

IL MERCATO

I prodotti

Da alcuni anni a questa parte si è andato sviluppando, all'interno del mercato dell'autocura, un segmento terapeutico nuovo e innovativo che si colloca nell'ambito dei rimedi per il tratto gastrointestinale: i prodotti ivi classificati vengono definiti "probiotici".

Per probiotico si deve intendere, secondo quanto specificato dalle linee guida del Ministero della salute, pubblicate nel dicembre 2005, «un microrganismo vivo e vitale che conferisce benefici alla salute dell'ospite quando consumato, in adeguate quantità, come parte di un alimento o di un integratore». I probiotici non sono da confondersi con i prebiotici che sono, invece, sempre secondo le suddette linee guida, «sostanze di origine alimentare non digeribili che, se somministrate in quantità adeguata, portano beneficio al consumatore grazie all'attività selettiva della crescita e/o dell'attività di uno o più batteri già presenti nel tratto intestinale o assunti contestualmente al prebiotico». La letteratura scientifica sui probiotici è, allo stato dell'arte, ormai molto diffusa mentre appare ancora limitata quella relativa ai prebiotici, prodotti, peraltro, di più recente introduzione e per i quali ancora non esiste una precisa e condivisa classificazione. Per gli intenti dell'analisi che si andrà a sviluppare in questo articolo, ci soffermeremo esclusivamente sul mercato dei

Fig. 2: COMPOSIZIONE TIPOLOGICA DEL MERCATO
(Quote delle categorie secondo registrazione - anno terminante a settembre 2008)

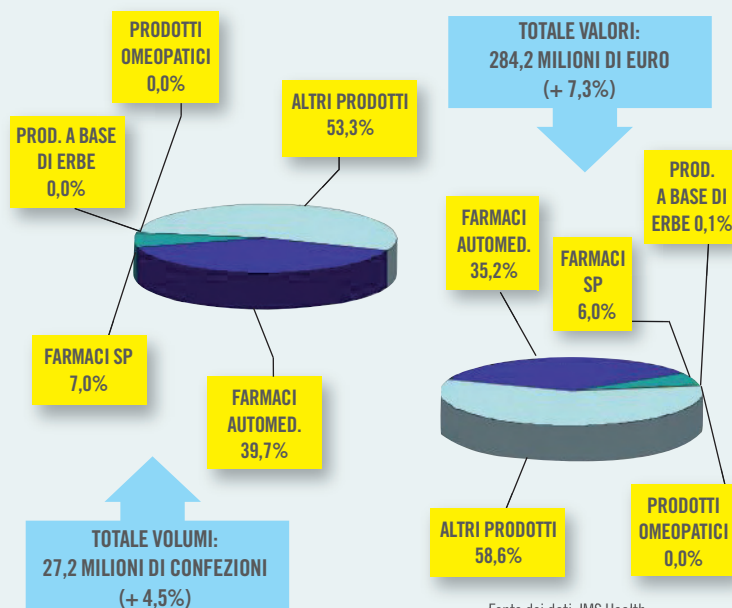
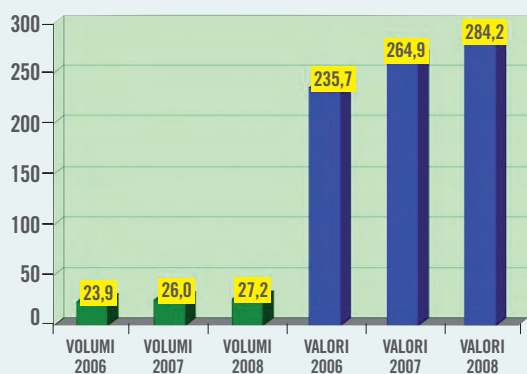


Fig. 1: PROBIOTICI - EVOLUZIONE DEL MERCATO IN FARMACIA
(Dati in milioni- anni mobili terminanti a settembre)



prodotti probiotici in farmacia, con esclusione di quelli indicati specificatamente nel trattamento della dissenteria.

Il canale farmacia non è l'unico a vendere tali prodotti, presenti massicciamente anche nella Gdo, nelle parafarmacie e, in misura minore, nelle erboristerie, e ha visto la classe dei probiotici porsi alla testa di tutte le restanti categorie di prodotti: per fare solo un esempio, nell'anno mobile che è terminato a settembre 2008, i probiotici avevano effettuato vendite in prezzi al pubblico pari a 284 milioni di euro, ben superiori ai 218 milioni conseguiti dai prodotti topici per il trattamento dei dolori articolari e ai 209 milioni realizzati dai rimedi contro il raffreddore e l'influenza. In più, il primato dei probiotici è tale da almeno tre anni consecutivi.

