

NUTS PAPER

Periodico d'informazione sulla frutta secca.



- **Noberasco ed Eurocompany**
Un accordo per ampliare le offerte al consumatore.
- **I film plastici**
La trasparenza dei film.
- **Caratteristiche nutrizionali dell'arachide**
- **L'etichetta nutrizionale e l'health claim dei prodotti alimentari: situazione e prospettive**
- **IRI Andamento delle vendite nella grande distribuzione**
A ottobre 2009.
- **Nei dintorni:**
a tavola con il vino.
- **Le ricette creative, interpretate da chef della scuola Artusiana**
Quattro piatti da gustare e collezionare.

**NUMERO
SPECIALE**

**ARACHIDI
AMERICANE**



Gustose arachidi americane!

1/2010

gennaio
febbraio
marzo

Frutta secca ed essiccata



EuroCompany

Sport Partner

Via Faentina, 280 • 48010 Godo di Russi (RA)

Tel. 0544/416711 • Fax 0544/414230

www.eurocompanysrl.com

e-mail: eurocompany@eurocompanysrl.com



NUTSPAPER, periodico d'informazione sulla frutta secca.

Tra la frutta secca, le arachidi sono uno dei frutti più conosciuti ed apprezzati; lo avevamo già ricordato nel 2007, quando erano state il protagonista del numero 2 di NutsPaper. A oltre due anni di distanza, troviamo nuovamente lo stesso frutto sul nostro periodico, ma non si tratta di un errore o di una ripetizione: i nuovi articoli sono tutti incentrati su un prodotto specifico, ovvero le arachidi americane, quelle coltivate oltre oceano e caratterizzate da un gusto e un sapore unico.

Chiudiamo, quindi, il 2009 con un approfondimento che ci permetterà di conoscere meglio quella che è generalmente identificata come la "vera arachide", apprezzata per il suo sapore, il suo profumo e per tutte le sue qualità organolettiche evidenziate anche dalle analisi chimiche. Qualità che potremo "testare" cucinando e gustando i piatti proposti dagli chef della Scuola Artusiana di Forlimpopoli, da assaporare con un buon calice di vino consigliato dal nostro sommelier e con cui brindare al nuovo anno!

la Redazione



SOMMARIO



"NUTSPAPER" anno IV - n° 1
gennaio - febbraio - marzo 2010
Reg. al Tribunale di Forlì il 17/04/2007 n.6/07
www.nutspaper.com

Editore: Menabò s.r.l.
Direttore Responsabile: Andrea Masotti

Progetto grafico: Lisa Tagliaferri
Elaborazione testi: Elisa Ravaglia, Francesca Renzi

Menabò s.r.l.
via Napoleone Bonaparte, 50
47122 Forlì (FC)
tel. 0543.798463
fax 0543.774044
www.menabo.com
info@menabo.com

Comitato di redazione:
Dr.ssa Francesca Buccella
Dr.ssa Costanza Baldrati
Dr.ssa Nicoletta Petrini

Stampa: Faenza Industrie Grafiche

Chiuso per la stampa nel mese di dicembre 2009



Noberasco ed Eurocompany

Un accordo per ampliare le offerte al consumatore.
pag. 6



I film plastici.

La trasparenza dei film.

pag. 8



Arachide.

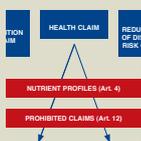
Le vere noccioline americane.

pag. 12



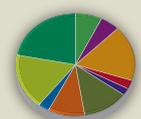
Caratteristiche nutrizionali dell'arachide.

pag. 20



L'etichetta nutrizionale e l'health claim dei prodotti alimentari: situazione e prospettive.

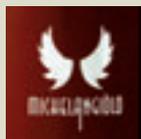
pag. 22



IRI Andamento delle vendite nella grande distribuzione.

A ottobre 2009.

pag. 30



Nei dintorni:

a tavola con il vino.

pag. 33

RICETTE CON LE NOCI DEL BRASILE.

Le ricette creative, interpretate da chef della scuola Artusiana

Quattro piatti da gustare e collezionare.

pag. 34



Antipasto

Fagottini di faraona con funghi grigliati e bitto fuso.

pag. 35



Primo

Caramella di speck con passatelli asciutti, gorgonzola e arachidi.

pag. 36



Secondo

Polentina di arachidi e brasato di manzo.

pag. 37



Dolce

Tortina di arachidi e la sua schiuma, gelato al caramello e liquirizia.

pag. 38





Se facessimo solo trasporti
non saremmo Technolog.

Tecnolog Italia s.r.l.

Sede Legale

I - 47023 Cesena (FC) - Via Dismano, 2930

tel. +39 0547.312611

fax +39 0547.318514

www.tecnolog.it - info@tecnolog.it

Piattaforme

Cesena - Via San Cristoforo, 5687/A

Cesena - Via Dismano, 2930

Casa di Spedizioni n° 853

C'è un mondo di servizi basato
sulla più innovativa informatica.

C'è la capacità di progettare servizi
a misura di clienti, anche quelli di cui i clienti
non sanno ancora di necessitare.

C'è la possibilità di gestire in outsourcing
la logistica al meglio, per avere il miglior
servizio possibile sul mercato.

C'è la competenza a creare progetti della logistica
del freddo, in accordo con i singoli clienti.

C'è tanto in Technolog.

Tecnolog. Molto più di un'azienda di trasporti.

TechnoLOG ITALIA®
MUOVIAMO IL FUTURO, ADESSO.

NOBERASCO ED EUROCOMPANY

Un accordo per ampliare le offerte al consumatore.

Nel mondo della frutta secca, tostata o disidratata, esistono aziende altamente specializzate, che grazie alla loro professionalità e all'attenzione al continuo miglioramento interno garantiscono **prodotti di elevata qualità**, molto apprezzati dal consumatore finale. Proprio per la loro grande specializzazione interna, alcune aziende decidono di fare lavorare in *outsourcing* una parte dei prodotti commercializzati sul mercato. Naturalmente, lavorare in esterno un prodotto implica grande fiducia nell'azienda esterna, per garantire immutata qualità al consumatore. Anche **Eurocompany** e **Noberasco**, aziende leader nel loro settore, ricorrono al lavoro in *outsourcing* per determinate tipologie di prodotto.

Noberasco, fondata nel 1908, è leader nel comparto della frutta secca e vanta un importante *know how* nella produzione della **frutta morbida disidratata**. L'azienda ligure ha uno stabilimento di produzione proprio, tecnologicamente avanzato, con caratteristiche di produzione che permettono di annoverarlo tra i pochi stabilimenti al mondo a poter produrre frutta completamente senza conservanti.

La romagnola Eurocompany, dalla sua, vanta un importante *know how* nell'ambito della **frutta secca tostata** (arachidi, pistacchi, semi di zucca, noci, nocciole e altri importanti frutti). Eurocompany è un'azienda flessibile, con uno stabilimento di produzione proprio, tecnologicamente all'avanguardia nei processi produttivi ed è sempre alla ricerca dell'eccellenza. Eurocompany è affidabile, italiana, con una solida tradizione e un grande spirito di innovazione.

Entrambe le aziende, come detto in apertura, hanno però la necessità di fare lavorare all'esterno alcuni prodotti, per garantire una gamma completa e, naturalmente, di qualità ai propri consumatori.

Dopo aver valutato i rispettivi punti di forza e avendo rilevato potenziali sinergie, soprattutto nell'area produttiva, **Eurocom-**



pany e Noberasco hanno deciso di unire le loro forze

con l'obiettivo finale di migliorare qualitativamente le proprie offerte e di ampliare il proprio assortimento di vendita.

La decisione finale ha portato alla nascita di una collaborazione tra due aziende leader nel settore della frutta secca: a partire dal gennaio 2010 Noberasco produrrà nel proprio stabilimento le prugne per Eurocompany mentre Eurocompany produrrà nei propri stabilimenti i tostati per Noberasco.

Così, l'azienda romagnola e quella ligure, trasferendosi il *know-how* produttivo e tecnologico dei prodotti in cui vantano la maggior tradizione ed esperienza, offriranno maggiore flessibilità, più efficienza, migliore completezza assortimentale sia dal lato merceologico che dal lato delle soluzioni di confezionamento. Anche a livello organizzativo arriveranno nuovi vantaggi, dal momento che si potrà contare su una **maggior velocità nei processi decisionali**.

Naturalmente, l'accordo tra le due aziende è solamente di tipo puramente industriale: ciò significa che **ciascuna di loro manterrà inalterata la propria autonomia sotto tutti i punti di vista, compreso l'aspetto commerciale**, godendo appieno di tutti i vantaggi qualitativi portati dall'importante accordo siglato dai vertici aziendali.

I FILM PLASTICI

La trasparenza dei film

Sul mercato esistono numerosi tipi di film plastici, diversi in funzione del loro utilizzo: i film plastici possono essere sia trasparenti che traslucidi, opachi, metallizzati o stampati con grafiche accattivanti. La tipologia dell'imballaggio, infatti, dipende dalle scelte di marketing e le stampe possono variare da quelle molto coprenti a quelle completamente trasparenti. Non è, però, scontato che un "bel" film sia anche un "buon" film... Gli imballaggi di oggi sono in particolar modo **funzionali** e sono calati sulla materia prima che devono proteggere: basta immaginare, per esempio, un pacchetto di caffè ed un sacchetto di insalata fresca. Verranno in mente sicuramente una confezione metallizzata (almeno all'interno) per il caffè e un film molto trasparente e forato per l'insalata. Per capire meglio il funzionamento dei film trasparenti si può pensare anche a un piccolo esperimento: avete mai provato a ripararvi dal sole con un telo di plastica trasparente? E con un telo color argento? Come è facile capire, si ottengono risultati differenti. A tutti è capitato di vedere, nei notiziari televisivi, scene di salvataggi di alpinisti e sciatori in ipotermia, o di persone scampate agli incendi: i malcapitati vengono sempre protetti con una coperta isotermica, sottilissima e dallo spessore simile a quello della carta stagnola in alluminio. È, in realtà, formata da due strati: uno argentato e uno dorato. La superficie dorata si lascia attraversare facilmente da calore e raggi solari, mentre quella argentata tende a rifletterli. Per queste proprietà, durante l'inverno si stende la coperta con la parte dorata verso l'esterno, mentre in caso di forte calore si apre verso l'esterno la parte argentata per proteggere il soggetto a rischio. Gli stessi principi vengono applicati per la protezione degli alimenti: vengono utilizzati i film plastici adatti alle diverse condizioni climatiche, ma non è sempre facile trovare un buon compromesso con le idee dei reparti di marketing e degli studi grafici che vorrebbero dare visibilità al prodotto o vorrebbero utilizzare confezioni innovative. Per il confezionamento della frutta secca ed essiccata si ricorre a diverse soluzioni, ognuna delle quali risponde a determinati criteri ed esigenze.



Film trasparenti: sono bobine che vengono utilizzate per prodotti poco sensibili alla luce del sole o che hanno un tempo di vita piuttosto breve rispetto alle proprie potenzialità: il film trasparente, infatti, non protegge assolutamente il prodotto dai raggi UV e dal calore.

Film stampato: a seconda del tipo di stampa effettuata, si crea una protezione più o meno efficace per la materia prima, che viene aggredita in misura minore dalla luce del sole.

Film mattato: questo film si ottiene spalmando una vernice mattata (opaca) sulla pellicola stessa.

Questo non garantisce una buona barriera per la luce del sole, ma serve agli studi grafici e al marketing per elaborare soluzioni grafiche di diverso tipo.

Film a fondo bianco: solitamente si tratta di film accoppiati, in cui lo strato interno è un film bianco. Questo colore, oltre a creare una prima barriera contro la luce del sole, garantisce anche una buona coprenza alle stampe che possono essere inserite sul film plastico.

Film alluminato: è il film che garantisce la più alta protezione dalla luce del sole e dal calore. Questo tipo di film consente anche di utilizzare il colore argentato di fondo per effetti grafici molto accattivanti.

Come anticipato, i cibi non sono tutti uguali e hanno necessità molto diverse. Per questo motivo troviamo sul mercato mille varianti di imballaggi primari plastici che garantiscono la corretta conservazione del prodotto e, allo stesso tempo, permettono di realizzare confezioni dall'aspetto grafico ed estetico attraente.



TRAMACO

TRANSIT AND MARITIME COMPANY



Trasporti Internazionali e logistica

Offriamo soluzioni complete di trasporto e logistica per i vostri prodotti ortofrutticoli:

- Spedizioni aeree e marittime
- Sbarco, magazzinaggio e distribuzione
- Operazioni doganali
- Servizi refrigerati door/door
- Trasporti nazionali
- Controllo qualità

TraMaCo Srl - via Magazzini Anteriori 30 - 48100 Ravenna / Italy
Tel. 0544-426711 Fax 0544-426799 e-mail tramaco@tramaco.net www.tramaco.net

Logipark^{SRL}

UNA PIATTAFORMA LOGISTICA PER PRODOTTI ORTIFRUTTICOLI NEL RETROPORTO DI RAVENNA



- Superficie complessiva 27.000 mq
- Superficie coperta 7.800 mq
- Sala lavorazione 4000 mq
- Celle frigo 2500 mq

AL VOSTRO SERVIZIO PER:

- Magazzinaggio nazionale ed allo stato estero
- Lavorazione e ricondizionamento
- Distribuzione in tutta Europa
- Stoccaggio prodotti biologici

48100 Ravenna, via Romea Nord 151 Tel. 0544-455496 – Fax 0544-600888 – Email logipark@logipark.it

NOCI DI QUALITÀ NON SEMPRE CRESCONO SUGLI ALBERI

**Ottimo sapore. Versatili.
Naturalmente appaganti.**

Qualunque sia l'arachide – la grandezza e la varietà sono una questione di scelta. Ma non il sapore, la qualità e la freschezza. Le arachidi americane sono naturalmente nutrienti, costantemente di qualità elevata, sempre di ottimo sapore, con un aroma più ricco e più pieno, e una lunga durata di conservazione.

