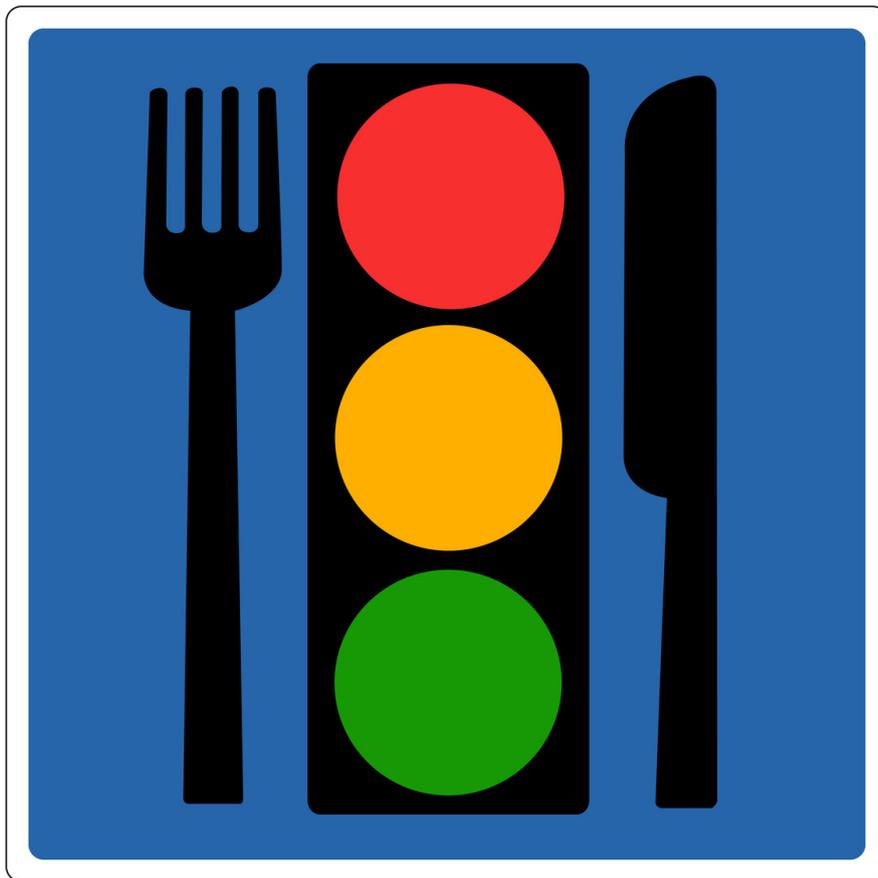


Giulia Crepaldi e Roberto La Pira

Etichetta a semaforo



il  fatto alimentare

L'etichetta a semaforo è uno strumento utile per consumatori. Perché le istituzioni italiane e le aziende non la vogliono? Il Fatto Alimentare e Great Italian Food Trade (Gift) invitano a rivedere questa posizione e chiedono a nutrizionisti e società scientifiche di scendere in campo

Le etichette a semaforo rappresentano un sistema molto efficace per fare capire ai consumatori il valore nutrizionale degli alimenti. Si tratta di un codice basato sui colori, da aggiungere nella parte anteriore del pacchetto su base volontaria alla tabella dei nutrienti già presente sulle etichette, per aiutare i consumatori a comporre diete equilibrate.

Il sistema si basa sull'uso di colori per evidenziare la quantità di energia e di grassi, grassi saturi, zuccheri e sale presenti nel cibo nella versione britannica, oppure per esprimere la qualità nutrizionale generale (basato sul bilanciamento delle caratteristiche positive e negative dell'alimento) nel modello francese. Nella versione d'oltremontana i colori usati sono i tre del semaforo stradale (rosso, giallo e verde), che salgono a cinque in quella dei cugini francesi (rosso, arancione, giallo, verde chiaro e verde scuro).

Lo scopo dell'etichetta semaforo è:

- favorire la scelta di alimenti idonei dal punto di vista nutrizionale, nell'ambito delle stesse categorie di prodotti (es. una merendina con olio di girasole anziché di palma, una confezione di arachidi tostate senza sale invece di quelle salate)
- focalizzare l'attenzione sull'equilibrio dietetico (quando si mangia un prodotto con codice rosso, per eccesso di sale è meglio evitare altri cibi salati e ricchi di sodio).
- rispondere alle esigenze dei consumatori che vogliono mantenere un'alimentazione equilibrata, o hanno problemi alimentari che richiedono un'attenzione particolare.

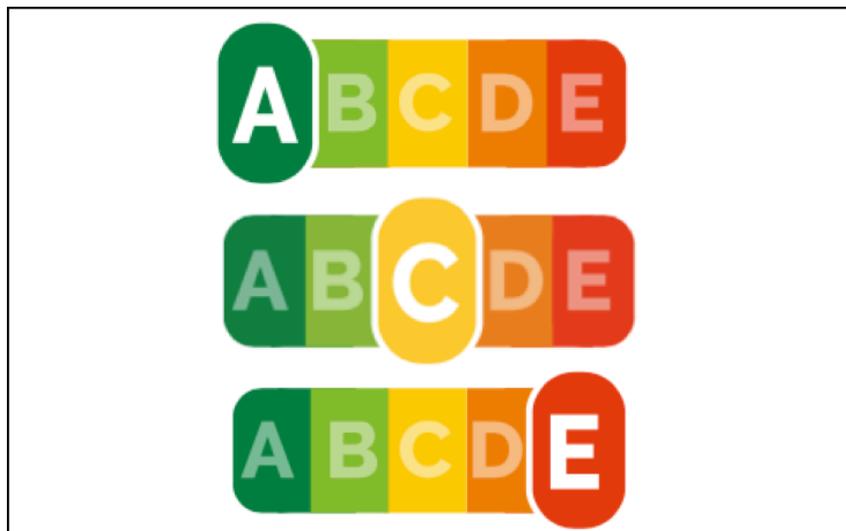


Figura 1 Il Nutri-Score, l'etichetta a cinque colori approvata in Francia

L'etichetta Nutri-Score francese

Il Nutri-Score è il nome dato all'etichetta a semaforo scelta nel mese di aprile 2017 dopo una sperimentazione durata diversi mesi condotta in 60 punti vendita. Il modello di etichetta è il frutto di un accordo stipulato con i ministri della Sanità, dell'Agricoltura e del Commercio, alla presenza delle associazioni dei produttori e dei consumatori CLCV e UFC-Que Choisir¹.

La valutazione sul campo e due anni di ricerche condotte da istituti universitari hanno evidenziato che il sistema può facilitare la scelta di alimenti con un profilo nutrizionale migliore. L'etichetta, ha carattere volontario, ed è entrata ufficialmente in vigore alla fine di ottobre 2017², dopo l'esame della Commissione europea e degli Stati membri³.

