



Il Med-Index

***un sistema di etichettatura dei prodotti alimentari
per promuovere l'adesione alla dieta mediterranea
incoraggiando i produttori a realizzare prodotti
alimentari più sani e sostenibili***

Maria Lisa Clodoveo

Marialisa.clodoveo@uniba.it

Università di Bari

334 605 3 605



il Giornale

I GUAI DI PALAZZO CHIGI Affari europei

**Nuova mina sul governo:
il dossier segreto Ue
letale per il Made in Italy**

*L'Europa vuole etichette che promuovono
la Coca Cola e bocciano insaccati e formaggi*

I prodotti bocciati



Salame
a fette



Parmigiano
Reggiano



Pecorino
romano
grattugiato



Gorgonzola



Prosciutto
San Daniele



Parmigiano
Reggiano
grattugiato



«Il cibo italiano fa male» Altro euro-schiaffo

Così il «sistema semaforo» punirà formaggi e salumi

I prodotti bocciati



I NOSTRI PRODOTTI A RISCHIO

Il sistema Nutri-Score

È un logo applicato sui prodotti in Francia, Belgio e Spagna che informa sulla qualità nutrizionale semplificata e completa la dichiarazione nutrizionale obbligatoria stabilita dalla normativa UE. Si basa su una scala di cinque lettere dalla A alla E. L'assegnazione della classificazione si basa su tre fattori: il calcolo di un "punteggio nutrizionale" che tiene conto, per ogni grammo di prodotto, dei contenuti di nutrienti ed alimenti da promuovere (fibre, proteine, frutta, verdura, leguminose e derivati) e nutrienti da limitare (grassi saturi, zuccheri, sale).



Rapporti

Sulle etichette la battaglia per il mercato dell'alimentare

Partito la colla Italia contro il nutriscore, il sistema che penalizza il made in Italy, ma che è stato varato a giugno il voto a Bruxelles

E anche all'estero. Come si è visto da una serie di sondaggi, la battaglia per il mercato dell'alimentare è in corso. In Italia, il sistema di etichettatura Nutri-Score, che classifica i prodotti alimentari in base al loro contenuto in grassi, zuccheri e sale, è stato varato a giugno. Ma in Francia, dove il sistema è stato introdotto da tempo, si è aperto un dibattito sulla sua efficacia. I francesi sostengono che il sistema è troppo complesso e che non tiene conto delle differenze culturali e culinarie. In Italia, invece, il sistema è visto con sospetto perché penalizza i prodotti italiani, che sono spesso ricchi di grassi e zuccheri. La battaglia per il mercato dell'alimentare è in corso. In Italia, il sistema di etichettatura Nutri-Score, che classifica i prodotti alimentari in base al loro contenuto in grassi, zuccheri e sale, è stato varato a giugno. Ma in Francia, dove il sistema è stato introdotto da tempo, si è aperto un dibattito sulla sua efficacia. I francesi sostengono che il sistema è troppo complesso e che non tiene conto delle differenze culturali e culinarie. In Italia, invece, il sistema è visto con sospetto perché penalizza i prodotti italiani, che sono spesso ricchi di grassi e zuccheri.

«Consumatori più consapevoli con l'adozione del nutriscore»

Controcorrente

Con l'adozione del nutriscore, i consumatori sono diventati più consapevoli. Il sistema di etichettatura, che classifica i prodotti alimentari in base al loro contenuto in grassi, zuccheri e sale, ha permesso di identificare i prodotti più sani e di evitare quelli più dannosi. In Italia, il sistema è stato varato a giugno, ma in Francia, dove il sistema è stato introdotto da tempo, si è aperto un dibattito sulla sua efficacia. I francesi sostengono che il sistema è troppo complesso e che non tiene conto delle differenze culturali e culinarie. In Italia, invece, il sistema è visto con sospetto perché penalizza i prodotti italiani, che sono spesso ricchi di grassi e zuccheri.

Mercoli globali / 1
La carica degli influencer per il made in Italy - a 44

Mercoli globali / 2
Eso Europa, Usa e Vietnam le aree più promettenti - a 43



Il sistema Indese
Un semaforo per valutare cibo e salute

Il sistema di etichettatura Nutri-Score, che classifica i prodotti alimentari in base al loro contenuto in grassi, zuccheri e sale, è stato varato a giugno. Ma in Francia, dove il sistema è stato introdotto da tempo, si è aperto un dibattito sulla sua efficacia. I francesi sostengono che il sistema è troppo complesso e che non tiene conto delle differenze culturali e culinarie. In Italia, invece, il sistema è visto con sospetto perché penalizza i prodotti italiani, che sono spesso ricchi di grassi e zuccheri.

La proposta francese
Bollino rosso per grassi, sali e zuccheri

La Francia ha proposto un sistema di etichettatura che prevede un bollino rosso per i prodotti con alti livelli di grassi, sali e zuccheri. Il sistema è stato varato a giugno, ma in Francia, dove il sistema è stato introdotto da tempo, si è aperto un dibattito sulla sua efficacia. I francesi sostengono che il sistema è troppo complesso e che non tiene conto delle differenze culturali e culinarie. In Italia, invece, il sistema è visto con sospetto perché penalizza i prodotti italiani, che sono spesso ricchi di grassi e zuccheri.