In poche parole: arachidi americane, l'ingrediente perfetto per snack innovativi e appaganti.

Per saperne di più sulle arachidi americane, richiedete una copia gratuita in inglese del DVD "Innovation Through Quality" all'American Peanut Council inviando una e-mail a Louise all'indirizzo lmckerchar@peanutsusa.org.uk



Gustose arachidi americane!

www.peanutsusa.org.uk

vianello

ASSICURAZIONI

CONSULENZA E PROGETTAZIONE ASSICURATIVA

Via Della Lirica, 21
48100 Ravenna
Tel. 0544 270040
Fax 0544 270560



Casone S.p.A., azienda leader nel settore, produce e commercializza, dal 1973, contenitori in plastica da 0,125 a 60 litri di capacità. Oltre 70 modelli dal design leggero e dalla configurazione elegante ed essenziale. Prevalentemente di forma troncoconica, alcuni articoli sono disponibili ovali, cilindrici e rettangolari. I coperchi sono a pressione, dotati di sigillo di garanzia e di vari accessori per soddisfare le più svariate esigenze dei clienti: guarnizione per tenuta all'acqua, bocchello versaliquidi, dispenser, coperchio per termosaldatura. I contenitori possono essere prodotti in vari colori e sono personalizzabili in serigrafia, offset ed in-mould labelling.

Casone S.p.A. ha sempre ricercato soluzioni innovative, premiate nel corso degli anni da due Oscar Italiani dell'Imballaggio e da un Oscar Europeo dell'Imballaggio "Eurostar". La ricerca della qualità e di un servizio sempre più mirato alle esigenze della clientela hanno consentito di ottenere, nel 1999 la certificazione di qualità aziendale in base alla normativa ISO 9002 e tre anni dopo la certificazione in base alla norma ISO 9001:2000; tutto questo senza dimenticare il rispetto dell'ambiente, delle condizioni di sicurezza e l'adeguamento tecnologico come aspetti inscindibili per una crescita professionale solida e completa.



ARACHIDI

Le vere nocciole americane.

Nome americano: **Peanut / Groundnut**

Nome scientifico: **Arachis hypogea L.**



Classificazione botanica

Ordine: Rosales
Famiglia: Leguminosae
Genere: Arachis
Specie: Hypogea

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

valori medi per 100g di prodotto tostato

Calorie:	613 kcal
Energia:	2537 kJ
Proteine:	23,7 g
Carboidrati:	13,6 g
Grassi:	49,7 g
Fibre:	8,0 g

Minerali

Calcio	mg	54
Ferro	mg	2.260
Magnesio	mg	176
Fosforo	mg	358
Potassio	mg	658
Sodio	mg	813
Zinco	mg	3.310
Rame	mg	0.671
Manganese	mg	2.083
Selenio	µg	7.500

Vitamine

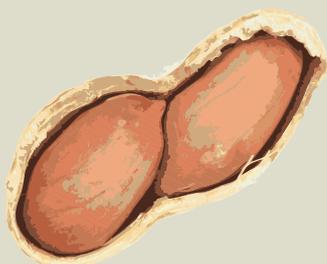
Ac. Ascorbico	mg	0
Tiamina	mg	0.438
Riboflavina	mg	0.098
Niacina	mg	13.525
Ac. Pantotenico	mg	1.395
Vitamina B6	mg	0.256
Folati	µg	145
Vitamina B12	µg	0.00
Vitamina A IU	IU	0
Vitamina A, RE	µg	0
Vitamina E, α Te	mg	0
Tocoferolo gamma	mg	6.93

Aminoacidi

Triptofano*	mg	230
Treonina*	mg	811
Isoleucina*	mg	833
Leucina*	mg	1.535
Lisina*	mg	850
Metionina*	mg	291
Cistina	mg	304
Fenilalanina*	mg	1.227
Tirosina	mg	963
Valina*	mg	993
Arginina	mg	2.832
Istidina*	mg	599
Alanina	mg	941
Ac. Aspartico	mg	2.888
Ac. Glutammico	mg	4.949
Glicina	mg	1.427
Prolina	mg	1.045
Serina	mg	1.167

Grassi

A. grassi saturi	mg	6.893
4:0	mg	0
6:0	mg	0
8:0	mg	0
10:0	mg	0
12:0	mg	0
14:0	mg	25
16:0	mg	5.158
18:0	mg	1.109
A. grassi monoinsaturi	mg	24.640
16:1	mg	9
18:1	mg	23.961
20:1	mg	667
22:1	mg	0
A. grassi polinsaturi	mg	15.694
18:2	mg	15.690
18:3	mg	3
18:4	mg	0
20:4	mg	0
20:5 n-3	mg	0
22:5 n-3	mg	0
22:6 n-3	mg	0
Colesterolo	mg	0



* aminoacidi essenziali

Un numero speciale per un prodotto speciale: non saranno discusse le arachidi come solitamente affrontiamo le diverse materie prime (da questo punto di vista le arachidi sono già state trattate nel numero 2/2007), ma andremo a porre un focus sul prodotto originario d'oltreoceano. Parleremo, quindi, del prodotto che viene riconosciuto dai consumatori e dalle analisi chimiche come la **“vera arachide”**, la migliore per gusto, consistenza e flavour (www.peanutsusa.org.uk).

Le arachidi del Nuovo Continente.

Le **arachidi** hanno origine in America del Sud, probabilmente in Brasile e Perù, ed erano coltivate anche nei territori molto più a nord, come in Messico, ai tempi in cui gli Spagnoli cominciarono la loro esplorazione del “Nuovo Mondo”.

Al loro ritorno in patria gli Spagnoli portarono con sé le arachidi e, successivamente, i commercianti furono gli artefici della diffusione delle arachidi in Africa ed Asia.

Vi sono documenti che attestano la presenza di coltivazioni a scopo commerciale in Carolina del Sud fin dall'800: queste arachidi erano utilizzate per ottenere **olio**, **cibo** e surrogati del cacao e, inoltre, erano adoperate anche come **mangime** per il bestiame e **cibo per i poveri**.

Le arachidi erano difficili da coltivare, per questo non hanno riscosso successo immediato fra i coltivatori del Nuovo Mondo.

Il primo notevole incremento di consumi avvenne nel 1869, con lo scoppio della Guerra Civile. In quell'epoca i soldati di entrambe le fazioni utilizzavano le arachidi come cibo e hanno conservato la passione per questo legume anche dopo la guerra. Successivamente, si diffuse l'abitudine di vendere arachidi appena tostate alle partite di Baseball e al circo, tuttavia la raccolta era ancora completamente manuale e la qualità delle arachidi non era elevata, per cui la domanda restava comunque bassa. Attorno all'inizio del '900 furono introdotti **nuovi sistemi di coltivazione**, di **raccolta** e di **sgusciatura** delle arachidi: questi aiuti meccanici alla filiera incrementarono molto la richiesta del legume sia per l'olio che per il prodotto tostato, il burro e i dolci.

Nel 1903 George Washington Carver, considerato il “padre dell'industria dell'arachide”, cominciò a fare ricerca al Tuskegee Institute, promuovendo oltre 300 differenti impieghi del legume.

I botanici, grazie ai molteplici usi ed al crescente interesse economico per le arachidi, cominciarono a considerarla una coltivazione remunerativa e, dopo studi più approfonditi, venne adottata anche come coltura adatta alla rotazione dei raccolti nei campi di cotone del sud est. Una delle proprietà della pianta di arachide, infatti, è quella di essere un azoto fissatore, adatta quindi a ristabilire il corretto contenuto di azoto nel terreno, impoverito dalle coltivazioni di cotone che, invece, sfruttano le risorse di azoto.

I Consumi in USA.

Oggi, le arachidi contribuiscono per 4 miliardi di dollari all'economia degli USA.

Gli americani mangiano oltre 270.000 tonnellate di arachidi e 320.000 tonnellate di burro di arachidi ogni anno.

La quantità annua stimata di arachidi consumate è di 3,5 kg a persona negli USA, un valore nettamente superiore rispetto a quelli europei, dove il consumo massimo, registrato nel Regno Unito, è di 1,77 kg.



La coltivazione e la conservazione.

La coltivazione delle arachidi e la loro raccolta è stata perfezionata attraverso gli anni, per approfondire l'argomento vi invitiamo a rivedere l'articolo sulle arachidi pubblicato su NUTSPA-PER n° 2/2007. L'industria americana delle arachidi, attraverso continui investimenti in programmi di ricerca e nuove tecnologie, è da sempre impegnata a fornire **arachidi sicure, migliori per qualità e intensità di gusto**. Si tratta di uno sforzo combinato che si avvale di tecnologie all'avanguardia, quali il programma di sviluppo dei semi più completo esistente al mondo, un innovativo sistema di confezionamento in Big Bag e la conservazione a clima controllato.

Le cultivar.

I semi delle arachidi americane sono sottoposti a un costante processo di miglioramento per garantire una resa elevata, una qualità costante e un sapore eccellente. Sono necessari tra gli 8 e i 12 anni per sviluppare una varietà da consegnare ai coltivatori. I produttori americani di semi si consultano con agricoltori, sgusciatori e produttori nazionali e internazionali di arachidi per stabilire le caratteristiche delle future varietà. Le **nuove varietà** vengono sottoposte a programmi di **prova e valutazione** sotto il profilo della resa, della qualità, della dimensione, della resistenza alle malattie, della facilità di sgusciatura, delle proprietà chimiche dell'olio e delle caratteristiche di sapore e trasformazione. Le nuove caratteristiche, ottenute grazie al programma americano, includono un elevato contenuto di acido oleico, che garantisce la maggiore durata a magazzino e il profilo benefico di grassi monoinsaturi.

Sistemi di coltivazione.

Negli anni, non si è speso solo in ricerca sulle cultivar ma, mettendo a profitto i progressi compiuti in decine di anni dedicati alla ricerca e allo sviluppo, l'industria americana delle arachidi si avvale oggi dei più recenti software di gestione delle coltivazioni, di sistemi GPS e di apparecchiature agricole avanzate, oltre che del lavoro di coltivatori e personale altamente qualificato che vanta anni di formazione, esperienza e conoscenza. Le richieste di qualità da parte dei clienti sono soddisfatte grazie alle buone pratiche di lavorazione prima, durante e dopo la semina di ogni coltura. I coltivatori americani di arachidi utilizzano un'innovativa **strategia a lotta integrata** basata su un mix

di **pesticidi, controllo biologico e tecniche di gestione** delle colture per produrre arachidi sicure e gustose. Questa strategia integrata, fondata su anni di ricerche e prove sul campo, riunisce i metodi più efficaci per la distruzione degli organismi infestanti e la conseguente riduzione dell'uso di pesticidi. Questo sistema avanzato consente alle arachidi americane non solo di superare gli standard imposti dagli organismi di regolamentazione di tutto il mondo, ma anche di ottenere i livelli più bassi possibili di residui di pesticidi. Le proprietà chimiche dell'olio presente nelle arachidi influiscono in maniera determinante sulla conservazione a magazzino.

La composizione degli **acidi grassi** delle arachidi muta durante il ciclo di crescita, a mano a mano che la pianta si avvicina alla maturità. Il rapporto tra acido oleico e acido linoleico determina la durata a magazzino delle arachidi, che sarà tanto più lunga quanto più alto è il rapporto tra i due acidi. Studi comparativi sulle origini hanno dimostrato che le arachidi americane hanno il rapporto oleico/linoleico più alto, mentre a quelle cinesi spetta il più basso. L'elevato contenuto di acido oleico delle arachidi americane garantisce un prodotto più sano e gustoso, conservabile a magazzino per tempi più lunghi. Molte delle arachidi prodotte negli Stati Uniti sono state selezionate con un processo naturale per l'alto contenuto oleico. In tutto il mondo, i produttori consapevoli dell'importanza della qualità utilizzano il logo **USA Quality** per attirare l'attenzione dei consumatori sull'alta qualità dei loro prodotti a base di arachidi.

Di recente i produttori europei hanno aggiunto al logo delle diciture specifiche, per promuovere anche l'eccezionale sapore. Il simbolo si può utilizzare anche per miscele di prodotti a base di semi o di arachidi in guscio purché l'origine delle arachidi contenute sia al 100% statunitense, dal momento che per poter utilizzare il logo USA Quality non sono ammesse sostituzioni o miscele con arachidi di altra origine. Se, invece, si fa riferimento al burro d'arachide, il prodotto deve essere conforme alla definizione USA di burro di arachidi (contenuto minimo di arachidi del 90%) e contenere esclusivamente arachidi americane; non sono ammesse sostituzioni o miscele con arachidi di altra origine.



Prodotti con valore aggiunto.

Negli anni sono stati sviluppati numerosi prodotti con valore aggiunto destinati all'industria dolciaria, dei prodotti da forno e al mercato dei consumatori in generale:

Farina di arachidi

Ottenuta da **arachidi non trattate** che sono state pulite, sbiancate e selezionate elettronicamente sulla base di standard di altissima qualità. I semi vengono tostati e trasformati naturalmente fino a ottenere una farina di arachidi povera di grassi e con un forte sapore di arachidi tostate.

La farina di arachidi viene utilizzata per la realizzazione di prodotti dolciari, miscele per condimenti, miscele da forno, glassature, ripieni, barrette di cereali e barrette nutrizionali. Poiché si tratta di farina parzialmente sgrassata, funziona egregiamente come legante dei grassi per i dolci. È stato dimostrato che l'utilizzo della farina di arachidi con percentuali del 4-8% prolunga la shelf life dei prodotti da forno e intensifica il gusto di arachide del prodotto. La farina di arachidi, grazie al contenuto altamente proteico (45-50%), è un'ottima fonte di proteine, oltre a essere un buon agente aromatizzante.

