



L'ETICHETTATURA NUTRIZIONALE "FRONT-OF-PACK": POSIZIONE DELLA SOCIETÀ ITALIANA DI NUTRIZIONE UMANA

Documento redatto a cura del Consiglio Direttivo e del Comitato Scientifico della
SINU

Le malattie non trasmissibili costituiscono la principale causa di riduzione della qualità di vita, invalidità e morte prematura nelle società a maggior sviluppo economico e la malnutrizione per eccesso, relativa all'assunzione di calorie, zuccheri, sale e grassi saturi, ne rappresenta un importante fattore causale. Sovrappeso, obesità, ipertensione e diabete, in gran parte conseguenti alle cattive abitudini alimentari, sono fattori causali di eventi cardiovascolari, malattie neoplastiche, declino cognitivo ed altre patologie cronico-degenerative.

È evidente che le istituzioni debbano mettere in atto azioni efficaci per affrontare la sfida associata alla crescente prevalenza di queste patologie. Per questo motivo sono state intraprese numerose azioni per migliorare le pratiche e le abitudini alimentari a livello di popolazione. L'approccio più diffuso è stato quello di sviluppare e diffondere linee guida basate sugli alimenti, che riflettono le conoscenze sui componenti di una dieta sana che hanno dimostrato di essere associati a un rischio ridotto di malattie legate all'alimentazione.

Negli ultimi anni, anche seguendo quanto già previsto dall'Art. 35 del Regolamento (UE) 1169/2011, numerosi Stati Europei hanno sviluppato una serie di proposte di etichettatura "frontale" ("*front-of-pack*"), intesa come integrazione alle informazioni nutrizionali fornite dall'etichetta tradizionale obbligatoria per aiutare ulteriormente il consumatore ad effettuare

PRESIDENTE	VICE PRESIDENTE	SEGRETARIO	TESORIERE
Prof. Pasquale Strazzullo Università di Napoli Federico II Dip. di Medicina Clin. e Chir. Via S. Pansini, 5, 80131 Napoli Tel. 081 7463686 pasquale.strazzullo@unina.it	Dott.ssa Giulia Cairella Dip. di Prevenzione ASL Roma 2 UOSD Igiene degli Alimenti, Nutrizione e Sicurezza Alimentare Viale B. Bardanzellu, 8 00155 Roma Tel. 06 41434981 giuliacairella@gmail.com	Prof. Francesco Sofi Università di Firenze Dip. Med. Sperimentale e Clinica Largo Brambilla, 3 50134 Firenze Tel. 055 2758042 francesco.sofi@unifi.it	Dott.ssa Daniela Erba Università di Milano Dip. Sc. Alim. Nutr. e Amb. Via Celoria, 2 20133 Milano Tel. 02 50316644 daniela.erba@unimi.it



scelte consapevoli dal punto di vista nutrizionale. Sulla base del programma strategico Europeo intitolato “Farm to Fork”, l'intenzione è di arrivare ad una proposta armonizzata di etichetta *front-of-pack* entro il 2022.

Sono state avanzate numerose proposte di etichettature che si differenziano tra loro per il fatto di essere prevalentemente informative ovvero tendenzialmente direttive, alcune estremamente sintetiche altre più elaborate e interpretative. La proposta che ha avuto più riscontro nei Paesi membri dell'Unione Europea (UE) e da parte di una serie non coordinata di esperti e non esperti del settore è il cosiddetto **Nutri-Score**, uno strumento che presenta alla base un algoritmo attraverso cui viene assegnata per ogni singolo alimento una categoria di “qualità” che va da A a E su uno sfondo colorato dal verde all'arancione intenso. Questa proposta, in particolare, è stata oggetto negli ultimi anni di un numero rilevante di studi scientifici che ne hanno valutato in numerose popolazioni la comprensione da parte del consumatore e gli effetti sulle scelte e abitudini alimentari.

In alternativa alla proposta Nutri-Score l'Italia, attraverso un'iniziativa coordinata dal Ministero dello Sviluppo Economico, con la collaborazione dei dicasteri della Salute, degli Affari Esteri e delle Politiche Agricole, Ambientali e Forestali, con la supervisione tecnica del CREA Alimenti e Nutrizione e dell'Istituto Superiore di Sanità e in associazione con alcuni altri Paesi membri dell'UE, ha sviluppato una proposta chiamata **NutrInform Battery**, che si contrappone oggettivamente alla proposta **Nutri-Score** per una diversa filosofia di base, in particolare per l'intento informativo e nelle intenzioni educativo piuttosto che orientativo all'acquisto.

