ETICHETTATURA NUTRIZIONALE DEGLI ALIMENTI: L'IMPORTANZA ED IL VALORE DELLA PROPOSTA ITALIANA

L'etichettatura nutrizionale è uno strumento necessario a garanzia della salute dei consumatori. L'italia richiede una normativa comunitaria che informi e tuteli il davvero consumatore, l'UE non può giocare una mediazione a ribasso.

di Paolo De Castro - eurodeputato, esperto di sistemi agricoli e agroalimentari, è ordinario di Economia e Politica Agraria presso l'Università degli Studi di Bologna. Nasce a San Pietro Vernotico, nel nord del Salento in provincia di Brindisi il 2 febbraio 1958.

"La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività", esordisce l'articolo 32 della nostra Costituzione. E questo è un diritto per tutti noi, cittadini e consumatori, che tuttavia non può farci dimenticare come la salute, alla fine, si conservi seguendo soprattutto un corretto stile di vita. Parliamo di sane abitudini che dovremmo imparare fin dall'infanzia, in particolare a tavola, dove la regola dovrebbe essere quella di mangiare poco e bene, con un giusto apporto quotidiano di calorie per prevenire scompensi e malattie metaboliche. Da cui l'importanza di una corretta informazione su cibi e bevande che ogni giorno acquistiamo o assimiliamo fuori casa.

La premessa, quasi lapalissiana, ci sembra oltremodo doverosa in una fase delicata del dibattito in corso sui diversi sistemi di etichettatura nutrizionale degli alimenti. Un dibattito partito da lontano e quasi in sordina, ormai sette/otto anni fa, e che recentemente ha assunto i toni di una vera e propria battaglia, a livello comunitario e di Stati membri, in vista di un inquadramento normativo che tuteli davvero la salute di tutti i cittadini e consumatori europei.

Partiamo dall'assunto che sicurezza alimentare e tutela dei consumatori rientrano, anche se indirettamente, nella sfera di attività degli agricoltori, i quali non sono per definizione solo 'sentinelle' dei territori in cui lavorano tutto l'anno, ma anche fornitori di materie prime alla base di una catena del valore inestimabile e le diverse iniziative, non coordinate, che negli ultimi anni sono state messe in campo da diversi Paesi (sulla spinta di interessi economici di multinazionali alimentari e catene della grande distribuzione) in Europa hanno portato alla diffusione di sistemi di etichettatura nutrizionale fronte-pacco degli alimenti che rischiano di non garantire più la salute dei cittadini e mettere a repentaglio la sopravvivenza di migliaia di aziende agroalimentari.

Nel 2013 la Gran Bretagna, prima nell'Ue, esordì con l'adozione di un sistema semplificato di classificazione degli alimenti con i tre colori del semaforo, verde, giallo e rosso, che prendeva come riferimento la quantità di calorie, zucchero, sale, grassi e grassi saturi in 100 grammi di prodotto.

Nel 2017 fu quindi la Francia ad adottare su base volontaria il sistema Nutriscore: un meccanismo di classificazione degli alimenti che esprime la qualità nutrizionale globale attraverso l'impiego di cinque colori, dal verde al rosso, a cui corrispondono cinque lettere dell'alfabeto, dalla 'A' alla 'E'. Il colore viene attribuito all'alimento nel suo complesso, considerando la presenza di ingredienti e nutrienti da limitare, come gli zuccheri semplici e il sale, ma anche quelli positivi per la salute, come fibre, frutta e verdura.

E poi, a seguire, è arrivato il sistema Keyhole introdotto dai Paesi scandinavi che hanno scelto di indicare i prodotti migliori sul piano nutrizionale per ogni categoria di alimenti. Quest'ultimo, graficamente, si presenta con una serratura colorata che indica il miglior prodotto nelle diverse categorie, facendo riferimento al contenuto di fibre, sale, zuccheri, grassi e grassi saturi.