I francesi hanno scelto il semaforo a cinque colori (vedi *Figura 1*) che spazia dal verde intenso, all'arancione con una tonalità finale rossa, abbinato a cinque lettere dell'alfabeto: dalla 'A' alla 'E'. Le lettere corrispondono al livello di salubrità: la 'A' indica un prodotto con un livello nutrizionale migliore rispetto a un alimento della stessa categoria merceologica etichettato con la lettera 'E' rossa. Il Nutri-Score francese non dà un giudizio sui singoli componenti, ma fornisce un'indicazione complessiva sul livello di salubrità, considerando sia i nutrienti da assumere con cautela, sia quelli con un profilo benefico per la salute. Questo modello si accorda con i risultati di uno studio⁴ recentemente pubblicato sull'*American Journal of Clinical Nutrition*, che sostiene l'opportunità di considerare gli alimenti nella loro totalità e non come la somma dei singoli nutrienti.



Figura 2 Esempi di Nutri-Score applicati ad alcuni prodotti di largo consumo

Il sistema Nutri-Score francese, ispirandosi ai principi della sana alimentazione, considera positiva la presenza nel prodotto di frutta, verdura, frutta secca, fibre e proteine. Al contrario il giudizio viene penalizzato e il colore si avvicina al rosso in presenza di quantità significative di grassi saturi,

¹ <https://www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-etiquetage-nutritionnel-simplifie-le-modele-officiel-deja-adopte-par-4-grandes-marques-alimentaires-n42692/>

² <http://www.ilfattoalimentare.it/etichette-a-semaforo-decreto-nutri-score.html>

³ <http://solidarites-sante.gouv.fr/archives/archives-presse/archives-communiqués-de-presse/article/intermarche-leclerc-auchan-et-fleury-michon-signent-une-charte-d-engagement>

⁴ <https://www.foodnavigator.com/Article/2017/05/31/Time-to-rethink-nutrition-labelling-say-scientists-Food-is-not-just-the-sum-of-its-nutrients>

zuccheri semplici, sale e quando la quantità complessiva di calorie è elevata. Lo schema non prende in considerazione la presenza o meno di additivi. Questa criticità del sistema è però giustificata dalla difficoltà oggettiva di valutare la presenza di un additivo in un prodotto se non considerando caso per caso.

Come si attribuisce il “colore”? Il sistema francese prende in considerazione quattro nutrienti la cui presenza eccessiva è giudicata in modo negativo (grassi saturi, zuccheri semplici, sale e calorie), e attribuisce a ognuno un punteggio variabile da zero a dieci, per un massimo di 40 punti.

A questa somma viene sottratto il valore raggiunto dalla presenza di frutta, verdura, frutta secca e fibre calcolato assegnando un punteggio da 1 a 5 ad ogni componente in relazione alla quantità presente. Se il punteggio conclusivo è inferiore a 11, si prendono in esame anche le proteine (considerate un valore aggiunto solo in prodotti a basso contenuto di grassi, zuccheri e sale).



Figura 3 Il Nutri-Score permette di fare confronti tra prodotti di una stessa categoria

Il calcolo del Nutri-Score finale varia da -15 (ottimo, lettera ‘A’ verde intenso) a 40 (pessimo, lettera ‘E’ rossa). Per esempio, una bevanda alla soia si avvicina -15 e merita la lettera ‘A’, mentre un pacchetto di cracker al formaggio sfiora i 40 punti e ottiene la lettera ‘E’.

*Les Décodeurs*⁵, rubrica di *fact-checking* del quotidiano francese *Le Monde*, ha esaminato i prodotti alimentari presenti sul database *open source* Open Food Facts (che contiene uno strumento per elaborare il Nutri-score inserendo i dati nutrizionali), e ha scoperto che le categorie con il 50% circa dei profili in classe ‘A’ o ‘B’ comprendono oltre a frutta e verdura, cereali, farinacei anche numerosi piatti pronti. Sul fronte opposto tra le categorie peggiori situate in classe ‘D’ ed ‘E’ troviamo dolci, bibite, salse e grassi.

L’obiettivo del Ministero della salute francese, in accordo con quello dell’Agricoltura e del Commercio e delle associazioni di consumatori CLCV e UFC-Que Choisir⁶ che hanno aderito al

⁵ http://www.lemonde.fr/les-decodeurs/article/2016/09/29/bataille-de-l-etiquetage-nutritionnel-que-contiennent-vraiment-nos-assiettes_5005336_4355770.html

⁶ <https://www.quechoisir.org/action-ufc-que-choisir-etiquetage-nutritionnel-simplifie-le-modele-officiel-deja-adopte-par-4-grandes-marques-alimentaires-n42692/>

progetto Nutri-Score, è aiutare a scegliere tra gli alimenti di una stessa categoria quelli che si adattano meglio a uno stile alimentare bilanciato e sano. L'intento è permettere alle persone che si trovano davanti allo scaffale dei vasetti di yogurt alla fragola o dei cereali per la prima colazione, di individuare facilmente quelli che contengono meno zucchero e meno grassi o, viceversa, quelli più zuccherati e ricchi di calorie. I pochi gruppi industriali e le lobby francesi contrarie al semaforo sostengono che buona parte di queste informazioni si trovano già sulle etichette nutrizionali. Il concetto è corretto ma la maggior parte dei consumatori non legge o non sa interpretare i valori nelle tabelle e per questo è stato inventato il Nutri-Score.

Per Serge Heberg⁷, uno degli ideatori del sistema francese, il semaforo non si pone l'obiettivo di condizionare le scelte dei consumatori, ma di fornire informazioni trasparenti. In questo ambito le autorità francesi hanno ribadito più volte che il colore rosso non vuol dire "non mangiare", ma evitare gli eccessi.

CONI ALLA PANNA						
	Esselunga			Cinque Stelle Panna		
	per 100g	per cono (75g)	% AR per porzione	per 100g	per cono (75g)	% AR per porzione
Energia	1245 kJ 298 kcal	934 kJ 223 kcal	11	1297 kJ 310 kcal	973 kJ 232 kcal	12
Grassi g	16,0	12,0	17	16,0	12,0	17
di cui acidi grassi saturi g	10,0	7,5	38	11,0	8,4	42
Carboidrati g	33,0	24,8	10	37,0	28,0	10
di cui zuccheri g	25,0	18,8	21	27,0	21,0	23
Proteine g	4,8	3,6	7	4,5	3,3	7
Fibre g	1,2	0,9				
Sale g	0,3	0,2	3	0,31	0,23	4
Nutri-Score						

Figura 4 Etichetta Nutri-Score applicata a due gelati con caratteristiche nutrizionali diverse

In Francia dopo l'annuncio del Ministero della salute, le catene di supermercati Auchan, Intermarché e Leclerc oltre alle aziende Fleury Michon e Danone hanno annunciato di voler adottare il Nutri-Score. Per la cronaca va detto che l'Oms ha giudicato positivamente il modello Nutri-Score della Francia.

