

Parmigiano e Padano: due consorzi contro il Nutriscore



I Consorzi del Parmigiano Reggiano e del Grana Padano per la prima volta si sono riuniti in un Cda congiunto per dire no al sistema Nutriscore nel rispetto di uno dei compiti importanti a loro assegnati: «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». (Reg. 1151/2012 ai sensi dell'art. 45)

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 a 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 e 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. Ad esempio, la dose media di un formaggio in una pietanza può essere da 20 a 40 g, quella di olio extravergine da 10 a 20 g, e magari per altri prodotti il consumo è maggiore a 100 g (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 base al Nutriscore, il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano sarebbero classificati con colore arancio. Ma un piatto di pasta con 80 grammi di pasta, 20 g di olio extravergine e 20 g 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.

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.

Pertanto, fanno sapere i due Consorzi, «in tutti i casi in cui venisse richiesto a un operatore della filiera, su base volontaria del compratore, di modificare l'etichettatura del prodotto dop inserendo l'etichetta a semaforo o sistemi equivalenti che non abbiano riguardo alle quantità effettive di Parmigiano Reggiano / Grana Padano consumate nella pratica e che non forniscano alcuna indicazione riguardo alle quantità corrette nel contesto di una dieta sana ed equilibrata, il Consorzio non potrà che respingere la richiesta di autorizzazione della corrispondente etichetta».