

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».**