

Guida per selezionare e sviluppare il vostro prodotto

Prima di iniziare pensate a quale tipologia di cliente desiderate rivolgervi ed alla dimensione del mercato, cercate inoltre di farvi un'idea degli investimenti e delle vendite.

1. Seleziona il tipo di pane

In base alle preferenze dei vostri clienti, potete selezionare uno dei seguenti tipi di pane:

| Tipo di prodotto | Ricetta base | Caratteristiche |
|----------------------|--|---|
| PaneBianco + (WB+) | Farina bianca + frazione di grano specifica | Il pane ha l'aspetto ed il gusto del pane bianco con un valore nutrizionale analogo al pane integrale. |
| PaneBianco ++ (WB++) | Farina bianca + frazione di grano specifica in quantità doppia | Il pane ha l'aspetto ed il gusto del pane integrale ma con un valore nutrizionale maggiore (almeno +30% di fibra alimentare). |
| Integrale + (WG+) | Farina integrale + frazione di grano specifica | Il pane ha l'aspetto ed il gusto del pane integrale ma con un valore nutrizionale maggiore (almeno +30% di fibra alimentare). |

2. Seleziona la frazione specifica

Definite con il partner HealthBread del vostro paese quale sia la frazione specifica più adatta ai vostri prodotti e ai vostri clienti. La scelta si baserà sulla logistica, le quantità, il prezzo, il valore nutrizionale, le preferenze dei consumatori, etc.

3. Sviluppa la ricetta (in parallelo al punto 4)

Lo sviluppo della ricetta dovrebbe basarsi sulle normali ricette, processi ed attrezzature da voi utilizzati. Potreste considerare di aggiungere miglioratori, ma questo dipende dalla vostra politica commerciale, ad es. etichetta-pulita, biologico etc. Nello sviluppare la ricetta, tenete presente il messaggio nutrizionale e sulla salute che desiderate comunicare. Sarà utile fare alcune prove di panificazione ed apportare diversi aggiustamenti. Se fosse necessario altro aiuto, contattate il partner di HealthBread più vicino a voi.

4. Determina il livello di nutrienti nel prodotto (in parallelo al punto 3)

E' importante, per poter comunicare il prodotto in modo corretto e garantito, che i nutrienti raggiungano i livelli necessari per renderlo "Fonte di" o "Ad alto contenuto di" (vedi la sezione sui pregi nutrizionali). Come verificarlo?

- calcolo: in base a a) ricetta, b) composizione di tutti gli ingredienti c) perdita di umidità con la cottura;
Nota: con la cottura i livelli di fibra alimentare possono aumentare (~0.5%) ed i livelli di vitamina B possono calare.
- analisi: da parte di un laboratorio certificato.

Determinate i possibili claim nutrizionali e salutistici (vedi le sezioni dedicate) e selezionate quelli che ritenete sia meglio utilizzare, tenendo presente:

- quali sono 'i nutrienti di interesse' nel vostro paese. Ed ancora: quali claim potrebbero risultare attraenti per i vostri clienti;
- che il consumo di fibra alimentare è troppo basso in tutti i paesi UE: le autorità raccomandano un consumo maggiore di fibra da fonti che ne sono naturalmente ricche (ad es. da prodotti integrali, frutta e verdura) piuttosto che il consumo di fibre isolate e purificate. Le linee guida nutrizionali raccomandano l'assunzione di fibra da prodotti integrali e crusca. E' quindi probabile che i vostri clienti abbiano bisogno di assumere più fibra, e voi siete ora in grado di offrire fibra coerente con queste linee guida;
- che il consumo di Ferro e Folati (vitamina B9) è troppo basso, specialmente per le donne in gravidanza ma anche per altri gruppi di popolazione.
- che carenze di Magnesio, Zinco, Vitamine B1 e B2 sono spesso riportate per alcuni gruppi di popolazione.

Il partner HealthBread del vostro paese potrà assistervi in queste valutazioni.

5. Vendite

Il vostro prodotto è ora pronto per il mercato. Potete utilizzare quanto riportato in questo manuale per promuoverlo: diffondete il vostro messaggio!



Volete provare a produrre e commercializzare questo nuovo tipo di pane?

Manuale per Panificatori

Contattate il partner HealthBread del vostro paese!

