

Ue: al via referendum per togliere la data di scadenza dei cibi

Con la scusa di ridurre lo spreco si rischia di tagliare di fatto la qualità del cibo in vendita in Europa che con il passare del tempo perde le proprie caratteristiche nutrizionali in termini di contenuto in vitamine, antiossidanti e polifenoli che fanno bene alla salute ma anche quelle le proprietà organolettiche, di fragranza e sapore dal quale deriva il piacere di stare a tavola. E' quanto afferma la Coldiretti in occasione dell'avvio della consultazione pubblica promossa dalla Commissione Europea sulla fornitura di informazioni sugli alimenti. L'obiettivo è di rivedere le indicazioni presenti in etichetta "da consumare entro" (data di scadenza) e "da consumarsi preferibilmente entro" (termine minimo di conservazione). Quest'ultimo ha un suo significato ed è stato introdotto a garanzia dei consumatori perché indica la data entro la quale si conservano le caratteristiche organolettiche e gustative, o nutrizionali, di un alimento, senza con questo comportare rischi per la salute in caso di superamento seppur limitato della stessa. Si tratta del solito tentativo dei Paesi del Nord Europa di livellare il cibo sulle tavole europee ad uno standard di qualità inferiore al nostro con la scusa di tagliare gli sprechi alimentari. Un obiettivo condivisibile solo a patto di salvaguardare la sicurezza alimentare dei cibi e la salute dei consumatori.

Ma il referendum chiama i cittadini europei a pronunciarsi anche su altri aspetti dell'etichettatura, a partire dalle indicazioni nutrizionali. Tra le ipotesi proposte, il Nutrinform Battery, che informa il consumatore in merito al contenuto di energia, grassi, zucchero, sale presenti in una "porzione", e il Nutriscore, l'etichetta a colori adottata in Francia che si sta diffondendo in molti Paesi. Un sistema, quest'ultimo, che prescinde dalle quantità effettivamente consumate e finisce così per escludere paradossalmente dalla dieta alimenti sani e naturali che da secoli sono presenti sulle tavole, come l'olio extravergine d'oliva, per favorire prodotti artificiali di cui in alcuni casi non è nota neanche la ricetta. In questo modo si andrebbe a bocciare ingiustamente quasi l'85% in valore del Made in Italy a Denominazione di origine (Dop) che la stessa Ue dovrebbe invece tutelare e valorizzare. Dopo le perplessità sul Nutriscore espresse in Italia dal Presidente del Consiglio Mario Draghi si sta allargando in Europa il fronte dei Paesi contrari ad un sistema che è fuorviante, discriminatorio ed incompleto.

La consultazione pubblica interessa anche l'etichettatura d'origine, chiamando i cittadini a dichiarare il reale interesse conoscere la provenienza per un maggior numero di prodotti, ovvero latte, latte usato come ingrediente nei prodotti lattiero caseari, carni usate come ingrediente principale in cibi trasformati, carni di coniglio o selvaggina, riso, grano duro utilizzato nella pasta, patate e pomodori contenuti nei prodotti a base di pomodoro. Un indirizzo in larga parte anticipato dall'Italia con i decreti sull'indicazione obbligatoria della provenienza proprio su grano usato nella pasta, riso, latte e formaggi, salumi e passata di pomodoro, con un ruolo da apripista che i consumatori dell'Unione dovrebbero confermare. Basti pensare che sono ben 1,1 milioni le firme raccolte nell'ambito dell'iniziativa dei cittadini dell'Unione Europea "Eat original! unmask your food" promossa dalla Coldiretti, da Campagna Amica e da altre organizzazioni europee, da

tutti gli alimenti.

Al centro del referendum c'è inoltre l'etichettatura delle bevande alcoliche, dalla quale però è stata escluso qualsiasi riferimento all'eventuale introduzione di scritte allarmistiche. Un orientamento, del resto, incoerente con il sostegno accordato dalla Ue alla Dieta Mediterranea, considerata un modello alimentare sano e benefico per la prevenzione di molte malattie, tra cui il cancro, ma che si fonda anche sul consumo regolare di un bicchiere di vino ai pasti.?