⁷ http://www.ansa.it/europa/notizie/rubriche/altrenews/2017/05/05/etichetta-a-semaforo-anche-su-eccellenze-francesi_05e76c80-82ae-4fff-a6d7-5891fbd3617e.html

È interessante notare come sul sito di Fleury Michon (una marca molto famosa in Francia che produce piatti pronti) il bilancio Nutri-Score per piatti come la Paella Valenciana, Couscous oppure Filetti di salmone con riso Basmati⁸ si meritano un colore verde o giallo. In Italia si potrebbe fare un discorso analogo. Il Nutri-Score delle Lasagne Buitoni è infatti arancione mentre gli Gnocchetti alla sorrentina “4 salti in padella Findus” si aggiudicano il bollino verde.

Questo dato smentisce i detrattori dell’etichetta semaforo quando lasciano intendere che buona parte dei prodotti in commercio risultano penalizzati eccetto un ristretto gruppo di vegetali.



Figura 5 Molti piatti pronti sorprendentemente hanno Nutri-Score molto positivi

⁸ <https://www.fleurymichon.fr/produits/envie/plats-gastronomiques>

L'etichetta Nutri-Score inglese

Le etichette a semaforo utilizzate da diversi anni nel Regno Unito sono diverse rispetto a quelle francesi. Anche in questo caso si tratta di un sistema di etichettatura nutrizionale semplificata adottato volontariamente da centinaia di aziende.

Lo schema è stato messo a punto dal Department of Health, Food Standards Agency (agenzia inglese per la sicurezza alimentare) insieme all'agenzia scozzese e gallese per rendere più immediate la comprensione delle informazioni nutrizionali già presenti sulle etichette, e aiutare i consumatori a fare scelte salutari. La scelta di un codice basato sui tre colori dei semafori stradali – rosso, verde e arancione – permette anche a chi non è esperto di nutrizione di capire se un prodotto contiene troppi grassi, zuccheri o sale.

Le etichette a semaforo inglesi prendono in considerazione oltre alle calorie anche grassi, grassi saturi, zuccheri e sale e per ogni nutriente è stabilito un colore, mentre per l'energia si usa il bianco (vedi Figura 6).

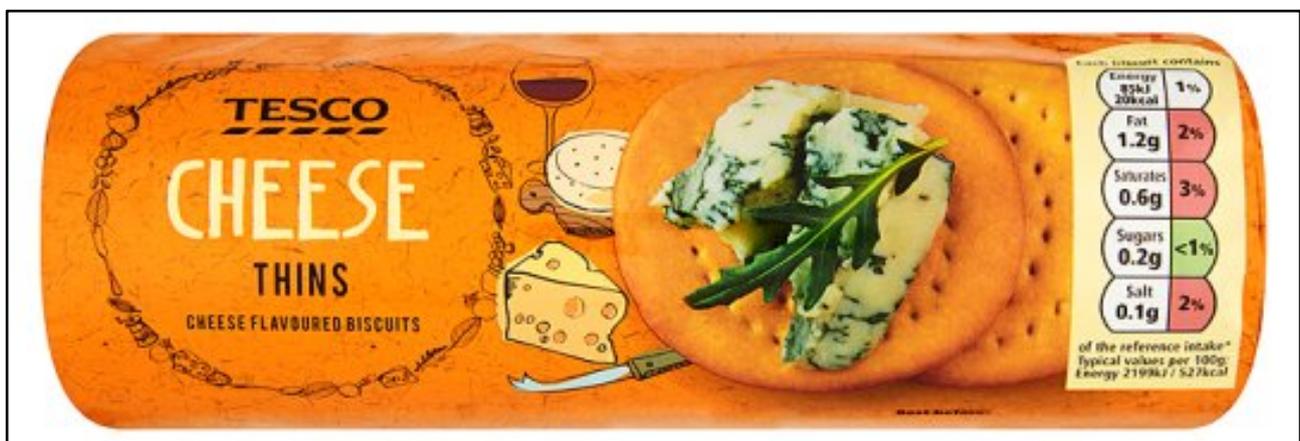


Figura 6 Prodotto con etichetta a semaforo in vendita nel Regno Unito

Il riferimento per stabilire la scala dei colori è la quantità di grassi totali, grassi saturi, sale e zuccheri semplici (sia aggiunti che naturalmente presenti nell'alimento). Il colore verde è associato a un basso contenuto di nutrienti (equivalente a quello stabilito dal regolamento (CE) 1924/2006 per riportare sull'etichetta la dicitura "a basso contenuto di..."). Al contrario, il colore rosso è associato a un contenuto superiore al 25% rispetto al livello di assunzione di riferimento. La figura 2 indica i valori di riferimento per bevande e alimenti che gli inglesi usano per attribuire il colore verde, arancione o rosso ai vari ingredienti.

I valori di nutrienti ed energia riportati possono essere riferiti a 100 g (o 100 ml) di prodotto o, in alternativa, alla singola porzione (in diverse etichette ci sono entrambe le diciture).

Quando il contenuto è riportato per porzione, l'energia deve essere espressa anche per 100 g. Le porzioni devono essere ben definite ('un hamburger' o 'mezza busta') oppure coincidere con le unità consumo, ad esempio 'una fetta di pane' o 'una confezione di biscotti'.

Text	LOW ^b	MEDIUM	HIGH	
Colour code	Green	Amber	Red	
			>25% of RIs	>30% of RIs
Fat	≤ 3.0g/100g	> 3.0g to ≤ 17.5g/100g	> 17.5g/100g	> 21g/portion
Saturates	≤ 1.5g/100g	> 1.5g to ≤ 5.0g/100g	> 5.0g/100g	> 6.0g/portion
(Total) Sugars	≤ 5.0g/100g	> 5.0g to ≤ 22.5g /100g	> 22.5g/100g	> 27g/portion
Salt	≤ 0.3g/100g	> 0.3g to ≤ 1.5g/100g	>1.5g/100g	>1.8g/portion

Figura 7 Criteri nutrizionali adottati in Inghilterra per attribuire il colore all'etichetta semaforo ai cibi solidi (per 100 g). La sigla RIs sta per Reference Intakes (assunzioni di riferimento)

La scelta di riportare l'etichetta a semaforo riferita a 100 g o a una porzione è lasciata alle aziende, così come la grammatura della porzione. Questa libertà è molto criticata, perché rende più difficile confrontare alimenti simili e rischia di distorcere il valore nutrizionale dando la possibilità alle aziende di scegliere le dimensioni della porzione ottimale per ottenere i colori verde o arancione ed evitare il rosso.

