

SALUS - UNA RETE EUROPEA PER IL FOLLOW-UP DELLA RIFORMULAZIONE DEGLI ALIMENTI INDUSTRIALI IN TERMINI DI **RIDUZIONE DEI LIVELLI DI GRASSI, SATURI E INSATURI, SALE E ZUCCHERO**. IDENTIFICAZIONE E SCAMBIO DI BUONE PRATICHE SUGLI ASPETTI TECNICI ED ECONOMICI DI TALE RIFORMULAZIONE PER LE PMI

Analisi dei contesti locali



AUTORI

Erika Horváth dr., Campden BRI Ungheria (Ungheria)

Nora López, Laboratorio di Biologia Molecolare, Nutrizione e Biotecnologia, Università delle Isole Baleari e CIBER de Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (Spagna)

Núria Granados, CIBER de Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (Spagna)

Paula Oliver, Laboratorio di Biologia Molecolare, Nutrizione e Biotecnologia, Università delle Isole Baleari e CIBER de Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (Spagna)

Francisca Serra, Laboratorio di Biologia Molecolare, Nutrizione e Biotecnologia, Università delle Isole Baleari e CIBER de Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (Spagna)

M. Luisa Bonet, Laboratorio di Biologia Molecolare, Nutrizione e Biotecnologia, Università delle Isole Baleari e CIBER de Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición (Spagna)

Adriana MACRI, Istituto R&S Nazionale per Biorisorse Alimentari, (Romania)

Nastasia BELC, Istituto R&S Nazionale per Biorisorse Alimentari, (Romania)

Alina CULETU, Istituto R&S Nazionale per Biorisorse Alimentari, (Romania)

Florin SOPTICA, Istituto R&S Nazionale per Biorisorse Alimentari, (Romania)

Holly Blackman, Campden BRI, (UK)

Gary Tucker, Campden BRI, (UK)

Sue Keenan, Campden BRI, (UK)

Lutz Graeve, Università di Hohenheim (Germania)

Walter Vetter, Università di Hohenheim (Germania)

Lena Stütz, Università di Hohenheim (Germania)

Bettina Dalinger, Università di Hohenheim (Germania)

Stefanie Kaffarnik, Università di Hohenheim (Germania)

Marco Ramadori, CODACONS ONLUS (Italia)

Daniele La Valle, CODCONS (Italia)

Terhi Latvala, MTT Ricerca Agroalimentare Finlandese (Finlandia)

Minna Mäkelä, Università Aalto (Finlandia)

Raija Tahvonen, MTT Ricerca Agroalimentare Finlandese (Finlandia)

Tuomo Tupasela, MTT Ricerca Agroalimentare Finlandese (Finlandia)

Pavlina Paraskova-Tabakova, Dipartimento "Tecnologie di refrigerazione per la Produzione e la Conservazione", Istituto per lo Sviluppo e la Ricerca Alimentare (Bulgaria)

Dida Iserliyska, Lab. "Analisi sensoriale degli alimenti", Istituto per lo Sviluppo e la Ricerca Alimentare (Bulgaria)

Gabor Zsivanovits, Dpt. "Formulazione e Progettazione degli alimenti", Istituto R&S Alimentare (Bulgaria)

Boryana Brashlyanova, Dpt. "Tecnologie di refrigerazione per la Produzione e la Conservazione", Istituto R&S Alimentare (Bulgaria)

Matjaz Cervek, Emona Dipartimento Ricerca e Sviluppo sulla Nutrizione (Slovenia)

Mihael Gajster, Emona Dipartimento Ricerca e Sviluppo sulla Nutrizione (Slovenia)

Mateja Vendramin Pintar, Emona Dipartimento Ricerca e Sviluppo sulla Nutrizione (Slovenia)

Zdenka Mauser, Dipartimento Ricerca e Sviluppo sulla Nutrizione (Slovenia)

Wolfgang Kneifel, Università degli Studi di risorse naturali e delle scienze della vita, Vienna (BOKU), (Austria)

Andreas Hoehl, Università degli Studi di risorse naturali e delle scienze della vita, Vienna (BOKU), (Austria)

Lylia Guerouaou, Agro-Hall (Francia)

Adrien Agoulon, Agro-Hall (Francia)

Karine NICOLAS, Agro-Hall (Francia)

Veronique Andre-Linet, Agro-Hall (Francia)

Bertrand Hubert, Agro-Hall (Francia)

Marie-Daniele Legalloudec, Agro-Hall (Francia)

Dario Vallauri, TECNOGRANDA (Italia)

Cristina Pellegrino, TECNOGRANDA (Italia)
Maria Chiara Cavallero, TECNOGRANDA (Italia)
Marco Cigna, TECNOGRANDA (Italia)
Terhi Latvala, MTT Ricerca Agroalimentare (Finlandia)
Minna Mäkelä, University Aalto (Finlandia)
Raija Tahvonen, MTT Ricerca Agroalimentare (Finlandia)
Tuomo Tupasela, Ricerca Agroalimentare (Finlandia)
Carmine Falanga, Associazione ISES (Italia)
Dolores Forgione, Associazione ISES (Italia)
Andrea Ferrari, Associazione ISES (Italia)



Riconoscimenti

Questo documento è una sintesi che comprende le conclusioni principali della “Analysis of the local contexts” (Analisi dei contesti locali), una relazione sviluppata nell'ambito del progetto SALUS, che ha ricevuto un finanziamento dal Programma Salute dell'Agenzia esecutiva per la salute e i consumatori con l'accordo della sovvenzione numero 2010 12 10.

L'analisi del contesto locale è stato elaborato con il contributo significativo di quindici partner dei dodici paesi europei coinvolti nel progetto SALUS, che ha eseguito l'analisi dello stato dell'arte sulla riformulazione dei cibi nei loro paesi.

Partner:

- University of Natural Resources and Life Sciences, Vienna (BOKU), AUSTRIA
- Food Research and Development Institute (FRDI), BULGARIA
- MTT Agrifood Research, FINLANDIA
- Critt Agro-Alimentaire de Haute-Normandie (AGRO-HALL),FRANCIA
- University of Hohenheim (UHOH), Germania
- Technical University of Berlin (TUB.LMBT),Germania
- Campden BRI Magyarorszag (CBHU), UNGHERIA
- TECNOGRANDA SpA (TECNOGRANDA), ITALIA
- Coordinamento delle Assoc. per la difesa dell'ambiente e dei diritti degli utenti e dei consumatori (CODACONS), ITALIA
- Istituto Europeo per lo Sviluppo Socio Economico (ISES), ITALIA
- State Food and Veterinary Service of the Republic of LITUANIA (SFVS)
- National R&D Institute for Food Bioresources (IBA), ROMANIA
- Emona Nutrition Research and Development Department (JATA-EMONA), SLOVENIA
- University of the Balearic Island (UIB), SPAGNA
- Campden Technology Ltd, (CCFRA), REGNO UNITO

ROMANIA: Gli autori ringraziano tutti gli esperti delle istituzioni governative, comunità accademica e settore di attività per la loro cortesia nell'averli aiutati nella raccolta e nell'analisi delle informazioni relative alla riformulazione alimentare in Romania.

Un ringraziamento speciale va ai funzionari del **Ministero della Salute** per aver condiviso con loro conoscenze e punti di vista sulla riformulazione dei cibi, per aver

fornito documenti e dati per sviluppare la relazione e per la loro partecipazione alle discussioni del focus group.

L'autore ringrazia **ROMALIMENTA**, la Federazione dell'industria alimentare rumena, e **ROMPAN**, Lega dei datori di lavoro rumeni della macinatura, prodotti da forno e farinacei, per l'aiuto ricevuto nella raccolta di informazioni sulla partecipazione dell'industria rumena nel processo di riformulazione dei cibi e per la loro partecipazione attiva alla STEEPV e all'analisi SWOT.

Gli autori del rapporto con il paese rumeno: **Adriana MACRI, Nastasia BELC, Alina CULETU e Florin SOPTICA.**

SPAGNA: Gli autori ringraziano sentitamente tutti gli esperti dei settori economici, accademici e sociali e le agenzie governative in Spagna che si occupano della riformulazione alimentare che hanno, gentilmente, condiviso con loro le proprie opinioni e approfondimenti su questo tema nel contesto spagnolo, e che hanno fornito materiale per l'elaborazione della presente relazione. In particolare, un ringraziamento speciale a: **Ana Palencia**, presidente della Piattaforma Dieta alimentare ,Attività Fisica e Salute (NAOS = Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad) della Federazione spagnola delle Industrie Alimentari e Bevande (FIAB), il Presidente del gruppo di lavoro sulla Composizione Alimentare di questa Piattaforma, e il Direttore della Comunicazione Aziendale di Unilever Spagna; **Iñaki Larrabeiti**, Direttore Prodotto di Qualità del gruppo Eroski, Andreu Palou, professore di Biochimica e Biologia Molecolare e direttore del Laboratorio di Biologia Molecolare, Nutrizione e Biotecnologie dell'Università delle Isole Baleari (UIB), ed ex presidente del comitato scientifico dell'Agencia sulla Nutrizione e Sicurezza alimentare spagnola (AESAN) e vice-presidente del gruppo scientifico di esperti sulla nutrizione dell'Autorità della Sicurezza alimentare europea (EFSA); **Catalina Picó**, professore di Biochimica e Biologia Molecolare della UIB, e membro del comitato scientifico AESAN ; **Maite Navarro Fayos**, I + D + I tecnologo nella linea della Nutrizione e Salute del centro tecnologico spagnolo per l'innovazione e lo sviluppo per l'industria alimentare AINIA; e **Francisco Jiménez-Colmenero**, tecnologo alimentare del Consiglio di Ricerca Nazionale spagnolo (CSIC) .

BULGARIA: Centro Nazionale di Sanità Pubblica e Analisi - Sofia, Agenzia Sicurezza Alimentare Bulgara – Sofia e Bevande Analcoliche Bulgare; Associazione; dalla parte della ricerca: Università degli Studi di Tecnologia Alimentare - Plovdiv, Facoltà di Medicina - Sofia, Università di Plovdiv - Plovdiv. E dalla parte del settore alimentare -



Lact LB, Plovdiv, società "Dimitar Madjarov", Plovdiv; Alpi Commerce srl, Asenovgrad; Philicon 97 srl, Plovdiv; VITANEA srl Plovdiv; Associazione Bevande Analcoliche Bulgare , dal lato dei consumatori, Sofia .

SOMMARIO

PRESENTAZIONE.....	8
INTRODUZIONE	10
Panoramica delle relazioni nazionali.....	12
CONCLUSIONI SWOT.....	48
PUNTI DI FORZA.....	48
PUNTI DI DEBOLEZZA.....	49
OPPORTUNITA ' fornite dalla riformulazione alimentare.....	51
MINACCE.....	53
CONCLUSIONI SU STEEPV.....	55
Tendenze sociali.....	55
Tendenze tecnologiche.....	57
Tendenze economiche.....	59
Tendenze ambientali.....	60
Tendenze politiche.....	62
Tendenze di valore etico.....	63
Elenco delle abbreviazioni e acronimi	65



PRESENTAZIONE

Definizione della riformulazione degli alimenti

La riformulazione degli alimenti non è direttamente trattata nella legislazione alimentare e, quindi, non è disponibile una definizione ufficiale di riformulazione del cibo. Tuttavia, qualche legislazione europea affronta la riformulazione alimentare indirettamente fissando limiti massimi per i componenti di alcuni alimenti o mediante la definizione di obiettivi di salute. In questo contesto di scelte alimentari più sane, la riformulazione dei cibi potrebbe essere definita come modifica alla composizione degli alimenti esistenti, riducendo i componenti di alcuni alimenti, pur mantenendo le caratteristiche quali il sapore, la consistenza e la conservazione.

La riformulazione degli alimenti è una forma di cambio tecnico che coinvolge nuove ricette per combinare gli ingredienti del prodotto. Alcune ragioni principali per la riformulazione degli alimenti sono:

- Sviluppo di prodotti alimentari sani
- Migliorare il sapore (migliorare la percezione dei consumatori)
- Follow-up di diritto nazionale o internazionale.

Secondo alcune pubblicazioni scientifiche, la riformulazione degli alimenti è definita come riduzione del contenuto di sale, grassi e zuccheri degli alimenti e si riferisce, in genere, allo sviluppo di abitudini alimentari più sane.

In generale, il concetto della riformulazione dei cibi fa riferimento alla salute pubblica e all'informazione per consentire ai consumatori di prendere una decisione di acquisto informata. La riformulazione degli alimenti industriali esistenti prevede la riduzione di grassi, zucchero e sale, al fine di prevenire problemi di salute. Diversi organismi di ricerca si occupano dell'impatto che l'alimentazione ha sulla salute dei consumatori e il modo per migliorare la riformulazione dei cibi industriali.

Nell'UE, ci sono iniziative in corso che includono programmi per la riduzione di sale, grassi o zuccheri, per la riformulazione degli alimenti; queste iniziative sono condotte dall'industria e dai governi.



INTRODUZIONE

Negli ultimi anni, nella maggior parte dei paesi europei l'importanza della popolazione in sovrappeso e obesi ha raggiunto una quota epidemica globale, a causa di una dieta non sana e di un cattivo stile di vita del popolo.

In questo contesto, la CE ha riconosciuto la necessità di un approccio coordinato tra una vasta gamma di attori, come indicato nel Libro bianco in materia di salute connessa all'alimentazione, al sovrappeso e all'obesità.

Il progetto SALUS - ***Una rete europea per il follow-up della riformulazione degli alimenti; l'identificazione e lo scambio di buone pratiche di tale riformulazione per le pmi e i consumatori***, intende sostenere il follow-up dell'attuazione del Libro bianco della Commissione europea: la riformulazione dei prodotti industriali, l'analisi del contesto comunitario e l'identificazione e lo scambio delle migliori pratiche in termini di riduzione dei livelli di sale, grassi e zuccheri nei prodotti industriali e le campagne informative per i consumatori.

Il WP4 – *L'analisi del contesto* locale è stata eseguita all'inizio del progetto e i paesi partner coinvolti sono stati: Austria, Bulgaria, Finlandia, Francia, Germania, Ungheria, Italia, Lituania, Romania, Slovenia, Spagna e Regno Unito.

La metodologia utilizzata per l'esecuzione di questa analisi è stata elaborata da IBA e adottata dal consorzio del progetto SALUS. Questa metodologia ha permesso lo studio della letteratura sul tema e sull'individuazione degli strumenti per analizzare i diversi contesti locali.

Le informazioni su cui si basa questa analisi, sono state ottenute dalla revisione della letteratura, inclusa la legislazione, documenti ufficiali, norme, codici di pratiche, relazioni e raccomandazioni dei gruppi scientifici, pubblicazioni scientifiche, guide di associazioni di consumatori e associazioni non governative. I protocolli disponibili della letteratura rivista sono riportati in allegati. L'analisi è integrata dai punti di vista e dalle esperienze dei rappresentanti dell'industria alimentare, le organizzazioni dei consumatori, il settore della ricerca e i responsabili politici, allo scopo di informare sulle tendenze di riformulazione degli alimenti mediante le discussioni dei focus group, utilizzando gli strumenti per la raccolta dei dati e informazioni, quali : questionari, analisi SWOT e STEEPV.

Al fine di comprendere il contesto locale in merito alla riformulazione alimentare relativa alla riduzione degli zuccheri, sale e grassi, le informazioni pertinenti circa le esigenze locali sono state raccolte ed analizzate per ciascun paese. Inoltre, la politica, l'ambiente giuridico e normativo in cui operano e interagiscono i produttori di alimenti, e le altre questioni specifiche come: le buone pratiche, i valori tecnici e culturali, e gli ostacoli tecnologici / economici tutti sono considerati nella riformulazione.

L'analisi si è concentrata su dati relativi agli ultimi 5 anni, anche se sono stati inclusi i dati meno recenti se considerati necessari.

Pertanto, l'obiettivo della presente analisi è di fornire il background e individuare le principali questioni relative alla riformulazione dei cibi.

Panoramica sui report nazionali

Le malattie collegate al regime alimentare sono la maggiore preoccupazione in tutti i paesi rappresentati nel progetto SALUS. Dalle popolazioni del Sud, tradizionalmente inclini a una dieta mediterranea sana, a quelle del Nord, abituate a diete ricche di alimenti di origine animale, o dalle persone in Occidente, che hanno familiarità con cibi ad alto contenuto di grassi saturi, a quelle nella parte orientale, noti per i loro cibi salati e grassi, tutti registrano elevati tassi di mortalità e morbilità per le malattie non trasmissibili legate all'alimentazione.

In tale contesto e - in parte - esortati dall'Unione europea e dall'OMS, i governi hanno sviluppato un piano d'azione sulla salute e sulla nutrizione, per ridurre l'incidenza di tali malattie. Le autorità consigliano la riduzione del consumo di sale, grassi e zuccheri, nonché uno stile di vita sano. Nella maggior parte dei paesi, l'attenzione viene posta sulla sensibilizzazione dei consumatori, piuttosto che, sulla riformulazione degli alimenti siccome presumibilmente, sul mercato sono ampiamente disponibili scelte sane. Particolare interesse è rivolto alle abitudini alimentari dei giovani, diversi regolamenti sono stati emanati per costringere i ristoratori a servire pasti sani e gli operatori del settore alimentare ad adottare condotte eque di marketing.