In relazione al tema generale dell'etichettatura *front-of-pack*, e in particolare al dualismo creatosi tra le proposte Nutri-Score e NutrInform, dopo un'ampia riflessione che ha coinvolto i

PRESIDENTE

Prof. Pasquale Strazzullo
 Università di Napoli Federico II
 Dip. di Medicina Clin. e Chir.
 Via S Pansini, 5,
 80131 Napoli
 Tel. 081 7463686
 pasquale.strazzullo@unina.it

VICE PRESIDENTE

Dott.ssa Giulia Cairella
 Dip. di Prevenzione ASL Roma 2
 UOSD Igiene degli Alimenti,
 Nutrizione e Sicurezza Alimentare
 Viale B. Bardanzellu, 8 00155
 Roma Tel. 06 41434981
 giuliacairella@gmail.com

SEGRETARIO

Prof. Francesco Sofi
 Università di Firenze
 Dip. Med Speriment e Clinica
 Largo Brambilla, 3
 50134 Firenze
 Tel. 055 2758042
 francesco.sofi@unifi.it

TESORIERE

Dott.ssa Daniela Erba
 Università di Milano
 Dip. Sc. Alim Nutri e Amb
 Via Celoria, 2
 20133 Milano
 Tel. 02 50316644
 daniela.erba@unimi.it



membri del Consiglio Direttivo e del Comitato Scientifico, la **Società Italiana di Nutrizione Umana (SINU)** ha ritenuto opportuno rappresentare il proprio punto di vista.

Innanzitutto, è opinione della SINU che qualsiasi proposta di etichettatura frontale debba spiegare con assoluta chiarezza quale obiettivo essa si proponga di conseguire nei riguardi del consumatore, in aggiunta e a integrazione dell'informazione già fornita dall'etichettatura e prevista sul retro della confezione. In questo senso, le proposte a carattere maggiormente informativo corrono il rischio di duplicare quanto già esposto nell'etichetta tradizionale aggiungendo poco o nulla; viceversa, le proposte maggiormente sintetiche tendono ad orientare semplicemente all'acquisto o meno di un prodotto in maniera "ultra-semplificativa" senza tener conto che la dieta complessiva è il risultato del consumo di una combinazione di alimenti, sia in quantità che in qualità, con effetti potenzialmente sinergici. Mentre la dieta di una persona può essere qualificata come relativamente sana o non sana, non è altrettanto semplice qualificare i singoli alimenti, che della dieta costituiscono soltanto una frazione. In estrema sintesi, come riportato anche nelle Linee Guida per una Sana Alimentazione nella revisione del 2018, **nessun alimento è dannoso o tossico di per sé**, così come nessun alimento può essere rappresentato come una panacea universale; è la combinazione abituale di diversi alimenti a condurre a una dieta sana o ad una più o meno inadeguata e quindi potenzialmente dannosa.

Designare gli alimenti come "sani" o "malsani" *tout court* è una semplificazione pericolosa che potrebbe indurre conseguenze indesiderate in termini di comportamento alimentare o di ansia legata al cibo. Alcune ricerche effettuate sul comportamento dei consumatori suggeriscono ad esempio che i consumatori spesso tendono a convertire le scale ordinali in indicazioni binarie o incontrano difficoltà a interpretare l'etichettatura nella fascia

PRESIDENTE

Prof. Pasquale Strazzullo
 Università di Napoli Federico II
 Dip. di Medicina Clin. e Chir.
 Via S. Pansini, 5,
 80131 Napoli
 Tel. 081 7463686
 pasquale.strazzullo@unina.it

VICE PRESIDENTE

Dott.ssa Giulia Cairella
 Dip. di Prevenzione ASL Roma 2
 UOSD Igiene degli Alimenti,
 Nutrizione e Sicurezza Alimentare
 Viale B. Bardanzellu, 8 00155
 Roma Tel. 06 41434981
 giuliacairella@gmail.com

SEGRETARIO

Prof. Francesco Sofi
 Università di Firenze
 Dip. Med. Speriment. e Clinica
 Largo Brambilla, 3
 50134 Firenze
 Tel. 055 2758042
 francesco.sofi@unifi.it

TESORIERE

Dott.ssa Daniela Erba
 Università di Milano
 Dip. Sc. Alim. Nutr. e Amb.
 Via Celoria, 2
 20133 Milano
 Tel. 02 50316644
 daniela.erba@unimi.it



media di una scala ordinale, con la conseguenza di avere un inappropriato consumo di alcuni alimenti piuttosto che di altri. Idealmente, un sistema informativo dovrebbe educare ad un corretto utilizzo e ad una giusta combinazione degli alimenti, tenendo conto non solo delle caratteristiche compositive degli alimenti ma anche delle porzioni e delle frequenze di consumo.