Prendiamo per esempio un'aranciata con il 10% di zuccheri. Se l'etichetta a semaforo è riferita a 100 ml il bollino risulterà arancione (da 2.5 a 11.25 g/100 ml). Se però consideriamo una porzione più realistica come un bicchiere (200 o 250 ml), sull'etichetta in corrispondenza degli zuccheri comparirà il bollino rosso (>13.5 g/porzione). Insomma, un produttore può scegliere un sistema o l'altro considerando il più vantaggioso. Secondo la Local Government Association britannica Association (associazione che riunisce istituzioni locali del Regno Unito) questa libertà concessa alle aziende crea confusione ai consumatori, e invita le autorità ad adottare un modello unico.



Figura 8 Etichetta a semaforo su una confezione di biscotti venduti dai supermercati Tesco. I valori sono riferiti a un biscotto

Diverso il parere della Food Standard Agency (Fsa) britannica che ritiene utile estendere più possibile l'etichetta a semaforo, per aiutare i consumatori a familiarizzare con lo strumento e usarlo correttamente nella scelta del cibo più salutare. Come le autorità francesi, anche l'agenzia inglese precisa che i "bollini rossi" non significano "alimento da non mangiare", ma hanno lo scopo di focalizzare l'attenzione sulle giuste quantità di cibo da consumare. Il messaggio in estrema sintesi è di stare attenti ai colori e di combinare una dieta giornaliera ricca di "bollini verdi" (soprattutto) e "bollini arancioni", con qualche eccezione per quelli rossi, ma senza esagerare.

L'etichetta a semaforo ha scatenato nel 2014 una battaglia in sede europea, che si è conclusa recentemente con uno scontro via libera ufficiale della Commissione, anche perché il regolamento (UE) 1169/2011 consente l'introduzione di sistemi volontari come il semaforo (art.35 comma 2) (*). Attualmente si stima che circa i due terzi dei prodotti in vendita sugli scaffali dei supermercati britannici abbiano l'etichetta a semaforo, e che il 98% delle insegne l'abbia adottato per i prodotti con il proprio marchio. Secondo la Local Government Association il risultato è buono ma non soddisfacente, tanto che il gruppo chiede da tempo l'adozione obbligatoria del semaforo⁹ per tutti i prodotti alimentari.

⁹ <https://www.foodnavigator.com/Article/2016/09/20/UK-traffic-light-labelling-should-be-mandatory-LGA>

La confusione tra etichette semaforo e profili nutrizionali

In Italia c'è una certa confusione sulla questione del semaforo. Diversi quotidiani e siti internet hanno più volte criticato le etichette multicolori, annunciando la loro bocciatura, scambiandole con i profili nutrizionali e con le diciture salutistiche.

In realtà, i profili nutrizionali di cui stiamo parlando (e attorno a cui ruota la confusione) sono standard riferiti al contenuto di nutrienti presenti nei prodotti alimentari, che bisogna rispettare quando un'azienda vuole riportare sulle etichette e nella pubblicità diciture salutistiche e nutrizionali. Lo scopo dei profili nutrizionali, come stabilito dal Regolamento (CE) 1924/2006 (*), è evitare, per esempio, che una bibita iper-zuccherata addizionata con una vitamina o una manciata di sali minerali, possa vantare sull'etichetta e negli spot proprietà salutistiche del tipo "contribuisce alla normale funzione muscolare" (come nel caso di alcuni sport-drink¹⁰).

Questi profili nutrizionali non sono stati ancora elaborati, perché manca un accordo tra i vari Paesi europei. A distanza di otto anni dalla data prevista per l'entrata in vigore (dovevano essere approvati entro il 19 gennaio 2009, come stabilito dal Regolamento (CE) 1924/2006), il Parlamento europeo ha chiesto alla Commissione di cancellare i profili nutrizionali dalla normativa sulle diciture salutistiche 'claim', che invece sono regolamentate.

C'è di più, in molti articoli si è letto che l'UE ha bocciato l'etichetta a tre colori inglese e quella a cinque colori francese, ma non è vero. L'Europa ha bocciato l'adozione di un'etichettatura a semaforo comune a tutti i paesi europei nel 2010, lasciando però la porta aperta a provvedimenti nazionali che sono del tutto leciti e previsti dalla normativa (**).



Figura 9 Esempio di prodotto pronto surgelato con etichette a semaforo verdi

Le diciture salutistiche

Le diciture (claim) salutistiche attribuiscono un effetto positivo a un ingrediente o a un nutriente presente nel prodotto. Si tratta di scritte autorizzate dall'Autorità per la sicurezza alimentare europea (Efsa), che le approva solo dopo avere valutato con attenzione un dossier scientifico presentato dall'azienda. Tra le più utilizzate ci sono quelle collegate al calcio, spesso aggiunto a cereali da colazione, yogurt e latte, per questo motivo sulle confezioni di questi prodotti si leggono frasi del tipo "Il calcio contribuisce a una normale funzione muscolare".

¹⁰ <http://www.ilfattoalimentare.it/sport-drink-bambini-zucchero.html>

Se per esempio è presente creatina, un tripeptide di solito presente in cibi e bevande per sportivi, è consentito scrivere *“la creatina aumenta la performance fisica in esercizi ripetuti di breve durata e alta intensità”*. Se l’aggiunta riguarda l’acido folico si può scrivere *“l’acido folico contribuisce alla riduzione del senso di stanchezza e affaticamento”*.

Sugli scaffali dei supermercati si trovano però decine di prodotti poco salubri, magari destinati ai bambini come i cereali per la prima colazione, che riportano sulle confezioni diciture salutistiche grazie all’aggiunta di vitamine, calcio e sali minerali.

Paradossalmente le diciture salutistiche riportate sulle scatole riguardano in egual misura sia i cereali senza zucchero, sia quelli integrali, sia quelli con il 40% di zuccheri! Tutto ciò è legale, perché se la quantità di calcio è corretta, le varie tipologie di cereali possono fregiarsi delle stesse indicazioni legate al benessere delle ossa o dei muscoli. Questo è possibile perché mancano i profili nutrizionali che censurerebbero in modo inesorabile i cereali per la colazione ricchi di zucchero (vedi *Figura 9*).

Le indicazioni nutrizionali

Le indicazioni nutrizionali, a differenza di quelle salutistiche, non devono essere approvate dall'Efsa per ogni singolo alimento, ma sono elencate nel Regolamento (CE) 1924/2006 e fanno riferimento alle caratteristiche nutrizionali. Si tratta di diciture come "a basso contenuto calorico", "senza zuccheri", "fonte di proteine", oppure "a basso contenuto di grassi" sulle mozzarelle light, e ancora "ricco di acidi grassi Omega-3" sulle confezioni di salmone in scatola o surgelato.

L'anno scorso l'associazione *Foodwatch*¹¹ ha condotto in Germania e nei Paesi Bassi un'indagine nei supermercati e discount e ha catalogato i prodotti esposti sugli scaffali che riportavano sulle confezioni indicazioni salutistiche e/o nutrizionali. L'amara scoperta è che prendendo come riferimento i profili nutrizionali elaborati dall'ufficio europeo dell'OMS (visto che quelli europei non ci sono ancora), l'80% degli alimenti risultava avere un contenuto elevato di zuccheri, grassi o sale. A essere bocciati sono soprattutto prodotti per bambini e ragazzi.



