

Codex Alimentarius, la Fao bocchia le etichette a semaforo

Non passano i bollini allarmistici per i consumatori su olio extravergine, Parmigiano Reggiano o Prosciutto di Parma che, dal Sudamerica all'Europa, rischiavano di essere ingiustamente diffamati da sistemi di etichettatura ingannevoli che mettono in pericolo la salute dei cittadini ma anche il sistema produttivo di qualità del Made in Italy, come denunciato da Coldiretti e Filiera Italia. Nella riunione di Ottawa, in Canada, il Codex Alimentarius, l'organismo della Fao incaricato dell'adozione di linee guida sull'etichettatura degli alimenti, ha bocciato i sistemi nutrizionali a semaforo. Una vittoria importante poiché se le nuove norme fossero state approvate avrebbero richiesto l'inserimento sulle confezioni di prodotti alimentari a livello internazionale di semafori e graduatorie basate sulla quantità di grassi, sali e zuccheri nei prodotti, in un sistema che è da sempre avversato dall'Italia che ritiene sia penalizzante per i suoi prodotti. Un pericolo che avrebbe colpito l'85% delle esportazioni agroalimentari Made in Italy, promuovendo al contempo cibi spazzatura ottenuti con sostanze chimiche di cui spesso non è nota neppure la reale composizione. Ad influenzare il dibattito e ad aumentare i timori era stata la bozza di documento pronta per la pubblicazione elaborata dal Dipartimento dell'Oms della Nutrizione per la Salute e lo Sviluppo senza un processo di consultazione con gli Stati membri nel quale si sostiene che "la profilazione dei nutrienti è la scienza che classifica gli alimenti a seconda della loro composizione nutrizionale". Un definizione contestata dalla Rappresentanza Permanente d'Italia presso le Organizzazioni Internazionali a Ginevra che in una lettera indirizzata al Direttore Generale dell'Oms, a firma dell'ambasciatore Gian Lorenzo Cornado, ha richiesto formalmente l'eliminazione di tale riferimento "poiché è assolutamente infondato definire la profilazione dei nutrienti come una "scienza". A supporto viene citata "l'intrinseca difficoltà nel cercare di applicare a singoli prodotti agro-alimentari le raccomandazioni sull'assunzione totale dei nutrienti che sono invece pensate per essere applicate alla dieta nel suo complesso" come sostenuto anche dall'Efsa, l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare. In altre parole "un corretto regime alimentare si fonda sull'equilibrio nutrizionale tra i diversi cibi consumati e non va ricercato sullo specifico prodotto. Il sistema di informazione visiva è attualmente adottato in diversi stati come il Cile dove si è già iniziato a marchiare con il bollino nero, sconsigliandone di fatto l'acquisto, prodotti come il Parmigiano, il Gorgonzola, il prosciutto e, addirittura, gli gnocchi. O come il caso dell'etichetta a semaforo adottata in Gran Bretagna che indica con i bollini rosso, giallo o verde il contenuto di nutrienti critici per la salute come grassi, sali e zuccheri, ma non basandosi sulle quantità effettivamente consumate, bensì solo sulla generica presenza di un certo tipo di sostanze, porta a conclusioni fuorvianti.