La nuova legislazione in relazione a prodotti agroalimentari eterogenei

written by Rivista di Agraria.org | 14 settembre 2016

Scelte alimentari informate e consapevoli?

di Clarissa Salafia

La caratterizzazione del prosciutto Toscano DOP ai fini dell'indicazione della dichiarazione nutrizionale in riferimento al Regolamento (UE) n. 1169/2011.

L'arte della produzione e conservazione delle carni suine in Toscana ha avuto storia ed evoluzioni singolari soprattutto grazie alle caratteristiche territoriali e climatiche di queste zone. Il suo consolidamento è avvenuto grazie alla famiglia dei Medici che ha introdotto precise norme con i Regolamenti di Grascia e l'utilizzo dei "quadernucci", ovvero registri su cui riportare le salature delle carni, usati fino alla fine del Settecento.

Nel corso degli anni, una volta superato l'autoconsumo familiare, sono nate numerose imprese artigianali che devono il loro successo all'aver mantenuto le specifiche qualitative di un prodotto che fino ad ora è stato esclusivamente casereccio, un prosciutto che conservasse così i caratteri migliori delle antiche tradizioni regionali. E' con questo intento che nel 1990 ha preso vita il Consorzio del Prosciutto Toscano, a partire da un gruppo di produttori toscani, per valorizzare e tutelare un prodotto così particolare e per poter continuare a mantenere lo stretto legame con il territorio in cui nasce.

Grazie all'impegno dei Consorziati e ai numerosi studi sul clima e sul territorio toscano, nel 1996 il Prosciutto Toscano è stato insignito della Denominazione di Origine Protetta (DOP) che ha autenticato le norme di un Disciplinare di Produzione ufficiale. La lavorazione del Prosciutto Toscano DOP continua tuttora secondo il Disciplinare di Produzione – aggiornato con il Regolamento (UE) n. 1135/2013 della Commissione del 7 novembre 2013 – che oltre a limitare l'area di allevamento e produzione descrive la lavorazione secondo le fasi seguenti: selezione e rifilatura delle cosce, salatura a secco con sale, pepe e altri aromi tipici del territorio, maturazione (o pre-stagionatura), sugnatura (ovvero ricopertura della parte esposta all'aria delle cosce con impasto di sugna, farina di riso, sale e pepe), stagionatura minima di 10 o 12 mesi in base al peso del prosciutto – periodo in cui avvengono proteolisi e lipolisi che determinano gli aromi finali del prodotto-. A fine stagionatura viene testata la qualità mediante spillatura e, successivamente, viene apposto il marchio a fuoco e il sigillo metallico dei prosciutti conformi, pronti così alla commercializzazione. La novità importante introdotta con il nuovo Disciplinare è il divieto di aggiungere additivi quali nitriti e nitrati, che prima erano ammessi.

Il Regolamento (UE) n. 1169/2011: il Regolamento relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

Il 22 novembre 2011 l'Unione Europea ha emanato il Regolamento (UE) n. 1169/2011 in materia di fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. Lo scopo del Regolamento è di uniformare le norme già esistenti in materia di informazioni sugli alimenti, con l'intento di garantire una maggiore trasparenza nei confronti del consumatore e consentendogli così di effettuare scelte alimentari informate grazie alla dichiarazione nutrizionale

dell'alimento; si fa riferimento in particolare alla presenza di informazioni riguardo le calorie e le altre sostanze nutritive importanti per la salute pubblica, sulle quali il Libro bianco della Commissione Europea ha posto l'accento (grassi saturi, zuccheri, sodio). Inoltre, per facilitare il consumatore, il Regolamento stabilisce di uniformare le indicazioni nutrizionali obbligatorie, che dovranno riferirsi quindi a quantità di 100 g o 100 ml, e di collocarle nel campo visivo principale in maniera semplice e facilmente comprensibile.

Il nuovo Regolamento è stato applicato in tutti i Paesi membri dell'Unione Europea a partire dal 13 dicembre 2014, tranne per ciò che riguarda le disposizioni in merito all'obbligo di indicazione in etichetta della dichiarazione nutrizionale, che saranno in vigore dal 13 dicembre 2016.

