

ALIMENTI CONTENENTI PROBIOTICI: LAVORI IN CORSO NELLA UE PER RENDERLI RICONOSCIBILI DALL'ETICHETTA

(Milano, 13 ottobre 2015) **Assolatte: l'Ue vieta di indicare la presenza di organismi vivi negli alimenti ma l'ammette per i detergenti. Una norma che penalizza la ricerca e l'innovazione da parte dell'industria e impedisce di informare correttamente il consumatore. Ma ora qualcosa si sta muovendo e l'Italia fa scuola**

Quale consumatore europeo non vorrebbe poter sapere immediatamente, leggendo l'etichetta di un alimento, se contiene "batteri probiotici" considerati i molteplici effetti salutistici collegati a questi preziosi microorganismi? Eppure oggi questa semplice informazione resta un tabù. Dal 2012 la normativa Ue sui claim nutrizionali e salutistici vieta di evidenziare la presenza di probiotici sulle confezioni o nella pubblicità di un prodotto alimentare. Per di più, poiché gli effetti dei probiotici sono ceppo-specifici (ossia sono diversi per ogni ceppo batterico), per evidenziarli in etichetta è necessario ottenere un'autorizzazione all'uso da parte dell'Efsa (European Food Safety Authority) come "indicazione salutistica". Un paradosso normativo pesante per le aziende alimentari che producono yogurt e latti fermentati: come sottolinea [Assolatte](#), questo contesto limita gli investimenti in ricerca, frena l'innovazione di prodotto (così importante per la salute) e impedisce una corretta informazione ai consumatori delle caratteristiche di questi alimenti e di queste bevande.

Assolatte – a cui aderiscono le aziende italiane produttrici di alimenti probiotici - è impegnata per trovare una soluzione a questa situazione di stallo. Assolatte è infatti promotrice di un "dossier" che ha riaperto il dialogo sul tema con le istituzioni di Bruxelles e quelle degli Stati membri per arrivare a una soluzione comunitaria dei termini "batteri probiotici" e "probiotici".

In ambito comunitario, l'esperienza di riferimento è quella italiana. L'Italia è stata infatti il primo Paese europeo, agli inizi del 2000, ad aver adottato delle "Linee guida sui probiotici" che fissano le condizioni per l'utilizzo di questo termine entro i confini nazionali, sia nei prodotti alimentari che negli integratori. Considerato positivo ed efficace, ora il modello italiano è diventato un benchmark in Europa, tanto che Assolatte ha chiesto alla Commissione Europea il riconoscimento del termine "probiotico" come descrittore generico dei microrganismi aggiunti ai prodotti lattiero-caseari e agli integratori.

L'obiettivo è duplice. Da un lato, arrivare a stabilire le caratteristiche che un alimento o un integratore devono possedere per potersi definire "probiotici", dall'altro dare un'informazione corretta e immediata al consumatore.

Per Assolatte raggiungere questi obiettivi è fondamentale per rilanciare la ricerca e l'innovazione riguardo l'impiego dei probiotici nei prodotti alimentari e favorire la ripresa dei consumi a livello comunitario allineando l'Ue a quello che sta accadendo nel resto del mondo, dove il mercato dei probiotici è in costante crescita.

Secondo le stime di Assolatte su dati Euromonitor, il mercato degli alimenti probiotici è cresciuto del 12% negli Stati Uniti, del 7% in Sudamerica, dell'11% in Asia e del 4% in Medio Oriente, mentre in Europa è calato dell'8%.

Le previsioni stimano che il segmento più rappresentativo, quello degli yogurt e dei lattici fermentati con probiotici, segnerà in Europa un -9% nel quinquennio 2013-2018 mentre a livello mondiale registrerà un clamoroso +34%.

Stando così le cose, il rischio è che di questo boom si avvantaggeranno solo i produttori e i consumatori extra-europei.

L'impegno di Assolatte per risolvere la situazione sta dando i primi frutti: la Direzione generale Santé della Commissione Europea considera ora prioritario riaprire il dibattito sul tema probiotici e raggiungere una soluzione condivisa a livello europeo, mentre l'Efsa ha già avviato una revisione delle linee-guida che le aziende devono rispettare per presentare le domande di autorizzazione dei claims salutistici.

IN CASO DI PUBBLICAZIONE SI PREGA DI CITARE LA FONTE ASSOLATTE

Per maggiori informazioni:

Carmen Besta

Assolatte

tel. 02-72021817

Cecilia De Santis

Ufficio stampa Assolatte c/o fruitemcom

tel. 059-7863894

ASSOLATTE PER I MEDIA

- per scaricare comunicati stampa e immagini www.assolatte.it
- per sapere tutto su latte, yogurt e lattici fermentati www.assolatteyogurt.it
- per consultare la newsletter nutrizionale *L'Attendibile* www.lattendibile.it
- per saperne di più sulla sicurezza dei nostri prodotti www.lasicurezzaeservita.it
- per seguire la campagna informativa sul latte www.vuoiLatte.it
- per i bambini, i genitori, gli insegnanti www.mu-edu.it

Nata nel 1945, Assolatte è l'associazione delle imprese italiane che operano nel comparto lattiero caseario.
Le imprese che aderiscono ad Assolatte rappresentano, in termini di fatturato, oltre il 90% dell'intero comparto industriale nazionale del settore lattiero caseario.

20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: assolatte@assolatte.it

00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: segreteria.rm@assolatte.it
1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: assolatte.bx@skynet.be

www.Assolatte.it • www.AssolatteYogurt.it • www.LAttendibile.it • www.VuoiLatte.it • www.Mu-Edu.it