Figura 10 Con i profili nutrizionali, molte diciture nutrizionali presenti su prodotti per bambini e ragazzi verrebbero bocciate

Appurato che i profili nutrizionali sono uno strumento utile per identificare i prodotti meno sani, e che la loro messa a punto sarebbe sicuramente uno stimolo per le aziende verso la riformulazione delle ricette in senso positivo, c'è da chiedersi perché in Italia non solo le lobby e le aziende (interessate a mantenere la situazione attuale), ma anche le istituzioni e le associazioni si schierano sempre contro?

¹¹ <http://www.ilfattoalimentare.it/vitamine-claims-inchiesta.html>

In Italia purtroppo su certi argomenti prevale l'informazione delle lobby e in particolare modo di Coldiretti. Solo così si giustifica la grossolana confusione tra profili e indicazioni nutrizionali e la narrazione secondo cui il semaforo è uno strumento inventato dai Paesi del Nord Europa per penalizzare i prodotti alimentari *made in Italy*. Grazie a queste fake news si è però riusciti a criminalizzare uno strumento innovativo e fondamentale per tutti i consumatori.

<p>Isola Bio</p>  <p>Acqua, mandorle (5%), sciroppo d'agave biologico, sale marino € 3,50</p>	<p>Energia kcal 39</p> <p>Grassi g (di cui acidi grassi saturi) 2,5 (0,2)</p> <p>Carboidrati g (di cui zuccheri) 3 (2,8)</p> <p>Proteine g 0,8</p> <p>Sale g 0,1</p> <p>Calcio mg -</p>	<p>NUTRI-SCORE</p>  <ul style="list-style-type: none"> ● 2.5 g Grassi in bassa quantità ● 0.2 g Acidi Grassi saturi in bassa quantità ● 2.8 g Zuccheri in bassa quantità ● 0.09 g Sale in bassa quantità
<p>Valdibella</p>  <p>Acqua, mandorle di Sicilia (7,5%), sciroppo d'uva biologico 4,99€</p>	<p>Energia kcal 75</p> <p>Grassi g (di cui acidi grassi saturi) 5,2 (0,4)</p> <p>Carboidrati g (di cui zuccheri) 4,8 (4,8)</p> <p>Proteine g 1,8</p> <p>Sale g 0</p> <p>Calcio mg -</p>	<p>NUTRI-SCORE</p>  <ul style="list-style-type: none"> ● 5.2 g Grassi in modica quantità ● 0.4 g Acidi Grassi saturi in bassa quantità ● 4.8 g Zuccheri in bassa quantità ● 0 g Sale in bassa quantità
<p>Condorelli</p>  <p>Acqua, zucchero, mandorle selezionate (11%), emulsionante: sucrestere, antiossidante: acido l-ascorbico, aromi € 2,99-3,19</p>	<p>Energia kcal 90</p> <p>Grassi g (di cui acidi grassi saturi) 3,9 (0,3)</p> <p>Carboidrati g (di cui zuccheri) 11,9 (11,5)</p> <p>Proteine g 1,5</p> <p>Sale g 0,1</p> <p>Calcio mg -</p>	<p>NUTRI-SCORE</p>  <ul style="list-style-type: none"> ● 3.9 g Grassi in modica quantità ● 0.3 g Acidi Grassi saturi in bassa quantità ● 11.5 g Zuccheri in modica quantità ● 0.1 g Sale in bassa quantità

Figura 11 In questo caso l'etichetta Nutri-Score dà il colore arancione e la lettera C al prodotto che contiene più mandorle (11,5%) rispetto agli altri che ne hanno meno della metà

“L'Europarlamento bocchia l'etichetta a semaforo: l'Italia esulta”, oppure “Ue bocchia il semaforo inglese agli alimenti. Vittoria per Prosciutto di Parma e Grana”. Anche il Ministro delle politiche agricole Maurizio Martina affermava «Siamo sempre stati in prima linea contro il sistema di etichettatura a semaforo, che penalizza i nostri prodotti agroalimentari di qualità. Lo abbiamo

ribadito anche in recenti Consigli dei ministri europei, con l'appoggio di 15 Paesi». Non si tratta dell'unico articolo di questo genere: *Il Fatto Alimentare* ne ha contati decine¹².

La confusione si ripete un anno dopo nel maggio 2017, quando sei multinazionali – Coca-Cola, PepsiCo, Mars, Unilever, Nestlé e Danone – insieme al Beuc (organizzazione europea che raggruppa le associazioni dei consumatori), all'European Public Health Alliance e all'European Heart Network sollecitano la Commissione europea¹³ invitandola a definire una volta per tutte i profili nutrizionali per l'applicazione del regolamento 'claim'. Anche in questo caso in Italia diverse associazioni dei consumatori e giornali confondono i profili nutrizionali con il semaforo e accusano il Beuc¹⁴ di essere schierato dalla parte delle multinazionali del cibo a sostegno delle etichette a tre colori contro il *made in Italy*.

Si tratta dell'ennesimo episodio dove la maggior parte dei media dimostra di avere le idee poco chiare e di assecondare la versione delle lobby che si guardano bene dal chiarire la situazione.

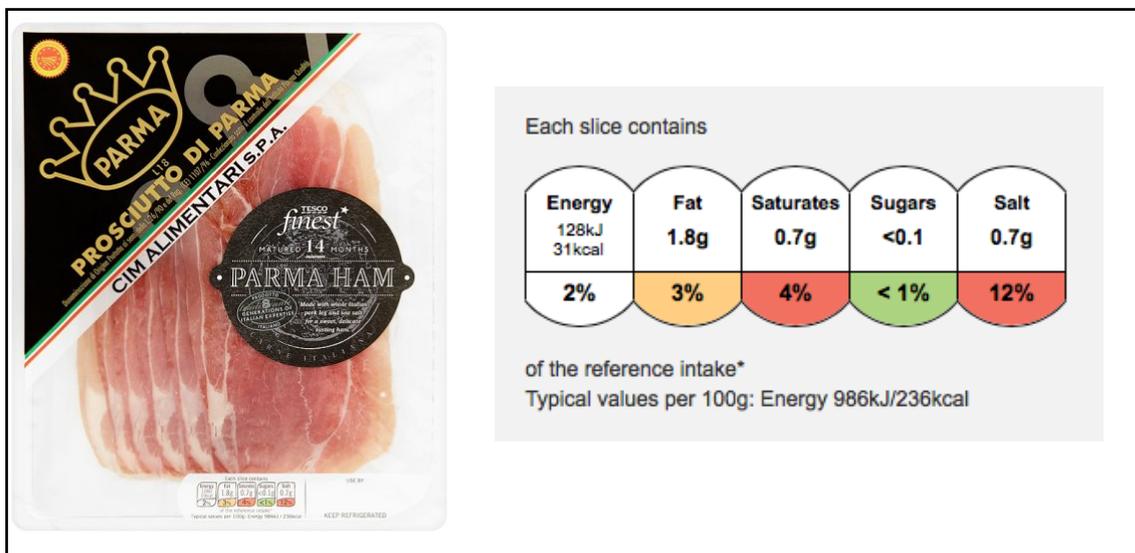


Figura 12 L'etichetta a semaforo di una confezione di Prosciutto di Parma affettato di un supermercato inglese

Perché l'Italia è contraria?

