



Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP

15 marzo 2022 dalle 11.00 - i Consorzi, le aziende consociate AFIDOP e tutto il network degli stakeholder vicini ad AFIDOP si attiva sui propri canali social per ribadire con forza e in maniera coordinata il proprio dissenso al Nutri-Score attraverso l'hashtag **#ConiFormaggiDOPeIGP**.

Il "**Nutri-Score**" è un sistema di etichettatura dei prodotti alimentari pensato per semplificare l'identificazione dei valori nutrizionali di un prodotto alimentare attraverso l'utilizzo di due scale correlate: una cromatica divisa in 5 gradazioni (dal verde al rosso) e una alfabetica (dalla A alla E). La valutazione tiene conto di variabili negative (energia, zuccheri, acidi grassi, sale...) e positive (quantità di frutta e verdura, fibre, proteine, legumi...) calcolate su una base di riferimento di 100 g di prodotto.

A livello europeo, nell'ambito della **strategia comunitaria Farm to Fork** (che include aspetti di sostenibilità delle diete alimentari), è in discussione la scelta di questo sistema di etichettatura dei cibi fronte-pacco (da aggiungere all'etichetta con i valori nutrizionali già presente sulle confezioni, sicuramente più idonea ad aiutare i consumatori a compiere scelte alimentari sane). Intuitivamente, i cibi dal "semaforo verde" sono da preferire rispetto a quelli dal "semaforo rosso", ma si tratta di **un sistema di etichettatura semplicistico che penalizza la dieta mediterranea** (considerata la migliore al mondo nel 2022 dall'US News & World Report).

L'etichettatura supplementare sarà scelta dalla Commissione Europea entro il 2022 e verrà obbligatoriamente adottata in tutti i Paesi della Comunità Europea.

Ma l'etichettatura nutrizionale classica è già sufficiente, in quanto fornisce ai consumatori tutti gli elementi possibili per valutare un prodotto non solo per la sua qualità e tipicità, ma anche per le sue caratteristiche intrinseche. Nell'etichetta nutrizionale, infatti, si riportano sempre i valori per 100 g di prodotto e solitamente anche quelli per la porzione giornaliera consigliata, in quanto non avrebbe senso confrontare 100 g, ad esempio, di formaggio e 100 g di olio, per due motivi fondamentali: si tratta di due alimenti completamente diversi e praticamente nessuno assume giornalmente una quantità simile di questi prodotti. **I valori più utili al consumatore, dunque, sono quelli relativi alla porzione.**





Consorzio tutela Pecorino Toscano DOP

Una semplificazione come quella del Nutri-Score, invece, è sempre basata su un semaforo calcolato genericamente su 100 g di prodotto, qualunque esso sia. In questo modo si "inganna" il consumatore, penalizzando tantissimi prodotti di qualità: **quando l'etichetta a semaforo attribuisce un colore "sfavorevole" a un prodotto, infatti, ne disincentiva il consumo, dando informazioni limitate e fuorvianti.** Per questo motivo AFIDOP - Associazione Formaggi Italiani DOP e IGP è contraria a tale sistema di etichettatura e ribadisce la propria posizione attraverso un'azione collettiva e coordinata dei suoi consociati sui social media. L'obiettivo è generare awareness sul tema controverso del Nutri-Score facendo anche cultura di prodotto.

