



**Ridurre il sale si può. La strada degli accordi volontari per sviluppare prodotti più equilibrati.**

**Maurizio Zucchi**

**Direttore Qualità Coop Italia**

**Convegno Guadagnare Salute**

**Venezia, 12 giugno 2012**

# Premessa

---

Da oltre 30 anni Coop ha preso a cuore il tema della corretta alimentazione, con numerosi progetti diretti sia al pubblico adulto sia a quello infantile.

Le iniziative si caratterizzano per l'ampiezza degli ambiti d'intervento (prodotti, etichette, campagne informative, educazione nelle scuole..), nonché per la stretta collaborazione con organismi scientifici (Inran, Sio, Ecog..) e con le Istituzioni.

Dal 2007 Coop aderisce a Guadagnare Salute e questa presentazione illustra le iniziative in atto, concentrandosi -in particolare- su quella relativa alla riduzione del consumo di sale.



guadagnare  
salute

rendere facili le scelte salutari



# Iniziative per Guadagnare Salute

Sono stati selezionati i seguenti 4 filoni d'intervento relativi alla sensibilizzazione del consumatore:

1. diffusione del programma "Guadagnare Salute"
2. maggior consumo di frutta e verdura
3. ridurre l'abuso di alcol
4. ridurre il consumo di sale

Di seguito i materiali predisposti.



guadagnare  
salute

rendere facili le scelte salutari





# Materiali di ambientazione e promozione dell'ortofrutta

**PRO-  
MO**

**ORTOFRUTTA  
DI STAGIONE**

PROVENIENTE  
DAI NOSTRI  
TERRITORI



guadagnare  
salute

rendere facili le scelte salutari  
PROGRAMMA PROMOSSO DAL MINISTERO DELLA SALUTE

L'iniziativa è presente in 548 punti vendita Coop.

**SCOPRI L'ORTOFRUTTA  
DELL'AUTUNNO:**



UVA



PERE



MELE



FINOCCHI



SPINACI



SEDANI



CAVOLFIORIBROCCOLI



CASTAGNE



ZUCCHE



CAROTE



CACHI



PORRI



CICORIE



ARANCE



PATATE



CLEMENTINE



BIETOLE  
RADICCHI



LIMONI



CARCIOFI



CIPOLLE

**CONSUMA FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE.  
PER IL TUO BENESSERE E PER IL TUO RISPARMIO.**



guadagnare  
salute

rendere facili le scelte salutari  
PROGRAMMA PROMOSSO DAL MINISTERO DELLA SALUTE



LA COOP SEI TU



# Le iniziative sull'alcol

Coop è stata la prima catena a vietare la vendita di alcolici ai minori di 18 anni, dal 1 gennaio 2009.



Dal 2010 un cartello nel reparto sensibilizza i clienti verso un consumo responsabile.

Il cartello è presente in 600 punti vendita Coop.

**coop**  
LA COOP SEI TU.

guadagnare salute  
rendere facili le scelte salutari

## BEVANDE ALCOLICHE: PRIMA QUALCHE SUGGERIMENTO

- Se decidi di bere bevande alcoliche, fallo con moderazione e durante i pasti.
- Non bere alcol se devi guidare, mentre lavori, se prendi farmaci, se devi usare macchinari delicati o pericolosi per te e per gli altri.
- Non bere alcol se hai meno di 18 anni, durante la gravidanza e l'allattamento.

# Riduzione del sale nei Prodotti Coop

Nel 2010 -su stimolo da parte del team di Guadagnare Salute- iniziammo a valutare la riformulazione di alcuni prodotti a base pane.

Dopo una serie di prove, furono messe a punto 3 referenze (in vendita dal 2011) realizzate con una riduzione del 20% di sale:

- Pane alla semola di grano duro
- Pane bianco all'olio d'oliva
- Pane ai 5 cereali

Per favorire un'alimentazione a ridotto consumo di sale, Coop aderisce, con questo prodotto, al programma:



**guadagnare salute**  
rendere facili le scelte salutari  
promosso dal Ministero della Salute: [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)



**pane alla semola di grano duro**

400g

| Una razione (circa 50g) contiene: |          |        |               |       |
|-----------------------------------|----------|--------|---------------|-------|
| kcal 136                          | g2,2     | g2,1   | g0,3          | g0,24 |
| CALORIE                           | ZUCCHERI | GRASSI | GRASSI SATURI | SODIO |
| 6,8%                              | 2,4%     | 3,0%   | 1,5%          | 10,0% |

% delle quantità giornaliere indicative di un adulto, calcolate sulla base di un fabbisogno giornaliero di 2000 kcal; il fabbisogno può essere diverso a seconda del sesso, dell'età e della attività fisica svolta.

pane alla semola di grano duro



# Le prove effettuate

---

1- Analisi del contenuto di sodio nei prodotti a marchio Coop vs leader di mercato → valori sostanzialmente allineati (nei prodotti Coop lievemente più bassi del leader)

2- Verifica sensoriale sui pani iposodici (0,12 g per 100g di prodotto) presenti sul mercato per identificare il limite sensoriale inferiore (con panelisti esperti) → riscontrato sapore sciapo e con connotazione dolce, molto differente dai prodotti di pane convenzionali

3- Verifiche sensoriale su campioni a -10%, -20%, -30% di sodio rispetto alla formulazione Coop in essere

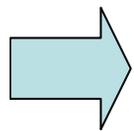


# I risultati all'assaggio e la formula finale

- 10% di Na: prodotto allineato allo std, non si percepiscono differenze
- 20% di Na: prodotto con differenze di sapidità percepibili rispetto al prodotto std, ma ancora lievemente sapido
- 30% di Na: prodotto sciapo, ma senza connotazione dolciastra

## Decisione finale:

scelta di posizionarsi sul -20%, passando da 0,50-0,60% di sodio a 0,40-0,48%.

