Science Institute), viene promossa una Azione Concertata della Commissione Europea sulla Functional Food Science in Europa (FU.FO.S.E), allo scopo di stabilire e sviluppare un approccio scientifico basato sulle evidenze a sostegno dello sviluppo di prodotti alimentari che si possano definire Alimenti Funzionali.

Il documento finale è stato pubblicato nel 1999.



Diplock AT. *Scientific concepts of functional foods in Europe. Consensus document.* Br J Nutr 1999; 81, (Suppl. 1), S1-S27

Alimenti funzionali

Definizione

Assenza in Europa di una definizione legale di alimento funzionale.

Definizione operativa data dal progetto FUFLOSE nel documento di consenso: “Un alimento può essere considerato funzionale se dimostra di avere un effetto benefico su una o più specifiche funzioni dell'organismo, al di là degli effetti nutrizionali, che migliori lo stato di salute e di benessere e/o che riduca il rischio di malattia.



Gli alimenti funzionali devono restare alimenti e devono dimostrare i loro effetti alle dosi consumate nella dieta normale: essi non sono pillole o capsule, ma parte del normale regime alimentare”.

Alimenti funzionali

Definizione

Gli alimenti funzionali possono essere:

- Alimenti naturali.
- Alimenti a cui sia stato aggiunto un componente.
- Alimenti dai quali sia stato rimosso un componente.
- Alimenti in cui siano state modificate le caratteristiche di uno o più componenti.
- Alimenti in cui sia stata modificata la biodisponibilità di uno o più componenti.
- Qualsiasi combinazione di queste possibilità.

Alimenti funzionali

Regolamentazione

- Nell'ultimo decennio in Europa, prima con il progetto FUFLOSE e poi con il progetto PASSCLAIM, sono stati creati gli strumenti per valutare scientificamente le indicazioni nutrizionali (nutritional claims) e salutistiche (health claims) che l'industria pone sui suoi prodotti alimentari
- Da questi due progetti sono scaturiti i regolamenti CE che i singoli stati gradualmente recepiscono nei propri ordinamenti giuridici

Alimenti – Etichettatura

Il Regolamento CE 2000/13 all'art. 3 stabilisce cosa **deve** essere obbligatoriamente indicato sulle etichette dei prodotti alimentari

- 1) la denominazione di vendita;
- 2) l'elenco degli ingredienti;
- 3) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti, come previsto all'articolo 7;
- 4) per i prodotti alimentari in imballaggi preconfezionati, il quantitativo netto;
- 5) il termine minimo di conservazione o, nel caso di prodotti molto deperibili dal punto di vista microbiologico, la data di scadenza;
- 6) le condizioni particolari di conservazione e di utilizzazione;
- 7) il nome o la ragione sociale e l'indirizzo del fabbricante o del condizionatore o di un venditore stabilito nella Comunità.



Alimenti funzionali

Nutritional claims

Nutritional claims = Indicazioni (o affermazioni) di tipo nutrizionale

- qualunque messaggio o rappresentazione non obbligatori 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

Diplock AT. *Scientific concepts of functional foods in Europe. Consensus document.* Br J Nutr 1999; 81, (Suppl. 1), S1-S27

Alimenti funzionali

Progetto PASSCLAIM

Nel 2005 l'Unione Europea completa il progetto PASSCLAIM.

Obiettivo: individuare i criteri per la validazione scientifica degli health claims.

Aggett PJ. *PASSCLAIM. Process for the assessment of scientific support for claims on foods. Consensus on criteria.* Eur J Nutr (2005) [Suppl 1] 44: I/1–I/2
DOI 10.1007/s00394-005-1101-6

Progetto PASSCLAIM

I criteri di validazione degli Health Claims sono stati elaborati ricorrendo ad una continua opera di aggiornamento e di approfondimento, in particolare sulle asserzioni salutistiche riguardanti settori chiave importanti in Europa, cioè m. cardiovascolari, m. osteoarticolari, performance fisica, peso corporeo, rischio di diabete e insulinoresistenza, rischio di tumori correlati all'alimentazione, salute mentale, fisiologia dell'apparato digerente, sistema immunitario.

Regolamenti CE

Regolamenti emanati dal Consiglio d'Europa

- Regolamento CE N. 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari
- Regolamento CE N. 1925/2006 sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti
- DIRETTIVA CE N. 100/2008 relativa all'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari

Regolamenti CE

Obiettivi dei regolamenti

- armonizzare le differenti legislazioni nei singoli stati membri
- garantire la libera circolazione delle merci all'interno della comunità, evitando condizioni di concorrenza diseguali
- regolamentare l'utilizzo delle indicazioni nutrizionali e sulla salute riportate nelle etichette degli alimenti, nonché nella pubblicità degli stessi
- tutelare il consumatore da informazioni false o fuorvianti che possano indurlo a compiere scelte sbagliate

J. Di Pasquale. *Consumi alimentari e innovazione: gli alimenti funzionali*.
Agriregionieuropa: giugno 2009, Anno 5, N. 17.