Questi prodotti, classificabili nell'ambito della cosiddetta nutriceutica, si sono avvalsi di un battage pubblicitario di prim'ordine (in alcuni momenti l'affollamento di spot è stato

pro bios

Un settore in pieno sviluppo quello dei probiotici in farmacia, che ha subito un'impennata negli ultimi tre anni, soprattutto tra le fila dei prodotti notificati

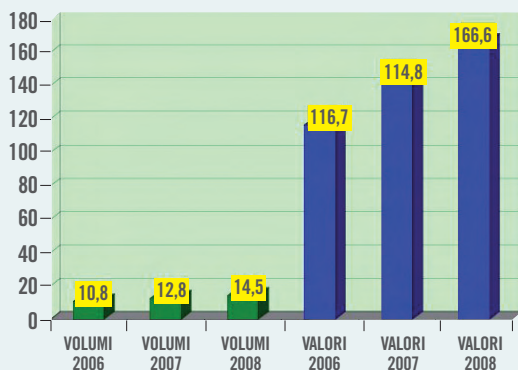
DI MASSIMO STRAGLIATI
MANAGEMENT & MARKETING CONSULTANT

davvero notevole) e il posizionamento tra le categorie lifestyle in un'ideale perceptual map ne fa attualmente un notevole acceleratore dei consumi all'interno del mercato dell'auto-cura. Sembra, dunque, che i probiotici, come si suol dire, facciano tendenza (destinata a durare nel tempo) e non semplicemente moda (di esistenza effimera).

L'evoluzione delle vendite di questi prodotti in farmacia è stata davvero imperiosa nel corso degli ultimi tre anni (figura 1): da 24 a oltre 27 milioni di confezioni vendute per un controvalore che è salito dai 236 milioni del 2006 fino agli attuali (dato dell'anno mobile a settembre 2008) 284 milioni. In termini percentuali assoluti una crescita che è stata pari al 14 per cento a volumi e al 21 per cento a valori: vi è stato dunque un allargamento del parco clienti e non soltanto un aumento di valore determinato dai prezzi che, dal canto loro, hanno comunque offerto un sostanziale contributo, essendo passati da 9,88 a 10,45 euro nel triennio, con un incremento netto contenuto al 5,8 per cento.

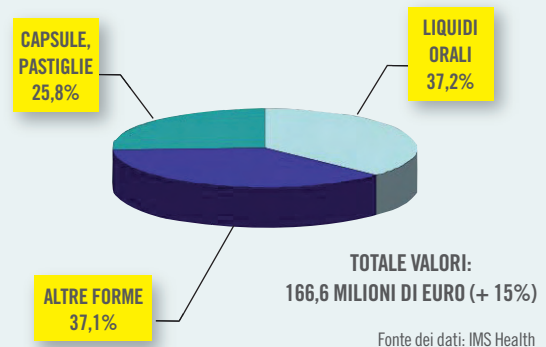
Diverse categorie, in ordine alla normativa vigente, costituiscono l'insieme del mercato dei prodotti probiotici. In maggioranza non sono registrati presso il Ministero della salute: in unità oltre il 53 per cento dei prodotti è semplicemente notificato, mentre circa il 47 per cento è un medicinale, con

Fig. 3: PROBIOTICI NON REGISTRATI - EVOLUZIONE DEL MERCATO
(Dati in milioni - anni terminanti a settembre)



Fonte dei dati: IMS Health

Fig. 4: PROBIOTICI NON REGISTRATI - FORME DI SOMMINISTRAZIONE
(Quote a valori - anno terminante a settembre 2008)



quote trascurabili per omeopatici e prodotti erboristici. A valori, in virtù di prezzi alquanto differenziati, la quota dei non registrati sale al 59 per cento circa (figura 2), mentre si contrae al 41 per cento quella delle specialità medicinali.

Nel corso del 2008 sono maggiormente cresciuti i consumi e le vendite dei prodotti non registrati (+12,7 e +15 per cento rispettivamente) e degli erboristici (ma la loro quota è inverosimile). Quasi statico l'andamento dei farmaci Sp e in netta flessione il trend dei farmaci di automedicazione.

Il mercato è decisamente affollato e vede la presenza di oltre 400 prodotti, mentre i principi attivi utilizzati, spesso in associazione tra loro (e/o con altre sostanze), sono oltre 250.

