

## STORY-LEARNING

# SEMAFORO ROSSO SUL MADE IN ITALY

È paradossale: le etichettature a colori come il Nutri-Score bocchiano quasi l'85% in valore dei nostri prodotti alimentari a denominazione di origine (Dop/Igp). Ma promuovono i cibi spazzatura con edulcoranti

**85% →** La percentuale dei prodotti Made in Italy a denominazione di origine bocciati dal Nutri-score

**316 →** Le Dop/Igp/Stg italiane riconosciute dall'Unione Europea

**5 →** I colori e le lettere usati sull'etichetta Nutri-score per classificare la salubrità dei cibi

**10 →** I miliardi di euro di export messi a rischio dalle etichette a colori

**52 →** I miliardi di euro dell'export agroalimentare record nel 2021

**100 →** I miliardi di euro del falso Made in Italy alimentare nel mondo



di Riccardo Venturi

**È** più salutare l'olio extravergine d'oliva o un piatto di patatine fritte? Che domanda: le patatine fritte, naturalmente! Almeno secondo il nutri-score, il sistema di etichettatura francese a colori adottato anche in altri Paesi come Germania e in Spagna, che assegna un voto da A (il massimo, colore verde) a E (il minimo, rosso) applicando un algoritmo che dovrebbe calcolare per 100 grammi di prodotto le quantità di sostanze benefiche e nocive. Ebbene, per il nutri-score (esibito da alcune catene di fast-food d'oltralpe) le patatine fritte si meritano la lettera B, color verde solo un po' più chiaro della A, mentre l'olio Evo si ferma alla C, color giallo, a causa dei grassi vegetali: lo stesso voto assegnato a un hamburger pieno di salse! «Siamo dinanzi ad una situazione inaccettabile, un vero e proprio

**L'ETICHETTATURA A SEMAFORO È FUORVIANTE PERCHÉ PREMIA LE BIBITE SENZA ZUCCHERO E BOCCIA IL LATTE FRESCO**

attacco organizzato ai danni dei prodotti di qualità simbolo del Made in Italy, in barba a qualsiasi evidenza scientifica, oltre che al buon senso» ha tuonato il presidente di Unaprol, consorzio olivicolo che rappresenta 160mila imprese, David Granieri. «Non possiamo accettare che venga svilto un prodotto, simbolo della dieta mediterranea, unanimemente considerato un farmaco naturale per le sue qualità antinfiammatorie e antiossidanti». Nel Regno Unito invece del nutri-score si utilizza un altro tipo di etichettatura a semaforo, uno per ogni sostanza a rischio: grassi, zucchero, sale... Ma i risultati non sono affatto migliori: per esempio la Coca zero, non avendo zuccheri aggiunti, esibisce un bel semaforo verde, mentre una bottiglia di latte fresco è marchiata con il semaforo rosso! Il problema non riguarda solo la salu-



**66**  
**CONSULENZA**  
 PER CHIUDERE IL DEAL  
 CI VUOLE "INIZIATIVA"



**68**  
**INTERFLORA**  
 CON LA DIGITAL TRANSFORMATION  
 RIFIORISCE L'OMAGGIO FLOREALE



**69**  
**INNOLIVING**  
 QUELL'ARIA SANA CHE FA BENE  
 ANCHE AL BUSINESS

## STORY-LEARNING

# NUTRI-SCORE



te di chi dovesse dar retta a queste bislacche indicazioni, ma anche quella delle imprese agroalimentari italiane. Secondo **Coldiretti** (si veda, sotto, l'intervista al presidente Ettore Prandini) le etichettature a colori bocciano quasi l'85% in valore del Made in

Italy a denominazione di origine (Dop/Igp). Una decina di miliardi di euro, che potenzialmente potrebbero diventare anche molti di più; e una parte fondamentale del Dna del nostro sistema produttivo e della nostra cultura. Il rischio, come precisa **Coldiretti**, è

di «promuovere cibi spazzatura con edulcoranti al posto dello zucchero e di sfavorire elisir di lunga vita come l'olio extravergine di oliva». A rischio semaforo rosso ci sono anche specialità come il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano, il gorgonzola, il prosciutto di Parma e di San Daniele, il salame di Varzi: sacrilegio! Il tentativo di portare il cavallo di Troia dentro le mura è per ora fallito, anche grazie all'Antitrust che ha promosso 5 istruttorie sull'uso del sistema nutri-score da parte di diverse società italiane e estere. Secondo l'Antitrust il sistema a colori dell'etichetta potrebbe indurre in valutazioni errate sulla salubrità di un determinato prodotto, prescindendo dalle esigenze complessive di un individuo (dieta e stile di vita), dalla quantità e dalla frequenza di assunzione all'interno di un regime alimentare variegato ed equilibrato.