L'Italia è ormai schierata contro le etichette a semaforo. Il fronte del no vede in prima fila Francesco Pulici di Ferrero e Oscar Farinetti di Eataly seguiti da Roberto Molcalvo di Coldiretti, i ministri delle politiche agricole e della salute Maurizio Martina e Beatrice Lorenzin, l'Unione Italiana Food (ex Aidepi e Aiipa), con oltre 400 aderenti. Nel gruppo troviamo associazioni di consumatori e persino diversi raggruppamenti di cuochi. Si sostiene che l'etichetta danneggia i prodotti Dop e Igp, come il Prosciutto crudo di Parma e il Parmigiano Reggiano che si meritano il colore rosso per l'elevata presenza di grassi e sale. Nell'elenco però mancano stranamente i pareri degli addetti ai lavori. Stiamo parlando di realtà come il Crea Nut (ex Inran) o il Comitato nazionale

¹² <http://www.ilfattoalimentare.it/etichette-semaforo-bocciate-bufala.html>

¹³ http://www.beuc.eu/publications/beuc-x-2017-049_mgo_joint-letter-eu-wide-nutrient-profiles-for-nutrition-and-health-claims.pdf

¹⁴ <https://ilsalvagente.it/2017/05/15/ma-altroconsumo-rappresenta-i-consumatori-italiani-o-le-multinazionali-del-food/22486/>

sicurezza alimentare e delle società scientifiche come Sinu, Fosan, Sisa, Sio e dell'associazione dei dietisti Adi che dovrebbero esprimersi sul nuovo sistema di etichettatura.

La realtà è che l'etichetta a semaforo francese è il miglior sistema di informazione destinato ai consumatori e non comporta grandi costi aggiuntivi per le aziende. Difficilmente un nutrizionista o un addetto ai lavori può sostenere il contrario. Chi si limita ad argomentare contro il semaforo ripetendo che la Coca-Cola è verde e il formaggio grana è rosso probabilmente raccoglie molti consensi, ma dimostra di non avere capito il significato. Il semaforo è la traduzione in versione grafica della tabella nutrizionale.

A scatenare la preoccupazione in Italia è stata un'indagine del 2015 firmata dall'agenzia Nomisma, sulla base dei dati forniti da Nielsen UK, che aveva registrato un calo delle vendite di prodotti tradizionali italiani come il Prosciutto di Parma e il Parmigiano Reggiano confezionati con l'etichetta a semaforo, e un incremento di prodotti simili ma senza semaforo.

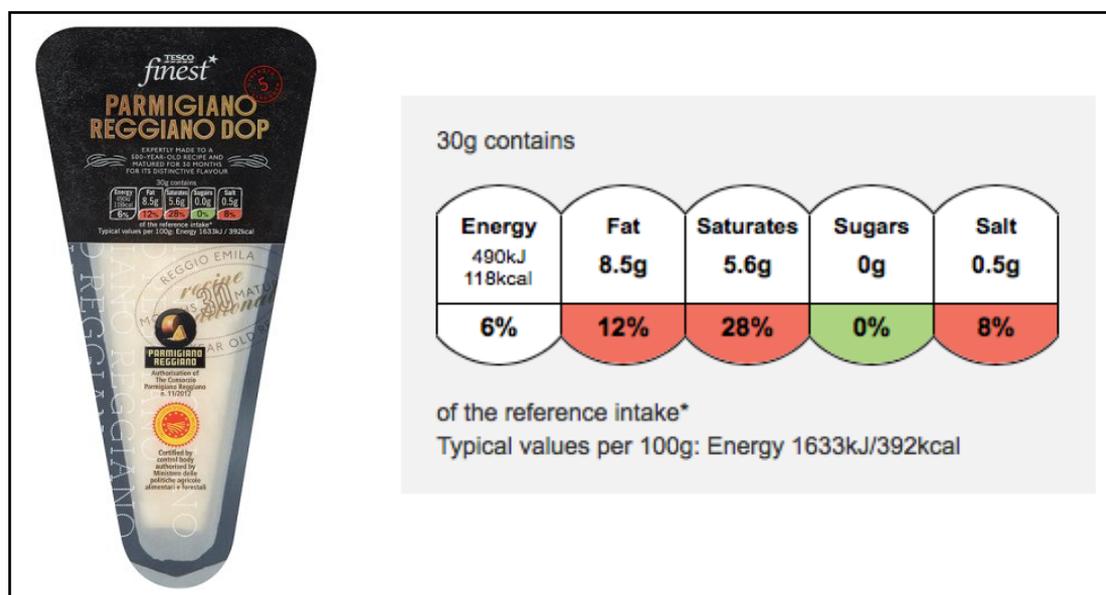


Figura 13 L'etichetta a semaforo di pezzo di Parmigiano Reggiano DOP venduto nel Regno Unito

La preoccupazione dei produttori e del Ministero potrebbe essere legittima, ma c'è da chiedersi perché la Francia, che conta un numero di prodotti Dop e Igp simile al nostro sia come numeri che come categorie merceologiche, tre ministeri abbiano appoggiato e sostenuto l'etichetta semaforo. Se il problema italiano è davvero la penalizzazione dei prodotti Dop e Igp e degli alimenti mono ingredienti (come olio di oliva), basterebbe approvare un decreto che esclude queste categorie. C'è di più, molti fanno finta di non sapere che le etichette sono pensate per confrontare prodotti industriali della stessa categoria merceologica, di seconda trasformazione. Non quindi aceto, olio, caffè e acqua minerale ma prodotti da forno, piatti pronti, salumi e formaggi.

Premesso che stiamo parlando di un sistema volontario, le obiezioni contro il semaforo sono spesso fantasiose ma non prive di suggestione. Quella più gettonata, ribadita all'unisono da tutti gli intervistati sostiene che le nuove etichette darebbero il bollino rosso al Parmigiano Reggiano (che in realtà è arancione per il Nutri-Score) e il verde alla Coca-Cola Zero senza zuccheri. Il paragone è efficace ma risulta fuori luogo. Le etichette semaforo sono concepite per confrontare alimenti della stessa categoria merceologica e aiutare il consumatore a scegliere tra di essi, non certo a indirizzare i consumi verso i formaggi o verso le bibite! Il semaforo non è altro che la proposta grafica della tabella nutrizionale ormai presente su tutti i prodotti alimentari

confezionati. L'adozione del sistema è gratuito e non comporta grandi analisi o costi accessori per le aziende. L'unica incombenza per le aziende è di cambiare la grafica sulle confezioni dei prodotti.

