

Cresce il rating degli alimenti tipici della Dieta mediterranea. Scure sugli zuccheri aggiunti

Un NutriScore dal volto buono

L'etichetta a semaforo cambia algoritmo per piacere di più

DI LUIGI CHIARELLO

Parigi affila le armi per far «digerire» al resto d'Europa l'etichettatura nutrizionale a semaforo, il brevetto francese **NutriScore**; il tutto nell'ambito della strategia *Farm to Fork*, con cui la commissione europea si propone di dare ai paesi Ue un'unica etichetta nutrizionale fronte-pacco sugli alimenti.

Per superare le perplessità legate all'approccio dozzinale del sistema brevettato – che non valuta la dieta seguita dall'individuo nel suo complesso, ma assegna un *rating* salutistico ad ogni singolo alimento, prescindendo dal suo reale consumo (il punteggio va dalla A alla E e dal verde scuro al rosso, ad indicare i cibi più salutari e quelli «pericolosi», per 100 grammi di prodotto consumato e non per porzione media) – per superare queste perplessità, dicevamo, un «Comitato scientifico di esperti indipendenti» ha adottato all'unanimità alcune modifiche dell'algoritmo che classifica gli alimenti.

Il restyling punta a «salvare» dalla mannaia del giudizio *tranchant* gruppi di alimenti considerati mattoni di una «dieta sana» dagli standard salutistici dei singoli paesi. Tra questi, in primis i componenti della Dieta mediterranea.

Successivamente al varo delle modifiche, i paesi Ue che oggi sostengono l'etichettatura transalpina e hanno deciso di implementarla su base volontaria - Belgio, Francia, Germania, Lussemburgo, Paesi Bassi, Spagna e Svizzera - hanno detto sì alle proposte di cambiamento dell'algoritmo: saranno applicate nei sette paesi.

I governi di questi stati, va ricordato, hanno anche istituito a febbraio 2021 un sistema di governance del **NutriScore**, dotando lo stesso di due comitati:

uno scientifico e uno direttivo (che lavora a implementare l'etichetta attraverso procedure armonizzate tra i paesi).

Obiettivo dell'operazione: fugare ogni dubbio circa l'adozione futura e per legge a livello Ue di un rating nutrizionale dalla matrice privatistica: l'etichettatura a semaforo, va ricordato, è un brevetto privato, registrato da alcuni ricercatori francesi.

Sia come sia, il nuovo NutriScore ora assegna un rating migliore:

- al pesce, ricco di acidi grassi (omega 3, Epa e Dha), ma utile a prevenire le malattie cardiovascolari. Il tutto a condizione che i preparati (scatolame o pesce affumicato) non superino il corretto contenuto di sale;
- al pollame e alla carne di coniglio, preferiti alle carni rosse (se consumati in giusta quantità);
- a pane, pasta e riso integrale, rispetto ai cereali raffinati. Favoriti anche i cereali con elevato contenuto di fibre;
- all'olio extravergine d'oliva e agli oli di noci, colza e semi.

Peggiora, invece, il rating degli zuccheri aggiunti, bollati dall'*Efsa* – l'autorità europea per la sicurezza alimentare di Parma – come un rischio per la salute umana da ridurre al minimo. Nella versione iniziale dell'algoritmo questa distinzione – che danneggia *in primis* le bevande prodotte dalle multinazionali – non veniva fatta.

Al NutriScore, lo ricordiamo, si oppone il governo italiano e gran parte della filiera agroalimentare del Belpaese. L'Italia ha presentato a Bruxelles la sua proposta di etichetta nutrizionale alternativa, la **NutriInform Battery**; questa indica (e non giudica) l'apporto nutrizionale di ogni singolo alimento, riconducendolo ad un equilibrato regime alimentare giornaliero.

— © Riproduzione riservata —

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3041 - L.1721 - T.1721

