

Gli alimenti funzionali: la costruzione e la comunicazione

Avv. Cristina La Corte*

Il marketing l'ha sempre saputo: in campo alimentare, è forte il richiamo all'importanza di un'alimentazione salutare attraverso esaltazioni pubblicitarie volte a comunicare il benessere che deriva dal consumo di certi alimenti e bevande. D'altra parte tra integratori alimentari, alimenti arricchiti, novel food e prodotti destinati ad una alimentazione particolare, a livello legislativo diventa sempre più difficile "clusterizzare" le diverse tipologie di prodotti all'interno della più appropriata disciplina.

Per delineare con chiarezza il vigente quadro normativo si deve ricordare la necessaria applicazione "trasversale" delle norme di cui al Regolamento (CE) 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, che si applica appunto a tutti gli alimenti, compresi quelli rientranti nelle categorie specifiche in questione.

Sino all'entrata in vigore di detto Regolamento la materia è stata regolata in modo "negativo", ossia mediante una serie di divieti, che rappresentavano il confine all'interno del quale, sostanzialmente, l'operatore poteva muoversi "liberamente".

Tali confini erano infatti delineati esclusivamente dall'art. 2 D.lgs. 109/92 che sancisce il divieto di attribuire ai prodotti alimentari proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana, accennare a tali proprietà, fatte salve le disposizioni comunitarie relative alle acque minerali naturali e ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare.

Nell'ambito di questi limiti, evidentemente passibili di diverse interpretazioni, la commercializzazione di prodotti salutistici ha assunto nel corso degli ultimi anni aspetti poliedrici che spesso hanno portato a contestazioni in cui, fermo restando il divieto assoluto di collegare la funzionalità dei prodotti alimentari ad una malattia umana, la valutazione si basava sulla prova della sussistenza delle caratteristiche vantate e sulla trasparenza del messaggio veicolato al consumatore.

Con il Regolamento 1924/2006 è stata attuata una vera e propria rivoluzione copernicana nell'ambito della comunicazione pubblicitaria relativa al settore alimentare. Con detto provvedimento si è infatti passati ad un sistema "positivo" basato su elenchi chiusi di indicazioni ammissibili stabilite ex lege, autorizzazioni e valutazioni tecniche da parte delle Autorità.

Scendendo nel dettaglio, il Regolamento distingue tra:

• INDICAZIONI NUTRIZIONALI

Per indicazione nutrizionale si intende un'indicazione che afferma, suggerisce o sottintende che un alimento ha particolari proprietà nutrizionali benefiche, dovute all'apporto energetico o alla composizione nutritiva dell'alimento.

Tali indicazioni sono ammesse purché incluse in un elenco tassativo riportato nell'allegato al regolamento (che tra gli altri riporta ad esempio i claims "senza grassi", "senza zucchero" "fonte di fibre",...).

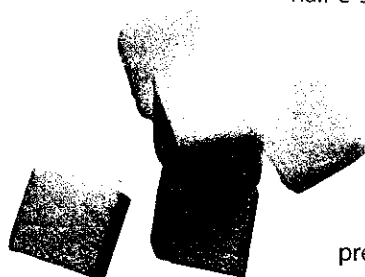
Di recente detto elenco è stato arricchito con una serie di claims nutrizionali riferiti agli acidi grassi omega-3, ai grassi monoinsaturi, ai grassi polinsaturi e ai grassi insaturi che si riportano a titolo esemplificativo:

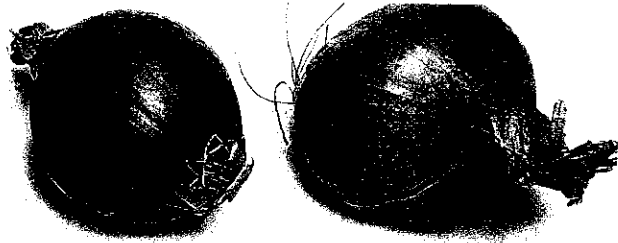
Fonte di acidi grassi omega-3

L'indicazione che un alimento è fonte di acidi grassi omega-3 e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 0,3 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal oppure almeno 40 mg della somma di acido eicosapentanoico e acido docosaesaenoico per 100 g e per 100 kcal.

Ricco di acidi grassi omega-3

L'indicazione che un alimento è ricco di acidi grassi omega-3 e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se il prodotto contiene almeno 0,6 g di acido alfa-linolenico per 100 g e per 100 kcal oppure almeno 80 mg della somma di acido eico-





sapentanoico e acido docosaesaenoico per 100 g e per 100 kcal.