La proposta
Il focus si sposta sulla qualità

La proposta di etichettatura si concentra sulla qualità dei prodotti. Il sistema prevede un bollino rosso per i prodotti con alti livelli di grassi, sali e zuccheri. Il sistema è stato varato a giugno, ma in Francia, dove il sistema è stato introdotto da tempo, si è aperto un dibattito sulla sua efficacia. I francesi sostengono che il sistema è troppo complesso e che non tiene conto delle differenze culturali e culinarie. In Italia, invece, il sistema è visto con sospetto perché penalizza i prodotti italiani, che sono spesso ricchi di grassi e zuccheri.

CARTELLINO ROSSO AL NUTRI-SCORE

NUTRI-SCORE
A B C D E

DIFENDIAMO I PRODOTTI ITALIANI!

FRATELLI D'ITALIA
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA ED ECCELLENZE ITALIANE

LA FREGATURA DEL NUTRI-SCORE

NUTRI-SCORE
A B C D E

ECCO COME DANNEGGIA I PRODOTTI ITALIANI

FRANCIA, BOLLINO ROSSO AI PRODOTTI ITALIANI

FRATELLI D'ITALIA

TRAFFIC LIGHTS FOOD LABEL GUIDE

		SATURATED			
		FAT	FAT	SUGAR	SALT
HEALTHIER CHOICE	LOW	3g or less	1.5g or less	5g or less	0.3g or less
OK MOST OF THE TIME	MEDIUM	3.1g to 17.5g	1.6g to 5g	5.1g to 22.5g	0.31g to 1.5g
JUST OCCASIONALLY	HIGH	More than 17.5g	More than 5g	More than 22.5g	More than 1.5g

ALL MEASURES AS 100G/ML

Each serving (150g) contains

Energy	Fat	Saturates	Sugars	Salt
1046kJ 250kcal	3.0g LOW	1.3g LOW	34g HIGH	0.9g MED
13%	4%	7%	38%	15%

of an adult's reference intake

Typical values (as sold) per 100g: 697kJ/ 167kcal



Points	Energy (kJ)	Sugar (g)	Saturated fatty acids (g)	Sodium (mg)
0	≤ 335	≤ 4,5	≤ 1	≤ 90
1	> 335	> 4,5	> 1	> 90
2	> 670	> 9	> 2	> 180
3	> 1005	> 13,5	> 3	> 270
4	> 1340	> 18	> 4	> 360
5	> 1675	> 22,5	> 5	> 450
6	> 2010	> 27	> 6	> 540
7	> 2345	> 31	> 7	> 630
8	> 2680	> 36	> 8	> 720
9	> 3015	> 40	> 9	> 810
10	> 3350	> 45	> 10	> 900
TOTAL	1 point	0 points	0 points	7 points

Points	Fruit, vegetables (%)	Fibers (g)	Proteins (g)
0	≤ 40	≤ 0,9	≤ 1,6
1	> 40	> 0,9	> 1,6
2	> 60	> 1,9	> 3,2
3	-	> 2,8	> 4,8
4	-	> 3,7	> 6,4
5	> 80	> 4,7	> 8,0
TOTAL	0 points	5 points	5 points

7 - 10 = -3 = A

Ciascuna porzione (50 g) contiene:



delle Assunzioni di Riferimento di un adulto medio (8.400 kJ / 2.000 kcal)

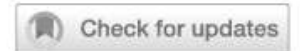
Per 100g: 1.589 kJ / 383 kcal

The authors concluded with the opinion that the Nutri-Score represents a laudable step forward in food labelling systems, but olive oil might need to be possibly excluded from most FOPs.

European Journal of Clinical Nutrition

www.nature.com/ejcn

PERSPECTIVE



Front of package labels and olive oil: a call for caution

Francesco Visioli ^{1,2}✉, Manuel Franco ^{3,4} and Miguel Ángel Martínez-González ^{5,6,7}

© The Author(s), under exclusive licence to Springer Nature Limited 2021

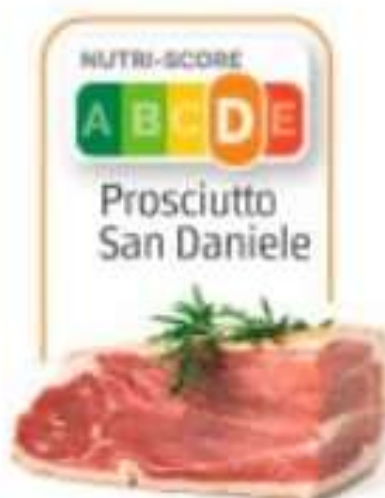
European Journal of Clinical Nutrition; <https://doi.org/10.1038/s41430-021-00989-0>

- Large protests are being raised within the European Union across all categories of actors involved in the food supply chains regard to the choice of a uniform labelling system for the whole of Europe which promotes a healthy lifestyle. These protests fragment the unity of nations that must pursue a single and shared goal: the protection of European citizens' health. The European Union uses the word "harmonization" which implies a communion of intentions, but the reactions that precede the harmonization process seem linked to a language dominated by other words: worry, fear, ineffectiveness, inconsistency, exception, competition, opposite side, etc.





I prodotti "sani"



I prodotti "sani"



Fonte: Calibretti

L'EGO - HUB

Dopo LA MANOVRA

Sugar e plastic tax. Coca Cola Italia: stop a investimenti e assunzioni

Gli effetti delle due nuove tasse inserite nella Manovra per gli operatori del settore. Ancher per San Pellegrino ci sarà un ripensamento della strategia

di Silvia Marzialetti
18 dicembre 2019

delocalizzazioni

Sugar tax, Coca Cola emigra: dalla Sicilia in Albania

La catanese Sibeg pronta a imbottigliare a Tirana a causa della tassa contenuta nella manovra 2020

di Micaela Cappellini
16 gennaio 2020

Soft drinks, including sugar-free, linked to increased risk of early death

Drink more water, say experts as they argue study proves need for curbs on consumption

Nicola Davis

@NicolaKSDavis

Tue 3 Sep 2019 16:00 BST



▲ Experts said more research was needed into how artificial sweeteners might affect health. Photograph: Jeff J Mitchell/Getty Images

People who regularly consume soft drinks have a higher risk of an early death, researchers have found, with the trend seen for both sugared and artificially sweetened drinks.

