

Roma, 7 novembre 2023

LA POVERTÀ ASSOLUTA

Revisione della metodologia
e prospettive di misura del fenomeno

LE NOVITÀ DELLA COMPONENTE ALIMENTARE DEL PANIERE E DELLA SUA VALORIZZAZIONE

VALERIA DE MARTINO

Istat | Direzione centrale per le statistiche sociali e il welfare

Caratteristiche del paniere alimentare

- Si tratta di un **paniere additivo**, basato sulle esigenze **nutrizionali** dell'individuo, identificate con quelle ufficialmente sintetizzate nei Livelli di Assunzione Raccomandati di Nutrienti (**LARN**); tali esigenze variano per classi di età. Sulla base dei consumi alimentari degli italiani (di fonte CREA), sono state selezionate le tipologie di alimenti necessari per costruire i piani alimentari adeguati secondo i nuovi LARN: dai 26 sottogruppi sono stati selezionati i 12 gruppi alimentari, per i quali le linee guida forniscono le porzioni di riferimento e le rispettive frequenze di consumo. Complessivamente, **sono stati individuati 96 prodotti**.
- Il bilanciamento fra **nutrizione, dieta** adeguata e sana e gli **alimenti** da inserire nel paniere ha portato tuttavia alla decisione di tenere nell'elenco degli alimenti alcuni prodotti voluttuari come dolci poco elaborati, carni lavorate e conservate (salumi), cioccolata e marmellate. Sono stati invece **esclusi** alcuni alimenti che presentavano una stagionalità molto marcata e quelli riconducibili a prodotti strettamente locali.
- Naturalmente, dato che il paniere revisionato contiene un numero più elevato di alimenti rispetto al passato, le **quantità in grammi** di ciascun alimento sono state **rimodulate** seguendo i nuovi principi nutrizionali, con un conseguente bilanciamento dei nutrienti.

Il nuovo paniere alimentare 2022

Quantità (grammi/die) per alcune tipologie di alimenti scelti per fasce di età

RAGGRUPPAMENTO	QUANTITA' GIORNALIERA (g/die)									
	0-1 anno	2_3 anni	4_6 anni	7_10 anni	11_14 anni	15_17 anni	18_29 anni	30_59 anni	60_74 anni	>75 anni
LATTE DI MUCCA intero	50,0	66,7	66,7	66,7	66,7	66,7	83,3	83,3	50,0	62,5
LATTE DI MUCCA parz screm	50,0	66,7	66,7	66,7	66,7	66,7	83,3	83,3	100,0	112,5
LATTE DI MUCCA scremato	50,0	66,7	66,7	66,7	66,7	66,7	83,3	83,3	100,0	75,0
YOGURT	51,4	60,0	107,1	107,1	125,0	125,0	125,0	107,1	125,0	107,1
MOZZARELLA	2,4	2,9	1,9	3,3	4,8	4,8	4,8	4,8	4,0	4,8
RICOTTA	2,4	2,9	1,9	3,3	4,8	4,8	4,8	4,8	6,8	6,8
INFANZIA FORMAGGINO	2,4	2,9	-	-	-	-	-	-	-	-
FORMAGGIO SPALMABILE	-	-	1,9	3,3	4,8	4,8	4,8	4,8	3,6	2,9
FONTINA	-	-	2,1	3,6	-	-	-	-	-	-
SCAMORZA	-	-	2,1	3,6	5,7	5,7	3,6	3,6	4,3	5,4
PECORINO	-	-	-	-	5,7	5,7	3,6	3,6	2,9	1,8
GRANA	1,1	3,9	1,4	2,1	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6
PARMIGIANO	1,1	3,9	1,4	2,1	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6	3,6

E' stata definita una **matrice** in cui sono riportati, per ciascun **alimento** e per ogni **classe di età**, i **grammi medi** di fabbisogno giornaliero, fino al calcolo di una dieta-tipo in grammi che segue i dettami delle nuove linee guida. Tale operazione ha consentito di rispettare le nuove esigenze nutrizionali.

