

Nutriscore: dopo le critiche la Commissione rinvia la proposta

Il rinvio della presentazione della proposta di regolamento sull'etichetta nutrizionale fronte-pacco salva l'85% in valore del Made in Italy a denominazione di origine che rischiava di essere ingiustamente penalizzato dall'etichetta Nutriscore. E' quanto afferma la Coldiretti nel sottolineare che il rinvio al secondo trimestre del 2023 della presentazione della proposta di regolamento conferma le perplessità sull'etichetta a colori manifestate dall'Italia e da altri Paesi. Il Nutriscore è infatti un sistema di etichettatura fuorviante, discriminatorio ed incompleto che finisce paradossalmente per escludere dalla 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. I sistemi allarmistici di etichettatura a semaforo si concentrano esclusivamente su un numero molto limitato di sostanze nutritive (ad esempio zucchero, grassi e sale) e sull'assunzione di energia senza tenere conto delle porzioni, escludendo paradossalmente dalla dieta ben l'85% in valore del Made in Italy a denominazione di origine. L'equilibrio nutrizionale non va ricercato nel singolo prodotto ma nell'equilibrio tra i diversi cibi consumati nella dieta giornaliera e per questo non sono accettabili etichette semplicistiche che allarmano o scoraggiano il consumo di uno specifico prodotto. In questo modo si finisce paradossalmente per escludere eccellenze della Dieta mediterranea, dall'olio extravergine d'oliva al Parmigiano Reggiano, a vantaggio di prodotti artificiali di cui in alcuni casi non è nota neanche la ricetta. Un approccio che va combattuto perché fuorviante e anche perché apre le porte al cibo sintetico, dalla bistecca fatta nel bioreattore al latte senza mucche, che rappresenta una minaccia letale per l'agricoltura italiana, la salute dei consumatori e la biodiversità del pianeta.