## ETTORE PRANDINI (COLDIRETTI): «SONO PRATICHE SLEALI CHE CONDIZIONANO I CONSUMI»

**QUELLA DELLE ETICHETTATURE COLORATE NUTRI-SCORE E A SEMAFORO, CHE BOCCIANO L'85% DEI PRODOTTI ITALIANI A DENOMINAZIONE PROTETTA, DALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA AL PARMIGIANO REGGIANO AL PROSCIUTTO**, per l'Italia è una partita cruciale. Basta vedere quel che è successo nel Regno Unito, dove i nostri prodotti penalizzati da un semaforo rosso (a sproposito) hanno perso quote di mercato. In ballo ci sono almeno 10 miliardi di export, oltre alla salute di migliaia di consumatori che potrebbero ingannevolmente essere spinti, per esempio, a bere più bevande gassate senza aggiunta di zucchero e meno latte fresco. In questa intervista a Economy Ettore Prandini, presidente di **Coldiretti**, avverte: a spingere il nutriscore sono le multinazionali che vogliono imporre cibi ultra-processati o sintetici.

### Cosa rischiamo nella partita delle etichettature nutri-score e a semaforo?

Rischiamo moltissimo. Chi sostiene in modo

significativo il nutri-score sono le grandi multinazionali che puntano a omogeneizzare la produzione dei sistemi agroalimentari, cancellando un po' la storia, la cultura, le tradizioni di ogni singolo Stato membro e ancora di più dei singoli territori all'interno di ogni Stato. C'è in gioco quindi anche un aspetto di carattere culturale. A fronte di questo non si dà una giusta informazione al consumatore finale. Se si vogliono omologare i sistemi produttivi, è chiaro che l'Italia è il Paese europeo che ne pagherà le maggiori conseguenze proprio perché il suo modello produttivo si raffigura nella distintività del cibo e del sistema agroalimentare.

### È davvero in atto, come ha affermato, una strategia di attacco al cibo tradizionale per sostituirlo con prodotti ultra-processati o addirittura sintetici?

Absolutamente sì. Se andiamo a vedere, l'etichettatura a semaforo e poi il nutriscore partono proprio mentre le prime società iniziano a lavorare sulla valorizzazione di

prodotti di sintesi come la carne sintetica. È solo l'inizio di un percorso, un processo di laboratorio senza materia prima agricola utilizzata nelle fasi di trasformazione; poi sono venuti i primi passi nel comparto lattiero caseario. Abbiamo informazioni dagli Usa di un processo produttivo che mira a sostituire il vino con soluzioni in polvere con l'aggiunta di acqua, che di naturale non ha niente. Dietro tutto questo c'è sempre un interesse di carattere economico fatto da pochi fortissimi gruppi, che hanno la possibilità di condizionare anche a livello di canali social, di cui spesso sono anche proprietari.

### Dove sono oggi queste etichette a colori?

Oggi in Italia fortunatamente non le troviamo, anche perché quando ci sono stati tentativi da parte di alcune catene distributive siamo riusciti a evitare che potessero essere usate, forti delle azioni che avremmo intrapreso con l'Antitrust in quanto strumenti ingannevoli per i consumatori e condizionanti per la contrattualizzazione fra le parti sui prodotti

agroalimentari. Ma purtroppo per esempio nel Regno Unito, quando era ancora nel contesto europeo, l'etichettatura a semaforo era già stata introdotta. Ne abbiamo visto subito le conseguenze in termini di riduzione del valore agroalimentare italiano.