Le classi di età considerate nel calcolo della soglia alimentare finale sono 7:

0-3	4-10	11-17	18-29	30-59	60-74	75+
-----	------	-------	-------	-------	-------	-----

L'impatto dell'ampliamento degli alimenti sulla dieta

- La lista ottenuta ha la caratteristica di essere **abbastanza variegata** in modo da poter ottenere diversi vantaggi: essere **maggiormente aderente** alla dieta effettivamente seguita e raggiungere **l'adeguatezza nutrizionale**.
- L'ampliamento del numero di alimenti considerati ha portato l'esigenza di studiare in dettaglio le differenze a livello **nutrizionale**, di **grammi** medi e di **fabbisogno energetico** fra vecchio e nuovo paniere alimentare.

Le comparazioni dei **grammi medi** per gruppi alimentari, insieme al confronto di **porzioni, fabbisogno e apporto energetico**, mostrano in generale una raccomandazione di limitare le porzioni di carne, cereali, frutta, patate e verdura, a favore di latticini, legumi, uova. Tali differenze sono apprezzabili soprattutto per le classi di età più giovani (individui minori) e per quelle più adulte (over 65 anni).

- Tali cambiamenti hanno un impatto sulla successiva valorizzazione del paniere alimentare, anche perché sia il dettaglio (regionale) sia la fonte di valorizzazione (prezzi) hanno subito delle modifiche.

La valorizzazione degli alimenti tramite il prezzo medio minimo

Per le finalità di stima del **prezzo medio minimo**, è stata fatta una mappatura che riconduce ogni alimento a uno o più prodotti del paniere dei prezzi al consumo, per la cui rilevazione si utilizzano tecniche tradizionali o, in alternativa, la fonte scanner data.

In particolare:

- **per 31 alimenti** si utilizzano informazioni provenienti dalla rilevazione tradizionale. Tra questi vi sono la frutta, la verdura, la carne e alcuni alimenti a cui corrispondono prodotti usualmente venduti in confezioni a peso variabile (es. i latticini).
- **per 65 alimenti** si usa la fonte scanner. Si tratta di alimenti ai quali sono associati prodotti confezionati. La fonte scanner data è una fonte ampia e con copertura maggiore dei punti vendita (sia dal punto di vista dei canali che del numero dei punti vendita (circa 4000)) e offre una informazione granulare sui prodotti effettivamente venduti.

L'individuazione del prezzo medio minimo

- L'individuazione del **prezzo medio minimo** per alimenti coperti dalle informazioni **di fonte tradizionale** segue essenzialmente la metodologia precedente, ma il dettaglio è quello regionale;
- con riferimento agli alimenti coperti dalle informazioni **di fonte scanner**, la stima del prezzo medio minimo avviene mediante una procedura di selezione delle referenze che può essere così sintetizzata:
 - Selezione dei mercati* rilevanti per regione, basata sui dati di vendita annuali (a livello regionale) dei punti vendita della GDO.
 - Selezione delle referenze (GTIN) – nei mercati selezionati – basata sull'analisi:
 - delle tipologie di confezionamento e formato più frequentemente acquistate dai consumatori (in base alle quantità vendute, dati annuali);
 - della distribuzione dei prezzi medi mensili per canale. In questa fase, sono selezionati i codici GTIN della coda inferiore della distribuzione (primo quinto).

*Il “mercato” rappresenta una aggregazione di prodotti (identificati univocamente dal codice GTIN) omogenei dal punto di vista merceologico.

La rivalutazione e l'aggiornamento delle soglie

- La **rivalutazione** annuale delle soglie alimentari viene effettuata con gli indici regionali dei prezzi al consumo calcolati per gruppi omogenei di alimenti. Tale operazione consente di tener conto in maniera dettagliata dell'andamento dei prezzi al consumo.

La stessa procedura viene applicata per la rivalutazione delle altre componenti.

- La **rivalorizzazione** delle soglie alimentari, come anche quella relativa alle altre componenti, sarà oggetto di una revisione attuata ogni 5 anni.

Grazie

VALERIA DE MARTINO | valedema@istat.it