

# Position paper sul sistema di etichettatura nutrizionale volontaria **NutrInform Battery**

Al fine di contrastare il continuo aumento di sovrappeso e obesità, è necessario attuare politiche nutrizionali basate sui principi di una dieta equilibrata e sostenibile, attraverso la realizzazione e il rafforzamento di strategie e programmi che promuovano stili di vita salutari.

In tale contesto, nell'ambito della strategia "Farm to Fork", la Commissione Europea vorrebbe proporre un sistema di etichettatura nutrizionale fronte pacco/front of pack (FOP) armonizzato a livello comunitario, che dovrebbe essere proposto entro la fine del 2022 con l'obiettivo di consentire ai consumatori di compiere scelte alimentari consapevoli e salutari. A tal fine, negli ultimi sono state proposte numerose tipologie di etichettature FOP che si differenziano principalmente per il fatto di essere nutriente-specifiche (come la NutrInform Battery e il Multiple Traffic Light) o sintetiche (come il Keyhole o il Nutri-Score). Ulteriori differenze tra le diverse FOP risiedono nell'intenzione di essere meramente informative, come nel caso del NutrInform battery, o di essere "giudicative", soprattutto mediante l'utilizzo di colori e/o lettere.

In tale contesto, si ritiene che i sistemi di etichettatura nutrizionale FOP, non dovrebbero costituire uno dei principali strumenti su cui basare gli interventi volti a

ridurre l'obesità e gli scorretti comportamenti alimentari in genere, ma essere un utile strumento per facilitare la comprensione delle caratteristiche di composizione nutrizionale dell'alimento, permettendo una sua collocazione all'interno di una dieta varia ed equilibrata, il cui significato deve essere necessariamente promosso attraverso adeguate iniziative di formazione ed informazione, senza le quali viene a mancare la contestualizzazione delle informazioni in etichetta.

Sulla base di tali considerazioni, al fine di scongiurare il rischio di semplificare l'educazione alimentare, non si condivide l'iniziativa tendente ad utilizzare i profili nutrizionali al di fuori del Regolamento UE n. 1924/2006, e successivamente ad adattarli anche alle esigenze di chi li propone, trascurando la complessità di criteri e raccomandazioni nutrizionali scientificamente supportate da evidenze. Tale approccio, che accomuna numerose tipologie FOP proposte finora, tende ad essere percepito dal consumatore come un semplice metodo che distingue gli alimenti in salutari/non salutari e ciò implica un possibile spostamento dei consumi verso determinati prodotti, individuati in virtù dell'applicazione non uniforme di un punteggio, plasmato a seconda degli alimenti e po-

tenzialmente modificabile sulla base degli interessi commerciali del paese in cui vengono applicati (es. olio d'oliva/olio EVO vs olio di semi). Questo tipo di approccio potrebbe anche contribuire a promuovere nelle aziende alimentari azioni per aggirare l'ostacolo imposto dai sistemi valutativi, attraverso lo sviluppo di riformulazioni che mirino meramente a migliorare il punteggio dei prodotti riformulati tralasciando il loro reale ruolo e impatto nutrizionale nell'ambito di modelli alimentari salutari. Inoltre, con le metodologie FOP sintetiche non si educa il consumatore a comprendere le caratteristiche di un alimento ma si "decide per lui".

In questo contesto, emerge una ulteriore criticità in quanto, ad oggi, malgrado la tesi sostenuta da alcuni esponenti del mondo scientifico, non esistono consolidate evidenze di un effetto positivo dell'etichettatura proposta sui comportamenti alimentari con conseguente riduzione della prevalenza di obesità/sovrappeso e delle patologie croniche correlate. Infatti, gli studi fino ad oggi pubblicati, non hanno evidenziato alcun impatto sulla salute ma solo quello sulle scelte di consumo.

Il sistema di etichettatura FOP "NutriInform Battery" indica, attraverso i dati e la grafica, la quantità di calorie, grassi, grassi saturi, zuccheri e sale, contenuti in una porzione di prodotto nonché la loro percentuale rispetto a consumi di riferimento così come definiti dal Regolamento (UE)

n.1169/2011) al fabbisogno quotidiano (pari a 2000 kcal di riferimento). Si differenzia dagli altri sistemi di etichettatura FOP perché basato sull'obiettivo di informare i consumatori, senza alcun condizionamento, permettendo loro di compiere scelte consapevoli utili a comporre ogni giorno una dieta nutrizionalmente corretta. Tale sistema si basa su alcuni principi fondamentali:

