

Effetti salutistici dei prodotti, continua il dibattito

Continua il dibattito in Commissione Europea dopo che la Direzione Generale Salute e Consumatori (Dg Sanco) ha pubblicato una bozza di documento nella quale, oltre a pesce e carne, anche frutta e verdura dovrebbero presentare soglie di contenuti massimi ammissibili su grassi, sale e zucchero per poter indicare effetti benefici sulla salute

Al centro della discussione il dietrofront della Commissaria Androula Vassillou, secondo la quale i prodotti tradizionali – che vantano una sicura tradizione di utilizzo (come il pane nero tedesco e probabilmente anche le Denominazioni d'origine protetta) – non dovranno essere assoggettati alle stesse rigide regole degli alimenti trasformati generici. La portavoce ha chiarito che per ora, sebbene siano stati prodotti Documenti di lavoro che verranno considerati a livello politico, non potranno esserci ulteriori dichiarazioni.

Mentre la Commissione Ue spera di concludere la questione entro l'anno, il Direttore Generale della Sanco – Robert Madelin – ha rilevato come i processi di lobbying si siano notevolmente intensificando, ma rimane comunque fiducioso che si possa trovare un accordo. La Direzione generale Agricoltura della Commissione Europea, in particolare, avrebbe criticato la volontà di proporre tenori massimi ammissibili per potere indicare effetti positivi per la salute dei cibi tradizionali, il che sicuramente avrebbe favorito i prodotti trasformati e riformulati dalle industrie.

Allo stesso tempo, la Associazione Europea Latticini (Eda) avrebbe chiesto soglie più alte di grassi saturi e sale ammissibili nei formaggi (20 grammi di saturi per 100 grammi di prodotto finito; e 1000 milligrammi di sale per 100 grammi di prodotto finito), rivendicando l'importante ruolo nutrizionale dei formaggi e la naturale presenza in essi di questi due ingredienti.