



associazione **Alessandro Bartola**  
studi e ricerche di economia e politica agraria

# agriregionieuropa

Anno 5, Numero 17

Giugno 2009

## Consumi alimentari e innovazione: gli alimenti funzionali

Jorgelina Di Pasquale

Modelli di consumo alimentare e innovazione

I molteplici cambiamenti che hanno caratterizzato lo sviluppo economico sociale negli ultimi decenni hanno generato profondi mutamenti nei comportamenti di consumo, coinvolgendo, in particolare le dinamiche del consumo alimentare. In tutte le economie sviluppate i mutamenti sono stati e sono rapidi e significativi. Ancora di più nelle economie emergenti dove il cambiamento è stato straordinariamente veloce ed ha portato addirittura a mettere in crisi l'equilibrio tra risorse produttive e consumi alimentari.

Gli elementi che più di altri hanno influito e stanno influenzando sulle abitudini alimentari delle famiglie sono senz'altro il progressivo invecchiamento della popolazione, l'aumento della partecipazione femminile al mercato del lavoro, l'aumento dei *single*, la progressiva perdita di tempo libero nell'arco della giornata e l'influenza esercitata dai mezzi di comunicazione e dalla pubblicità. Tutti questi fattori, anche se in misura diversa, sono strettamente correlati con il continuo mutamento della domanda di beni alimentari (Adinolfi, De Rosa, 2002).

Sicuramente la crisi economica mondiale di quest'ultimo anno e l'aumento dei prezzi delle materie prime registrato nell'arco del 2007 hanno accresciuto la sensibilità dei consumatori nei confronti del prezzo dei prodotti alimentari. I dati Ismea per il 2007 e il 2008 delineano nel complesso aumenti lievi per le vendite dei supermercati e degli ipermercati, incrementi più marcati per gli *hard discount* ed un incremento di più del 20% dei valori delle vendite relativo alle *private label*. La spesa delle famiglie italiane è rimasta pressoché invariata in termini economici, ma ha subito una contrazione in termini di volume; tale fenomeno è imputabile sia all'aumento dei prezzi, sia ad una evoluzione degli stili di vita, dei gusti e delle preferenze dei consumatori (Inea, 2008).

Se in passato era la figura femminile la principale responsabile degli acquisti alimentari, oggi sempre più uomini si cimentano in tale attività; ciò introduce nuovi elementi di valutazione e valorizzazione dei prodotti. Mentre la donna, così come la popolazione anziana, dimostra una preferenza per gli attributi salutistici degli alimenti, la sfera maschile, e quella dei *single*, orienta i propri acquisti guidati da elementi edonistici e di gusto (Ismea 2007; Peta, 2006; Benini, 2005). Questi due diversi orientamenti trovano conferma nella rapida crescita di alcuni mercati quale quello dei prodotti tipici, dei prodotti biologici, il *fair trade* e quello dei prodotti ad alto valore aggiunto e contenuto di servizio. All'interno di quest'ultima categoria ritroviamo tutti quei prodotti che l'industria agroalimentare, attraverso l'impiego delle moderne tecnologie alimentari, produce per cercare di soddisfare i bisogni della società moderna: alimenti pronti all'uso e di facile fruibilità quali sughi e piatti pronti, surgelati, IV e V gamma, con una *shelf life* più lunga grazie all'utilizzazione di atmosfere modificate, prodotti Uht o microfiltrati; prodotti elaborati in modo da poter essere assunti anche quando la carenza di tempo lo impedirebbe, snack di frutta disidratata, barrette energetiche per

sostituire il pranzo, sino ad arrivare a cibi sempre più specifici e personalizzati quali gli alimenti funzionali.

Alimenti funzionali: aspetti definatori

È difficile dire che cosa sia realmente un alimento funzionale, non essendovi una definizione legale del concetto né a livello europeo né a livello nazionale.