Il vero motivo per cui molte aziende cercano di ostacolare il semaforo è che si tratta dell'unico sistema in grado di evidenziare in modo chiaro la presenza eccessiva di zucchero, grassi e sale nei prodotti. Un'etichetta concepita in questo modo dà molto fastidio perché penalizza soprattutto gli alimenti classificati come junk food. Non così avviene per i prodotti della tradizione alimentare e per i piatti pronti che, se calibrati bene, superano tranquillamente la prova del colore.

Chiarito questo concetto si scopre che la Coca-Cola in versione "originale" ha il bollino rosso, quella Life dolcificata con la Stevia è arancione, mentre la Zero guadagna il verde. Grazie al semaforo il consumatore ha quindi la possibilità di scegliere e di valutare in modo rapido le differenze. Nello stesso modo si rileva facilmente la differenza tra vari tipi di pizza (alle verdure, Margherita, 4 formaggi e con salame e formaggio rispettivamente con i bollini: verde, giallo, arancione e rosso (vedi Figura 14).

 Pizza alle verdure		NUTRI-SCORE     	 Fiocchi d'avena al naturale		NUTRI-SCORE     
Pizza margherita		NUTRI-SCORE     	Cereali al cioccolato Fitness		NUTRI-SCORE     
Pizza 4 formaggi		NUTRI-SCORE     	Cereali al cioccolato per bambini		NUTRI-SCORE     
Pizza salame e formaggio		NUTRI-SCORE     	Muesli croccante		NUTRI-SCORE     

Figura 14 Nutri-Score di quattro pizze surgelate (a sinistra) e quattro cereali da colazione (a destra), generati con Open Food Facts

Anche per i cereali per la prima colazione grazie al semaforo è facile capire le differenze tra i Focci di avena al naturale (bollino verde, A), i Cereali al cioccolato per bambini (bollino giallo, C) e il Muesli croccante (bollino arancione, D) (vedi Figura 14).

Al contrario l'etichetta non serve per aceto, caffè, pasta secca... perché questi prodotti hanno le stesse caratteristiche nutrizionali e il confronto non evidenzia diversità. In Francai, per riuscire a sottolineare le differenze tra i vari oli e grassi il sistema è stato modificato: dunque olio di palma e burro sono rossi (in virtù dell'alto tenore di grassi saturi), l'olio di semi di girasole e quello di oliva è arancione, mentre l'olio di colza è giallo, grazie all'elevato contenuto di omega 3.

Purtroppo l'attacco al semaforo va avanti ed è di pochi giorni fa un comunicato congiunto di quattro ministeri italiani (Sviluppo economico, Salute, Politiche agricole alimentari e forestali, Affari esteri e cooperazione internazionale) in cui si dice "Pur in forme diverse dal

sistema delle etichette a “semaforo”, che è stato introdotto illegittimamente nel Regno Unito, si sta comunque assistendo al proliferare caotico di varie forme di etichettatura in paesi europei come la Francia, che rischiano ad un tempo sia di confondere il consumatore sia di costruire barriere protezionistiche nei confronti dei prodotti italiani. Per questo motivo serve una normativa armonizzata europea che verrà discussa con i Paesi Membri dalla Commissione europea nel corso del prossimo anno in occasione di un forum pubblico”.

Peccato che le etichette a semaforo siano autorizzate dall'articolo 35 del Regolamento UE 1169 del 2011 (**), entrato in vigore in tutti i Paesi Ue e anche in Italia nel dicembre 2014. La scelta della Francia è assolutamente regolare e lasciare intendere il contrario come recita il comunicato, dimostra, per usare un eufemismo, un livello di confusione notevole. I modelli inglesi e francesi sono diversi, è vero, ma anche questo è ammesso dalla norma.

Oltre ad essere previste dalla normativa europea, le etichette a semaforo sono considerate un'importante strumento per migliorare la qualità della dieta dall'OMS. “Nel 2013 il Codex ha deciso di includere i grassi saturi, il sodio e gli zuccheri tra i nutrienti che devono essere obbligatoriamente indicati sulle confezioni. Una recente analisi dell'OMS ha dimostrato che, nel periodo 2016 – 2017, 103 paesi hanno istituito una qualche forma di etichettatura nutrizionale anche se non tutte sono coerenti con la raccomandazione del Codex. Il Codex ha ora deciso di lavorare sulle etichettature interpretative. La OMS sta sviluppando linee guida per le etichettature interpretative, che comprendono le etichettature a semaforo, e che facilitano la scelta dei consumatori, anche quando questi hanno un basso livello educativo. Esempio è l'esperienza del Cile, che ha sviluppato un sistema di etichettatura comprensibile anche ai bambini della scuola elementare, che segnala la presenza di un eccesso di energia, grassi saturi, zuccheri e sale con esagoni neri.”

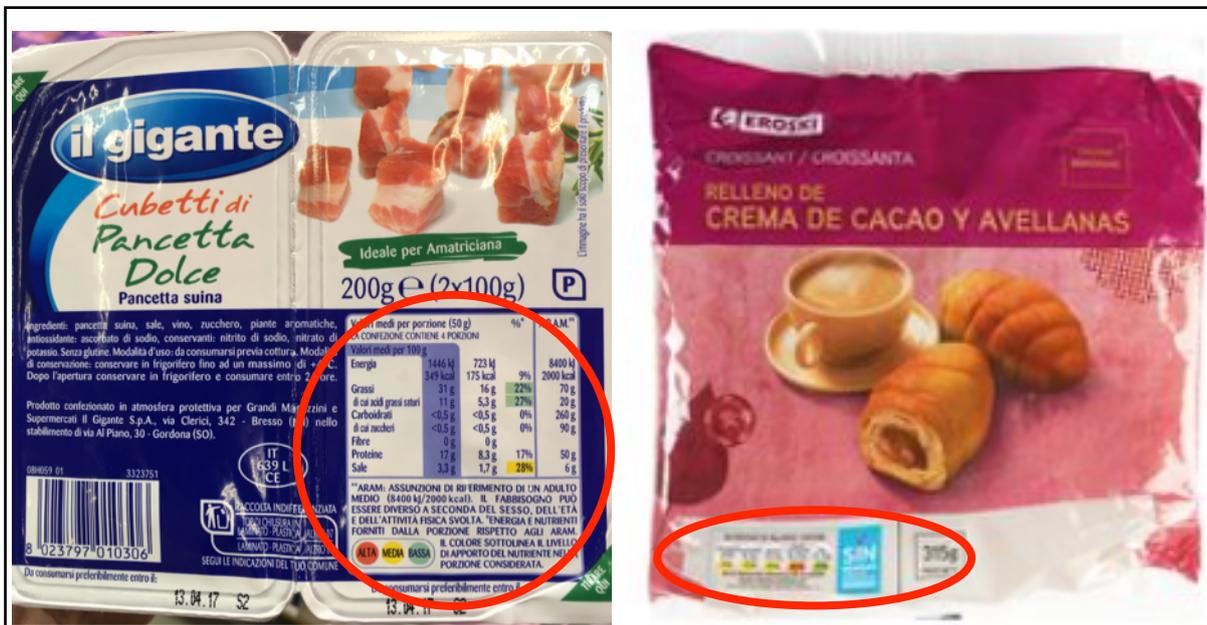


Figura 15 Le etichette a semaforo proposte in Italia da Il Gigante e in Spagna da Eroski

