

Sulle etichette la battaglia per il mercato dell'alimentare

Etichette alimentari. Ce ne sono di ogni tipo.

C'è quella a semaforo, che indica la quantità di grassi, sali e zuccheri contenuti in un determinato cibo.

C'è quella di origine, che dice dove è stato coltivato o allevato un prodotto.

Ci potrebbe persino essere un'etichetta antitumore, che mette un alert sugli alimenti più cancerogeni.

Se c'è una partita che assorbe le energie del made in Italy agroalimentare a Bruxelles, oggi, è proprio la sfida per le etichette.

La madre di tutte le battaglie è quella intorno al Nutriscore, il semaforo che, ricorda sempre la Coldiretti, riesce a dare bollino verde alla Coca Cola Light e rosso al Parmigiano reggiano.

Entro il 2022 l'Unione europea sarà chiamata a decidere un modello unico di etichetta nutrizionale da adottare in tutti e 27 i Paesi membri, e l'Italia ormai da anni combatte contro l'ipotesi che la scelta ricada proprio sul Nutriscore.

Il fronte del made in Italy è compatto e va dalle associazioni degli agricoltori alle imprese di trasformazione, fino al governo: l'algoritmo del Nutriscore, sostengono tutti, è calcolato per 100 grammi di prodotto e non tenendo conto del concetto di porzione.

Così facendo, finisce col bocciare, calcola sempre la Coldiretti, l'85% delle Dop e delle Igp italiane, dal Grana al Prosciutto di Parma, passando per l'olio extravergine di oliva: nessuno mangerebbe mai 100 grammi di olio tutti insieme.

Federalimentare considera il Nutriscore un vero e proprio attacco all'export made in Italy, una forma di concorrenza sleale contro la crescita dei prodotti italiani sui mercati europei e internazionali.

Ad oggi, però, la strada dell'Italia è in salita: a livello nazionale, membri "pesanti" della Ue come la Francia, la Germania e il Belgio hanno già adattato il Nutriscore, mentre Paesi Bassi, Lussemburgo e Spagna sono a un passo dal farlo.

Con il nostro Paese, che l'anno scorso ha proposto a Bruxelles l'alternativa dell'etichetta a batteria, si sono schierate Repubblica Ceca, Cipro, Grecia, Ungheria e Romania.

Per il momento si attende giugno, quando il Parlamento europeo dovrà votare la relazione congiunta che verrà presentata dalla commissione Agricoltura e da quella Salute.

A preoccupare il made in Italy in Europa non ci sono però solo le etichette nutrizionali.

Nell'ambito del Piano per la salute e per la lotta al cancro, infatti, la Commissione europea a febbraio ha proposto l'adozione di etichette allarmistiche sulle bottiglie di vino, sulla scia di quanto già avviene sui pacchetti di sigarette, con l'obiettivo di ridurre i consumi di alcol.

Quante probabilità ci sono che questa proposta si concretizzi davvero?

Al momento, c'è solo il testo di una Comunicazione che, in quanto tale, non ha alcun valore vincolante.

Ma ha pur sempre la funzione politica di orientare le proposte legislative di domani.

Sul fronte interno nazionale, infine, l'agroalimentare italiano gioca la battaglia delle etichette d'origine.

Qui però la filiera del made in Italy si spacca: da un lato ci sono le organizzazioni agricole, favorevoli a indicare la provenienza delle materie prime utilizzate per un determinato prodotto, dall'altra ci sono le imprese di trasformazione, più propense a rifornirsi anche al di fuori del territorio nazionale.

L'ultimo a entrare in vigore, a fine gennaio, è stato l'obbligo di indicare in etichetta la provenienza della carne utilizzata per i salami, la mortadella e il prosciutto.

Ma nel corso degli ultimi quindici anni l'Italia ha coinvolto nell'indicazione obbligatoria d'origine parecchie categorie di prodotti: il pomodoro per i pelati e i sughi, il grano per la pasta, il riso, il latte e il pollo.

Eppure ad oggi, ricorda ancora la Coldiretti, circa un quinto della spesa degli italiani resta anonima, dai succhi di frutta alle marmellate, dai legumi in scatola alla frutta secca sgusciata, dal pane ai biscotti.

IL CONFRONTO

Un semaforo per valutare cibo e salute

Il sistema inglese

Il sistema di etichettatura volontaria "a semaforo" inglese indica il potenziale nutrizionale di 100 grammi di un alimento in base alla percentuale di quattro macroingredienti contenuti in esso: grassi, grassi saturi, zuccheri e sale (sodio) ritenuti responsabili di molte patologie. Il verde indica un alimento sano, con contenuti in grassi, zuccheri e sale limitati, il rosso, invece, etichetta un prodotto come pericoloso, con elevati livelli di grassi, zuccheri e sale. Il giallo si pone nel mezzo tra i due. Questo sistema è stato ritenuto penalizzante per alcuni prodotti alimentari italiani, in particolare per quelli DOP e IGP comunitari e per quelli tradizionali della dieta mediterranea.

La proposta francese

Bollino rosso per grassi, sali e zuccheri

La Francia ha proposto a Bruxelles, e ha già adottato a livello nazionale, il Nutriscore, un'etichetta a semaforo sui prodotti alimentari. A seconda della quantità di grassi, sale e zuccheri presenti è previsto un bollino rosso o verde. Questo sistema, spinto dalle multinazionali, è già stato adottato anche in Germania e Belgio, mentre Olanda, Spagna e Lussemburgo sono a un passo dal farlo. Il fronte del "no" vede schierati i produttori delle più importanti Dop italiane: con questo sistema, infatti, molti alimenti della dieta mediterranea riceverebbero il bollino rosso per il loro contenuto di grassi, sali e zuccheri.

La proposta italiana

Il focus si sposta sulla quantità

L'Italia ha presentato una proposta alternativa "a batteria". L'attenzione si sposta non sul singolo prodotto ma sul suo ruolo all'interno della dieta. Per ogni porzione di formaggio, bibita o cibo pronto, la batteria indica quanta "carica" di grassi si può ancora consumare nella giornata senza eccedere le dosi consigliate dai dietologi. La tesi dietro questa scelta è che nessun prodotto fa male in sé: fa male solo se ne mangiamo troppo. Così la parte carica della batteria rappresenta la percentuale contenuta nella singola porzione. Per non superare la quantità di assunzione giornaliera raccomandata non si deve "riempire" tutta la batteria.