

Ue, l'etichetta a semaforo bocchia l'85% del made in Italy "Doc"

L'etichetta nutrizionale a semaforo sugli alimenti che si sta diffondendo in Europa bocchia ingiustamente quasi l'85% in valore del Made in Italy a denominazione di origine (Dop) che la stessa Unione Europea dovrebbe invece tutelare e valorizzare.

E' quanto ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo all'incontro "L'etichetta alimentare corretta che informa senza fuorviare" organizzato da Paolo De Castro ed Elisabetta Gardini con il sostegno del Gruppo Socialisti e Democratici europei (S&D) e del Partito popolare europeo (EPP) del Parlamento europeo, dalla Coldiretti, dall'Osservatorio sulla criminalità nell'agricoltura e sul sistema agroalimentare e da Federalimentare.

Una battaglia contro i sistemi di etichettatura a semaforo che si è estesa a tutta l'Unione con una alleanza europea di cui fanno parte un gruppo di deputati europei e sostenuta anche dal Copa-Cogeca (l'Organizzazione degli agricoltori e delle cooperative agroalimentari europee), e con gli interventi di Marie-Christine Ribera, direttore generale dell'associazione dei produttori di zucchero europei (CEFS) ed Alexander Anton, segretario generale dell'Associazione Europea dei prodotti lattiero caseari (EDA).

"L'Unione Europea deve intervenire per impedire un sistema di etichettatura, fuorviante discriminatorio ed incompleto che finisce per escludere paradossalmente dalla dieta alimenti sani e naturali che da secoli sono presenti sulle tavole per favorire prodotti artificiali di cui in alcuni casi non è nota neanche la ricetta" ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel denunciare "le distorsioni provocate dal sistema di informazione visiva che fino a ora è stato adottato con formule diverse in Gran Bretagna e Francia.

Per l'Italia ad essere bocciati dal semaforo rosso inglese ci sono tra gli altri – ha sottolineato Moncalvo – le prime tre specialità Dop Made in Italy più vendute in Italia e all'estero come il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano ed il prosciutto di Parma, ma si arriva addirittura a colpire anche l'extravergine di oliva, considerato il simbolo della dieta mediterranea.

Con l'inganno delle etichette a semaforo – ha continuato Moncalvo – si rischia di sostenere, attraverso un approccio semplicistico, modelli alimentari sbagliati che mettono in pericolo, non solo la salute dei cittadini italiani ed europei ma anche un sistema produttivo di qualità che si è affermato pure grazie ai riconoscimenti dell'Unione Europea. In gioco per l'Italia – ha precisato – c'è la leadership italiana in Europa nelle produzioni di qualità con 293 riconoscimenti di prodotti a denominazione (Dop/Igp). Rischia però di essere messo all'indice solo nelle produzioni a denominazione di origine (Dop) – ha precisato Moncalvo – un sistema di eccellenza del Made in Italy che genera un volume di affari al consumo di 14,8 miliardi di euro, con 70 mila operatori, ma il conto è in realtà ben più salato e riguarda interi settori chiave che vanno dai salumi ai formaggi fino all'olio di oliva.

Il bisogno di informazioni del consumatore sui contenuti nutrizionali deve essere soddisfatto nella maniera più completa e dettagliata, ma anche con chiarezza, a partire dalla necessità di adoperare segnali univoci e inequivocabili per certificare le informazioni più rilevanti per i cittadini mentre sistemi come il traffic light inglese e il nutriscore francese non informano ma cercano di condizionare in modo fuorviante se non ingannevole la scelta del consumatore. Non è un caso – ha concluso Moncalvo – che con l'entrata in vigore in Gran Bretagna nel 2017 sono calate dell'11% le esportazioni italiane di olio extravergine considerato unanimemente un elisir di lunga vita.

L'etichetta a semaforo inglese indica con i bollini rosso, giallo o verde il contenuto di nutrienti critici per la salute come grassi, sali e zuccheri, ma non basandosi sulle quantità effettivamente consumate, bensì solo sulla generica presenza di un certo tipo di sostanze, porta a conclusioni fuorvianti come il 'Nutri-score' francese che a differenza che classifica gli alimenti con cinque colori secondo il loro contenuto di ingredienti considerati "cattivi" (grassi, zuccheri) ma anche buoni" (fibre, frutta, verdura).