Olio di arachidi

L'olio di arachidi viene **estratto dalle arachidi ancora in guscio**, frantumate secondo una combinazione dei metodi seguenti: pressatura idraulica; pressatura per espulsione e/o estrazione a solvente. Sono disponibili inoltre l'**olio aromatico** di arachidi 100% e l'**estratto di arachidi**. Questi prodotti hanno un gusto forte di arachidi tostate e sono ottimi per i composti aromatizzanti, i dolci, le salse e i prodotti da forno.

Arachidi tostate

Le arachidi tostate sono disponibili in confezioni di vario formato e con **più gradi di tostatura**. Per arricchire l'offerta di prodotti è possibile, sia prima che dopo la tostatura, aggiungere rivestimenti al gusto di miele o di affumicato, al gusto dolce, piccante, speziato e salato.

Burro di arachidi

Attualmente sono disponibili molti prodotti a base di burro di arachidi, per ottenere il quale le arachidi vengono **tostate, sbiancate e macinate** fino a ottenere una consistenza cremosa. Il burro di arachidi prodotto negli Stati Uniti contiene una percentuale minima di arachidi del 90%: l'eventuale addizione di dolcificanti e sale ne esalta il sapore, e piccole quantità di

stabilizzanti impediscono la separazione dell'olio. L'aggiunta di arachidi frantumate permette di ottenere la qualità croccante. Possono, inoltre, essere sviluppate formulazioni personalizzate per modificare la consistenza o la dolcezza o per aggiungere sapore. Il burro di arachidi è disponibile in confezioni pronte all'uso o in contenitori di grandi dimensioni, utilizzati per i prodotti dolciari e da forno.

La pasta di arachidi, ottenuta esclusivamente da arachidi macinate, viene utilizzata in molte ricette alimentari industriali ed è reperibile presso i produttori.



Ricerca.

Gli studi sugli effetti benefici del consumo di arachidi e burro d'arachidi sono ormai migliaia, e tutti riportano ed esaltano le grandi qualità di questi prodotti. Proponiamo una sintesi dei più interessanti studi condotti negli ultimi anni.

Una dieta a moderato contenuto di grassi che include le arachidi aiuta a perdere peso.

In passato, le considerazioni riguardo al contenuto di grassi di nocciole e arachidi hanno spesso animato le discussioni dei professionisti e dei consumatori verso questi alimenti.

Più recentemente, tuttavia, è stato dimostrato che **le nocciole e il burro d'arachidi sono elementi utili per il successo delle diete per ridurre il peso**, nelle quali i soggetti mantenevano la perdita di peso anche dopo due anni e mezzo. Un attento studio è stato svolto da Kathy McManus e colleghi al Brigham and Women's Hospital della Harvard University. Tale studio ha incluso arachidi e burro d'arachidi tra i cibi a moderato contenuto di grasso (35% d'energia da grassi) nel programma d'alimentazione a stile mediterraneo (1200 e 1500 calorie giornaliere massime ammesse).

Nel lungo termine, la perdita di peso come risultato della dieta a moderato contenuto di grasso è stata considerevolmente migliore di quella ottenuta con una dieta a basso contenuto di grassi (20% d'energia da grassi) e in più sono emersi benefici nutrizionali come l'aumento del consumo di vegetali e di fibre.

Sul sito internet dell'American Peanut Council (APC) www.peanutsusa.org.uk/uu3 si possono trovare esempi di programmi di diete settimanali usati in questo studio.

Ridotto rischio di diabete di tipo 2 grazie alle nocciole e al burro d'arachidi.

Il diabete di tipo 2 è un crescente problema globale con enormi implicazioni mediche ed economiche. Nel Regno Unito, 3 persone su 100 hanno il diabete e il 75% di tipo 2. In Olanda più di 440.000 persone hanno il diabete di tipo 2 e il numero è in continua crescita. In Germania, gli specialisti hanno recentemente messo in guardia sulla possibilità che il numero dei diabetici possa raggiungere i dieci milioni nell'arco di dieci anni. Generalmente in Europa ci sono diversi milioni di diabetici non conclamati, ossia che non sono stati ancora identificati o trattati.

Diete semplici, attività giornaliera e calo di peso sono fattori importanti per ridurre il rischio di diabete nella popolazione in genere. Come mostrano recenti ricerche, arachidi e burro

d'arachidi come parte di una dieta bilanciata hanno un ruolo importante. Scienziati della **Harvard School of Public Health di Boston**, USA, hanno studiato **l'associazione tra il consumo di nocciole e burro d'arachidi e il rischio di diabete** di tipo 2 in 83.818 donne provenienti dalla Nurses' Health Study d'età compresa tra i 34 e i 59 anni, senza precedenti di diabete, malattie cardiache o cancro e con più di 16 anni di controlli. Hanno scoperto che mangiare nocciole e burro d'arachidi era inversamente associato al rischio di diabete di tipo 2 in funzione dell'età, della massa corporea, della storia familiare di diabete, dell'attività fisica, del fumo, dell'alcool e dell'apporto totale di calorie.

I ricercatori hanno suggerito che le arachidi e il burro d'arachidi possono ridurre il rischio di diabete di tipo 2, in molti modi: i principali acidi grassi monoinsaturi potrebbero influenzare positivamente la sensibilità dell'insulina; le fibre e il magnesio, di cui sono ricche, hanno un relativamente basso tasso glicemico e infine altri elementi, come vitamine, minerali, antiossidanti e proteine di base possono svolgere un effetto positivo.

Gli steroidi contro il cancro.

Gli steroidi della pianta presenti nelle nocciole, nei semi, nelle arachidi e in altri legumi stanno diventando ben noti sia per la loro capacità di abbassare il livello di colesterolo, sia per le loro proprietà inibitorie del cancro. Studi provenienti dal laboratorio nutrizionale del dottor Atif Award alla **State University di New York di Buffalo** mostrano le proprietà inibitorie delle arachidi sul cancro e il modo d'agire dei fitosteroidi, in particolare il beta-sitosterolo, che abbonda nelle arachidi. Il team del dottor Award ha prodotto testimonianze che il fitosterolo presente in alcuni prodotti come le arachidi, i fagioli, l'olio d'oliva e l'olio di arachidi sembra ridurre la crescita del tumore alla prostata di oltre il 40% e ridurre la diffusione delle cellule cancerogene alle altre parti del corpo di quasi il 50%.

Questi studi dimostrano - dichiara il professor Award - che i fitosteroidi normalmente presenti nella nostra dieta, in cibi come **arachidi e fagioli, possono proteggere contro il cancro alla prostata.**

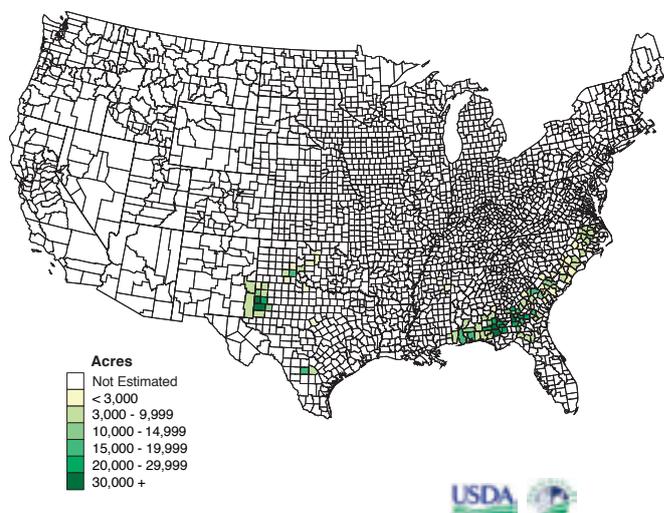
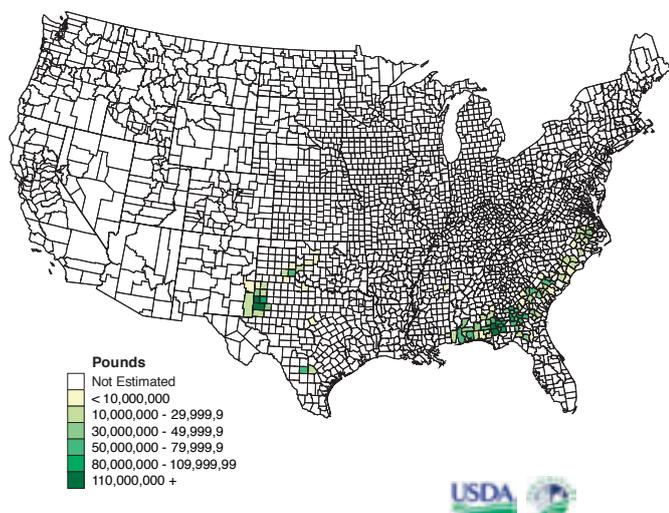
Nozioni Commerciali.

Per quanto riguarda l'aspetto economico-commerciale riguardo al mondo delle arachidi, si esaminano le produzioni, i luoghi d'origine e le classificazioni.

La produzione

La produzione degli Stati Uniti si concentra per il 96% in sette stati: Georgia 45%, Texas 19%, Alabama 13%, Florida 9%, Nord Carolina 7%, Sud Carolina 4% e Oklahoma 3%.

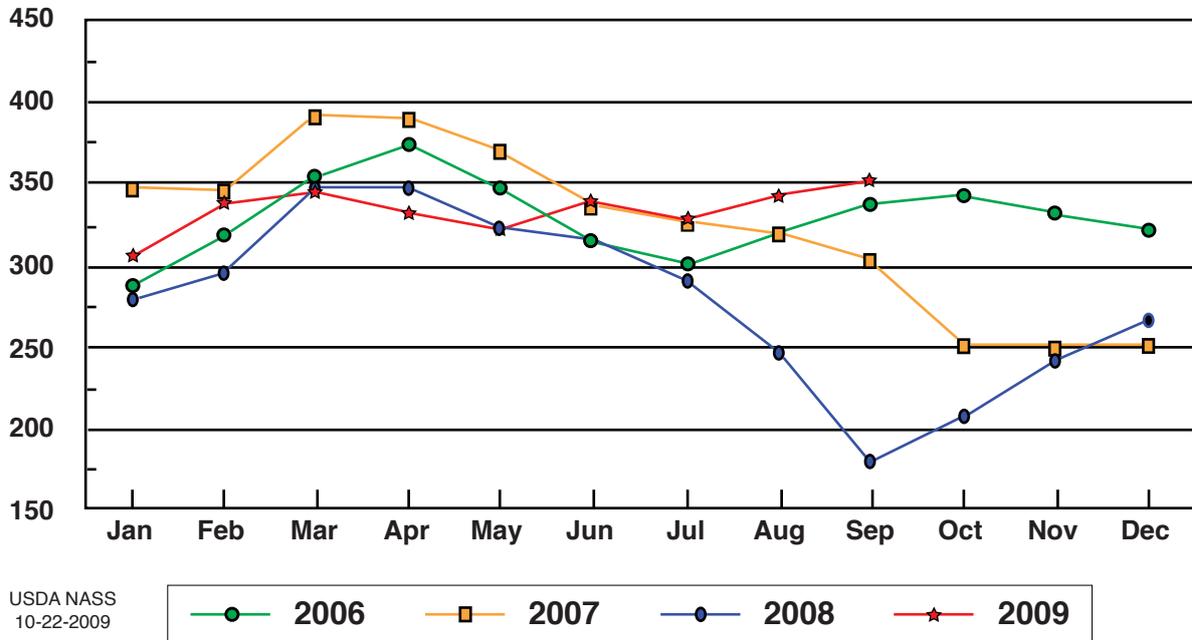
Sotto, le piantine degli USA che rappresentano la quantità di produzione e gli acri di terreno coltivati.



Peanuts: Area Harvested, Yield, and Production by State and United States, 2008 and Forecasted November 1, 2009							
State	Area Harvested		yield			production	
	2008	2009	2008	2009		2008	2009
				Oct-01	Nov-01		
	1000 acres		Pounds			1000 Pounds	
AL	193	153	3,5	3,3	3,2	675,500	489,600
FL	140	105	3,2	3,1	3,0	448,00	315,000
GA	685	500	3,4	3,5	3,5	2329,000	1750,000
MS	21	20	3,9	3,5	3,2	81,900	64,000
NM	8	7	3,2	3,2	3,2	25,600	22,400
NC	97	66	3,7	3,5	3,7	358,900	244,200
OK	18	12	3,5	3,4	3,3	63,000	39,600
SC	68	47	3,9	3	2,8	265,200	131,600
TX	253	160	3,3	3,2	3,3	834,900	528,000
VA	24	12	3,35	3,4	3,6	80,400	43,200
US	1507	1082	3,495	3,31	3,28	5162,4	3627,6

Shelled Peanuts - United States Cold Storage Stocks, 2006-2009

Million Pounds



Le varietà delle nocciole.

Negli USA si coltivano numerose varietà di arachidi, diverse per qualità e caratteristiche.

Runner

Questa qualità è diventata il tipo di arachide più coltivato negli Stati Uniti dopo l'introduzione di una nuova varietà all'inizio degli anni '70, la Florunner, che determinò uno spettacolare aumento nella produzione di arachidi. La qualità Runner si è diffusa rapidamente per la dimensione del seme e viene utilizzata in proporzioni elevate per la produzione del burro di arachidi. Le Runner sono coltivate principalmente in Georgia, Alabama, Florida, Texas e Oklahoma.

