IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Etichetta nutrizionale, agricoltori contro il governo inglese

Il Ministero della Salute inglese ha riconosciuto un nuovo sistema volontario di etichettatura nutrizionale, in accordo con i requisiti del reg. 1169/2011 dell'Unione. Anche se il sistema a ben vedere sembra a molti un ragionevole compromesso – esperti di salute pubblica in primis – gli agricoltori inglesi si ribellano. Pretendendo che un cibo non possa essere semplicemente giudicato "buono" o "cattivo" , ma che debba al contrario essere inserito in una dieta complessiva, meglio se varia e bilanciata, in grado di garantire una salute ottimale.

Oltre ad indicare i nutrienti assunti e in particolare i Big 8 previsti anche dal reg. 1169/2011 europeo – ovvero energia (kilocalorie), carboidrati, di cui zuccheri, proteine, grassi, grassi saturi, sale/sodio, fibre – li si mette a confronto con le "assunzioni di riferimento" (o Reference Intake) che rappresentano quantità da non superare su base giornaliera. Questo serve per far capire al consumatore la percentuale di "copertura" che un cibo (o una porzione di cibo) fornisce rispetto alla quota giornaliera. Per semplificare la comunicazione, si è optato per i cosiddetti "semafori" che segnalano se un nutriente critico (ad esempio, sale o grassi saturi) è in quantità adeguata con un bollino verde, in quantità accettabile con un bollino giallo, o in quantità eccessiva con un bollino rosso.

Questo sistema è stato però a più riprese criticato dagli agricoltori del Regno Unito (National Farmers'Union) e da Coldiretti, in quanto semplificherebbe la percezione dei cibi, squalificando diversi alimenti ad alto tasso agricolo (latticini, ad esempio) ,che pure sono alimenti alla base della dieta di intere fasce di popolazione (ad esempio, in base a diverse "Linee Guida per una Corretta Alimentazione" stilate a livello nazionale si consiglia di assumere una o due porzioni di latticini al giorno).

In definitiva il nuovo sistema, sebbene migliore rispetto al solo semaforico, punisce ingiustificatamente i produttori agricoli. I livelli di zuccheri non distinguono tra zuccheri aggiunti e zuccheri totali. In questo modo, chi produce ad esempio una confettura con meno frutta ma (anche) con meno zucchero, potrà più facilmente far valere luci verdi in etichetta per lo zucchero, magari con una indicazione nutrizionale positiva ("a ridotto contenuto di zuccheri"). Per contro, chi produce con più frutta (ma con necessariamente una quantità maggiore di zuccheri della frutta incorporati naturalmente nel prodotto finito) potrebbe essere punito dal sistema semaforico con una luce rossa.

I livelli di grassi saturi non tengono in conto del rapporto tra grassi di diversa natura (mono e polinsaturi), che è quello che davvero conta in termini di salute pubblica. Un esempio vale più di mille parole: l'olio extravergine di oliva, che ha un contenuto di grassi saturi pari a circa 12grammi per ogni 100 grammi, può venire "classificato" dal sistema inglese. Mentre sappiamo chequel che conta è in realtà il rapporto tra grassi monoinsaturi e saturi, che vede l'olio extraverginesenza rivali tra gli altri oli vegetali.

Lo stesso vale più in generale per il contenuto di grassi. 20 grammi di grassi per 100 grammi di prodotto sono visti come l'ultima frontiera prima di assegnare il fatidico bollino rosso. Anche in questo caso, non si guarda alla natura dei grassi e al rapporto tra diversi tipi di grassi contenuti nel cibo.

In definitiva, prodotti altamente trasformati, con lunga lista di ingredienti – spesso con conservanti e altri additivi, ma in qualche modo riformulati per adattarsi alle soglie nutrizionali imposte dai semafori per rimanere nella "luce verde" – possono sembrare migliori che non alimenti freschi e genuini, magari nutrizionalmente più ricchi, ma non adatti al nuovo sistema.

Anche alimenti come il latte intero, o oli vegetali o ancora, prodotti di qualità del circuito europeo (ad esempio, molte DOP come il Prosciutto di Parma, in ragione del sale e dei grassi, o il Parmigiano Reggiano, per grassi saturi e sale) verrebbero pesantemente penalizzati da questa corsa. Prodotti che solo marginalmente possono essere riformulati, proprio perché le norme tecniche di produzione ne fissano i parametri a tutela della qualità organolettica. Il nuovo sistema volontario di etichettatura sulla parte anteriore dei prodotti potrebbe essere approvato entro la fine di aprile l'inizio di maggio.