Ricco di grassi monoinsaturi

L'indicazione che un alimento è ricco di grassi monoinsaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 45% degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi monoinsaturi e a condizione che i grassi monoinsaturi apportino oltre il 20% del valore energetico del prodotto.

Ricco di grassi polinsaturi

L'indicazione che un alimento è ricco di grassi polinsaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 45% degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano dai grassi polinsaturi e a condizione che i grassi polinsaturi apportino oltre il 20% del valore energetico del prodotto.

Ricco di grassi insaturi

L'indicazione che un alimento è ricco di grassi insaturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore sono consentite solo se almeno il 70% degli acidi grassi presenti nel prodotto derivano da grassi insaturi e a condizione che i grassi insaturi apportino oltre il 20% del valore energetico del prodotto.

Emerge quindi, la prima e dirompente novità rispetto al passato: l'operatore non può più decidere quale informazione dare liberamente, ma può unicamente "attingere" tra quelle elencate nell'allegato: ciò che non è incluso in detto allegato non è consentito.

E' vero che sono previste indicazioni nutrizionali "in bianco" quali ad esempio il claim "CONTIENE" seguito dal NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA O DI ALTRO TIPO per cui il Regolamento non prevede condizioni specifiche (ad esempio polifenoli, licopene ecc), consentite solo se il prodotto è conforme a tutte le disposizioni applicabili del Regolamento in particolare quelle dell'articolo 5, ma tali ipotesi sono sempre limitate a quelle nominativamente previste, ed entro gli stringenti limiti del Regolamento per cui potrà, ad esempio, scrivere "contiene polifenoli" ma non anche "ricco di polifenoli".

• INDICAZIONE SULLA SALUTE

Si intende ogni indicazione che afferma, suggerisce o sottintende l'esistenza di un rapporto tra una categoria di alimenti, un alimento o uno dei suoi componenti e la salute.

La particolarità della regolamentazione è che le

indicazioni sulla salute sono vietate salvo:

- che siano autorizzate dalla Commissione europea
- e siano incluse in un apposito elenco attualmente, e con forte ritardo rispetto alle scadenze indicate nel Reg.to, in fase di elaborazione.

In base alle linee guida diffuse dal Ministero, un alimento può essere considerato funzionale se viene soddisfacentemente dimostrato un suo effetto benefico e mirato su una o più funzioni dell'organismo, al di là di adeguati effetti nutritivi, in modo che risultino evidenti un miglioramento dello stato di salute e di benessere e/o una riduzione del rischio malattia.

Il Regolamento 1924/2006 si applica sia a tutti i claims sia riferiti a prodotti "naturalmente funzionali", ovvero prodotti di uso corrente come ad esempio aglio, cipolla, lievito, thè verde, sia ad alimenti "costruiti" per essere funzionali ovvero addizionati di nutrienti dalle funzioni particolarmente efficaci per la salute dell'uomo, di cui si sta registrando una larghissima diffusione sul mercato (ad esempio yogurt probiotici e prebiotici, uova addizionate di OMEGA 3 o altri alimenti arricchiti di vitamine, minerali, fibre ecc.)

Quasi contestualmente all'emanazione del Reg.to 1924/2006 che disciplina l'utilizzo di claims nutrizionali e salutistici, il legislatore comunitario ha altresì adottato il Reg.to 1925/2006 relativo appunto all'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti.

Il Regolamento è corredato da tre allegati, rispettivamente inerenti le vitamine e minerali che possono essere aggiunti ai cibi, le relative formule vitaminiche e sostanze minerali e, infine, le sostanze il cui impiego è vietato, soggetto a restrizione o consentito sotto la sorveglianza della Comunità.

A livello procedurale si ricorda infine che l'immissione in commercio degli alimenti arricchiti con vitamine e minerali resta subordinata alla notifica di un modello di etichetta al Ministero della salute, secondo la procedura prevista dall'art. 7 del decreto legislativo n. 111/92 e devono essere ottenuti in stabilimenti autorizzati dal Ministero della salute e inclusi nell'elenco di cui all'art. 10, comma 6 del decreto legislativo n. 111/92.

In sostanza il Reg.to 1925/2006 detta la norme per la costruzione di un alimento funzionale mentre il 1924/2006 quelle per comunicare detti effetti benefici al consumatore, componendo in tal modo un quadro normativo coerente ed armonizzato a livello europeo.

*Studio Legale Avvocato Gaetano Forte