Affrontando più specificamente le proposte **Nutri-Score** e **NutriInform Battery**, si tenta di rappresentarne brevemente i punti di forza e di debolezza, allo scopo di fornire suggerimenti utili a migliorarne e superarne le possibili criticità.

Punti di forza della proposta Nutri-Score:

- È una proposta ben riconoscibile e chiara dal punto di vista grafico, con l'utilizzo di colori che sono in linea con le indicazioni riportate dal documento della Comunità Europea
- Ha un effettivo valore integrativo e nient'affatto ripetitivo rispetto all'informazione presentata nell'etichetta tradizionale sul retro del prodotto
- Ha ricevuto dalla sua presentazione un'ampia diffusione ed anche la condivisione di una parte significativa della comunità scientifica internazionale, con numerosi studi effettuati ad hoc per la validazione dello strumento
- Sembra efficace soprattutto in gruppi di popolazione che presentano scorrette abitudini alimentari poiché si è dimostrata in grado di ridurre effettivamente il consumo di alcuni alimenti il cui abuso è dannoso per la salute

PRESIDENTE

Prof. Pasquale Strazzullo
 Università di Napoli Federico II
 Dip. di Medicina Clin. e Chir.
 Via S Pansini, 5,
 80131 Napoli
 Tel. 081 7463686
 pasquale.strazzullo@unina.it

VICE PRESIDENTE

Dott.ssa Giulia Cairella
 Dip. di Prevenzione ASL Roma 2
 UOSD Igiene degli Alimenti,
 Nutrizione e Sicurezza Alimentare
 Viale B. Bardanzellu, 8 00155
 Roma Tel. 06 41434981
 giuliacairella@gmail.com

SEGRETARIO

Prof. Francesco Sofi
 Università di Firenze
 Dip. Med Speriment e Clinica
 Largo Brambilla, 3
 50134 Firenze
 Tel. 055 2758042
 francesco.sofi@unifi.it

TESORIERE

Dott.ssa Daniela Erba
 Università di Milano
 Dip. Sc. Alim Nutr e Amb
 Via Celoria, 2
 20133 Milano
 Tel. 02 50316644
 daniela.erba@unimi.it



La stessa proposta presenta però alcuni **punti di debolezza** che a nostro avviso meritano particolare attenzione:

- È del tutto evidente il proposito principale di orientare il consumatore nella scelta del prodotto, indirettamente stimolando le aziende a riformulare il prodotto stesso. Purtroppo, però la riformulazione per migliorare il punteggio dell'alimento potrebbe anche essere minima e realizzata al solo fine di far rientrare il prodotto in una categoria di qualità, piuttosto che aumentarne il valore nutrizionale
- Il punteggio è basato sul consumo di 100 grammi di prodotto. Ciò non tiene in considerazione il concetto di porzione, e questo conduce ad un rischio concreto di distorsioni in termini nutrizionali, tanto più per quei prodotti con porzioni di riferimento molto diverse da 100 g
- L'algoritmo alla base del punteggio che viene creato è alquanto farraginoso e complesso, pressoché impossibile da comprendere o anche solo da immaginare da parte del consumatore
- È un sistema non educativo che, per sua natura, non si propone di migliorare le conoscenze del consumatore, il quale invece è chiamato ad accettare in modo acritico il punteggio derivante dall'applicazione dell'algoritmo. Non a caso, tra le molte ricerche condotte non emerge che questo possa contribuire a migliorare la conoscenza nutrizionale del consumatore, ad esempio aiutandolo a comprendere come gli alimenti possano essere combinati ai fini di un miglioramento complessivo della dieta. Data la sua natura sintetica, inoltre, non fornisce valutazioni relative ai singoli nutrienti (in particolare zuccheri, sale e grassi saturi), che potrebbero invece essere importanti in