- informare il consumatore in modo chiaro, facilmente comprensibile e trasparente circa i valori nutrizionali di un alimento;
- basarsi sul concetto di porzione, più utile per il consumatore ai fini dell'elaborazione della propria dieta giornaliera, e non su valutazioni espresse per 100 g/100 ml di prodotto come utilizzato in altri sistemi, utile solo per confrontare alimenti della stessa tipologia, peraltro già riportato nelle informazioni nutrizionali;
- fondarsi su una rigorosa e comprovata evidenza scientifica, sia dal punto di vista del ruolo nutrizionale che dal punto di vista della corretta comprensione da parte del consumatore (percorso di validazione già cominciato ma ancora in itinere);
- essere pienamente conforme all'articolo 35 del Regolamento UE1169/2011 (Food Information to Consumer), ed anche rispettoso, per quanto possibile, dei "reference intake" nutrizionali stabiliti dall'EFSA;
- non essere d'ostacolo al libero scam-

bio di merci tra Stati membri UE a patto che venga definito a livello comunitario il concetto di porzione;

- essere il più possibile oggettivo e non discriminatorio verso alcun alimento.

Per puntare al benessere nutrizionale il consumatore deve essere informato ed allo stesso tempo reso in grado di scegliere per sé stesso e gli altri un pattern dietetico sano ed adeguato indipendentemente dallo specifico modello alimentare e culturale.

Nell'Unione Europea esistono vari modelli alimentari come la dieta Mediterranea (DM) e la dieta Nordica (DN), che hanno dimostrato un'efficacia nella riduzione del rischio di insorgenza delle malattie croniche non trasmissibili.

I due modelli differiscono per il tipo di oli e grassi consumati. Infatti, nella DM è presente l'uso di olio di oliva mentre nella DN è prevalente quello di semi e grassi animali, a causa delle differenti biodiversità legate alla differenza di latitudine. Oltre agli effetti salutari è necessario tenere presente la loro sostenibilità in termini ambientali. Infatti, da una valutazione condotta sulle emissioni di CO<sub>2</sub> dovute alla produzione dei generi alimentari, in rapporto alle quantità di alimenti prodotti, risulta che la DM e la DN hanno entrambe bassi valori di emissioni di gas serra.

Per quanto finora esposto, si potrebbe immaginare, come ulteriore futura evoluzione, la realizzazione di un'etichettatura fronte pacco da associare ad un Modello

Dietetico (MD), vantaggioso per tutta la popolazione europea senza penalizzare le diverse culture e tradizioni.

L'utilizzo di un punteggio basato su colori e lettere potrebbe essere inadeguato per aumentare l'aderenza alle DM, DN o all'eventuale MD, in quanto non in grado di supportare a sufficienza il consumatore al momento della scelta, che potrebbe essere tratto in inganno o fuorviato dalla presenza di un giudizio (anche per alimenti tradizionalmente salutari nell'ambito di un modello alimentare adeguato). Ancora più grave è la possibilità che l'algoritmo utilizzato dal sistema giudicante, permetta che prodotti caratterizzati da una composizione non vantaggiosa per le ricadute nutrizionali (poor nutrition) risultino salutari, favorendone il loro consumo.

Contrariamente il NutrInform Battery non presenta tale possibilità e potrebbe avere, come già ipotizzato, sviluppi futuri ed essere applicato ai diversi modelli alimentari europei poiché, godendo di una oggettività legata al rapporto macronutrienti, energia e porzione, permetterebbe di apportare delle modifiche innovative che rendano questo tipo di etichettatura uno strumento ancora più efficace e comprensibile al consumatore al fine del raggiungimento dei target nutrizionali e del benessere.

Al contempo, il consumatore non figura più come soggetto passivo, la cui scelta è condizionata da un giudizio (colore-lettera), ma diventa soggetto attivo, in grado di scegliere gli alimenti più adeguati alle sue esigenze nutrizionali.

Il processo innovativo del NutrInform Battery, grazie alle sue possibilità di adattamento, è in grado di rivolgersi alle eccellenze agroalimentari e nelle riconosciute metodologie di identificazione dell'intero panorama europeo.

La ricerca sperimentale ha previsto un confronto tra il NutrInform Battery e il sistema francese Nutri score, già adottato da alcuni Paesi europei su base volontaria. La ricerca è stata condotta su scala nazionale ed europea, su di un campione rappresentativo di famiglie, che hanno avuto a disposizione in casa un ampio paniere di prodotti di uso comune.

Il protocollo scientifico della ricerca è stato affidato a due enti pubblici: l'Istituto Superiore di Sanità (ISS) e il Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria (CREA). L'esecuzione operativa è stata affidata alla Libera Università Internazionale degli Studi Sociali "Guido Carli" (LUISS).

Risultati preliminari sperimentazione FOP  
L'obiettivo di questa sperimentazione era di valutare l'impatto dei due sistemi (NutrInform Battery e Nutri-score) sul miglioramento delle conoscenze nutrizionali dei consumatori.

