



## Stop alla pubblicità ingannevole sulla pasta italiana: arriva il Disciplinare per claim chiari e trasparenti

**L'autoregolamentazione nasce dall'impegno dei pastai aderenti all'Unione Italiana Food a dare informazioni più obiettive al consumatore, anche a tutela della qualità del prodotto**

Grano duro, lavorazione artigianale, gluten free, filiera sostenibile, assenza di fitofarmaci: quante sono le parole legate alla nostra pasta? Ma soprattutto, noi consumatori **come facciamo a capire se è pasta buona quella che compriamo?** E cosa si intende per “buona”?

Nel 1967, con la “**Legge di purezza**”, i produttori italiani fissarono i parametri che, ancora oggi, permettono alla pasta italiana di essere la migliore al mondo. In questi giorni i pastai di [Unione Italiana Food](#) rinnovano questo impegno per la qualità e la trasparenza adottando un **Disciplinare sui claim di comunicazione pubblicitaria**, a tutela dei consumatori e a garanzia della qualità della pasta italiana. Un percorso volontario con cui **gli aderenti all'associazione si impegnano a dare informazioni sempre più chiare**

, obiettive, trasparenti e rigorose, oltre che in linea con la normativa in materia pubblicitaria ed autodisciplinare.

## Come riconoscere una pasta di qualità

Ma facciamo un passo indietro nel tempo: **quali sono i parametri ancora validi oggi che a distanza di 57 anni permettono a Spaghetti&C di essere i migliori al mondo?** Sicuramente il principale è l'**obbligo di impiegare esclusivamente grano duro** nel rispetto di precisi valori analitici, quali umidità, proteine ed acidità e la definizione puntuale delle varie denominazioni di vendita del prodotto, sempre in base a precisi parametri di riferimento.

## Disciplinare sulla pasta italiana: consumatori più tutelati

Proposto e approvato all'unanimità dai produttori di pasta di Unione Italiana Food, con riferimento anche alla pasta a denominazione tutelata, **obiettivo del Disciplinare è quello di garantire una comunicazione sulla pasta imparziale, trasparente e rigorosa.**

Il documento fornisce **indicazioni sui claim di natura volontaria** utilizzati nella comunicazione pubblicitaria della pasta, per assicurare che il contenuto dei messaggi sia non solo conforme alla vigente normativa europea, nazionale ed autodisciplinare in materia di corretta e leale comunicazione pubblicitaria, ma anche alla normativa in tema di claim etici che stabiliscono un'implicazione sociale sul consumo di un prodotto, o una correlazione tra l'acquisto di un prodotto e la sua positiva ricaduta sociale.

## Le varie categorie di claim indicate dal disciplinare

Dalle caratteristiche organolettiche e nutrizionali della pasta e delle materie prime impiegate ai diversi metodi di produzione, fino ai formati funzionali ai condimenti e alle ricette, **ogni claim pubblicitario utilizzato per promuovere la pasta dovrà sempre ispirarsi ai principi di onestà, veridicità e correttezza** con affermazioni verificabili, non ingannevoli, che garantiscano un valore aggiunto ancora presente al momento dell'acquisto e del consumo, basate su dati scientifici pertinenti o certificazioni di autorità pubbliche e coerenti con la normativa applicabile.

**I consumatori, infatti, devono poter compiere la propria scelta commerciale in maniera libera e consapevole.** Qui di seguito le categorie di claim su cui si è concentrata l'attenzione del disciplinare:

1. **Ingredienti** (grano duro, semola o acqua): caratteristiche della materia prima utilizzata come origine o antichità e specie varietale.
2. **Prodotto** (pasta): caratteristiche della pasta e/o suoi aspetti qualitativi come tenuta in cottura, tenacità, colore.
3. **Processo produttivo**: caratteristiche di processo relative alla materia prima e alla pasta come la macinazione, la decorticazione e la lavorazione del grano così come fasi, processi e tecniche di produzione della pasta.
4. **Definizione di "Artigianalità"** riferita alla pasta.
5. **Sostenibilità**: sostenibilità/circularità del processo produttivo, dal campo alla tavola o in una specifica fase del processo produttivo.
6. **Riciclabilità e sostenibilità** degli imballaggi.

7. **Sicurezza alimentare del prodotto:** in merito all'assenza di uno o più contaminanti o fitofarmaci.
8. **Proprietà nutrizionali:** sono quelle indicazioni che sottintendono che un alimento abbia particolari proprietà nutrizionali benefiche, dovute al contenuto di uno o più nutrienti, come ad esempio "fonte di fibra".
9. **Riduzione di rischio di una malattia:** tali indicazioni fanno riferimento all'esistenza di un rapporto tra una categoria di alimenti o dei relativi componenti e un beneficio per la salute.

«Questo disciplinare è un'ulteriore conferma del nostro impegno a garantire al consumatore informazioni sempre più chiare. – commenta **Margherita Mastromauro**, Presidente dei Pastai Italiani di Unione Italiana Food. – Un percorso di natura volontaria che i pastai italiani hanno voluto intraprendere per rafforzare l'immagine della pasta italiana e a valorizzarne la produzione, da sempre simbolo di qualità, grazie all'impiego esclusivo di semola di grano duro, alla selezione e alla sapiente miscelazione dei migliori grani duri e ad una lunga tradizione produttiva unita ad anni di ricerca tecnologica e sperimentazione. Per difendere e tutelare un prodotto baluardo della tradizione italiana, che continua a riscuotere successi a livello nazionale e internazionale, oggi rinnoviamo l'impegno garantendo una comunicazione sulla pasta obiettiva, trasparente e rigorosa affinché il consumatore possa compiere la propria scelta d'acquisto liberamente e consapevolmente».

Per assicurare serietà, competenza e scientificità alle scelte che la categoria assume in relazione all'utilizzo delle varie tipologie di claim, il settore ha demandato la valutazione della conformità del Disciplinare ad **Enti Terzi Autorevoli** (ETA), individuati tra persone fisiche e/o enti pubblici o privati, purché indipendenti rispetto agli Associati e alle loro associazioni. Si tratta di Enti Terzi che abbiano un elevato grado di conoscenza e preparazione tecnico scientifica in materia legale, nutrizionale, di ricerca e sviluppo e di processi produttivi di paste alimentari. Per ulteriori info si rimanda al sito ufficiale di Unione Italiana Food: [www.unioneitalianafood.it](http://www.unioneitalianafood.it).

#### **Data di creazione**

23/05/2024

#### **Autore**

silvia-fissore