

L'Agenzia per la sicurezza rilancia il valore salutistico dei prodotti agricoli

Interessanti novità sono emerse dall'analisi effettuata dall'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (Efsa) sui cosiddetti vantì nutrizionali e salutistici (etichettatura non obbligatoria, utile per promuovere caratteri promozionali dei prodotti agrofood), la quale consentirà di semplificare e dare ai produttori elementi importanti per la promozione degli alimenti tradizionali e anche mono-ingrediente (come gli oli vegetali, incluso l'olio di oliva).

In particolare, l'Efsa ha recepito una visione complessiva dell'alimentazione, che restituisce un giusto ruolo alle diete nazionali e ai prodotti alimentari che le compongono. Tale spunto era già presente nel Regolamento 1924/2006.

Soprattutto l'Efsa riconosce come punto di partenza per poter vantare la salubrità degli alimenti il valore che gli stessi hanno nelle cosiddette Linee Guida Nutrizionali Nazionali (Food Based Dietary Guidelines). Detto altrimenti, l'Efsa sottolinea il valore sociale, culturale ed economico che i cibi hanno rispetto alle diete e stili di consumo dei paesi di riferimento. Del resto, in base al consenso scientifico entro la Organizzazione Mondiale della Sanità (Consenso di Cipro, 1995), le diete e non solo singoli nutrienti sono un buon indicatore dello stato di salute delle popolazioni. In base allo stesso documento, la varietà alimentare presente sarebbe un buon indicatore della salute complessiva della popolazione. Insomma, una produzione primaria variegata – come lo è massimamente nel caso dell'Italia, nel suo panorama di DOP e IGP- fornisce un contributo importante alla salute, sebbene questo aspetto non sia stato ancora abbastanza sottolineato nel dibattito alimentare. In base a nostri studi purtroppo, questa ricchezza produttiva non si traduce immediatamente in una varietà della dieta italiana. Che, da noi misurata su diversi indicatori, sarebbe costantemente diminuita nel corso degli ultimi decenni. Una tendenza che va arrestata, anche grazie all'uso dei vantì salutistici.

Ed infatti in base alle ultime interpretazioni dell'Efsa sarebbero oggi abilitati a recare vantì nutrizionali e salutistici tutta una serie di ottimi alimenti “di base” che sostengono regimi dietetici, e che sulla carta incontravano qualche difficoltà: oli vegetali, latticini, cereali, frutta e verdura possono finalmente fare vanto del loro apporto alla salute. In precedenza si pensava ad esempio che gli oli vegetali (tra cui l'olio di oliva) non potessero avanzare vantì nutrizionali o salutistici, in quanto considerati alimenti “sbilanciati” solo in quanto composti da grassi per la quasi totalità. Non si considerava invece né la qualità dei grassi (in questo caso, monoinsaturi, protettivi per la salute cardiocircolatoria ed in genere antinfiammatori) né l'uso reale (che implica dosi di consumo ridotte).

Inoltre, per la Commissione Europea vanno stabilite opportune esenzioni per cibi che sono alla base di stili alimentari nazionali, e che forniscono un apporto importante di una o più sostanze nutritive. Questo nonostante possano “sforare” l'optimum nutrizionale circa un solo ingrediente (esempio, un formaggio che pure eccedendo i livelli di grassi potrebbe recare vantì nutrizionali in

ossea e muscolare).

Insomma, una vittoria del buon senso, che favorisce la piena consapevolezza dei consumatori nell'accostarsi al cibo.