Virginia

La qualità Virginia è quella con i semi più grandi ed è la più utilizzata per la vendita in guscio. Dopo la sgusciatura i semi più grandi vengono venduti per gli snack salati. Le Virginia sono coltivate principalmente nell'area sud-orientale della Virginia, nell'area nord-orientale della Carolina del Nord e nel Texas occidentale. Negli ultimi anni la produzione di questa qualità di arachidi ha subito una flessione negativa.

Spanish

Coltivate principalmente in Oklahoma e in Texas, le arachidi di qualità Spanish hanno semi piccoli ricoperti da una pellicola rosso-marrone (più scura che in altre varietà). Vengono utilizzate principalmente nell'industria dolciaria, ma anche come arachidi salate e per la produzione del burro di arachidi. Hanno un contenuto di olio superiore a quello delle altre varietà, che le rende idonee all'estrazione per frantumazione.

Valencia

A differenza delle altre qualità, che hanno solo due semi per baccello, le Valencia ne hanno tre o quattro. I semi hanno un sapore dolce e solitamente queste arachidi vengono tostate e vendute con il guscio. Sono coltivate principalmente nel New Mexico.

I calibri.

Per le arachidi americane in guscio e per quelle sgusciate, il calibro corrisponde al numero di pezzi contenuti in un'oncia, cioè in 28,35 grammi.

Per le arachidi in guscio esistono 3 calibri:

SUPER JUMBO	7/9
JUMBO	9/11
FANCY	11/13

Per appartenere ad una di queste classi di calibro, il prodotto deve rientrare all'interno dei valori di tolleranza ammessi per i vari difetti:

Calibro	% inferiore al calibro	% di gusci rotti, di gusci vuoti e di materiali estranei	% di semi danneggiati
Jumbo	5	10	3,5
Fancy	5	11	4,5

La spiegazione dei difetti per le arachidi in guscio americane è stata definita dalla USDA (United State Department of Agriculture) ed è di seguito indicata:

Difetto	Spiegazione del difetto
% inferiore al calibro	% in peso di arachidi di calibro inferiore
% gusci rotti	% in peso di baccelli con una frattura pienamente visibile senza una ispezione minuziosa e senza applicare forza sul baccello, o quando l'aspetto dei semi è alterato
% gusci vuoti	% in peso di gusci interi senza frutti
% materiali estranei	% in peso di qualunque materiale che non sia arachide
% semi danneggiati	% in peso gusci scoloriti: inscurimento causato da muffe, presenza di macchie. % in peso gusci ammuffiti % in peso gusci distintamente imbrattati % in peso gusci bacati: con o senza la presenza dell'insetto % in peso gusci rancidi % in peso gusci che presentano il germoglio lungo almeno 0.32 cm

È da sottolineare la differenza fra le arachidi in guscio provenienti dalla Virginia e quelle provenienti dal Texas: queste ultime sono infatti di colore rossiccio a causa del terreno nel quale sono coltivate.

Ogni varietà di arachide sgusciata ha i propri calibri:

	Runner	Spanish	Virginia
Jumbo	38/42	Jumbo 50/60	Extra-extra large 21/26
Medium	40/50	Spanish 1 70/80	Extra large 28/32
Runner 1	60/70	Splits	Medium 38/42
Splits			Virginia 1 45/55
			Virginia 2

Runner:

Calibro	% inferiore al calibro	% altre varietà	% Rotte	% Danneg-giate	% difetti minori	% materiali estranei	% umidità
Jumbo	5	1	3	1	2	0,1	9
Medium	5	1	3	1	2	0,1	9
Runner 1	-	1	3	1	2	0,1	9
Splits	-	2	-	1,5	2	0,1	9

Spanish:

Calibro	% inferiore al calibro	% altre varietà	% Rotte	% Danneg-giate	% difetti minori	% materiali estranei	% umidità
Spanish 1	2	1	3	0,75	1,25	0,1	9
Splits	-	2	-	2	2	0,2	9

Virginia:

Calibro	% inferiore al calibro	% altre varietà	% Rotte	% Danneg-giate	% difetti minori	% materiali estranei	% umidità
Extra Large	3	0,75	3	1	1,75	0,1	-
Medium	3	1	3	1,25	2	0,1	-
Virginia 1	3	1	3	1,25	2	0,1	-
Virginia 2	6	2	-	-	2,5	0,2	-

La spiegazione dei difetti per le arachidi sgusciate americane è stata definita dalla USDA (United State Department of Agriculture) ed è di seguito indicata:

Difetto	Spiegazione del difetto
% inferiore al calibro	% in peso di arachidi di calibro inferiore
% altre varietà	% in peso di semi di varietà differente
% gusci rotti	% in peso di semi con una frattura di almeno ¼ della misura del seme
% materiali estranei	% in peso di qualunque materiale che non sia arachide o parte di esso
% semi danneggiati	% in peso semi rancidi % in peso semi ammuffiti % in peso semi bacati: con o senza la presenza dell'insetto % in peso semi distintamente imbrattati % in peso semi con danni da freddo, con consistenza dura, superficie traslucida e scura % in peso semi completamente imbrattati
% difetti minori	% in peso gusci scoloriti: inscurimento causato da muffe, presenza di macchie per almeno ¼ della superficie % in peso gusci che presentano il germoglio lungo almeno 3,2 mm % in peso semi con macchie di sporco e ed aspetto compromesso

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI DELL'ARACHIDE

Tra la frutta secca, le arachidi sono sicuramente il frutto più conosciuto in tutto il mondo. Non sempre, però, si conoscono le loro caratteristiche nutrizionali. I principali costituenti dei semi di arachide sono lipidi (sostanze grasse, pari al 40-50%) e protidi (sostanze proteiche, circa 30%) a cui si aggiungono amido e zuccheri.

I lipidi (dal greco, grasso) comprendono numerose sostanze con caratteristiche e proprietà diverse, insolubili in acqua e solubili, invece, in solventi organici come cloroformio ed etere. Sono molecole di dimensioni relativamente ridotte in confronto ad altre biomolecole, come ad esempio le proteine, e sono caratterizzate dall'aver una parte composta da una lunga catena carboniosa formata da acidi grassi saturi (senza doppi legami, vedi tabella 1), monoinsaturi (un solo doppio legame, vedi tabella 2), polinsaturi (due o più doppi legami, vedi tabella 3). Più elevato è il tenore in acidi grassi polinsaturi, più elevata è l'instabilità chimica dell'olio; in particolare l'aggressione dell'ossigeno porta velocemente l'olio allo stadio di forte ossidazione.

Elenco dei comuni acidi grassi.

TAB. 1

	Numero atomi di carbonio: Numero di doppi legami	Nome comune
Saturi	C 4:0	butirrico
	C 6:0	capronico
	C 8:0	caprilico
	C 10:0	caprinico
	C 12:0	laurico
	C 14:0	miristico
	C 16:0	palmitico
	C 18:0	stearico
	C 20:0	arachidico
	C 22:0	beenico
	C 24:0	lignocericico

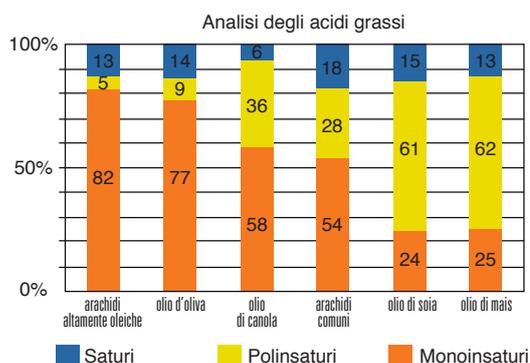
TAB. 2

	Numero atomi di carbonio: Numero di doppi legami	Nome comune
Monoinsaturi	C 14:1 ω 5	miristoleico
	C 16:1 ω 7	palmitoleico
	C 18:1 ω 9	oleico
	C 20:1 ω 11	eicosanoico
	C 22:1 ω 9	erucico

TAB. 3

	Numero atomi di carbonio: Numero di doppi legami	Nome comune
Polinsaturi	C 18:2 ω 6	linoleico
	C 18:3 ω 6	γ-linolenico
	C 18:3 ω 3	α-linolenico
	C 20:4 ω 6	arachidonico
	C 20:5 ω 3	eicosapentaenoico (EPA)
	C 22:6 ω 3	docosaesaenoico (DHA)

La composizione acidica dell'olio di arachide è rappresentata da 12 acidi grassi di cui 3 presenti in percentuali superiori al 5%: **acido palmitico, acido oleico e acido linoleico**; la somma di acido oleico e acido linoleico è presente in ragione del 81% ± 2%. **La qualità delle arachidi commestibili dipende essenzialmente dalla composizione chimica delle frazioni di olio, proteina e carboidrati contenuti nel seme.** La caratteristica chimica dell'olio contenuto nell'arachide può rappresentare, dopo la sua lavorazione, un fattore limitativo poiché determina l'instabilità della shelf life (durabilità) e del gusto/sapore. Il miglioramento della qualità dell'olio di arachide influisce non solo sulla durabilità del prodotto, ma anche sulle proprietà nutritive delle arachidi lavorate. Esistono, infatti, diversi fattori che condizionano la composizione degli acidi grassi presenti nell'olio di arachide: varietà, fluttuazioni stagionali, procedimenti agronomici, malattie e danni provocati da insetti, nonché l'ambiente fisico e climatico in cui viene coltivato il prodotto. Le caratteristiche chimiche dell'olio contenuto nelle arachidi "altamente oleiche" risultano migliori se messe a raffronto con cultivar a contenuto di acido oleico normale. Le arachidi "altamente oleiche" presentano un numero di iodio inferiore, e questo si traduce in una maggiore stabilità dell'olio. Le differenze sostanziali fra arachidi "altamente oleiche" e arachidi comuni sono indicate nella tabella seguente, tratta dal sito della Peanut Company of Australia, di seguito chiamata PCA:



La trasmissione genetica dell'acido altamente oleico/scarsamente linoleico nell'ambito di una determinata varietà viene assicurata con semplici procedure di controllo genetico. In base a quanto scoperto da Moore e Knauff (1989), il contenuto "hi oleic" viene controllato da due geni recessivi, i geni *ol1* e *ol2*. In una ricerca che risale al 1993, O'Keefe mise a raffronto la stabilità ossidativa dell'olio di arachide "altamente oleica" con quella dell'olio di arachide comune. I risultati ottenuti dimostrarono chiaramente una stabilità ossidativa superiore da parte dell'olio di arachide "altamente oleica" (tabelle 5 e 6). L'aumentata stabilità ossidativa è direttamente attribuibile alla diminuzione di acidi grassi polinsaturi.

TAB. 5

Analisi degli acidi grassi		
	Hi Oleic Peanuts	Regular Peanuts
Oil (%)	49.0	48.9
Oleic (%)	76.8	55.1
Linoleic (%)	3.1	26.1
O/L Ratio	24.5	2.1
Iodine Value	76	92

Fonte: PCA Analytical data 2005

TAB. 6

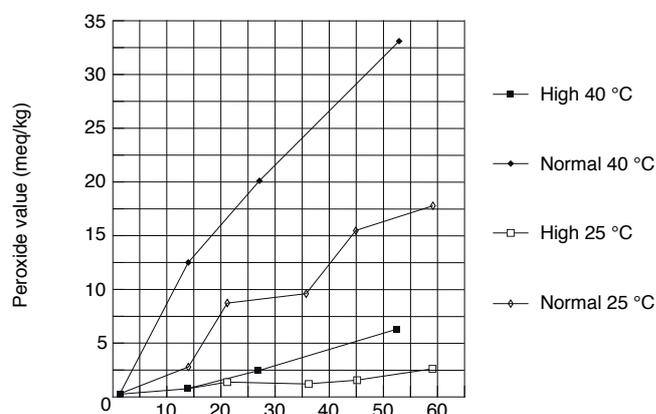
Valori della stabilità ossidativa				
Varietà	3 mesi	6 mesi	9 mesi	12 mesi
Normal at 10 ± 2°C	36.3	50.6	N/A	N/A
Hi Oleic at 10 ± 2°C	1.2	2.3	N/A	N/A
Normal at 25 ± 2°C	33.8	54.7	85.7	86.6
Hi Oleic at 25 ± 2°C	1.6	1.4	10.00	12.00

Fonte: University of Florida Extension article by Dan Gorbet on Hi Oleic peanuts
Technical summary about Hi Oleic peanuts

I sapori generati dall'ossidazione a cui le arachidi sono sottoposte durante l'immagazzinamento risultano determinanti per il gusto e l'aroma generali delle arachidi tostate. Il **sapore** finale e la qualità dell'aroma, le cui qualità finali sono fondamentali per il consumatore, vengono fortemente **influenzati dalla stabilità e dalla composizione dell'olio**. Alzando il livello di acido oleico e quindi riducendo la presenza di grassi saturi e polinsaturi, si crea il potenziale necessario a prolungare la shelf-life delle arachidi. I risultati ottenuti da esperimenti condotti dalla PCA in materia di durabilità del prodotto sono avvalorati da studi internazionali quali Knauff et al (1993) e Braddock et al (1995). La ricerca Braddock et al (1995) ha dimostrato che le arachidi "hi oleic" hanno una stabilità di immagazzinamento pari a 360 giorni ad una temperatura di 25° C e di 94 giorni ad una temperatura di 40° C, mentre le arachidi comuni sono stabili per

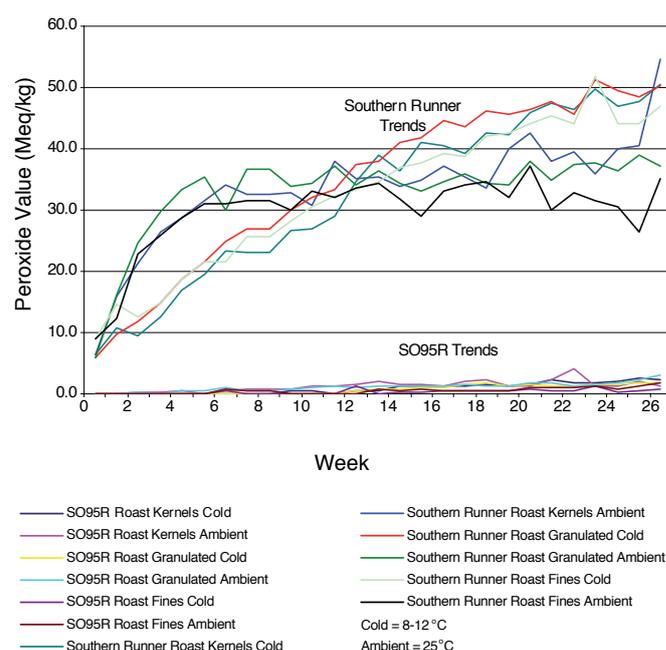
32 giorni a 25° C e 13 giorni a 40° C (tabella 6). È stato, inoltre, stabilito che le arachidi "altamente oleiche" mantengono caratteristiche di sapore più desiderabili nel corso dell'immagazzinamento in virtù del più limitato deperimento del gusto di tostatura e della ridotta propensione ad alterazione del gusto rispetto alle arachidi comuni. L'analisi sensoriale portata a termine da Braddock dimostra inoltre che **la durabilità potenziale delle arachidi "hi oleic" è dalle 5 alle 15 volte superiore a quella delle normali varietà attualmente disponibili**.

