



COMUNICATO STAMPA – Luglio 2009

***“ALIMENTAZIONE IN TEMPO DI CRISI:
SFIDA TRA SALUTE, GUSTO E PORTAFOGLI”
Raspini protagonista al convegno nazionale tenutosi
al Museo del Gusto di Frossasco***

Raspini ha partecipato, lo scorso 3 luglio, al Convegno Nazionale **“Alimentazione in tempo di crisi: sfida tra salute, gusto e portafogli”** ospitato dal Museo del Gusto di Frossasco.

Un'occasione importante per affrontare e misurarsi con argomenti della realtà quotidiana di interesse per consumatore e produttore.

L'obiettivo del convegno è stato quello di analizzare l'evoluzione delle abitudini alimentari e dei consumi in tempo di crisi economica affrontando la questione da parte sia del consumatore, sia del produttore: da un lato la necessità dei consumatori di coniugare portafogli, gusto e salute, dall'altro la sfida dei produttori alla continua ricerca di prodotti in grado di soddisfare le richieste del mercato, sempre garantendo qualità e sicurezza al consumatore.

A portare il loro contributo, sono intervenuti esponenti del mondo tecnico-scientifico, della produzione e della comunicazione tra cui: Luca Mercalli, giornalista scientifico; Roberto Cena, Presidente Associazione Banco Alimentare del Piemonte; Gigliola Braga, biologo nutrizionista; Gianni Gorreri, Direttore Generale di ASS.I.CA (Associazione Industriali delle Carni) ed infine **Carla Davì, Responsabile Sistema Gestione Qualità Raspini S.p.A. con la relazione “L'etichettatura dei salumi: uno strumento per soddisfare le esigenze nutrizionali del consumatore”**

Un tema importante quello trattato dalla rappresentante del Gruppo Raspini, finalizzato alla chiara informazione nutrizionale dei prodotti per coinvolgere maggiormente il consumatore in scelte consapevoli per un corretto stile di vita.

A seguire l'Abstract integrale della Dott.sa Carla Davì



Museo del Gusto
3° Convegno Nazionale
"Alimentazione in tempo di crisi: sfida tra salute, gusto e portafoglio"
3 luglio 2009

L'etichettatura dei salumi: uno strumento per soddisfare le esigenze nutrizionali del consumatore

Carla Davì – Raspini S.p.A.

ABSTRACT

I prodotti alimentari, tra cui i salumi, per essere venduti al consumatore finale devono essere etichettati riportando una serie di informazioni previste dalla legislazione vigente. L'etichetta nutrizionale è una dichiarazione relativa al valore energetico e al contenuto di nutrienti di un alimento. Essa è facoltativa, diviene, tuttavia, obbligatoria quando nell'etichetta, nella presentazione o nella pubblicità dei prodotti alimentari sia contenuta un'informazione nutrizionale, ossia una descrizione o un messaggio pubblicitario che affermi, suggerisca o richiami che l'alimento possiede particolari caratteristiche nutrizionali.

L'etichettatura nutrizionale è disciplinata dalla Direttiva del Consiglio 90/496 del 24 settembre 1990, recepita in Italia con il Decreto Legislativo 16 febbraio 1993, n. 77.

Le informazioni dell'etichettatura nutrizionale possono essere indicate come gruppo 1 o gruppo 2:

-
- ✓ Gruppo 1:
 - valore energetico,
 - la quantità di proteine, di glucidi e di lipidi;
 - ✓ Gruppo 2:
 - valore energetico,
 - la quantità di proteine, di glucidi, di zuccheri, di lipidi, di acidi grassi saturi, di fibre alimentari e di sodio.

Quando l'indicazione nutrizionale riguarda gli zuccheri, gli acidi grassi saturi, le fibre alimentari o il sodio, le informazioni da fornire sono quelle del gruppo 2.

Oltre a queste, sempre più spesso sulle etichette compaiono altre indicazioni, talvolta anche in forma grafica, per informare il consumatore delle quantità di nutrienti che assume con una porzione di alimento.

La GDA (Guideline Daily Amounts, ossia Quantità Indicativa Giornaliera) sono un'indicazione volontaria che costituisce una modalità facilmente fruibile da parte del consumatore per poter seguire una dieta equilibrata, fonte di piacevolezza e convivialità, e per contrastare la crescente diffusione di fenomeni correlati alle scorrette abitudini alimentari.

La GDA è fornita per un consumatore medio adulto, con un'assunzione giornaliera indicativa di 2000 kcal, tenendo presente che i fabbisogni variano in funzione del sesso, dell'età e dell'attività fisica praticata.

Le quantità giornaliere indicative sono le seguenti:

- ✓ Energia 2000 kcal
- ✓ Proteine 50 g
- ✓ Carboidrati 270 g
- ✓ Zuccheri 90 g
- ✓ Grassi 70 g
- ✓ Grassi saturi 20 g
- ✓ Fibre alimentari 25 g
- ✓ Sodio (sale) 2,4 g (6 g)

I valori sono espressi sia come valore assoluto che in percentuale e viene raccomandata una rappresentazione grafica degli stessi.