

Infoday - Progetto ARISTOIL  
L'OLIO DI OLIVA ORO VERDE DEL MEDITERRANEO

Chiamonte Gulfi, 9 settembre 2017  
Sala Leonardo Sciascia, Corso Umberto I

# Gli *health claim* come strumento di segmentazione della categoria extravergine



Prof. Bernardo Corrado De Gennaro



UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI DI BARI  
ALDO MORO

DIPARTIMENTO DI  
SCIENZE AGRO AMBIENTALI  
E TERRITORIALI

## Cos'è un *health claim*?

- È una modalità tecnica per assicurare una informazione veritiera e completa in merito ai benefici sulla salute associati al consumo di un prodotto alimentare (al fine di proteggere il consumatore da informazioni fuorvianti o false)
- È divenuta negli ultimi anni una delle opzioni regolatorie più utilizzata in quanto opzione volontaria che può aiutare il consumatore a scegliere cibi più salutari

(soluzione al problema dell'asimmetria informativa)

## Definizione normativa (REG. CE N. 1924/2006)

Il Regolamento (CE) 1924/2006 armonizza i cosiddetti “claims”, ossia indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari:

- **indicazione nutrizionale:** qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda che un alimento abbia particolari proprietà nutrizionali benefiche, dovute all’energia (valore calorico) che apporta (apporta a tasso ridotto o accresciuto o non apporta); e/o alle sostanze nutritive o di altro tipo che contiene (contiene in proporzioni ridotte o accresciute o non contiene) (Art. 2 Reg. 1924/2006).
- **Indicazione sulla salute:** riguarda qualunque indicazione che affermi, suggerisca o sottintenda l’esistenza di un rapporto tra un alimento, o uno dei suoi componenti, e la salute (Art. 2 Reg. 1924/2006).

## Definizione normativa (REG. CE N. 1924/2006)

Le indicazioni sulla salute possono essere impiegate nell'**etichettatura**, nella **presentazione** e nella **pubblicità** dei prodotti alimentari immessi sul mercato comunitario solo se conformi alle disposizioni del Reg. 1924/2006.

In particolare, è necessario rispettare la concentrazione minima della sostanza benefica e garantire la presenza delle seguenti informazioni aggiuntive:

- ✓ *dicitura sull'importanza di una dieta varia ed equilibrata e uno stile di vita sano*
- ✓ *quantità dell'alimento e modalità di consumo necessarie per ottenere l'effetto benefico indicato*

**Le indicazioni salutistiche devono essere preventivamente autorizzate dall'EFSA e approvate dalla Commissione UE.**

# Definizione normativa (REG. CE N. 1924/2006)

## Tipologie di indicazioni sulla salute (*health claim*):

1. "funzionali generiche" (Art. 13 par. 1 del regolamento)
2. "nuove indicazioni funzionali " (Art. 13 par. 5 del regolamento)
3. "riduzione dei rischi di malattia" (Art. 14 par. 1a del regolamento)
4. "sviluppo o salute dei bambini" (Art. 14 par. 1b del regolamento)

## Health claim autorizzato dall'EFSA (specifico per l'olio di oliva)

Claim type	Substance	Claim	Conditions of use of the claim
Function health claim (art. 13.1)	Olive oil polyphenols	<i>Olive oil polyphenols contribute to the protection of blood lipids from oxidative stress</i>	The claim may be used only for olive oil which contains at least 5mg of hydroxytyrosol and its derivatives (e.g. oleuropein complex and tyrosol) per 20g of olive oil. In order to bear the claim information shall be given to the consumer that the beneficial effect is obtained with a daily intake of 20 g of olive oil.