Tabella 1. Schemi di riformulazione nazionale in corso

Paese	Nutriente sottoposto alla riformulazione					
	Sale (sodio)	Grasso totale	Grasso saturo	Grasso <i>trans</i>	Zuccheri	Energia/porzione
Austria	Si	-	-	-	-	-
Bulgaria	-	-	-	-	-	-
Finlandia	-	-	-	-	-	-
Francia	Si	Si	Si	-	Si	-
Germania	-	-	-	Si	-	-
Ungheria	Si	-	-	-	-	-
Italia	Si	-	-	-	-	-
Lituania	-	-	-	-	-	-
Romania	Si	-	-	-	-	-
Slovenia	-	-	-	-	-	-
Spagna	Si	-	-	Si	-	-
UK	Si	Si	Si	Si	Si	Si

La riformulazione degli alimenti per ridurre il contenuto di sale, grassi e zuccheri è stata più o meno inclusa nei piani di azione alimentare di tutti i paesi. Gran parte delle azioni si basano su accordi volontari tra le autorità e gli operatori dell'industria alimentare, quest'ultimi si impegnano ad accollarsi l'intero onere nell'ambito del regime di responsabilità sociale. Poco o nessun supporto viene dato alle piccole e medie imprese.

Alcuni paesi hanno introdotto la legislazione che disciplina la composizione degli alimenti in relazione a determinate sostanze nutritive (cfr. Austria e la regolamentazione degli acidi grassi insaturi, l'Ungheria e l'extra di sale e zucchero, o la Romania e la normativa sulla carne conservata) sollecitando le aziende alla riformulazione. Ad eccezione dei pionieri nel settore, Finlandia e il Regno Unito, la maggior parte di paesi sono all'inizio della strada. A causa del quadro europeo per l'azione nazionale in materia di riduzione del sale, nella maggior parte dei paesi, le iniziative in corso di riformulazione in tutta Europa si incentrano sul sale (tabella 1). Negli altri Stati europei vengono affrontati i grassi insaturi. Le contraddizioni sulla loro rilevanza o sulla parola stessa sono molto intense. Il vantaggio della riformulazione degli alimenti è ampiamente discussa tra le varie parti in causa, come le sostanze nutritive interessate fanno da vettore ad alcuni nutrienti essenziali (ad esempio, sale e iodio, vitamine che si sciolgono nei grassi, acidi grassi polinsaturi), o tenuto conto degli aspetti della sicurezza sorti dalla riformulazione.

Sulla base del Libro bianco intitolato "Una strategia europea sull'alimentazione, il sovrappeso e l'obesità", si è sviluppato un quadro comunitario per le iniziative nazionali sul sale. Descrive una visione comune per un approccio generale europeo per la riduzione del sale e fornisce il supporto agli Stati membri per l'attuazione dei piani di riformulazione. L'elenco degli sforzi attuali di riformulazione che affrontano il contenuto di sale negli alimenti comunemente consumati è riportato nella tabella 2. **FRASE RIPETUTA ELIMINATA** Alcune strategie sono focalizzate su un particolare settore alimentare; mentre altre sono intersettoriale, coinvolgono l'intero settore della trasformazione alimentare, nonché il settore HoReCa.

Tabella 2. Schemi di riformulazione sul contenuto di sale in corso

Paese	Data inizio	Data fine	Iniziativa	Partecipanti	Partecipazione	Obiettivi
Austria	2010	2015	Ministero federale della sanità	Settore Panetteria	Volontaria	Riduzione 15%

Francia	2010	-	Ministero della Alimentazione, Agricoltura e Pesca	Industria di trasformazione e Alimentare	Volontario	-
Ungheria	2012	2018	Ministero della Salute	Settore Panetteria	Volontario	-
Italia	2009	2012	Ministero della Salute	Settore Panetteria e Pasta	Volontario	Riduzione 10%
Romania	2011	2015	Ministero della Salute	Industria di trasformazione e Alimentare	Volontario	-
Spagna	2010	2014	Ministero della Salute e Politiche Sociali	Industria di trasformazione e Alimentare e industria HoReCa	Volontario	Riduzione 20%
UK	2006	2012	Ministero della Salute, delle Norme Alimentari	Industria di trasformazione e Alimentare	Volontario	-

Diversi paesi europei hanno una lunga storia di lotte contro le malattie legate all'alimentazione, con numerose raccomandazioni e piani d'azione in materia di salute e nutrizione, in atto da tempo nel quadro comunitario (tabella 3). Tuttavia, il follow-up dell'attuazione di questi programmi è insufficiente, richiedendo strategie nuove e più efficaci. Anche se una un'ampia gamma di prodotti bilanciati a basso contenuto di sale, basso contenuto di zucchero, a basso contenuto di grassi o acidi grassi è disponibile sul mercato, le popolazioni di questi stati consumano ancora troppo zucchero, sale e grasso (saturato).

Tabellea 3. I tentativi precedenti di riformulazione alimentare per contrastare le malattie legate alla dieta alimentare

Paese	Sale (sodio)	Grasso totale	Grasso saturo	Grasso Trans	Zuccheri	Energia/porzione
Austria	-	-	-	Si	-	-
Finlandia	Si	Si	Si		Si	Si
Francia	Si	Si	Si	-	Si	-
Spagna	Si	Si	Si	Si	Si	-
UK	Si	Si	Si	-	Si	-

Le principali organizzazioni pubbliche coinvolte nello sviluppo di politiche in materia di alimentazione e salute e le organizzazioni di sostegno di questo settore sono riportati nella tabella 4

Tabella 4. Le principali organizzazioni pubbliche coinvolte nel settore alimentare e sanitario , in particolare nella riformulazione alimentare e altre organizzazioni che supportano l'area alimentare e la salute.

Paese	Principali organizzazioni pubbliche	Altre organizzazioni che supportano l'area alimentare e la salute
Austria	Ministero federale della salute	Ministero federale della giustizia Ministero federale dell'agricoltura e delle foreste, dell'ambiente e delle risorse idriche Ministero federale del lavoro, degli affari sociali e della tutela dei consumatori Ministero federale dell'economia, della famiglia e della gioventù Ministero federale delle finanze Ministero federale della difesa e dello sport Ministero federale per l'Istruzione, la Scienza e la Cultura AGES Rappresentanti degli Stati federali Camera dei medici austriaca Camera dei farmacisti austriaca Camera federale austriaca del lavoro (AK) Federazione dei sindacati Consiglio degli anziani Istituto di Previdenza sociale Camera federale austriaca dell'economia (WKO) e le sue sotto-unità, come le corporazioni e il "Associazione delle industrie alimentari dell'Austria" Camere provinciali dell'agricoltura Camera economica federale austriaca Università di Scienze Applicate (Sanità pubblica e Dietologia) Università di Medicina - medicina nutrizionale e della salute pubblica Università principale di Vienna - Scienze nutrizionali Gesundheit Österreich GmbH Task Force per l'obesità Associazione per il Diabete, ÖGE Associazione per la Medicina Geriatrica e Gerontologia Associazione austriaca per la Pediatria e la Medicina dell'Adolescenza Associazione austriaca VÖLB (Associazione dell'alimentazione austriaca & Biotecnologi) membro dell' IUFoST
Bulgaria	Ministero	Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari

	della Salute	<p>Agenzia per la sicurezza alimentare Bulgara Centro nazionale per la salute pubblica e analisi Ministero dell'ambiente e delle risorse idriche Consiglio dei Ministri Ministero del Lavoro e degli affari sociali Associazione bulgara dell' Industria alimentare e delle bevande Centro nazionale di sanità pubblica e analisi Ispettorati regionali per la Tutela e il Controllo della sanità pubblica</p>
Finlandia	Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MMM)	<p>Autorità per la sicurezza alimentare Finlandese (Evira) appartenente al MMM Ministero degli Affari sociali e della Sanità Ministero del Lavoro e dell'Economia Istituto Nazionale Finlandese dell'Istruzione (FNBE). Istituto nazionale per la salute e il benessere Istituto finlandese per la Previdenza Sociale Associazione per il Cuore Finlandese Associazione per il Diabete Finlandese</p>
Francia	Ministero del Alimentazione, Agricoltura e Pesca	<p>Salute professionale e ambientale & Sicurezza (ANSES) Agenzia francese per la Tutela alimentare</p>
Ungheria	Ministero delle Risorse nazionali, Segreteria di Stato per l'Assistenza Sanitaria	<p>Ministero dello Sviluppo Rurale (MRD) e, l'Ufficio per la sicurezza alimentare ungherese che appartiene al MRD Ministero dell'Economia Nazionale L'Autorità ungherese per la tutela dei consumatori L'Associazione Nazionale per la tutela dei consumatori Sanità pubblica nazionale e Funzionario del Servizio Medico</p>
Germania	Istituto federale sulla valutazione dei rischi, BfR	<p>Ufficio federale di tutela dei consumatori e la sicurezza alimentare (BVL), sotto la giurisdizione del Ministero federale delle politiche alimentari, agricole e tutela dei consumatori (BMELV)</p>
Italia	Ministero della Salute	<p>Ministero della Salute - Dipartimento di Nutrizione, http://www.salute.gov.it/ Ministero dell'Istruzione e della Ricerca - http://www.salute.gov.it/ Ministero delle Politiche Agricole - http://www.politicheagricole.it/ INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) Ministero dell'Economia - http://www.salute.gov.it/ Amministrazioni Regionali Centro Nazionale per la Prevenzione e il Controllo delle Malattie (CCM) - http://www.ccm-network.it/</p>
Lituania	Ministero della Salute	<p>Istituto Nazionale di valutazione dei rischi veterinari e alimentari Istituto di alimentazione sotto Kaunas l'Università di Tecnologia Università Alexander Stulginskis Università di Scienze della Salute Lituana College di Kaunas College di Vilnius</p>

		Agenzia lituana di Regolamentazione del mercato alimentare e agricolo Istituto di Orticoltura
Romania	Ministero della Salute	Istituto Nazionale di Sanità Pubblica, sotto il Ministero della Salute (www.insp.gov.ro) Ministero dell'agricoltura e dello sviluppo rurale (MADR) (www.madr.ro) Ministero dell'Istruzione e della Ricerca (MEC) (www.edu.ro) Autorità Nazionale Sanitaria Veterinaria e Sicurezza alimentare (ANSVSA) (www.ansvsa.ro) Autorità nazionale per la tutela dei consumatori (ANPC) (www.anpc.gov.ro)
Slovenia	Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali	Ministero per l'Ambiente Istituto Sloveno per la standardizzazione Ministero per la Salute Istituto per la tutela della salute Istituto di Nutrizione Facoltà biotecnica Università della Ljubljana
Spagna	Ministero della Salute, delle Politiche Sociali e Parità	Agenzia spagnola della Sicurezza alimentare e Nutrizione (AESAN) Ministero dell'Ambiente, degli Affari rurali e marini Autorità Regionali di Sicurezza alimentare
Regno Unito	Il ministero britannico della Sanità (DoH)	Il Dipartimento degli Affari rurali e alimentari (Defra) Agenzia delle Norme Alimentari (FSA = Food Standards Agency)

Il Ministero della Salute è la principale organizzazione coinvolta nel processo di riformulazione alimentare in 6 paesi (AT, BG, ES, LT, IT e RO), il Ministero delle Politiche Agricole in 3 paesi (FI, FR, SI), il Ministero delle Risorse Nazionali (HU), l'Istituto federale per la valutazione del rischio (BFR) in Germania e Il Ministero della Salute britannico (DOH).

Altre sono le organizzazioni di sostegno ministeri, agenzie, istituti di ricerca pubblici e le ONG. In tutti i paesi le organizzazioni di sostegno sono il Ministero delle Politiche Agricole, il Ministero della salute e le Agenzie nazionali per la sicurezza alimentare. I Ministeri stanno collaborando con diversi enti pubblici, gruppi di lavoro, comitati e consigli per le politiche di sviluppo del settore (tabella 5).

Tabella 5. Mandati istituzionali

Paese	Mandato istituzionale sulla nutrizione/ gruppi di lavoro/comitati
Austria	Gruppo nazionale sulla nutrizione (NEK) - suddiviso in diversi gruppi di lavoro, ognuno dei quali lavora su argomenti specifici
Bulgaria	Ministero della Salute Dipartimento nazionale per la tutela della salute pubblica Ispettorati regionali per la protezione e il controllo della sanità pubblica
Finlandia	Consiglio Nazionale della Nutrizione, un gruppo di esperti del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Francia	Consiglio superiore della sanità pubblica (HCSP).
Ungheria	Istituto Nazionale d'Ungheria delle Scienze nutrizionali e alimentari
Germania	Associazione Tedesca dell' alimentazione Commissione del Senato sulla sicurezza alimentare - 11 membri scientifici e 5 ospiti permanenti
Italia	INRAN - è un ente pubblico di ricerca, sotto la supervisione del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali CCM – fa da collegamento tra il Ministero della Salute, da un lato, e i governi regionali, dall'altro per quanto riguarda la sorveglianza, la prevenzione e rispondere con prontezza alle emergenze Gruppi di lavoro: - sui carboidrati e le fibre nel 2005; - sui lipidi nel 2007; - sul sale nel 2010.
Lituania	Ministero della Salute Commissione standard presso il Ministero dell'Ambiente – Comitati Dipartimento del Ministero delle Politiche Agricole sulla qualità eccezionale
Romania	Ministero della Salute - Istituti di sanità pubblica
Slovenia	Istituto per la tutela della salute Istituto di nutrizione e Facoltà di biotecnologia dell'Università di Lubiana
Spagna	Agenzia sull'alimentazione e sulla sicurezza alimentare spagnola (AESAN)
Regno Unito	Comitato consultivo scientifico sulla Nutrizione Comitato dei consiglieri politici alimentari, istituito dal Defra

La normativa nel settore si riferisce ai composti alimentari dietetici (AT - TFA), rivolta alla salute degli alunni (BG, LT, RO e Spagna), per l'etichettatura SFS (FI) o la prevenzione dei rischi sulla salute (ES). Diversi paesi hanno menzionato che la loro legislazione alimentare non si rivolge direttamente alla riformulazione alimentare. La riformulazione degli alimenti è prevista solamente in Ungheria e dalla legislazione spagnola (tabella 6). La Romania introduce nella sua legislazione il concetto della riformulazione alimentare. Tutti i paesi sono a conoscenza del Regolamento europeo (CE) N. 1924/2006 in materia di rivendicazioni nutrizionali, che contiene un

paio di richieste nutrizionali e relative condizioni d'uso, che può essere considerato come un atto normativo, al fine di incoraggiare l'industria alimentare alla riformulazione degli alimenti.

Tabella 6. La legislazione in materia di SFS contenuti negli alimenti

Paese	La legislazione in materia di SFS contenuti negli alimenti
Austria	La legislazione alimentare austriaca non si rivolge direttamente alla riformulazione alimentare La BMGF 2009 si riferisce al TFA artificiale, acidi grassi insaturi con almeno 1 doppio legame nella disposizione dei trans (non più di 2g di TFA/100g grassi totali). La violazione di tale limite è permesso solo negli alimenti industriali composti da più elementi diversi, a condizione che il contenuto totale di grassi sia inferiore al 20% e che il contenuto di TFA non sia superiore a 4g/100g o che il contenuto totale di grassi risulti inferiore al 3% e il contenuto di TFA è massimo 10g/100g di grassi totali.
Bulgaria	Il Regolamento n. 37 (2009) del Ministero della Salute sui requisiti di una sana alimentazione per gli scolari con meno sale, zucchero e grassi nei buffet e nelle mense Il Regolamento n. 6 (2011) del Ministero della Salute su una sana alimentazione per bambini in età prescolare (da 3 a 7 anni)
Finlandia	Non esiste una definizione legale per la riformulazione del cibo o una legge specifica che la tratti. L' etichettatura del sale (più sale, meno sale) è disciplinata dalle indicazioni sull' etichettatura degli alimenti più consumati.
Francia	Legge sulla modernizzazione dell'agricoltura e della pesca, 2010
Ungheria	La Legge ungherese CIII. 2011. Sulla tassa prodotta per la salute pubblica riguarda in parte aspetti della riformulazione alimentare, perché spinge le aziende soggette ad imposizione fiscale a ridurre il sale, lo zucchero, ecc contenuti nei loro prodotti alimentari
Germania	Manca una definizione esatta per la riformulazione degli alimenti nella legislazione europea e tedesca (ad eccezione per la pubblicità) Ormai, i ministeri / dipartimenti (a livello centrale e locale) non sono coinvolti nella realizzazione, sviluppo e, applicazione di leggi, regolamenti e norme per la riformulazione degli alimenti
Italia	A livello nazionale non esiste una legislazione specifica sulla riformulazione dei prodotti alimentari. Le iniziative del settore produttivo agroalimentare italiano in termini di riduzione di zuccheri, grassi e sale sono su base volontaria.
Lituania	L' Ordinanza del Ministro della Salute n° V-964 emesso in data 11 novembre 2011 "La procedura dell' organizzazione dei pasti in fase di pre-scuola, scuole di istruzione generale e le organizzazioni dell'assistenza sociale per bambini
Romania	La legge n° 123 relativa ad una sana alimentazione nelle unità scolastiche, che tratta solo indirettamente la riformulazione degli alimenti, fissando dei massimali per i componenti alimentari. Gli alimenti che non sono raccomandati per la scuola e per i bambini in età prescolare sono definiti come: alimenti con elevato apporto di sostanze con effetti nocivi per la salute (come ad esempio, grassi, sale, zucchero,

	<p>additivi alimentari), rispetto ad altre sostanze benefiche (come, fibre, vitamine, minerali), 2008.</p> <p>La direttiva n. 1563/2008: Il Ministero della Salute ha stabilito l'elenco dei prodotti alimentari che i nutrizionisti non raccomandano per la scuola e per i bambini in età prescolare e i principi che sono alla base di un'alimentazione sana per i bambini e gli adolescenti. Questo comprende: prodotti alimentari con contenuto di zucchero superiore ai 15g di zuccheri/100 g di prodotto, prodotti alimentari con contenuto di grassi superiore a 20 g di grasso/100 g di prodotto e gli alimenti con contenuto di sale superiore a 1,5 g di sale/100 g di prodotto o di 0,6 g di sodio/100 g di prodotto.</p>
Slovenia	Solo il Regolamento europeo n° 1924/2006
Spagna	<p>La legge 14/1986, del 25 aprile 1986 per le misure speciali in materia di salute pubblica, all'articolo 18, istruisce le amministrazioni pubbliche, attraverso i suoi servizi sanitari e gli altri organismi competenti, per intraprendere il controllo delle malattie e la prevenzione dei rischi per la salute derivanti da prodotti alimentari, compreso il miglioramento della loro qualità nutrizionale.</p> <p>La Legge 7/2011, del 5 luglio 2011, sulla sicurezza alimentare e nutrizione stabilisce l'ulteriore sviluppo e l'attuazione della strategia NAOS come scopo specifico (articolo 36, 1a1.13), per la prima volta regola che le scuole non sono autorizzate a vendere cibo e bevande con un alto contenuto di grassi saturi, grassi insaturi, sale e zucchero (articolo 40, 1a1.14), e stabilisce che gli operatori hanno l'obbligo di stabilire le condizioni adeguate per ridurre al minimo la formazione degli acidi grassi insaturi nei generi alimentari e di essere a conoscenza dei suoi livelli, in modo che possano informare le autorità sanitarie, se richiesto a farlo (articolo 43, 1a1.15)</p> <p>Il regio decreto 496/2010 (1a1.12) modifica le norme di qualità per i prodotti di pasticceria, panetteria e pasta, per adeguarle ai regolamenti comunitari specifici, consentendo la sostituzione di certi ingredienti, come i grassi con oli e la rimozione di zucchero e sale</p>
Regno Unito	<p>Regolamento (CE) 178/2002</p> <p>Regolamenti alimentari generali (SI 2004/3279)</p> <p>Regolamenti alimentari generali (Irlanda settentrionale) (SI 2004/505).</p> <p>Atto sulla sicurezza alimentare 1990</p> <p>Ordinamento sulla Sicurezza alimentare (Irlanda settentrionale) 1991</p> <p>Atto 1972, Atto sulla tutela del consumatore 1987</p> <p>Regolamento europeo (CE) n° 1924/2006</p>

Esistono programmi, accordi tra pubblico e privato, strategie e studi sulla nutrizione, sulla quantità di assunzione di SFS da parte della popolazione o relativi alla riformulazione degli alimenti. Una sintesi è riportata nella tabella 7.