PRESIDENTE

Prof. Pasquale Strazzullo
 Università di Napoli Federico II
 Dip. di Medicina Clin. e Chir.
 Via S. Pansini, 5,
 80131 Napoli
 Tel. 081 7463686
 pasquale.strazzullo@unina.it

VICE PRESIDENTE

Dott.ssa Giulia Cairella
 Dip. di Prevenzione ASL Roma 2
 UOSD Igiene degli Alimenti,
 Nutrizione e Sicurezza Alimentare
 Viale B. Bardanzellu, 8 00155
 Roma Tel. 06 41434981
 giuliacairella@gmail.com

SEGRETARIO

Prof. Francesco Sofi
 Università di Firenze
 Dip. Med. Sperimentale e Clinica
 Largo Brambilla, 3
 50134 Firenze
 Tel. 055 2758042
 francesco.sofi@unifi.it

TESORIERE

Dott.ssa Daniela Erba
 Università di Milano
 Dip. Sc. Alim. Nutr. e Amb.
 Via Celoria, 2
 20133 Milano
 Tel. 02 50316644
 daniela.erba@unimi.it



particolare per determinate categorie di consumatori (es. obesi, ipertesi, ipercolesterolemici)

La proposta **NutrInform Battery**, a sua volta presenta come **punti di forza**:

- Il concetto di porzione, che aiuta a valutare le qualità e le criticità dell'alimento in relazione al consumo per esso previsto nel contesto della dieta complessiva
- Si propone l'intento di essere strettamente "informativa" e non mira ad orientare l'utente ad un consumo maggiore o minore di un dato prodotto (ma questo può essere anche interpretato come un punto di debolezza)
- Prevede in qualche modo come obiettivo l'educazione alimentare del consumatore piuttosto che la riformulazione del prodotto. Sarebbe pertanto interessante valutare l'efficacia di questo strumento nel miglioramento delle conoscenze e delle abitudini alimentari del consumatore in aggiunta alle informazioni fornite dall'etichetta tradizionale

La stessa proposta, presenta però alcuni **punti di debolezza**:

- La comprensione di questa proposta grafica è stata oggetto di valutazione a tutt'oggi di due soli studi scientifici: sono opportuni, pertanto, ulteriori approfondimenti attraverso ricerche condotte *ad hoc*, auspicabilmente finalizzate anche alla valutazione dell'impatto sulle scelte alimentari del consumatore
- Le informazioni fornite nella batteria riguardo i vari nutrienti risultano difficili da interpretare da parte di un consumatore poco attento, potendosi semplicisticamente

PRESIDENTE

Prof. Pasquale Strazzullo
 Università di Napoli Federico II
 Dip. di Medicina Clin. e Chir.
 Via S. Pansini, 5,
 80131 Napoli
 Tel. 081 7463686
 pasquale.strazzullo@unina.it

VICE PRESIDENTE

Dott.ssa Giulia Cairella
 Dip. di Prevenzione ASL Roma 2
 UOSD Igiene degli Alimenti,
 Nutrizione e Sicurezza Alimentare
 Viale B. Bardanzellu, 8 00155
 Roma Tel. 06 41434981
 giuliacairella@gmail.com

SEGRETARIO

Prof. Francesco Sofi
 Università di Firenze
 Dip. Med. Sperimentale e Clinica
 Largo Brambilla, 3
 50134 Firenze
 Tel. 055 2758042
 francesco.sofi@unifi.it

TESORIERE

Dott.ssa Daniela Erba
 Università di Milano
 Dip. Sc. Alim. Nutr. e Amb.
 Via Celoria, 2
 20133 Milano
 Tel. 02 50316644
 daniela.erba@unimi.it



pensare che quanto maggiore il contributo fornito per le singole componenti della batteria tanto meglio