While experts say the study cannot prove soft drinks are a driver of an

Advertisement

KEEPER

Per accedere, fai clic sull'icona di Keeper che trovi nella barra degli strumenti del browser in uso.

See the news more clearly



Product	Characteristics	Nutri Score
	Common name: Canned prepared meal Quantity: 840 g (2 Parts) Packaging: Metal, Box, Canned Categories: Canned foods, Meals, Meat-based products NOVA group: Processed Foods	NUTRI-SCORE  VERY GOOD NUTRITIONAL QUALITY
	Common name: Standard baked ham and pickled mushroom pizza Quantity: 450g Categories: Meals, Meat-based products, Pizzas pies and quiches, Meals with meat, Pizzas, Pork meals, Ham pizzas, Cured Ham Pizza NOVA group: Ultra-processed food and drink products	NUTRI-SCORE  GOOD NUTRITIONAL QUALITY



The Farm to Fork Strategy

For a fair, healthy and environmentally-friendly food system

Actions to promote shift towards healthy, sustainable diets

Determine the best modalities for setting **minimum mandatory criteria for sustainable food procurement** (2021)

Review of the **EU school scheme** legal framework: refocus on healthy and sustainable food (2023)

Review of the **EU promotion programme** for agricultural and food products (aimed at sustainable production and consumption) (2020)

Proposal VAT rates (currently being discussed in Council): could allow to make more targeted use of rates (e.g. to support organic fruit and vegetables).



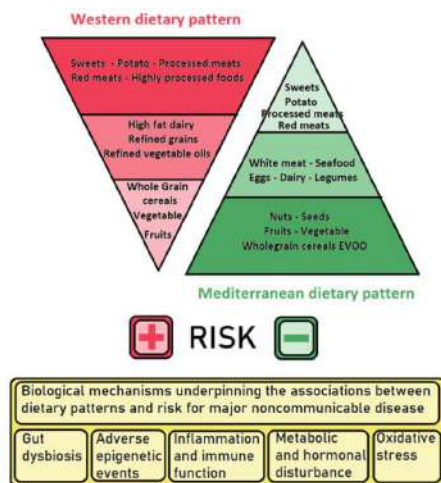
Proposal for a harmonised **mandatory front-of-pack nutrition labelling** to enable consumers to make health conscious food choices (2022)

Proposal to require **origin indication** for certain products. (2022)

Proposal for a **sustainable food labelling framework** to empower consumers to make sustainable food choices (2024)

Nutrition - health		Environment	Social
Nutrition Declaration	Per 100 g		
Energy	kJ/kcal		
Fat	g		
of which saturated	g		
Carbohydrate	g		
of which sugars	g		
Protein	g		
Salt	g		





Western dietary pattern: frequent intakes of whole dairy products, meats (i.e., red meat, viscera, low fat processed meat, and high fat processed meat), seafood, potatoes, refined grain bread, rice, pasta, non-extra virgin olive oils, non-olive oils, bakery (i.e., homemade and also commercial bakery), chocolate, sugar, processed meals, sauces, spices, salt, and commercial juices.

Western style diet or low adherence to Mediterranean diet increases risk of chronic human disease and is associated with aberrant microbiota profiles and harmful microbial activities, e.g., TMA, TMAO, leaky gut, inflammation, BCFA, genotoxins, carcinogens, ammonia

Mediterranean dietary pattern: high intakes of fruits, vegetables, olive oils, wholegrains, legumes, nuts, unsaturated fatty acids and fish, with restrictions in red meat and dairy products, moderate but regular consumption of alcohol, and low consumption of red meat and discretionary foods including sugar-sweetened food and drink.

Adherence to Mediterranean diet (or other similar healthy diets) reduces risk of chronic disease and increases healthy associated microbiota activities, e.g., SCFA, polyphenol catabolites, BA deconjugation, immune homeostasis, gut barrier, nutrient absorption, K and B vitamins, lipid biohydrogenation

la Dieta Mediterranea è un modello alimentare sostenibile ed efficace nella riduzione del rischio di insorgenze di malattie croniche non trasmissibili come le patologie metaboliche, cardio-vascolari, neurodegenerative ed oncologiche.

MED INDEX



- Il Med Index è un nuovo sistema di etichettatura dei prodotti alimentari per promuovere l'adesione alla dieta mediterranea incoraggiando i produttori a realizzare prodotti alimentari più sani e sostenibili e si basa sulla evidenza scientifica che la Dieta Mediterranea è un modello alimentare sostenibile ed efficace nella riduzione del rischio di insorgenze di malattie croniche

Consumption frequency:

OCCASIONAL

WEEKLY

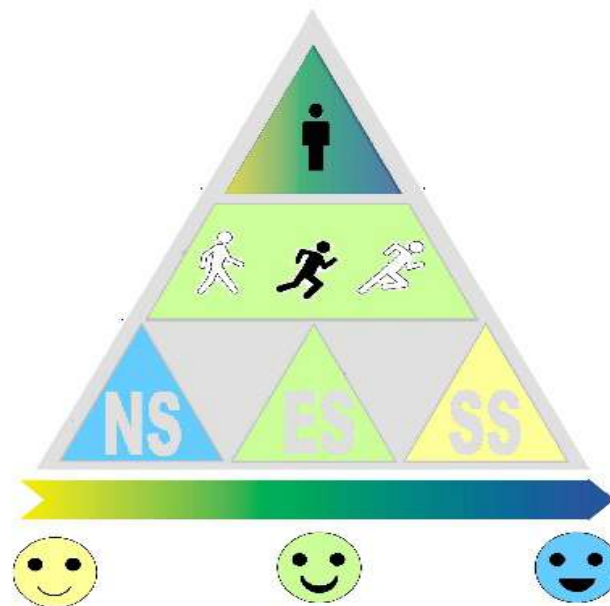
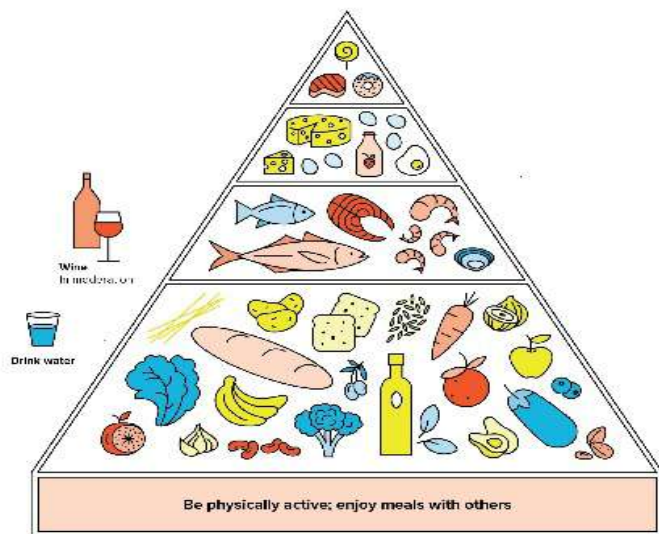
WEEKLY**DAILY****DAILY**

MAIN MEALS: CEREALS, VEGETABLES AND FRUIT



moderate consumption



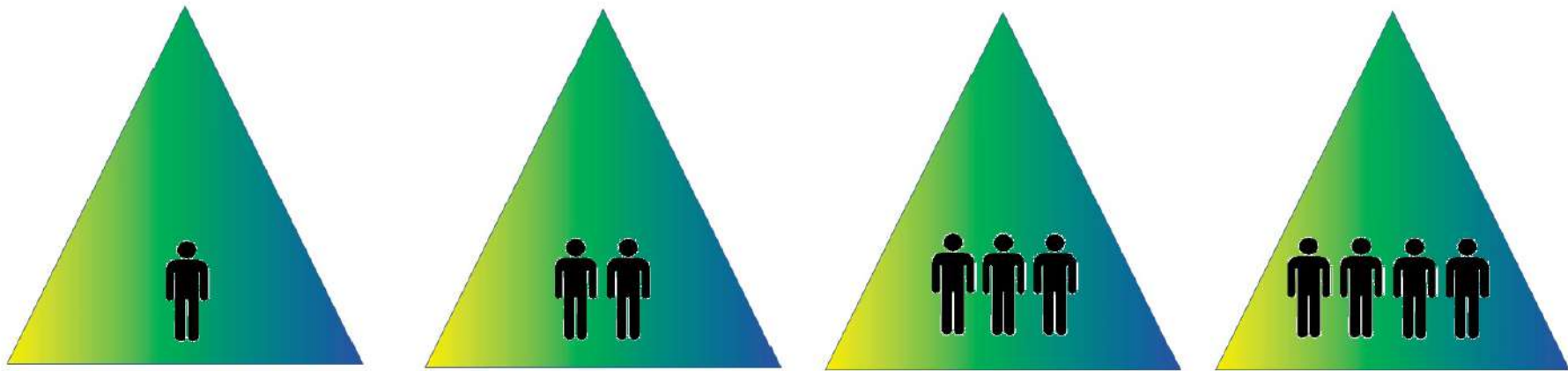


Ha la forma
triangolare
della
piramide,
simbolo di
un regime
dietetico
sano;

THE TRIANGLE IS IMMEDIATELY ASSOCIATED WITH THE FOOD PYRAMID THAT EVOKES
THE CONCEPTS OF BALANCED FOOD CHOICES AND AIMED AT WELL-BEING