Tabella 7. Programmi, documenti, accordi

Paese	Programmi pubblici/ Accordi tra pubblici e privati/ Strategie/ Studi di monitoraggio nazionale/Documents nazionali sul tema Salus
1	2
Austria	<p>Il "Piano d'azione nazionale austriaco " è una cooperazione tra il Ministero federale della sanità e l'Agenzia austriaca per la salute e la sicurezza alimentare (AGES), 2011, aggiornato nel 2012, con gli obiettivi principali: ottimizzare la qualità dei grassi; ridurre l'assunzione di grassi; minore assunzione di TFA, una conseguente riduzione di zucchero e una minore assunzione di sale.</p>
Bulgaria	<p>Il piano d'azione sugli Alimenti e Nutrizione, 2005-2010 mira al miglioramento della salute della popolazione bulgara attraverso diete sane e a ridurre il rischio di malattie legate alla cattiva alimentazione; norme restrittive sulla disponibilità di specifici tipi di alimenti e bevande nelle scuole, ma queste norme non sono relative alla riformulazione alimentare.</p> <p>Il secondo "Piano d'azione nazionale per gli alimenti e la nutrizione 2012-2016" è stato sviluppato dando priorità alla riformulazione alimentare sulla riduzione di zucchero, sale e grassi saturi e insaturi.</p> <p>Le relazioni (2) e le raccomandazioni dei gruppi scientifici (2) definiscono la riformulazione alimentare come cambiamenti nella formulazione dei piatti per la riduzione del 15-20% sull'ammontare di sale aggiunto, di zuccheri e grassi aggiunti e l'aggiornamento di un libro di ricette</p>
Finlandia	<p>"Modello di piatto alimentare" sviluppato dal Consiglio sulla nutrizione nazionale offre ai consumatori semplici consigli su come realizzare un pasto raccomandato e nutriente.</p> <p>Le quantità e la qualità di grassi sono monitorati negli studi FINDIET / FINRISK nazionali, insieme con i livelli di sale e zucchero. Gli studi FINDIET nazionali vengono effettuati ogni cinque anni.</p>
Francia	<p>Il piano nazionale per l'alimentazione (PNA) stabilito all'interno della legge sulla modernizzazione dell'agricoltura, e con il PNNS (National Health and Nutrition Plan).</p> <p>Programma di nutrizione e salute (PNNS) e Piano sull'obesità '(PO).</p> <p>(PNNS) - è un programma di sanità pubblica, che offre una politica nutrizionale attraverso il duplice filtro della tradizione culturale del cibo francese Nel programma nazionale di nutrizione e salute, le priorità più importanti del nostro soggetto sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aumentare il consumo di frutta e verdura (almeno il 25%) - Ridurre l'apporto medio di assunzione dei lipidi totali meno del 35% delle riserve di energia giornaliera, con una diminuzione del 25% del consumo di grassi saturi. - Aumentare il consumo di carboidrati in modo che essi contribuiscono a più del 50% dell'apporto energetico giornaliero attraverso la promozione di alimenti a base di amido, riducendo il consumo di zuccheri semplici del 25%, e aumentando del 50% il consumo di fibre. <p>Il Piano di obesità (PO) integra il PNNS organizzando screening, avendo cura dei pazienti, nonché conducendo importanti programmi di ricerca.</p> <p>Programma di nutrizione e salute 2 (PNNS 2) - Gruppo di lavoro gestito dal DGAL</p>

	<p>(Direzione Generale per l'alimentazione): "Come intervenire sulla qualità edonica dei prodotti alimentari per promuovere un'assunzione di cibo equilibrata e diversificata</p> <p>L'Osservatorio sulla qualità alimentare(OQALI) è stata la creazione di ministeri responsabili dell'alimentazione, la salute e l'economia in collaborazione con professionisti del settore alimentare. La missione principale è quella di seguire l'evoluzione dell'offerta alimentare (sia sui parametri nutrizionali che economici), febbraio 2008</p>
Ungheria	<p>Il Piano di attività della politica alimentare nazionale ungherese si occupa di: rendere più sana la ristorazione pubblica, migliorando la scelta dei cibi più sani nella scuola, continuando i programmi di latte nelle scuole, elaborando la riformulazione dei prodotti alimentari, migliorando le informazioni dei consumatori e proseguendo i programmi SALE STOP.</p> <p>Documento Codex Alimentarius Hungaricus</p>
Germania	<p>Il Rapporto sulla Nutrizione pubblicato ogni 4 anni dal DGE per conto del Ministero federale per la tutela dei consumatori, dell'alimentazione e, dell'agricoltura (BMVEL) fornisce gli ultimi dati statistici della situazione alimentare e dei problemi nutrizionali attuali in Germania. Insieme con le Società austriache e svizzere per l'alimentazione il DGE definisce i valori di riferimento DA-CH per l'assunzione di sostanze nutritive sui quali sono pianificati le diete, per soddisfare le esigenze nutrizionali, con l'assunzione di cibo. I valori di riferimento DA-CH costituiscono la base per le regole alimentari e i regolamenti per l'industria alimentare e il controllo degli alimenti.</p> <p>"Testimonianze basate sulle Linee guida per la prevenzione primaria delle malattie legate all'alimentazione", pubblicate dalla DGE mostra l'influenza dei fattori nutrizionali (come il grasso o i carboidrati) sul rischio di malattie</p>
Italia	<p>Notizia sul sito del Ministero della salute: Abuso di sale, obesità e ipertensione. Meno sale, più salute: stiamo raggiungendo l'obiettivo?"</p> <p>Il Capitolo intitolato "La riformulazione alimentare", pubblicato nella Serie Woodhead Publishing in Scienza degli alimenti, tecnologia e nutrizione dal Woodhead Publishing editore, Cambridge, Regno Unito.</p> <p>Convenzioni d'intesa per la riformulazione degli alimenti sono stati sottoscritti tra il Ministero della Salute, e professionisti e associazioni dei consumatori e produttori di generi alimentari. Un chiaro esempio di questi accordi sono quelli per la riduzione della quantità di sale nel pane di produzione industriale e nel settore industriale della pasta fresca.</p> <p>Gli Accordi volontari 2009 sono stati firmati tra il Ministero della Salute e le Associazioni nazionale dei panettieri (produzione di pane: il 90% panifici e il 10% l'industria alimentare) - per definire una strategia per la riduzione di sale attraverso gli sforzi dei panettieri nel riformulare i prodotti (riduzione del sale pari al 10% entro il 2011 in alcune varietà di pane prodotto dai principali marchi partner); campagna di informazione pubblica; stampa del logo "Guadagnare salute" sulla confezione del prodotto con meno sale per sensibilizzare l'opinione pubblica.</p> <p>Piano Sanitario Nazionale - 2005; Piani Sanitari Regionali.</p> <p>Piano Prevezione Nazionale 2005-2007</p> <p>"Guadagnare Salute" Programma, 2007 - rendere facili le scelte salutari e la</p>

	<p>prevenzione e cambiamento dei comportamenti non salutari</p> <p>Piattaforma nazionale sulla dieta, attività fisica e tabagismo, 2007, Ministero della Salute</p> <p>Dal 2010, il programma "Guadagnare salute" ha un nuovo obiettivo: ampliare il numero di alimenti a cui ridurre il livello di sale.</p> <p>Il panel Stato-Regioni: due relazioni che contengono le linee guida rivolte ai ristoratori e alle loro organizzazioni per quanto riguarda la preparazione dei cibi, rispettivamente, nelle scuole e negli ospedali pubblici nelle quali sono riportati le raccomandazioni circa la riduzione del contenuto di grassi e sali.</p> <p>La Regione Sardegna ha impiegato notevoli sforzi per raggiungere l'obiettivo comunitario di riduzione del sale pari al 16% in 4 anni con il lancio nel 2008 di una campagna che coinvolge la distribuzione di un opuscolo illustrato su come ridurre il consumo di sale in tutte le case della regione, che è stato pubblicato insieme alla regolare bolletta della luce.</p> <p>Nel 2008, il Centro nazionale per la prevenzione e controllo delle malattie (CCM) ha finanziato il progetto "Frutta Snack", un progetto pilota volto a promuovere nelle scuole e negli ambienti di lavoro un maggiore apporto di frutta e verdura al giorno attraverso un approccio di cooperazione tra i diversi attori (autorità, governi nazionali e locali, l'industria, le associazioni professionali, associazioni di consumatori, ecc.). Il progetto programmato su iniziative pilota, come l'installazione di distributori automatici per la frutta e verdura fresca e iniziative di formazione rivolte ai docenti, studenti e famiglie. Le regioni italiane più coinvolte e attive nel progetto sono Toscana, Marche, Sicilia, Campania, Puglia, Emilia-Romagna e Lazio.</p> <p>Un recente (2011) studio della INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) mostra che la composizione di 29 salumi italiani DOP e IGP è stata migliorata (dal punto di vista della salute e dal valore nutrizionale) dal 1993, con una significativa riduzione del contenuto di sale e di acidi grassi saturi, soprattutto grazie a una maggiore qualità dei metodi di produzione.</p>
<p>Lituania</p>	<p>Salute-amica sistema di etichettatura dei prodotti alimentari "Keyhole" simbolo ampiamente utilizzato nei paesi nordici.</p>
<p>Romania</p>	<p>Programmi di sanità nazionali, 2006</p> <p>Il Ministero della Salute ha firmato un Accordo di riduzione del sale con la più grande associazione industriale alimentare rumena - ROMALIMENTA, 2010 - menzionando, letteralmente, il termine di riformulazione alimentare, e citando la Strategia per l'Europa relativa alle questioni sull'alimentazione, il sovrappeso e l'obesità, adottata nel maggio 2007, e il Quadro europeo sulla Riduzione del sale.</p> <p>L'obiettivo di questo Protocollo consiste nello sviluppo di una strategia per ridurre il consumo di sale al fine di migliorare la salute della popolazione. La strategia si riferisce all'elaborazione di un piano d'azione, costituito da 3 componenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - valutazione dello stato attuale del consumo medio giornaliero di sodio, espresso in sale; - l'educazione e informazione dei consumatori, al fine di essere consapevoli dei rischi per la salute causati dal consumo di sale eccessivo e per ridurre l'assunzione di sale; - riformulazione delle ricette alimentari per ridurre il contenuto di sodio. <p>Nel gennaio 2012 è stato proposto che questo protocollo possa essere esteso alla</p>

	<p>riduzione del contenuto di grassi e zuccheri.</p> <p>Una norma tecnica per l'attuazione del Programma Sanitario Nazionale per gli anni 2011 e 2012 introduce il concetto di riformulazione alimentare nella legislazione rumena.</p> <p>Gennaio 2011, è stato pubblicato il programma di monitoraggio nazionale dei fattori determinanti la vita e l'ambiente di lavoro. La Parte B di questo programma si riferisce alle azioni svolte dall'Istituto nazionale per la salute pubblica per quanto riguarda la tutela della salute e la prevenzione delle malattie associate ai fattori di rischio alimentare. L'azione implica lo sviluppo di metodologie per la sorveglianza sanitaria nazionale in relazione agli alimenti, la valutazione circa il contenuto di sale negli alimenti e il consumo di sale in Romania, al fine di riformulare il cibo e correggere le abitudini alimentari. Tra i risultati di questo programma nazionale, quelli ottenuti nella Contea di Valcea erano già pubblicati on-line con il titolo: "La valutazione del contenuto di sale nel cibo e del consumo di sale, in vista della riformulazione degli alimenti e delle corrette abitudini alimentari dei cittadini", nel febbraio 2011</p> <p>http://www.prefecturavalcea.ro/documents//article/420/plan_actiuni_2011_final.doc</p> <p>Ministero della Salute e Ministero dell'Istruzione e della Ricerca: l'attuazione del progetto "lo vivo sano, sin troppo", con l'obiettivo principale: educazione e informazioni dei bambini e delle loro famiglie ad adottare uno stile di vita sano, basato su un'alimentazione adeguata e l'attività fisica, al fine di avere un adeguato sviluppo mentale del bambino all'interno della famiglia, a scuola e anche nella società.</p> <p>Il programma di cooperazione della Norvegia per la crescita economica e lo sviluppo sostenibile in Romania tra il 2009 e il 2011. Il Ministero della Salute, dell'Istituto Nazionale per la salute pubblica, è stato coinvolto nel progetto: "Aumentare l'accesso ai servizi in materia di prevenzione sanitaria per i bambini rumeni e gli adolescenti. Promuovere il cibo sano e l'attività fisica nei bambini e negli adolescenti in Romania". L'obiettivo generale del progetto è stato l'aumento della percentuale di bambini e adolescenti che adottano uno stile di vita sano (alimentazione sana e attività fisica), il monitoraggio a lungo termine della diminuzione di mortalità e morbilità per le malattie croniche non trasmissibili (malattie cardiovascolari, tumori, diabete ecc).</p> <p>Tra il 2009 e il 2011, l'Istituto Nazionale di Sanità Pubblica ha realizzato uno studio relativo al consumo di sale della popolazione in diverse regioni della Romania. I risultati di questi studi indicano il valore del consumo di sale medio pro-capite nelle quattro principali aree geografiche (Transilvania, Muntenia, Moldavia, Dobrogea) essendo 11,25 g (2010) e 11,18 g (2011), con il più alto valore per gli uomini rispetto alle donne.</p>
<p>Spagna</p>	<p>Strategia per l'alimentazione, l'attività fisica e la prevenzione dell'obesità (strategia NAOS)</p> <p>L'ultimo è AESAN il "Piano di riduzione del consumo di sale" si propone la riduzione pari al 20% del consumo di sale tra gli spagnoli in un periodo di 4 anni, dal 2010 al 2014.</p> <p>Accordi</p> <p>1. Tra il Ministero della salute e della protezione dei consumatori spagnoli</p>

tramite l'AESAN (Agenzia Spagnola per la Sicurezza Alimentare) e: **la Federazione Industrie Alimentari e Bevande (FIAB), la Confederazione spagnola delle Organizzazioni dei Panettieri (CEOPAN), la Federazione spagnola degli Albergatori e Ristoratori (FEHR), l'Associazione spagnola delle grandi Aziende di distribuzione (ANGED), e l'Associazione spagnola dei Distributori, Negozi e Supermercati self-service (ASEDAS)**, con l'obiettivo di riduzione progressiva della quantità di sale utilizzata nella fabbricazione del pane comune, la promozione della riduzione di sodio, grassi (in particolare grassi saturi e grassi insaturi) e il contenuto di zucchero nei prodotti e la promozione del lancio delle gamme di prodotti riformulati, nel 2005.

2. Tra **AESAN and FIAB** rinnovato nel 2010.

3. Tra **AESAN and FEN (Fondazione spagnola per la nutrizione)** nel 2011, per elaborare un "Libro bianco sull'alimentazione in Spagna".

4. Tra **AESAN, Accor Services (oggi Edenred), e la Fondazione Dieta Mediterranea** nel 2008, per la creazione di un programma per diffondere l'importanza di una dieta salutare nel settore alberghiero (**Programma Gustino**).

