

CLAIM SALUTISTICI E PRODOTTI TIPICI: IL CASO STUDIO DEL GRANA PADANO D.O.P.

Partendo dallo Studio clinico sugli effetti antipertensivi del consumo di Grana Padano D.O.P. in soggetti ipertesi lievi – moderati guidato dal Dott. Giuseppe Crippa, in questo lavoro di tesi si è cercato di capire se le evidenze scientifiche attuali possono costituire un punto di partenza per l'ottenimento di un claim salutistico in modo da valorizzare un prodotto tipico come il Grana Padano e quale sia la strada da percorrere per ottenerlo.

Questo lavoro di tesi è stato stimolato dallo studio clinico che ha evidenziato l'effetto ipotensivo dei peptidi bioattivi che si formano nel corso della maturazione del Grana Padano D.O.P.

In un primo momento si sono raccolte informazioni dalla letteratura per analizzare le caratteristiche del prodotto. Successivamente è stato studiato il processo necessario per ottenere l'autorizzazione per un'indicazione nutrizionale e sulla salute sui prodotti alimentari da parte dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA).

Dal 2006 a livello di UE c'è un regolamento in merito alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari: il Regolamento (CE) 1924/2006, che ha lo scopo di proteggere la salute dei consumatori e renderli più consapevoli delle scelte attraverso una corretta informazione e infatti prevede che, le indicazioni nutrizionali apposte sulle etichette alimentari nell'Unione Europea, debbano essere chiare e corroborate da prove scientifiche.

Le indicazioni sulla salute possono essere autorizzate per l'uso nell'Unione Europea solo dopo una valutazione scientifica da parte dell'EFSA. Tuttavia l'EFSA non autorizza il claim, verifica i dossier forniti dai richiedenti. Sulla base del lavoro scientifico dell'EFSA, la Commissione europea e gli Stati membri decidono se autorizzare o meno una dichiarazione.

Il Grana Padano possiede già l'indicazione "naturalmente privo di lattosio". Il processo di produzione infatti fa in modo che il lattosio venga gradualmente eliminato: la maggior parte del lattosio rimane nel siero che al momento della caseificazione si separa dalla cagliata; quello che rimane nella cagliata è soggetto alla fermentazione lattica ed i batteri scindono quasi tutto il lattosio residuo trasformandolo prima in glucosio e galattosio e poi in acido lattico. Dopo 9 mesi, che è il periodo minimo di stagionatura previsto dal Disciplinare di produzione, il lattosio residuo è molto inferiore a 0,1 g/100 g, che è il valore limite indicato dal Ministero della Salute.

Un recente studio clinico mette in risalto l'opportunità per il Grana Padano di ottenere una nuova indicazione salutistica relativa agli effetti antipertensivi del prodotto.

Lo studio guidato dal Dott. Crippa ha coinvolto 30 pazienti con ipertensione lieve - moderata. Parte dei pazienti ha consumato quotidianamente 30 g di Grana Padano stagionato 12 mesi per 60 giorni, e una parte ha assunto un placebo.

Lo studio ha evidenziato che nei pazienti che hanno assunto Grana Padano la pressione arteriosa non è aumentata e si è riscontrata una tendenza alla sua riduzione.

Questi risultati potrebbero rappresentare un elemento importante per l'acquisizione di un claim nutrizionale specifico.

La domanda da presentare all'EFSA deve contenere tutti i dati scientifici (pubblicati e non pubblicati, favorevoli e contrari) che costituiscono la base per la fondatezza dell'indicazione sulla salute.

Nel valutare ogni claim gli esperti di nutrizione dell'EFSA si concentrano su 3 criteri principali

1. Il primo criterio è: il cibo è adeguatamente definito per l'effetto dichiarato?
2. Il secondo criterio è: l'effetto dichiarato è adeguatamente definito, specifico?
3. Se i primi due criteri sono soddisfatti, gli esperti esaminano tutti i dati disponibili per vedere se ci sono prove sufficienti per approvare il claim.

In particolare, le prove dovrebbero dimostrare in che misura:

1.1. L'effetto dichiarato dell'alimento è rilevante per la salute umana.

I risultati dello studio clinico suggeriscono che l'integrazione giornaliera con Grana Padano può essere utile per ridurre la pressione arteriosa e di conseguenza il rischio di malattie cardiovascolari nei pazienti ipertesi. Il consumo del Grana Padano va considerato come una nuova opportunità e una strategia attuabile per la prevenzione e la cura dell'ipertensione.

