

# CACAO & CIOCCOLATO - Dolcezze per la salute

*Il mercato degli integratori di cacao: classi funzionali e possibili criticità*

**Massimiliano Carnassale, Direttore FederSalus**

**Firenze, 14 Dicembre 2019 - Auditorium CTO, CAREGGI**

# FEDERSALUS

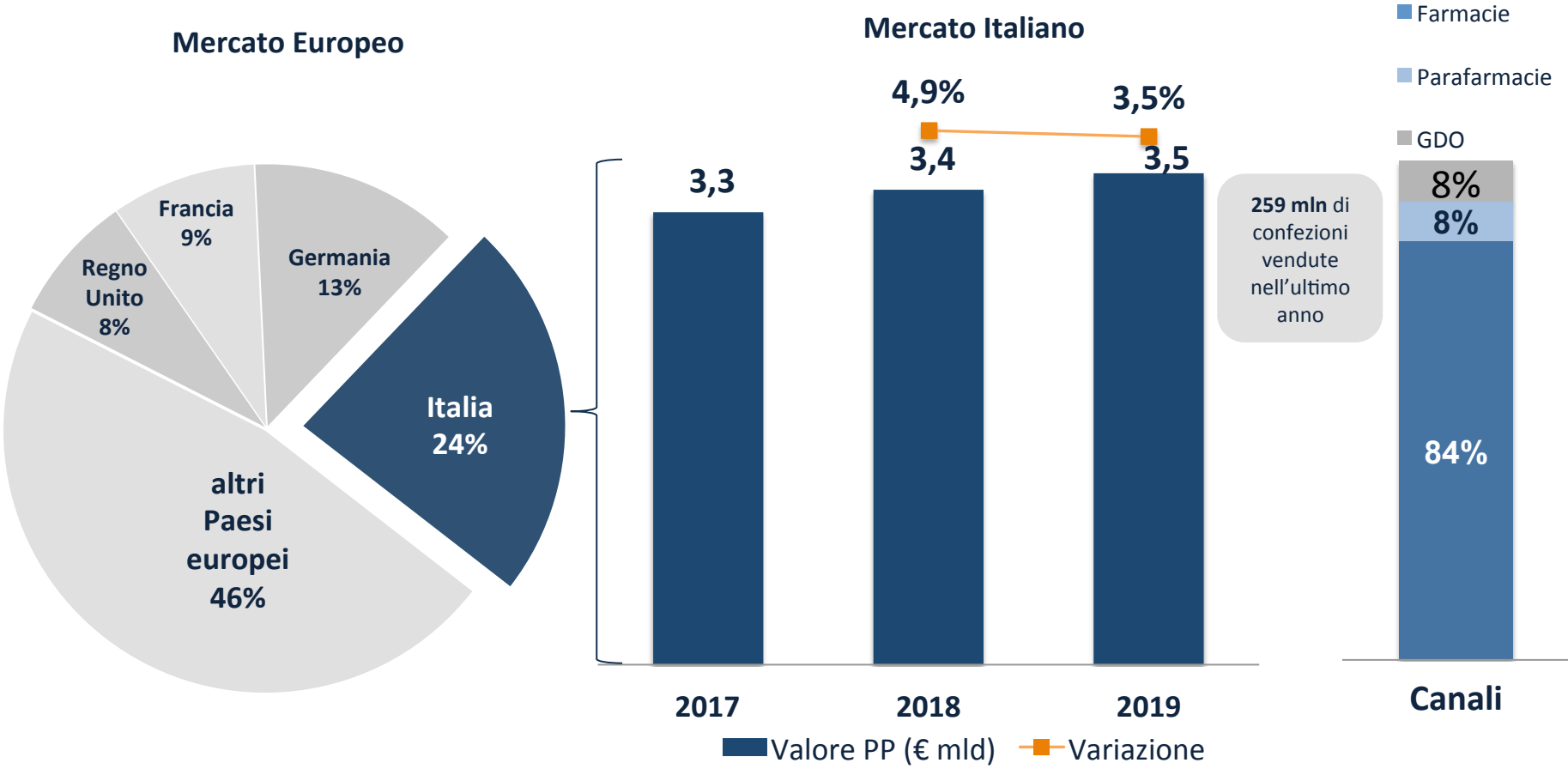
*Associazione Nazionale Produttori e Distributori di Prodotti Salutistici*

Un alleato per le Aziende, una garanzia per il Consumatore

Rappresenta la **filiera produttiva degli integratori alimentari**: aziende a marchio sul mercato di consumo, produttori in conto terzi, produttori e distributori di materie prime. Associa circa **220 aziende**

Aderisce alla **Federazione europea EHPM** (*European Federation of Associations of Health Product Manufacturers*), insieme a 12 Associazioni di settore di altri Stati membri, e all'**Istituto di Autodisciplina Pubblicitaria (I.A.P.)**

