



Parmigiano Reggiano e Grana Padano, le due DOP italiane più importanti in Italia e al mondo, insieme contro il Nutriscore

I sistemi di etichettature a semaforo sono “pratiche svalorizzanti”: i Consorzi del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano non autorizzeranno le etichette degli operatori della filiera che inseriranno tali informazioni sul packaging delle due DOP.

Reggio Emilia, 8 luglio 2021 - I Consorzi del Formaggio Parmigiano Reggiano e del Formaggio Grana Padano per la prima volta si sono riuniti in un Cda congiunto per dire no al sistema Nutriscore nel rispetto di uno dei compiti importanti a loro assegnati: *“adottare misure per la valorizzazione dei prodotti e, se necessario, adottare provvedimenti volti a impedire o contrastare misure che sono o rischiano di essere svalorizzanti per l’immagine dei prodotti.”* (Reg. 1151/2012 ai sensi dell’art. 45)

In Europa si stanno diffondendo sistemi di etichettatura nutrizionale legati al principio della comunicazione a semaforo: una scala cromatica che va dal verde al rosso associata ad una alfabetica (dalla lettera A alla lettera E). Ad ogni alimento, attraverso un algoritmo che tiene conto delle calorie, della quantità di grassi e zuccheri, vengono quindi attribuiti un colore ed una lettera parametrati ad una quantità di prodotto standard (es. 100 gr).

Gli strumenti basati su tali principi di classificazione sono fuorvianti e ingannevoli per il consumatore. Infatti, il consumo reale dei prodotti si lega su quantità assolute che non corrispondono alla quantità posta alla base dell’algoritmo. Es. la dose media di un formaggio in una pietanza può essere da 20 a 40 gr., quella di olio extravergine da 10 a 20 gr, e magari per altri prodotti il consumo è maggiore a 100 gr (pasta o patate o frutta).

Inoltre, i sistemi in questione non tengono in alcun conto l’equilibrio fra i diversi alimenti nella dieta, né le caratteristiche organolettiche complessive del prodotto stesso. In particolare, i formaggi vengono penalizzati per la presenza dei grassi, trascurando il fatto che i formaggi apportano molti nutrienti strategici: calcio, acidi grassi funzionali, vitamine liposolubili, aminoacidi essenziali, cioè elementi preziosi per un’alimentazione sana, bilanciata ed equilibrata.

In questo senso, si ritiene che il sistema Nutriscore, in quanto basato su una informazione generica e certamente non educativa per il consumatore, tradisca in realtà il fine ultimo che si prefiggeva, ovvero garantire scelte salutari, bilanciate e corrette dal punto di vista nutrizionale e salutistico.

Dal punto di vista dei prodotti Dop in oggetto, si ritiene che informazioni al consumatore per la corretta e sana nutrizione siano importantissime. Per raggiungere davvero questo obiettivo gli strumenti idonei devono essere basati su principi di educazione alimentare legati alla dieta complessiva ed alla divulgazione delle dosi consigliate ed in ogni caso realistiche dei singoli prodotti.

Viceversa, l'utilizzo di etichette a semaforo basate su quantitativi di riferimento scollegati alla dieta ed alla ragione consigliata, sono strumenti ingannevoli rispetto alla reale natura del prodotto singolo, atteso che risultano parametrati su quantità ben difficilmente consumate nella pratica.

Si pensi che, in base al Nutriscore, il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano sarebbero classificati con colore arancio. Ma un piatto di pasta con 80 gr di pasta, 20 gr di olio extravergine e 20 gr di formaggio Duro DOP, sarebbe – nel suo complesso – verde. Per questo motivo **gli strumenti di etichettatura basati sul principio a semaforo sono da considerare una pratica svalorizzante della Dop perché disincentivanti il consumo del prodotto senza un motivo oggettivo di tipo nutrizionale**. L'obiettivo è insegnare il consumo consapevole delle quantità corrette e tenendo conto delle caratteristiche organolettiche complessive del prodotto.

Per questo motivo, salvo il caso in cui ci si trovi di fronte ad un obbligo di legge, **il Consorzio (gruppo) in applicazione dei compiti conferiti dal Reg. 1151/2012, art. 45, lett. "f" è tenuto ad attivare tutte le azioni ritenute necessarie a contrastare tali pratiche**.