Austria, Germania: Kampfmeier Food Innovation GmbH ccc@kampfmeier.de

Italia: Open Fields Srl. info@openfields.it

Olanda: Nederlands Bakkerij Centrum info@nbc.nl

Per ulteriori informazioni:

www.healthbread.eu

Pubblicazioni, poster e dépliant

<http://www.healthbread.eu/press-corner/>
Lista di tutti i claim autorizzati e non (in inglese)

<http://ec.europa.eu/nuhclaims>

Lista di tutti i claim autorizzati secondo l'Articolo 13 (in tutte le lingue UE): cercate "EUR Lex-32012R0432"

Picture Stock: © Shutterstock
Layout: RTD Services

This project has received funding from the European Union's Seventh Framework Programme for research, technological development and demonstration under grant agreement number: 312165, KBBE.2012.2.3-02 – Exploitation of Framework Programme project results in food processing by small and medium-sized enterprises.



Il pane buono e naturalmente ricco di composti benefici per la salute!

www.healthbread.eu

www.healthbread.eu

Le grandi potenzialità del chicco di grano



Il chicco di grano è piccolo, ma contiene molti composti nutrienti e salutari. Il cuore del chicco, la farina, fornisce energia. Le parti più esterne, la crusca ed il germe, contengono la maggior parte dei composti benefici. **Il consumo di prodotti (pane) contenenti il germe, la crusca oppure l'aleurone (lo strato più ricco della crusca) genera reali benefici per la salute.**



Raccontalo ai tuoi clienti!

Come raccontare al cliente i pregi nutrizionali di un prodotto

La comunicazione del valore nutrizionale dei vostri prodotti o ingredienti viene definita 'Indicazione nutrizionale o Claim nutrizionale', ed è ammessa, nell'Unione Europea, soltanto se si è in grado di dimostrare, con dati quantitativi, che il nutriente di interesse è presente nel prodotto in vendita in quantità uguali o superiori ad un certo livello. Le informazioni sul valore nutrizionale dei prodotti sono regolate dal Regolamento (CE) No 1924/2006.

Le regole da rispettare sono le seguenti:

- **Fonte di fibra:** è un'affermazione consentita solo per prodotti con almeno 3g di fibra alimentare/100g di prodotto.
- **Ad alto contenuto di fibra:** sono necessari livelli di fibra alimentare di almeno 6g/100g di prodotto.

Nota: i livelli di fibra alimentare nel pane bianco sono circa 3g/100g; nel pane integrale possono essere superiori ai 6g/100g.

- **Contiene (x %) di fibra in più** rispetto ad un prodotto simile: si può affermare qualora il prodotto sia almeno "fonte di fibra alimentare" e contenga almeno il 30% in più di fibra rispetto al prodotto simile con il quale lo si confronta.
- **Fonte di un minerale o di una vitamina:** si può affermare quando 100g del prodotto contengono almeno il 15% del Consumo di riferimento giornaliero (Daily Reference Intake, DRI) per questo minerale o vitamina – vedi tabella riportata sotto.
- **Ad alto contenuto di un minerale o di una vitamina:** si può affermare per livelli pari ad almeno il 30% della DRI/100g di prodotto. Nota: si deve sempre fare riferimento a specifici minerali o vitamine.
- **Contiene (30%) in più rispetto a ...:** questo confronto non è permesso per vitamine e minerali. Nota: per gli antiossidanti non è stato approvato alcun claim salutistico. La loro presenza può essere riportata, ma non è permesso enfatizzare i loro benefici sulla salute.

Consumi di riferimento giornalieri (DRI) per alcuni minerali e vitamine (Regolamento (CE) No 1169/2011)

| | Ferro | Magnesio | Zinco | Vitamina B1 Tiamina | Vitamina B2 Riboflavina | Vitamina B3 Niacina | Vitamina B6 Piridossina | Vitamina B9 Folati | Iodio |
|-------------|-------|----------|-------|------------------------|----------------------------|------------------------|----------------------------|-----------------------|-------|
| DRI mg/100g | 14 | 375 | 10 | 1,1 | 1,4 | 16 | 1,4 | 0,2 | 0,15 |

Come spiegare al cliente gli effetti sulla salute di un prodotto

Le dichiarazioni degli effetti sulla salute di un prodotto (o di un nutriente in esso contenuto) sono definite 'Indicazioni salutistiche o Claim salutistici'. L'UE, con il Regolamento (CE) No 1924/2006, ammette solamente claim autorizzati dall'EFSA, basati su evidenze scientifiche convincenti. Le linee guida nutrizionali ufficiali sono normalmente basate su evidenze scientifiche probabili. Per quanto riguarda il pane, le linee guida nutrizionali raccomandano il consumo di pane integrale e di fibra alimentare dai cereali, mentre i claim salutistici sono permessi solo per determinati benefici dati dalla fibra di specifici cereali, da vitamine e da minerali.