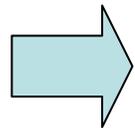


I risultati di vendita in quest'ultimo anno sono in crescita e dunque non ci sono state reazioni negative da parte dei consumatori alla riduzione del sale.



# Altri interventi sul sale

Per quanto riguarda il contenimento del consumo di sale, abbiamo in essere altre iniziative.



In particolare i baby food a marchio Coop sono formulati senza sale aggiunto.

Secondo le indicazioni del mondo scientifico non va aggiunto sale agli alimenti da somministrare al bambino nel primo anno di vita. Questo infatti, oltre a non essere necessario dal punto di vista nutrizionale, può condizionare l'attitudine al consumo, con effetti sfavorevoli in età adulta.



# Le informazioni nutrizionali

---

Un altro intervento a ns. avviso molto importante è rappresentato dalle informazioni in etichetta.

La conoscenza del quantitativo di sodio presente per porzione, facilita il rispetto dell'assunzione giornaliera massima raccomandata.

Coop già alla fine degli anni '70, applica sui propri prodotti a marchio l'etichettatura nutrizionale volontaria (diventerà obbligatoria per legge solo nel 2016).

All'inizio del 2008 è stata lanciata una nuova etichettatura nutrizionale che prevede -sul fronte principale della confezione- delle icone con la percentuale della copertura giornaliera per porzione, in relazione ai parametri calorie, grassi, grassi saturi, zuccheri e sodio.

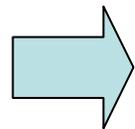


# Quanto sodio sto mangiando?

Una pacchetto (35 g) contiene:

|          |          |        |               |        |
|----------|----------|--------|---------------|--------|
| kcal 151 | g 0,7    | g 4,5  | g 1,7         | g 0,30 |
| CALORIE  | ZUCCHERI | GRASSI | GRASSI SATURI | SODIO  |
| 7,6%     | 0,8%     | 6,4%   | 8,5%          | 12,5%  |

% delle quantità giornaliere indicative di un adulto, calcolate sulla base di un fabbisogno giornaliero di 2000 kcal; il fabbisogno può essere diverso a seconda del sesso, dell'età e della attività fisica svolta.



Prossimamente il dato della quantità di sodio verrà sostituito da quello relativo alla quantità di sale presente nella porzione.



# In conclusione

---

Gli interventi normativi su aspetti che attengono alla formulazione dei prodotti, devono a nostro avviso avvenire a fronte di correlazioni fra presenza/quantità di un certo elemento e conseguenze per la salute del consumatore; è il caso -ad esempio- di certi additivi, coloranti, e probabilmente anche del contenuto di trans/grassi idrogenati.

Negli altri casi (zuccheri, grassi, sale..) la strada più percorribile è quella dei tavoli di concertazione, per coinvolgere la produzione e distribuzione in processi di miglioramento progressivo dei prodotti.

Coop su questo è disponibile e per quanto riguarda la riduzione del sale abbiamo già allo studio interventi su altri prodotti.



Una porzione (42 g) contiene:

|                |                 |               |                      |              |
|----------------|-----------------|---------------|----------------------|--------------|
| kcal 159       | g 8,3           | g 6,3         | g 3,2                | g 0,12       |
| <b>CALORIE</b> | <b>ZUCCHERI</b> | <b>GRASSI</b> | <b>GRASSI SATURI</b> | <b>SODIO</b> |
| 8,0%           | 9,2%            | 9%            | 16%                  | 5%           |

% delle quantità giornaliere indicative di un adulto, calcolate sulla base di un fabbisogno giornaliero di 2000 kcal; il fabbisogno può essere diverso a seconda del sesso, dell'età e della attività fisica svolta.

**CONSUMO MODERATO PER I BAMBINI**



# Grazie a tutti per l'attenzione

**SCOPRI L'ORTOFRUTTA DELL'AUTUNNO:**

**CONSUMA FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE. PER IL TUO BENESSERE E PER IL TUO RISPARMIO.**

Per favorire un'alimentazione a ridotto consumo di sale, Coop aderisce, con questo prodotto, al programma:

rendere facili le scelte salutari promosso dal Ministero della Salute: [www.salute.gov.it](http://www.salute.gov.it)

**coop**

pane alla semola di grano duro

400g

|                                    |                 |               |                      |              |
|------------------------------------|-----------------|---------------|----------------------|--------------|
| Una porzione (circa 50g) contiene: |                 |               |                      |              |
| kcal 136                           | 12,2            | 1,1           | 0,3                  | 0,24         |
| <b>CALORIE</b>                     | <b>ZUCCHERI</b> | <b>GRASSI</b> | <b>GRASSI SATURI</b> | <b>SODIO</b> |
| 6,8%                               | 2,4%            | 3,0%          | 1,5%                 | 10,0%        |

pane alla semola di grano duro

**NON VENDIAMO BEVANDE ALCOLICHE AI MINORI DI 18 ANNI.**

L'alcol va sempre consumato con prudenza, questo vale per tutti e i giovanissimi dovrebbero evitarlo. Quindi, nonostante la legge non preveda divieti, Coop interrompe la vendita di alcolici ai minori di 18 anni. E' una scelta importante per la loro salute. Un impegno concreto che non poteva aspettare.

Come smaltire le calorie in eccesso?  
Ad esempio 7 minuti di corsa equivalgono a circa 100 kcal.

