

Definizione dei profili nutrizionali, occorre fare presto

“Bisogna affrettarsi per arrivare ad una definizione chiara ed utilizzabile dei profili nutrizionali, lo strumento che, valutando gli alimenti tramite un metodo ufficiale, possa fermare ondate di messaggi nutrizionali e salutistici oggi troppo facilmente associati agli alimenti. E che oggi sono purtroppo la realtà”. E’ la richiesta di Pavel Telicka, ex Commissario alla Salute e Consumatori.

Oltre a disorientare i consumatori sul reale valore degli alimenti, tale carenza genera effetti dannosi sulla salute pubblica, con un probabile iper-consumo di alimenti fortemente pubblicizzati, di cui si evidenziano solo gli aspetti positivi ma non quelli critici.

Facciamo alcuni esempi: gli Energy drink, pieni di zucchero (che possono far leva su messaggi relativi alla presenza di vitamine del gruppo B, pro energetiche); certi snacks, fundamentalmente malsani e con eccesso di grassi saturi o zuccheri, ma con una vitamina “magica” a rendere possibile un messaggio salutistico; i cereali per la colazione, o prodotti riformulati o meno.

E’ da ormai 7 anni che in Europa vige un vuoto assoluto in tal senso: nel giugno 2010 il Parlamento Europeo si è spaccato a metà, con una parte che proponeva di accantonare i profili, e l’altra metà di adottarli. Paradossalmente, aziende che vendono prodotti nutrizionalmente discutibili possono far leva su messaggi positivi e proporsi ai consumatori come alleate della salute. Rendendo di fatto “vuote” e inutili le stringenti e lunghe valutazioni di Efsa, l’Autorità europea per la sicurezza alimentare, per arrivare ad una base scientifica su singoli nutrienti benefici: quando di fatto è l’alimento a essere commercializzato.

Intanto, alcuni paesi si stanno attrezzando per tamponare tale vuoto, complice il nuovo regolamento 1169 (“Informazione alimentare ai consumatori”): il Regno Unito, dove però le indicazioni “semaforiche” rischiano di creare impropriamente classi di prodotti con bollino rosso, punitive per certi latticini agricoli di alta qualità ma ad alto contenuto di grassi. O l’Olanda, dove lo schema “Choice” è considerato uno dei più stringenti, in grado di identificare gli alimenti più sani piuttosto che mettere all’indice quelli meno sani.

Insomma, stanno fiorendo schemi nazionali per provare a limitare tale vuoto normativo europeo, con effetti però pericolosi per il mercato interno e per una omogenea comunicazione della salubrità degli alimenti. All’insegna del “liberi tutti” infatti, diversi paesi propongono modalità diverse di valutare gli alimenti come più o meno “sani”, e di suggerirli ai consumatori di conseguenza. Di fatto, la redazione dei profili nutrizionali sta prendendo piede ad un altro livello, nazionale.

Coldiretti da tempo chiede di accelerare sulla redazione dei profili nutrizionali in sede Ue, un grande atto incompiuto che rischia di avere ricadute di salute pubblica. Questi dovrebbero essere redatti nello spirito del regolamento 1924, ovvero con sensata esclusione o considerazione

delle stesse.

Occorre inoltre coerenza tra requisiti qualitativi (ad esempio, il tenore della materia grassa è considerato positivo nei formaggi in base alle norme di settore) e aspetti nutrizionali, puntando su una corretta informazione dei consumatori e su un approccio consapevole. Questo implica un confronto tra direttorati diversi della Commissione Europea, in particolare Agricoltura e Salute e Consumatori. Senza penalizzare prodotti tradizionali e difficilmente riformulabili senza perdere aspetti organolettici e sensoriali.

Serve, infine, valutare gli aspetti nutrizionali riferendoli al bilanciamento complessivo dell'alimento (es, grassi saturi rispetto a proteine o aminoacidi essenziali): solo così si è in grado di restituire una fotografia completa del valore nutritivo dell'alimento, al netto del marketing.