Come abbiamo visto, sono dunque i prodotti notificati a far progredire l'intero comparto e, in effetti, la tendenza di crescita è veramente notevole nell'ultimo triennio analizzato: unità incrementate di quasi il 50 per cento e valori che si sono sviluppati da 117 a 167 milioni di euro (figura 3) sono testimonianza dell'estrema vitalità di un settore destinato a regalare alla farmacia ancora ulteriori soddisfazioni.

Un'ultima annotazione riguarda le forme di somministrazione di questi prodotti: il segmento è quasi equamente suddiviso in tre parti (figura 4) con preponderanza dei liquidi orali sulle formulazioni solide. Tutte le restanti forme coprono il restante 37 per cento del mercato.

I PRODOTTI

A difesa

L' intuizione di un valore terapeutico dei probiotici risale alla fine dell'800 con Metchnikoff, scienziato ucraino e premio Nobel per la medicina. Egli ipotizzò che nei batteri presenti nel latte fermentato risiedesse il segreto della longevità dei pastori caucasici, grandi consumatori di questa bevanda. «Un lettore che abbia poca dimestichezza con questi argomenti», scriveva nel 1907, «potrebbe rimanere sorpreso dalla mia raccomandazione a consumare grandi quantità di microbi, considerata l'opinione comune che i microbi possono nuocere. Vi sono molti microbi utili e tra questi i lattobacilli hanno un posto d'onore».

Oggi questi "microbi utili" prendono il nome di probiotici, termine che deriva dal greco (*pro bios*, a favore della vita) e sta a indicare tutti i microrganismi vivi non patogeni (di solito batteri o lieviti) in grado di resistere al passaggio lungo il tratto gastrointestinale e di raggiungere integri l'intestino.



La flora intestinale è costituita da circa 100.000 miliardi di batteri di 400 specie diverse in equilibrio tra loro e nell'intestino di una persona adulta può arrivare a pesare più di un chilogrammo. La sua composizione non è sempre uguale ma varia in quantità e qualità: mentre è numerosa a livello del colon, si riduce nella parte alta dell'intestino, a causa della presenza di sostanze aggressive come l'acido cloridrico, i sali biliari e i succhi pancreatici. Inoltre, se nella parte iniziale dell'intestino, dove c'è più ossigeno, risiedono per lo più ceppi aerobi (in special modo gram positivi e lattobacilli), nell'ultima parte del tenue e nel colon, meno ossigenati, prevalgono batteri anaerobi, come i bifido batteri. La flora intestinale, infine, può subire modifiche di composizione anche in funzione della dieta e dell'età.



Esistono diversi generi di probiotici. I più conosciuti appartengono alla famiglia di *Lactobacillus* (per esempio *L. reuteri*, *L. acidophilus*, *L. lactis*, *L. casei*, *L. johnsonii*, *L. plantarum*, *L. rhamnosus*, *L. bulgaricus*), di *Bifidobacterium* (*B. lactis*, *B. breve*, *B. longum*, *B. infantis*, *B. bifidum*), di *Saccharomyces* (*S. boulardii*) e di *Streptococcus* (*S. thermophilus*).

Alcuni di questi microrganismi sono contenuti anche negli alimenti. La fonte di probiotici più conosciuta è senz'altro lo yogurt che, secondo l'Fda, per essere definito tale, deve essere prodotto utilizzando

L. bulgaricus e *S. thermophilus*. Anche i latticini fermentati possono contenere probiotici, in particolare *Lactobacillus*, *Bifidobacterium* e *S. thermophilus*.

NON SI TRATTA DI PLACEBO

In forma concentrata li possiamo trovare in diverse formulazioni presenti in commercio. Esistono alcune caratteristiche che il probiotico ideale dovrebbe possedere, per avere un'azione valida: essere di origine umana, resistere ai succhi gastrici e biliari, essere in grado di aderire all'intestino e alle mucose e produrre sostanze antimicrobiche; inoltre, deve resistere ai batteri cancerogeni e patogeni, deve essere sicuro per il consumo e dare benefici clinici documentati.

Le indicazioni più frequenti riguardano soprattutto le patologie intestinali (sindrome del colon irritabile, diverse forme di diarree e di dismicrobismi intestinali o malattie infiammatorie croniche dell'intestino), ma sembra siano indicati anche per altri disturbi, come l'intolleranza al lattosio, la dermatite atopica, le infezioni urinarie e ginecologiche. Sono state realizzate a questo proposito formulazioni specifiche a base di probiotici, per esempio quelle per i problemi femminili (anche sottoforma di ovuli e lavande vaginali) o quelle per regolare l'attività intestinale in cui accanto ai fermenti compaiono sostanze come le fibre.

