

Coldiretti chiede più attenzione per qualità e nutrizione in etichetta

Nell'ambito dei gruppi di lavoro del Codex Alimentarius (gruppo Etichettatura, Codex Committee on Food Labelling) Coldiretti ha chiesto al Ministero delle Politiche Agricole di farsi portavoce di alcune istanze relative all'armonizzazione delle etichette a livello internazionale, in vista dell'incontro con la Commissione Europea che porterà le sue istanze entro la discussione in Canada del 4-8 maggio venturo.

In particolare è stata chiesta una correzione di alcune posizioni Ue circa gli zuccheri da indicare in etichetta e il loro significato per la salute pubblica. Per Coldiretti, infatti, sarebbe importante avere questo nutriente sempre indicato, qualora dovesse essere armonizzata un'etichettatura obbligatoria di tali sostanze.

Fermo restando che la discussione in Europa è ancora in divenire, con una proposta legislativa comunitaria che intende indicare obbligatoriamente i nutrienti, l'occasione è stata inoltre motivo per richiedere:

- Una semplificazione per le Pmi in caso si dovesse indicare obbligatoriamente in etichetta il contenuto nutrizionale. A tale scopo, è stato chiesto di evitare i costi di analisi nutrizionale in capo all'azienda facendo riferimento a manuali internazionali di riferimento (database). E questo non solo per alimenti monoingrediente, ma anche per alimenti con un numero ridotto e facilmente ricostruibile da un punto di vista nutrizionale, di ingredienti. Inoltre, in tal caso, potrebbe essere utile prevedere soglie di tolleranza analitica maggiori per la variabilità nutrizionale ammissibile.
- L'indicazione degli zuccheri aggiunti (cosiddetti "zuccheri liberi") insieme a quella degli zuccheri naturalmente presenti nel prodotto finito. Se è vero che gli zuccheri aggiunti non sono analiticamente distinguibili da quelli presenti inizialmente, è però vero che zuccheri spesso naturalmente presenti in prodotti di matrici vegetali come il fruttosio hanno una sicurezza nutrizionale maggiore (indice glicemico più basso) che non zuccheri aggiunti (spesso saccarosio). Zuccheri con indice glicemico più alto sono legati a infiammazione del pancreas, diabete e cancro.
- La richiesta di focalizzarsi non solo su nutrienti "negativi", la cui assunzione giornaliera andrebbe limitata, ma anche positivi, che al contrario andrebbero incoraggiati e potrebbero quindi favorire la commercializzazione di prodotti più sani e delle aziende che si impegnano per produzioni di qualità.

- Un'indicazione generalizzata degli ingredienti ottenuti tramite tecniche di ingegneria genetica, sempre. Nonostante gli Usa chiedano di sospendere il tema dell'etichettatura degli Ogm dalle discussioni Codex, in ragione dei forti contrasti con la Ue, bisognerebbe trovare un'armonizzazione a livello internazionale, e non semplicemente intra-nazionale, in ragione degli scambi commerciali ormai non delimitabili.

- Che non vada mantenuto il nome di alimenti "standard" e tradizionali in caso siano modificati nutrizionalmente. Ciò sarebbe fuorviante per i consumatori, che dal nome di un alimento si aspettano un determinato contenuto organolettico e nutrizionale, e che sono quindi abituati a gestirlo entro una più ampia cultura alimentare di fondo.