***“I polifenoli dell’olio di oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo”***

- ***Può essere impiegato solo se l’olio d’oliva contiene almeno 5 mg di idrossitiroso e suoi derivati per 20 g di olio d’oliva (250 mg/1000 g)***
- ***Deve essere accompagnato dalla frase “L’effetto benefico si ottiene con l’assunzione giornaliera di 20 g di olio d’oliva”***



## **Altri *health claim* non autorizzati dall'EFSA** **(specifici per olio di oliva)**

- Maintenance of normal blood HDL-cholesterol concentrations
- Maintenance of normal blood pressure
- “Anti-inflammatory properties”
- “Contributes to the upper respiratory tract health”
- “Can help to maintain a normal function of gastrointestinal tract”
- “Contributes to body defences against external agents”

# Altri *Health claim* autorizzati dall'EFSA (non specifici per olio di oliva)

Claim type	Substance	Claim	Conditions of use of the claim
Function health claim (art. 13.1)	Oleic acid	<i>Replacing saturated fats in the diet with unsaturated fats contributes to the maintenance of normal blood cholesterol levels. Oleic acid is an unsaturated fat.</i>	The claim may be used only for food which is <b>high in unsaturated fatty acids</b> (see the Annex to Regulation (EC) No 1924/2006 and subsequent amendments).
Function health claim (art. 13.1)	Vitamin E	<i>Vitamin E contributes to the protection of cells from oxidative stress</i>	The claim may be used only for food which is at least a <b>source of vitamin E</b> as referred to in the claim source of vitamin e as listed in the Annex to Regulation (EC) No 1924/2006 and subsequent amendments.
Reduction of disease risk claim (art. 14)	Monounsaturated and/or polyunsaturated fatty acids	<i>Replacing saturated fats with unsaturated fats in the diet has been shown to lower/reduce blood cholesterol. High cholesterol is a risk factor in the development of coronary heart disease</i>	The claim may be used only for food which is <b>high in unsaturated fatty acids</b> (see the Annex to Regulation (EC) No 1924/2006 and subsequent amendments). The claim may only be used on fats and oils (REG. (UE) N. 432/2012)



## **Altri *Health claim* utilizzabili anche per l'olio di oliva**

***“La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo ematico. L'acido oleico è un grasso insaturo”***

Può essere utilizzato per tutti gli alimenti in cui i grassi insaturi siano almeno il 70% del totale degli acidi grassi e rappresentano almeno il 20% dell'apporto energetico dell'alimento (Reg. EU 432/2012)

***“La vitamina E contribuisce alla protezione delle cellule dallo stress ossidativo”***

Può essere utilizzato per tutti quelli alimenti che posseggono almeno il 15% della RDA in 100g di prodotto (o in una porzione), la RDA della vitamina E è di 10 mg

