

Arriva la stop alle etichette a semaforo, salvo il 60% del Made in Italy

La bocciatura dell'etichetta a semaforo salva le esportazioni delle principali denominazioni Made in Italy, dal Prosciutto di Parma al Parmigiano Reggiano e Grana Padano, ma anche gli oli extravergine di oliva, la mozzarella o le nocciole che sono tra le vittime illustri della normativa adottata ingiustamente dal Regno Unito che colpisce il 60% delle produzioni italiane.

E' quanto afferma la Coldiretti nel commentare il parere del Parlamento europeo che si è espresso sulla Relazione Kaufmann relativa al programma di controllo dell'adeguatezza e dell'efficacia della regolamentazione europea, nella quale si invita la Commissione a "riesaminare la base scientifica, l'utilità e la fattibilità del regolamento 1924/2006 nonché eventualmente a eliminare il concetto di profili nutrizionali", ovvero quelle soglie tecniche di determinati nutrienti "critici" (come grassi, grassi saturi, zuccheri, sale).

Fino ad ora, nonostante la prescrizione del Regolamento in questione di esprimersi entro il 2009, la Commissione non ha mai dato seguito alla loro definizione e ha di fatto tollerato - denuncia la Coldiretti - la decisione della Gran Bretagna di far adottare tale sistema dal 98% dei supermercati inglesi con un ostacolo alla libera circolazione delle merci che sta mettendo in pericolo alcuni settori cardine dell'export Made in Italy.

Si tratta di una informazione visiva sul contenuto di nutrienti con i bollini rosso, giallo o verde ad indicare il contenuto di nutrienti critici per la salute. La segnalazione sui contenuti di grassi, sali e zuccheri - critica la Coldiretti - non si basa sulle quantità effettivamente consumate, ma solo sulla generica presenza di un certo tipo di sostanze. Il sistema finisce per escludere paradossalmente dalla dieta alimenti sani e promuovere, al contrario, le bevande gassate senza zucchero, fuorviando i consumatori rispetto al reale valore nutrizionale.

Il risultato è che, secondo i dati Nomisma, è il prosciutto di Parma con il bollino 'incriminato' a soffrire di più, registrando una perdita a quota 84% fra maggio e luglio 2015 rispetto agli stessi mesi del 2014, mentre quello non etichettato cresce del 40%. Nel caso del Parmigiano Reggiano preporzionato, quello senza bollino fra dicembre e febbraio 2014 ha aumentato le vendite del 70%, mentre lo stesso prodotto con il bollino è calato del 4%.

"Si tratta di un primo passo per porre fine ad una ingiustificata discriminazione dei prodotti italiani su mercati esteri che non trova alcun riscontro sul piano scientifico" ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che "una classificazione semplicistica di cibi buoni o cattivi, basata su singoli nutrienti non promuove una corretta informazione ai consumatori ma si pone anche in contrasto con la politica dell'Unione Europea rivolta a tutelare le denominazioni di origine che sono risultate le più danneggiate".