### In che modo?

La vendita dei prodotti per i quali non è previsto il semaforo è aumentata, mentre quelli cui invece è stata applicata l'etichettatura hanno visto una sostanziale diminuzione delle quote di mercato che erano riuscite a occupare. Per questo è lodevole a maggior ragione la posizione che stanno tenendo a livello europeo i ministeri dell'Agricoltura, dello Sviluppo Economico e della Sanità, chiedendo l'esclusione totale da qualsiasi forma di etichettatura nutrizionale dei prodotti a denominazione d'origine. Sono figli nella maggior parte dei casi di un monoprodotto utilizzato nelle fasi di trasformazione, e sottoposti a regolamenti molto restrittivi e non modificabili, identificati come produzione qualitativa a livello europeo. Avremmo quindi un'etichettatura di qualità, e accanto un fuorviante semaforo rosso: una contraddizione che metterebbe in confusione il consumatore.

### In che misura Nutriscore e etichetta a se-



ETTORE PRANDINI

### maforo colpiscono le nostre Dop?

Circa l'85% dei nostri prodotti a indicazione protetta è fra rosso e arancio sia per nutri-score che per etichettatura a semaforo. Una forte penalizzazione, in totale contraddizione con la qualità dei prodotti ma soprattutto con i dati che siamo riusciti a rappresentare a livello europeo: grazie alla dieta italiana, ancora più che mediterranea, siamo fra i Paesi più longevi a livello mondiale. Il che dipende in buona parte dal modello di alimentazione, che è forte delle nostre dop e della qualità del nostro cibo. Inoltre abbiamo portato la voce dei pediatri, che hanno spiegato che prodotti quali Parmigiano Reggiano e Grana Padano hanno una fondamentale importanza per la crescita di bambini e ragazzi.

**Il ministro Patuanelli ha osservato che non si consumano 100 ml di olio d'oliva con la stessa frequenza con cui si bevono 100 millilitri di Coca-Cola...**

Proprio così: i sistemi di etichettatura nutri-score e a semaforo si concentrano esclusivamente su un numero molto limitato di sostanze nutritive (ad esempio zucchero, grassi e sale) e sull'assunzione di energia calcolate su 100 ml, senza tenere conto delle porzioni



**IL CIBO ITALIANO  
È SOTTO ATTACCO  
PER ESSERE  
SOSTITUITO  
CON ALIMENTI  
ULTRA-PROCESSATI**

che effettivamente si consumano. L'olio extravergine d'oliva, da tutti reputato elisir di lunga vita, ad esempio, viene bocciato per il solo fatto di contenere grassi vegetali, senza considerare che a tavola se ne consuma abitualmente un cucchiaino e non certo 100 ml o addirittura un'intera bottiglia. Così una bevanda gassata come la Coca Cola zero, priva di zucchero naturale ma con l'aggiunta di dolcificanti chimici, paradossalmente ha il semaforo verde, e invece per fare un altro esempio un litro di

latte, che è un prodotto assolutamente naturale, ha il semaforo rosso, senza che si tenga in considerazione quanto se ne consuma durante la giornata.

### Qual è la situazione a livello europeo?

Diversi Paesi stanno fortunatamente rivedendo le loro posizioni, in primis la Spagna, che era favorevole al nutri-score ma oggi grazie a un intervento del Senato ne chiede la sospensione, definendolo uno strumento ingannevole nei confronti dei consumatori. Il fronte dei Paesi contrari si sta allargando, la speranza riguarda anche la stessa Francia, dove i produttori di formaggio sono riusciti a creare una sensibilità diversa all'interno del governo, non per un interesse meramente economico ma dimostrando in modo scientifico quanto deleterio per la qualità della vita dei cittadini francesi sia quel sistema così ingannevole. Fortunatamente oggi in Italia abbiamo la giusta attenzione da parte sia dell'Antitrust che del legislatore. Il recepimento della direttiva europea che vieta le pratiche sleali nei rapporti commerciali della filiera agroalimentare, approvata in Parlamento dopo essere stata deliberata dal Consiglio dei ministri, mette in evidenza come l'indicazione tramite nutri-score o etichettatura a semaforo possa condizionare le scelte d'acquisto dei consumatori, ma quanto sia fuorviante in termini di verità e trasparenza. Quindi ribadisce ulteriormente le posizioni che come Italia abbiamo tenuto in questi anni a livello europeo.