La definizione alla quale tutti ci si attiene quando si parla di alimenti funzionali, risale al 1999 ed è il frutto del lavoro di una commissione di 100 esperti europei in nutrizione e medicina, che hanno lavorato per tre anni al progetto Fufose (*Funcional Food Science in Europe*). Il lavoro conclusivo di tale commissione porta il nome di *Concetti scientifici sugli alimenti funzionali in Europa: Consensus Document* e stabilisce che gli alimenti funzionali possono essere definiti tali *se dimostrano in maniera soddisfacente di avere effetti positivi su una o più funzioni specifiche dell'organismo, che vadano oltre gli effetti nutrizionali normali, in modo tale che sia rilevante per il miglioramento dello stato di salute e di benessere e/o per la riduzione del rischio di malattia. Fermo restando che gli alimenti funzionali devono continuare ad essere alimenti e devono dimostrare la loro azione nelle quantità in cui vengono assunti normalmente nella dieta. Gli alimenti funzionali non sono né compresse, né capsule, ma alimenti che formano parte di un regime alimentare normale* (Diplock *et al.*, 1999).

Da un punto di vista pratico, un alimento funzionale può essere (Diplock *et al.*, 1999; Ashwell, 2002):

- un alimento naturale nel quale uno dei suoi componenti è stato migliorato mediante condizioni speciali di coltura (patata al selenio) o selezione genetica (pomodoro con più licopene);
- un alimento arricchito di un qualche componente in modo che produca un beneficio (ad esempio i probiotici, flora batterica selezionata, viva e vitale con provati effetti positivi sulla funzionalità intestinale);
- un alimento dal quale si sono eliminati uno o più componenti in modo da sottrarre o diminuire gli effetti avversi sulla salute (birra analcolica, alimenti senza glutine);
- un alimento nel quale uno o più dei suoi componenti è stato modificato chimicamente per migliorare lo stato di salute del consumatore (ad esempio gli idrolizzati proteici addizionati nei preparati per lattanti, per ridurre il rischio allergenico);
- un alimento nel quale la biodisponibilità di uno o più dei suoi componenti è stata aumentata per migliorare l'assimilazione di un componente benefico;
- una qualsiasi combinazione delle precedenti.

La dicitura *alimento funzionale* in Europa non compare sugli imballaggi degli alimenti in commercio, a differenza del Giappone dove esiste addirittura un logo (Figura 1) che identifica i Foshu (*Foods for Specified Health Use*). Questo perché, mentre in Giappone, la vera patria degli alimenti funzionali, sono riconosciuti legalmente come *Tokutei Hokenyo Shokuhin* o Foshu, e devono essere approvati dal Ministero della Salute e del Welfare (MHLW, 2008), in Europa l'unico passo avanti in materia legislativa in tale ambito è stato fatto nel 2006 con l'approvazione del Regolamento CE n.1924/2006 che concerne le indicazioni nutrizionali e sulla salute relative ai prodotti alimentari.

Figura 1 - Logo Foshu



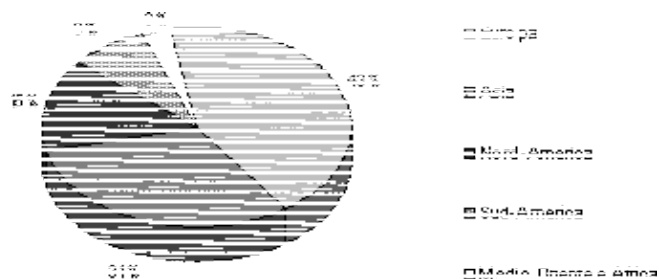
Fonte: MHLW 2008

Tale Regolamento è stato emanato con l'intento di armonizzare le differenti legislazioni nei singoli Stati membri e regolamentare l'utilizzo delle indicazioni nutrizionali e sulla salute riportate in etichetta degli alimenti, nonché nelle pubblicità e propagande degli stessi. Era necessario, difatti, far fronte a due problemi fondamentali: garantire la libera circolazione delle merci all'interno della comunità, evitando condizioni di concorrenza diseguali; tutelare il consumatore da informazioni mendaci o fuorvianti che potessero indurlo a compiere scelte sbagliate durante l'atto d'acquisto o a intraprendere scelte nutrizionali contrarie ai pareri scientifici in materia.