In certi casi i probiotici intervengono nella profilassi delle malattie, aiutando a indurre o migliorare le difese immunitarie: l'assunzione di *B. lactis* e *L. reuteri* nei lattanti diminuirebbe,

Numerose e diverse tra loro le formulazioni a base di probiotici, utilizzati da soli o in associazione a terapie specifiche, per la cura di varie patologie, soprattutto intestinali

dell'intestino

DI ANNALISA GANDINI
FARMACISTA (MILANO)

infatti, i giorni di febbre e il numero delle prescrizioni di antibiotici e *L. reuteri* sembra portare a una riduzione anche dei giorni di malattia negli adulti.

Spesso sono usati per contrastare gli effetti negativi da assunzione di antibiotici, in special modo diminuendo la probabilità di manifestazione di diarrea. Alcuni presentano una documentata poliantibiotico-resistenza (per esempio *L. reuteri*). Quanto alla sindrome del colon irritabile, *L. acidophilus* sarebbe in grado di attivare i recettori per gli oppioidi e i cannabinoidi presenti nelle cellule dell'epitelio intestinale, con un effetto analgesico giudicato sovrapponibile a quello di antidolorifici di potenza maggiore, confermando così l'effettiva proprietà terapeutica di questi microrganismi (Rousseaux et al., *Nat med*, 2007; 13(1): 35-37).



DIVERSI RAGGI D'AZIONE

I probiotici hanno caratteristiche comuni ma anche peculiarità che li caratterizzano.

B. bifidum, per esempio, promuove l'assorbimento e la produzione delle vitamine del gruppo B e sintetizza l'enzima lattasi. Così anche *L. acidophilus*, che in più

possiede un'attività antibiotica grazie alla produzione di acidofilina e lactocidina, è efficace nella stipsi e nel ridurre la diarrea dopo terapia radiante, agisce positivamente sul sistema immunitario e, per finire, è uno dei probiotici più resistenti all'acidità dello stomaco.

Proprietà antibiotiche sono possedute anche da *L. bulgaricus*: grazie alla sua attiva capacità di produrre batteriocine e acido lattico dalla fermentazione di lattosio e glucosio è in grado di rafforzare il sistema immunitario.

Caratteristiche antibatteriche si riscontrano ancora in *L. lactis* e in *S. termophilus*. Quest'ultimo è capace di inibire la crescita di diversi ceppi di streptococchi attraverso la produzione di una sostanza, la nisina. Non è di solito presente nell'intestino umano, come anche *L. bulgaricus*, e non è in grado di resistere all'azione degli acidi biliari. La forte azione antidiarrea che caratterizza

L. lactis lo rende utile anche in caso di prevenzione dei disturbi intestinali. *L. rhamnosus*, invece, è presente nei formaggi e nella saliva ed è in grado di fermentare il ramnosio contenuto all'interno dei cibi. Lo troviamo quale



componente essenziale in alcuni preparati a uso vaginale (l'acido lattico che produce serve a ripristinare l'equilibrio della flora vaginale). *L. reuteri*, infine, si differenzia dagli altri per la sua capacità di inibire la crescita di *H. pylori* con un'azione fortemente efficace a sostegno del sistema immunitario.

Un genere a parte di probiotici è quello dei *Bacillus*, che costituiscono spore in grado di rimanere quiescenti e quindi

Come si assumono

I probiotici devono essere somministrati a stomaco vuoto. La posologia varia a seconda dei diversi preparati. La mono somministrazione giornaliera incontra maggior successo migliorando la compliance, così come le nuove formulazioni (bustine orosolubili, compresse masticabili) che si affiancano a quelle classiche (capsule, flaconcini, buste) sono considerate più pratiche.

I tempi di assunzione variano a seconda del disturbo per cui sono utilizzati. In caso di terapia con antibiotici, di diarrea (di qualsiasi origine), di disturbi vaginali (per esempio infezioni da *Candida*) è consigliabile assumerli fino alla scomparsa dei sintomi e proseguire, dopo la fine della terapia, per almeno una settimana.

Se c'è stipsi, meteorismo o colon irritabile, cicli di probiotici prolungati per almeno due settimane, da ripetere durante l'anno, possono costituire un valido aiuto.