# L'Italia è il principale mercato degli integratori in Europa per dimensione e crescita

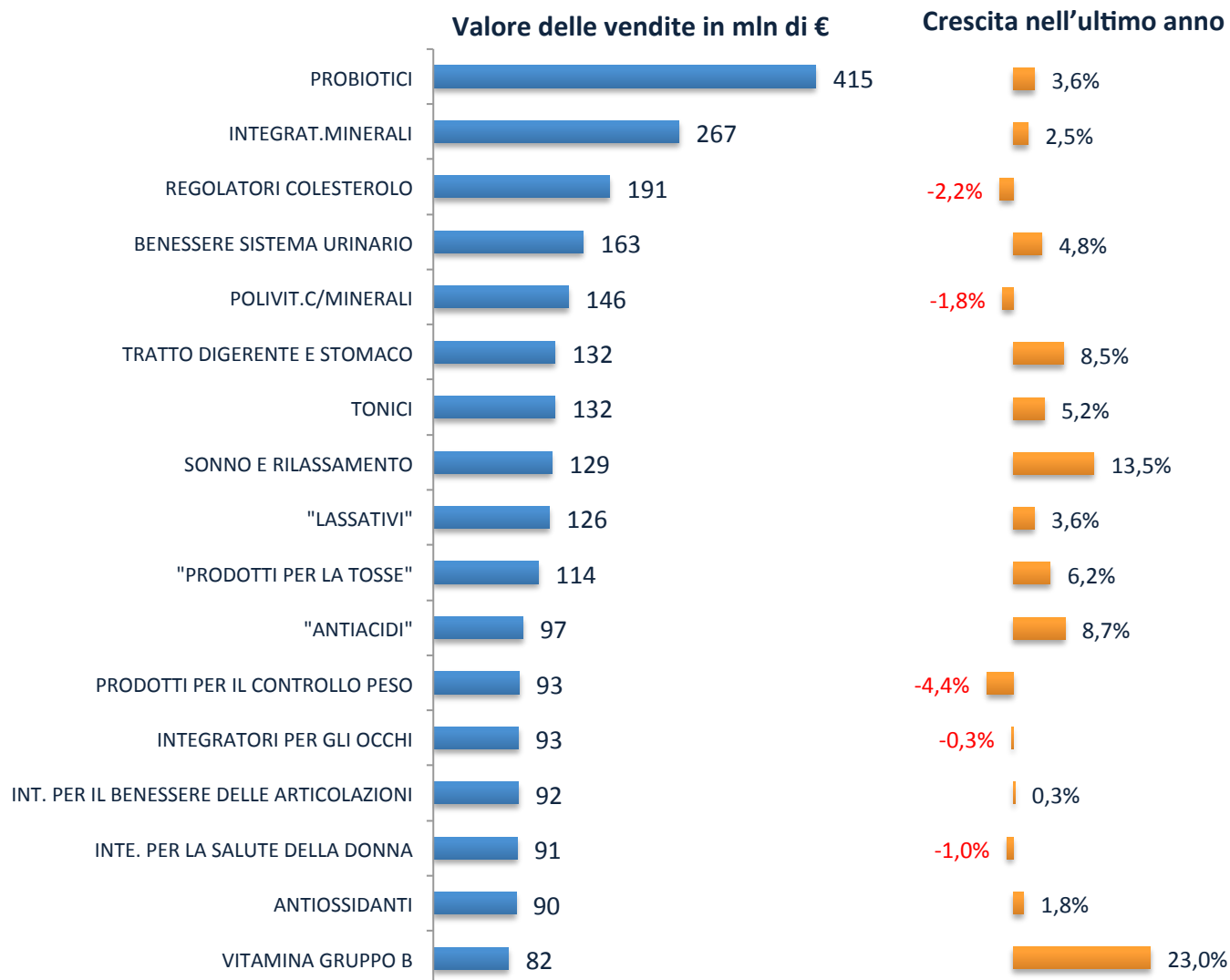


Totale mercato: 14,1 miliardi di euro

Fonte: elaborazione Euromonitor Intl. et al.

