

POSIZIONE DELLA ACCADEMIA DEI GEORGOFILI SULLA ETICHETTATURA FRONTE PACCO DEGLI ALIMENTI

Documento elaborato dal Gruppo di lavoro formato da Paolo De Castro, Paolo Fantozzi, Andrea Ghiselli, Michele Pasca-Raymondo, Marcello Ticca.

Preambolo nutrizionale

L'eccedenza ponderale della popolazione e le malattie croniche non trasmissibili generalmente associate stanno determinando ovunque nel mondo un carico di malattia altissimo con ricadute e costi alla lunga insopportabili per la società.

Una gran parte di queste malattie deriva da abitudini alimentari non corrette il cui contrasto deve avvalersi di una strategia combinata di interventi sul singolo e sulla collettività.

L'Unione Europea con i regolamenti 1924/2006 e 1169/ 2011 si era già proposta di raggiungere uno dei principali obiettivi: la tutela degli interessi del consumatore, consentendogli scelte alimentari più informate e consapevoli, anche tramite una dichiarazione nutrizionale **obbligatoria** che comprende i valori di energia, grassi (di cui acidi grassi saturi), carboidrati (di cui zuccheri), proteine e sale per 100 g di prodotto o per 100 ml per i liquidi e, su base **volontaria**, anche per porzione. L'etichettatura degli alimenti quindi, pur non avendo il compito di svolgere educazione alimentare, si prefigge di trasmettere informazioni chiare, oggettive e utili per una corretta scelta e consumo dei prodotti confezionati allo scopo di promuovere scelte alimentari consapevoli.

Con la strategia Farm to Fork la Commissione europea auspica informazioni più chiare e immediate, che rendano i consumatori più consapevoli per la scelta di diete sane e sostenibili, necessarie per la loro salute e per la riduzione dei costi sanitari.

A questo scopo la stessa Commissione ha l'intenzione di proporre, entro il 2022, un'etichettatura nutrizionale armonizzata e obbligatoria sulla parte anteriore della confezione.

L'etichettatura fronte pacco

Per migliorare la comprensione della dichiarazione nutrizionale obbligatoria e renderla più semplice e intuitiva per tutti i consumatori il regolamento 1169/2011 permette già l'inserimento volontario di forme diverse di espressione dei valori e nutrienti anche attraverso l'uso di forme e simboli grafici, purché tali forme:

- non siano ingannevoli per il consumatore
- facilitino la comprensione del contributo o dell'importanza dell'alimento ai fini dell'apporto energetico e nutritivo **di una dieta**
- si basino sulle assunzioni di riferimento armonizzate riportate nell'allegato XIII oppure, in mancanza di tali valori, su pareri scientifici generalmente accettati riguardanti l'assunzione di elementi energetici o nutritivi;
- siano obiettivi e non discriminatorie
- non creino ostacoli alla libera circolazione delle merci

In conclusione, l'etichettatura supplementare dovrebbe trasmettere in forma sintetica, le **informazioni** necessarie affinché il consumatore possa comprendere la composizione degli alimenti che acquista e il loro contributo alla **dieta complessiva**, anche in funzione di specifiche e individuali necessità di salute.

La situazione attuale

In Europa sono stati proposti nel tempo vari sistemi volontari di etichettatura fronte pacco, dal key-hole scandinavo al nutrinform italiano, ai semafori anglosassoni, al Nutri-score francese.

Tra i vari sistemi, gli ultimi due, sui quali converge l'applicazione di una parte rilevante della grande distribuzione e di un certo numero di Paesi (Semafori e Nutri-score), sono sistemi che, discriminando gli alimenti sulla base della loro composizione per 100 grammi, attraverso determinati algoritmi, li distinguono con colori differenti e/o lettere che vanno dal verde (A) al rosso (E), classificandoli in pratica grossolanamente fra più o meno buoni o cattivi

Lo scopo di questi sistemi è quello di indirizzare le scelte dei consumatori verso alimenti più verdi, ritenendoli (a torto) migliori per la salute.

Nonostante la condivisibile intenzione di indirizzare il consumatore verso alimenti migliori, in realtà risultano sistemi poco utili e a volte ingannevoli.

Il Nutri-score in particolare:

- **NON INFORMA né aiuta il consumatore a comprendere il contributo e l'importanza di un alimento** perché esprime un giudizio complessivo sul prodotto, utilizzando un algoritmo che attribuisce un punteggio positivo a determinati nutrienti e negativo per altri, restituendo un giudizio unico, rappresentato da una lettera codificata da un colore. E' pertanto valutativo, discriminativo e interpretativo, senza consentire al consumatore scelte consapevoli sulla base della conoscenza del contenuto di nutrienti e dei bisogni della sua dieta.
- **NON È OGGETTIVO**, poiché l'algoritmo per la valutazione del punteggio, pur se per certi versi ragionevole ed elaborato da un team di scienziati, è comunque arbitrario, frutto di un accordo sul punteggio da attribuire a seconda di quantità di energia, grassi saturi, zuccheri e sale arbitrariamente scelte. L'algoritmo attribuisce per esempio un punteggio pari a 1 ad ogni grammo di grassi saturi presenti in 100 grammi di prodotto, e/o ad ogni 4,5 grammi di zucchero, e/o ad ogni 90 mg di sodio ecc.. Questi cut-off possiamo certamente considerarli ragionevoli, ma non hanno una base scientifica e cambierebbe completamente lo score dei prodotti se il punteggio venisse attribuito ogni 4 grammi di zucchero, invece che 4.5 oppure ogni 5 grammi. A seconda del cut-off che si sceglie in modo arbitrario per ciascuna categoria, centinaia di prodotti cambiano *score*.
- **E' NEGOZIABILE** proprio per mancanza di oggettività. Quando è stato presentato nel 2017 il sistema attribuiva all'olio extravergine di oliva e agli altri oli vegetali uno score negativo. Dopo gli appunti mossi da parte dei produttori e dalla comunità scientifica, che hanno fatto notare la valenza salutistica dell'olio extravergine di oliva, la commissione nel 2019 ha escogitato una modifica ad hoc all'algoritmo originale e gli oli di oliva, di colza e di nocciola, sono passati così dal colore arancio al giallo, mentre inespiegabilmente altri oli, come girasole, arachide, mais. sono rimasti in arancio.

- **È INGANNEVOLE** per il consumatore poiché non tiene conto della porzione abitualmente consumata, ma classifica gli alimenti per 100 grammi di prodotto, favorendo quindi alimenti che vengono consumati in quantità maggiori di 100 grammi e sfavorendo alimenti che vengano consumati in piccole porzioni. Classico l'esempio della pizza o delle patatine fritte, entrambi classificati verdi, che danno al consumatore la falsa percezione che si tratti di alimenti che possono essere consumati a volontà. I consumatori associano infatti il colore verde al "via libera", ma anche al sostenibile, al biologico, al sano e in presenza di colore verde tenderanno ad aumentare la porzione. E' quello che succede per i prodotti "light" o "healthy", che può costituire un potenziale rischio proprio in ottica di prevenzione dell'obesità e delle malattie croniche. Quindi il Nutri-score nella sua immediatezza e semplicità può comportare scelte impulsive e non razionali, guidate solamente dalla falsa sensazione di sicurezza e salubrità che deriva dal senso di via libera (o al contrario di insicurezza) legato al colore dei semafori.
- **E' UN INVITO VERSO ALIMENTI ULTRAPROCESSATI** in modo da ottenere una migliore valenza nutrizionale, sostituendo zuccheri con edulcoranti, o grassi con emulsionanti, aggiungendo proteine ecc. In questo modo un prodotto costruito in laboratorio nel rispetto di tutti i cut-off definiti dall'algoritmo può risultare migliore di un alimento naturale, monocomponente, tracciato e magari biologico della stessa tipologia. E' importante rilevare che non esistono punteggi negativi per prodotti che utilizzano in maniera intensiva additivi,...(suggerimento)
- **NON E' UTILE** al consumatore nella scelta degli alimenti, contrariamente a quanto lo strumento vanta, poiché le differenze negli *score* tra due prodotti completamente diversi (A vs E) possono essere forse apprezzabili sui 100 grammi, ma non sull'effettiva porzione di consumo. Quando si valutano i nutrienti contenuti in due differenti prodotti, anche con score molto lontani tra loro, differenze che si apprezzano sui 100 grammi, diventano insignificanti sulla porzione effettivamente consumata. Inoltre non aiuta il consumatore che debba tenere sotto controllo l'apporto di determinati nutrienti, poiché il giudizio complessivo (verde o rosso) non è necessariamente indicativo della quantità del nutriente oggetto di attenzione.

CONCLUSIONI

L'educazione alimentare è uno degli strumenti più importanti per consentire al consumatore, tenuto conto della sua situazione individuale, di effettuare scelte più rispettose della salute e dell'ambiente. Un'etichetta fronte pacco non può certamente sostituirsi al compito educativo demandato alle istituzioni, ma deve affiancarlo e implementarlo fornendo le necessarie informazioni per la scelta.

Infatti un'etichetta fronte pacco può essere utile per i consumatori, soprattutto per i meno informati e poco educati, a condizione che comporti un'informazione chiara, fruibile, oggettiva e non ingannevole che insegni al consumatore il concetto di porzione e lo aiuti a effettuare scelte adeguate e consapevoli, senza delegare semplicisticamente la scelta a un'impressione visiva di carattere istintivo.

Tuttavia questa etichettatura non può risolvere che in minima parte il problema di una insufficiente educazione alimentare per la quale abbiamo la necessità di sviluppare una strategia globale europea che comprenda campagne di informazione e formazione sin dalla scuola primaria.

Il tema della salute e degli stili di vita salutari deve far parte dell'educazione complessiva del cittadino europeo.

Per realizzare gli obiettivi di lotta al sovrappeso e alle malattie metaboliche l'Unione deve mettere in campo non solo un approccio meramente regolamentare nell'ambito di una sola politica ma fare leva sull'insieme delle politiche concorrenti (sanità, istruzione, industria, mercato interno, agricoltura, protezione dei consumatori e commercio internazionale) e prevedere inoltre un finanziamento europeo ad hoc per aumentare il più rapidamente possibile il livello di conoscenza degli alimenti dei suoi consumatori.