5. Codice in materia di pubblicità alimentare destinata ai bambini (codice PAO), istituito nel 2005.

Studi

1. Nel 2007 e nel 2008, il Centro Alimentare nazionale (CNA, Centro Nacional de Alimentación) ha analizzato i campioni di varie categorie di alimenti per determinare il contenuto totale di lipidi, acidi grassi trans, zuccheri e proteine, **in relazione con le politiche di riformulazione incoraggiate da NAOS**.
2. Uno studio sponsorizzato da AESAN ha determinato la composizione del grasso di 99 prodotti alimentari elaborati e ad alta energia commercializzati in Spagna, molto consumati specialmente tra i bambini.
3. Studi commissionati dall' AESAN all'Università Complutense di Madrid e l'Organizzazione dei Consumatori e degli Utenti (OCU) hanno valutato il consumo di sale in Spagna e il contenuto di sale di 1.200 alimenti **come parte del piano di riduzione del consumo di sale** per il periodo 2010-2014.
4. **Studio ALADINO** (dieta, attività fisica e sviluppo dell'obesità infantile) intervistati 8.000 bambini spagnoli durante l'anno accademico 2010-2011 per stimare la prevalenza di obesità infantile in Spagna.
5. Studi **per valutare i livelli di sale nel pane comune** durante tutto il periodo di riduzione progressiva (2005-2008) concordata con i produttori, l'ultima dei quali ha indicato che la riduzione prevista è stata realizzata con successo entro la fine del 2008.
6. Studio ENRICA (**Studio di nutrizione e salute cardiovascolare in Spagna**), i cui risultati sono stati presentati nel mese di luglio 2011.
7. **Indagine nazionale sul consumo alimentare** in Spagna (sviluppato in collaborazione con la Fondazione di Bamberg), i cui risultati sono stati presentati nel marzo 2011.
8. Nel mese di settembre 2011, il Comitato Scientifico AESAN riferito specificamente ai *Criteria per incoraggiare la riduzione dei livelli di determinate sostanze nutritive negli alimenti trasformati, la cui riduzione riveste un interesse per la salute pubblica*.

	<p>9. FESNAD pubblicato nel 2010 un aggiornamento sui consumi dietetici di riferimento per la popolazione spagnola.</p> <p>10. FEN ha sviluppato in Spagna uno studio diretto sul consumo di alimenti nutrienti e arricchiti.</p> <p>Altri</p> <p>Red BEDCA, una rete di centri di ricerca pubblici, amministrazioni e istituzioni private che ha sviluppato e mantiene la base dei dati spagnola sulla composizione alimentare (che è di libero accesso). BEDCA è nata con il finanziamento e il coordinamento del Ministero della politica sanitaria e sociale tramite AESAN.</p> <p>Il Consiglio interterritoriale del sistema sanitario spagnolo ha approvato il 21 luglio 2010 un "Documento di Consenso per l'alimentazione nei centri educativi", che è uno strumento di riferimento per la gestione del servizio di refezione scolastica, mense e distributori automatici, garantendo opzioni sane. Include criteri nutrizionali per alimenti e bevande che possono essere venduti, compresi i livelli massimi consentiti di energia, grassi totali, grassi saturi, grassi trans, zuccheri e sale.</p> <p>Gli annuali premi NAOS, che includono un premio specifico per l'imprenditoria, concessi a iniziative sviluppate dalle aziende alimentari per apportare miglioramenti nei loro prodotti, le informazioni.</p>
<p>Regno Unito</p>	<p>Studi</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Affrontare l'Obesità, le scelte future, 2007 pubblicato dall'Ufficio del governo per il team Arte della Previdenza (Science's Foresight) - esaminando la complessità del problema dell'obesità e revisionando le tendenze future e le possibili soluzioni. 2. 2008 DoH e DCSF (Dipartimento di Bambini, le Scuole e le Famiglie) ha pubblicato congiuntamente Healthy Weight, Healthy Lives (Peso sano, Vita sana): una strategia incrociata di Governo per l'Inghilterra 3. Ufficio di Gabinetto sulle questioni alimentari, in relazione nel 2008 4. La strategia alimentare del governo - Alimentazione 2030 - prevede un sistema alimentare sostenibile e sicuro, che collega il sociale, l'ambiente, la salute e i fattori economici. 5. 'Recipe for Success' (Ricetta per il successo) una politica sui drink e l'alimentazione nazionale della Scozia è stata pubblicata nel Giugno del 2009

Ogni paese ha almeno un piano o un programma relativo agli alimenti / nutrizione e salute. Sei piani / programmi nazionali si riferiscono al livello di SFS negli alimenti o la quantità di assunzione di SFS della popolazione:

- Piano d'azione nazionale austriaco sulla Nutrizione;
- Piano d'azione nazionale per gli alimenti e la nutrizione 2012-2016, Bulgaria;
- Programma SALE STOP, Ungheria;
- Programma Guadagnare salute, Italia;

- Programma di Monitoraggio Nazionale dei fattori determinanti della vita e dell'ambiente di lavoro, Romania
- Piano di riduzione del consumo di sale, Spagna.

Sulla riduzione del contenuto di SFS negli alimenti e nella dieta quotidiana sono stati pubblicati, 4 rapporti (BG e IT) e 5 studi (FI, RO e ES). In Sardegna è stata fatta una campagna per le informazioni e l'educazione delle persone sulla riduzione del consumo di sale. I risultati della campagna sono stati: oltre il 20% delle zone rurali e oltre il 29% della popolazione urbana hanno ridotto il loro consumo di sale ed è stato riferito che c'è stato un calo della pressione arteriosa media in Sardegna in tre anni.

Sono stati firmati 10 accordi con le associazioni industriali solo in 4 Paesi: 3 in Italia, 1 in Austria, 1 in Romania e 5 in Spagna.

Gli accordi sono stati firmati tra i ministeri e le diverse associazioni, come:

- Le associazioni dei consumatori e dei professionisti (IT);
- Produttori di generi alimentari (IT);
- Associazioni Nazionali dei panettieri (IT);
- Le associazioni nazionali di industrie alimentari, catene di ristoranti, grandi catene di distribuzione e supermercati (ES);
- Corporazione federale del settore alimentare austriaco
- ROMALIMENTA (RO)
- FIAB (ES)
- Fondazione spagnola per l'alimentazione (ES)
- Accor Services (ES)
- Fondazione Dieta Mediterranea (ES)

o tra le ONG: Federazione spagnola delle industrie alimentari e drink (FIAB), la Confederazione spagnola delle Organizzazioni dei Panettieri (CEOPAN), la Federazione spagnola degli Albergatori e Ristoratori (FEHR), l'Associazione spagnola grandi catene di distribuzione (ANGED), e l'associazione spagnola dei distributori, Supermercati e Negozi self-service (ASEDAS).

Non vi è alcun programma di ricerca nella riformulazione alimentare in tutti i paesi partecipanti, come si può vedere nella tabella 8.

Tabella 8. Organismi di finanziamento nazionali del settore alimentare e progetti di finanziamento esistenti

Paese	Organismi di finanziamento nazionali	Progetti di finanziamento
Austria	<p>Ministero federale dei trasporti, dell'innovazione e della tecnologia (BMVIT)</p> <p>Ministero federale della Scienza e della Ricerca (BMWFW)</p> <p>Fondo austriaco per la scienza (FWF) – per la ricerca di base</p> <p>Agenzia per la promozione della ricerca austriaca (FFG) ricerca applicata industriale</p> <p>Servizio di economia dell’Austria (AWS) – programmi specifici di promozione degli investimenti e servizi per le aziende</p>	<p>Programma di ricerca e sviluppo presso il Ministero della Salute 2006 - 2010 (PFEIL10) - intrapreso dal Ministero federale dell'agricoltura, delle foreste, dell'ambiente e delle risorse idriche (BMLFUW)</p> <p>LISA Scienze della Vita austriaca – lanci di alta tecnologia e ricerca industriale</p> <p>Non esiste nessun programma di ricerca coordinato o una strategia di ricerca nazionale sulla riformulazione alimentare</p>
Bulgaria	<p>Ministero della Pubblica Istruzione</p> <p>Ministero dell'Ambiente e delle risorse idriche</p>	<p>UNICEF iniziativa per valutare il consumo di cibo, lo stato di nutrizione dei bambini fino a 5 anni di età, la valutazione dell'anemia dei bambini e le loro madri.</p> <p>IPA Programma di cooperazione transfrontaliera</p> <p>Programma finanziato dal Università di Medicina-Sofia</p> <p>Programma finanziato dal Ministero della Pubblica Istruzione e del Ministero dell'ambiente e delle risorse idriche</p>
Finlandia	<p>Il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali</p> <p>Accademia della Finlandia Tekes - l'agenzia di finanziamento finlandese per la tecnologia e l'innovazione</p>	<p>Rispondendo al programma di ricerca delle sfide di sanità pubblica (SALVE), condotto dall'Accademia della Finlandia con l'obiettivo globale di fornire le conoscenze applicabili per rispondere alle questioni fondamentali attuali e future della sanità pubblica. Invece di applicare un approccio centrato sulla malattia, il programma pone l'accento su un intervento precoce prima della comparsa dei pericoli di malattie. Ci sono quattro aree tematiche: salute, tutela e promozione della salute, fattori promotori della salute; approcci in direzione della vita e periodi critici della vita, le disuguaglianze sanitarie e raggruppamento dei problemi di salute; Previsione della salute futura.</p> <p>www.aka.fi/en-GB/A/Research-</p>

		programmes/Ongoing/SALVE/ Centro nordico di Eccellenza (NCoE) Programma per l'alimentazione, nutrizione e salute , con l'obiettivo principale di creare la forza nordica promuovendo l'eccellenza scientifica e l'incremento della cooperazione di ricerca nordica e la mobilità dei ricercatori . Il beneficio per la salute pubblica è una priorità per questo programma NCoE, al fine di rafforzare la base di conoscenze per le raccomandazioni alimentari pubbliche e contribuire allo sviluppo di prodotti innovativi nell'ambito delle industrie alimentari nordiche. www.nordforsk.org/en/programs/programmer/tncoe-programmet-om-mat-ernaering-og-helse
Francia	Agenzia di ricerca nazionale	Partnership Nazionale per lo Sviluppo dell'Industria alimentare (PNDIAA). Programma ALIA (Alimentazione e industrie alimentari), OSEO - innovazione - più dedicato alle imprese Credito d'imposta per la ricerca (CIR) - dedicato alle aziende FUI - Fondo governativo
Germania	Pubblico: Fondazione di ricerca tedesca (Deutsche Forschungsgemeinschaft, DFG), die Leibniz Società e la Società Max-Planck- Ministero tedesco dell'Istruzione e della Scienza Fondazioni di ricerca: Volkswagen-Stiftung, Mildred-Scheel-Stiftung, Fritz Thyssen Stiftung Alleanza di Ricerca Industriale (AiF) Associazione di ricerca dell'industria alimentare tedesca (FEI)	Non vi è alcun finanziamento specifico di ricerca sulla riformulazione degli alimenti. Tre assi tematici: il benessere e il buon invecchiamento della popolazione, un'economia più dinamica per le produzioni alimentari; una società equilibrata e uno sviluppo durevole delle produzioni alimentari. Nell'ambito della riformulazione alimentare sono stati finanziati due progetti: "La ricezione del grasso e la regolazione della sazietà - un approccio per lo sviluppo di alimenti a basso contenuto di grassi" e "Ridurre l'apporto di sale nelle ricette del pane senza alterare le caratteristiche di cottura e la qualità sensoriale.

<p>Italia</p>	<p>Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (MIPAAF) Ministero della Salute Ministero dell'Istruzione e della Ricerca Regioni e Province (a livello locale)</p>	<p>MINISAL-GIRCSI: Le buone pratiche sulla nutrizione: la valutazione del contenuto di sodio, potassio nella dieta italiana "è stato finanziato nel 2008 "Cibo, cultura e identità", finanziato dal Ministero dell'istruzione e della ricerca concentrandosi su uno studio di sociologia della trasformazione dei processi di costruzione dell'identità individuale e comunitaria, che sono mediati dal cibo e dalle pratiche alimentari nel contesto della società italiana contemporanea. Uno degli obiettivi della ricerca è quello di definire come il processo di riformulazione del cibo e delle pratiche alimentari riflette sulla produzione di cibo, sull'introduzione di processi e di strumenti tecnologici innovativi, e degli atteggiamenti dei gruppi sociali dei produttori di generi alimentari.</p>
<p>Lituania</p>	<p>Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Innovazione e Agenzia Tecnologica</p>	<p>-</p>
<p>Romania</p>	<p>Ministero dell'agricoltura e dello sviluppo rurale Ministero dell'Istruzione e della Ricerca Autorità nazionale per la ricerca scientifica Agenzia esecutiva per l'istruzione superiore, la ricerca Finanziamenti allo sviluppo e all'innovazione</p>	<p>Nessun programma di ricerca specifico nella riformulazione alimentare Programma di ricerca settoriale coordinato dal Ministero dell'agricoltura e dello sviluppo rurale Il Piano Nazionale di Ricerca, Sviluppo e Innovazione (2007-2013) gestito dall'Agenzia esecutiva per l'istruzione superiore, Finanziamenti di Ricerca Sviluppo e Innovazione - Partnership nel Priority Domains (Settori Prioritari) è un programma che contiene, tra le 9 aree di ricerca, due aree di ricerca agroalimentari strategicamente prioritarie: Agricoltura, sicurezza alimentare e difesa e le Biotecnologie.</p>
<p>Slovenia</p>	<p>Ministero dell'Agricoltura e dell'ambiente Ministero della Scienza e della Tecnologia</p>	<p>-</p>
<p>Spagna</p>	<p>Ministero spagnolo della Sanità, Politiche Sociali e Uguaglianza Agenzia sulla Nutrizione e la sicurezza alimentare (AESAN)</p>	<p>Il Piano Nazionale di R&S&I 2008-11: Programma Nazionale per progetti di ricerca fondamentali; - Progetti di ricerca fondamentali per le risorse agricole e le tecnologie in collaborazione con le regioni autonome, e delle azioni complementari - è compreso l'ottenimento e la produzione di prodotti agricoli sicuri, sani e di qualità - Progetti di ricerca fondamentali non guidati - "Agricoltura" e "Scienze e Tecnologie alimentari";</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - Programma Nazionale per progetti di ricerca applicata; - Ricerca industriale applicata; - Programma nazionale per i progetti di sviluppo sperimentali; - Progetti sperimentali di sviluppo industriale - Programma nazionale per i progetti innovativi; - INNOCREDIT dedicato alle aziende. <p>Il Programma CENIT, un'iniziativa di R & S & I del Programma di Ricerca Nazionale , approvato dal governo nel 2005. Questo programma costituisce un piano di finanziamento interessante per la riformulazione alimentare per come si è dedicato alla ricerca industriale, stimolando la collaborazione in attività di R & S & I tra imprese, università, organismi pubblici e centri di ricerca e altre organizzazioni, rafforzando la cooperazione pubblica e privata nella R & S & I.</p>
Regno Unito	<p>BBSRC Technology Strategy Board (TSB) è l'agenzia nazionale per l'innovazione del Regno Unito DRINC (Diet and Health Research Industry Club) - – è un'articolazione del consiglio della ricerca industriale della Scottish Enterprise</p>	<p>Innovazione di sicurezza alimentare in Scozia fondata dal Scottish Enterprise DRINC (Diet and Health Research Industry Club) - un'articolazione del consiglio dei fondi della ricerca industriale istituito dal Consiglio della ricerca per le Scienze Biologiche e la Biotecnologia (BBSRC=Biotechnology and Biological Sciences Research Council) per sostenere la ricerca nella nutrizione e per aiutare l'industria alimentare a sviluppare prodotti che garantiscono elevati benefici per la salute dei consumatori, 2007 TSB ha pubblicato un invito a presentare progetti di ricerca nell'ambito dell' Alimentazione e del Miglioramento della Vita e programmi di studio collaborativi per la Ricerca e lo Sviluppo che si focalizzino su cibi 'sani' e 'sicuri'.</p>

In considerazione delle raccomandazioni sulla riduzione dei contenuti di SFS negli alimenti o nella dieta quotidiana ci sono diversi pareri, tenendo conto del livello effettivo del contenuto di questi ingredienti nei prodotti alimentari.

Il Ministero federale austriaco per la Salute sostenuto dalla Corporazione federale del settore alimentare austriaca e gruppi di esperti scientifici in Bulgaria consigliano una riduzione graduale (15% in totale) di sale nel pane e prodotti da forno fino al 2015.



Gli esperti italiani ritengono che una riduzione pari al 10% del contenuto di sale di articoli come il pane e la minestra non viene rilevato dai consumatori e, quindi, non influenza le loro scelte.

La rete europea per la riduzione del sale negli alimenti e l'iniziativa europea per la riduzione del consumo energetico, zucchero e grassi negli alimenti promossi dall'OMS e CE: la strategia europea e il piano di lavoro 2008-2010 per la riduzione del consumo di sodio nella dieta (fonte BG) ha menzionato che la riduzione dell'assunzione di sale è stata identificata (4% annuo) per gli alimenti prioritari che sono le principali fonti di sale nella dieta, come pane e prodotti da forno, latticini, prodotti a base di carne, cibi pronti. D'altra parte AESAN

Il Comitato scientifico in Spagna raccomanda una riduzione almeno del 30% per il contenuto di grassi saturi e zuccheri e almeno del 25% del contenuto di sale in tutti gli alimenti, in generale, non solo di quelli che più contribuiscono al consumo di sale, con un duplice obiettivo : abituarsi a cibo meno salato, ed evitare la stigmatizzazione di qualsiasi prodotto alimentare (ES).

La CEOPAN (ES) impegnata a ridurre gradualmente la percentuale di sale utilizzato nella produzione di pane comune iniziando da 22 grammi di sale per chilo di farina per arrivare a 18 grammi, ma i risultati finali hanno superato quest' obiettivo ed è stato ridotto a 16,3 grammi di sale per ogni chilo di farina.