Per questo motivo, il Consiglio di amministrazione ha deliberato all'unanimità il seguente testo:

"I sistemi di etichettatura nutrizionali a semaforo basati su quantitativi di riferimento scollegati dalla dieta e dalla ragione consigliata – salvo i casi in cui si tratti di norme cogenti nazionali o comunitarie - **sono considerati misura svalorizzante** l'immagine della Dop Parmigiano Reggiano / Grana Padano ai sensi dell'Reg. 1151/2012, art. 45, lett. "f".

Pertanto, in tutti i casi in cui venisse richiesto ad un operatore della filiera, su base volontaria del compratore, di modificare l'etichettatura del prodotto Dop inserendo l'etichetta a semaforo o sistemi equivalenti che non abbiano riguardo alle quantità effettive di Parmigiano Reggiano / Grana Padano consumate nella pratica e che non forniscano alcuna indicazione riguardo alle quantità corrette nel contesto di una dieta sana ed equilibrata, il Consorzio non potrà che respingere la richiesta di autorizzazione della corrispondente etichetta.

"Siamo scesi in campo, insieme agli amici del Grana Padano, contro un sistema di etichettatura che non ha senso e che svalorizza l'immagine del Parmigiano Reggiano che da sempre è considerato dai nutrizionisti come un prodotto sano e naturale. Siamo certi che questo importante passo possa essere di aiuto al Governo che si è già mosso in tal senso. Si tratta di un atto di responsabilità che non va solo a tutelare il nostro prodotto, ma che andrà a beneficio di tutti gli altri prodotti dell'agroalimentare di qualità che verrebbero ingiustamente puniti da un sistema senza un motivo oggettivo di tipo nutrizionale" ha commentato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano.

*"Le qualità nutrizionali fanno da anni del Grana Padano e del Parmigiano Reggiano i prodotti a denominazione d'origine protetta più amati dai consumatori e più imitati da concorrenti sleali, i primi a beneficiare quindi di questo meccanismo – spiega **Renato Zaghini**, presidente del Consorzio Tutela Grana Padano – Nutriscore nega le più consolidate e aggiornate indicazioni condivise da nutrizionisti in tutto il mondo, che fanno dell'equilibrio tra quantità e qualità degli elementi il punto di forza di una corretta alimentazione a tutte le età. Forti di questi orientamenti della scienza, invitiamo tutti i produttori delle eccellenze agroalimentari italiane, partendo dalle DOP, ad un impegno comune a livello di comunicazione e, sul piano istituzionale, a sostegno delle iniziative avviate dal governo contro questo sistema di etichettatura, ricordando che una cattiva informazione nutrizionale colpisce la corretta alimentazione dei consumatori e non solo i produttori che investono in qualità e sostenibilità".*

Oltre al Nutriscore, altri sono gli impegni importanti verso cui i due consorzi stanno orientando il loro lavoro sinergico anche partendo dall'ultima sentenza a favore del formaggio DOP francese Morbier e che ha posto un tassello molto forte contro le evocazioni. *"Copiandoci gusto, aspetto, pack e appellativi vari – affermano Bertinelli e Zaghini - tantissimi concorrenti sfruttano la confusione e il bisogno di risparmiare del consumatore.*

Per questo ci stiamo facendo sentire a livello politico affinché vengano approvate normative incontrovertibili: sugli scaffali della Gdo è necessaria una netta separazione tra prodotti Dop e non, oltre all'obbligo di indicare in etichetta la provenienza e, per quanto riguarda la ristorazione, l'obbligo di inserire nei menù i reali ingredienti impiegati in cucina. La nostra arma vincente è infatti la consapevolezza del consumatore, il quale deve scegliere liberamente ma deve anche sapere che, per essere libero, deve essere prima consapevolmente informato".

L'APPORTO NUTRIZIONALE DEL GRANA PADANO DOP e DEL PARMIGIANO REGGIANO DOP

Se si fa riferimento ad una dieta consumata settimanalmente si può valorizzare, dal punto di vista nutrizionale, ad es. l'apporto di 30-40 g di Grana Padano Dop o di Parmigiano Reggiano DOP su un piatto di spaghetti. Il formaggio apporta proteine, delle quali gli spaghetti sono carenti, apporta microrganismi da latte crudo, con effetti positivi sul microbioma degli individui, migliora l'appetibilità del cibo e può sostituire in modo controllato la cottura con sale della pasta, venendo meglio incontro alle esigenze del singolo consumatore.

Press Info

Fabrizio Raimondi

Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
Consorzio Parmigiano Reggiano
mobile +39 335 389848 raimondi@parmigianoreggiano.it

Mirella Parmeggiani

Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
Consorzio Tutela Grana Padano
mobile +39 335 7835097 m.parmeggiani@granapadano.com