

Sostenibilità degli alimenti, l'Ue pensa a una valutazione della salubrità nutrizionale

La Commissione Europea sta lavorando alla messa a punto di un sistema di informazione ai consumatori sulla sostenibilità a tutto tondo del cibo, in parallelo con altre iniziative focalizzate solo sull'impatto ambientale. L'aspetto innovativo riguarda la presenza complementare di aspetti sia alimentari che ambientali, anche se alcuni rappresentanti della Commissione hanno spiegato che non si tratterà di creare sistemi per l'assegnazione di punteggi, o per discriminare gli alimenti sulla base del rispettivo valore nutrizionale.

Il sistema congiunto di valutazione nutrizionale-ambientale è appoggiato dalla Commissione Europea: diete salubri e diete sostenibili sono considerate due lati della stessa medaglia, anche se si tratta di una fase davvero precoce, di pre-consultazione. Concretamente, a inizio 2013 ci si attende che la Commissione Europea pubblichi il report "Sustainable Food Communication" per promuovere alimenti più sostenibili e più salubri.

In ogni caso non sono state sciolte le riserve sulle modalità con cui verrà effettuata tale informazione addizionale ai cittadini europei. Si tratterà verosimilmente di considerare tutti i canali esistenti, includendo etichettatura degli alimenti, applicazioni per gli smartphone, carte fedeltà e lettura di codici a barre con informazioni supplementari. Ma questo non si tradurrà in una immediata iniziativa di policy in altri tavoli già attivati dalla Commissione Europea con partner privati, che proseguiranno su un binario di valutazione strettamente ambientale.

Sembra in ogni caso che l'iniziativa cosiddetta "eco-label", volontaria ma in grado di aumentare gli adempimenti richiesti alle imprese – anche agricole, ma senza chiari benefici – sia stata definitivamente abbandonata dalla Commissione. Dopo che dal 2009 la Commissione – insieme a partner europei in rappresentanza degli interessi come l'industria alimentare, gli agricoltori, università e Ong – hanno dato il via alla Sustainable Consumption and Production Roundtable (SCP), è stato recentemente consegnato un primo importante risultato della stessa iniziativa: l'EnviFood Protocol (o protocollo alimentare-ambientale).

Il documento prevede lo sviluppo armonizzato di una metodologia per la valutazione integrata dell'impatto ambientale del cibo e dei prodotti alimentari. Le raccomandazioni finali prevedono buone prassi e strumenti chiave da usare per diffondere consapevolezza ai consumatori sull'impatto delle proprie scelte.

Dopo una fase di consultazione nei primi mesi del 2012, si è arrivati alla versione definitiva del protocollo, senza l'adozione di etichette di sorta, nemmeno volontarie. L'etichettatura "eco-label", osteggiata da varie parti, prometteva di essere semplicemente l'ennesimo strumento a disposizione dell'industria o della distribuzione per discriminare selettivamente i partner commerciali sulla base di capitoli a vario titolo presenti. E la Commissione si è trovata costretta quindi a dire che l'etichettatura di questo tipo non rappresenta uno obiettivo dell'iniziativa

2020”.

Ora si attende una fase di test del Protocollo con i partner per verificare la fattibilità di un sistema di valutazione congiunto di questo tipo, che non dovrebbe però arrivare a produrre una vera e propria discriminazione tra gli alimenti. L'industria alimentare europea sembra contrariata ad inserire aspetti nutrizionali. Sembra quindi difficile al momento che l'iniziativa “Envifood protocol” possa recepirli. Ma ciò non toglie che su alcune linee guida la Commissione produrrà un parere autonomo con consigli direttamente ai consumatori.