Le analisi

In seguito all'emanazione del nuovo Regolamento europeo, che ha reso obbligatoria dunque anche la dichiarazione nutrizionale del prosciutto toscano DOP, è stato avviato il progetto di ricerca: "Determinazione dichiarazione nutrizionale per DOP e IGP nell'ambito del Bando Regionale PRAF 2012-2015 Misura A.2.15.a.", finanziato dalla Regione Toscana e dal Consorzio del prosciutto Toscano DOP e portato avanti dal Dipartimento di Scienze delle Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente dell'Università degli Studi di Firenze.
Nello specifico **sono stati analizzati 21 prosciutti a due diversi tempi di stagionatura, 14 e 16 mesi**, forniti da sette aziende aderenti al Consorzio. I campioni sono stati preparati in modo da avere un modello rappresentativo dell'intero prosciutto (Figiura1), del tessuto magro e del tessuto grasso (Figura 2). Da ogni prosciutto sono state tagliate 2 fette di circa 2 cm di spessore, una in senso longitudinale e l'altra in senso trasversale e sono state sezionate separando il tessuto grasso visibile da quello magro. E' stata poi valutata l'incidenza percentuale di ogni tessuto all'interno della fetta per poter calcolare il rapporto magro/grasso (Figura 3).
I campioni sono stati sottoposti a varie analisi fisico-chimiche per determinarne i valori nutrizionali ed è stata effettuata un'analisi statistica per valutare l'influenza, sui parametri indagati, del mese di stagionatura e dell'azienda produttrice. Si è valutato quindi quanto gli effetti legati a questi fattori hanno influito sulla qualità del prodotto finito (per garantire una maggiore attendibilità statistica, sono stati considerati solo i produttori che hanno fornito più di un prosciutto).
Per quel che riguarda l'analisi chimica non sono state trovate differenze significative tra i due tempi di stagionatura, mentre si è notato un effetto significativo legato al produttore per i valori di rapporto magro/grasso, sale, grassi, acidi grassi saturi (SFA) e valore energetico. In particolare è stato visto che il produttore che ha fornito prosciutti più grassi (con il rapporto magro/grasso inferiore) ha mostrato valori più alti nel contenuto di SFA e di valore energetico, mentre ha presentato livelli inferiori di
Nella figura 4 sono mostrati i risultati relativi al tessuto magro e grasso. Le tabelle mostrano una grande variabilità all'interno dello stesso tessuto e rendono bene l'idea di come il dato medio finale, che compare in etichetta, è il risultato dei valori medi di due tessuti di per sé molto diversi tra loro.

Figura 1

In tabella 1 sono riportati i valori medi dei parametri nutrizionali relativi a 100 g di prosciutto, rapportati al valore medio del rapporto magro/grasso (pari a 5,22). I valori della deviazione standard di ogni parametro mostrano ancora la grande variabilità all'interno sia dello stesso prosciutto sia tra i vari prosciutti.

Tabella 1: parametri nutrizionali relativi a 100 g di prosciutto, rapportati al valore medio del rapporto

magro/grasso.

Ad ogni modo, basandosi sulle modalità di calcolo riportate nell'articolo 31 del Regolamento 1169/11, è stata formulata una possibile etichetta nutrizionale del prosciutto Toscano DOP, Tabella 2, riferendo i parametri a 100 g di prodotto che includono sia il tessuto magro che il tessuto grasso e sono state indicate le percentuali delle assunzioni di riferimento per 100 g seguendo le quantità fissate nell'allegato XIII del Regolamento.

Dalla lettura del Regolamento 1169/2011 sono emersi però alcuni punti critici. Nel caso del prosciutto crudo le informazioni obbligatorie dettate dal Regolamento sono molto generiche e rispondono male ai fini di chiarezza prefissati dal Regolamento stesso; ad esempio, non viene chiaramente esplicitato se la quantità di grassi (e di conseguenza anche la quantità di acidi grassi saturi e il valore energetico ad essi correlati) sia riconducibile al tessuto magro o al tessuto grasso, che come visto prima possono essere quantitativamente molto diversi tra loro.
Ma il passaggio meno chiaro è quello descritto nell'articolo 31 riguardo al calcolo dei valori nutrizionali che riporta come "I valori dichiarati sono valori medi stabiliti, a seconda dei casi, sulla base: a) dell'analisi dell'alimento effettuata dal fabbricante; b) del calcolo effettuato a partire da valori medi noti o effettivi relativi agli ingredienti utilizzati; oppure c) del calcolo effettuato a partire da dati generalmente stabiliti e accettati".

La speranza finale di una risoluzione di questa situazione nebulosa, che avvolge il caso di prodotti a grande eterogeneità come il prosciutto crudo, risiede nell'Articolo 38 – Disposizioni nazionali -, paragrafo 2, in cui il Regolamento prevede che gli Stati membri abbiano la possibilità di adottare disposizioni nazionali riguardo argomenti non specificatamente trattati dal Regolamento stesso "purché non vietino, ostacolino o limitino la libera circolazione delle merci".

Sintesi della Tesi di Clarissa Salafia
Corso di laurea in Scienze Gastronomiche
UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI PARMA

Relatori:
Prof.ssa Emanuela Zanardi (emanuela.zanardi@unipr.it – Dipartimento di Scienze Medico Veterinarie – UNIPR).
Prof.ssa Carolina Pugliese (carolina.pugliese@unifi.it – Dipartimento di Scienze Agroalimentari e dell'Ambiente – UNIFI).