I settori maggiormente coinvolti

Nonostante non vi sia in Europa una categoria ben definita che identifichi gli alimenti funzionali, se consideriamo tutti i prodotti recanti indicazioni riguardanti la salute e le proprietà benefiche degli stessi sull'organismo, si può dire che l'Europa è il mercato più vasto per gli alimenti funzionali con il 43% delle indicazioni, contro il 31% dell'Asia, il 15% del Nord-America, l'8% del Sud-America e il 3% di Medio Oriente e Africa (Figura 2).

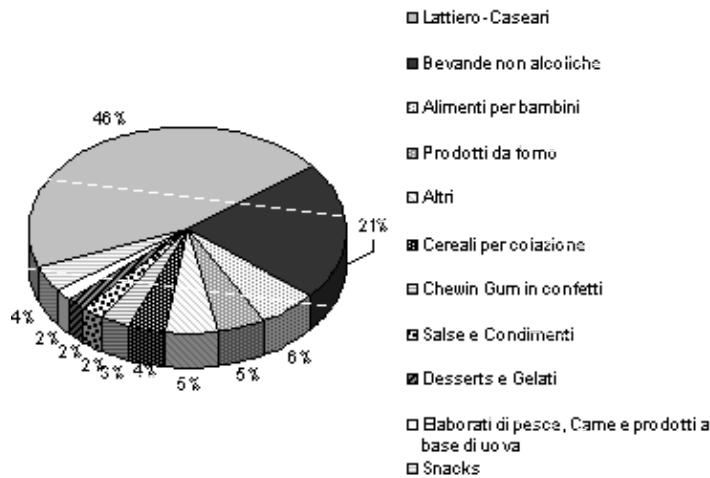
Figura 2 - Ripartizione geografica degli alimenti recanti indicazioni funzionali a livello mondiale, 2005-2008, (in media %).



Fonte: Jago, 2009

Le categorie di alimenti maggiormente coinvolte tra il 2005 e il 2008 nell'implementazione degli attributi funzionali sono senz'ombra di dubbio i prodotti lattiero caseari seguiti a grande distanza dalle bevande non alcoliche e con un ulteriore grande distacco dagli alimenti per bambini (Figura 3).

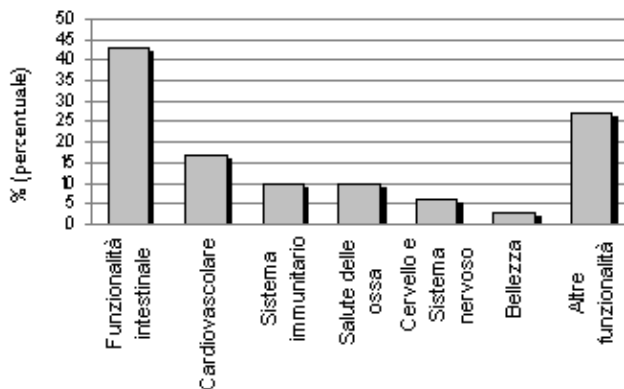
Figura 3 - Principali categorie di alimenti recanti indicazioni funzionali a livello mondiale, 2005-2008 (in media %)



Fonte: Jago, 2009

Tra il 2005 e il 2008 il lancio di nuovi prodotti ascrivibili all'ambito funzionale è più che triplicato, anche se rappresentano solo il 2,5% di tutti i prodotti alimentari e bevande lanciati sul mercato. Le indicazioni maggiormente utilizzate sono state quelle riguardanti la funzionalità gastrointestinale (Figura 4).

Figura 4 - Prodotti recanti indicazioni funzionali a livello mondiale, 2005-2008 (in media %)



Fonte: Jago, 2009

All'interno del mercato alimentare globale sembrano esserci tante nicchie di mercato in cui una maggior specializzazione e caratterizzazione del prodotto, rispondente alla frammentazione e personalizzazione dei consumi moderni, pare essere la chiave del successo riscontrato da questi nuovi alimenti.

#### Le prospettive future

Nonostante queste cifre, gran parte della comunità scientifica è scettica di fronte agli alimenti funzionali. Difficilmente questi alimenti riescono a dimostrare di apportare conoscenze nuove alla scienza dell'alimentazione, scarse sono le dimostrazioni scientifiche della loro reale efficacia, inoltre è troppo alto il rischio di innescare un fenomeno esclusivamente legato al marketing dell'industria alimentare.