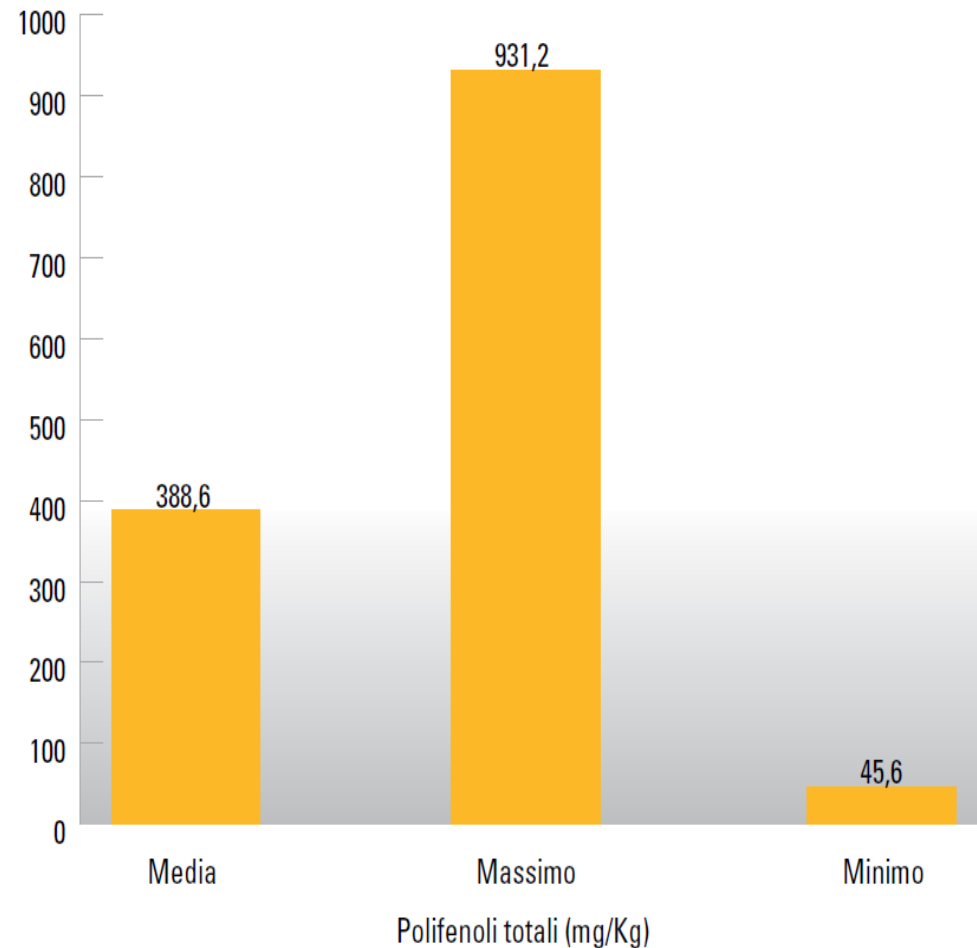
***“La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi è stato dimostrato che abbassa/riduce il colesterolo nel sangue. Il colesterolo alto è un fattore di rischio nello sviluppo di malattie coronariche”***

Può essere utilizzato per tutti gli alimenti in cui i grassi insaturi siano almeno il 70% del totale degli acidi grassi e rappresentano almeno il 20% dell'apporto energetico dell'alimento (Reg. EU 432/2012)

# Potenzialità di utilizzo delle indicazioni salutistiche autorizzate

# Variabilità del contenuto di polifenoli negli oli extravergini di oliva

Figura 2 - Valori medi (mg/kg) dei polifenoli totali in oli extravergini di oliva\*