Quando si utilizza un claim salutistico per uno specifico nutriente, è necessario riportare la sua quantità per 100g di prodotto.

Per ogni paese UE e per ogni lingua, esistono diciture particolari da utilizzare per le indicazioni salutistiche. Il partner di HealthBread del vostro paese potrà assistervi in questo.

Molti claim per vitamine e minerali non sono "attraenti" perché di difficile comprensione (ad es. "Lo zinco contribuisce alla normale sintesi del DNA"). Altri possono invece risultare più attraenti (ad es. "Il ferro contribuisce alla riduzione della stanchezza e dell'affaticamento").

La ragione per cui l'Unione Europea ha dettato regole così rigide è quella di proteggere i consumatori, e i produttori che lavorano bene, da messaggi generici e non veritieri: anche questo può essere spiegato al cliente!

Si possono considerare, per i prodotti HealthBread, i claim salutistici riportati di seguito:

| Nutriente/Sostanza | Claim salutistici | Condizioni per l'uso |
|---|---|---|
| Fibra di frumento | Aumento della massa fecale | Il prodotto deve essere "ad alto contenuto di fibra" (almeno 6%). |
| Fibra di frumento | Accelerazione del transito intestinale | Il prodotto deve essere "ad alto contenuto di fibra" (almeno 6%). Assunzione giornaliera di questa fibra ≥ 10g. |
| Vitamine, minerali Claim specifici per ciascuna sostanza | Per le indicazioni vedi http://ec.europa.eu/nuhclaims | Il prodotto deve essere almeno "fonte" dello specifico minerale o vitamina. I minerali che vi troverete più probabilmente a comunicare sono: ferro, magnesio, zinco e folati. |



I prodotti HealthBread si ottengono aggiungendo alla farina base una frazione specifica del grano. La farina base può essere quella che già utilizzate (farina bianca o integrale, del vostro attuale fornitore).

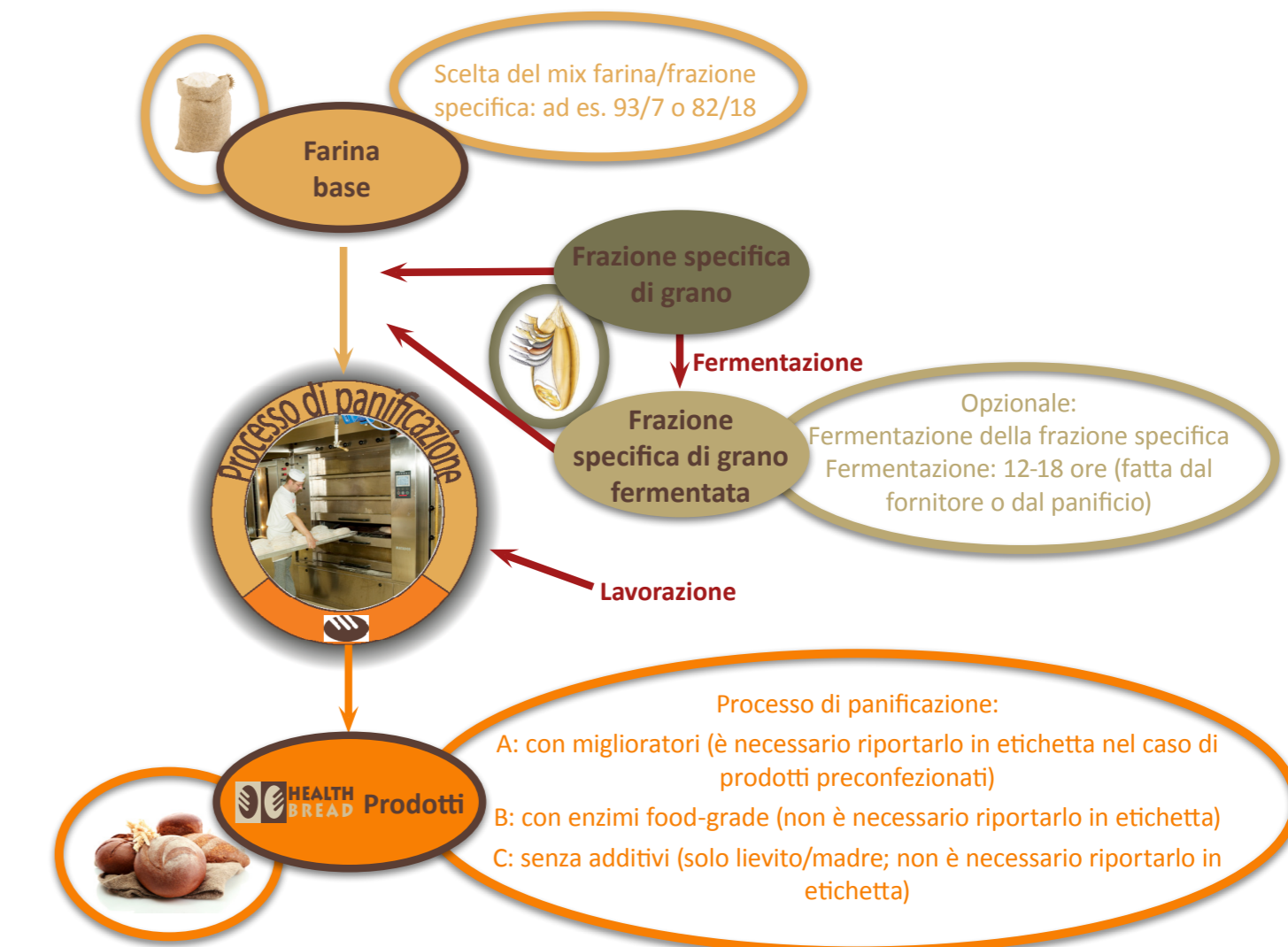
Grazie all'applicazione di tecnologie molitorie avanzate, i partner di HealthBread hanno prodotto **frazioni specifiche di grano caratterizzate da un alto contenuto in fibra alimentare e micronutrienti, e dal gusto dolce e leggero.** Alcune frazioni possono essere stabilizzate mediante trattamento termico e/o fermentate.