I PRODOTTI

Prebiotici e simbiotici

Insieme ai probiotici spesso sono usati prebiotici (il termine simbiotico indica la loro associazione), sostanze indigeribili, per lo più carboidrati, in grado di stimolare la fermentazione dei batteri “buoni” già presenti nell’intestino, oltre a quella dei probiotici con i quali possono essere assunti.

Tra i principali prebiotici vi sono oligosaccaridi come l’inulina, l’oligofruztoso, gli xilooligosaccaridi, i galattooligosaccaridi, gli isomalttooligosaccaridi e il lattulosio.

L’inulina, estratta soprattutto dalla radice della cicoria, e l’oligofruztoso hanno la capacità di stimolare la crescita dei batteri intestinali, in special modo dei bifido batteri, per i quali costituiscono un nutrimento primario. L’inulina è una fibra molto idrosolubile, ragion per cui in presenza di acqua si rigonfia aumentando la massa fecale e diminuendo il tempo di transito intestinale. Inoltre, stimola l’assorbimento di ferro e calcio e inibisce quello del colesterolo. Un’altra sostanza con importanti funzioni prebiotiche è la lattoferrina, una proteina presente in molte secrezioni (quali lacrime, saliva, muco nasale e bronchiale eccetera), che all’interno dell’intestino lega il ferro rendendolo meno disponibile ai patogeni, di solito ferro dipendenti, ostacolando così il loro insediamento.



stabili alla conservazione, per poi attivarsi e proliferare direttamente nel sito d’azione, stimolando sia le difese immunitarie sia la produzione di batteriocine.

Esistono, poi, i probiotici tinalizzati, cioè sottoposti a un trattamento termico (a 56 gradi centigradi per 30 minuti) che li uccide, ma preserva le loro funzioni e in più li rende stabili agli acidi gastrici e ai succhi biliari, oltre che alla temperatura ambiente per lunghi periodi, a differenza dei fermenti lattici vivi che possono variare di concentrazione sia all’interno

della formulazione in cui si trovano sia, una volta assunti, lungo l’apparato digerente, prima di raggiungere il colon. Sono sottoposti a tinalizzazione batteri come *L. acidophilus*, *L. casei*, *L. rhamnosus Gg* e *S. thermophilus*.

Il problema principale di queste formulazioni è quello di mantenere l’integrità dei probiotici nel tubo digerente. Per questo motivo possono essere aggiunti sistemi tampone per tenere sotto controllo l’acidità gastrica. Per aumentare la stabilità del probiotico, i produttori ricorrono anche alla microincapsulazione, una tecnica grazie alla quale i microrganismi sono ricoperti da strati (polisaccaridici e proteici) protettivi in grado di mantenere inalterato il fermento sia lungo il periodo di conservazione sia durante il passaggio nel tratto gastrointestinale, formando una barriera contro acido cloridrico, bile e succhi pancreatici.

PAROLA D’ORDINE: COMBATTERE I PATOGENI

I meccanismi attraverso cui i probiotici esercitano l’azione benefica sull’intestino sono diversi. Uno di questi consiste nel rivestire completamente la mucosa intestinale legandosi stabilmente ai recettori in essa presenti attraverso particolari strutture, chiamate adesine. Un germe che arriva nell’intestino, non trovando recettori liberi a cui legarsi, non riesce a insediarsi ed è eliminato dal flusso intestinale. L’associazione poi con glucano (ricavato dal lievito di birra), che si lega ai recettori della mucosa intestinale rimasti ancora liberi, ostacola in maggior misura l’insediamento dei patogeni.

In più, questi microrganismi producono sostanze ad attività antibatterica e antifungina, oltre ad acidi organici a catena corta, come l’acido lattico (sempre presente), acetico e propionico, che, abbassando il pH del lume intestinale, impediscono l’insediamento dei patogeni, mentre aumentano lo sviluppo di lattobacilli e bifido batteri. Gli acidi organici a catena corta possiedono anche altre importanti funzioni: aumentano l’assorbimento di calcio, magnesio e ferro, regolarizzano i trigliceridi nel sangue, sono fonte di energia per le cellule del colon e portano ad apoptosi le cellule precancerose.