L'Agenzia francese per la sicurezza alimentare consiglia di ridurre del 20% il consumo di sale in 5 anni, cioè da 6 a 8 g ,in media, al giorno riducendo il consumo di carboidrati semplici del 25%.

Una composizione di 29 salumi italiani DOP e IGP è stata migliorata (dal punto di vista della salute e dal valore nutrizionale) dal 1993, con una significativa riduzione del contenuto di sale e degli acidi grassi saturi, principalmente attraverso il miglioramento del processo tecnologico.

Si sono fatti anche diversi studi riguardanti la quantità giornaliera di assunzione di sale da parte della popolazione. Tutti gli studi hanno dimostrato che la media del consumo di sale era di oltre 8,5 g / giorno. Ad esempio, i risultati degli studi presentati sono stati: 11.2g di sale / giorno negli uomini italiani e 8.7g di sale / giorno nelle donne italiane, 11.18g di sale negli uomini rumeni e una quantità

leggermente inferiore nelle donne e una media di 9,7 g di sale / giorno nella popolazione spagnola.

Paese	Le ONG attive sulle questioni relative alla salute	Linee Guida e promozione sulla salute delle ONG
Austria	VKI(Verein für Konsumenteninformation) associazione di consumatori ONG = relativa a problemi di salute ☒ Aktion Leben Österreich – AMREF AUSTRIA – Ärzte ohne Grenzen – Caritas Socilialis – CliniClowns – DEBRA Austria – FGM Hilfe – Frauengesundheitszentrum FEM – Gesellschaft für MucoPolySacharidosen – Herzkinder Österreichs – Hilfe für das Kinderherz – Tirol und Vorarlberg – Hospiz Österreich – Hospiz Bewegung Salzburg – Kinderherz Österreich – Kontrakrebs – Laafi – Initiative für Entwicklung – Landesverband Hospiz NÖ – Lichblicke – Demenzhilfe Tirol – Männergesundheitszentrum – Multiple Sklerosegesellschaft Wien – ÖGAST – OMEGA – Österreichische Kinderkrebshilfe – ÖZIV – Österreichischer Zivil-Invalidenverband Burgenland – Pro mente Wien – Selbsthilfe Kärnten – St. Anna Kinderkrebsforschung – Sterntalerhof – STRUKTUR – Verein zur Schaffung von Wohnraum für alkoholranke Menschen – TRIK – Therapeutisches Reiten Kärnten Verein e.motion – Equotherapie	L'Associazione dei consumatori non ha pubblicizzato le linee guida o raccomandazioni per quanto riguarda la riformulazione degli alimenti in termini di riduzione di sale, grassi, acidi grassi insaturi o zucchero Nessuna di queste 30 organizzazioni ha affrontato la riformulazione alimentare e, quindi, non hanno pubblicato nulla sulla riduzione di sale, grassi, acidi grassi trans e zucchero.
Bulgaria	Associazione nazionale bulgara consumatori attivi	L'Associazione nazionale bulgara consumatori attivi prende l'iniziativa nella realizzazione di buone abitudini negli

		<p>allievi e la Bulgaria insiste a seguire l'esempio dell'Europa di vietare la pubblicità di alimenti per l'infanzia ad alto contenuto di sale, zucchero e grassi.</p> <p>2 libri, 5 articoli, 1 capitolo di un libro, opuscolo, bollettino, collezione:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lista delle indicazioni nutrizionali e sulla salute nelle etichette alimentari che approvano o respingono; - Scegliere alimenti secondo la quantità di sodio giornaliera consigliabile ; - Infondere buone abitudini alimentari negli allievi; - La Bulgaria per limitare drasticamente l'uso di grassi insaturi negli alimenti; <p>Vietare la pubblicità di alimenti per l'infanzia ad alto contenuto di sale, zucchero e grassi. Sarebbe utile per i genitori prodotti con indicazioni semplici per gli zuccheri, sale e grassi, come alto / medio / basso.</p>
<p>Finlandia</p>	<p>Associazione finlandese del Diabete Associazione del Cuore – 79000 membri Associazione dei consumatori della Finlandia Duodecim Compagnia medica finlandese Associazione finlandese nutrizionisti clinici e di sanità pubblica Compagnia finlandese della scienza alimentare Organizzazione finlandese di informazione per il consumatore sul consumo alimentare dei latticini Il Consiglio sul consumo alimentare dei latticini finlandese Compagnia informativa finlandese sul pane Compagnia finlandese dei prodotti di orticoltura Organizzazione informativa sulla margarina Organizzazione informativa sugli alimenti</p>	<p>Linee guida alimentari per una sana alimentazione pubblicati dall'Associazione del Cuore finlandese; L'Associazione del Diabete finlandese e l'Associazione del Cuore finlandese usano un Modello di piatto alimentare e un modello di triangolo alimentare per sostenere i consumatori in una sana alimentazione.</p> <p>“Heart label” (Etichetta di Cuore) o “A Better Choice” (Una migliore scelta) etichetta (Sydänmerkki, Parempi valinta-merkki) creata dalla Associazione del Cuore finlandese (Suomen Sydänliitto).</p> <div data-bbox="1069 1680 1212 1814" style="text-align: center;">  </div>

Francia	<p>Associazione di coordinamento tecnico per l'industria alimentare (ACTIA) Associazione di coordinamento tecnico agrario (ACTA) GEMRCN (Gruppo di Ricerche di Mercato sulla Ristorazione e sulla Nutrizione). Istituto Nazionale sul Consumo (INC) 11 associazioni affrontano con preoccupazione il consumo alimentare: – Famiglia: Cnafal, CNAFC, Famiglie francesi, Famiglie rurali, Unaf. – Sindacati dei lavoratori: AFOC, Indecosa-CGT, ALLDC. – Consumatore: UFC-Que Choisir, CLCV andOR.GE.CO</p>	<p>Attuazione della campagna di sensibilizzazione tra i professionisti della salute e i media.</p>
Ungheria	<p>Associazione ungherese della scienza alimentare Associazione ungherese dei panettieri (HBA) L'Associazione nazionale per la tutela del consumatore</p>	<p>HBA: Raccomandazione per ridurre il contenuto di sale nei prodotti da forno a 2,5% entro la fine del 2014 e riducendolo ulteriormente fino al 2,35% per la fine del 2018</p>
Germania	<p>Federazione del consumatore tedesco Organizzazioni Sedici centri di consumo Associazione alimentare tedesca Foodwatch (Guardare gli alimenti) Food Monitor (Controllare gli alimenti) La Federazione del consumatore tedesco Organizzazioni - vzbv - è una organizzazione non governativa che funge da ombrello per 41 associazioni dei consumatori tedeschi EUFIC</p>	<p>Fino ad oggi, i centri dei consumatori non hanno espresso un'opinione uniforme sulla riformulazione degli alimenti. INC redatto da un associazione di consumatori guidato nel marzo del 2012 "Ernährungsumschau" rivista a cura di Food Monitor Codici di condotta sotto la guida del "Bundesamtes für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) Relazione sull'alimentazione pubblicata dall'Associazione alimentare tedesca</p>
Italy	<p>FEDERALIMENTARE Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane, AIDEPI Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari, AIIPA Associazione Nazionale Conservieri Ittici e delle tonnare, ANCIT Associazione Nazionale Industriali Conserve Alimentari vegetali, ANICAV Associazione Industriali delle Carni e dei Salumi, ASSICA Associazione Italiana dell'Industria Olearia, ASSITOL Associazione Italiana tra gli Industriali</p>	<p>Le linee guida di FEDERALIMENTARE su: - Riformulazione alimentare per un'alimentazione più sana ; - Questione dello stile di vita sano e un'alimentazione sana, a partire dal 2003 - AIDEPI - iniziative volontarie sono elencate in specifici "codici di autoregolamentazione" - Progetto "Guadagnare Salute" - un'iniziativa per la riduzione del sale nel pane è stato intrapreso dal rappresentante dei produttori di pane industriale, appartenente all' AIIPA, il rappresentante dei produttori di pane</p>

	<p>delle Bevande Analcoliche, ASSOBIBE Associazione degli Industriali della Birra e del Malto, ASSOBIRRA Associazione Nazionale Industria e Commercio Carni e bestiame, ASSOCARNI Associazione Nazionale Industriali Distillatori di Alcoli e di Acquaviti, ASSODISTIL Associazione Italiana Lattiero-Casearia, ASSOLATTE Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori e Importatori di Vini, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed Affini, FEDERVINI Associazione Industriali Mugnai d'Italia, ITALMOPA Federazione Italiana delle Industrie delle Acque Minerali Naturali, delle Acque di Sorgente e delle Bevande Analcoliche, MINERACQUA Unione Nazionale fra gli Industriali dello Zucchero, UNIONZUCCHERO</p>	<p>artigianale (ASSIPAN-Confcommercio, ASSOPANIFICATORI FIESA-Confesercenti, FEDERPANIFICATORI FIPPA) e il Governo italiano - Accordo tra l'organizzazione che rappresenta i produttori di pasta fresca industriale (APPF), e l'Organizzazione che rappresenta le Aziende produttrici di pane confezionato (APPC). Il Gruppo di lavoro per la riduzione del sale nella dieta in Italia (Inter-Gruppo Societario di Intervento sul Consumo di Sale in Italia - GIRCSI) sull'accordo 2007 e la partecipazione attiva di otto società scientifiche nazionali, detiene la leadership della strategia globale per la riduzione graduale dell'assunzione di sale da parte della popolazione in Italia. Il GIRCSI collabora con il Dipartimento di Prevenzione e Comunicazione del Ministero italiano della Salute, l'Istituto nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN) e l'Istituto di Scienze dell'Alimentazione (CNR-ISA). Non ci sono norme o regolamenti sul tema della riformulazione alimentare. Ci sono alcuni codici volontari di autoregolamentazione emanate dalle organizzazioni professionali per la riduzione di grassi e sale e l'aumento di valori nutrizionali per alcuni alimenti, o accordi stipulati tra il governo italiano e le Organizzazioni professionali dei produttori di pane, per la riduzione del sale.</p>
Lituania	<p>Organizzazione sulla salvaguardia dei diritti dei consumatori Organizzazioni Vita Sana</p>	-
Romania	<p>Compagnia Alimentare Rumena Federazione rumena dell'Industria alimentare Associazioni (ROMALIMENTA) Industria Rumena della Macina e Cottura al forno Associazione (ROMPAN) Associazione della macina e cottura al forno (ANAMOB)</p>	<p>Nel 2006 la Compagnia Alimentare Rumena ha elaborato <i>the Guide for Healthy Eating</i> (la guida per mangiare sano) che raccoglie informazioni e dati utili relativi a: stato di nutrizione, qualità nutrizionale dei prodotti alimentari, componenti alimentari, macronutrienti, acqua, raccomandazioni nutrizionali e consigli per una sana alimentazione dei</p>

	<p>Associazione industriale rumena Conserve di frutta e verdura (ROMCONSERV)</p> <p>Associazione Industriale Rumena Latticini (APRIL)</p> <p>Associazione Rumena dei Birrai Indipendenti</p> <p>Associazione Rumena Carne (ARC)</p>	<p>consumatori.</p> <p>Codici e guide di abitudini approvati dalle autorità alimentari</p>
Slovenia	<p>L'Associazione alimentare e la Camera alimentare</p> <p>Associazione Consumatore</p> <p>Associazione Consumatore Sloveno</p>	<p>Codici di buona prassi nel settore alimentare</p>
Spagna	<p>Federazione Spagnola delle Industrie Alimentari e Bevande (FIAB)</p> <p>FIAB si è impegnata a incoraggiare l'industria alimentare e delle bevande a ridurre il contenuto di SFS nei prodotti in cui è tecnologicamente possibile, sicuro, e accettabile dal consumatore e secondo le normative vigenti; a far giungere sul mercato gamme di prodotti con un basso contenuto di SFS, nonché i prodotti con meno calorie, di elaborare piani per la riduzione del contenuto di sodio in quei prodotti che maggiormente contribuiscono all'assunzione di sale in Spagna, e nel tentativo di assicurare, per quanto tecnologicamente possibile, la riduzione di grassi insaturi e la sostituzione dei grassi saturi dai grassi insaturi nei prodotti destinati ai bambini sotto i dodici anni (1a1.3).</p> <p>Le Associazioni dei Consumatori (CEACCU, FACUA, OCU) e Eroski Consumer hanno intrapreso anche studi sul campo in merito al contenuto di SFS e al profilo nutrizionale di alimenti selezionati nel mercato.</p> <p>FESNAD – La Federazione delle Società Spagnole della Nutrizione, Alimenti e Dietetica</p> <p>Fundación Alimentum</p> <p>SEEDO – Società Spagnola per lo Studio dell'Obesità</p> <p>SENC – Società Spagnola dell'Alimentazione Comunitaria</p>	<p><i>Eccesso zucchero/grasso/sale (SFS) nella dieta.</i>- Le associazioni dei consumatori e le ONG in Spagna hanno prodotto guide per una dieta sana;</p> <p>Notizie e pubblicazioni riguardanti il rapporto tra regime alimentare e salute, e sui rischi associati ad un eccesso dietetico di sale, grasso e zucchero.</p> <p>Le ONG spagnole in relazione alla salute Cardiovascolare e all'obesità offrono informazioni e risorse sulla nutrizione nei loro siti web.</p> <p>Eventi annuali specifici, come la Giornata Mondiale dell'Ipertensione, la Giornata Nazionale della Persona Obese, o la Giornata Nazionale della Nutrizione, che nelle scorse edizioni hanno evidenziato l'importanza del controllo del consumo di sale, una dieta sana e un peso forma per prevenire il diabete e l'ipertensione.</p> <p>Le Associazioni dei Consumatori (CEACCU, FACUA, OCU) e Eroski Consumer hanno intrapreso anche studi sul campo in merito al contenuto di SFS e al profilo nutrizionale di alimenti selezionati nel mercato.</p> <p>Le associazioni dei consumatori spagnoli sono particolarmente preoccupati per la pubblicità di cibi ricchi di SFS rivolte ai bambini, in relazione con l'aumento di obesità e persino il diabete tra i bambini spagnoli.</p> <p><i>L'etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari,</i> costituisce una preoccupazione tra i consumatori</p>

	<p>AEDN – Società Spagnola dei Dietologi e Nutrizionisti Fondazione Bamberg</p>	<p>spagnoli, anche affrontata da alcune società scientifiche spagnole e fondazioni - FESNAD - la Federazione delle Società spagnole sulla Nutrizione, Alimenti e Dietetica, che raggruppa le più importanti società del settore per coordinare il lavoro e gli sforzi di tutti - ha dedicato la sua Giornata nazionale della Nutrizione 2010 all' etichettatura dei prodotti alimentari.</p> <p>Fundación Alimentum promuove attivamente il sistema di adozione delle quantità giornaliere indicative (GDA) tra gli spagnoli. <i>Richieste nutrizionali e sulla salute forniti sul cibo e sugli alimenti funzionali</i> - SEEDO (Società Spagnola per lo studio sull'obesità), SENC (Società Spagnola della Ristorazione), e AEDN (Società Spagnola di dietologi e nutrizionisti) hanno prodotto o sponsorizzato una serie di articoli di recensione su questi temi.</p> <p>FESNAD ha dedicato la sua Giornata annuale della Nutrizione 2007 agli alimenti funzionali. La preoccupazione principale circa la veridicità degli accorgimenti che vengono effettivamente presi dalle industrie alimentari, la loro conformità al Regolamento (CE) 1924/2006, l'efficacia e la sicurezza degli alimenti funzionali.</p> <p><i>Responsabilità sociale delle industrie alimentari e delle grandi catene di supermercati per quanto riguarda la salute dei consumatori</i>- Una serie di notizie e pubblicazioni su questo problema sono stati sponsorizzati dai consumatori o le ONG di promozione della salute.</p> <p><i>Riformulazione alimentare</i> -Notizie sugli interventi sul contenuto di sale, i benefici potenziali. Sviluppo di prodotti a base di carne ridotti del contenuto di sale, e le implicazioni della riformulazione alimentare per la qualità del cibo e l'accettazione del consumatore, trasformazione dei prodotti alimentari e</p>
--	---	---

		<p>della sicurezza degli alimenti. Nuovi ingredienti che possono essere utilizzati ai fini della riformulazione alimentare; truffe in materia di cibi riformulati nel mercato, problemi di salute che possono essere legati al consumo eccessivo di alimenti riformulati.</p> <p><i>Altri aspetti</i> – La Società Alimentare spagnola e le fondazioni sono stati coinvolti nelle indagini e nelle attività di interesse ai fini della riformulazione degli alimenti.</p> <p>La Fondazione Bamberg ha collaborato con AESAN in una Indagine nazionale sul consumo di alimenti svolta tra il 2008 e il 2010.</p> <p>FESNAD ha pubblicato nel 2010 un aggiornamento sui consumi di riferimento dietetici per la popolazione spagnola.</p>
<p>Regno Unito</p>	<p>Associazione Produttori Carne Britanniche Federazione dei Panettieri Associazione nazionale dei Mugnai e Panettieri Associazione dei produttori di specialità al formaggio</p>	<p>La Federazione Alimenti e Bevande (DFF) e il Consorzio Commercio al dettaglio Britannico (BRC), le principali associazioni commerciali britanniche che rappresentano, rispettivamente, produttori di alimenti e dettaglianti hanno congiuntamente commissionato a terzi di effettuare una panoramica completa delle tecnologie di riduzione del sale in fase di sviluppo e di valutarle sulla base della sicurezza alimentare, conservabilità, accettabilità per i consumatori, i costi e altre questioni tecniche. Questo progetto ha lo scopo di aiutare a fronteggiare gli obiettivi del Accordo di Responsabilità sulla riduzione del sale che presentano notevoli sfide e problemi tecnici e di accettazione dei consumatori.</p>

Generalmente, l'industria alimentare è **consapevole dell'importanza della riformulazione del cibo** per la salute del consumatore.

