

Documentazione:

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GRANA PADANO D.O.P.

CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Consigli di Amministrazione

OGGETTO: *delibera concernente il sistema di informazione nutrizionale c.d. “nutriscore”.*

PREMESSA

I Consorzi del Formaggio Parmigiano Reggiano e del Formaggio Grana Padano sono riconosciuti dal Mipaaf ai sensi della normativa nazionale e sono formalmente “gruppi” rappresentativi delle rispettive DOP. In conformità al Reg. 1151/2012, tra i compiti assegnati ai Consorzi (“gruppi”) ai sensi dell’art. 45 rientra anche «f) adottare misure per la valorizzazione dei prodotti e, se necessario, adottare provvedimenti volti a impedire o contrastare misure che sono o rischiano di essere svalorizzanti per l’immagine dei prodotti».

ETICHETTE NUTRIZIONALI A SEMAFORO

In Europa si stanno diffondendo sistemi di etichettatura nutrizionale legati al principio della comunicazione a semaforo: una scala cromatica che va dal verde al rosso associata ad una alfabetica (dalla lettera A alla lettera E). Ad ogni alimento, attraverso un algoritmo che tiene conto delle calorie, della quantità di grassi e zuccheri, vengono quindi attribuiti un colore ed una lettera parametrati ad una quantità di prodotto standard (es. 100 gr).

Gli strumenti basati su tali principi di classificazione sono fuorvianti e ingannevoli per il consumatore.

Infatti, il consumo reale dei prodotti si lega su quantità assolute che non corrispondono alla quantità posta alla base dell’algoritmo. Es. la dose media di un formaggio in una pietanza può essere da 20 a 40 gr., quella di olio extravergine da 10 a 20 gr, e magari per altri prodotti il consumo è maggiore a 100 gr (pasta o patate o frutta).

Inoltre, i sistemi in questione non tengono in alcun conto l'equilibrio fra i diversi alimenti nella dieta, né le caratteristiche organolettiche complessive del prodotto stesso. In particolare, i formaggi vengono penalizzati per la presenza dei grassi, trascurando il fatto che i formaggi apportano molti nutrienti strategici: calcio, acidi grassi funzionali, vitamine liposolubili, aminoacidi essenziali, cioè elementi preziosi per un'alimentazione sana, bilanciata ed equilibrata.

In questo senso, si ritiene che il sistema Nutriscore, in quanto basato su una informazione generica e certamente non educativa per il consumatore, tradisca in realtà il fine ultimo che si prefiggeva, ovvero garantire scelte salutari, bilanciate e corrette dal punto di vista nutrizionale e salutistico.

Dal punto di vista dei prodotti Dop in oggetto, si ritiene che informazioni al consumatore per la corretta e sana nutrizione siano importantissime. Per raggiungere davvero questo obiettivo gli strumenti idonei devono essere basati su principi di educazione alimentare legati alla dieta complessiva ed alla divulgazione delle dosi consigliate ed in ogni caso realistiche dei singoli prodotti.

Viceversa, l'utilizzo di etichette a semaforo basate su quantitativi di riferimento scollegati alla dieta ed alla razione consigliata, sono strumenti non educativi del consumatore, e ingannevoli rispetto alla reale natura del prodotto singolo, atteso che risultano parametrati su quantità ben difficilmente consumate nella pratica. Si pensi che in base al nutriscore il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano sarebbero classificati con colore arancio. Ma un piatto di pasta con 80 gr di pasta, 20 gr di olio extravergine e 20 gr di formaggio Duro DOP, sarebbe – nel suo complesso – verde. Per questo motivo gli strumenti di etichettatura basati sul principio a semaforo sono da considerare una pratica svalorizzante della Dop perché disincentivanti il consumo del prodotto senza un motivo oggettivo di tipo nutrizionale. L'obiettivo è insegnare il consumo consapevole delle quantità corrette e tenendo conto delle caratteristiche organolettiche complessive del prodotto.

Per questo motivo, salvo il caso in cui ci si trovi di fronte ad un obbligo di legge, il Consorzio (gruppo) in applicazione dei compiti conferiti dal Reg. 1151/2012, art. 45, lett. "f" è tenuto ad attivare tutte le azioni ritenute necessarie a contrastare tali pratiche.

DELIBERA

Il Consiglio di amministrazione all'unanimità delibera "I sistemi di etichettatura nutrizionali a semaforo basati su quantitativi di riferimento scolle-

gati dalla dieta e dalla razione consigliata – salvo i casi in cui si tratti di norme cogenti nazionali o comunitarie – sono considerati misura svalorizzante l'immagine della Dop Parmigiano Reggiano / Grana Padano ai sensi dell'Reg. 1151/2012, art. 45, lett. "f".

Pertanto, in tutti i casi in cui venisse richiesto ad un operatore della filiera, su base volontaria del compratore, di modificare l'etichettatura del prodotto Dop inserendo l'etichetta a semaforo o sistemi equivalenti, il Consorzio non potrà che respingere la richiesta di autorizzazione della corrispondente etichetta.

Per le etichette già in uso o autorizzate alla data della presente delibera, sono consentiti i tempi idonei allo smaltimento.

Firme