I PRODOTTI		
NOME E DITTA	FORMULAZIONE	COMPOSIZIONE
Bio Fibrolax Bi-attivo (Giuliani)	bustine	fibra alimentare solubile, <i>L. acidophilus</i> tindalizzato (0,05 grammi per busta)
Biolactine (Laboratorio Farmaceutico Sella)	capsule gastroresistenti, flaconcini, bustine orosolubili liofilizzate	flaconcino: 2,5 miliardi di <i>L. Rhamnosus</i> e <i>L. Acidophilus</i> , <i>Bacillus coagulans</i> , <i>L. bulgaricus</i> , <i>Streptococcus thermophilus</i> , <i>Bifidobacterium bifidum</i> , vitamine del gruppo B, fruttooligosaccaride, inulina, mirtillo nero capsule: <i>S. boulardii</i> (0,5 miliardi), <i>L. acidophilus</i> (100 milioni), <i>L. rhamnosus</i> (1,9 miliardi) Biolactine fibrattiva: fibre vegetali (pisello, acacia), <i>L. acidophilus</i> , <i>L. rhamnosus</i> (2 miliardi)
Dicoflor 30 e 60, Dicoflor elle (Dicofarm)	bustine, capsule, bustine orosolubili	una dose apporta non meno di tre (Dicoflor 30) o sei (Dicoflor 60) miliardi di cellule vive di <i>L. Gg</i> Dicoflor elle: <i>L. rhamnosus</i> e <i>L. reuteri</i>
Enterolactis, Enterolactis plus, Enterolactis duo (Sofar)	bustine, capsule, flaconcini	Enterolactis: 8 miliardi di cellule di <i>L. casei</i> di origine umana Enterolactis plus: 24 miliardi di cellule di <i>L. casei</i> Enterolactis duo: 8 miliardi di <i>L. casei</i> . Contiene inulina
Floretrix (Sigma-tau)	bustine	<i>L. plantarum</i> P17630, <i>L. paracasei</i> I 1688, <i>L. salivarius</i> I 1794, vitamine del gruppo B. Cellule vive non meno di 50 miliardi
Inolact (Marco Antonetto farmaceutici)	bustine	<i>L. acidophilus</i> , <i>S. thermophilus</i> , <i>B. bifidum</i> , <i>B. longum</i> e <i>B. infantis</i> , vitamine del gruppo B, inulina. Dieci miliardi di cellule vive per dose
Lactofin (Finderm farmaceutici)	capsule molli, gel vaginale	<i>L. rhamnosus</i>
Lactoflorene bimbi (Montefarmaco Otc)	flaconcini	<i>L. acidophilus</i> , <i>Bifidobacterium BB-12</i> [®] , <i>L. paracasei</i> CRL-431 [®] , <i>Bacillus coagulans</i> , <i>Bifidobacterium infantis</i> , vitamine del gruppo B, lisato di lievito di birra. Cellule vive non meno di 1 miliardo di ufc
Neolactoflorene (Montefarmaco Otc)	flaconcini, capsule, bustine orosolubili	<i>L. acidophilus</i> , <i>Bifidobacterium BB-12</i> [®] , <i>L. paracasei</i> CRL-431 [®] , <i>Bacillus coagulans</i> fruttooligosaccaridi, vitamine del gruppo B, lisato di lievito di birra (glucani). Cellule vive non meno di 1 miliardo di ufc
Prolife, Prolife lactobacilli, Prolife sporogenes (Zeta farmaceutici)	tavolette, flaconcini, capsule	<i>L. sporogenes</i> (<i>bacillus coagulans</i>), glucoligosaccaride, vitamine del gruppo B. Prolife tavolette: non meno di 50 milioni di cellule vive
Reuterin (Noos); Reuflor (Italchimici)	sospensione, compresse masticabili, cannuce	una compressa, cinque gocce e una cannuccia: 100 milioni ufc di <i>L. reuteri</i>
Vsl#3 (Pharma S.r.l.)	capsule e bustine	<i>S. thermophilus</i> , <i>B. breve</i> , <i>B. longum</i> e <i>B. infantis</i> , <i>L. acidophilus</i> , <i>L. plantarum</i> , <i>L. paracasei</i> e <i>L. delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> . Bustina: 450 miliardi di cellule vive; capsula: 112 miliardi
Zirfos (Alfa Wassermann)	bustine	<i>B. longum</i> gastroprotetto (probiotico monoceppo), fruttooligosaccaride e vitamine del gruppo B. Cinque miliardi di <i>B. longum</i> per dose

I prodotti citati sono una scelta libera dell'autore

L'ESPOSIZIONE

Una categoria

Lil probiotico può essere inserito nella più ampia categoria degli integratori alimentari, in assoluto la più frammentata di quelle trattate in farmacia. Questo per due ordini di motivi. Il primo è un'iperofferta sul mercato: gli integratori sono facile obiettivo di aziende minori e spesso sconosciute, alla ricerca di più semplici e importanti margini, che offrono prodotti non sempre qualitativamente garantiti ma a prezzi decisamente accattivanti; il secondo motivo è un'iperprescrivibilità. Infatti, gli integratori sono prodotti trasversali a quasi tutti i bisogni: ogni specialista può consigliare un integratore a supporto, per combattere le più varie patologie.

