

Etichettatura ed export

# LA BATTAGLIA DELLE ETICHETTE INTERNAZIONALI

In risposta all'uso spesso arbitrario dell'etichettatura applicata ai prodotti del nostro made in Italy, arriva la ricerca sul valore nutrizionale dei prodotti Dop e Igp

DI MARIA EVA VIRGA

Nell'ambito di un progetto per la valorizzazione e la tutela dei prodotti agricoli e alimentari, contraddistinti da riconoscimento Ue, Dop Igp Food e Wine, è stata realizzata la ricerca "VA.BENE – DOP IGP Valore Benessere", condotta da Fondazione **Qualivita** in collaborazione con **Nutrafood**, il Centro Interdipartimentale di Ricerca Nutraceutica e Alimentazione per la Salute dell'**Università di Pisa**, e con il supporto del **Ministero delle Politiche Agricole**. Si tratta della prima ricerca che analizza in maniera completa e documentata le caratteristiche di salubrità del paniere dei prodotti Dop e Igp italiani nel contesto della dieta mediterranea, presentando dati relativi agli ultimi dieci anni.

## I RISULTATI DELLO STUDIO

Lo studio si è svolto seguendo tre linee. La prima ha riguardato un'analisi capillare sullo stato dell'arte della ricerca accademica e scientifica italiana sugli aspetti organolettici, nutrizionali e nutraceutici dei prodotti IG italiani: negli ultimi dieci anni la ricerca scientifica internazionale sui prodotti IG italiani ha subito un trend estremamente positivo passando da 1.710 lavori, pubblicati su riviste indicizzate dal 1990 al 1999, a 17.300 lavori scientifici nell'arco temporale dal 2000 al 2019 (fonte **Google Scholar**), con un forte incremento della ricerca finalizzata agli aspetti nutrizionali e nutraceutici. La seconda linea d'indagine ha analizzato come i Consorzi di tutela abbiano costruito la reputazione delle IG sui temi del benessere attraverso buone pratiche: i risultati mo-

strano che negli ultimi dieci anni il 50% dei Consorzi ha realizzato iniziative di formazione, attività didattiche ed eventi sui questi temi, il 30% ha condotto o partecipato a studi e ricerche accademiche e il 20% ha apportato modifiche al disciplinare di produzione per favorire la salubrità e sostenibilità del prodotto. Lo studio, infine, ha analizzato l'uso delle fonti fatto dai media, da cui è emerso tuttavia il fatto che le ricerche accademiche sono utilizzate, ma spesso si fa uso del parere di un esperto che cita dati non sempre rintracciabili.

## LE ETICHETTE IN ITALIA E ALL'ESTERO

Con il Regolamento UE 1169/2011 le aziende alimentari hanno iniziato a "etichettare" i propri prodotti fornendo indicazioni sul valore nutrizionale, per 100 grammi di prodotto. È consentita anche una dichiarazione nutrizionale per porzione o per unità di consumo. I parametri indicati nell'etichetta sono l'energia (kcal), i grassi totali, i grassi saturi, gli zuccheri e il sale. Il problema è che prima nel Regno Unito, e poi in Francia e Belgio, questa etichettatura non è stata ritenuta sufficiente. E perciò è nata la famosa "etichetta a semaforo": quella inglese indica con i bollini rosso, giallo o verde il contenuto di nutrienti critici per la salute

come grassi, sali e zuccheri, non basandosi sulle quantità effettivamente consumate, ma solo sulla generica presenza di un certo tipo di sostanze, mentre il 'Nutri-score' francese classifica gli alimenti con cinque colori secondo il loro contenuto di ingredienti "buoni" (frutta, verdura) o "cattivi" (grassi, zuccheri). Tra i primi ad applicarle ci sono state, già qualche anno fa, **Tesco** e **Carrefour**, seguite da **Auchan**, con un suo bollino "blu", che indica invece quali prodotti privilegiare negli acquisti. Sono scelte che di fatto hanno penalizzato prodotti Dop, made in Italy, di qualità, come il Parmigiano Reggiano, l'olio extravergine di oliva, il prosciutto di Parma e che sono state definite come discriminatorie sia da associazioni nostrane come Coldiretti sia dal nostro stesso Ministero della Salute. Perciò proprio il Ministero ha ideato l'etichetta a batteria, una rappresentazione grafica, informativa, denominata infatti "nutri-inform", che deve fornire al consumatore informazioni precise sull'impatto calorico, di grassi, zuccheri e sale di una porzione di prodotto sul fabbisogno quotidiano.

### I NUMERI DELLA TIPICITÀ AGROALIMENTARE ITALIANA (2018)

Prodotti Dop, Igp, Stg	824
Valore alla produzione	16,2 mld di euro (+6,0 sul 2017)
Peso sul settore agroalimentare	20%
Valore dell'export	9,0 mld (+2,5% sul 2017)
Peso Dop e Igp sull'export agroalimentare	21%
Operatori	182.705
Consorzi	285

Fonte: Rapporto Ismea-Qualivita 2019

## LE ETICHETTE DI ITALIA, FRANCIA E UK A CONFRONTO

