

**È** il primo di tanti futuri appuntamenti - questo l'intento e l'augurio - il congresso scientifico promosso da Sinut, Società italiana di nutraceutica, tenutosi nella cornice prestigiosa dell'Università degli Studi di Milano. Che ha convocato personalità emerite e nomi di spicco per parlare di nutraceutica, un settore in netta espansione e segnato da molti dibattiti, che, lo sa bene il farmacista, riscuote un successo e un appoggio sempre crescente da parte dell'utenza. Come testimoniano i dati: il mercato dei nutraceutici in Italia, infatti, ha creato, nel 2009, un indotto di quasi 1.500 milioni di euro solo nel canale farmacia, con l'introduzione di nuovi prodotti sul mercato e una crescita di comparto del 12,5 per cento, rispetto al 2008.

#### TRA FUNCTIONAL FOOD E INTEGRATORI

Ma cosa sono, di preciso, i nutraceutici? Vengono ricompresi nella categoria «i cibi funzionali, i cosiddetti *functional food*, che sono veri e propri alimenti, apportano cioè calorie ed energia; gli integratori alimentari, assunti per via orale, che non forniscono calorie ma possono avere funzioni terapeutiche; i prebiotici e i probiotici», così apre i lavori Cesare Sirtori, presidente della Società italiana di nutraceutica e preside della facoltà di Farmacia dell'Università degli Studi di Milano, ideatore dell'evento. Invitati al congresso, personalità scientifiche e nomi legati al mondo accademico, scientifico e sanitario si sono dati appuntamento in questa sede per discutere i progressi della ricerca e i possibili sviluppi futuri.



Il tutto preceduto da una lettura magistrale del premio Nobel per la Medicina Luc Montagnier, insignito dell'onorificenza per aver individuato il virus dell'Hiv, su prodotti di origine naturale in grado di potenziare le difese dell'organismo contro i radicali liberi. Prima su tutte la papaia fermentata, ricca di

enzimi, quali la papaina e una serie di elettroliti, come sodio, potassio e altri. All'azione protettiva sullo stomaco e a quella diuretica si somma l'effetto antiossidante dovuto alla fermentazione. Come sottolinea Montagnier, la tecnica giapponese di fermentazione del frutto per un periodo di dieci mesi permette

# Cresce il mercato dei nutraceutici



## Al primo congresso nazionale organizzato dalla Sinut si discute sul ruolo di un settore, quello dei prodotti salutistici, in netta espansione. Tra le evidenze scientifiche della loro efficacia e le difficoltà regolatorie per garantire un'applicazione chiara delle norme comunitarie

DI PAOLA CIMETTI

la fermentazione del riso nella produzione di vino, in cui è presente, tra i componenti, la monacolina K, che presenta analogie strutturali con le statine ipocolesterolemiche. L'ultima evidenza è il risultato eccellente della sua associazione con berberina, alcaloide dell'*Hydrastis canadensis*, nota per attivare la produzione di bile e stimolare i recettori delle lipoproteine, presenti nel fegato, che captano le Ldl e determinano la riduzione della colesterolemia.

Tra gli alimenti funzionali, quelli che hanno riscosso maggior attenzione negli ultimi anni sono le proteine di origine vegetale. Studi pionieristici sono stati affrontati già trent'anni fa dallo stesso Sirtori per confermare le proprietà anticolesterolemizzanti delle proteine della soia, poi introdotte come aggiunte alla dieta sotto forma di latte, formaggi o prodotti simili alla carne, anche ricchi di fitoestrogeni, che contrastano gli effetti tipici della sindrome da menopausa. Citiamo anche le proteine estratte dai semi di lupino, con cui si possono confezionare cibi ad alto contenuto proteico, quali gelato e alimenti simili alla carne, con proprietà limitanti, oltre che la colesterolemia, anche i livelli pressori innalzati.

Così come il cioccolato, alimento che può vantare effetti di diminuzione della pressione negli ipertesi e dilata le arterie coronariche.