Questa loro ecletticità ne moltiplica gli assortimenti e, purtroppo, spesso anche gli immobilizzi finanziari legati al comparto. Il farmacista che riceve la prescrizione di un nuovo integratore, tende, più che a procurarlo - almeno fino a quando la rotazione nel tempo non ne giustifichi l'inserimento stabile - ad approvvigionarsi di qualche pezzo, moltiplicando quindi i pezzi unici che rimangono poi invenduti.

La categoria integratori è mista e complessa: contiene sia prodotti classificati come Otc sia come parafarmaco. Essendo questo aspetto completamente sconosciuto al cliente, l'esposizione deve prevederli entrambi. Un'ulteriore complicità è che gli integratori appartengono contemporaneamente alla categoria "integrazione" e a quella del bisogno che soddisfano: si pensi ai fermenti lattici nella categoria influenza e raffreddore o gastrointestinale, agli integratori per i capelli, a quelli per la circolazione. Ciò impone, in alcuni casi, la doppia location.

Mediamente una farmacia gestisce circa 400 referenze di integratori: l'8 per cento fa il 50 per cento del fatturato e il 25 per cento fa l'80 per cento del fatturato. Il fatturato complessivo è veramente importante: pesa circa il 9 per cento del fatturato "esponibile" (Otc + parafarmaco) ed è il terzo comparto, in termini di peso, dopo l'Otc (al primo posto) e la cosmetica (al secondo posto).

NEL CASSETTO I BASSO ROTANTI

Una curva di concentrazione così ripida dimostra che il volume d'affari è fatto da tanti piccoli apporti, ma che la notorietà è alta solo per pochi. È perfettamente inutile, quindi, esporre prodotti conosciuti solo da nicchie di clientela: il reparto va gestito esponendo tutti i segmenti di "integrazione", all'interno dei

La normativa europea

Visto il numero sempre crescente di alimenti etichettati e pubblicizzati nella Comunità recanti indicazioni nutrizionali e sulla salute, il legislatore europeo ha deciso di emanare il Regolamento CE n. 1924 del 2006, già applicabile dal 1 luglio 2007 nei suoi principi generali a cui seguirà, entro il 31 gennaio 2010, l'emanazione delle liste riportanti indicazioni salutistiche specifiche. La norma definisce l'utilizzo delle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, inclusi gli integratori. A tal fine si impone la necessità di supportare su basi scientifiche gli effetti nutrizionali o salutistici vantati dai prodotti e che gli stessi siano preventivamente valutati da Efsa (*European food safety authority*).

Già in precedenza sugli integratori alimentari a base di probiotici il ministero della Salute ha definito specifiche linee guida che sono in linea con i principi definiti dalla norma europea. Le linee guida definiscono che:

- ◆ «la scelta dei ceppi deve avvenire attraverso un processo di selezione volto ad assicurare l'identità tassonomica, le principali caratteristiche fenotipiche, la sicurezza, l'efficacia»; questo significa che i ceppi utilizzati devono essere caratterizzati non con la definizione della specie generica, ma con la loro identità tassonomica (determinata tramite l'analisi del Dna) e depositati presso una ceppoteca, in modo tale che in qualsiasi momento si possa controllare che il prodotto in commercio contenga proprio quei ceppi dichiarati;
- ◆ i microrganismi devono «essere attivi e vitali a livello intestinale in quantità tale da giustificare gli eventuali effetti benefici osservati in studi di efficacia»; questo significa che la funzionalità vantata in etichetta e nelle comunicazioni dal prodotto sia riconducibile direttamente ai ceppi probiotici in esso contenuti e confermata da studi clinici specifici sull'uomo;
- ◆ i microrganismi devono «essere in grado di persistere e moltiplicarsi nell'intestino umano»;
- ◆ le dosi indicate sul prodotto devono essere rintracciabili anche alla data di scadenza e non solo al momento della produzione.