Per questo obiettivo è stato utilizzato il questionario della Nutrition Knowledge uno strumento di indagine che permette di valutare l'aderenza della dieta alle linee guida alimentari. Il questionario permette di indagare su tre domini della conoscen-

za: a) le raccomandazioni degli esperti; b) la composizione di alcuni prodotti alimentari rispetto a specifici componenti/nutrienti e di alternative di alimenti critici per la dieta in termini di salute; c) l'associazione tra dieta e patologie.

La comparazione effettuata ha mostrato una netta superiorità del sistema "NutrInform Battery" rispetto al Nutri-Score. Infatti, il punteggio totale del questionario mostrava una variazione di oltre due punti (2,35) tra l'inizio e la fine dell'intervento nel gruppo che aveva i prodotti etichettati con la NutrInform Battery. Punteggio nettamente superiore a quello rilevato con il Nutriscore (0,42) e con la etichetta bianca (0,95).

Quindi sulla base di tali risultati, l'etichettatura con il NutrInform Battery sembra essere maggiormente capace di stimolare il consumatore a informarsi di più sulla sana alimentazione poiché ha determinato un aumento delle conoscenze nutrizionali nel campione esaminato.

In particolare, i risultati preliminari mostrano che i consumatori che ricevevano i prodotti etichettati con il NutrInform Battery miglioravano le proprie conoscenze per quanto riguarda le raccomandazioni nutrizionali degli esperti che passavano da un punteggio di 0,38 a un punteggio di 0,41 per il NutrInform Battery mentre per il Nutriscore questo scarto risultava più basso passando da 0,38 a 0,39; anche per quanto riguarda la composizione di alcuni prodotti alimentari rispetto a specifici componenti/nutrienti importanti per la

salute la etichettatura NutrInform Battery permetteva migliori capacità di discriminazione e infatti il punteggio passava da 0,34 a 0,37 mentre per Nutriscore lo scarto era più basso passando da 0,35 a 0,36. Il dato più interessante di questo lavoro è risultato l'aumento delle conoscenze relative al rapporto tra nutrizione e patologie che di fatto migliorava solo con il NutrInform Battery passando da 0,51 a 0,53. È questa la sezione più critica delle conoscenze nutrizionali che sono carenti normalmente nei consumatori. La variazione osservata supporta che con il NutrInform Battery il consumatore si informa di più e aumenta la sua consapevolezza sui temi della nutrizione e la salute.

In particolare, i risultati della ricerca evidenziano che nel caso dell'utilizzo del NutrInform Battery le risposte alle domande relative alla composizione degli alimenti evidenziavano miglioramenti più netti delle conoscenze rispetto a quanto osservato con l'uso del Nutri-score suggerendo che i consumatori tendevano a considerare più approfonditamente il pattern dei nutrienti che contraddistingue l'alimento.

Due studi recenti hanno invece valutato il livello di comprensione dell'etichetta NutrInform battery, confrontandola con quella del Nutri-Score. In un primo studio, condotto su 200 soggetti italiani, la NutrInform battery è risultata – rispetto al Nutri-Score- più informativa e più utile a comprendere la composizione dei prodotti alimentari oggetto dell'esperimento. A seguire, lo studio A cross-country expe-

rimental study on consumers' subjective understanding and liking on front-of-pack nutrition labels, ha verificato l'effetto che la nuova etichetta informativa arricchita NutrInform Battery e l'etichetta riassuntiva Nutri-Score hanno sulla comprensione soggettiva e sul gradimento analizzando un campione di 2776 intervistati di sette Paesi europei (Francia, Germania, Grecia, Italia, Portogallo, Romania e Spagna). Questo studio estende quindi l'attuale ricerca sulla comprensione e sul gradimento soggettivi con un'analisi cross-country. I risultati suggeriscono che NutrInform Battery può aiutare i consumatori a comprendere le informazioni in modo pertinente, ottenendo le massime prestazioni in tutti i Paesi e mostrando un impatto limitato delle differenze socio-culturali.

Per quanto riguarda la comprensione e il gradimento soggettivi, lo studio evidenzia che il NutrInform Battery risulta essere più efficace del Nutri-Score nel consentire ai consumatori di comprendere le informazioni in modo rilevante. Inoltre, ad eccezione della Francia, dove Nutri-Score ha presentato una media più alta ma non significativa, rispetto a NutrInform Battery in termini di gradimento, il NutrInform Battery è emersa come l'etichetta preferita per la comprensione soggettiva all'interno e attraverso ogni Paese esaminato.