Gli esperimenti condotti dalla PCA con arachidi tostate di varietà "altamente oleica" sotto forma di semi, granulati o macinati, hanno confermato la stabilità del prodotto per un periodo di almeno 180 giorni, con punte più elevate nei casi in cui i valori di perossido fossero inferiori al 2%.



Fonte: Braddock et al 1995

PCA STORAGE TRIALS - SO95R vs SOUTHERN RUNNER



L'ETICHETTATURA NUTRIZIONALE E L'HEALTH CLAIM DEI PRODOTTI ALIMENTARI: SITUAZIONE E PROSPETTIVE.

Etichette colorate, ricche di informazioni che attirano lo sguardo del consumatore: le confezioni dei prodotti alimentari sono sempre più accattivanti, ma - per legge - devono anche riportare informazioni veritiere.

In questo ambito, il Regolamento CEE n° 1924 del 20/12/2006, entrato in vigore nei suoi precetti più importanti a luglio 2007, ha completamente ridisegnato la materia delle indicazioni nutrizionali e salutistiche nelle etichette alimentari, la presentazione e la pubblicità degli alimenti.

Prima dell'entrata in vigore del nuovo regolamento, l'articolo 2 del decreto legislativo 109/92 ha rappresentato, per anni, il principio fondamentale per i messaggi salutistici in etichetta, ponendo l'accento sui divieti di attribuzione di proprietà curative ai prodotti alimentari.

Negli ultimi tempi, però, si era registrato un incremento dei messaggi salutistici sulle confezioni degli alimenti che ha fatto insorgere l'esigenza di armonizzare la normativa a livello comunitario. Così, il Regolamento CEE n° 1924 del 20/12/2006 ha introdotto norme valide in tutti gli Stati membri, per regolamentare la presenza di indicazioni nutrizionali e sulla salute nelle etichette alimentari e introducendo nel panorama normativo dell'etichettatura degli alimenti alcune delle novità più rilevanti degli ultimi anni. In particolare, il regolamento interessa particolarmente due categorie:

- gli **operatori del settore alimentare**, chiamati ad adeguare tutti i propri incarti entro la data di attuazione;
- gli **operatori del controllo ufficiale**, chiamati a confrontarsi con la nuova disciplina.

Questo provvedimento impone la revisione di gran parte delle etichette dei prodotti presenti sul mercato; è quindi determinante per le aziende del settore alimentare valutare la portata dei suoi effetti, al fine di realizzare *claims* informativi scientificamente ineccepibili rispetto alla nuova normativa e, al contempo, efficaci dal punto di vista del marketing.

Il regolamento CE 1924/2006 sulle indicazioni nutrizionali (*Nutritional claims*) e sulla salute (*Health claims*) si pone alcuni obiettivi:

- garantire che le **indicazioni** relative agli alimenti siano **chiare**, corrette e supportate da evidenze scientifiche;
- **proteggere l'interesse** dei consumatori e **assicurare una concorrenza leale**, attraverso la prevenzione di indicazioni ingiustificate e la tutela dell'innovazione;
- **rivoluzionare le modalità di comunicazione** fra aziende alimentari e consumatori.

È importante, per tutti gli interessati al settore e specialmente per l'industria alimentare, comprendere a fondo gli effetti di questo regolamento, le responsabilità che comporta e il modo in cui realizzare un'ottimale interazione tra scienza, tecnologia e comunicazione per adempire ai requisiti previsti dalla nuova normativa. I consumatori, infatti, sono sempre più interessati alle informazioni che appaiono nelle etichette dei prodotti e sono sempre più attenti alla propria dieta, alle relazioni con la salute e alla composizione degli alimenti che scelgono.

Per queste ragioni è sempre più importante che siano chiare, accurate e soprattutto veritiere sia le informazioni sui prodotti alimentari, sia il valore nutrizionale apposto sulle etichette utilizzate per la presentazione, immissione sul mercato e pubblicità.

Per una più facile comprensione della normativa occorre prendere in rassegna le differenti categorie di indicazioni nutrizionali e sulla salute.

Categorizzazione dei claim:

Esistono diversi tipi di informazioni e indicazioni riportate sulle confezioni di cibi, ognuna delle quali deve necessariamente rispondere a criteri stabiliti dalla legge: indicazioni nutrizionali, indicazioni sulla salute, come sintetizzato nella tabella 2.

1) **Nutrient claim** Indicazione Nutrizionale (art.8 Regolamento CE 1924/2006)

In questa categoria rientra qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia proprietà nutrizionali benefiche dovute a:

- a) energia (valore calorico) che
 - i) apporta,
 - ii) apporta a tasso ridotto o accresciuto,
 - iii) non apporta
- b) alle sostanze nutritive o di altro tipo che
 - iv) contiene,
 - v) contiene in proporzioni ridotte o accresciute,
 - vi) non contiene

Le indicazioni nutrizionali consentite sono quelle conformi ai principi del Regolamento e in particolare corrispondono a quelle dell'Allegato del Regolamento CE 1924/2006 e sono schematizzate nella tabella 1.

Energia	<p>A BASSO CONTENUTO CALORICO L'indicazione che un alimento è a basso contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se il prodotto contiene non più di 40 kcal (170kJ)/100g per i solidi o più di 20 kcal (80kJ)/100 ml per i liquidi. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 4 kcal (17 kJ)/dose unitaria, equivalente a 6 g di zucchero (circa un cucchiaino). Le condizioni di cui sopra si applicano anche ad affermazioni del tipo "solo", "solamente X calorie".</p>
	<p>A RIDOTTO CONTENUTO CALORICO* L'indicazione che un alimento è a ridotto contenuto calorico e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se il valore energetico è ridotto di almeno il 30% con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione nel valore energetico totale dell'alimento. Le condizioni di cui sopra si applicano anche ad affermazioni del tipo "meno calorie". Devono inoltre essere spiegate le ragioni della riduzione del valore energetico del prodotto dovute ad esempio alla riduzione di grassi, zuccheri, ecc...</p>
	<p>SENZA CALORIE L'indicazione che un alimento è senza calorie e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se il prodotto contiene non più di 4 kcal (17 kJ)/100 ml. Per gli edulcoranti da tavola si applica il limite di 0,4 (1.7kJ)/dose unitaria, equivalente a 6 g di zucchero (circa un cucchiaino).</p>
Grassi	<p>A BASSO CONTENUTO DI GRASSI L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se il prodotto contiene non più di 3 g di grassi per 100g per i solidi o 1,5 g di grassi per 100 ml per i liquidi (1,8 g di grassi per 100 ml nel caso del latte parzialmente scremato).</p>
	<p>SENZA GRASSI L'indicazione che un alimento è senza grassi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di grassi per 100 g o 100 ml. Le indicazioni con la dicitura "X % SENZA GRASSI" sono tuttavia proibite.</p>
	<p>A BASSO CONTENUTO DI GRASSI SATURI L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato è consentita solo se la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans contenuti nel prodotto non supera 1,5g/100g per i solidi o 0,75g/100ml per i liquidi; in entrambi i casi la somma degli acidi grassi saturi non può corrispondere a più del 10% dell'apporto energetico.</p>
	<p>SENZA GRASSI SATURI L'indicazione che un alimento è senza grassi saturi e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se la somma degli acidi grassi saturi e acidi grassi trans non supera 0,1 g di grassi saturi per 100 g o 100 ml.</p>
Zuccheri	<p>A BASSO CONTENUTO DI ZUCCHERI L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se il prodotto contiene non più di 5 g di zuccheri per 100 g di alimento solido o 2,5 g di zuccheri per 100 ml per i liquidi.</p>
	<p>SENZA ZUCCHERI L'indicazione che un alimento è senza zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se il prodotto contiene non più di 0,5 g di zuccheri per 100 g o per 100 ml di prodotto.</p>
	<p>SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI L'indicazione che all'alimento non sono stati aggiunti zuccheri e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se il prodotto non contiene mono o disaccaridi aggiunti o ogni altro prodotto alimentare utilizzato per le sue proprietà dolcificanti. Se l'alimento contiene naturalmente zuccheri, l'indicazione seguente deve figurare sull'etichetta: "CONTIENE NATURALMENTE ZUCCHERI".</p>
Sodio	<p>A BASSO CONTENUTO DI SODIO/SALE L'indicazione che un alimento è a basso contenuto di sodio/sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se il prodotto contiene non più di 0,12 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml. Per le acque diverse dalle acque minerali naturali che rientrano nel campo di applicazione della direttiva 80/777/CEE, questo valore non deve superare 2 mg di sodio per 100 ml.</p>
	<p>A BASSISSIMO CONTENUTO DI SODIO/SALE L'indicazione che un alimento è a bassissimo contenuto di sodio/sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se il prodotto contiene non più di 0,04 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g o 100 ml. Tale indicazione non è utilizzata per le acque minerali naturali o per altre acque.</p>
	<p>SENZA SODIO o SENZA SALE L'indicazione che un alimento è senza sodio o senza sale e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se il prodotto contiene non più di 0,005 g di sodio, o un valore equivalente di sale, per 100 g.</p>

Fibre	FONTI DI FIBRE L'indicazione che un alimento è fonte di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se il prodotto contiene almeno 3 g di fibre per 100 g o almeno 1,5 g di fibre per 100 kcal.
	AD ALTO CONTENUTO DI FIBRE L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di fibre e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se il prodotto contiene almeno 6 g di fibre per 100 g o almeno 3 g di fibre per 100 kcal.
Proteine	FONTI DI PROTEINE L'indicazione che un alimento è fonte di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se almeno il 12% del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.
	AD ALTO CONTENUTO DI PROTEINE L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di proteine e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se almeno il 20% del valore energetico dell'alimento è apportato da proteine.
Vitamine/ Minerali	FONTI DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI] L'indicazione che un alimento è fonte di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se il prodotto contiene almeno una quantità significativa di cui all'allegato della direttiva 90/496/CEE o una quantità prevista dalle deroghe di cui all'articolo 6 del regolamento CE n.1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune sostanze di altro tipo agli alimenti.
	AD ALTO CONTENUTO DI [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] E/O [NOME DEL O DEI MINERALI] L'indicazione che un alimento è ad alto contenuto di vitamine e/o minerali e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se il prodotto contiene almeno due volte il valore di una "fonte di [NOME DELLA O DELLE VITAMINE] e/o [NOME DEL O DEI MINERALI]".
Sodio	CONTIENE [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA O DI ALTRO TIPO] L'indicazione che un alimento contiene una sostanza nutritiva o di altro tipo, per cui non sono stabilite condizioni specifiche nel presente regolamento, e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se il prodotto è conforme a tutte le disposizioni applicabili del presente regolamento, in particolare all'articolo 5. Per le vitamine e i minerali si applicano le condizioni dell'indicazione "FONTI DI".
	A TASSO ACCRESCIUTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]* L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive, diverse dalle vitamine e dai minerali, è stato accresciuto e ogni altra indicazione che può avere lo stesso significato per il consumatore è consentita solo se il prodotto è conforme alle condizioni stabilite per l'indicazione "FONTI DI" e l'aumento del contenuto è pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile.
	A TASSO RIDOTTO DI [NOME DELLA SOSTANZA NUTRITIVA]* L'indicazione che il contenuto di una o più sostanze nutritive è stato ridotto è consentita solo se la riduzione del contenuto è pari ad almeno il 30% rispetto a un prodotto simile, ad eccezione dei micronutrienti, per i quali è accettabile una differenza del 10% nei valori di riferimento di cui alla direttiva 90/496/CEE del Consiglio, e del sodio o del valore equivalente del sale, per i quali è accettabile una differenza del 25%.
	LEGGERO/LIGHT* L'indicazione che un prodotto è "LEGGERO" o "LIGHT" è soggetta alle stesse condizioni fissate per il termine "RIDOTTO"; l'indicazione è inoltre accompagnata da una specificazione delle caratteristiche che rendono il prodotto "LEGGERO" o "LIGHT".
	NATURALMENTE/NATURALE Se un alimento soddisfa in natura le condizioni stabilite dal presente allegato per l'impiego di un'indicazione nutrizionale, il termine "NATURALMENTE/NATURALE" può essere inserito all'inizio dell'indicazione.