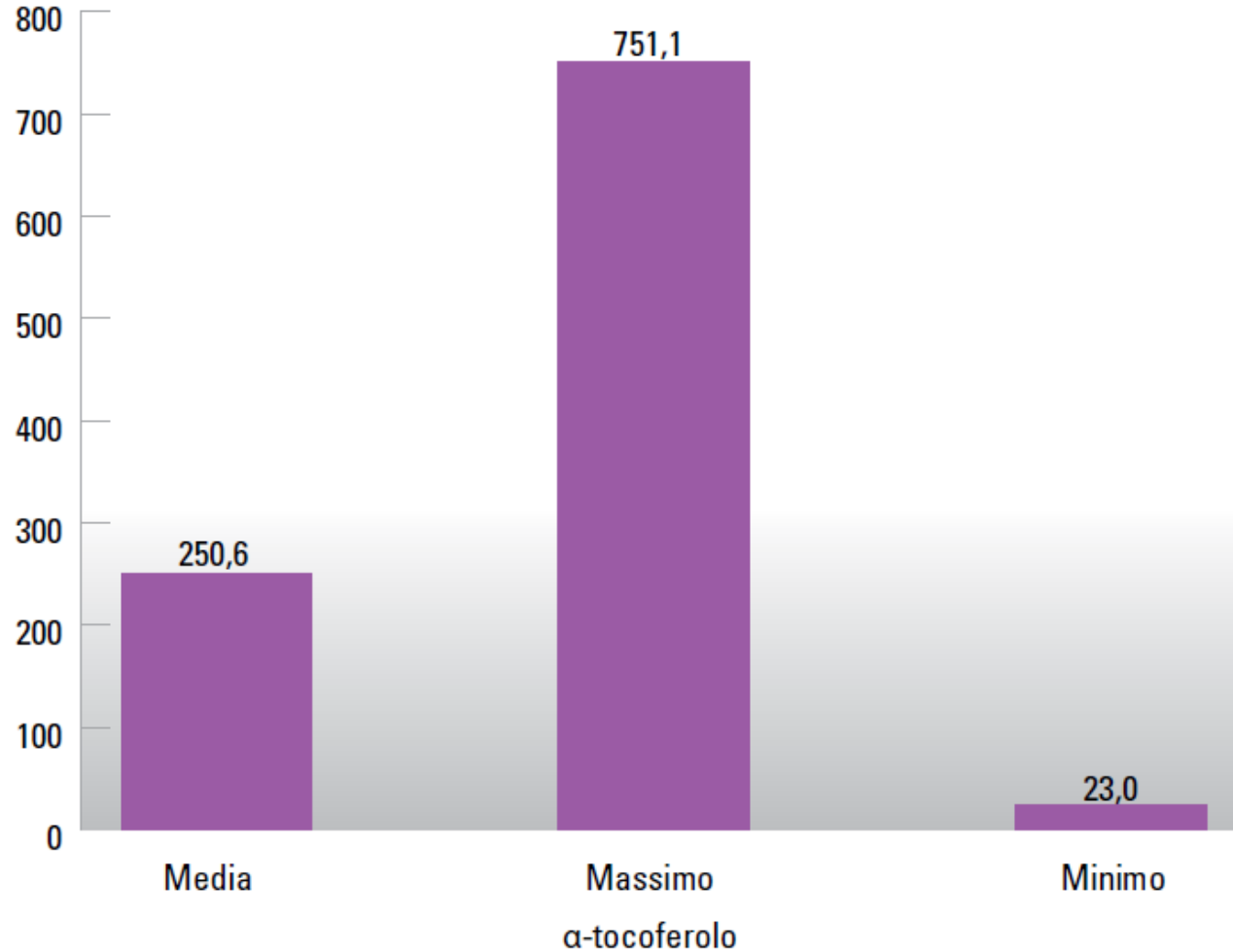


Fonte: Servilli 2013

## Variabilità del contenuto di acido oleico e $\alpha$ -tocoferolo negli oli extravergini di oliva

- il contenuto in **acido oleico** di un olio extravergine di oliva, a livello di piattaforma produttiva mondiale, **può oscillare tra il 55% e l'83% della composizione acidica totale**;
- la concentrazione di  **$\alpha$ -tocoferolo** di un olio extravergine di oliva, a livello di piattaforma produttiva mondiale, **varia tra un minimo di 23 ad un massimo 751,1 mg/kg** (Servili 2013)

Figura 3 - Valori medi (mg/kg) di  $\alpha$ -tocoferolo in oli extravergini di oliva\*



\*Dati non pubblicati. Valori medi misurati su 510 campioni di oli extravergini di oliva dove la concentrazione dei tocoferoli era determinata secondo quanto riportato da Psomiadou et al., 1999.

Fonte: Servili 2013



ELSEVIER

Contents lists available at ScienceDirect

## Journal of Food Composition and Analysis

journal homepage: [www.elsevier.com/locate/jfca](http://www.elsevier.com/locate/jfca)

## Nutritional quality assessment of extra virgin olive oil from the Italian retail market: Do natural antioxidants satisfy EFSA health claims?

Nicola Caporaso<sup>a</sup>, Maria Savarese<sup>b,\*</sup>, Antonello Paduano<sup>a</sup>, Giuliano Guidone<sup>a</sup>,  
Elena De Marco<sup>b</sup>, Raffaele Sacchi<sup>a,b</sup><sup>a</sup> Department of Agriculture, University of Naples Federico II, Via Università 100, 80055 Portici, NA, Italy<sup>b</sup> CRIOL, Centro Ricerche per l'Industria Olearia, c/o Industria Olearia Biagio Mataluni, Via Badia, zona industriale, 82016 Montesarchio, BN, Italy