## || Bibliografia essenziale

- Alberti-Fidanza, A., & Fidanza, F. (2004). Mediterranean Adequacy Index of Italian diets. *Public Health Nutrition*, 7(7), 937-941. doi:10.1079/PHN2004557
- Simopoulos AP (ed): *Nutrition and Fitness: Mental Health, Aging, and the Implementation of a Healthy Diet and Physical Activity Lifestyle*. World Rev Nutr Diet. Basel, Karger, 2005, vol 95, pp 115-121. doi: 10.1159/000088278
- The Seven Countries Study - The first epidemiological nutrition study, since 1958
- Finardi C, Bucchini L, Turrini A. "Mediterranean Diet 'reflections'". Estimating adherence to the Mediterranean diet through secondary data. *Progr Nutr* [Internet]. 2018Sep.23 [cited 2021Apr.1];20(3):344-60. Available from: <https://www.mattioli1885journals.com/index.php/progressinnutrition/article/view/5544>
- Ulaszewska MM, Luzzani G, Pignatelli S, Capri E. Assessment of diet-related GHG emissions using the environmental hourglass approach for the Mediterranean and new Nordic diets. *Sci Total Environ*. 2017 Jan 1;574:829-836. doi: 10.1016/j.scitotenv.2016.09.039. Epub 2016 Oct 14. PMID: 27665443.
- Kanerva, N., Kaartinen, N. E., Schwab, U., Lahti-Koski, M., & Männistö, S. (2014). The Baltic Sea Diet Score: a tool for assessing healthy eating in Nordic countries. *Public health nutrition*, 17(8), 1697–1705. <https://doi.org/10.1017/S1368980013002395>
- Di Daniele & De Lorenzo, A. (2017). Impact of Mediterranean diet on metabolic syndrome, cancer and longevity. *Oncotarget*, 8(5), 8947–8979. <https://doi.org/10.18632/oncotarget.13553>
- Ting Fa Margherita CHANG, Antonino De Lorenzo, Food styles and the dynamics of the Mediterranean Adequacy Index. *New Medit*, vol 16, n.3, (September 2017), pp. 28-38
- Mazzù MF, Romani S & Gambicorti A (2020): Effects on consumers' subjective understanding of a new front-of-pack nutritional label: a study on Italian consumers, *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, DOI: 10.1080/09637486.2020.1796932
- Dinu M, Pagliai G, Angelino D, Rosi A, Dall'Asta M, Bresciani L, Ferraris C, Guglielmetti M, Godos J, Del Bo' C, Nucci D, Meroni E, Landini L, Martini D, Sofi F. Effects of Popular Diets on Anthropometric and Cardiometabolic Parameters: An Umbrella Review of Meta-Analyses of Randomized Controlled Trials. *Adv Nutr*.

2020 Jul 1;11(4):815-833. doi: 10.1093/advances/nmaa006. PMID: 32059053; PMCID: PMC7360456

- Mazzù MF, Romani S, Baccelloni A & Gambicorti A (2021): A cross-country experimental study on consumers' subjective understanding and liking on front-of-pack nutrition labels, *International Journal of Food Sciences and Nutrition*, DOI: 10.1080/09637486.2021.1873918

- Storcksdieck Genannt Bonsmann, S., Marandola, G., Ciriolo, E., Van Bavel, R. and Wollgast, J., *Front-of-pack nutrition labelling schemes: a comprehensive review*, EUR 29811 EN, Publications Office of the European Union, Luxembourg, 2020, ISBN 978-92-76-08970-4, doi:10.2760/180167, JRC113586



**Firmatari del documento**  
*in ordine alfabetico*

**Silvio Buscemi**, Ordinario MED/49, Università di Palermo  
**Nicolantonio D’Orazio**, Ordinario MED/49, Università di Chieti-Pescara  
**Antonino De Lorenzo**, Ordinario MED/49, Università di Roma Tor Vergata  
**Daniele Del Rio**, Ordinario MED/49, Università di Parma  
**Lorenzo Maria Donini**, Ordinario MED/49, Università di Roma La Sapienza  
**Luigi Fontana**, Ordinario MED/49, Università di Brescia  
**Lucia Frittitta**, Ordinario MED/49, Università di Catania  
**Fabio Galvano**, Ordinario MED/49 Università di Catania  
**Tiziana Montalcini**, Ordinario MED/49, Università di Catanzaro  
**Andrea Natali**, Ordinario MED/49, Università di Pisa  
**Loris Pironi**, Ordinario MED/49, Università di Bologna  
**Marisa Porrini**, Ordinario MED/49, Università di Milano  
**Arturo Pujia**, Ordinario MED/49, Università di Catanzaro  
**Patrizia Riso**, Ordinario MED/49, Università di Milano  
**Angela Albarosa Rivellese**, Ordinario MED/49, Università di Napoli Federico II  
**Diego Francesco B. Russo**, Ordinario MED/49, Università di Catanzaro  
**Giovanni Scapagnini**, Ordinario MED/49, Università del Molise  
**Mauro Serafini**, Ordinario di MED/49, Università di Teramo  
**Anna Tagliabue**, Ordinario MED/49, Università di Pavia