

Presenza di posizione Coop

Questioni fondamentali:

- Coop dichiara per gli articoli di marca propria il tenore di sale da cucina per singola porzione nell'ambito del profilo alimentare sul fronte della confezione nonché per 100 g sul retro della confezione nel profilo alimentare dettagliato. Coop dichiara però anche da lungo tempo il tenore di sale su tutti i prodotti «salati» in maniera coerente, cosa che gli altri offerenti finora non hanno fatto o tuttora non fanno.
- La riduzione del tenore di sale è da lungo tempo un tema sensibile da Coop. Ottimizziamo il tenore di sale (così come altri parametri alimentari quali zuccheri, qualità dei grassi, ecc.) in vari prodotti e continueremo ad adoperarci per questo. Per questo motivo, Coop è ora entrata a far parte dell'iniziativa UFSP «actionsanté». Ridurre il tenore salino non è però sempre facile, poiché il sale influisce sulle proprietà organolettiche, sulla tecnologia e anche sulla conservabilità di un prodotto. Occorre trovare una «via di mezzo» ottimale.

Pasta:

- Tenori salini delle lasagne: dal punto di vista del Servizio specializzato in Dietetica, circa 1 g di sale ogni 100 g di prodotto è accettabile.

Prodotti da forno:

- Coop è membro della CI Sale, che si pone come obiettivo di ridurre il tenore salino nei prodotti da forno mediante una comune strategia di settore.
- Pane: rispetto ad altri offerenti, diverse varietà di pane Coop hanno un tenore salino relativamente basso. Un valore di 1,5 g ogni 100 g è relativamente basso. In Svizzera, un pane normale contiene circa 1,8% di sale, il pane integrale circa 1,6%. A seconda della varietà di pane occorre essere flessibili nei confronti di tale valore, perché il sale non ha la stessa importanza per tutte le varietà (il sale ha un effetto stabilizzante sulla struttura della pasta. Senza sale, l'impasto sarebbe appiccicoso, umido e instabile. Inoltre, il sale è per tradizione un importante componente del gusto nel pane). I consumatori percepiscono differenze a partire dallo 0,2%.
- Pane Pagnol bio: in effetti, il tenore di sale è relativamente alto. Il problema è noto a Coop, e si cerca di provi rimedio. Tuttavia il pane Pagnol è molto apprezzato dai clienti.
- Per le varietà di pane di produzione propria, perseguiamo l'obiettivo di considerare il tenore salino dell'1,5% come tetto massimo, fintanto che le proprietà organolettiche siano paragonabili ai prodotti benchmark.

Differenze tra valori dichiarati e riscontrati in articoli di marca propria:

- i risultati di laboratorio vanno sempre presi con le molle, in quanto non sono affidabili fino all'ultimo decimale. Le direttive FIAL riconosciute e applicate

dall'industria alimentare e dalle autorità prevedono per valori alimentari inferiori ai 2 grammi una tolleranza di +/- 50%. Quindi un valore riscontrato tra lo 0,8% e il 2,4% sarebbe consentito per un valore dichiarato del 1,6%;

- i valori dichiarati e quelli riscontrati nel pane rustico 450 g si situano in un ambito analogo. I valori da noi dichiarati si basano su misurazioni plurime insieme ai valori calcolati e sono quindi appurati. Troverete in allegato a titolo di complemento la direttiva FIAL (punto 4.2).

4.2 Tolleranza «Sostanze nutritive»

Le sostanze nutritive e loro sottogruppi sono definiti nell'art. 25 dell'OCDerr. A seconda dell'alimento, vengono dichiarate per 100 g o per 100 ml (Art. 29 cpv. 3 OCDerr).

Per proteine, carboidrati, zuccheri, polialcoli, amidi, grassi, acidi grassi (senza acidi grassi Omega-3 e Omega-6; vedi sotto, fibre alimentari, colesterolo e sodio le differenze massime ammesse dal valore dichiarato (riscontrati ad es. mediante misurazione o analisi) per le rispettive classi di quantità vengono definite in modo diverso:

Contenuto di sostanze nutritive dichiarato	Differenza max. ammessa	Esempi:
□ 2 g	+/- 50 %	Valore: 1 g fascia: 0,5 – 1,5 g
> 2 g . □ 5 g	+/- 40 %	Valore: 4 g fascia: 2,4 - 5,6 g
> 5 g □ 10 g	+/- 30 %	Valore: 8 g fascia: 5,6 - 10,4 g
> 10 g . □ 20 g	+/- 25 %	Valore: 20 g fascia: 15,0 - 25,0 g
> 20 g □ 30 g	+/- 20 %	Valore: 22 g fascia: 17,6 - 26,4 g
> 30 g	+/- 15 %	Valore: 40 g fascia: 34,0 - 46,0 g

Per i sali minerali (oligoelementi e macroelementi) valgono le seguenti tolleranze:

per tenori naturali dichiarati:

tolleranza massima ammessa verso l'alto: valore dichiarato + 50%

tolleranza massima ammessa verso il basso: valore dichiarato - 30%

per tenori addizionati dichiarati:

tolleranza massima ammessa verso l'alto: valore dichiarato + 30%

tolleranza massima ammessa verso il basso: valore dichiarato - 10%

Nota: per i prodotti con un tenore naturale di sali minerali naturali, ma comunque addizionati di sali minerali, valgono le tolleranze ammesse per tenori addizionato.

Qualora un valore sia regolamentato per legge (ad es. «povero di sodio» nell'Ordinanza sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari, OCDerr, appendice 7) non si applicano tolleranze.

Per vitamine aggiunte non possono essere fatte valere tolleranze oltre all'insicurezza di misurazione, poiché è possibile sovra dosare per compensare perdite di magazzinaggio (vedi art. 4 dell'Ordinanza sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari). Per tenori di vitamine naturali dichiarati vale una tolleranza indipendente dalla quantità di +/- 30%.

Per tutte le altre sostanze ai sensi dell'Ordinanza sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari (ad es. grassi acidi Omega-3 e Omega-6) vale una tolleranza indipendente dalla quantità di +/- 30%.

Si fa riserva di disposizioni legali specifiche. Qui non vale alcuna tolleranza. Occorre tener conto solo dell'insicurezza di misurazione del metodo applicato. Esempi:

- *prodotti*: «Latte intero» (art. 27 dell'Ordinanza sui generi alimentari di origine animale), «Gelato alla panna» (art. 23 dell'Ordinanza sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao), «Treccia al burro» (art.16 dell'Ordinanza concernente i cereali, le leguminose, le proteine vegetali e i loro derivati);
- *alcool*: tolleranza alla dichiarazione di tenori alcolici in bevande alcoliche (art.3dell'Ordinanza sulle bevande alcoliche).