

Nell'ambito del Refit, il programma di controllo dell'adeguatezza e dell'efficacia della normativa alimentare comunitaria, la Commissione europea ha invitato le parti interessate, tra cui Coldiretti, ad una consultazione pubblica sul regolamento 1924/2006, "indicazioni nutrizionali e salutistiche". Tale regolamento, che prevede possibilità e restrizioni circa l'uso di messaggi salutistici in etichetta e pubblicità (come "light", "ad alto contenuto di fibre", "ricco di vitamina C", etc.) è però un'opera incompiuta. Non si è, infatti, mai dato seguito a quanto in origine prevedeva il regolamento nel cercare di limitare un uso eccessivo ed ingannevole delle "promesse" di salute.

I cosiddetti "profili nutrizionali" - una valutazione complessiva della qualità nutrizionale di un alimento per verificare la sua idoneità a recare messaggi di salute- sono ancora in alto mare, benché dovessero essere stati predisposti già nel 2009. E così circolano liberamente per tutta Europa alimenti spazzatura o malsani...e pure pubblicizzati nelle loro proprietà di salute, in quanto pensati dall'industria per adattarsi al vuoto normativo, che fanno concorrenza sleale ad alimenti invece sani ma meno pubblicizzati.

Ma vi è un'altra cattiva notizia. La Commissione, nel testo della Consultazione Pubblica, propenderebbe per una interpretazione dei profili nutrizionali alla stregua di quanto fatto nel Regno Unito con le etichette "a semaforo", una mera segnalazione del rispetto di determinate soglie di solo alcuni nutrienti (sale, grassi saturi, zuccheri e contenuto energetico) che non considera il più pregnante valore complessivo dell'alimento, o il suo essere destinato a gruppi particolari della popolazione che da esso traggono nutrienti vitali.

Addirittura, i semafori inglesi, con tanto di rosso, verde o giallo assegnato agli ingredienti in questione, suggeriscono in modo fuorviante la salubrità o meno di un alimento, equiparando cibi radicalmente diversi, con l'effetto di mettere assieme junk food, patatine e barrette di simil-cioccolato a formaggi stagionati, salumi magri e altri prodotti agricoli. Una interpretazione infondata giuridicamente, tanto è vero che all'articolo 4 del reg. 1924 la Commissione specificava la volontà di interpretare il valore nutrizionale intrinseco dell'alimento, che certo non può essere riflettuto dalla mera presenza di due o tre sostanze decontestualizzate.

La mossa della Commissione avviene in un momento delicato, dopo che sia il Regno Unito che la Francia hanno lanciato un sistema a semaforo, e la stessa branca europea della OMS, consigliata dagli stessi consulenti del governo britannico, avrebbe suggerito all'esecutivo Ue un approccio molto simile a quello inglese. Il tutto mentre la procedura di infrazione avviata dall'Italia per squalificare il semaforo inglese stava dando buoni risultati nel meglio difendere i prodotti tradizionali italiani e più in genere mediterranei.

Se è certamente positiva la consultazione pubblica, Coldiretti si batterà per tutelare le produzioni agricole e mantenere lo spirito originario del regolamento 1924. Regolamento che non può certamente essere interpretato come una legittimazione di semplici “soglie” di nutrienti e tanto meno semafori, quale criterio per ammettere o invece escludere le indicazioni salutistiche, come invece vorrebbero industria e distribuzione.