## ARTICLE INFO

## Article history:

Received 3 November 2013

Received in revised form 12 December 2014

Accepted 16 December 2014

Available online 12 February 2015

## Keywords:

Olive oil

Italian olive

Bioactive non-nutrient

Food labeling

Antioxidants

Polyphenols

Fatty acids

Quality indices

Nutritional quality

EFSA

Food analysis

Food composition

## ABSTRACT

Extra virgin olive oil (EVOO) is the top commercial grade of olive oil, and its fatty acid composition and minor compounds have many documented health benefits. The European Food Safety Authority (EFSA) has recently attributed some health claims to EVOO. Although numerous studies have been carried out on its production technology and nutritional effects, little is known about the composition and quality of EVOO from the retail market. Thus, our aim was to evaluate EVOOs from the Italian market by assessing their fatty acid composition, quality indices, polyphenols, tocopherol content and antioxidant activity (ABTS method) with a view to the possible application of EFSA health claims. High variability was found for phenolic compounds and tocopherols, the levels of which were significantly higher in 100% Italian labeled oils compared with European Union blends. Consumption of the recommended daily amount of EVOO would cover about 50% of the recommended daily allowance (RDA) of tocopherols, as well as the polyphenol intake recommended by EFSA. Only 3 of the 32 samples had a phenolic content above 250 ppm. Particularly high polyphenol indices were found in the samples of Italian oils covered by Protected Designations of Origin (PDOs). In conclusion, the food industry and consumers need to pay close attention to producing and choosing the best EVOO from the nutritional viewpoint.

© 2015 Elsevier Inc. All rights reserved.



# Consumatori e indicazioni salutistiche

# Analisi della letteratura

- Numerose ricerche hanno dimostrato l'interesse generale dei consumatori nei confronti degli *health claim*... ma con situazioni diversificate (Nocella & Kennedy, 2014)
- Alcuni autori hanno trovato una più alta disponibilità a pagare un *premium price* (Ding et al., 2012; Balcombe et al., 2014; Moro et al., 2015), altri hanno stimato valori della WTP piuttosto esigui (Menrad, 2003; Siro' et al., 2008).
- I principali fattori che influiscono sulla WTP sono:
  - i) *tipo di beneficio salutistico* (es. riduzione del colesterolo)
  - ii) *efficacia sulla salute* (reduction disease risk vs. general function activity)
  - iii) *supporto della marca* (Bimbo et al., 2016)

## Analisi della letteratura

Inoltre, i consumatori spesso incontrano difficoltà nel processo di valutazione, per 2 ragioni principali:

- a) eccessiva presenza di informazioni sulla confezione
- b) uso di una terminologia di difficile interpretazione che impedisce la comprensione dei vantaggi associati all'uso del prodotto

La norma (REG. (CE) N. 1924/2006), infatti, fa riferimento ad un non meglio identificato “**consumatore medio**” per cui non si può escludere che l'attuale normativa fallisca nella protezione dei consumatori a causa della mancata comprensione degli effetti benefici comunicati (Nocella & Kennedy, 2014).

- E' il caso del *claim* dei polifenoli dell'olio???

# Studi specifici sul claim dei polifenoli dell'olio di oliva

Casini, L., Contini, C., Marinelli, N., Romano, C., Scozzafava, G., (2014).

- **Campione non rappresentativo della popolazione italiana**
- *The results of this study indicate the presence of a real interest in health claims. This interest is also reflected in the WTP which can reach €6.02/L, in the case of functional claims. There are two consumer segments: the first is that of young, single males and the second is that of elderly individuals.*

# Studi specifici sul claim dei polifenoli dell'olio di oliva

Boncinelli, F., Contini, C., Romano, C., Scozzafava, G., & Casini, L. (2016).