Fonte: IQVIA Multichannel View

# L'utilizzo degli integratori coinvolge il 65% della popolazione italiana adulta (32 milioni di italiani)




NB: La classificazione è a scopo puramente analitico del mercato; le indicazioni sulla salute sono soggette al Reg. (CE) 1924/06

Fonte: elaborazione dati IQVIA Solutions Italy – MAT Ottobre 2019

# Indicazioni normative sul *Theobroma cacao* L. negli integratori alimentari

<i>Theobroma cacao</i> L.	Malvaceae		semen			semen: Azione tonica e di sostegno metabolico. Antiossidante. Normale tono dell'umore.
---------------------------	-----------	--	-------	--	--	---

# Indicazioni da altri Stati UE

Theobroma cacao L.	Malvaceae	Cacaoyer	brou de la graine, beurre cacao	graine, de	théobromine	
--------------------	-----------	----------	--	---------------	-------------	---

Theobroma cacao L.	Malvaceae		cacaboom	cacaoyer	zaad	graine	
--------------------	-----------	--	----------	----------	------	--------	---

# Position FederSalus ed il *Theobroma cacao* L.

*Il ruolo dell'integrazione alimentare nella medicina di famiglia*

## AREA BENESSERE COGNITIVO

INGREDIENTI	EFFETTI FISIOLGICI DI CUI ALL'ALLEGATO 1 DM 10 agosto 2018, aggiornato con Decreto 26 luglio 2019
<b>Bacopa monnieri (L.) Wettst.</b>	Erba e sommità fiorite: Memoria e funzioni cognitive. Benessere mentale
<b>Camellia sinensis (L.) Kuntze</b>	Foglie: Antiossidante. Tónico (stanchezza fisica, mentale)
<b>Curcuma longa L.</b>	Rizoma: Antiossidante
<b>Ginkgo biloba L.</b>	Foglie: Antiossidante. Memoria e funzioni cognitive. Normale circolazione del sangue. Funzionalità del microcircolo
<b>Panax ginseng C.A. Mey.</b>	Radice: Antiossidante. Tónico-adattogeno. Tónico (stanchezza fisica, mentale)
<b>Salvia officinalis L.</b>	Foglie e parti aeree: Antiossidante. Tónico (stanchezza fisica, mentale).
<b>Theobroma cacao L.</b>	Seme: Antiossidante. Normale tono dell'umore

Nota: la tabella sopra non è esaustiva delle sostanze a cui è associato un effetto fisiologico ammesso dalla lista ministeriale per la specifica area di riferimento.

# Il mercato nazionale di integratori contenenti *Theobroma cacao* L.

**Valore: 2,5 milioni di €**  
**Confezioni: 262 mila**

**71 aziende**  
**91 marchi**

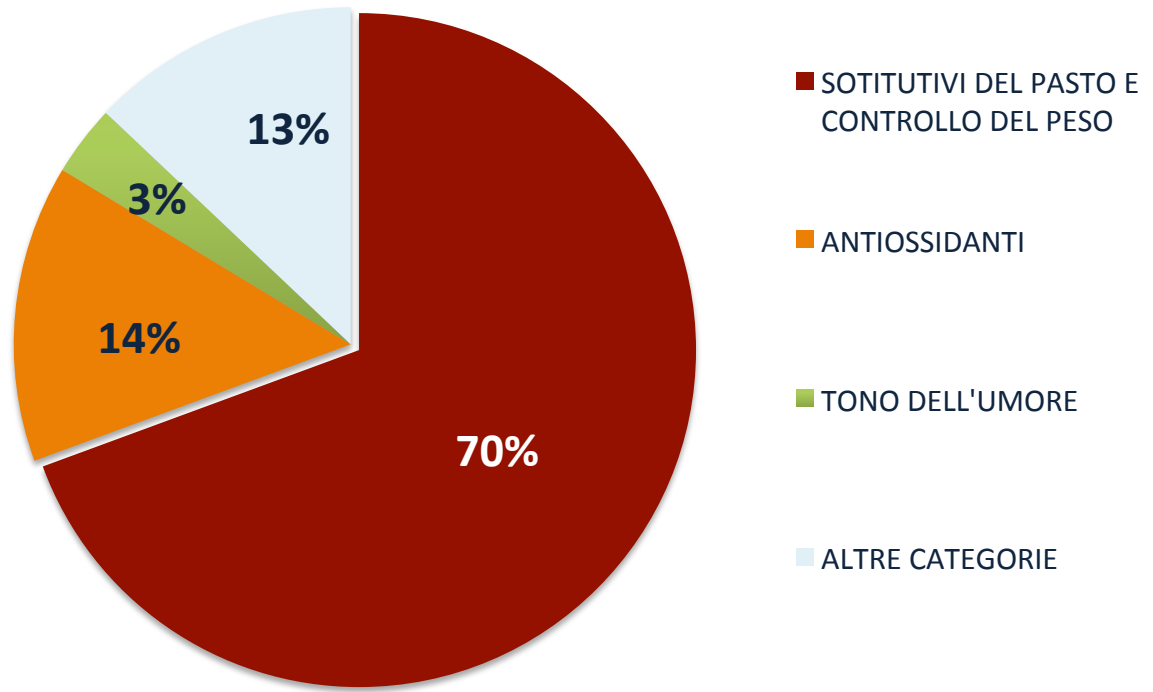




# Gli ambiti di impiego del *Theobroma cacao* L.

Gli integratori alimentari contenenti tra l'altro *Theobroma cacao* L. hanno generato nell'ultimo anno un valore di **2,5 milioni di €** con un incremento del **2,7%** rispetto al 2018 e trovano impiego in diversi ambiti.

