



UNC
CONSUMATORI.IT



UNC
CONSUMATORI.IT



UNC
CONSUMATORI.IT



UNC
CONSUMATORI.IT



UNC
CONSUMATORI.IT

Indicazioni accessorie all'etichetta. Sono utili?

Agostino Macrì
Unione Nazionale consumatori

Venerdì 23 febbraio 2018 – Sala Cavour



A cosa serve l'etichetta

- **Biglietto da visita** dell'alimento.
- Dovrebbe indirizzare il consumatore a una **scelta mirata e consapevole**.
- In realtà spesso si trasforma in un cavallo di troia per penetrare nella buona fede dei cittadini e condizionarne gli acquisti.



I “senza” utili (1)

- Nascono dalla **esigenza** di alcune persone di evitare il consumo di determinati nutrienti.
- Alcuni esempi:
 - *Senza glutine per i celiaci*
 - *Senza zucchero per i diabetici*
 - *Poco sale per gli ipertesi*
 - *Poco colesterolo o niente per gli ipercolesterolemici.*



I “senza” utili (2)

- Elenco delle sostanze con **potenziale effetto allergico** nelle etichette dei prodotti alimentari.
- Alcuni esempi:
 - *Senza uova per gli allergici*
 - *Senza lattosio per gli intolleranti*
 - *Senza latte per gli allergici*



Utilizzazione dei “senza” utili

- Ogni “senza” è indirizzato ad un **numero limitato di individui**, pertanto il **mercato è ristretto**.
- Al fine di attrarre un numero maggior di acquirenti si attribuiscono **proprietà benefiche inesistenti** dei “senza” o, per contro, si cerca di “**convincere**” i consumatori affetti da patologie alimentari.
 - Il caso dei *Celiaci*.
- Esempio: caso del “*senza*” *zuccheri aggiunti*.

I “senza” non giustificati (1)

- *I componenti degli alimenti che presentano delle “criticità” sono oggetto di valutazioni scientifiche e se è il caso le Autorità sanitarie impongono delle misure cautelative*
- *Le valutazioni scientifiche internazionali sono fatte dal Codex Alimentarius (FAO-OMS), quelle UE dall’EFSA e quelle nazionali dall’ISS*
- *Lo IARC (OMS) si occupa di sostanze cancerogene*
- *Quando esiste qualche dubbio si applica il principio di precauzione*

I “senza” non giustificati (2)

- Alcune dizioni che compaiono negli alimenti (senza olio di palma, senza OGM, senza residui, ecc.) non sono state imposte dalle Autorità, ma sono il frutto di iniziative intraprese da singoli anche interpretando in modo arbitrario le valutazioni scientifiche

“Latti”, formaggi e “carni” vegetali

- Sono **surrogati** degli alimenti di origine animale con un **elevato contenuto di soia**.
- Sono **naturalmente privi di colesterolo** e derivano da elaborazioni (processi di trasformazione) che li rendono appetibili.
- Possono contenere sostanze (**fitosteroli**) naturali **non sempre utili**.
- Spesso negli scaffali sono posizionati vicino ad alimenti di origine animale, inducendo così in **errore** il consumatore.



I “con” (1)

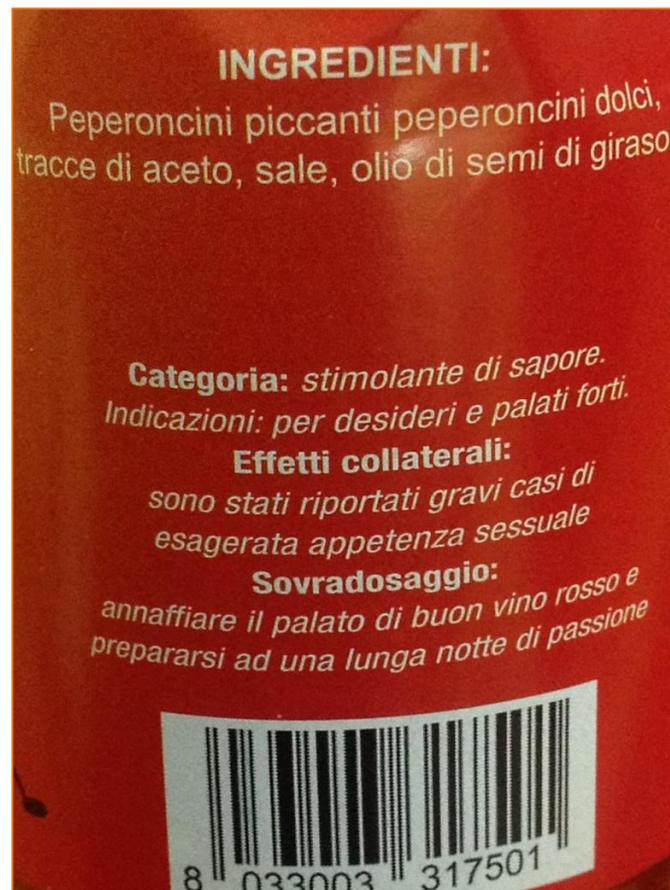
- Si tende ad **esaltare** la presenza di un **componente naturale** (come ad esempio il **calcio** nell’acqua o nel latte, gli **antiossidanti** nella frutta esotica, ecc.).
- Esistono poi alimenti “**fortificati**”, come ad esempio:
 - La **vitamina D** aggiunta all’olio di oliva;
 - Molti **integratori alimentari**.



I “con” (2)

- *Fitosteroli, antiossidanti, vitamine*, ecc. in molti alimenti.
- Aggiunta di *sostanze esotiche* (come ad esempio il sale rosa dell'Himalaya, il pepe variegato, ecc.).
- *Metodi di cottura* (il massimo si trova nelle patatine con quelle fatte a mano).







UNC
CONSUMATORI.IT



UNC
CONSUMATORI.IT

Grazie per l'attenzione

Agostino Macri

Unione Nazionale Consumatori

agostino.macri@consumatori.it

www.sicurezzaalimentare.it