

La Commissione europea lavora al progetto. Si rischia un cavallo di Troia per il made in Italy

# L'Ue insegna come si mangia

## Un bollino nutrizionale europeo obbligatorio sugli alimenti

DI LUIGI CHIARELLO

**U**n'etichetta nutrizionale europea obbligatoria per tutti gli alimenti e uguale in tutti gli stati dell'Unione, da realizzare entro due anni, per «abituarne i consumatori a fare scelte alimentari salutiste». E nuovi profili nutrizionali sulle confezioni «per limitare la promozione di alimenti ricchi di sale, zucchero e/o grassi». Il «bollino» nutrizionale Ue andrà posizionato sulla parte frontale delle confezioni, anche perché così chiede una raccomandazione dell'Organizzazione mondiale della sanità.

Dietro queste due azioni - dalla ratio apparentemente incontestabile e cuore pulsante della nuova strategia «*Farm to fork*» (dalla fattoria alla forchetta, ndr) presentata due giorni fa dalla commissione europea - si potrebbe celare un cavallo di Troia per le produzioni Made in Italy. Questo perché, lo strumento che la commissione europea potrebbe scegliere di adottare per concretizzare l'etichetta nutrizionale obbligatoria è il **Nutri-Score**: un indicatore sviluppato da ricercatori specializzati in nutrizione e sanità pubblica dell'Università Paris 13, in Francia, che combina i

colori (dal verde al rosso fuoco) e le lettere (dalla A alla E, come una certificazione degli elettrodomestici più energivori).

Il tutto per indicare ai consumatori, grazie a un algoritmo, quale cibo sia più salutare e quale meno. In sostanza, l'idea alla base dell'algoritmo francese è svelare al cliente quale alimento «scansare» per prevenire malattie come tumori, malattie cardio-vascolari, obesità. Questo genere di etichettatura va per la maggiore nell'indice di gradimento delle cancellerie nord-europee, perché risulta comprensibile agli acquirenti con un colpo d'occhio.

**La proposta italiana.** In netto contrasto col modello francese è, invece, l'etichettatura nutrizionale ideata e proposta dall'Italia a Bruxelles (anche se in ritardo): è la cosiddetta **NutriInform Battery**.

La proposta del Belpaese, dal nome poco accattivante, poggia su un presupposto contrario rispetto alla filosofia seguita dal Nutri-Score: non demonizza il singolo alimento, scoraggiandone d'impulso l'acquisto, ma cala ogni prodotto nel contesto di una dieta da equilibrare.

Il consumatore, in sostanza, sull'etichetta a batteria proposta dall'Italia trova immedia-

tamente la quantità di energia, grassi, grassi saturi, zuccheri e sale contenuti in ciascuna porzione di prodotto. Dunque, può utilizzare il singolo alimento come tassello coerente di un equilibrato regime dietetico, che sta a lui definire liberamente.

Durissimo il commento sulla vicenda, rilasciato a *ItaliaOggi* dal consigliere delegato di **Filiera Italia, Luigi Scordamaglia**: «Andare verso un modello sostenibile e sano è l'obiettivo dell'Italia da sempre; ma non quando questo nasconde interessi diversi, come quello di favorire prodotti di sintesi, che sostituiscono agli ingredienti naturali ingredienti artificiali: sostanze, che a poche multinazionali costano meno e vengono vendute con margini maggiori. Per questo motivo», chiosa Scordamaglia, «siamo contrarissimi al Nutri-Score, che attribuisce un bel verde incentivante a formaggi di pessima qualità e con ingredienti sintetici. E un rosso penalizzante a prodotti di qualità come il Parmigiano Reggiano o il prosciutto. Il tutto con la scusa di un microgrammo in più di sale o di grasso. Deve essere chiaro», conclude, «che col Nutri-Score si finirebbe per avvantaggiare poche multinazionali di laboratorio al posto di milioni di agricoltori europei».

**I contraccolpi di un bollino nutrizionale** obbligatorio, che punta a scioccare i consumatori, potrebbero essere anche di tipo economico. Un'indagine Nomisma - condotta sugli effetti che l'etichetta a semaforo adottata sul mercato inglese ha generato su tre prodotti campione (Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano e Brie francese) - ha evidenziato un calo nelle vendite e nelle quote di mercato dei prodotti, quando questi vengono etichettati col sistema a semaforo, contro un incremento delle vendite degli stessi prodotti quando non sono etichettati. Si va dal -8% del Brie al -14% per il Prosciutto di Parma Dop, al -13% fatto registrare dal Parmigiano Reggiano Dop porzionato.

**Tornando alla strategia «Farm To Fork»**, essa dispone che la commissione Ue proponga entro due anni anche l'indicazione dell'origine del latte, nonché di latte e carne usati come ingredienti. Obiettivi: rendere facilmente identificabili ai consumatori gli alimentari prodotti localmente e stimolare le filiere corte. In più, la nuova strategia Ue propone la fissazione di criteri minimi per le mense pubbliche e quelle scolastiche così da far ricorso obbligatoriamente a prodotti salutari e biologici.

— Riproduzione riservata —