- Campione rappresentativo della popolazione italiana
- *The results proved... the limited importance of the health claim... This can be explained by the fact that consumers of traditional foods have a large amount of knowledge about the outcomes attained from products due to repeated consumption in time... Consequently, a more efficient use of health claims to promote traditional food should provide more specific information, that is to say information with a greater selectivity with respect to the different quality levels in nutraceutical terms.*

## Alcune questioni aperte

Per migliorare la comprensione dei consumatori un *claim* deve riflettere la base scientifica su cui poggia, ma allo stesso tempo deve essere comprensibile dai consumatori a cui si rivolge.

- ***Cosa influenza la comprensione dei consumatori in merito ai claim?***
- ***Perché i consumatori hanno difficoltà a comprendere le informazioni contenute nei claim?***
- ***Cosa si può fare per superare queste difficoltà?***



## Cosa influenza la comprensione

- Il primo gruppo di fattori è relativa alle caratteristiche individuali: **caratteristiche socio-demografiche, familiarità e conoscenze relative agli aspetti nutrizionali e atteggiamenti nei confronti del cibo** (non controllabile dalle imprese)
- Il secondo gruppo attiene al prodotto e ai modi in cui l'informazione è comunicata: **aspetti lessicali, posizione del *claim* in etichetta, comunicazione scientifica vs divulgativa, verbale vs visuale** (controllabile dalle imprese)

*(Nocella & Kennedy, 2014)*

## Caratteristiche socio-demografiche

**Genere, età, stato civile, livello di istruzione, livello del reddito, influenzano la comprensione dei *claim***

- Ad es. le donne di più alto livello socio-economico sono particolarmente sensibili ad una dieta salutare e utilizzano in maggior misura, rispetto agli uomini, alimenti benefici per la salute
- I consumatori con un'età più avanzata sono più sensibili dei giovani
- I consumatori con più elevato livello di istruzione conoscono meglio la relazione tra dieta e malattie e interpretano meglio le informazioni contenute nei *claim*

# Familiarità e conoscenze relative agli aspetti nutrizionali

**Le conoscenze in merito alle diverse problematiche nutrizionali sono differenziate:**

- es.: risulta una maggiore conoscenza delle relazioni tra consumo di grassi saturi e le malattie cardiache e tra il consumo di fibre e il rischio di tumori, che tra il consumo di grassi e il rischio di malattie tumorali

## Atteggiamento nei confronti dell'elaborazione delle informazioni dei claim

- Il **processo valutativo degli *health claim*** è influenzato da come i consumatori possono usare, richiamare e collegare differenti pezzi di informazione immagazzinata e organizzata nella loro memoria
- Le info relative agli *health claim* sono organizzate in nodi semantici connessi attraverso legami associativi
- Questi legami sono funzione della forza e della rilevanza attribuita alla relazione tra nutriente e (prevenzione) malattia

## Atteggiamento nei confronti dell'elaborazione delle informazioni dei *claim*

- La percezione dei consumatori dei benefici salutistici di un particolare prodotto sembrano basati principalmente sulle **convinzioni precedenti sul quel tipo di prodotto**, più che sulla specifica informazione fornita dal claim
- Le conoscenze già esistenti possono condizionare l'adozione dell'informazione contenuta nell'HC legando o aggiungendo questa informazione a quella già esistente (**è più facile rafforzare una convinzione già esistente che adottarne una nuova**)

## Questioni lessicali

- Nel caso di HC regolamentati le frasi utilizzabili sono determinate dalle evidenze scientifiche presentate a supporto dell' HC; nel caso dell'olio l'uso del concetto di “protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo” sembra di difficile o impossibile comprensione da parte della maggior parte dei consumatori
- I consumatori generalmente non apprezzano *claim* espressi con frasi lunghe e complesse, preferiscono brevi frasi con generici riferimenti ai benefici sulla salute... ma ci sono anche consumatori che apprezzano claim dettagliati





# PRESENZA SUL MERCATO DI PRODOTTI CON INDICAZIONI SALUTISITICHE



**Cada pequeño gesto cuenta en la Salud. Por eso con Carbonell en tus platos ayudas cada día a REDUCIR TU COLESTEROL.**

Porque 1 ración diaria (14 g) de Carbonell 0'4 en sustitución de grasas saturadas proporciona una cantidad significativa de grasas insaturadas (especialmente ácido oleico) requerida para reducir el nivel de colesterol en sangre. Aceite de oliva con alto contenido en grasas insaturadas. La sustitución de grasas saturadas por grasas insaturadas en la dieta reduce el colesterol en la sangre. Una tasa elevada de colesterol constituye un factor de riesgo de cardiopatías coronarias. Carbonell recomienda una alimentación equilibrada y un estilo de vida saludable.