### LA NUTRITIONAL CARE IN FARMACIA

Visti i notevoli apporti della scienza nell'ambito dello studio delle loro potenzialità, l'industria, gli apparati legislativi e il mercato stanno cercando,

di pari passo, di inserire i prodotti salutistici in un quadro specifico e formulato rispettando le loro peculiari caratteristiche.

L'intento della seconda parte del congresso è stato quello di delineare il quadro regolatorio, con discussioni trasversali riguardo alla normativa in vigore. L'appello unanime è non limitare lo sviluppo del settore, che possiede ancora enormi margini di crescita.


Un primo punto fermo: il luogo deputato alla vendita, hanno sostenuto all'unisono i partecipanti alla tavola rotonda dal titolo "Nutraceutical Care: una nuova frontiera professionale", non può che essere la farmacia. «È indubbio che il ruolo professionale del farmacista, per conoscenze e competenze, lo rende l'interlocutore privilegiato», così ha dato inizio alla sessione Ettore Novellino, membro del Consiglio universitario nazionale. «La farmacia, passatemi il termine, è il luogo dove si compra la salute, è quindi evidente che sia il luogo più consono in cui debbano essere distribuiti i prodotti salutistici».

«Del resto oggi salute non vuol dire solo guarire da patologie», ha spiegato la rappresentante della categoria Annarosa Racca, «ma anche stare in forma, ricercare il benessere. E la farmacia asseconda queste esigenze. La farmacia dei servizi non è altro che questo: offrire un consulenza professionale ad ampio raggio. E in questo ci aspettiamo il sostegno delle Università, perché il farmacista sia sempre più preparato dal punto di vista scientifico nell'affrontare le richieste dell'utenza».

«La *nutritional care* è l'opportunità di

di stabilizzare il contenuto di vitamine A e C e una serie di componenti ad azione antiossidante, chiamati beta glucani, in grado di impedire le reazioni tossiche del Dna cellulare. Inoltre, questi ultimi hanno la capacità di ridurre l'assorbimento di zuccheri e grassi, contribuendo al controllo delle malattie metaboliche e di prevenire sindromi dovute a stanchezza fisica o stress, e patologie gravi quali Aids, tumori e Alzheimer.

Nel corso del congresso sono state presentate monografie riservate ai principi attivi che hanno dimostrato valenze salutistiche. Un campo di ricerca che ha prodotto notevoli risultati è quello dei principi naturali utilizzati nella cura del ipercolesterolemia: la palma d'oro a *Monascus purpureus*, fungo utilizzato da millenni in Cina per



acquisire una nuova professionalità», continua Novellino, «il farmacista deve acquisire competenze parallele, la conoscenza delle sostanze naturali, del loro utilizzo e dell'individuo che ha di fronte, che sono le basi per dare un consiglio completo ed efficace, e la possibilità di intervenire proponendo prodotti autorizzati e regolamentati, una sorta di farmaci per le "persone sane", come mi piace definirli. L'università, in questo, deve venire in aiuto, creando percorsi integrati per sviluppare profili professionali integrati. Il farmacista ha insito nel suo il ruolo di *counselling*, deve poter vicariare il medico nell'indirizzare il proprio cliente verso il corretto stile di vita». La nutraceutica, quindi, risulta essere uno strumento in più per la farmacia di assecondare il bisogno di salute a 360 gradi della società. «In Inghilterra, per fare un esempio», incalza Novellino, «il Servizio sanitario nazionale paga il farmacista che si prende letteralmente in carico un certo numero di clienti all'anno e li segue in un percorso di rieducazione alimentare. Un intervento così continuativo e capillare può permetterselo solo la farmacia. Con l'in-

tento di ridurre l'incidenza di patologie, come l'obesità, con un netto risparmio per le cure successive».

Che in Italia ammontano a 8-9 miliardi di euro per il diabete e a ben 16,9 miliardi di euro per il paziente in cura cardiovascolare.