La fermentazione, che può essere fatta presso il fornitore oppure direttamente nel vostro panificio, può contribuire a dare un buon gusto al pane e fornire ulteriori benefici per la salute. Possono essere aggiunti

coadiuvanti tecnologici o miglioratori, a seconda delle vostre esigenze. I partner di HealthBread possono assistervi nella selezione della ricetta più adatta a voi.

Di seguito l'elenco delle frazioni specifiche prodotte nel progetto HealthBread ed utilizzate con successo per produrre pane o altri prodotti da forno:

1. Aleurone di grano tenero (Aleurone = lo strato della crusca contenente i livelli più alti di micronutrienti ed antiossidanti).
2. Aleurone di grano duro.
3. Aleurone stabilizzato di grano duro.
4. Concentrato integrale stabilizzato.
5. Concentrato integrale fermentato e stabilizzato.



La combinazione di un buon sapore e di alti livelli di composti benefici è stata ottenuta:

- mediante processi molitori che garantiscono alti livelli di aleurone e bassi livelli degli altri strati della crusca (Frazioni 1 – 3).
- concentrando tutti gli strati esterni di varietà di grano dal colore chiaro e dal gusto dolce (Frazioni 4 e 5).

Come produrre pani buoni e sani selezionando la parte migliore del chicco di grano?

Nel progetto FP7 finanziato dall'UE „HealthBread“, un team composto da ricercatori, industria (fornitori di ingredienti) e panificatori ha sviluppato alcuni tipi di pane buono e sano, che combinano cioè il **piacere del pane**, derivante da un buon sapore, un bell'aspetto e una buona consistenza, con un **alto valore nutrizionale**, dovuto all'aggiunta di un ingrediente naturale ottenuto, con mezzi innovativi, dal chicco di grano. I fornai partecipanti al progetto hanno testato questo prodotto sul mercato, coinvolgendo

anche i propri clienti, che hanno mostrato un notevole gradimento.

Questo manuale vi guiderà nella **scelta della materia prima** che vi consentirà di produrre pani o prodotti da forno di questo tipo, e vi spiegherà **come comunicare ai clienti i benefici sulla salute.** Grazie a questo manuale, breve ma scientificamente rigoroso, acquisirete le conoscenze per una efficace commercializzazione del prodotto e per rendere ancora interessante la vostra offerta.