In Austria sia la le grandi imprese che le PMI sono a conoscenza dei nuovi requisiti di legge (messa in atto di acidi grassi trans) o delle iniziative di promozione della salute (ad esempio, la riduzione del sale). Gli specialisti dell'industria alimentare

sono consapevoli dei problemi di salute dei cittadini e dei prodotti alimentari riformulati che sono stati sviluppati iniziando dal 1996 (HU).

In alcuni paesi (LI, SI) la riformulazione alimentare è ancora nella prima fase di sviluppo ma in altri, è in atto da più di 30 anni, non definita con questo termine (FI; aziende alimentari finlandesi sono considerate precursori nella riformulazione alimentare). La riformulazione degli alimenti è in corso di sviluppo su accordi volontari tra industria alimentare e le autorità (AT, ES, IT e RO), ma in Bulgaria vi è una carenza di discussioni in merito alla riformulazione alimentare a livello di agenzie governative.

In Italia il governo ha deciso un approccio " base -volontario " relativo alla riformulazione alimentare, lasciando che ogni produttore sia libero di fissare i propri obiettivi e traguardi, e di scegliere il proprio modo di conseguimento di questi ultimi, mentre l'industria alimentare austriaca è coinvolta in ulteriori progetti di alimenti riformulati (volontari).

Le **federazioni industriali alimentari** e le **associazioni professionali** hanno opinioni differenti sulla riformulazione del cibo e soddisfano le varie attività ad essa collegate come segue:

- L'Associazione Industrie Austriache è il punto di collegamento tra le autorità e l'industria alimentare, informa, assiste ed educa i propri membri in relazione alla riformulazione alimentare e aiuta anche le autorità valutando l'impatto della nuova regolamentazione in questo campo.

- In Germania le due principali associazioni industriali hanno un parere chiaramente definito sulla riformulazione degli alimenti, ***rispetto alle intenzioni per la riformulazione alimentare.***

- La Federazione Industriale Alimentare Austriaca è **d'accordo con la riformulazione alimentare** e ha già compiuto il primo passo, la riduzione del contenuto di sale negli alimenti; essi vedono il processo di riformulazione alimentare in relazione alle campagne di educazione pubbliche nazionali finanziati dalle autorità.

- In Francia, l'ANIA è molto coinvolta e attiva su temi legati alla composizione nutrizionale degli alimenti ed etichettatura.

- FEDERALIMENTARE Federazione Italiana è **profondamente coinvolta nella riformulazione degli alimenti** per un'alimentazione più sana e ha elaborato linee guida che si possono trovare sul suo sito web.

- La Federazione spagnola (FIAB) si è impegnata a incoraggiare l'industria alimentare e delle bevande per ridurre il contenuto di sale, grasso e zucchero nei prodotti.

- La Federazione Cibo e bevande del Regno Unito è **coinvolta in una panoramica completa di tecnologie per la riduzione del sale.**



- L'Associazione britannica della lavorazione della carne (BMPA = British Meat Processors Association) ha pubblicato una guida che fornisce informazioni e consigli pratici per le imprese su come ridurre il sale nei prodotti a base di carne, pur tenendo in considerazione fattori quali la sicurezza alimentare, l'etichettatura e gli additivi.

Le più significative azioni sulla riformulazione alimentare sono quelle adottate dal settore della panificazione, per la riduzione del sale in molti paesi partner:

- Nell'iniziativa austriaca di riduzione del sale sono coinvolte 120 aziende alimentari, nell'ambito di questa iniziativa **sono stati riformulati diversi prodotti da forno.**
- Su questa linea, l'industria della panificazione italiana è coinvolta nella riformulazione dei propri prodotti mediante la riduzione del contenuto di sale.
- L'Associazione Panettieri Ungheresi raccomanda la riduzione del contenuto di sale nei prodotti da forno fino al 2,5% entro la fine del 2014 e il massimo contenuto di sale consentito in quest'ultimi dopo dicembre 2018 dovrebbe essere fino al 2,35%. Questa è la sola raccomandazione sulla riformulazione da parte dell'associazione professionale ungherese dell'industria alimentare.
- L'Associazione Panettieri Tedeschi ha informato i propri membri circa i problemi di salute correlati con l'assunzione di quantità troppo elevate di sale. I Panettieri sono in grado di valutare tale situazione e possono controllare la situazione individuale offrendosi di ridurre l'uso di sale.
- In Romania la riduzione del contenuto di sale in alcuni tipi di pane comune è iniziata nel 2010, in seguito al protocollo tra il Ministero della Salute e la Federazione Industria Alimentare rumena.
- La Spagna ha ottenuto un'esperienza di successo nella riformulazione alimentare di massa: la progressiva riduzione della quantità di sale nel pane comune tra il 2005 e il 2009 a seguito di un accordo tra AESAN e le principali associazioni spagnole di pane e impasto surgelato.

Ci sono anche **altre azioni sulla riformulazione alimentare** relative alla riduzione del contenuto di sale, grasso e zucchero condotte dai diversi sottosettori dall'industria alimentare:

- Famose aziende alimentari austriache hanno sviluppato nuovi prodotti con meno zucchero (cioè Modo Neapolitaner) o sale (ridotti di sale aggiunto zuppe, panini, torte e dolci).
- L'Industria alimentare finlandese ha riformulato molti gruppi di alimenti come i prodotti lattiero-caseari, prodotti a base di carne e piatti pronti.
- L'Industria dolciaria italiana ha migliorato il valore nutrizionale dei propri prodotti (ad esempio merendine) attraverso l'eliminazione degli acidi grassi e la drastica riduzione dei livelli di sale e di grasso; la significativa riduzione del

contenuto di grasso e sale nei tradizionali "salumi" indica un certo livello di riformulazione alimentare.

- La Compagnia di Catering italiana che serve pasti equilibrati per bambini in età scolare ha sviluppato 354 ricette con uso ridotto di grassi, zuccheri aggiunti e sale.
- La margarina prodotto ungherese con meno contenuto di grasso e senza acidi grassi trans nella composizione è popolare in questo campo.
- L' Industria della carne rumena ha sviluppato una gamma di prodotti a base di carne con meno sale, sono altresì prodotte marmellate senza zuccheri aggiunti.

Principali ostacoli alla riformulazione degli alimenti:

- **perdita delle proprietà sensoriali** (odore, sapore, gusto e consistenza) degli alimenti riformulati che potrebbero influenzare i consumatori (ES), i tipici pasticcini austriaci non possono essere prodotti in una qualità sufficiente se lo zucchero / sale / grasso deve essere ridotto troppo.
- drastici cambiamenti nella composizione degli alimenti (riduzione del sale) possono compromettere la **sicurezza** di questo alimento (ES, HU).
- riformulazione degli alimenti richiede un maggiore **impiego di additivi** come sostituti di sale, grasso e zucchero (DE, ES)
- la produzione di alimenti riformulati comporta **maggiori costi** (ES, DE) e le PMI non dispongono di risorse per tale azione (FI, ES)
- nell'industria della carne la necessità di prolungare la **conservazione** è più importante di ridurre il contenuto di sale nei prodotti di carne; i prodotti di carne con meno contenuto di grassi sono più costosi rispetto a quelli con più grasso (HU)
- I numerosi **prodotti DOP e IGP** (produzioni protette), che devono essere ottenuti seguendo norme vincolanti - non consentono alcuno spazio di riformulazione (IT, ES)
- Attualmente le **altre tendenze, come la genuinità, cibo biologico, diete a basso contenuto di carbonio e i prodotti locali** sono più alla moda rispetto alla riformulazione alimentare (FI)
- La **legislazione non è stata aggiornata** di conseguenza, quindi, i miglioramenti nella formulazione alimentare non sono stati seguiti da una normativa integrativa che permette una denominazione "consumer-friendly" (amico del consumatore) (ES)



- La necessità di valutare l'impatto sulla popolazione di **sale arricchito di iodio**, se ci saranno minori quantità di consumo di sale (DE).

Alcune **associazioni di consumatori e le organizzazioni** dei paesi partner sono direttamente coinvolte in attività legate alla dieta sana, alla riformulazione del cibo (ES, FR, FI, IT, HU, RO, SI), in Germania, i centri di consumo non hanno un'opinione uniforme sulla riformulazione degli alimenti; la principale associazione austriaca dei consumatori non è stata coinvolta nella riformulazione degli alimenti; un'altra associazione sostiene la riformulazione alimentare, ma non ha nessun fondo per eseguire qualche attività (HU).

Il supporto delle associazioni dei consumatori è dovuto soprattutto a **sensibilizzare** i consumatori, fornire consulenza e assistenza alle persone per scegliere una dieta sana:

- Hanno prodotto **guide specifiche** (ES e DE) o redatto **opuscoli**, brochure (FI e IT) sulla dieta sana, in cui sono stati segnalati i rischi associati all'eccesso di sale, zucchero e grassi.
- Le associazioni dei consumatori hanno effettuato una serie di **studi** in materia, sul contenuto di SFS e sul profilo dei nutrienti degli alimenti selezionati nel mercato e ha pubblicato i risultati (ES, DE e RO). L'associazione tedesca non suggerisce direttamente la riformulazione, vota per etichette trasparenti.
- Sui siti delle associazioni dei consumatori ci sono notizie e informazioni che prevengono i rischi di eccesso di sale, zucchero e grassi nella dieta (DE, ES, FI, IT e RO).
- I consumatori sono preoccupati per l'etichettatura nutrizionale chiara dei prodotti alimentari, di distinguere tra alimenti riformulati e non (FI, FR, ES, IT, DE e UK)
- Alcune delle associazioni dei consumatori tedeschi sono il difensore di corretta etichettatura degli alimenti commercializzati e sostengono con forza un " sistema di etichettatura "a semaforo";
- Progetto italiano di utilizzare l'etichettatura del colore per classificare una "nocività" dei prodotti, sulla stessa linea con l'iniziativa tedesca;
- Vi è un programma per la tutela dei consumatori per quanto riguarda una corretta informazione sull'etichettatura dei prodotti alimentari in Romania;
- In Finlandia le azioni di successo sono "Heart label" (Etichetta cuore) e "A better Choice" (Una migliore scelta) etichetta che informa i consumatori che

un determinato prodotto è una scelta migliore rispetto ad altri della stessa categoria di prodotto.

Il lancio di campagne e progetti per educare gruppi di consumatori alimentari sulla riformulazione del cibo:

- L'educazione dei giovani consumatori attraverso le campagne nazionali - lavorare sul marketing alimentare rivolto ai bambini, mediante specifiche restrizioni (IT).
- "Cibo spazzatura" progetto che educa i bambini ad una dieta più sana e i loro insegnanti ad effettuare un controllo degli alimenti distribuiti nelle scuole, divieto di utilizzo di celebrità per pubblicizzare i cibi spazzatura e divieto di spot televisivi che invitano il consumo di acidi grassi (IT).
- Programmi educativi specifici per i consumatori, in generale e, in particolare dei giovani, relativi alla dieta sana con ridotti consumi di SFS e dei suoi benefici (ES).
- Campagna di educazione in Austria e in Francia su un più sano stile di vita in generale.
- In corso programmi di educazione dei consumatori per incoraggiarli nella realizzazione di scelte consapevoli (FI).
- Campagna di educazione dedicata agli studenti delle scuole superiori in Romania; progetto educativo *"Educazione alla salute e alla nutrizione della famiglia"*
- L'educazione per il cibo sano deve essere avviata a partire dalla scuola materna (DE e RO).
- Spot televisivi (RO e AT) e brevi programmi (FR) per promuovere le diete sane, alimenti con meno sale, zucchero e grassi.

Una panoramica del **significato culturale del cibo** e dell'alimentazione si concentra sui valori sociali, l'accezione e le opinioni piuttosto sulle esigenze dietetiche e i valori nutrizionali.

Una volta che ci si immerge in una tradizione culinaria preziosa, vi è in ogni paese una comprensione profonda del significato spirituale e culturale di ogni piatto tradizionale, e della gastronomia.

Generalmente, le persone gustano cibi e mangiano con molto piacere. Pertanto la gastronomia nazionale, diviene parte del patrimonio culturale (ES e FR). Inoltre, il



pasto gastronomico francese è stato dichiarato dall'UNESCO nel 2010 come patrimonio culturale intangibile dell'umanità.

L'indagine tra i valori alimentari e culturali dei partner europei coinvolti nel progetto, ha trovato una varietà di diete, abitudini alimentari e tradizioni culinarie, tutti questi vengono così influenzati dalla posizione geografica del paese, il clima, le risorse ambientali, antiche tradizioni alimentari e culturali e modelli di consumo .

La **dieta Mediterranea**, ben nota in tutto il mondo come uno dei modelli alimentare più sani, vario ed equilibrato, è una delle diete conosciuta in diversi paesi partner (IT, ES, FR, con scarsa influenza in BG). Questa dieta è caratterizzata da una elevata quantità di frutta, verdura, pesce e olio vegetale (olio di oliva).

La **dieta dei Balcani** è conosciuta nei paesi balcanici (BG) ha una tradizione nella nutrizione simile alla dieta mediterranea, che ha come simbolo yogurt, formaggi, prodotti al miele, frutta, verdura, noci e vino rosso.

Cucina **ungherese** ha molti piatti salati e grassi, al popolo ungherese piace mangiare piatti salati e grassi e questa abitudine viene trasmessa ai bambini.

In Finlandia, la quantità e la qualità dei grassi e zuccheri negli alimenti sono ampiamente riconosciuti, ma il contenuto di sale spesso resta con meno attenzione. La comunicazione circa la concentrazione di sale non è in linea con le raccomandazioni severe in materia di consumo di sale. Va inoltre notato, che vengono importati molta carne estere e prodotti caseari, che tendono ad essere altamente salati. In termini di grassi, sarebbe più importante per i consumatori migliorare la qualità del grasso rispetto al suo valore totale. Per quanto riguarda lo zucchero, uno dei maggiori problemi in Finlandia è l'elevato consumo di bevande e succhi di frutta.

Ogni paese ha le **proprie abitudini** legate al cibo:

I **francesi** mangiano tre pasti principali al giorno, ad orari prestabiliti, strutturati in 2 o 3 piatti (antipasto, piatto principale, formaggio / dessert), mentre gli spagnoli usano consumare, almeno un pasto al giorno insieme alla famiglia, i finlandesi

consumano almeno uno dei pasti giornalieri in luoghi di ristorazione collettiva, mensa o ristorante, il pranzo cultura finlandese deve essere abbondante, mentre i rumeni, in genere, preparano da sè i pasti e mangiano a casa.

In **Finlandia** le persone possiedono un elevato livello di conoscenze generali per quanto riguarda i problemi nutrizionali. I pasti scolastici finlandesi offrono una prospettiva educativa importante sulle questioni nutrizionali e, l'educazione alla salute si insegna come materia nell'istruzione primaria. Attraverso la ristorazione collettiva, è possibile comunicare il messaggio dell'importanza di una dieta sana a buona parte della popolazione - ai bambini durante il giorno asili e scuole, agli adulti con vita lavorativa attiva, così come i pazienti negli ospedali e gli anziani nelle case.

Un altro aspetto culturale rilevante legato al cibo è la presenza di **prodotti alimentari protetti**, con un elevato livello di prodotto DOP / IGP / STG disponibile sul mercato internazionale. Il settore alimentare italiano, al momento, rappresenta un gran numero di prodotti protetti che vengono realizzati seguendo le regole di produzione obbligatorie che non consentono la riformulazione degli alimenti.

I **piatti tipici spagnoli** (ad esempio formaggi, salumi) con denominazione di origine, (vale a dire formaggio Mahones) sono grassi e salati, ma la tendenza a ridurre il sale e il contenuto di grassi non può essere applicata in questo caso. I consumatori non accettano la riformulazione degli alimenti; essi associano il basso contenuto di grassi o zucchero un gusto spiacevole/sgradevole

Gli operatori del settore alimentare **austriaco** hanno rivelato che molte preoccupazioni legate alla riformulazione alimentare si riferiscono a un indebolimento dei prodotti regionali e dei loro produttori. I produttori locali sono visti come un importante contributo ad una elevata qualità della vita, soprattutto nelle regioni. Dall'altra parte, la riformulazione degli alimenti è spesso legata a prodotti standardizzati, beni prodotti in serie e, conseguentemente, si prevede un'influenza negativa sulla qualità della vita locale.

CONCLUSIONI SWOT

La consapevolezza generale sugli effetti della dieta sulla salute è, così aumentata. Mentre cresce la sensibilizzazione dei consumatori, l'industria alimentare è stata costretta a giustificare l'uso degli additivi alimentari più di prima. D'altro canto, rapidi cambiamenti nel comportamento dei consumatori crea opportunità di sviluppo dei prodotti per l'industria alimentare.

Tenuto conto del crescente interesse dei media nella riformulazione degli alimenti ma, anche dell'interesse delle associazioni dei consumatori, la riformulazione del cibo sarà uno dei temi dei prossimi anni. Per progredire nel processo, l'industria alimentare deve essere più coinvolta. La ricerca deve essere incoraggiata a rinnovarsi e acquisire nuove conoscenze, al fine di offrire nuove soluzioni e tecnologie.

Al fine di trovare, ulteriormente, le modalità più appropriate per la riformulazione alimentare, ci vuole una sensibilizzazione delle agenzie governative o ministeri e l'evoluzione dell'approccio concreto sulla composizione degli alimenti. In generale, questo può essere uno strumento per aumentare la fiducia dei consumatori nelle organizzazioni governative relative alla qualità dei prodotti alimentari.

