

Andrea Ghiselli, dirigente di ricerca del CREA Alimenti e Nutrizione, dichiara che il Nutriscore è fuorviante per una corretta educazione alimentare dei consumatori

RASSEGNA STAMPA

A cura di Giulio Viggiani
- Ufficio Stampa CREA

Registrata iniziativa Ue PRO-NUTRISCORE. Ma in Italia sono in molti a essere contrari

Oggi verrà registrata l'iniziativa europea PRO NUTRISCORE a favore dell'obbligo di un'etichettatura semplificata 'NUTRISCORE' attualmente impiegata in Francia e Belgio. Ci sarà tempo un anno per raccogliere le firme da parti degli organizzatori. Cinque lettere, cinque colori per indicare se un cibo è più o meno salutare. Help Consumatori ha sentito le opinioni di nutrizionisti, consumatori e industria. Tanti i dubbi e le contrarietà.

Gli obiettivi dell'iniziativa sono: rendere l'etichettatura nutrizionale più facile da leggere e da capire; intervenire su questioni di sanità pubblica incoraggiando i professionisti a migliorare la composizione dei loro prodotti; armonizzare le informazioni nutrizionali a livello europeo imponendo un unico sistema ufficiale di etichettatura.

L'iniziativa è stata presentata da un comitato di cittadini rappresentato da Que choisir **Ma come funziona il Nutriscore francese?** I valori nutrizionali vengono classificati in scala a lettere (dalla A alla E) e a colori (verde scuro, verde chiaro, arancio, giallo e rosso). La valutazione viene assegnata in base alla quantità dei nutrienti per 100 g secondo una loro valutazione positiva e negativa.

Andrea Ghiselli, dirigente di ricerca e nutrizione dell'ente CREA – Alimenti e Nutrizione non usa mezze parole: “dal punto di vista nutrizionale siamo di fronte a una sconfitta per il consumatore perché si tratta di una direttiva e non di informazione. Scompare così l'educazione alimentare dove di fronte a un alimento non ci si dovrebbe porre con un “sì” o un “no”, piuttosto con un “sì ma””.



C'EST + FACILE
DE MANGER MEUX.

Potrebbe però rappresentare un male minore, il consumatore come potrebbe comportarsi di fronte a due prodotti etichettati con Nutriscore e con due voti opposti? “Non siamo ragionevolmente sicuri di come si comporterà il consumatore – risponde Ghiselli – Il cittadino tra due prodotti valutati con Nutriscore, sceglierà quello con il voto migliore e potrebbe mantenere la stessa modalità di consumo con migliore apporto di sostanze come il sale e i grassi. Ma l'introduzione di cibi light ci conferma il contrario. Accade che un consumatore dopo aver acquistato un cibo light si sente legittimato a consumare una quantità maggiore di prodotto. L'obesità sta aumentando e l'introduzione di questi cibi non sembra aver sortito il loro effetto”.

Anche il fronte delle evidenze scientifiche non convince il dirigente del CREA: “Gli studi effettuati sul Nutriscore sono stati fatti sulla comprensione del sistema, sui confronti di diverse tipologie di etichettatura e sull'influenza sulle scelte di consumo. Entrambe hanno dato risultati positivi. **Mancano dati sullo spostamento dei consumi.** Inoltre, gli alimenti si consumano a chili, altri a etti e altri a grammi. Quest'ultimo caso riguarda per esempio dell'olio extra vergine di oliva, che per le sue quantità di consumo non si meriterebbe un voto negativo. **Un limite di questa etichettatura è che si riferisce solo ai 100 g.** Altre modalità proposte di etichettatura, ad esempio quella a batteria, fanno riferimento anche alla porzione rendendo più informativa la valutazione².

E gli esempi di “fraitendimenti” non mancano. “L'olio extra vergine di oliva potrebbe ricevere un bollino rosso per la quantità di grassi. **Il consumatore di fronte lo scaffale potrebbe quindi scegliere un topping allo yogurt** formulato in laboratorio con acqua e un grasso impiegato a una quantità leggermente minore rispetto ai limiti di Nutriscore **ottenendo una A verde** in etichetta. **A questo punto si potrebbe pensare che il consumatore, acquistandolo, potrebbe esagerare nelle quantità impiegate per condire la sua insalata”, conclude Ghiselli.**

Un'altra dimostrazione sulla inefficacia del Nutriscore ci arriva dal professore Agostino Macrì dell'Unione Nazionale Consumatori: “Le bevande alla soia, al riso o anche gli alimenti costituiti da tofu o seitan, sono surrogati del “latte”, dei “formaggi” o della “carne” e, avendo minore valore calorico, **potrebbero essere etichettati con colori più favorevoli rispetto ai corrispondenti alimenti di origine animale, ma, in realtà, il loro valore nutrizionale è inferiore”.**

“Purtroppo – aggiunge Macrì – non si tiene conto di tutti i nutrienti e non ci sono riferimenti alle porzioni giornaliere assunte. Ci potrebbero essere degli errori tra i consumatori che potrebbero essere indotti a consumare cibi con meno calorie, ma carenti di importanti nutrienti e in definitiva non seguire una alimentazione equilibrata”.

E' la dicotomia tra cibi salubri e non salubri a preoccupare Federalimentare. “Una differenziazione non supportata da basi scientifiche e che non può trovarci d'accordo perché siamo convinti che non esistano cibi salubri e cibi insalubri ma solo diete equilibrate e non equilibrate che dipendono dallo stile di vita, dal dosaggio dei cibi e dalla moderazione con cui si consumano – ci spiega Ivano Vacondio, presidente di Federalimentare – Nessun cibo, quindi, va demonizzato di per sé. E il rischio è che il Nutriscore anziché educare il consumatore, rischiano di portarlo a fare scelte superficiali, basate solo sull'assegnazione di un colore, e spesso sbagliate”.

“A questo si aggiunga – conclude Vacondio – che **il Nutriscore rischia di mettere al bando alcuni di quelli che sono considerati in tutto il mondo pilastri della dieta mediterranea e veri toccasana per la salute, come il nostro olio d’oliva o il nostro parmigiano reggiano**, a favore paradossalmente di cibi surrogatori e cibi spazzatura”.

RASSEGNA STAMPA