La definizione di alimenti funzionali sinora utilizzata e prima citata, si dimostra al lato pratico troppo ampia, poiché in essa può essere compresa gran parte degli alimenti oggi in commercio, da quelli

più tecnologicamente avanzati e migliorati quali i prodotti arricchiti con calcio, vitamine, probiotici, ecc. a quelli più convenzionali e basici ma con altrettante proprietà funzionali come possono essere le banane per il contenuto di potassio, le carote per l'alto contenuto di carotenoidi, l'olio d'oliva per i tocofenoli, i carotenoidi, le sostanze di origine fenolica e circa altri 200 componenti minori che lo costituiscono (Cocchi, 2007). In realtà, potremmo citare una infinità di alimenti che potrebbero rientrare in questa definizione e procedendo di questo passo potremmo scoprire delle proprietà funzionali persino nell'acqua del rubinetto (Katan, de Roos, 2004).

Una recente stima (Jago, 2009) calcola che nel 2050 metà degli alimenti in commercio rientreranno fra quelli funzionali. A quale prezzo, però? Riuscirà una quantità così vasta di prodotti inseriti all'interno della stessa categoria a mantenere le caratteristiche distintive che inducono il consumatore a pagare un *premium price* per essi? E soprattutto riusciranno questi prodotti a dimostrare le loro caratteristiche innovative rispetto agli alimenti convenzionali? Recentemente l'Efsa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, ha rivelato che dalla disamina delle prime 57 etichette, solo 11 hanno superato l'esame scientifico sulla base del Reg CE 1924/06 relativo alle indicazioni nutrizionali e salute fornite sui prodotti alimentari.

Fermo restando la necessità di una definizione più chiara, l'obiettivo per l'industria alimentare dovrebbe essere quello di individuare le aree di reale innovazione, mentre in termini di nutrizione umana, *la scommessa del futuro è di riuscire a proporre alimenti innovativi che siano in grado di aiutare ciascun consumatore a risolvere i propri piccoli disturbi di salute semplicemente attraverso l'utilizzazione di un nutrimento che ne tenga conto* (Cannella et al., 2007).

#### Riferimenti bibliografici

- Adinolfi F., De Rosa M. (2002), L'effetto della novità sui comportamenti di consumo: considerazioni teoriche e verifiche empiriche sui prodotti alimentari, *Rivista di Economia Agraria*, n. 4, pp. 733-758
- Ashwell M. (2002), *Concepto sobre los alimentos Funcionales*, ILSI Europe, Bruxelles
- Benini F. (2005), Nuovi trend nei consumi alimentari, *Largo Consumo*, n. 3, 12-13
- Cocchi M. (2007), Alimenti per la salute, in Cocchi M., Tassinari M. (a cura di), *Alimenti e Nutrienti Strategici: Una guida per il consumatore*, Metro Italia 2007, CLUEB, Bologna, pp. 14-49
- Cannella C., Giusti A.M., Pint A. (2007), *Dal cibo per tutti agli alimenti personalizzati*, Pensiero Scientifico Editore s.r.l., Roma
- Diplock A., Aggett P., Aswell M., Bornet F., Fren E., Roberfroid M. (1999), Scientific concepts of functional foods in Europe: Consensus Document, *British Food Journal*, n. 81, pp.1-27
- INEA (2008), *L'Agricoltura Italiana Conta 2008*, Stilgrafica s.r.l., Roma
- ISMEA (2007), *Report Consumi: Gli acquisti in Italia: tendenze recenti e nuovi profili di consumo*
- Jago D. (2009), *Functional foods, market trends* (Mintel International), Functional Foods Symposium, aprile 2009, Amsterdam
- Katan M. B., de Roos N. M. (2004), Promises and Problems of Functional Foods, *Critical Review in food Science and Nutrition*, n. 44, pp. 369-377
- MHLW (2008), [\[link\]](#)
- Peta E.A. (2006), *Consumi agro-alimentari in Italia e nuove tecnologie*, Ministero dello Sviluppo Economico, Programma Diffusione delle conoscenze. [\[pdf\]](#)