

Il governo iberico ha sposato il 15 dicembre l'etichetta a semaforo. Ora cerca una scappatoia

Olio d'oliva, ritirata spagnola

Il Nutriscore attizza la lotta commerciale con l'olio di semi

DI ALBERTO GRIMELLI

I paesi europei dell'olio d'oliva vanno in ordine sparso sul **Nutriscore**, l'etichetta a semaforo proposta dalla Francia che fornisce un giudizio salutistico sugli alimenti; presto potrebbe essere approvata da Bruxelles, assegnando all'extravergine un punteggio basso. La Spagna media mentre Italia e Grecia sono pronte alla guerra. L'Italia ha infatti approvato, e proposto a Bruxelles, una propria etichettatura a semaforo che non penalizzi la **Dieta Mediterranea**, la **NutriInform Battery**, arrivando anche a votare contro il percorso di adozione del Nutriscore nella Ue al Consiglio europeo del 15-16 dicembre, insieme con la Grecia. Il governo iberico, invece, ha votato sì e ha preso un'altra strada. **Alberto Garzón**, ministro spagnolo della salute, non intende ostacolare il processo di introduzione del Nutriscore in Europa, salvo limitarlo nel proprio Paese: «Abbiamo raggiunto un accordo con i nostri distributori affinché il Nutriscore non sia richiesto per l'olio d'oliva. Nel frattempo, stiamo cercando di cambiare la sua valutazione». In ballo non c'è la salute dei consumatori, ma l'economia se consideriamo che la filiera olivicola vale oltre 10 mld di euro al consumo in Europa, e da almeno cinque anni vi è una riduzione dei consumi in Spagna e Italia, a fronte di una crescita proprio nel nord Europa, dove l'extra vergine conquista quote di mercato a scapito degli oli di semi. Quest'ultimo è un comparto in difficoltà: nonostante pesi quasi 25 mld di euro, registra un calo dei consumi dall'inizio degli anni 2000. Dunque, c'è una guerra commerciale sotterranea che preoccupa, in maniera *bipartisan*, i produttori d'olio d'oliva. «Il Nutriscore manda un messaggio di allerta sul consumo del prodotto. Temiamo

che molti consumatori lo prendano come un avvertimento per limitare il loro consumo», ha affermato **Pedro Barato**, presidente dell'Interprofessione dell'olio d'oliva iberico. Sulla stessa linea anche **Fabrizio Pini**, presidente di **ItaliaOlivicola**: «L'extravergine d'oliva è unanimemente considerato una medicina naturale. Siamo contrari a qualsiasi semaforo fittizio che danneggi il valore del prodotto simbolo della Dieta Mediterranea». Il mondo

produttivo è quindi compatto nel recepire il pericolo di un Nutriscore, con un'ambiguità informativa e culturale che può avere un impatto

negativo sulle vendite, specie nei paesi del nord Europa che da pochi anni si sono affacciati al

consumo dell'extra vergine. Se infatti la ricerca scientifica continua a produrre studi che confermano le proprietà nutraceutiche dell'extravergine, l'etichetta a semaforo di colore giallo va nella direzione opposta. E a poco vale la precisazione di **Serge Herberg**, che ha

sviluppato l'etichetta a semaforo francese, che afferma che l'olio d'oliva ha avuto il miglior giudizio tra i grassi, etichetta gialla al pari dell'olio di colza o dell'olio di noci. A contestare il metodo, ancor prima della valutazione, è **Francesco Ca-**

pozzi, professore presso il dipartimento di scienze agrarie e alimentari dell'**Università di Bologna**: «L'algoritmo classifica il cibo sulla base di una quantità standardizzata, come 100 grammi o 100 millilitri. Ma nessuno mangerà mai 100 mil-

lilitri di olio d'oliva durante la cena. Al massimo un cucchiaino di olio extravergine di oliva nel quale troviamo polifenoli e molti altri composti che sono essenziali per la nostra salute».

© Riproduzione riservata



Supplemento a cura di **LUIGI CHIARELLO**
 agricolturaoggi@italiaoggi.it