- In assenza di un raffronto esplicito con il livello di assunzione da non superare per ciascuno dei nutrienti considerati (grassi totali, saturi, zuccheri, sale), le informazioni riportate ripetono in sostanza quanto già riportato nell'etichetta posta sul retro della confezione, poco aggiungendo rispetto a questa
- I consumi di riferimento utilizzati non rispecchiano i fabbisogni della popolazione, così come definiti dai Livelli di Assunzione di Riferimento Nazionale (LARN). In particolare, il livello 100% di assunzione per ciascun nutriente dovrebbe corrispondere per la popolazione italiana a quanto fissato dai LARN in termini di intervalli di riferimento (RI) o di introiti di riferimento della popolazione (PRI) o obiettivi di assunzione nutrizionali per la prevenzione (SDT) a seconda dei nutrienti: inaccettabile in particolare il valore di 6 g/die per il consumo di sale che non corrisponde all'obiettivo di 5 g condiviso dai LARN, dall'EFSA e dall'OMS e altrettanto inaccettabile è il valore di 90 g/die di zucchero, anch'esso contrario sia alle raccomandazioni nazionali che a quelle delle organizzazioni sovranazionali
- Il concetto di porzione non è ancora regolamentato a livello Europeo ed il suo utilizzo nell'ambito di un'etichetta può pertanto sembrare in contraddizione col principio di libero scambio delle merci. A sua volta però questo potrebbe essere visto come un pregio, in quanto incentiverebbe la regolamentazione di questo aspetto.

In conclusione, se l'obiettivo principale dell'aggiunta di un'etichetta "*front-of-pack*" è più che ragionevolmente il contrasto alla malnutrizione per eccesso in quanto fattore contribuente allo sviluppo dell'obesità e delle malattie cronic-degenerative non-trasmissibili, la proposta

PRESIDENTE

Prof. Pasquale Strazzullo
 Università di Napoli Federico II
 Dip. di Medicina Clin. e Chir.
 Via S. Pansini, 5,
 80131 Napoli
 Tel. 081 7463686
 pasquale.strazzullo@unina.it

VICE PRESIDENTE

Dott.ssa Giulia Cairella
 Dip. di Prevenzione ASL Roma 2
 UOSD Igiene degli Alimenti,
 Nutrizione e Sicurezza Alimentare
 Viale B. Bardanzellu, 8 00155
 Roma Tel. 06 41434981
 giuliacairella@gmail.com

SEGRETARIO

Prof. Francesco Sofi
 Università di Firenze
 Dip. Med. Sperimentale e Clinica
 Largo Brambilla, 3
 50134 Firenze
 Tel. 055 2758042
 francesco.sofi@unifi.it

TESORIERE

Dott.ssa Daniela Erba
 Università di Milano
 Dip. Sc. Alim. Nutr. e Amb.
 Via Celoria, 2
 20133 Milano
 Tel. 02 50316644
 daniela.erba@unimi.it



NutrInform Battery appare maggiormente focalizzata in questo senso rispetto alle altre proposte in campo, incluso il **Nutri-Score**. Essa è suscettibile di essere perfezionata attraverso il superamento delle criticità evidenziate.

In ogni caso, quando si considerano i singoli alimenti piuttosto che la dieta nel suo complesso, il principale strumento a disposizione del consumatore al momento dell'acquisto rimane, oltre alla lettura degli ingredienti, la dichiarazione nutrizionale presente sul retro della confezione, fornendo essa dati numerici dettagliati e precisi sulla quantità di energia e di nutrienti che il prodotto contiene. In questa logica, è innanzitutto importante che qualsiasi ulteriore etichettatura frontale non riduca l'interesse del consumatore a leggere con attenzione l'etichetta obbligatoria che rappresenta l'effettiva composizione del prodotto compresi i suoi ingredienti, la qual cosa riveste sia funzione "educativa" che informativa.

PRESIDENTE

Prof. Pasquale Strazzullo
 Università di Napoli Federico II
 Dip. di Medicina Clin. e Chir.
 Via S. Pansini, 5,
 80131 Napoli
 Tel. 081 7463686
 pasquale.strazzullo@unina.it

VICE PRESIDENTE

Dott.ssa Giulia Cairella
 Dip. di Prevenzione ASL Roma 2
 UOSD Igiene degli Alimenti,
 Nutrizione e Sicurezza Alimentare
 Viale B. Bardanzellu, 8 00155
 Roma Tel. 06 41434981
 giuliacairella@gmail.com

SEGRETARIO

Prof. Francesco Sofi
 Università di Firenze
 Dip. Med. Sperimentale e Clinica
 Largo Brambilla, 3
 50134 Firenze
 Tel. 055 2758042
 francesco.sofi@unifi.it

TESORIERE

Dott.ssa Daniela Erba
 Università di Milano
 Dip. Sc. Alim. Nutr. e Amb.
 Via Celoria, 2
 20133 Milano
 Tel. 02 50316644
 daniela.erba@unimi.it