*La riduzione/accrescimento del 30% deve essere effettuata circoscrivendo le comparazioni ad alimenti appartenenti alla stessa categoria merceologica - compresi alimenti della stessa marca o di altre marche - che condividono omogeneità di materie prime, processi e occasioni di consumo. Sono comunque possibili comparazioni tra l'alimento naturale ed il suo diretto derivato.

2) **Health claim** - Indicazioni Sulla Salute Diverse Da Quelle Che Si Riferiscono Alla Riduzione Del Rischio Di Malattia E Allo Sviluppo E Alla Salute Dei Bambini (Art.13 Reg. Ce 1924/2006)

L'articolo 13 del Regolamento si riferisce a qualunque indicazione che afferma, suggerisce o sottintende l'esistenza di un rap-

porto tra una categoria di alimenti, un alimento o uno dei suoi componenti e la salute.

In particolare le indicazioni sulla salute a cui fa riferimento l'art. 13 del regolamento riguardano:

- il ruolo di una sostanza nutritiva o di altro tipo **nella crescita, nello sviluppo e nelle funzioni**

dell'organismo (eccetto quelle indicazioni riguardanti la salute dei bambini che rientrano nella categoria dei *Reduction of disease risk claim*);

- le **funzioni psicologiche e comportamentali**;
- il **dimagrimento** o il **controllo del peso** oppure la **riduzione dello stimolo della fame** o un **maggior senso di sazietà** o la **riduzione dell'energia apportata dal regime alimentare**.

Tutte le indicazioni sulla salute che compaiono sulle etichette alimentari devono essere fondate su prove scientifiche generalmente accettate e devono essere ben comprese dal consumatore medio.

Un'indicazione dovrebbe essere scientificamente corroborata, tenendo conto del complesso dei dati scientifici disponibili e valutando gli elementi di prova. Su questo presupposto, la Commissione Europea provvederà anzitutto a redigere un elenco di tutte le informazioni consolidate che attestino la correlazione tra determinati alimenti - o sostanze in essi contenute - ed effetti benefici per la salute dei consumatori.

Nel **gennaio 2008** gli Stati Membri hanno inviato alla Commissione Europea le liste nazionali di *claims* sulla base di una ricognizione di quelli già esistenti sul territorio. L'elenco trasmesso alla Commissione Europea è stato così suddiviso:

ANNEX 1 Lista dei claims riferiti a nutrienti vari.

ANNEX 2A Lista dei claims riferiti a ingredienti erboristici prevalentemente utilizzati negli integratori alimentari.

ANNEX 2B lista dei claims riferiti ad ingredienti erboristici prevalentemente utilizzati nei prodotti alimentari di consumo corrente.

Tutte le liste sono disponibili sul sito <http://www.ministerosalute.it/nutrizione/paginaInternaMenuNutrizione.jsp?id=1477&lingua=italiano&menu=strumentieservizi>

Anche l'Italia, il 31/01/2008, attraverso il Ministero della Salute, ha trasmesso a Bruxelles l'elenco italiano delle indicazioni (*claims*) di salute o funzionali, corredato delle relative condizioni applicabili e dei riferimenti alla fondatezza scientifica pertinente.

Su questo argomento, è opportuno sottolineare che la lista trasmessa dagli Stati Membri alla Commissione Europea ha solo il significato di una *raccolta di indicazioni da sottoporre alla valutazione scientifica* al più alto livello e non di indicazioni già autorizzate.

La Commissione Europea ha poi proseguito suddividendo la totalità delle indicazioni in **9 LISTE** consolidate, ognuna delle quali è riferita a una specifica categoria:

**VITAMINE
MINERALI
FIBRE
MACRONUTRIENTI
ALIMENTI**

**PROBIOTICI
DIETE
BOTANICI
ALTRE SOSTANZE**

La Commissione Europea, dopo aver esaminato oltre 44.000 indicazioni fornite dagli Stati Membri, fra luglio 2008 e dicembre 2008 ha trasmesso all'EFSA, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, un elenco provvisorio di 4185 indicazioni.

L'EFSA ha condotto uno screening preliminare di tutte le indicazioni ricevute dalla Commissione europea in base a specifici criteri adottati dal gruppo di esperti NDA (l'unità scientifica *Dietetic products, nutrition and allergies*), richiedendo, attraverso un processo di "chiarificazione", approfondimenti su relazioni alimento/salute troppo vaghe o poco chiare, e/o su condizioni d'uso non sufficientemente specificate o su traduzioni del testo.

Il **1° ottobre 2009** l'EFSA ha pubblicato la prima serie di pareri scientifici su 523 indicazioni "funzionali generiche" sulla salute relative a oltre 200 alimenti e componenti alimentari come vitamine e minerali, fibre, grassi, carboidrati, batteri "probiotici" e sostanze botaniche. Per circa un terzo delle indicazioni, gli esiti delle valutazioni sono stati positivi, in quanto vi erano prove scientifiche sufficienti a sostegno delle indicazioni. Le valutazioni positive riguardano principalmente le funzioni svolte da vitamine e minerali, ma anche le fibre dietetiche, gli acidi grassi per il mantenimento dei livelli di colesterolo e le gomme da masticare senza zucchero per il mantenimento della salute dei denti. L'esito sfavorevole di quasi la metà delle valutazioni è legato a una carenza di informazioni sulla sostanza su cui si fondava l'indicazione, ad esempio batteri "probiotici" e ingredienti botanici. Non potendo identificare con chiarezza la sostanza in questione, il gruppo di esperti non è stato in grado di accertare se le prove scientifiche fornite all'EFSA si riferissero effettivamente alla stessa sostanza per la quale venivano vantati benefici sulla salute.

Sul Regolamento 1924/2006 è indicato il termine del 31/01/2010 entro il quale la Commissione Europea, sentito il parere dell'EFSA, dovrà fornire l'elenco Comunitario delle indicazioni consentite e delle condizioni necessarie al loro impiego. Tuttavia l'EFSA in un recente aggiornamento circa lo stato di avanzamento indica come previsione di completamento del proprio lavoro un lasso di tempo che si concluderà entro due anni dal ricevimento dell'elenco finale delle indicazioni presentate. L'EFSA fornirà costanti aggiornamenti sul proprio lavoro ed è in contatto con

la Commissione Europea per definire un calendario più preciso che tenga conto di eventuali ulteriori indicazioni da valutare.

Non appena l'**Elenco Comunitario** sarà disponibile al pubblico, i produttori di sostanze e alimenti interessati potranno su tale base indicare le virtù salutari dei propri prodotti.

Infine, ogni operatore alimentare che intenda promuovere virtù salutistiche ulteriori rispetto a quelle già inserite nell'elenco comunitario, dovrà attivare un'apposita procedura di autorizzazione come previsto dall' art.13.5.

La *procedura di autorizzazione* si applica sia nel caso di innovazioni tecnologiche vere e proprie (es. nuovi enzimi e altri ingredienti probiotici), sia nel caso di nuove scoperte circa le virtù di alimenti e sostanze tradizionali (es. proprietà antinfiammatorie di fenoli e componenti minori dell'olio extravergine di oliva) e per queste si può richiedere la protezione di dati riservati. Per tali indicazioni sulla salute l'autorizzazione sarà concessa caso per caso, previa la valutazione del fascicolo scientifico da parte dell'EFSA.

3) **Reduction of disease risk claim** – Indicazioni Sulla Salute Sulla Riduzione Del Rischio Di Malattia E Indicazioni Che Si Riferiscono Allo Sviluppo E Alla Salute Dei Bambini (Art.14 Reg. Ce 1924/2006)

Nel regolamento Comunitario rientra anche qualunque indicazione sulla salute che affermi, suggerisca o sottintenda che il consumo di una categoria di alimenti, di un alimento o di uno dei suoi componenti riduce significativamente un fattore di rischio di sviluppo di una malattia umana.

Tutti questi alimenti necessitano di autorizzazione secondo l'iter del Regolamento CE 1924/2006 (art.15, 16, 17, 19) e devono essere supportati da studi scientifici indipendenti, allegati alla pratica di autorizzazione.

Il Regolamento CE 353/2008 della Commissione dell'aprile 2008, fissa le norme di attuazione e le procedure da seguire per le richieste di autorizzazione delle indicazioni sulla salute, previste dagli artt. 15 e 18 del Reg. 1924/2006.

In Italia le domande di autorizzazione, previste per le indicazioni sulla salute di cui agli articoli 13.5 e 14 del Reg. CE 1924/2006, devono essere inviate al Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali.

L'EFSA ha predisposto un documento orientativo sulle modalità di presentazione delle richieste di autorizzazione per le indicazioni, al termine di un approfondito processo di consultazione con il mondo dell'industria e con altre parti interessate.

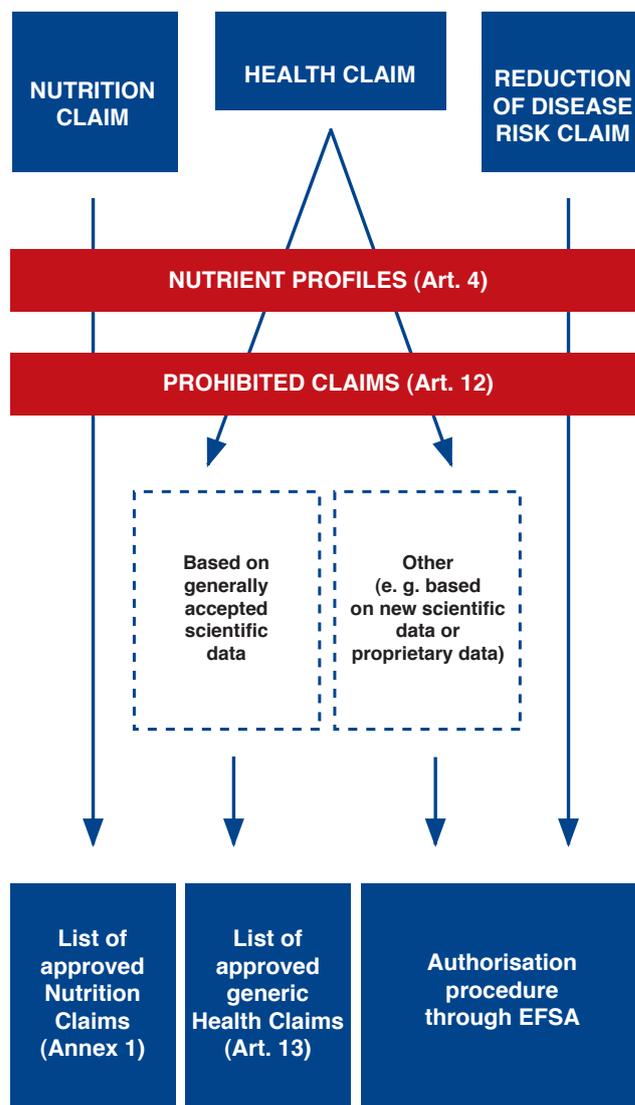
Le domande presentate dalle Aziende interessate devono avere le caratteristiche descritte nella "checking list" in relazione a:

- **formato:** per garantire che la domanda sia ben strutturata;
- **contenuto:** indicazione delle informazioni e i dati obbligatori/facoltativi;
- **criteri per la giustificazione:** aspetti principali da descrivere per giustificare un'indicazione sulla salute.

Le domande ritenute valide vengono trasmesse dalle singole autorità competenti negli Stati membri all'EFSA che valuta se le indicazioni siano scientificamente attendibili e motivate.

L'EFSA è tenuta a emettere un parere in merito entro cinque mesi. Nel caso si rendano necessarie informazioni supplementari, l'EFSA ha a disposizione un altro mese di tempo per la disseminazione.

TAB. 2



EFSA e Nutritional and Health Claims.

L'unità scientifica dell'EFSA che sta lavorando in merito ai *claims* nutrizionali e sulla salute è la *NDA - Dietetic products, nutrition and allergies*.

Tra i compiti del gruppo di esperti scientifici della NDA rientra quello di fornire consulenza scientifica su:

- Consulenza generica su indicazioni nutrizionali come gli "acidi grassi fonti di omega-3", definite all'articolo 8 del regolamento.
- Indicazioni "generiche funzionali" sulla salute (per esempio, "il calcio fa bene alle ossa"), di cui viene data definizione all'articolo 13, paragrafo 1 del regolamento. Queste indicazioni si fondano su prove scientifiche accettate a livello generale. Al momento l'EFSA sta esaminando un elenco consolidato di tali indicazioni.
- Nuove indicazioni "funzionali" sulla salute, di cui viene data definizione all'articolo 13, paragrafo 5 del regolamento, si basano su nuove prove scientifiche e/o includono una richiesta di protezione di dati riservati. Esse esigono che i richiedenti forniscano prove scientifiche a sostegno dell'indicazione proposta per un prodotto o una sostanza specifica.
- Indicazioni sulla riduzione dei rischi di malattia e indicazioni che si riferiscono allo sviluppo o alla salute dei bambini. Queste indicazioni, definite all'articolo 14 del regolamento, esigono che i richiedenti forniscano prove scientifiche a sostegno dell'indicazione proposta per un prodotto o una sostanza specifica.
- Criteri per la definizione dei profili nutrizionali, ovvero i requisiti nutrizionali che i prodotti alimentari devono rispettare per recare indicazioni nutrizionali e sulla salute. I profili nutrizionali vengono stabiliti dalla Commissione europea e dagli Stati membri.

Profili nutrizionali.

Occorre, infine, precisare che solo gli alimenti dotati di un profilo nutrizionale adeguato possono recare indicazioni nutrizionali e sulla salute.