**Ripartizione del valore generato dagli integratori contenenti *Theobroma cacao* L. in base all'ambito di impiego di tali prodotti**



Fonte: elaborazione dati IQVIA Solutions Italy – MAT Ottobre 2019

# Indicazioni sul *Theobroma cacao* L. vagliate da EFSA

## SCIENTIFIC OPINION

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to caffeine and theobromine in cocoa (*Theobroma cacao* L.) and enhancement of mood (ID 4276) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006<sup>1</sup>

EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA)<sup>2, 3</sup>

European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy

This scientific output, published on 29 March 2012, replaces the earlier version published on 30 June 2011<sup>4</sup>.

### SUMMARY

Following a request from the European Commission, the Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies was asked to provide a scientific opinion on a list of health claims pursuant to Article 13 of Regulation (EC) No 1924/2006. This opinion addresses the scientific substantiation of health claims in relation to caffeine and theobromine in cocoa (*Theobroma cacao* L.) and enhancement of mood. The scientific substantiation is based on the information provided by the Member States in the consolidated list of Article 13 health claims and references that EFSA has received from Member States or directly from stakeholders.

The food that is the subject of the health claim is cocoa (*Theobroma cacao* L.). The Panel considers that whereas the food, cocoa (*Theobroma cacao* L.), is not sufficiently characterised in relation to the claimed effect evaluated in this opinion, the food constituents, caffeine and theobromine in cocoa (*Theobroma cacao* L.), are sufficiently characterised.

The claimed effect is "maintenance of a normal mental health (well-being feeling, relaxation)". The target population is assumed to be the general population. In the context of the proposed wordings, the Panel assumes that the claimed effect refers to enhancement of mood. The Panel considers that enhancement of mood might be a beneficial physiological effect.

No references were provided from which conclusions could be drawn for the scientific substantiation of the claim.

## SCIENTIFIC OPINION

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to *Theobroma cacao* L. and maintenance or achievement of a normal body weight (ID 2724) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006<sup>1</sup>

EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA)<sup>2</sup>

European Food Safety Authority (EFSA), Parma, Italy

### SUMMARY

Following a request from the European Commission, the Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies was asked to provide a scientific opinion on a list of health claims pursuant to Article 13 of Regulation 1924/2006. This opinion addresses the scientific substantiation of health claims in relation to *Theobroma cacao* L. and maintenance or achievement of a normal body weight. The scientific substantiation is based on the information provided by the Member States in the consolidated list of Article 13 health claims and references that EFSA has received from Member States or directly from stakeholders.

The food constituent that is the subject of the health claim is *Theobroma cacao* L.. The Panel considers that *Theobroma cacao* L. has been sufficiently characterised with the following conditions of use: dried bean extract: at least 800 mg/day (standardised in theobromine).

The claimed effect is "slimming/lipids metabolism". From the proposed wordings the Panel assumes that the claimed effect is related to the maintenance or achievement of a normal body weight. The Panel considers that the maintenance or achievement of a normal body weight is beneficial to human health.

The Panel considers that the evidence provided in the animal and *in vitro* studies does not predict an effect of *Theobroma cacao* L. consumption on contribution to the maintenance and/or achievement of a normal body weight in humans.

The Panel concludes that a cause and effect relationship has not been established between the consumption of *Theobroma cacao* L. and maintenance or achievement of a normal body weight.

# Limiti di impiego del *Theobroma cacao* L.

Il **succo di polpa di cacao** è ottenuto dalla polpa (mucillagine) che circonda i chicchi di cacao nei frutti di cacao dagli alberi di *Theobroma cacao* L.

Al momento del raccolto, i frutti del cacao vengono puliti e aperti per rimuovere i chicchi di cacao e la polpa. La polpa viene separata meccanicamente dai fagioli e filtrata per rimuovere la frazione insolubile. Il succo ottenuto (85% di acqua) è pastorizzato e può essere concentrato

Il richiedente **non ha trovato alcuna prova che questo ingrediente fosse utilizzato per il consumo umano in misura significativa all'interno dell'UE prima del 15 maggio 1997**

Se ne deriva quindi che l'ingrediente "**succo di polpa di cacao**" sopra descritto **deve essere considerato un «novel food»** da autorizzare espressamente prima della commercializzazione come ingrediente alimentare

# *Grazie dell'attenzione*

***FederSalus***

*Massimiliano Carnassale*

*Tel. 06 54221967*

*[m.carnassale@federalus.it](mailto:m.carnassale@federalus.it)*