PUNTI DI FORZA

L'industria alimentare europea è composta da marchi forti (FI, FR, SI) sulla base di un elevato potenziale di ricerca (FI e SI). D'altra parte la tradizione aziendale (UK) è importante. Per alcuni paesi il potenziale dell'industria alimentare è molto alto (IT, FR e RO) e il processo di riformulazione è per ognuno molto importante.

8 paesi hanno dichiarato che le autorità hanno convenuto per la riformulazione alimentare: BG, ES (AESAN), FI (Consiglio Finlandese Nazionale sulla Nutrizione), FR, HU (*Codex Alimentarius Hungaricus*), LT, RO (Ministero della Salute) e SI.

8 punti di forza sono stati a favore delle PMI. Le PMI sono operatori di nicchia regionali, e quindi in grado di adattarsi velocemente alle mutevoli esigenze del mercato (AU e Regno Unito). Le PMI producono un'ampia varietà di prodotti e specialità in piccole quantità (AT) perciò, potrebbe essere più economico per queste

ultime modificare il loro modello dell'offerta rispetto alle grandi aziende (UK). Esse hanno esperti tecnici con conoscenze professionali pertinenti per riformulare il cibo (HU).

Le parti interessate, come le ONG, le associazioni professionali, le organizzazioni di ricerca o imprese sono consapevoli dell'importanza del tema (BG, DE, ES, FI, FR, IT e RO). Altri attori importanti, con una forte influenza nella riformulazione degli alimenti sono i consumatori con le loro preferenze e le attitudini al cibo (HU e Regno Unito), ma anche i media come i principali vettori per l'informazione e l'educazione del consumatore (HU e RO).

3 paesi hanno presentato nuovi prodotti riformulati o ingredienti funzionali come: pane con ridotto contenuto di sale (ES e RO) o un prodotto a base di carne a basso contenuto di sale (RO). Per quanto riguarda gli ingredienti funzionali, l'industria alimentare finlandese ha sviluppato marchi forti, come ad esempio Benecol (prodotti che contengono grassi).

Situata sui prodotti alimentari venduti nei negozi, l'etichetta di "Heart Label" (Etichetta Cuore) o "A Better Choice" (Una migliore scelta) (dall'Associazione finlandese per il cuore), aiuta i consumatori a scegliere prodotti sani anche in termini di contenuti di grassi, sale e zucchero.

Paesi come HU, LT, RO e SI concordano che i manager alimentari delle organizzazioni coinvolte nella riformulazione alimentare devono essere a conoscenza della nuova legislazione e tecnologia. In modo che, il processo possa essere attuato.

PUNTI DI DEBOLEZZA

Responsabili politici. Essendo nella gran parte dei casi un processo agli inizi, alcuni paesi ritengono che vi sia un approccio non dichiarato e incoerente. Vi è una mancanza di coordinamento e di trasparenza a livello nazionale, sia nell'industria alimentare che nel settore della ristorazione (BG, ES, HU, IT, LT, RO e SI). Questa situazione è data dal fatto che la normativa non crea un quadro di riferimento per la riformulazione alimentare (BG, ES, HU, LT e SI). La legislazione è scarsa ed ambigua, e ha bisogno di modifiche urgenti per soddisfare le esigenze e i progressi nella riformulazione alimentare (BG e ES).



D'altra parte, sembra che ci sia una confusione e duplicazione dei ruoli e dei mandati delle varie agenzie coinvolte, a livello centrale e locale (BG, HU, LT, RO e SI), in modo che, nessuna decisione assuma il ruolo di coordinamento in questo argomento.

Per essere attuato, il processo di riformulazione alimentare deve tenere conto della comunicazione tra autorità e consumatori. Una legge per le riformulazioni sarebbe difficile da spiegare ai consumatori (DE).

Considerando la comunicazione tra le parti interessate, vi è una mancanza di discussioni circa la riformulazione del cibo a livello delle agenzie governative (BG). E' necessario un costante lavoro dei produttori, organizzazioni di consumatori, ONG e istituzioni governative responsabili (BG e ES). In più, vi è una limitata capacità di integrare la scienza nei processi decisionali (BG, ES, HU, LT e SI).

Consumatori. La mancanza di consapevolezza dei consumatori e la mancanza di educazione dei consumatori riguardo alla riformulazione degli alimenti sono debolezze importanti (RO). Il consumatore non ha alcun controllo sulle modifiche dei prodotti che preferisce (UK). I consumatori hanno una scarsa conoscenza di quello in cui consiste una dieta equilibrata (Regno Unito). In BG vi è una notevole diffusione dei programmi nazionali designati ai consumatori per pubblicizzare prodotti con ridotto contenuto di grassi, zucchero e sale. I consumatori spesso non comprendono le informazioni delle etichette e, c'è anche la mancanza di informazioni quando si mangia fuori / comprando da piccoli produttori, senza calorie o etichette per informare i consumatori (Regno Unito). L'educazione dei consumatori è necessaria in particolare nei bambini e ragazzi attraverso le scuole, i media. Si incontra una certa riluttanza degli insegnanti nella conoscenza del processo (RO).

PMI. Ci è noto che le PMI sono i protagonisti più importanti nell'area della trasformazione alimentare e la riformulazione ha costi obbligatori che molte PMI non possono permettersi - per l'etichettatura, costi delle analisi di laboratorio, durata di conservazione, imballaggio, formazione del personale, le attrezzature, ecc (ES, FR, HU, RO, SI e UK). In più, le PMI potrebbero non avere l'esperienza necessaria per riformulare (Regno Unito). Le PMI spesso non capiscono le indicazioni sulla salute che è possibile effettuare in materia di etichettatura (Regno Unito).

La riformulazione del cibo è un argomento complesso e variegato. La riduzione del sale e dello zucchero richiedono azioni completamente diverse (DE). C'è una

manca di conoscenze scientifiche sulle conseguenze della riduzione (DE e FR) e la mancanza di conoscenza della riformulazione alimentare nell'industria - confusione utilizzando i termini correttamente (RO), ma anche la mancanza di competenze tecnologiche per quanto riguarda i nuovi requisiti (ad esempio acidi grassi trans) (AT).

Anche se è necessaria una maggiore conoscenza, non esistono sistemi di finanziamento specifici per la ricerca nella riformulazione alimentare (ES, FR, HU e RO). In più, la collaborazione tra PMI e centri di ricerca è scarsa (FR) ed è bassa anche la trasmissione dei risultati della ricerca pubblica all'industria (ES).

La mancanza di interesse di molti dirigenti delle imprese per la riformulazione del cibo è un problema reale sollevato dalle discussioni con l'industria. Essi non vogliono assumersi alcun rischio (RO). L'industria sembra non essere, direttamente, coinvolta nella ricerca pubblicata sulla riformulazione alimentare (ES).

L'attenzione delle catene di vendita al dettaglio è che i prodotti mirati ad alcuni piccoli gruppi specializzati non raggiungano i negozi. I rivenditori escludono anche una buona innovazione della loro gamma di prodotti, in quanto, le quantità di vendita al dettaglio richieste sono elevate (FI).

Ricerca. I prodotti riformulati perdono qualità sensoriale e sono più costosi, questo influisce negativamente sull'accettazione del consumatore (ES e RO). Molti prodotti non possono essere riformulati essendo IGP / DOP (FR). L'SFS deve essere sostituito con surrogati e prodotti che presentano svantaggi organolettici (FR e IT). Anche se vi è rischio di sicurezza alimentare in alcuni prodotti riformulati come carne con ridotto contenuto di sale, i consumatori ritengono che il sostituto di SFS è un rischio nella realizzazione di nuovi additivi nella produzione alimentare.

OPPORTUNITA ' fornite dalla riformulazione alimentare

Una delle opportunità è quella di educare le persone (a partire dalla scuola materna) ad una vita più sana (DE, HU e ES). Una maggiore consapevolezza dei consumatori su un'alimentazione sana e sulla visione della vita (DE, BG e FR). Ciò porterà a migliorare lo stato di salute nazionale nelle diverse fasce di età (HU), ma anche la crescita della domanda di prodotti sani (FR e SI). La scelta di cibo sano contribuisce a ridurre il rischio di malattie come l'obesità e quelle cardiovascolari (ES e UK).



Per condividere le conoscenze, informazioni e attività di riformulazione del cibo tra tutti gli attori sociali saranno trovati un approccio innovativo e modi coordinati (HU). i Media potrebbero essere interessati alla riformulazione degli alimenti fornendo ai consumatori fonti / informazioni adeguate, affidabili e pertinenti sui prodotti riformulati (BG, HU, LT e SI).

Un'altra opportunità che può essere invidiata è lo sviluppo di associazioni di consumatori e il loro ruolo nel comportamento alimentare e l'atteggiamento del consumatore nella scelta degli alimenti (BG, HU, LT, RO e SI).

Al fine di attuare un programma di riformulazione alimentare è necessaria una migliore interazione (dialoghi) tra la politica, l'industria e le organizzazioni dei consumatori (DE, ES e HU).

La riformulazione alimentare incoraggia l'innovazione nel settore alimentare, che porta a favorire il coinvolgimento diretto dell'industria nella ricerca, un modo per guidare l'innovazione nel settore alimentare (ES, IT, RO e SI). L'utilizzo di nuovi ingredienti che possono essere più sicuri e introdurre un valore aggiunto al prodotto alimentare (ad esempio fibra specifica invece di grasso) è una tendenza dei prodotti sani (ES). Tutto ciò promuovere la ricerca nel campo della tecnologia / riformulazione alimentare sia a livello nazionale che europeo (RO). E' necessario un maggiore scambio di buone pratiche tra industria / PMI e la ricerca (AT).

Nuovi prodotti poveri di grassi / zuccheri / sale potrebbero stimolare attività delle PMI. Esiste la possibilità di aumentare la loro quota di mercato e di ampliare le proprie conoscenze. Inoltre, le PMI possono utilizzare alcuni strumenti di marketing per stimolare i consumatori ad acquistare prodotti sani/ riformulati (ad esempio promozioni) (Regno Unito).

Le attuali tendenze del mercato internazionale (elevato valore della salute, freschezza, cibi pronti) (FR) e i nuovi mercati e nicchie di mercato potrebbero essere aperti ed è considerato il potenziale di alleanze strategiche (SI).

Le banche dei dati/ tabelle sulla composizione degli alimenti , o il consumo alimentare di cibo arricchito/ riformulato a livello nazionale servono, al fine di essere in grado di valutare in modo efficace il rapporto tra la disponibilità di alimenti riformulati nel mercato e possibili miglioramenti degli indicatori di salute della popolazione (ES).

L'impatto economico e politico della malattia da cibo aumenta la preoccupazione dei responsabili politici che fissano priorità per la ricerca dedicata alla qualità nutrizionale, i programmi e le nuove direzioni (FR). Nuove politiche potrebbero essere previste per la stimolazione alla riformulazione della produzione alimentare (RO).

MINACCE

Alcune minacce potrebbero arrivare dalla **politica**:

- Resistenza interna al cambiamento da parte di alcune agenzie governative e ministeri (BG, LT, RO e SI);
- La creazione da parte delle autorità di leggi severe, mancanza di efficacia e / o difficili da attuare da parte dell'industria (ES);
- La crisi politica ed economica (FR);
- I requisiti di legge in materia di sicurezza dei prodotti rende più difficili i processi (FR).

Dal punto di vista delle **PMI**:

- Non accettano facilmente le ricette standardizzate (AT);
- Sono in continuo cambiamento degli obiettivi / per conformarsi alla legislazione (UK);
- Avere la concorrenza di altre società di prodotti riformulati (UK);
- Possono mancare di credibilità presso i consumatori nel nuovo settore - il mercato 'salute' (UK);
- Potrebbero perdere la reputazione del marchio - modifiche ai prodotti possono allontanare i consumatori (UK);
- Non possono permettersi il costo dei tentativi della riformulazione (ES).

Caratteristiche tecnologiche e sensoriali dei nuovi alimenti riformulati:

- Effetti negativi sul sapore e sulle proprietà tecnologiche (AT);
- Potrebbe introdurre sostituti di cui non è nota da tempo la storia di utilizzo. Generando, in tal modo, nuove minacce per la salute (DE).

Punto di vista **economico**:

- Potrebbe ridurre la ricchezza dei prodotti alimentari sul mercato (DE);
- Mercato globale (RO e SI);



- Crisi economica (IT) e di recessione (SI);
- I problemi aziendali dei compratori o fornitori (RO e SI);
- Elevati costi di produzione (SI)
- Mercato nero di vendita dei prodotti alimentari (HU)
- Le catene commerciali impongono al mercato la ricerca di prodotti a basso costo a scapito di una minore qualità nutrizionale (BG)
- Potrebbe favorire le grandi imprese a scapito delle piccole e medie imprese (DE);
- Aumento dei prezzi alimentari (FR e UK).

Scarsa accettazione del **consumatore** degli alimenti riformulati, in quanto:

- Può equiparare alimenti riformulati con cibi non naturali o artificiali; la riduzione del sale in alcuni prodotti alimentari (per esempio carne stagionata) può implicare l'uso di additivi che possono essere visti da parte dei consumatori come una delle peggiori ipotesi (ES);
- Può equiparare alimenti riformulati con prodotti insapori e costosi. Il contenuto di SFS è spesso associato a percezioni di gusto / sapore / odore. La riduzione può comportare la perdita di queste proprietà organolettiche che potrebbero indirizzare i consumatori verso altri prodotti più salati, non riformulati e, probabilmente, più economici (AT, ES e IT);
- Perdere la fiducia nel settore alimentare, in generale (ES e FR);
- Può sentirsi sopraffatto, con conseguente mancanza di motivazione e / o attenzione alle etichette degli alimenti. Le etichette possono avere troppe informazioni, con caratteri troppo piccoli che rendono difficile la lettura, e diventa troppo confusa per alcuni gruppi di popolazioni (ES);
- Dubbi sulla composizione degli alimenti richiesti e sui valori reali del prodotto (ES);
- Sentirsi incapaci (DE);
- Fare confusione tra i prodotti migliorati e prodotti dietetici (DE);
- Credere che tutto sia andato bene in alcuni paesi sviluppati (ad es. Finlandia);
- Mancanza di consapevolezza (SI);
- Non gradiscono le modifiche furtive ai prodotti che si stanno verificando - ad esempio la riduzione di zucchero, ma non pubblicizzata come tale (UK);
- Potrebbero perdere la libertà di scelta, di mangiare ciò che vogliono - se non è abbastanza sano (Fi e Regno Unito);
- Può favorire la ricomparsa di carenze di iodio nei bambini (ad esempio, il sale è arricchito di iodio) per consumo eccessivo di prodotti riformulati (ES).

- Vengono utilizzati con le abitudini culturali di alcune generazioni radicate (prodotti locali) (FR e UK).

Media e gruppi di influenza:

- Informazione non corretta(HU);
- Esperti non adeguati (HU);
- Gruppi di pressione non sufficienti (RO).

CONCLUSIONI SU STEEPV

Tendenze sociali

Sicuramente, il contenuto di SFS negli alimenti è forte in relazione al cibo sano. Ma il consumatore deve sapere, essere informato di questo fatto. In questo caso,

- Una **campagna di educazione** è una delle tendenze più richieste per il prossimo futuro. Per il Regno Unito, l'educazione è legata ai bambini e deve essere fatta soprattutto nelle scuole, per le campagne HU deve essere indicato l'importanza della qualità del cibo, principalmente le proprietà di SFS, per i segmenti di popolazione con basso tenore di vita e per la DE è da indirizzare a gruppi che non si curano e non sono disposti a cambiare lo stile di vita. Per il resto dei paesi l'educazione deve essere riferita per lo più su come leggere e interpretare le etichette nutrizionali (BG, FR, IT, LT e RO). L'importanza di questa tendenza sociale è generalmente alta, ma l'incertezza è diversa a secondo cui la campagna si rivolge (DE [8, 8], IT [9, 0], RO [9,27, 6,64], SI [6 , 5], Regno Unito [10, 7]);

- **L'informazione e la sensibilizzazione** dei diversi gruppi di consumatori sul cibo sano è importante da fare ai bambini (BG, FR, DE, LT, RO, SI), professionisti e studenti del settore alimentare (FI), a quei gruppi che sono difficili da affrontare (DE) o al pubblico in generale (FR).

Educazione, informazione e sensibilizzazione sono possibili da effettuare:

- L'utilizzo dei media come uno degli efficienti canali di comunicazione che sembra essere importante e abbastanza facile da compiere (FI e Regno Unito);
- Identificare gruppi e / o persone chiave (BG, LT, RO e SI) o usando celebrità e altri personaggi noti (FI);



- Utilizzo di messaggi brevi per comunicare l'importanza di una dieta sana per le malattie legate al cibo (ad esempio malattie cardiovascolari, obesità) (ES e UK).

Altre misure di riduzione del consumo di alimenti ad alto contenuto di SFS sono:

- Limitare il marketing alimentare diretto ai bambini (fast food, i cibi salati di scarsa qualità, dolci e bevande zuccherate) o esposizione di dolci nei supermercati (ad esempio vicino alla cassa) (DE, IT);
- Divieto di vendita di prodotti alimentari ricchi di SFS per i bambini e il controllo della loro pubblicità (ES);
- Concetto di dimensioni delle porzioni (UK);
- L'etichettatura innovativa (BG, DE, HU, IT, LT, RO e SI);
- Strategie di prezzo (FI e DE).