Entro il 19/01/2009 la Commissione avrebbe dovuto stabilire i profili nutrizionali specifici per l'uso delle indicazioni nutrizionali e sulla salute, elaborati tenendo conto:

- delle quantità di determinate sostanze nutritive, quali grassi, acidi grassi saturi, acidi grassi trans, zuccheri e sale/sodio;
- del ruolo, dell'importanza e del contributo dell'alimento nella dieta della popolazione;
- della composizione nutrizionale globale dell'alimento.

È compito dell'EFSA fornire la consulenza scientifica su cui farà affidamento la Commissione europea per stabilire i profili nutrizionali da applicare agli alimenti; tali profili garantiranno che il consumatore non venga fuorviato riguardo alla qualità nutrizionale generale dei prodotti alimentari che recano indicazioni.

Gli alimenti promossi mediante indicazioni potrebbero essere percepiti dal consumatore come portatori di un vantaggio nutrizionale, fisiologico o per la salute rispetto ad altri prodotti simili o diversi privi di indicazioni. L'uso dei profili nutrizionali mira ad evitare situazioni in cui le indicazioni nutrizionali o sulla salute potrebbero fuorviare il consumatore che cerca di compiere scelte sane nel quadro di una dieta equilibrata rispetto alla qualità nutrizionale generale di un prodotto alimentare.

Etichettatura nutrizionale.

L'utilizzo di *claims* nutrizionali o sulla salute comporta l'obbligo dell'etichettatura nutrizionale, ai sensi della direttiva 90/496/CEE (recepita in Italia con D.lgs. n. 77 del 16/02/93). A tal fine si applicano i seguenti criteri:

- a) **Claim nutrizionale su energia, proteine, carboidrati e grassi:** etichettatura nutrizionale a 4 elementi.
- b) **Claim nutrizionale su zuccheri, grassi saturi, fibre, sodio:** etichettatura nutrizionale a 8 elementi.
- c) **Health claims:** etichettatura nutrizionale a 8 elementi più indicazione della sostanza non presente negli 8 elementi (es. vitamine, minerali)
- d) Per indicazioni relative al **contenuto di vitamine e/o minerali**, è opportuno distinguere le situazioni
 - d 1) vitamine e minerali naturalmente presenti nel prodotto: etichettatura nutrizionale a 4 elementi, oltre alla quantità della sostanza indicata.
 - d 2) vitamine e minerali aggiunti: etichettatura nutrizionale a 8 elementi, oltre alla quantità della sostanza indicata.



CONSAR SOC. COOP. CONS.
VIA VICOLI 93 - 48100 RAVENNA

TEL. 0544 - 469.111 FAX 0544 - 469.243 E-MAIL info@consar.it

trasporti



logistica



city logistics



400 imprenditori del trasporto
oltre 700 automezzi e mezzi meccanici
un efficiente organizzazione di coordinamento
Sistemi di trasporto integrati ed avanzati
Esperienza e Tecnologia

i trasporti

Cisternato - (Chimico e Alimentare)
Merci Convenzionali
Movimento Terra
Speciali - Sollevamenti
Ambiente

la logistica integrata

40.000 mq di magazzini coperti per stoccaggio e distribuzione
2.500 mq di magazzino refrigerato con 2.500 celle portapallets
Deposito Doganale e Fiscale
Servizi groupage - Containerizzazione

City logistics

Distribuzione in ambito cittadino e provinciale
Microdistribuzione con veicoli elettrici ed a metano
Distribuzione di prodotti alimentari anche a temperatura controllata

Ci sono nocciole e nocciole



Quando si parla di nocciole è
la qualità che fa' la differenza.

Le arachidi americane in guscio sono sicuramente buone, naturalmente bionde, nutrienti, sempre fresche e con una lunga conservabilità. Sono arachidi di qualità superiore che deliziano i consumatori di tutto il mondo con un sapore più ricco e più gustoso. Venendo al nocciolo: arachidi molto gustose con una provenienza affidabile.

Per saperne di più sulle arachidi americane, richiedi una copia gratuita in inglese del DVD "Innovation Through Quality" all' American Peanut Council, inviando una e-mail a lmckerchar@peanutsusa.org.uk

www.peanutsusa.org.uk

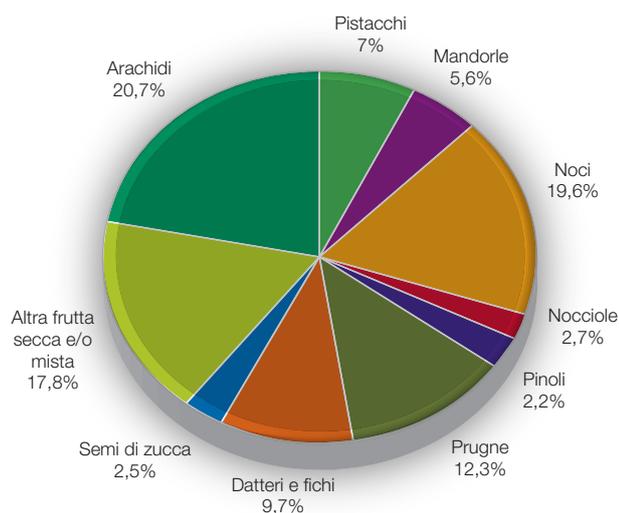


Illustriamo i dati della categoria **Frutta Secca** raccolti sul nuovo universo IRI "Infoscan Census" riguardo i punti vendita a libero servizio di dimensioni superiori ai 100mq. I dati si riferiscono ai 12 mesi terminanti il 25 ottobre 2009 e sono stati rilevati su Ipermercati, Supermercati, Libero servizio piccolo. Nell'anno terminante il 25 ottobre 2009 il mercato della frutta secca ha un giro d'affari di quasi 400 Mio di Euro a valore - prezzi al consumo - in crescita del 5.3% rispetto ai 12 mesi corrispondenti dell'anno scorso. A fronte di tale fatturato si veicolano sul mercato oltre 44 Mio di kg venduti, su cui si registra un tasso di crescita del 3.2%. La forbice dei trend tra valore e volume è spiegata dall'effetto inflazionistico dell'aumento dei prezzi: il prezzo medio di categoria è cresciuto del 2.0%. Han-

no tendenze deflazionistiche i segmenti mandorle e noci, su cui si registrano contrazioni sui prezzi medi a volume rispettivamente del -3.9% e -5.7%. Tutti i comparti crescono a valore ad eccezione dei semi di zucca, in calo del 6.6%. In volume, la riduzione dei prezzi di mandorle e noci danno una spinta alle categorie che registrano buone performance: le mandorle crescono del 10.3% e le noci del 15.3%. Per questo segmento, oltre alla riduzione del prezzo medio, si registra un incremento della pressione promozionale di 8 punti, rispetto ai 12 mesi corrispondenti dell'anno scorso. Soffrono in volume le arachidi (-2.9%) a fronte di un incremento dei prezzi dell'8.7% e i pistacchi (-2.6%) su cui si evidenzia una riduzione della pressione promo di 2.8 punti e un aumento dei prezzi dell'8.7%.

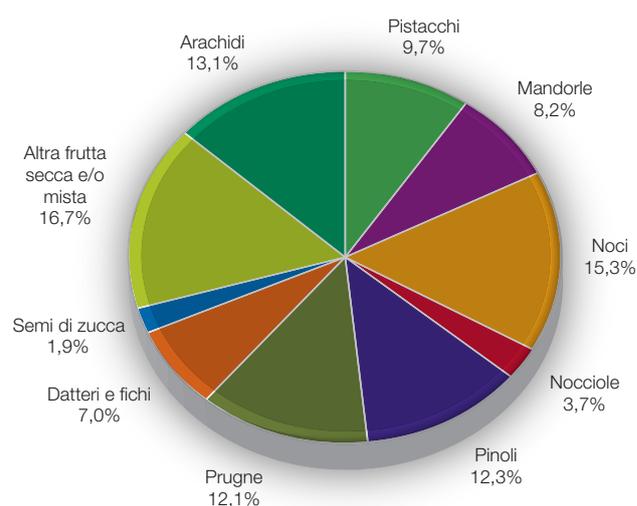
Peso a volume

**Totale Italia Iper+Super+LSP (da 100 a 399 mq)
Anno terminante ottobre 2009**



Peso a valore

**Totale Italia Iper+Super+LSP (da 100 a 399 mq)
Anno terminante ottobre 2009**

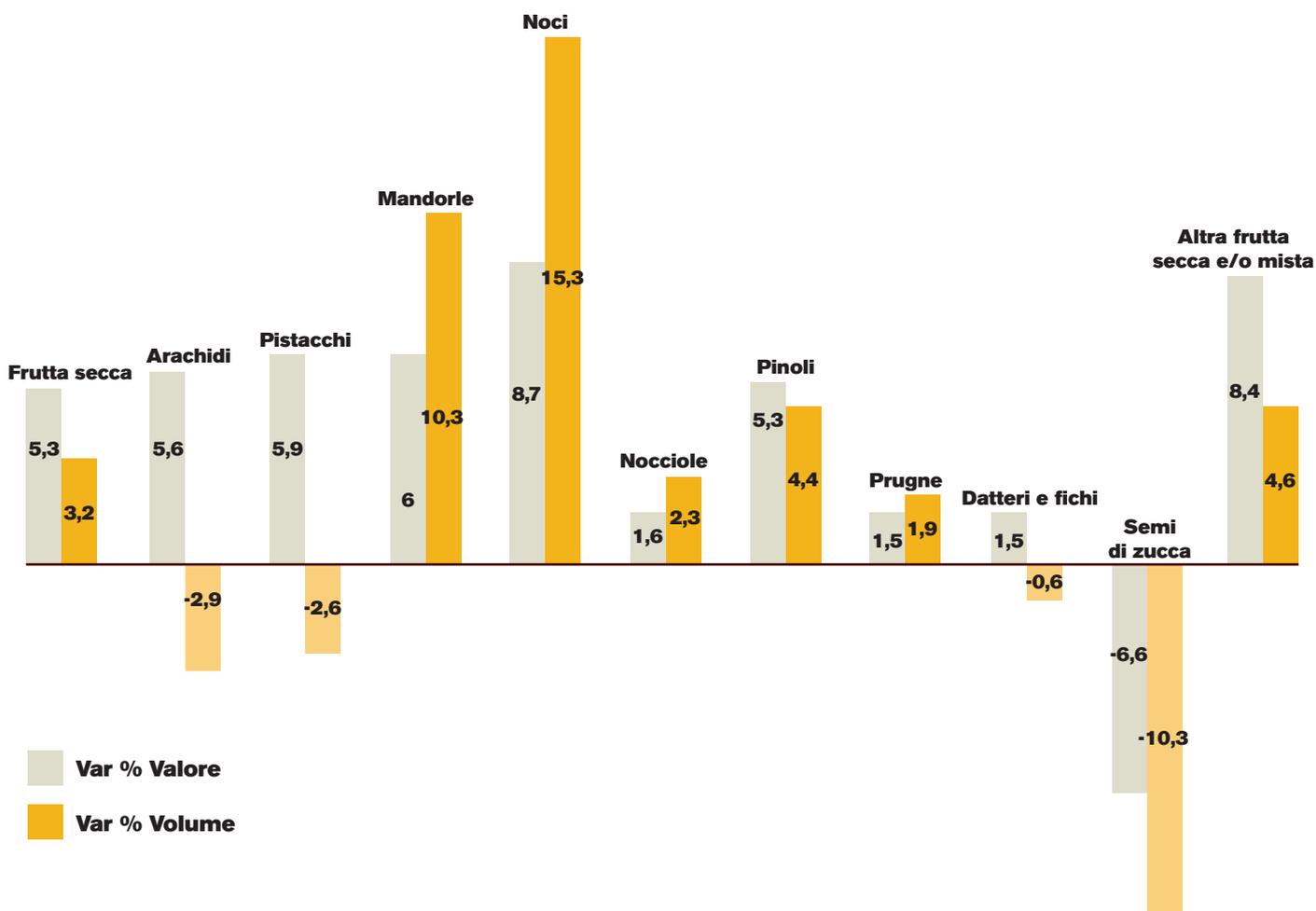


Analyzer Report

Totale Italia Iper+super+LSP (da 100 a 399 mq) Anno terminante ottobre 2009		
	Valore Vendite	Var. % Valore Vendite
Tot Ctg Frutta secca	399.246.696	5,3
Arachidi	52.440.783	5,6
Pistacchi tostati	38.765.362	5,9
Mandorle	32.768.394	6,0
Noci	61.095.271	8,7
Nocciole	14.599.045	1,6
Pinoli senza guscio	48.922.978	5,3
Prugne	48.347.287	1,5
Datteri e Fichi	27.963.083	1,5
Semi di zucca tostati	7.662.715	-6,6
Altra frutta secca e/o mista	66.681.778	8,4

Peso a valore

**Totale Italia Iper+Super+LSP (da 100 a 399 mq)
Anno terminante ottobre 2009**



■ **Var % Valore**
■ **Var % Volume**

Analyzer Report

Totale Italia Iper+super+LSP (da 100 a 399 mq)		
Anno terminante ottobre 2009		
	Volume Vendite	Var. % Volume Vendite
Tot Ctg Frutta secca	44.563.134	3,2
Arachidi	9.208.567	-2,9
Pistacchi tostati	3.106.435	-2,6
Mandorle	2.486.984	10,3
Noci	8.715.035	15,3
Nocciole	1.196.224	2,3
Pinoli senza guscio	968.407	4,4
Prugne	5.478.504	1,9
Datteri e Fichi	4.338.586	-0,6
Semi di zucca tostati	1.111.701	-10,3
Altra frutta secca e/o mista	7.952.689	4,6

HARVARD GROUP

COMPUTER &
SOFTWARE

Star*Net

Enterprise Resources Planning

La migliore risposta alle sfide
internazionali.