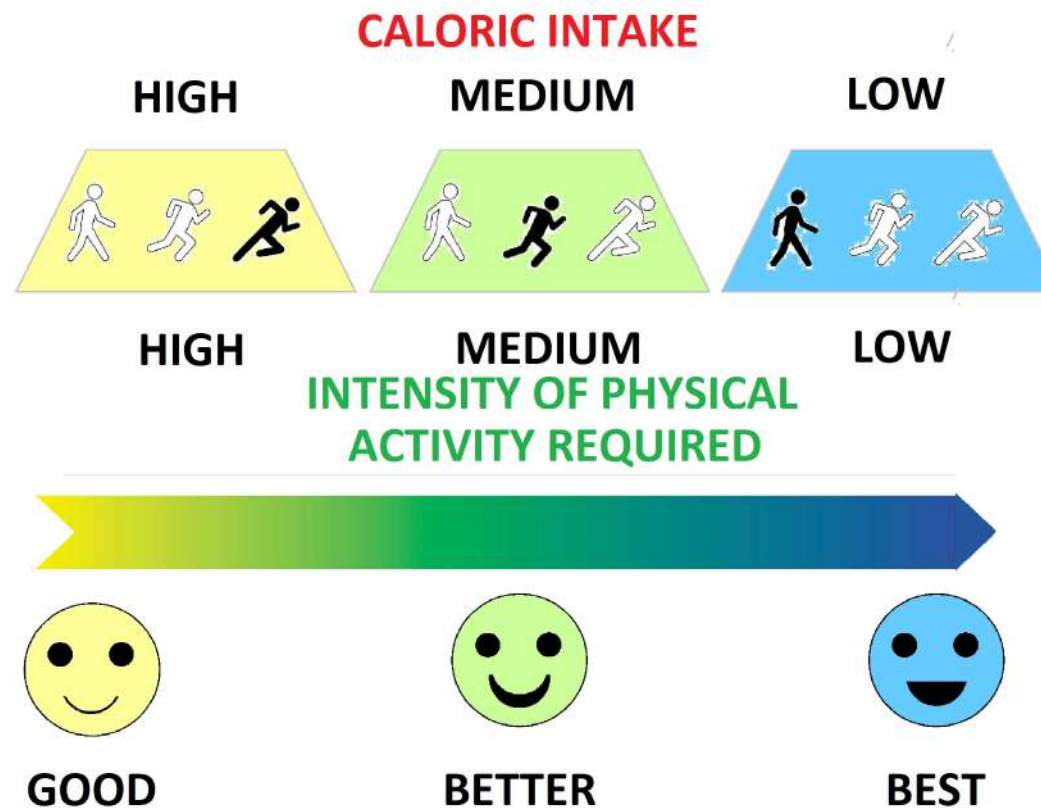
THE DIVISION INTO PARALLEL BANDS RECALLS THE ICONOGRAPHY OF THE FOOD PYRAMID

Nell'apice ha l'indicazione del numero di porzioni dell'unità di vendita, espressa graficamente anziché in grammi per essere inclusiva verso tutti i consumatori, in particolare quelli con scarsa alfabetizzazione nutrizionale, istruzione o membri dei gruppi etnici minoritari



Nella fascia centrale l'apporto calorico è espresso sotto forma di intensità dell'attività fisica consigliata, bassa, media e alta, tale che si possa realizzare, attraverso lo stile di vita, un equilibrio tra calorie consumate e calorie ingerite; non sono espressi termini numerici assoluti o percentuali, che potrebbero avere un effetto dannoso sulle persone con disturbi alimentari (anoressia, bulimia ecc.);

Utilizza un codice di colore positivo (buono, più buono, il migliore) in antitesi al codice semaforico del Nutri Score;



Include nella fascia in basso i tre criteri della sostenibilità, nutrizionale, ambientale e sociale in coerenza con l'agenda 2030 della sostenibilità e gli obiettivi con quelli del Green Deal, fornendo non solo indicazioni sul fatto che il cibo sia buono o cattivo per la salute, ma se la scelta alimentare può essere sia nutriente che sostenibile.

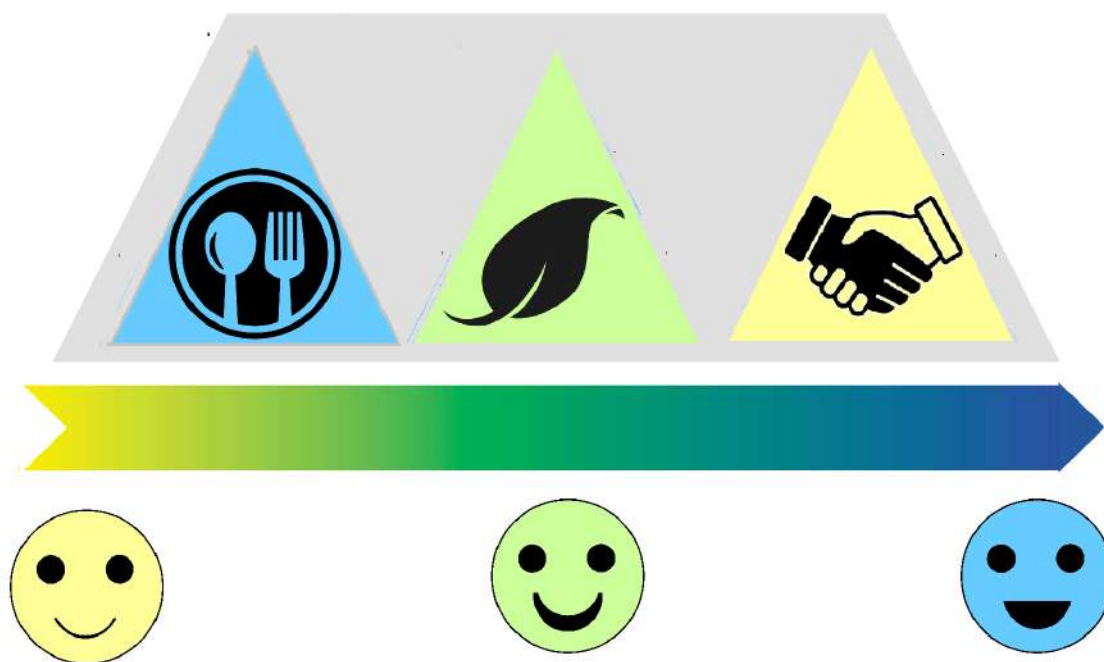
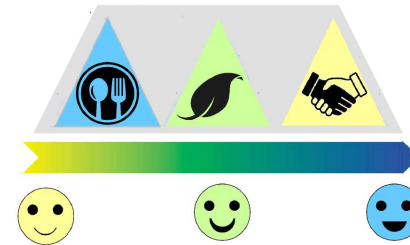


Tabella 2. Il significato dei colori utilizzati nel Med-index.

