

Etichetta a semaforo, le multinazionali fanno marcia indietro

Positivo dietrofront sull'etichetta a semaforo da parte delle multinazionali del cibo che abbandonano il progetto comune di utilizzare sui propri prodotti il sistema oggi utilizzato in Gran Bretagna, già al centro di numerose critiche. Ad affermarlo è la Coldiretti dopo l'annuncio da parte di Coca Cola, Nestlè, Mondelez, Unilever e PepsiCo di voler rinunciare al progetto di dotarsi di una propria etichetta nutrizionale, avviato nel marzo del 2017. Il sistema si basava sul modello del semaforo adottato in Gran Bretagna usando i tre colori, rosso, giallo e verde per segnalare la presenza di grassi, zuccheri e sale per le singole porzioni di cibo. Dopo un anno e mezzo di tentativi, anche con il coinvolgimento di scienziati e gruppi di consumatori, i cinque colossi del cibo sono stati costretti a gettare la spugna per le opposizioni ad un sistema informativo incompleto e fuorviante. La retromarcia delle multinazionali rappresenta un segnale importante rispetto al nuovo tentativo di presentare all'Onu una risoluzione, basata su semafori e tasse per esortare gli Stati ad "adottare politiche fiscali e regolatorie che dissuadano dal consumo di cibi insalubri". La proposta, già bocciata dall'assemblea delle nazioni Unite il 27 settembre scorso, è stata ripresentata da sette Paesi (Brasile, Francia, Indonesia, Norvegia, Senegal, Sudafrica e Thailandia) con l'obiettivo di trovare una posizione comune in vista dell'ultima convocazione dell'anno per l'Assemblea generale. Si punta a colpire gli alimenti che contengono zuccheri, grassi e sale chiedendo di predisporre apposite etichette nutrizionali e di riformulare le ricette, sulla base di un modello di alimentazione artificiale e basato sulla chimica che mette di fatto in pericolo il futuro dei prodotti Made in Italy dalle tradizioni plurisecolari trasmesse da generazioni di agricoltori che si sono impegnati per mantenere le caratteristiche inalterate nel tempo. "Un corretto regime alimentare si fonda infatti sull'equilibrio nutrizionale tra i diversi cibi consumati e non va ricercato sullo specifico prodotto. Non esistono cibi sani o insalubri, ma solo diete più o meno sane" afferma Prandini nel sottolineare che si tratta di "un pericolo rilevante per il Made in Italy agroalimentare che nel 2018 ha messo a segno un nuovo record delle esportazioni con un +2% nei primi otto mesi dopo il valore di 41,03 miliardi del 2017". Con i sistemi di informazione visiva come l'etichetta a semaforo inglese ma anche il nutriscore francese o i bollini neri cileni sono a rischio prodotti come il Parmigiano, il Gorgonzola, il prosciutto di Parma e, addirittura un elisir di lunga vita come l'olio extravergine di oliva considerato il simbolo della dieta mediterranea mentre vengono incredibilmente promossi cibi spazzatura con edulcoranti al posto dello zucchero.