

Codex Alimentarius, più etichetta contro l'obesità

Si è conclusa la XXIV sessione di incontri del Gruppo di lavoro Etichettatura del Codex Alimentarius, che ha avuto al centro dell'Agenda negoziale una serie di temi delicati. Il grosso della sessione del Codex è stato incentrato sulla revisione dei 4 Documenti dell'Oms tesi ad affrontare il problema sempre più globale dell'obesità (Strategia Globale OMS su Dieta, Attività Fisica e Salute).

Tra i punti di accordo, la richiesta di indicare sempre e obbligatoriamente in etichetta i 4 nutrienti fondamentali, ovvero energia (calorie), carboidrati, grassi e grassi saturi.

Per quanto riguarda gli Ogm, la distanza tra Usa ed Europa - i primi favorevoli a non farne menzione in etichetta, la seconda invece improntata a informare sempre e comunque i consumatori - dura da diversi anni. Nei documenti preparatori alla sessione gli Stati Uniti avevano chiesto di rimuovere il tema dalla agenda Codex, nella supposta impossibilità di ottenere un'uniformità di vedute tra i vari attori governativi e della produzione.

Derubricare il tema era insomma dal loro punto di vista, un modo per risolvere definitivamente la questione. Su questo, l'Europa ha ottenuto un significativo compromesso, ovvero di mantenere il tema in stallo per un anno, sperando che la posizione americana cambi in seguito alla svolta impressa da Obama.

E, informalmente, c'è chi conferma che qualcosa sta già avvenendo: c'è più interesse verso i temi consumeristici, un maggiore legame diretto con la società civile e i primi segni di crisi dell'asse industria-governo. Vari sondaggi confermano come, in misura crescente, i consumatori Usa vogliano l'indicazione sugli alimenti della presenza di Ogm, la cui percezione nella pubblica opinione sta peggiorando. Una rivoluzione insomma, su cui si comincia a scommettere.

Altri punti critici della sessione riguardavano la necessità di indicare o meno gli zuccheri aggiunti (i cosiddetti free sugars) negli alimenti trasformati. Da una parte i vari attori della trasformazione dolciaria hanno sostenuto che l'organismo umano non è in grado di discriminare tra zuccheri aggiunti e zuccheri naturalmente presenti negli alimenti. Dall'altra chi (come Coldiretti e la Norvegia) ha evidenziato come di fatto gli zuccheri naturalmente presenti negli alimenti siano spesso con un più basso indice glicemico, e quindi, migliori dal punto di vista nutrizionale.

Tutela del consumatore e del produttore agricolo (per confetture, miele, nonché per frutta e derivati), quindi, ancora una volta coinciderebbero, mentre le malattie legate ad un uso eccessivo di zuccheri aggiunti sembrano aver segnato negli ultimi anni un picco massimo in tutto l'Occidente.

A giugno si terrà a Roma il prossimo incontro che permetterà alle parti interessate di fare il punto sullo stato delle cose e di avanzare nuove proposte.