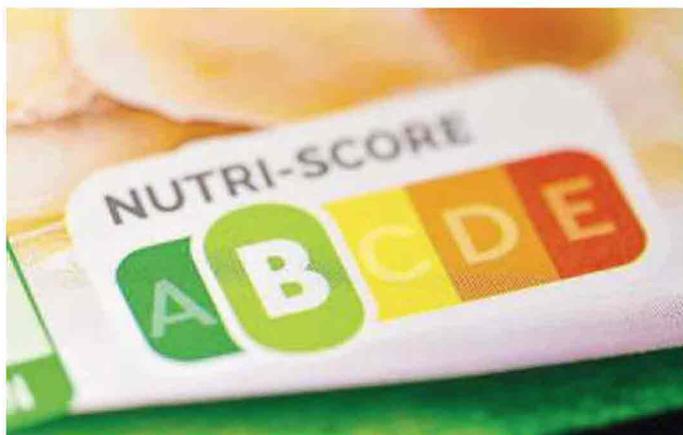


«Il Nutriscore confonde i consumatori»



L'etichetta. Coldiretti e Cna puntano il dito contro l'Europa

Il caso

BRESCIA. Il Nutriscore è un sistema di etichettatura fuorviante, discriminatorio ed incompleto che finisce paradossalmente per escludere dalla dieta alimenti sani e naturali che da secoli sono presenti sulle nostre tavole per favorire prodotti artificiali di cui in alcuni casi non è nota neanche la ricetta. È quanto afferma la Coldiretti nel commentare lo studio pub-

blicato dal Centro Comune di Ricerca della Commissione Ue che promuoverebbe l'etichetta nutrizionale fronte pacco colorata, tipo nutriscore.

«In Europa occorre - sottolinea Ettore Prandini presidente di Coldiretti - portare avanti la battaglia contro il Nutriscore, i sistemi allarmistici di etichettatura a semaforo che si concentrano esclusivamente su un numero molto limitato di sostanze nutritive (ad esempio zucchero, grassi e sale) e sull'assunzione di energia senza tene-

re conto delle porzioni, escludendo paradossalmente dalla dieta ben l'85% in valore del Made in Italy a denominazione di origine. In questo modo - continua Prandini - si confondono i consumatori, si arreca un danno ai produttori e si finisce paradossalmente ad escludere eccellenze come l'olio d'oliva, prosciutti, salumi e formaggi a vantaggio di prodotti artificiali di cui in alcuni casi non è nota neanche la ricetta».

Anche Cna Agroalimentare boccia «senz'appello» lo studio del Centro comune di ricerca della Commissione europea sull'etichettatura dei prodotti alimentari che asserisce che i consumatori preferiscano il sistema colorato Nutriscore all'etichetta a batteria, il Nutrinform, proposta dal nostro Paese. «Cna - conferma una nota - ritiene che si debba fornire al consumatore una completa valutazione degli alimenti sulla base degli ingredienti contenuti nel prodotto per promuovere una corretta educazione alimentare. Il Nutriscore, invece, lancia segnali di allarme attraverso il colore del bollino che per i tipici prodotti dell'alimentazione italiana andrebbero tra l'arancione e il rosso. L'olio extravergine di oliva verrebbe bollinato con il rosso perché il Nutriscore fa riferimento a cento grammi di prodotto. Ma nessuno consuma cento grammi di olio tutti insieme. Il sistema di etichettatura Nutriscore è ingannevole e incentiva comportamenti falsamente salutistici». //