Esempio di utilizzo del claim sulla riduzione dei rischi di malattia

[https://www.amazon.es/Carbonell-Aceite-Oliva-1-1/dp/B003TSVY32/ref=sr\\_1\\_6?ie=UTF8&qid=1463129883&sr=8-6&keywords=aceite+de+oliva](https://www.amazon.es/Carbonell-Aceite-Oliva-1-1/dp/B003TSVY32/ref=sr_1_6?ie=UTF8&qid=1463129883&sr=8-6&keywords=aceite+de+oliva)





## il GREZZO

Non filtrato, italiano, come l'olio da tradizione.

Il Grezzo è un olio extra vergine di oliva 100% italiano, non filtrato, dal gusto intenso e dall'aroma fruttato. Conserva il sapore delle olive appena spremute, per portare in tavola tutta la tradizione dei contadini e dei loro frantoi. Un filo legato al passato che diventa innovazione con le moderne tecniche di estrazione a freddo.

Il Grezzo contiene i polifenoli tipici delle olive che svolgono una funzione antiossidante, contribuendo a proteggere i lipidi del sangue dai radicali liberi. L'effetto positivo si ottiene con l'assunzione giornaliera di 20g di olio di oliva, pari a 22ml, circa un cucchiaino e mezzo.

Il Grezzo è ricco di vitamina E che aiuta a proteggere le cellule dallo stress ossidativo

Il Grezzo è ricco di grassi insaturi, che aiutano a mantenere il colesterolo a livelli fisiologici quando usati in sostituzione dei grassi saturi.

Formati disponibili **1 L / 750 ml / 500 ml**

Scopri le ricette  
con il Grezzo  
Costa d'Oro







SCOPRI IL GUSTO  
DELLA SOSTENIBILITÀ  
CON IL BLEND ZUCCHI

RISPETTA  
L'AMBIENTE E  
LA BIODIVERSITÀ



Gestisce e registra  
il consumo di acqua, energia e  
limita l'uso di fitofarmaci attraverso  
l'applicazione di tecniche di  
coltivazione a basso impatto.

BENESSERE



Controlla la tabella  
nutrizionale sul retro  
della bottiglia: nell'olio  
sostenibile Zucchi trovi elementi  
preziosi per la tua salute come i  
GRASSI INSATURI  
(mono + polinsaturi).

Nell'ambito di una dieta varia  
ed equilibrata e di uno stile  
di vita sano, la sostituzione  
nella dieta dei grassi saturi con  
grassi insaturi contribuisce al  
mantenimento di livelli normali  
di colesterolo nel sangue.

FRESCHEZZA

Polifenoli	> 150 ppm
*Perossidi	≤ 11 meqO <sub>2</sub> /kg
*1,2 Digliceridi	≥ 60%

\*Al momento dell'imbottigliamento.  
Per mantenere al meglio queste  
qualità, il prodotto va conservato  
in luogo fresco, lontano da luce  
e fonti di calore.



**ZUCCHI**  
1810

**100% ITALIANO**



OLIO EXTRA  
VERGINE DI OLIVA

DA FILIERA CERTIFICATA  
**SOSTENIBILE**

CREA PIÙ VALORE  
DAL CAMPO ALLA TAVOLA

RISPETTA L'AMBIENTE  
CON GUSTO E BENESSERE



SCOPRI IL GUSTO  
DELLA SOSTENIBILITÀ  
CON IL BLEND ZUCCHI

CREA PIÙ VALORE

Per ogni attore  
della filiera fino al  
consumatore,  
tutelando i  
lavoratori e pagando  
un prezzo equo ai  
produttori.