Regolamenti CE

In particolare il regolamento CE 1924/2006 specifica che i claims

- non devono essere falsi, ambigui o fuorvianti;
- non devono incoraggiare consumi eccessivi del cibo;
- non devono far nascere o sfruttare timori nei consumatori;
- devono essere comprensibili per il consumatore medio
- devono essere formulati sulla base di prove scientificamente accettate, tenendo conto di tutti i dati scientifici disponibili e valutando gli elementi di prova.

Le indicazioni nutrizionali devono, inoltre, fare riferimento agli alimenti pronti per essere consumati.

Esempi

Alcuni esempi di health claims recentemente autorizzati in Europa

- **Betaglucano dall'avena** (Reg. UE 1160/2011 del 14/11/2011)

Claim: il betaglucano riduce il colesterolo ematico, un fattore di rischio di coronaropatia

Condizioni d'uso: il consumatore deve essere informato che il beneficio si ottiene con un introito giornaliero di 3 grammi/die di betaglucano. Il claim può essere usato solo per cibi che ne contengano almeno 1 g per porzione.

- **Concentrato di pomodoro idrosolubile WSTC I e II** (Decisione UE 770/2010 che modifica la dec. UE 980/2009)

Claim: aiuta a mantenere una normale aggregazione delle piastrine e contribuisce a un sano flusso sanguigno

Condizioni d'uso: l'effetto benefico è ottenuto con un consumo giornaliero di 3 g di WSTC I o di 150 mg di WSTC II in 250 ml di succo di frutta, bevande aromatizzate o bevande a base di yogurt (tranne quelle fortemente pastorizzate) o con un consumo giornaliero di 3 g di WSTC I o di 150 mg di WSTC II in integratori alimentari, se assunti con un bicchiere di acqua o altro liquido

Alimenti funzionali

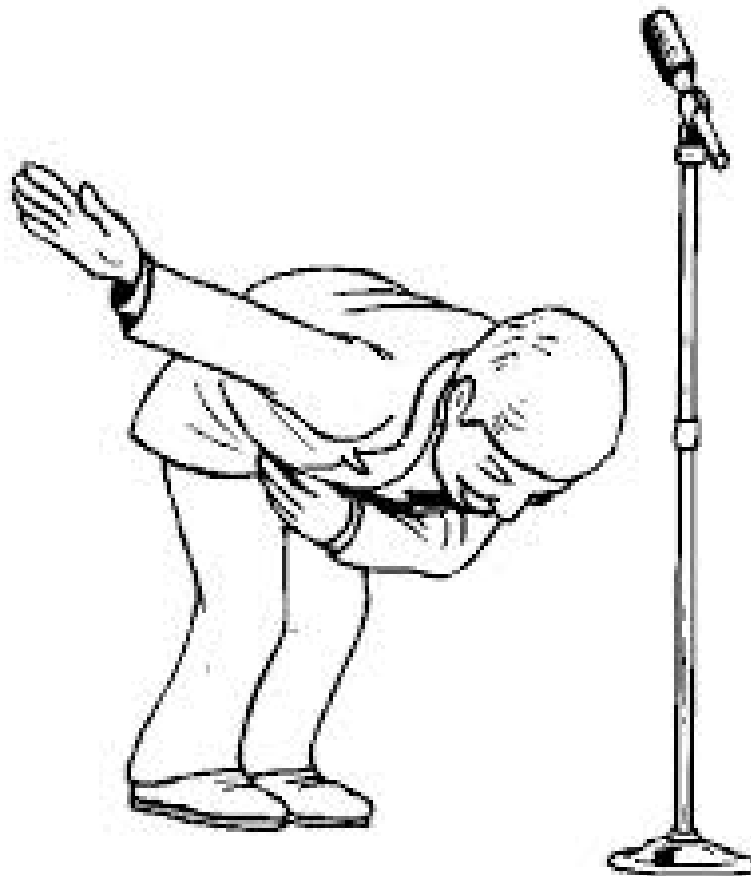
- Futuro -

La ricerca nel campo delle innovazioni alimentari permetterà di sviluppare alimenti e componenti funzionali capaci di aumentare l'interesse e l'orientamento dei consumatori verso questi prodotti

Si stima che nel 2050 la metà degli alimenti in commercio potrebbe contenere componenti funzionali

Jago D. (2009), "*Functional foods, market trends*" (Mintel International), Functional Foods Symposium, aprile 2009, Amsterdam





GRAZIE !!!