Tener in considerazione la zona in cui le tendenze sono molto importanti e le incertezze sono abbastanza basse rispetto alle tendenze da raggiungere, quest'ultime vanno ricercate:

Tendenze sociali	Importanza	Incertezza
Le esigenze dei consumatori e le risorse devono essere riconosciute nella disponibilità e prezzi dei prodotti	9	5
Impatto sociale dei media e le possibilità - impatto sulle scelte alimentari e ruolo come canale d'informazione	9	3
Megatrend dei consumatori diretti e le loro scelte	8	5
Le differenze tra i livelli di conoscenza della popolazione, i valori, gli interessi ad aumentare e armonizzare la consapevolezza	9	5
Utilizzo di celebrità e altre personalità ben note nel settore della commercializzazione dei prodotti sani	8	5
Professionisti e studenti nel ramo alimentare come target	9	3
Indirizzare quei gruppi che sono difficili da affrontare	10	6
Dati SFS di assunzione nazionale - rurali e urbani	8,91	5,73
Dati stimolanti etichettati SFS	9,73	5,91
Campagne educative - informazioni sul come leggere e "tradurre" le informazioni nutrizionali	9,27	5,64
FR come un fattore che contribuisce a diminuire l'obesità e le malattie cardiovascolari	8	5
Divieto di vendita di prodotti alimentari ricchi di SFS per i bambini e il controllo della loro pubblicità	8	3
La comunicazione dell'importanza di una dieta sana e in che cosa consiste.	10	5
Lavorare con i media per educare la società - fornendogli	6	2

informazioni credibili		
Concetto di dimensioni delle porzioni - persone diverse hanno bisogno di diverse quantità di cibo (bambini che crescono, adulti attivi e anziani, tutti hanno esigenze molto diverse). Un messaggio molto complesso da trasmettere al pubblico	10	5

Una campagna di formazione e comunicazione per i consumatori è importante sia saper comprendere le informazioni dell'etichetta che per fare una scelta alimentare appropriata. La scelta del cibo dipende molto dai livelli di conoscenza, il valore e gli interessi.

Utilizzare personaggi chiave nella commercializzazione di alimenti sani può essere una buona strategia per il trasferimento delle informazioni. Ma questa informazione è molto difficile da far arrivare a bambini o gruppi che sono difficili da affrontare. Quindi, è necessario prevedere messaggi intelligenti e una buona gestione di trasmissione di questi ultimi a gruppi di consumo speciali.

Tendenze tecnologiche

Le tendenze generali di maggiore importanza, ma con una elevata incertezza sono: l'identificazione dei principali contributori alimentari di SFS nella dieta quotidiana (BG, ES, HU, IT, LT, RO e SI) e la regolazione, per ogni paese, dell'obiettivo di riduzione degli SFS (BG, DE, ES, HU, IT, LT, RO e SI).

L'industria alimentare è rappresentata principalmente da PMI e per il processo di riformulazione del cibo hanno bisogno di sostegno e di accesso alle competenze (UK). Alcune PMI sono aziende alimentari tradizionali ed è importante che il processo di riformulazione degli alimenti non influenzi la produzione alimentare locale, tradizionale e artigianale (DE).

Le tendenze tecnologiche prendono in considerazione la tecnologia stessa e la qualità delle materie prime e degli ingredienti e, del prodotto finale.

Per quanto riguarda la tecnologia è importante la comunicazione per mezzo di strumenti tecnologici senza creare un'immagine incerta e sbagliata (FI). D'altra parte



ci sono barriere tecnologiche che devono essere affrontate per avere buoni parametri tecnologici, comprensivo di una buona qualità dei prodotti intermedi, una buona lavorabilità e per il prodotto finale, una conservazione adeguata (DE, ES, HU, IT e RO). Sono previste anche nuove tecnologie di conservazione e nuovi materiali (FR).

La qualità delle materie prime e degli ingredienti sta influenzando sia i parametri tecnologici che di qualità del prodotto finale. Una delle sfide è quella di migliorare la qualità delle materie prime già esistenti (ad esempio, la struttura del grasso, FI) o di trovare attraverso la ricerca sostituti SFS di buona qualità, senza l'utilizzo di additivi alimentari (DE e UK).

Per quanto riguarda la qualità del prodotto alimentare finale è necessario che esso sia accettato dai consumatori. Mantenere o migliorare le caratteristiche sensoriali come: il gusto, la struttura, il colore, l'aspetto (DE, FI, FR, HU, IT, e RO) è un'altra sfida nel processo di riformulazione degli alimenti.

Le più importanti tendenze tecnologiche con un minimo di incertezze sono le seguenti:

Tendenze tecnologiche	Importanza	Incertezza
I limiti superiori che sono da considerare negli aspetti tecnologici	10	1
Il prodotto viene sempre prima - la tecnologia deve sottostare al prodotto	8	2
Il progresso tecnologico dovrebbe tradursi in prodotti migliori	9	2
Mantenere il gusto, la struttura e la durata di conservazione	9	5
Comunicare con gli strumenti tecnologici senza creare un'immagine incerta e sbagliata	9	5
Identificazione dell'obiettivo del contenuto di SFS	8,82	5,82
L'alimento principale che influenza l'assunzione di SFS nella popolazione	9,18	4,55
Rischio / beneficio dei sostituti SFS	8,73	5,55
Barriere tecnologiche: funzionalità, durata, attributi sensoriali	8,91	4,64
Dati solidi necessari per le politiche di base	10	5
Ricerca sulla riformulazione dei prodotti	9	5

Le tendenze tecnologiche nella riformulazione degli alimenti sono correlate con la funzionalità, le caratteristiche sensoriali di conservazione degli alimenti o nuovi sostituti naturali degli SFS. Considerando novità e innovazione è necessaria una buona comunicazione per i consumatori. Occorre il miglioramento delle politiche e la stimolazione della ricerca.

Tendenze economiche

Le questioni economiche sono state studiate in funzione del costo della salute, ma anche dei costi della riduzione del contenuto di SFS mediante cambiamenti delle tecnologie e delle ricette degli alimenti nell'industria, in particolare per le PMI.

Molti studi hanno dimostrato che la prevenzione delle malattie con la dieta sana può ridurre le spese del sistema sanitario. La riduzione dei costi di quest'ultimo sono, comunque, molto importanti (DE, ES, IT, UK). Il supporto per migliorare la nutrizione e lo stile di vita dovrebbe essere dato da tutte le parti interessate (DE).

Deve essere effettuata un'analisi nazionale dei costi-benefici per la riduzione di SFS (DE.) Dovrebbero essere presi in considerazione i costi di nuovi ingredienti, di nuove tecnologie, di attività di ricerca in generale (FR, HU, RO e SI).

Devono essere analizzati i costi per i cambiamenti nelle tecnologie e nelle ricette.

Strategie di prezzo in generale (HU e IT), le strategie di prezzo a livello di società (RO), ma anche strategie di prezzo elaborate dai politici (FI e Regno Unito) sono importanti. L'introduzione di alimenti sani basati su criteri nutrizionali negli ospedali o scuole o lo stimolo di aumentare il numero di specialisti nella nutrizione degli alimenti e società commerciali (FI) in grado di stimolare le politiche per l'attuazione della riduzione degli SFS.

Le strategie di marketing sono anche necessarie per aumentare l'interesse dei consumatori per gli alimenti sani (FI). Forse il marchio distintivo per l'industrie alimentari e ristoranti di produrre / porzioni di prodotti riformulati, è un modo di fare marketing (ES). Il cibo riformulato ad un costo contenuto può diventare una nicchia di prodotti. (AT, DE, UK).

Le tendenze economiche più importanti con minori incertezze sono le seguenti:

Tendenze economiche	Importanza	Incertezza
La standardizzazione del gusto con disposizioni di legge rafforza l'industria e indebolisce le PMI, in quanto le PMI sopravvivono solo con la vendita di prodotti di nicchia di alta qualità e non con prodotti di massa. I prodotti di massa possono essere offerti a prezzi inferiori rispetto ai prodotti di nicchia	10	1
I prodotti riformulati devono essere accessibili	9	1
Il costo per il cibo sano dovrebbe essere pagato da tutti i soggetti interessati	8	5
La qualità nutrizionale come criterio di acquisto nel settore degli appalti pubblici, ad esempio acquisti alimentari di asili, scuole e ospedali	9	5
Il costo degli ingredienti degli SFS nei prodotti alimentari	8	5
Economico: costo degli ingredienti, ridurre la quota di mercato, perdita della redditività	10	4
Strategie di prezzo	9	4
Risparmio sui costi per ridurre i costi associati alle malattie non trasmissibili	9	4
Analisi nazionale costi-benefici per la riduzione degli SFS	9	4
Contenuto di SFS decrescente - analisi costi / benefici	8,64	5,8
Analisi economica: gli ingredienti e i prezzi delle materie prime, azioni di valore decrescente, profitto decrescente	8,73	5,6
Dati solidi necessari per le politiche di base	10	5

Sono necessarie strategie di prezzo sulla base di analisi di costi / benefici. L'attuazione del processo di riformulazione degli alimenti dipende in particolare dalle politiche nazionali e dall'interesse a ridurre i costi del sistema sanitario

Tendenze ambientali

La qualità dell'ambiente è influenzato, talvolta alterato dalla trasformazione degli alimenti. Dimensioni della catena di distribuzione (AT), imballaggi alimentari (AT), la quantità di residui, il consumo di energia nella lavorazione sono le principali problematiche che possono essere ridotti o ottimizzate per non influenzare troppo l'ambiente. Introduzione della sostenibilità nella riformulazione alimentare è una delle sfide principali (ES).

Sono necessari sviluppo di tecnologie di produzione che si armonizzano con gli ecosistemi e migliorano l'ambiente (SI) e le politiche alimentari su misura (in materia di clima e stile di vita) per ogni regione (Regno Unito).

Il ritorno ai tradizionali metodi di preparazione degli alimenti (DE), utilizzando cibi di stagione, ad esempio, in inverno vitamine del tubero, invece di frutta importata , minore impronta idrica e lo sviluppo di alimenti locali più sani nelle PMI che utilizzano risorse locali agro-alimentari (FI) sono alcune tendenze emerse nell'esercizio.

La riduzione della conservabilità del cibo e l'utilizzo di una catena di distribuzione breve e la definizione e l'etichettatura dell'impronta ecologica sono le tendenze a favore della sostenibilità (UK, FI).

La sostenibilità ha bisogno di buone strategie per comunicare messaggi (BG, HU, IT, LT e RO). Un modo consiste nell'inserire la materia nei piani di studio universitari (RO).

Le tendenze più importanti e realizzabili sono le seguenti:

Tendenza	Importanza	Incertezza
Sviluppare / rafforzare le regioni e le sue specialità regionali può essere considerato come un contributo ambientale positivo significativo. I prodotti di massa sono trasportati in tutta l'Europa, anche se lo stesso prodotto potrebbe essere prodotto in loco	10	1
Grandi impianti di produzione aumentano la quantità dei prodotti di massa. Le conseguenze sono lunghe catene di trasporto, effetti negativi per l'ambiente e la perdita di posti di lavoro nelle regioni per ridurre il consumo energetico	10	1
Il materiale di imballaggio alimentare deve prendere in considerazione le questioni del riciclaggio e la tutela dell'ambiente, l'attenzione alla sostenibilità è in aumento	10	1
I forum dei Social network su FR	7	5
Combinazione ecologia e salubrità dei prodotti e sfruttando la sinergia	7	5
Gruppi di interesse a livello accademico	7,91	5,3
Strategie di comunicazione	8,73	5,5

Sono necessarie strategie per lo sviluppo della sostenibilità nella riformulazione alimentare in merito ai materiali di imballaggio, il consumo di energia degli alimenti, e trasformazione dei prodotti alimentari in generale, ma anche per comunicare ciò alla società.



Tendenze politiche

All'interno del modello europeo dell'industria alimentare, le PMI sono imprese predominanti. Tenendo conto di questi elementi, il riconoscere e assistere i produttori di alimenti artigianali e di piccole quantità a lavorare per raggiungere gli obiettivi di riduzione di SFS, è molto importante (AT, BG, DE, FI, FR, HU, IT, RO e SI) e anche incoraggiare tutti i produttori alimentari a partecipare al processo di riformulazione del cibo. (BG, RO e SI)

D'altra parte, è necessario dare sostegno al settore della ricerca alimentare nello sviluppo di alimenti riformulati e nello studio del beneficio di riformulazione alimentare sulla salute pubblica (DE).

Per entrambe le tendenze citate, l'intervento della pubblica autorità nella riformulazione del prodotto dovrà avvenire (BG, FR, HU, IT, LT, RO e SI) attraverso:

- Programmi speciali di finanziamento per la riduzione dei livelli di SFS negli alimenti e il monitoraggio di questi livelli (BG, ES, FR, HU, IT, LT e RO);
- Politiche di prezzo (RO);
- Messaggi di comunicazione chiari e coerenti sui livelli di SFS negli alimenti (UK);
- Lo sviluppo di strategie per una soluzione consensuale con tutte le parti interessate e, sono necessarie priorità stabili e a lungo termine (DE);
- Evitare provvedimenti giuridici che interessano l'economia di libero mercato (DE);
- Esiste una "voce autorizzata" per paese (Regno Unito).

Un'altra tendenza discussa in esercizio è stata di usare dei sistemi di etichettatura intelligenti per i contenuti di SFS (DE, FR, HU, LT e SI).

Tendenza	Importanza	Incertezza
Pertanto il sostegno e la conservazione delle PMI dovrebbero essere di massima priorità	9	2
Solo una grande diversità di prodotti alimentari è in grado di soddisfare le diverse esigenze dei consumatori	7	3
Per la regolamentazione da parte della politica, i consumatori bene informati dovrebbero poter scegliere	8	2
Realizzazione di un Piano di FR	9	4
Utilizzando le dichiarazioni degli attori politici attraverso i media	8	4

I principali difetti nutrizionali devono essere identificati - a partire dalle piccole cose e non cercando di catturare tutto in una volta	9	3
Etichettatura	9,45	5,64
Legislazione Nazionale/Europea	8,55	5,45
Legislazione Nazionale	8	5
Prendere decisioni basate su dati.	10	4
Occorre un messaggio chiaro di cosa è costituita una dieta sana, e la diffusione di questo attraverso l'istruzione.	10	3
Necessità di marketing relativa a prove scientifiche e alla politica governativa.	8	3
E' necessario coordinare la politica sanitaria in tutto il paese	10	2
Priorità a lungo termine, stabili servono alla politica governativa.	10	2

Le priorità a lungo termine, stabili e il piano per l'attuazione della riformulazione degli alimenti sono necessari per la politica governativa. Informare i consumatori con un organismo per paese attraverso il chiaro messaggio di cosa è composta una dieta sana, un'adeguata etichettatura e utilizzando i media in modo efficiente potrebbe essere opportuno. Sostenere le PMI per la riformulazione del cibo dovrebbe essere una priorità assoluta.

Tendenze del valore etico

La libertà di scelta è importante (DE e RO), ma i consumatori potrebbero scegliere di aggiungere, in seguito, SFS a prodotti riformulati, quindi c'è bisogno di un'educazione a scuola per cambiare gli atteggiamenti quando si è giovani (UK), sensibilizzando i consumatori, per consentire loro di effettuare scelte sane (FI).

In primo luogo, anche se ci sono prove scientifiche per la necessità di riformulazione degli alimenti si devono prevedere barriere a questo processo dall'area del consumatore: in qualche modo una resistenza contro la riformulazione a causa del gusto o perché, in generale, per le loro opinioni e atteggiamenti nei confronti della riformulazione dei prodotti (BG, DE, HU, IT, LT, RO, SI e UK).

E' necessaria un'etichettatura appropriata, per informare i consumatori circa il contenuto di SFS nel cibo (BG, DE, FI, HU, IT, LT, RO e SI).



L'innovazione nel processo di riformulazione degli alimenti è importante. Il modo per ridurre il contenuto di SFS connessa alla qualità dei prodotti finali, incluso la qualità sensoriale rappresenta una sfida (BG, IT, LT, RO e UK).

Vista l'importanza delle tendenze con più di 7 e l'incertezza inferiore a 6, quindi le tendenze sono le seguenti:

Tendenze	Importanza	Incertezza
Aspetti etici, nonché di sostenibilità legati al cibo (dalle materie prime al processo di fabbricazione)	10	1
Trasparenza nello sviluppo del prodotto per i consumatori che dovrebbe ottenere facilmente informazioni su come i prodotti vengono riformulati	7	5
Come un prodotto viene valutato in una società basata sul marketing	8	6
Etichettatura chiara, non fuorviante ed appropriata	9	5
Contenuto di SFS facilmente identificato sull'etichetta - simboli, loghi, così via	8,55	5,45
Il diritto di scegliere	9,27	4,82
Barriere di riformulazione degli alimenti: i consumatori resistenti, il gusto, le opinioni, gli atteggiamenti	7,91	4,91
L'introduzione di un logo /distintivo regionale per un'alimentazione sana	9	5
Numero di brevetti relativi a cibi con basso contenuto di SFS	10	5

L'innovazione nel processo di riformulazione alimentare e di etichettatura intelligente in modo che i consumatori possano avere opzioni nella scelta dei cibi, sono le tendenze chiave per i valori etici. E' possibile che i consumatori non gradiscano i nuovi prodotti riformulati a causa del nuovo gusto o per le loro opinioni, il loro atteggiamento o abitudine alimentare.

Elenco delle abbreviazioni e acronimi

AT – Austria

BG – Bulgaria

DE – Germania

ES - Spagna

FI – Finlandia

FR – Francia

HU - Ungheria

IT – Italia

LT - Lituania

RO - Romania

SI – Slovenia

UK – Regno Unito

SFS – Salt, Fat and Sugar (Sale,Grasso,Zucchero)