

# SPESA LIBERA

## Smascherata la fregatura dell'etichetta a semaforo

Uno studio comparativo appena pubblicato dimostra l'alto grado di inattendibilità del Nutriscore francese, che l'Europa vuole rendere obbligatorio pure in Italia

### ATTILIO BARBIERI

■ Che l'etichettatura a semaforo del Nutriscore francese non funzionasse si sapeva da tempo. Il difetto di fondo è quello di assegnare un punteggio su una scala a 5 posizioni - da A a E, lettere che corrispondono al verde scuro la A e al rosso scuro la E - in base al contenuto di zuccheri, sale e grassi per 100 grammi di prodotto. Come se fosse normale, ad esempio, assumere 100 grammi di olio d'oliva al giorno. Ma non basta. Dopo le polemiche infinite, il suo inventore, l'epidemiologo francese Serge Hercberg ha accettato di modificare l'algoritmo di calcolo per attribuire i punteggi. Ma il risultato finale è ugualmente disastroso, come dimostra uno studio presentato in settimana da Safe Food Advocacy Europe, una organizzazione non governativa con sede a Bruxelles impegnata nella protezione dei consumatori in ambito alimentare.

Lo studio, intitolato "(Mis)understanding Nutriscore" - L'equivoco del Nutriscore - fa una analisi comparativa dell'etichetta a semaforo francese con altri sistemi di etichettatura e rivela che i risultati forniti dal Nutriscore sono spesso molto più favorevoli negli alimenti ultra processati o con elevati livelli di

zucchero, sodio e calorie», come spiegano i curatori della ricerca Safe.

Non basta. Queste incongruenze permangono anche dopo le recenti modifiche introdotte nell'algoritmo del semaforo alimentare per alcune categorie di cibi e continuano a fornire dei punteggi inattendibili.

### CEREALI BIOLOGICI

«Ad esempio», si legge nello studio, «un marchio di cereali biologici classificato B secondo il Nutriscore ha ottenuto il punteggio peggiore sia secondo il Nova score (4) sia secondo il Siga score (7) come alimento ultra-processato da limitare e un'etichetta di avvertenza per zucchero eccessivo secondo gli standard messicani. Gli stessi risultati», aggiungono i curatori della ricerca, «sono stati ottenuti per un cacao in polvere classificato come B (che aveva anche un'etichetta di avvertenza per le calorie in eccesso secondo gli standard messicani, oltre all'avvertenza per lo zucchero) e per un ragù alla bolognese classificato come "A" che aveva anche un'etichetta di avvertenza per eccesso di sodio secondo gli standard messicani, oltre

all'avvertenza per eccesso di zucchero».

Vale la pena di segnalare che sia il Nova score sia il Siga score classificano gli alimenti in base alle sostanze presenti, al numero di ingredienti e alle trasformazioni subite. Gli alimenti ultra trasformati contengono ad esempio almeno un additivo e almeno una sostanza conservante che eviti il degrado nel tempo.

Giusto per fare un esempio, l'hamburger vegano preso in esame dalla ricerca Safe, contiene proteine di soia reidratate per il 47,8%, acqua, oli vegetali (colza e cocco), aceto, aromi, stabilizzante (metilcellulosa), amido di mais, frutta e concentrati vegetali (mela, barbabietola, carota, ibisco), sale, estratto di malto d'orzo. Il semaforo del Nutriscore gli attribuisce un bel verde pieno, mentre con il Nova score prende un 4 - il voto peggiore - al pari del 7 ottenuto dal Siga score.

### TROPPE INCONGRUENZE

Ma le incongruenze del sistema a semaforo sono ancora più insidiose. «Il Nutriscore di un prodotto può essere calcolato dopo la sua preparazione (come preparato), sul-

la base dei metodi indicati in etichetta dai produttori, o prima della sua preparazione, così come viene venduto», si legge nello studio. «Ad esempio, il cacao in polvere», censito dalla ricerca Safe, «beneficia del primo sistema», spiegano gli autori del lavoro «che lo porta ad ottenere un punteggio B nonostante l'elevata percentuale di zucchero, perché il prodotto deve essere diluito con il latte. E data l'elevata percentuale di latte nel prodotto finale preparato», il peso dello zucchero in 100 grammi di alimento risultante dopo la diluizione propizia una valutazione più clemente, vale a dire la "B" e il colore verde chiaro.

Fra l'altro dallo studio emerge che il Nutriscore non prende in considerazione le sostanze naturali benefiche per la salute, mentre ignora gli ingredienti potenzialmente nocivi. Le conclusioni della ricerca di Safe sono chiare. «Gli stessi sviluppatori del Nutriscore hanno modificato più volte l'algoritmo, ammettendone così l'inefficienza». A questo punto «la Commissione europea dovrebbe considerare che il nuovo sistema deve essere soggetto a un periodo di revisione della sua efficacia di almeno tre anni prima della sua adozione definitiva».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## PUNTEGGI A CONFRONTO

PRODOTTI	NUTRISCORE	Nova Score (1)	Siga Score (2)	ETICHETTATURA MESSICANA
Corn Flakes 				
Cacao in polvere 				 
Puré di patate con noce moscata 				Nessuna indicazione
Hamburger vegano 				Nessuna indicazione
Purea di mele 				
Sauce bolognaise 				 
Insalata mista 				Nessuna indicazione
Pizza surgelata 				 

### LEGENDA

(1) La classificazione Nova Score prevede una scala su 4 posizioni. Il punteggio 1 individua gli alimenti poco e per nulla trasformati; il punteggio 4 gli alimenti ultrasformati. (2) Nel Siga Score più è alto il punteggio più gli alimenti sono trasformati. Il 7 è attribuito agli alimenti ultrasformati da limitare.

FONTE: Safe Food Advocacy Europe

WITHUB