Un gruppo di difficile inquadramento quello dei fermenti lattici. Ascrivibile alla più ampia famiglia degli integratori, va collocato tenendo conto della rotazione e dell'impatto emozionale che gioca sul consumatore

allargata

DI LAURA CRISPO
DIRETTORE MARKETING
FederFARMACO

quali vanno esposti solo gli alto rotanti e la proposta del farmacista. Il resto va gestito in cassettera chiusa, possibilmente sotto al reparto esposto. I bisogni soddisfatti dagli integratori identificano i segmenti di consumo che costituiscono l'albero della categoria. Questa classificazione deriva dagli studi sul consumatore e deve guidare nell'esposizione. Purtroppo non esiste alcun riferimento di tali raggruppamenti nelle banche dati ufficiali. Ciò rende impossibile andarne a misurare il peso relativo all'interno della categoria ma anche non consente di estrarre i prodotti che appartengono al segmento stesso. Attualmente, la numerica delle referenze e il tasso di introduzione sul mercato di nuovi prodotti, sembra impedire lo sforzo di classificazione verso forme più *consumer*: oggi gli integratori sono classificati per forma farmaceutica nel caso del parafarmaco e per principio attivo nel caso di Otc, senza alcun riferimento al bisogno soddisfatto. Per l'attribuzione corretta degli spazi è necessario estrarre le referenze che compongono il 60-70 per cento del fatturato e riclassificarle.

PESO DEI SEGMENTI

Si è detto che la categoria integratori pesa circa il 9 per cento del fatturato "commerciale". Generalmente, in farmacia lo spazio dedicato è circa il 3 per cento: ciò corrisponde, in una farmacia di medie dimensioni, a circa 4 ripiani da 100 centimetri. Considerando che alcuni segmenti sono da riallocare in altre categorie, lo spazio utile consigliato non può essere inferiore al 5-6 per cento di quello disponibile, ossia, mediamente, uno scaffale da 7 ripiani da 100 centimetri. Tale lineare dovrà poi essere ripartito tra i segmenti di consumo indicativamente con le proporzioni presentate in *tabella 1*. La parte alta dello scaffale e quella centrale vanno dedicate ai segmenti che "segnalano" immediatamente la categoria. Segue il segmento a metà tra adulti e bambini, ossia i fermenti lattici, quindi si esporranno gli integratori per bambini e adolescenti. In ultimo, sui ripiani più comodi, i prodotti per i senior (*tabella 2*). La categoria è sinergica vicino a cosmetica viso, cosmetica corpo, capelli, dietetica speciale, naturale e Otc; non sinergica vicino a igiene piedi, igiene corpo, igiene orale, infanzia, sanitari, medicazione.

UNA CATEGORIA "EMOZIONALE"

Nel processo di category ogni categoria gioca un ruolo all'interno del punto vendita. Quella "integratori", per l'elevato tasso di

innovatività e per la sua vocazione a soddisfare bisogni non primari (benessere e prevenzione), gioca un ruolo "emozionale". Per questo nelle azioni tattiche a supporto della categoria vanno privilegiate forme di animazione rispetto a tagli

prezzo, che evochino il benessere generato dall'assunzione dell'integratore. La promozione andrà rivolta ai formati o ad acquisti multipli: gli integratori vanno assunti con regolarità per periodi prolungati e risulta quindi utile promuovere la terapia.

Il prodotto "del farmacista", ossia quello consigliato e meno noto, dovrà far parte integrante dell'offerta nei segmenti più importanti o in forte crescita (vitalità, fermenti lattici, recupero forze e omega). Molto utile risulta sullo scaffale a libero servizio l'esposizione di una "guida" alla scelta dell'integratore in funzione del bisogno, con l'invito a chiedere consiglio al farmacista su posologia e interazioni.

SEGMENTO	PESO %
Vitalità	26
Fermenti lattici	18
Recupero forze	15
Capelli e unghie	9
Bambini	6
Menopausa	5
Occhi	5
Omega	5
Ansietà	4
Over 50	2
Memoria	2
Vitamina C	2
Sonno e Relax	1

TABELLA 1

RIPIANO	25 CM	25 CM	25 CM	25 CM
1	Recupero forze	Recupero forze	Recupero forze	Recupero forze
2	Vitalità	Vitalità	Vitalità	Vitalità
3	Vitalità	Vitalità	Vitalità	Vitalità
4	Fermenti lattici	Fermenti lattici	Fermenti lattici	Fermenti lattici
5	Memoria	Bambini	Bambini	Vitamina C
6	Over 50	Omega	Ansietà	Menopausa
7	Occhi	Sonno e Relax	Capelli e unghie	Capelli e unghie

TABELLA 2