DAL CAMPO  
ALLA TAVOLA

Con Zucchi puoi  
verificare dove  
le olive sono  
state coltivate  
e raccolte.



UTILIZZA IL QR CODE

o digita [www.zucchi.com](http://www.zucchi.com),  
inserisci il numero di lotto che  
trovi sulla bottiglia e il codice  
N16 per scoprire la provenienza  
del tuo blend, le cultivar e i profili  
di gusto che lo compongono e  
tutte le sue caratteristiche.



[www.zucchi.com](http://www.zucchi.com)

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO -  
Estratto a freddo. Olio d'oliva di categoria  
superiore ottenuto direttamente dalle olive e  
unicamente mediante procedimenti meccanici.

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE  
Valori medi per: 100 ml

Energia	3382 kJ / 823 kcal
Grassi	91,4 g
di cui acidi grassi saturi	13,7 g
di cui acidi grassi monoinsaturi	68,5 g
di cui acidi grassi polinsaturi	9,2 g
Carboidrati	0 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	0 g
Sale	0 g

Polifenoli >150 ppm

Campagna di raccolta 2016/2017  
Conservare in luogo fresco, lontano dalla luce  
e da fonti di calore. Da consumarsi  
preferibilmente entro il:  
vedi tappo e/o corpo bottiglia.  
Confezionato da: Oleificio Zucchi S.p.A.  
Via Acquaviva, 12 Cremona - Italy  
[www.zucchi.com](http://www.zucchi.com)



NON DISPERDERE L'OLIO NELL'AMBIENTE



Quando presente, il logo Legambiente identifica una gamma completa di olii a marchio Zucchi prodotta nel rispetto del nuovo disciplinare volontario che impegna i fornitori all'affinamento qualitativo, alla tracciabilità e a una riduzione dei residui chimici a un livello inferiore ai minimi ammessi per legge.

😊 *Jabella Nutrizionale Parlante*

Fonte di vitamina E

VALORI NUTRIZIONALI MEDI	per 100 ml di prodotto	AR*/ un cucchiaino (10 g)	RDA/un cucchiaino (10 g)
<b>Energia</b>	(Kj 3700) Kcal 900	(Kj 370) Kcal 90	
<b>Grassi</b>	100 gr		
di cui saturi	22 gr		
di cui monoinsaturi	44 gr		
di cui polisaturi	34 gr		
di cui acido linoleico	30 gr		
<b>Carboidrati</b>	0 g		
<b>Proteine</b>	0 gr		
<b>Fibre</b>	0 gr		
<b>Sale</b>	0 gr		
<b>Vitamina E (alfa-tocoferolo)</b>	40 mg	4,0 mg	33%







## Olio Cuore

### **Mangiar bene e sentirsi in forma**

Olio Cuore è un olio di mais naturalmente ricco di polinsaturi omega 6, in particolare di acido linoleico che contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue, nell'ambito di una dieta varia ed equilibrata ed uno stile di vita sano e attivo. L'effetto benefico si ottiene con l'assunzione giornaliera di 10 g di acido linoleico. 2 cucchiaini (30 g) di Olio Cuore contengono 16,5 g di acido linoleico.

**Olio Cuore, inoltre, è una fonte naturale di fitosteroli e contiene le vitamine B6 ed E.**

**Per concludere**

## **Alcune domande di ricerca:**

- ***Quale claim o quale combinazione di essi è più efficace per differenziare gli oli extravergini?***
- ***Quali strategie comunicative per accrescere la comprensione dei contenuti scientifici dei claim?***
- ***Quale/i approccio/i metodologico/i per rispondere a queste domande?***





# CO MPETITIVE

Claims for Olive oil  
to iMProVE iTs markeT ValuE