1.2. Viene stabilita una relazione di causa-effetto tra il consumo dell'alimento e l'effetto dichiarato nell'uomo.

L'effetto ipotensivo potrebbe essere attribuito a due principali motivi:

- l'alto contenuto di calcio;
- la presenza di peptidi inibitori dell'enzima di conversione dell'angiotensina (ACE). Infatti, i farmaci più diffusi per il trattamento della pressione alta agiscono inibendo questo enzima e sono appunto detti ACE-inibitori.

I peptidi ACE-inibitori nel formaggio derivano dalla lisi delle proteine, principalmente caseina, durante la maturazione del formaggio stesso e sembrano legati al metabolismo del *Lactobacillus helveticus* che, oltre alla fermentazione del lattosio, durante la stagionatura del formaggio, produrrebbe peptidi con attività ACE inibitoria sostenuta, principalmente dovuta ai due tripeptidi valilprolilprolina (VPP) e isoleucilprolilprolina (IPP)..

Per ottimizzare l'uso di questi peptidi bioattivi derivati dal latte, sono necessari ulteriori studi per comprendere meglio gli effetti degli enzimi digestivi sulla loro concentrazione, i meccanismi molecolari coinvolti nelle loro azioni e la loro attività biologica. In particolare, è necessario uno studio sul Grana Padano per certificare la presenza e la quantità di peptidi ACE-inibitori, circoscrivendo, eventualmente, l'epoca di stagionatura.

1.3. La quantità dell'alimento e il modello di consumo necessari per ottenere l'effetto dichiarato potrebbero essere ragionevolmente raggiunti come parte di una dieta equilibrata.

Il Grana Padano ha un valore calorico piuttosto elevato. Anche la quota lipidica è rilevante e quindi è una grossa fonte di colesterolo.

Inoltre contiene 1,5 g di sale e l'eccessivo introito giornaliero di sale è uno dei principali responsabili dell'insorgenza di ipertensione arteriosa.

Tuttavia il Grana Padano è anche un'ottima fonte di calcio altamente assimilabile, vitamine e minerali essenziali.

Nello studio, tutti i pazienti hanno ricevuto un'integrazione alimentare di 30 g di Grana Padano al giorno. I risultati mettono in evidenza un effetto benefico, senza effetti collaterali e quindi questa sembrerebbe essere una dose ragionevole e proporzionata per poter essere inserita all'interno di una dieta equilibrata.

Sarebbe consigliabile effettuare altri studi con dosi giornaliere inferiori e superiori per approfondire l'effetto ipotensivo e gli eventuali effetti collaterali.

1.4. Il gruppo di studio in cui è stata ottenuta l'evidenza è rappresentativo della popolazione target a cui è destinata l'indicazione.

Sarebbe opportuno procedere con uno studio multicentrico, eseguito in più città per prendere in considerazione tutte le zone d'Italia, e per ampliarlo sia come casistica, sia come numero di persone coinvolte. Inoltre si potrebbero anche fare prove su pazienti ipertesi di II e III grado, in modo da ottenere una coorte pluristratificata.

Anche sulla base di studi reali è evidente come l'autorizzazione all'uso di claim venga rilasciata a valle di una valutazione meticolosa dei dati relativi al prodotto, alla presenza del componente bioattivo e all'effetto certo della molecola target. Questo approccio da un lato riduce la possibilità di EFSA di commettere errori nelle autorizzazioni, ma dall'altro rende il sistema piuttosto rigido. Il compito primario di EFSA è però quello di salvaguardare il consumatore. Tra l'individuazione di un possibile beneficio ed il corretto e legittimo uso, le verifiche previste hanno lo scopo di tutelare il consumatore da pubblicità ingannevoli: le cosiddette "bufale".

Il consumo del Grana Padano va considerato come una nuova opportunità e una strategia attuabile per la prevenzione e la cura dell'ipertensione in ragione dell'ampia disponibilità di questo alimento, la sua significativa efficacia e l'assenza di effetti collaterali.

La via per l'ottenimento di un claim è sicuramente percorribile. Al momento gli studi disponibili non sono sufficienti per ottenere l'autorizzazione dell'EFSA, tuttavia, incrementando la quantità di dati sulla presenza di peptidi bioattivi e definendone sia la liberazione che la successiva idrolisi nel formaggio, in modo da arrivare a certificarne la presenza, la via per l'ottenimento di un claim è sicuramente percorribile, anche in ragione del fatto che la porzione di formaggio consigliata, è compatibile con una dieta bilanciata.