

No a bollini allarmistici per i consumatori su olio extravergine, parmigiano reggiano o prosciutto di Parma che dal Sudamerica all'Europa rischiano di essere ingiustamente diffamati da sistemi di etichettatura ingannevoli e semplicistici che sostengono modelli alimentari sbagliati e mettono in pericolo la salute dei cittadini ma anche il sistema produttivo di qualità del Made in Italy. E' quanto afferma la Coldiretti in riferimento alla risoluzione che dovrebbe essere adottata il 27 settembre in occasione del Terzo Forum di alto livello delle Nazioni Unite sulle malattie non trasmissibili che si prepara a colpire alimenti che contengono sale, zuccheri e grassi e sale chiedendo di riformulare le ricette e di predisporre apposite etichette nutrizionali.

Un vero affronto per il Made in Italy agroalimentare che fonda il suo successo su prodotti dalle tradizioni plurisecolari trasmesse da generazioni di agricoltori che si sono impegnati per mantenere le caratteristiche inalterate nel tempo. Un patrimonio che è alla base della dieta mediterranea che ha consentito all'Italia di conquistare con ben il 7% della popolazione, il primato della percentuale più alta di ultraottantenni in Europa davanti a Grecia e Spagna ma anche una speranza di vita che è tra le più alte a livello mondiale ed è pari a 80,6 per gli uomini e a 85 per le donne. Un ruolo importante per la salute che è stato riconosciuto anche con l'iscrizione della dieta mediterranea nella lista del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'Unesco il 16 novembre 2010.

Il rischio è che vengano promossi in tutto il mondo sistemi di informazione visiva come quello adottato in Cile dove si è già iniziato a marchiare con il bollino nero, sconsigliandone di fatto l'acquisto, prodotti come il parmigiano, il gorgonzola, il prosciutto, i biscotti e, addirittura, gli gnocchi. O come il caso dell'etichetta a semaforo adottata in Gran Bretagna che finiscono per escludere nella dieta alimenti sani e naturali che da secoli sono presenti sulle tavole per favorire prodotti artificiali di cui in alcuni casi non è nota neanche la ricetta. Vengono infatti promossi con il semaforo verde cibi spazzatura con edulcoranti al posto dello zucchero e bocciati elisir di lunga vita come l'olio extravergine di oliva considerato il simbolo della dieta mediterranea. Ad essere discriminati con quasi l'85% in valore del Made in Italy a denominazione di origine (Dop) che l'Ue e le stesse istituzioni internazionali dovrebbero invece tutelare.

“Il bisogno di informazioni del consumatore sui contenuti nutrizionali deve essere soddisfatto nella maniera più completa e dettagliata, ma anche con chiarezza, a partire dalla necessità di usare segnali univoci e inequivocabili per certificare le informazioni più rilevanti per i cittadini mentre sistemi troppo semplificati non informano ma cercano di condizionare in modo ingannevole la scelta del consumatore” ha concluso il Presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che “nelle decisioni dell'Onu bisogna evitare il rischio di alimentare una pericolosa deriva internazionale che può portare alla tassazione di

prodotti particolarmente ricchi in sale, zucchero e grassi ma anche all'apposizioni di allarmi, avvertenze o immagini shock sulle confezioni per scoraggiare i consumi". Un pericolo rilevante per il Made in Italy agroalimentare che nel 2018 - conclude Moncalvo - ha messo a segno un nuovo record delle esportazioni con un +3% nei primi sei mesi dopo il valore di 41,03 miliardi del 2017.