Via Zuccherificio 105 Cesena (FC)
harvardsys@harvard.it - www.harvard.it
Tel. 0547 29444 - Fax 0547 28002



**Harvard Service ha creato
HSvideo**

*Il software per la
videosorveglianza attiva su reti IP*

*Guarda ... Parla ... Ascolta ... Accendi ...
Tutto questo ed altro ancora nella Tua azienda
e via Internet... ovunque nel mondo!*

Soluzioni complete con videocamere **AXIS**

MONTINI

Tecnologia senza problemi



I - 48010 Cotignola RA - Via G. Bentini, 7/9 / Tel. +39 0545 991051 - Fax +39 0545 42127
www.montini-carrellielevatori.it / info@montini-carrellielevatori.it

Confort Security MONTINI

Montini ha
brevettato
la stabilità.



- Più velocità - Più stabilità - Più sicurezza.
- Niente vibrazioni, niente fatica, lavoro migliore.

AC, corrente alternata

- Assenza di manutenzione.
- Maggior affidabilità.

Ergonomia MONTINI

- Riduzione degli sforzi.
- Massima produttività.



Super Sterzo MONTINI

- Sistema sterzante all'avanguardia.
- Assale posteriore sterzante fino a 101°.



NEI DINTORNI:

a tavola con il vino.

A cura di Andrea Spada

Una selezione di piatti molto ricchi, caratterizzati da sapori forti quali i formaggi e le salse di cottura speziate e sapide: quelle presentate nelle prossime pagine sono pietanze tipicamente invernali, arricchite dalla presenza delle arachidi, molto conosciute come snack e spuntino ma difficilmente utilizzate per la preparazione di primi e secondi piatti. Per le ricette realizzate dagli allievi della scuola Artusiana di Forlimpopoli, il

sommelier ha individuato due vini bianchi di buona struttura, un sangioevse di Romagna che richiama la base di marinatura e di cottura del brasato e, per concludere, la dolce Albana passita. Anche in questo caso, la scelta del vino è stata curata in modo attento, poiché il giusto abbinamento con il cibo permette di esaltare ed apprezzare al meglio i sapori di ciò che viene servito a tavola.



Insalatina di faraona con pleurotus grigliati e bitto fuso.

Questa preparazione, consigliata come antipasto, è un piatto caratterizzato da una buona aromaticità. Per questo richiede un bianco di struttura, di buon nerbo acido-minerale e lunga persistenza. Consiglio il Riesling 2008 di Kofererhof, ottimo produttore alto-atesino.

**Riesling 2008
Kofererhof**



Caramella di speck con passatelli asciutti, gorgonzola e arachidi.

Questo primo piatto, per la presenza del gorgonzola e delle arachidi salate, è una pietanza molto saporita tanto da richiedere un vino bianco di buona consistenza e di vigore alcolico. È indicato, quindi, il Verdicchio di Jesi "Stefano Antonucci" 2006 dell'Azienda Santa Barbara.

**Verdicchio di Jesi
"Stefano Antonucci" 2006
Azienda Santa Barbara**



Polentina di arachidi e brasato di manzo.

I brasati di carne, arricchiti dalla loro salsa di cottura molto saporita, richiedono sempre la presenza di grandi vini rossi, opulenti e tannici. Per questo piatto, tipicamente invernale, l'accompagnamento ideale è il Sangiovese di Romagna Michelangiolo Riserva 2006 dell'Azienda Calonga.

**Sangiovese di Romagna
Michelangiolo Riserva 2006
Azienda Calonga**



Tortina di arachidi e la sua schiuma, gelato al caramello e liquirizia.

Nell'insieme, tutti i sapori e i profumi presenti nel piatto rendono questo dolce molto aromatico e di una certa consistenza. Un ottimo abbinamento è con un vino bianco passito come Oro et Lavoro, vino bianco da uve stramature di Albana del faentino Leone Conti.

**Oro et Lavoro
Leone Conti**

LE RICETTE CREATIVE, INTERPRETATE DA CHEF DELLA SCUOLA ARTUSIANA

QUATTRO PIATTI DA GUSTARE E COLLEZIONARE.

I piatti da collezionare, presentati di seguito, continuano ad arricchire l'originale ricettario dedicato alla frutta secca.

Ogni ricetta può essere staccata e collezionata nel raccoglitore, suddiviso idealmente in antipasti, primi piatti, secondi e dessert. Il risultato è un assortimento di sapori sfiziosi e unici, caratterizzati dall'originale presenza della frutta secca. Le deliziose proposte sono espressioni di cucina creativa che uniscono la tradizione culinaria di Pellegrino Artusi con l'innovativa presenza del gusto della frutta secca. L'Istituto professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli è stato, infatti, teatro dell'elaborazione delle ricette presentate nelle prossime pagine, ideate dalla creatività del cuoco Luca Zannoni, insegnante di cucina proprio in questa scuola.

Lo chef **Luca Zannoni** vanta un'esperienza di quasi 20 anni, avendo avuto la vocazione fin dalla più tenera età. Con esperienze internazionali, tra cui spicca l'incarico all'Harris Bar di Londra, è stato il più giovane "capo partita" del Grand Hotel di Rimini.

Dopo aver lavorato nei ristoranti dei più prestigiosi hotel quattro stelle della Riviera romagnola, oggi è chef di cucina e consulente esterno al Centro Sportivo Federale di Coverciano. Nel 2008 ha rivestito il prestigioso incarico di Executive chef alle Olimpiadi di Pechino, presso Casa Italia e, nel 2009, ha seguito la Nazionale italiana di calcio in trasferta in Sud Africa per la Confederation Cup. Insegna all'Istituto Pellegrino Artusi da 7 anni e tiene corsi di pasticceria e cucina per le principali associazioni di categoria.



L'Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione "Pellegrino Artusi" sorge nella città natale dell'Artusi e di questi promuove il pensiero e l'attitudine "dell'arte di mangiare bene". La fama della scuola supera i confini locali e ad oggi è frequentata da centinaia di studenti.



Sopra, il gruppo di lavoro in cucina.

ANTIPASTO - ARACHIDI

Fagottini di faraona con funghi grigliati e bitto fuso.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1/2 Faraona
- 200 gr Carote
- 120 gr Arachidi
- 200 gr Sedano
- 200 gr Pasta fillo
- 120 gr Funghi pleurotus
- 125 gr Formaggio tipo bitto
- 80 gr Panna



TEMPO RICHIESTO: 60'

DIFFICOLTÀ: media

SVOLGIMENTO DELLA RICETTA:

Procedimento: lavare, bruscare e lessare la faraona in acqua salata, dopodichè spolparla e tagliarla a julienne. Mondare le carote e il sedano, tagliarli a julienne e sbollentarli per pochi minuti e scolarli quando sono ancora croccanti. Tritare grossolanamente le arachidi e unirne 100 grammi alla faraona e alle verdure. Avvolgere l'insalatina di faraona e verdure nei fogli di pasta fillo, disporli su una teglia e cuocerli in forno a 180° per circa 30 minuti. Nel frattempo preparare una fonduta, sciogliendo a bagnomaria i formaggi e la panna. Infine, grigliare i pleurotus dopo averli ben lavati.

Presentazione: comporre il piatto con un cartoccio di pasta fillo, la fonduta, i pleurotus grigliati, decorare a piacere con le arachidi.

Abbinamento gastronomico cibo-vino:

Cibo: profumato, aromatico e croccante



**Riesling 2008
Kofererhof**

PRIMO - ARACHIDI

Caramella di speck con passatelli asciutti, gorgonzola e arachidi.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

Per i passatelli

- 200 gr Parmigiano reggiano grattugiato
- 150 gr Pane grattugiato
- 4 Uova
- 35 gr Farina
- Noce moscata, limone q.b.

Per la salsa

- 100 gr Gorgonzola
- 50 gr Arachidi salate
- 8 Fette di speck



TEMPO RICHIESTO: 30'

DIFFICOLTÀ: media

SVOLGIMENTO DELLA RICETTA:

Procedimento: per i passatelli, impastare tutti gli ingredienti e confezionare una pallina non troppo morbida da fare riposare in frigorifero per 30 minuti. Con l'apposito ferro, preparare i passatelli e cuocerli in acqua bollente e salata.

Per la salsa, sciogliere sul fuoco il gorgonzola con poca acqua di cottura della pasta; condire i passatelli con la salsina ottenuta e parte delle arachidi salate tritate.

Presentazione: disporre i passatelli dentro un coppapasta foderato di speck e avvolgerli come una caramella; decorare il piatto con le arachidi rimanenti.

Abbinamento gastronomico cibo-vino:

Cibo: succulento e sapido.



**Verdicchio di Jesi "Stefano Antonucci"
2006 - Azienda Santa Barbara**

SECONDO - ARACHIDI

Polentina di arachidi e brasato di manzo.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 500 gr Polpa di manzo
- 1 l Sangiovese doc
- 2 Coste di sedano
- 2 Carote
- 1 Cipolla
- 300 gr Farina di mais
- 150 gr Arachidi
- Cannella q.b.
- Erba cipollina q.b.
- Chiodi di garofano q.b.



TEMPO RICHIESTO: 3 ore più marinatura

DIFFICOLTÀ: media

SVOLGIMENTO DELLA RICETTA:

Procedimento: marinare per 24 ore la polpa di manzo con il vino, gli aromi tagliati in grossi pezzi e le spezie. Scolare la carne e rosolarla sul fuoco vivace; a parte, appassire la cipolla e unirla al manzo e coprire tutto con il vino e gli aromi usati per la marinatura, eliminando le spezie. Chiudere la casseruola con un coperchio e lasciar cuocere, anche in forno, per almeno 2 ore e 30 minuti.

Quando è pronto, passare la salsa di cottura al passaverdure e, se necessario, addensarla con un cucchiaino di farina; aggiustare di sapore e, quando la salsa non è più bollente, aggiungere l'erba cipollina tagliata finemente e i chiodi sminuzzati.

Nel frattempo, preparare una polenta in maniera classica unendo alla farina di mais 100 grammi di arachidi ridotte in farina e aggiustare di sale. Creare anche delle cialdine sottili, facendo essiccare la polenta nel microonde.

Presentazione: affettare il brasato finemente e servirlo con la sua salsa di cottura, la polenta, le cialdine e le arachidi.

Abbinamento gastronomico cibo-vino:

Cibo: succulento e saporito.



**Sangiovese di Romagna Michelangiolo
Riserva 2006 - Azienda Calonga**

DOLCE - ARACHIDI

Tortina di arachidi e la sua schiuma, gelato al caramello e liquirizia.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 125 gr Arachidi
- 125 gr Farina
- 2 Uova
- 150 gr Zucchero
- 75 gr Burro
- 50 gr Cioccolato sciolto
- 4 Palline di gelato al caramello

Per la schiuma

- 3 gr Lecitina di soia granulare
- Polvere di liquirizia
- 100 gr Arachidi
- 100 ml Latte



TEMPO RICHIESTO: 60'

DIFFICOLTÀ: media

SVOLGIMENTO DELLA RICETTA:

Procedimento: tostare le arachidi in forno, tritarle e incorporarne 125 grammi alla farina. Montare molto bene le uova e lo zucchero, aggiungere il cioccolato fuso, la farina e, infine, il burro caldo.

Porre il composto in uno stampo da forno e cuocere a 180° per 40 minuti circa.

Preparare un infuso riscaldando il latte a 90 gradi con 100 grammi di arachidi tostate e tritate; filtrare l'infuso, unire la lecitina di soia granulare e montare con un frullatore, conservando la schiuma soffice che si forma in superficie.

Presentazione: comporre il piatto con una porzione di torta e una pallina di gelato al caramello, decorare con la schiuma di latte e poca polvere di liquirizia.

Abbinamento gastronomico cibo-vino:

Cibo: dolce, aromatico e profumato



**Oro et laboro
Leone Conti**



Flessofab s.r.l.
imballaggi flessibili

“ La **qualità** non
è un atto,
un'abitudine ”
(Aristotele)

Stampa rotocalco e flessografia

**Qualità ed esperienza
per confezionare:**

paste alimentari
frutta secca
latticini
biscotti
dolciumi
piadine
verdure
snacks
chips
caffè
riso

Sede legale: Via Indipendenza, 46 • 84015 • Nocera Sup.
(SA) • Sedi operative: 83038 • Montemiletto (AV) Zona
P.I.P. Stab. n°1: C/da Cardogna n° 1 • Stab. n°2: C/da
Cardogna n° 4-5-6 • Tel: 0825 963002 - 963699 • Fax:
0825 968663 P.I./C.F.: 02353260652 • c.s.: 1.032.350 i.v.
info@flessofab.it • www.flessofab.it



IN UN VALORE UNICO, IL GUSTO DI TANTI VANTAGGI.



0,99



€ 0,99 è la nuova linea completa di frutta secca e snack pensata da Eurocompany per offrirti, con un unico prezzo, un'ampia gamma di prodotti e una serie di vantaggiose opportunità. La linea € 0,99 ti garantisce infatti:

- una gestione più semplice degli acquisti e delle vendite, grazie ad un vasto assortimento di referenze tutte con lo stesso prezzo, percepito positivamente dal mercato;
- l'appeal di confezioni personalizzate di massima trasparenza, dove il prodotto è protagonista, che soddisfano l'esigenza di una qualità visibile da parte del consumatore;
- rotazioni e marginalità maggiori rispetto alla media della categoria;
- un espositore speciale, dove è possibile appendere le confezioni fuori banco per una visibilità più efficace e un allestimento più pratico e moderno del punto vendita.

**3 linee di prodotto con
3 diversi colori per
3 momenti di consumo.**

Linea azzurra: per arricchire colazioni e insalate e per uno snack dolce.

Linea verde: per cucinare con fantasia.

Linea rossa: per aperitivi ricchi di sapore.


EuroCompany

www.eurocompanysrl.com