

La comunità europea inizia ad intervenire sulle etichette che esagerano nel decantare i meriti salutistici di alcuni alimenti e integratori

di Eugenio del Toma\*



Le etichette degli alimenti funzionali

## Troppe promesse!

**P**ur sapendo di deludere i più raffinati gastronomi sostengo che il progresso scientifico, con la dovuta prudenza, non può essere escluso da un settore fondamentale per la vita come la nutrizione! Anzi, dobbiamo interessarcene perché l'uomo moderno, costretto a tutelarsi dall'eccesso e non più dalla penuria alimentare, tenta di ingeri-

re meno calorie fino al punto di non rifornirsi a sufficienza di molecole protettive (vitamine, minerali, antiossidanti) rischiando il paradosso di essere grasso e malnutrito!

**Ecco spiegato il boom degli "integratori" e di un crescente numero di alimenti travestiti da farmaci:** yogurt ricchi di probiotici, biscotti e fette biscottate con fibre che rallentano l'assorbimento degli zuccheri e del colesterolo, latte arricchito di "omega3". Questi nuovi prodotti guadagnano sempre più spazio nei supermercati, in nome di virtù

più o meno documentate. Ma sul tema dei meriti salutistici decantati in etichetta (i cosiddetti "health claims") la comunità europea ha cominciato ad intervenire con la severità che le Associazioni che tutelano i consumatori pretendevano da tempo.

**Gli alimenti funzionali sono dei normali alimenti dotati di qualche "documentato" requisito salutista** che l'EFSA (Autorità europea per la sicurezza del cibo) ha ritenuto di autorizzare in etichetta, nei termini adeguati alla consistenza dei riferimenti culturali e sperimentali. Perciò niente più affermazioni prodigiose su normali acque minerali o promesse di traguardi centenari ai bevitori di birra!

Nei mesi scorsi, alcuni giornali hanno titolato, con eccessivo allarmismo, il fatto che gli esperti dell'EFSA abbiano negato (mediamente in tre casi su quattro!) l'autorizzazione a "straparlare" in etichetta di benefici improbabili o poco documentati. Tuttavia, non si tratta di alimenti "cattivi" ma soltanto di esche scorrette, per accrescere le vendite con la promessa di "far bene" a qualcosa ma senza basi di supporto per giustificare le manipolazioni tecnologiche. Ben vengano, quindi, i nuovi riferimenti salutisti, purché comprovati da un Ente *super partes* e senza miraggi terapeutici. Ma attenzione a non trasformare il gusto e la tradizione della buona tavola "all'italiana", nell'anticamera di una farmacia.

\* presidente onorario dell'Associazione italiana di dietetica e nutrizione clinica

# L'olio di chi ama l'olio.



Nell'olio extravergine di oliva la tradizione è molto più di un valore simbolico. Da sempre l'Oleificio Viola interpreta fedelmente l'anima genuina e magica di questo prodotto millenario, accostandosi ad esso con tutto l'amore e il rispetto che solo un'azienda a carattere familiare

riesce ad infondere nel proprio lavoro.

**LA COLOMBARA** Ideale per la tavola, ha un gusto delicatamente aromatico e un basso indice di acidità.

**BRUNO VIOLA** L'olio più prezioso, per i veri intenditori. È conservato in bottiglia scura per proteggere profumo e gusto.

**BARDO** È l'olio da usare tutti i giorni in famiglia, per un'alimentazione sana ma, al tempo stesso ricca di sapore.

**OLEIFICIO VIOLA & C.**

Bardolino (VERONA) - Tel. 045/7210143 - Fax 045/6212299  
e-mail info@oleificioviola.com / Internet www.oleificioviola.com