Anche se in Italia si cerca in tutti i modi di censurare il semaforo qualcuno già lo usa, come la catena di supermercati Il Gigante che impiega un sistema simile a quello inglese per i prodotti a marchio (vedi Figura 15), mentre qualcun altro comincia a pensarci, come Auchan con il “bollino blu”.

Un altro esempio interessante si registra in Spagna, dove la spaccatura tra istituzioni¹⁵ che osteggiano il semaforo e le associazioni dei consumatori¹⁶ schierate a favore, la catena di supermercati Eroski¹⁷ ha introdotto dal 2010 un sistema simile a quello britannico (vedi *Figura 15*). In Germania la discussione è in corso da molto tempo.

Il Fatto Alimentare e Great Italian Food Trade invitano le Istituzioni, il mondo accademico, gli esperti e le parti sociali interessate a considerare l'opportunità di applicare anche in Italia un sistema di etichetta nutrizionale a semaforo, su base volontaria. L'etichetta dovrebbe riferirsi anzitutto ai prodotti confezionati di seconda trasformazione (prodotti da forno, dolci, salumi, formaggi, piatti pronti, yogurt, cereali per colazione, snack, bibite zuccherate e tutti quelli che rientrano nella categoria dei cibi con elevata presenza di zucchero e sale HFSS (*High Foods, Sugars and Sodium*)).

¹⁵ <http://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-6585-2016-INIT/en/pdf>

¹⁶ <http://www.todo-empaque.com.mx/en-espana-gusta-el-semaforo-de-colores-en-las-etiquetas-alimentarias-pero/>

¹⁷ <http://www.eroski.es/eroski-y-tu/salud-bienestar/semaforo-nutricional>

Note:

(*) Regolamento (CE) 1924/2006 Art.4: Condizioni per l'uso delle indicazioni nutrizionali e sulla salute

1. Entro il 19 gennaio 2009, la Commissione, secondo la procedura di cui all'articolo 24, paragrafo 2, stabilisce i profili nutrizionali specifici e le condizioni, comprese le esenzioni, da rispettare per l'uso delle indicazioni nutrizionali e sulla salute per gli alimenti e/o loro categorie. I profili nutrizionali definiti per gli alimenti e/o loro categorie e le condizioni per l'uso delle indicazioni nutrizionali e sulla salute per gli alimenti e/o loro categorie in considerazione dei loro profili nutrizionali sono elaborati tenendo conto, in particolare:

1. a) delle quantità di determinate sostanze nutritive e di altro tipo contenute nel prodotto alimentare, quali grassi, acidi grassi saturi, acidi grassi trans, zuccheri e sale/sodio;
2. b) del ruolo e dell'importanza dell'alimento (o delle categorie di alimenti) nella dieta della popolazione in genere o, se del caso, di certi gruppi a rischio, compresi i bambini;
3. c) della composizione nutrizionale globale dell'alimento e della presenza di sostanze nutritive il cui effetto sulla salute sia stato scientificamente riconosciuto.

() Regolamento UE 1169/2011, articolo 35**

Art.35 Comma 2: Gli Stati membri possono raccomandare agli operatori del settore alimentare l'uso di una o più forme di espressione o presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale che ritengono soddisfare meglio i requisiti di cui al paragrafo 1, lettere da a) a g). Gli Stati membri forniscono alla Commissione informazioni dettagliate su tali forme di espressione e presentazione supplementari.

Forme di espressione e presentazione supplementari

1. Oltre alle forme di espressione di cui all'articolo 32, paragrafi 2 e 4, e all'articolo 33 e alla presentazione di cui all'articolo 34, paragrafo 2, il valore energetico e le quantità di sostanze nutritive di cui all'articolo 30, paragrafi da 1 a 5, possono essere indicati mediante altre forme di espressione e/o presentati usando forme o simboli grafici oltre a parole o numeri, purché siano rispettati i seguenti requisiti:

- a) si basano su ricerche accurate e scientificamente fondate condotte presso i consumatori e non inducono in errore il consumatore come previsto all'articolo 7;
- b) il loro sviluppo deriva dalla consultazione di un'ampia gamma di gruppi di soggetti interessati;
- c) sono volti a facilitare la comprensione, da parte del consumatore, del contributo o dell'importanza dell'alimento ai fini dell'apporto energetico e nutritivo di una dieta;
- d) sono sostenuti da elementi scientificamente fondati che dimostrano che il consumatore medio comprende tali forme di espressione o presentazione;
- e) nel caso di altre forme di espressione, esse si basano sulle assunzioni di riferimento armonizzate di cui all'allegato XIII oppure, in mancanza di tali valori, su pareri scientifici generalmente accettati riguardanti l'assunzione di elementi energetici o nutritivi;
- f) sono obiettivi e non discriminatori; e
- g) la loro applicazione non crea ostacoli alla libera circolazione delle merci.

2. Gli Stati membri possono raccomandare agli operatori del settore alimentare l'uso di una o più forme di espressione o presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale che ritengono soddisfare meglio i requisiti di cui al paragrafo 1, lettere da a) a g). Gli Stati membri forniscono alla Commissione informazioni dettagliate su tali forme di espressione e presentazione supplementari. IT L 304/36 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea 22.11.2011.

Copyright © dicembre 2017 Ilfattoalimentare.it, Milano. Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questo libro può essere riprodotta o diffusa in qualsiasi forma, con qualsiasi mezzo (fotocopie, microfilm o altro) e per qualsiasi motivo senza il permesso dell'editore. I nomi dei prodotti e delle aziende citate nel libro potrebbero essere marchi di proprietà o marchi registrati e sono usati solo a fine esplicativo.

Foto: Fotolia e archivio Il Fatto Alimentare.

Per altre informazioni: Il Fatto Alimentare, via Soperga 18, 20127 Milano, Tel: 02.92881022.
Email: ilfattoalimentare@ilfattoalimentare.it Web: www.ilfattoalimentare.it