BUONO	Il giallo è il colore dell'ottimismo e della chiarezza; attira l'attenzione e intriga e può suscitare emozioni positive e rassicuranti (a differenza del rosso)
PIÙ BUONO	Il verde è il colore della freschezza, del benessere e del relax. Esprime autenticità e naturalezza e ispira fiducia.
IL MIGLIORE	Il blu è il colore che più di tutti trasmette sicurezza, tranquillità e fiducia. È un colore molto positivo, ed è anche il colore più amato dalle persone.



Sono stati stilati i criteri di sostenibilità



THE COLOR IS ATTRIBUTED ACCORDING TO THE PRESENCE OF AT LEAST ONE CHARACTERISTIC IN THE BEST CATEGORY		
NS Nutritional Sustainability		1. The product is in the traditional basket of products of the Mediterranean diet
		2. The Mediterranean product respects the biodiversity of food
		3. The Mediterranean product respects the seasonal availability
		4. The Mediterranean product has a balanced ratio of macronutrients
		5. The Mediterranean product has a nutritional claim
		6. The Mediterranean product is recognized by a certification of origin
		7. The Mediterranean product contains prebiotics
		8. The Mediterranean product contains probiotics
		9. The Mediterranean product has a health claim

THE COLOR IS ATTRIBUTED ACCORDING TO THE PRESENCE OF AT LEAST ONE CHARACTERISTIC IN THE BEST CATEGORY		
ES Environmental Sustainability		1. It is local and local food product certified by the traceability system
		2. The production process in full respect of the environmental regulations
		3. It is a zero-residue product from conventional farming systems
		4. It is a zero-residue product from organic farming systems
		5. It comes from an eco-friendly management of all waste throughout the entire production cycle
		6. It is designed to limit the waste associated with its consumption
		7. The production process uses renewable energies
		8. The product has an environmental sustainability certification relating to the carbon footprint
		9. The product has an environmental sustainability certification relating to the water footprint

THE COLOR IS ATTRIBUTED ACCORDING TO THE PRESENCE OF AT LEAST ONE CHARACTERISTIC IN THE BEST CATEGORY		
SS Social Sustainability		1. The production process in full respect of the labour regulations
		2. the income deriving from the product is equally divided among the players in the supply chain
		3. the production systems protect the Mediterranean landscape and its identity role
		4. the producer implements food education actions
		5. The producer invests in R&D aimed to support people's well-being and quality of life
		6. The producer measures the impacts of the production process on society (social report, SLCA, etc.)
		7. The producer takes positive action to promote gender equity
		8. The producer takes positive action to reduce inequality between generations
		9. The producer implements positive actions to create new jobs and and reduce forced migration of human capital that deplete the territory

Sostenibilità nutrizionale

CRITERIA		MEASURABLE PARAMETER
Nutritional Sustainability	- The product is part of the traditional basket of products of the Mediterranean diet characterized by the exclusion of ultra-processed foods - The Mediterranean product respects the biodiversity of food - The Mediterranean product respects the seasonal availability	
	- The Mediterranean product has a balanced ratio of macronutrients - The Mediterranean product has a nutritional claim - The Mediterranean product is recognized by a certification of origin	Nutrition declaration Commission Regulation (EU) No 432/2012 of 16 May 2012 European Database of PDO PGI TSG Products
	- The Mediterranean product contains prebiotics - The Mediterranean product contains probiotics - The Mediterranean product has a health claim	Commission Regulation (EU) No 432/2012 of 16 May 2012

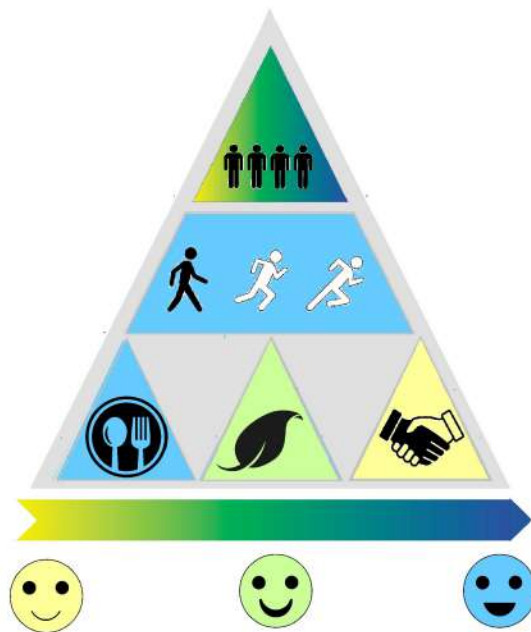
Sostenibilità ambientale

CRITERIA		MEASURABLE PARAMETER
Environ- mental Sustaina- bility	It is a local food product certified by the traceability system The production process of the agri-food product takes place in full compliance with environmental and animal welfare regulations It is a zero-residue product (no pesticides and no antibiotics residues) from conventional farming systems	e.g., BlockChain e.g., Ethical certification e.g., Zero Residue - CCPB certification
	It is a food product that comes from organic farming systems The food product comes from eco-friendly management of all waste throughout the entire production cycle The company has implemented a circular economic model production system.	e.g. Organic certification e.g. Eco-Label e.g. BS 8001 certification
	The production process uses renewable energies The product has an environmental sustainability certification relating to the carbon footprint The product has an environmental sustainability certification relating to the water footprint	e.g., 100% Certified Green Energy e.g., ISO 14067 e.g., UNI EN ISO 14046