L'Italia, da sempre al fianco degli agricoltori e dei piccoli produttori, già preoccupati per questi sistemi di etichettatura che di fatto discriminano in modo arbitrario prodotti di altissima qualità, come pasta, formaggi, salumi, olio extravergine di oliva, alla base della dieta mediterranea, due anni fa ha messo a punto e adottato, sempre su base volontaria, il cosiddetto sistema a batteria (Nutrinform Battery). Si tratta di un complesso rappresentato graficamente, appunto, da una batteria che costituisce una valida alternativa a quelli 'a semaforo' e che ha l'obiettivo di fornire ai consumatori informazioni nutrizionali chiare, semplici, ma allo stesso tempo complete per una equilibrata composizione di una dieta giornaliera che, ricordiamo, deve essere basata in modo scientifico su un corretto fabbisogno quotidiano di calorie, grassi, zuccheri e sale per singola porzione di cibo.

I Paesi sostenitori degli altri sistemi osservano che il 'Nutrinform Battery' è meno immediato e di più 'difficile lettura', ma se è vero che con la strategia 'Farm to Fork' l'Unione Europea punta a responsabilizzare i consumatori a fare scelte informate, sane e sostenibili per una dieta varia ed equilibrata, qualcuno a questo punto dovrebbe spiegare ai cittadini come è possibile che il miele, il succo d'arancia, l'olio extravergine di oliva o il Parmigiano Reggiano siano contrassegnati con il colore rosso, e quindi pericolosi per la salute, mentre patatine fritte, pizze surgelate e bibite gassate siano etichettate come verdi e salutari.

Nel sistema 'Nutriscore', infatti, noi riteniamo che vi sia qualcosa di sbagliato, e addirittura pericoloso, perché non aiuta i consumatori a fare scelte più informate e corrette, e quindi a contrastare le malattie legate all'alimentazione, non ultima l'obesità.

Ora, come accennavo, della questione ci stiamo occupando nelle sedi istituzionali dell'Unione, e se ne sta occupando pure il Governo italiano dopo un intervento diretto del premier, Mario Draghi.

Al Parlamento europeo, dove personalmente lavoro dal 2009, mi confronto nelle diverse commissioni, non solo Agricoltura, e con la Commissione europea, raccogliendo inoltre gli orientamenti espressi dai governi di altri Paesi. Il nostro messaggio è chiaro e netto da tempo e stiamo cercando di far comprendere che il sistema Nutriscore condiziona, e non informa correttamente, i consumatori. E qui devo dire che ultimamente, su quel sistema, sono state sollevate critiche e dubbi anche da parte di rappresentanti di Paesi finora schierati a favore, in particolare dal ministro spagnolo dell'Agricoltura, Luis Planas, e dallo stesso ministro francese, Julien Denormandie, secondo il quale sarebbe necessaria una revisione della metodologia su cui si basa il Nutriscore perché determina "classificazioni

che non sono necessariamente conformi alle abitudini alimentari".

Tutto questo ci lascia ben sperare in una convergenza verso il nostro Nutrinform Battery anche da parte della Commissione.

Recentemente, in un'audizione alla Camera, è stato poi il nostro presidente del Consiglio Draghi, rispondendo alle preoccupazioni dell'intera filiera agroalimentare, a sottolineare "la gravità" di un'eventuale applicazione del sistema Nutriscore. "Il Governo - ha sottolineato il premier rivolgendosi al Parlamento italiano - è totalmente consapevole ed è pienamente impegnato nella tutela della nostra filiera agroalimentare".

La Commissione Ue, dal canto suo, ha fatto sapere che presenterà entro la primavera 2022 una proposta per armonizzare gli attuali sistemi di etichettatura. Con una proposta uniforme e applicabile in modo equo e trasparente in tutti gli Stati membri. La vera battaglia, insomma, è appena iniziata e anche al Parlamento Ue ci aspetta un periodo di riflessione e di lavoro basato su un confronto tra gli Stati membri che sia finalizzato a trovare una soluzione giuridica equilibrata nell'interesse di tutti i cittadini e consumatori europei.