#### **UN'OCCHIATA ALLA LEGISLAZIONE**

Ma veniamo alle questioni brucianti in fatto di regolamentazione, che registrano qualche malcontento, soprattutto da parte dell'industria. Al dibattito è intervenuto anche Bruno Scarpa, direttore dell'Ufficio per la nutrizione e la sicurezza degli alimenti del ministero della Salute, per parlare della normativa attualmente in vigore. «I nutraceutici, in cui ricompriamo alimenti e integratori di libera vendita, non si possono subordinare al controllo medico, in quanto non rivendicano proprietà mediche di cura di una patologia», ha spiegato Scarpa. «E anche se non sono ricompresi in nessuna categoria merceologica e non hanno alcuna definizione a livello normativo, è pur vero che per continuare a rivendicare l'effetto funzionale e salutistico è necessaria una disciplina nazionale specifica».

Facciamo un passo indietro. Una svolta della legislazione è arrivata nel 2006, con il regolamento CE 1924, che stabilisce e introduce regole armonizzate, negli Stati membri dell'UE, sulle indicazioni nutrizionali e salutistiche, i tanto dibattuti *health claim*, figuranti nelle comunicazioni commerciali, nell'etichettatura e nella pubblicità dei prodotti alimentari, allo scopo di garantire ai consumatori la veridicità e l'accuratezza delle informazioni. Prima di allora, non esisteva una legislazione a riguardo. La procedura di accettazione dei claim presentati alle autorità competenti prevede che gli Stati membri raccolgano le richieste e le inviino alla Commissione europea, che a sua volta contatta l'Efsa, Autorità europea di sicurezza alimentare, per un parere scientifico.

«La procedura di accettazione di un claim è lunga e complessa», spiega Mauro Serafini, dell'Università La Sapienza di Roma, «perché bisogna vagliare la correttezza e la completezza

delle informazioni che pervengono. Spesso manca l'indicazione della parte di pianta utilizzata, del tipo di preparazione, delle condizioni e modalità d'uso. In più, la lista di principi ammessi dal regolamento 1924 comprende singoli attivi, mentre molto spesso si ha a che fare, nella pratica, con prodotti complessi, di difficile e più delicata valutazione».

Nonostante l'impegno legislativo e dei produttori, si aspetta ancora, in definitiva, una norma che stabilisca paletti netti, a tutela del consumatore con una comunicazione non confusa. La discussione sui claim e sulla loro accettazione da parte dell'Efsa è ancora viva e sotto la lente d'ingrandimento sono soprattutto gli integratori a base di prebiotici.

Un segno di preoccupazione arriva da Germano Scarpa, presidente Federsalus, Federazione nazionale delle aziende di prodotti salutistici: «I claim sono essenziali per la tutela del consumatore», esordisce Scarpa, «e l'industria è preoccupata: dagli Stati membri ne sono stati raccolti 44mila, inviati alla Commissione europea nel gennaio 2008. A ottobre 2009 sono state pubblicate le liste Efsa di quelli approvati: sono stati solo 4.100, di cui solo 368 dei 2.300 proposti da Federsalus, nessuno riguardante *botanicals* e fermenti lattici. La nostra richiesta è di rivedere le procedure di selezione, i tecnicismi sterili e i vizi di forma rischiano di mettere in ginocchio l'industria di questi prodotti. Perché non sono state considerate le tradizioni d'uso?», incalza, «quali sono stati i criteri della scelta? Bisogna sì favorire la chiarezza, ma anche l'innovazione, essenziale per lo sviluppo del mercato dei prodotti salutistici». A questo riguardo, Federsalus ha presentato ricorso il 27 gennaio al Mediatore europeo, ovvero il difensore civico della Comunità europea, contro la procedura di approvazione degli *health claims*.

Proprio in questo quadro si inserisce una bozza di decreto nazionale del Ministero notificata alla Commissione europea, di cui si attende comunicazione, che tiene conto del complesso delle evidenze disponibili, compreso l'uso tradizionale per suffragare le indicazioni salutistiche degli estratti vegetali.