Sostenibilità sociale

CRITERIA		MEASURABLE PARAMETER
Social Sustaina bility	The production process is conducted in full respect of the labor regulations the income deriving from the product is equally divided among the players in the supply chain the production systems protect the Mediterranean landscape and its identity role	e.g., Ethical certification e.g., Ethical certification e.g., Ethical certification
	the producer implements food education actions The producer invests in R&D aimed to support people's well-being and quality of life The producer measures the impacts of the production process on society (social report, SLCA, etc.)	Social Balance Report
	The producer takes positive action to promote gender equity The producer takes positive action to reduce inequality between generations The producer implements positive actions to create new jobs and reduce the forced migration of human capital that deplete the territory	Gender Balance Report Social Balance Report

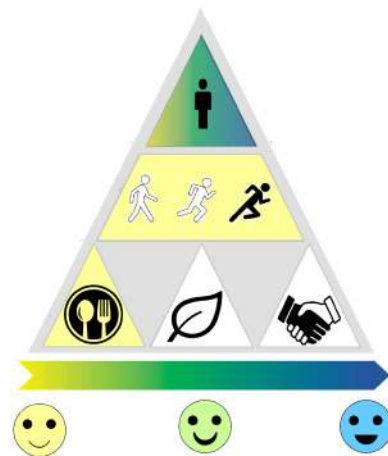
Il Med Index in sintesi



INDICARE LA PORZIONE IN GRAMMI PUO' RAPPRESENTARE UN OSTACOLO DI ORDINE PSICOLOGICO E PRATICO ALL'ADERENZA AD UN REGIME DIETETICO

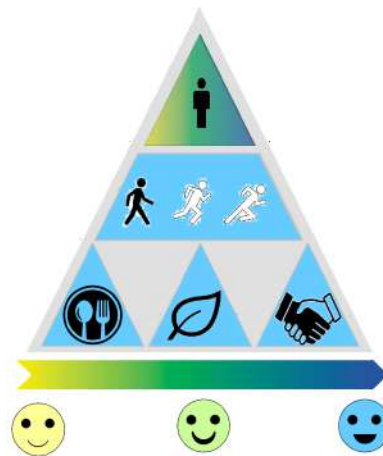
INCORAGGIARE L'ATTIVITÀ FISICA PER BILANCIARE L'ASSUNZIONE DI CALORIE NELLA DIETA è UNO STRUMENTO CHE ASSICURA UN DISPENDIO ENERGETICO ADEGUATO SENZA IL RISCHIO DI INCENTIVARE DISTURBI ALIMENTARI

Il caso peggiore e il caso migliore....



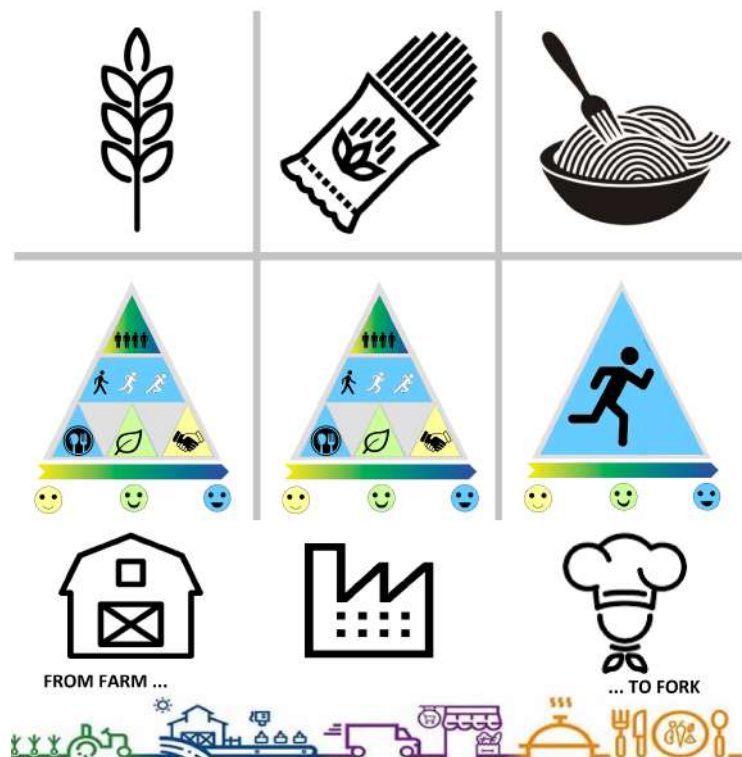
THE GOOD CASE

IT IS A TYPICAL PRODUCT OF THE MEDITERRANEAN DIET WITH A HIGH ENERGY SUPPLY PER PORTION THAT REQUIRES A HIGH INTENSITY PHYSICAL ACTIVITY TO BALANCE THE CALORIC SUPPLY



THE BEST CASE

IT IS A TYPICAL PRODUCT OF THE MEDITERRANEAN DIET OBTAINED WITH RESPECT FOR THE ENVIRONMENT AND PEOPLE WITH A MODEST ENERGY SUPPLY PER PORTION THAT REQUIRES A PHYSICAL ACTIVITY OF LOW INTENSITY TO BALANCE THE CALORIC RATE



Il Med-Index può essere applicato in tutte le fasi della filiera e alle diverse gamme di prodotti:

- Prodotti primari: prodotti di produzione primaria compresi i prodotti della terra, dell'allevamento, della caccia e della pesca.
 - Prodotti trasformati: prodotti alimentari ottenuti dalla lavorazione di prodotti non lavorati. Questi prodotti possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche.
 - Prodotto finito: prodotto che non subisce ulteriori lavorazioni o trasformazioni da parte dell'azienda.
 - Preparazione gastronomica: un complesso di ingredienti che ha subito una serie di processi di preparazione gastronomica che vengono consumati in casa, nella ristorazione collettiva e nei ristoranti [31].
- Questo approccio multisettoriale e multilivello collega il cibo all'istruzione, alle pratiche agricole e alle diverse fonti di sostenibilità e responsabilità

Figura 1 - Nutri-score applicato all'extravergine



European Food Safety Authority

20 g /die

Figura 2 - Nutrinform Battery applicato all'extravergine

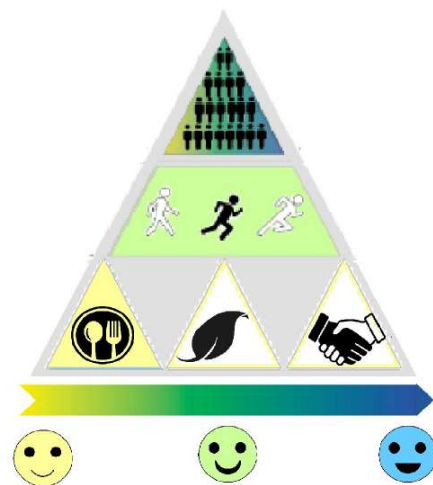




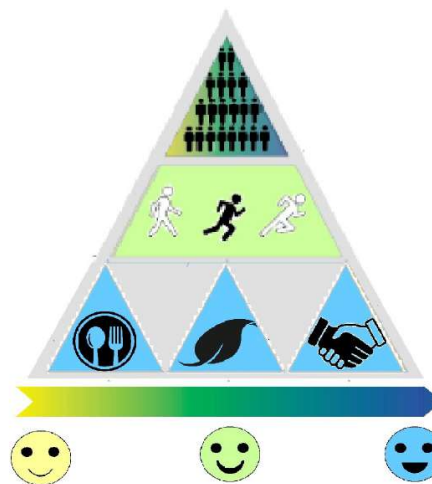
Asimmetria di Informazione





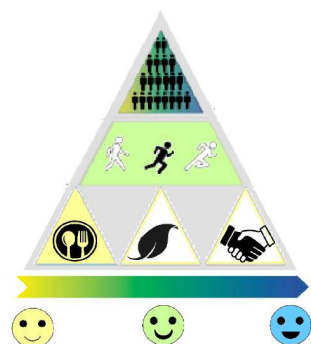


A



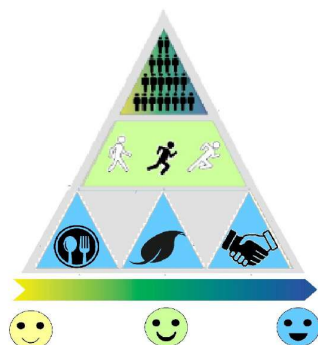
B

Il Med Index dell'olio in promozione (A)



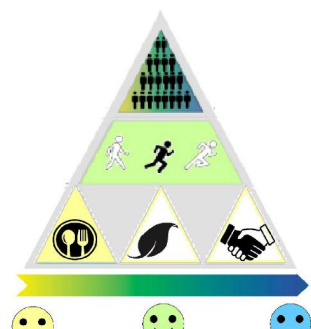
A

- Il Med Index dell'olio in promozione (A) grazie al codice iconografico consegna ai consumatori istantaneamente le seguenti informazioni: l'olio extravergine è un condimento e in quanto tale la confezione contiene numerose dosi. La dose giornaliera consigliata, anche dall'EFSA, 20 g/die, essendo costituita da trigliceridi, richiederà di essere bilanciata da una attività fisica di intensità moderata per il raggiungimento dell'equilibrio tra calorie ingerite e spesa energetica. **Pur non presentando elementi distintivi relativi a certificazioni di origine, ambientali o claim salutistici, è una scelta buona perché l'olio extravergine di oliva è la fonte lipidica principale nel paniere dei prodotti idonei per la dieta mediterranea.**

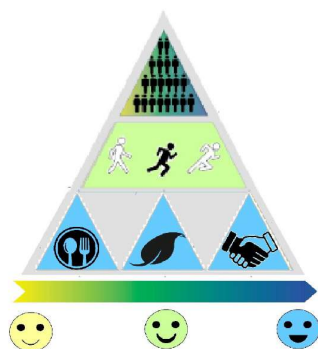


B

Il Med Index dell'olio di alta gamma (B)



A



B

- Il Med Index dell'olio di alta gamma (B) grazie al codice iconografico consegna ai consumatori istantaneamente le seguenti informazioni: l'olio extravergine è un condimento e in quanto tale la confezione contiene numerose dosi. La dose giornaliera consigliata, anche dall'EFSA, 20 g/die, essendo costituita da trigliceridi, richiederà di essere bilanciata da una attività fisica di intensità moderata per il raggiungimento dell'equilibrio tra calorie ingerite e spesa energetica. **Il prodotto in questione, olio extravergine di oliva, oltre ad essere la fonte lipidica principale nel paniere dei prodotti idonei per la dieta mediterranea, è dotato di numerosi elementi distintivi relativi a certificazioni di origine (DOP), certificazioni ambientali (è un olio biologico con certificazione di sostenibilità) e riporta tre claim salutistici (polifenoli, vitamina E e acido oleico), elementi che nel complesso ne fanno la scelta migliore, e in termini di valore garantiscono un premium price.**