

Il vino italiano rischia di vedersi appiccicare dall'Europa un'etichetta di pericolosità. Questo se dovesse passare l'idea di classificarlo secondo il sistema Nutriscore, l'una solta di semaforo che indica se l'alimento che si consuma è o meno dannoso per la salute. La sola proposta ha immediatamente fatto inorridire i produttori ma anche la Regione Emilia Romagna.

Azzali: il nostro impegno oggi è quello di informare ed educare a un consumo corretto, il Nutriscore è disformazione

“Ora abbiamo veramente superato ogni limite. Serve un chiarimento a livello politico considerato che il logo Nutriscore è nella titolarità dell'Agenzia nazionale della Sanità pubblica francese”. Lo ha dichiarato il presidente di Confagricoltura, Massimiliano Giansanti, dopo l'ultima presa di posizione di Serge Hercberg, uno degli ideatori del sistema di etichettatura Nutriscore, che ha proposto di “bollare”, di fatto, come pericolose per la salute tutte le bevande alcoliche anche se la presenza di alcool è ridotta.

“Il limite più evidente del sistema Nutriscore è quello di classificare gli alimenti sulla base di un algoritmo che ignora completamente le quantità che sono normalmente consumate - sottolinea Giansanti - Nel caso specifico dei vini non si fa alcun riferimento alla differenza che passa tra abuso e consumo moderato”. “La contrapposizione tra Nutriscore e Dieta Mediterranea è evidente e insanabile - puntualizza Giansanti - Non a caso la nostra posizione è pienamente condivisa dai produttori di olio d'oliva in Spagna e da quelli di formaggi in Francia”.

Bollino nero sul vino? Secco no da Regione e produttori al sistema di classificazione Nutriscore



Chiara Azzali

“Condivido il pensiero del presidente nazionale – dichiara Chiara Azzali, presidente della Sezione di prodotto vitivinicola di Confagricoltura Piacenza – che ringrazio per la ferma presa di posizione, così come ringrazio l’assessore regionale all’Agricoltura Alessio Mammi per il suo fermo e “No” (vedi sotto). La recente proposta di inserire anche gli alcolici tra gli alimenti pericolosi colpirebbe gravemente il settore vitivinicolo senza informare i consumatori” – sottolinea Azzali. Si tratta di un approccio semplicistico e inadeguato per stabilire il valore nutrizionale di alimenti e bevande, certamente non utilizzabile come sistema generale per informare i consumatori. La dieta mediterranea, con i suoi prodotti, fa parte di un cultura del cibo e di un’educazione alimentare che non possono essere liquidati con un’etichetta”.

“Serve, piuttosto del Nutriscore – conclude Azzali – un impegno continuo sull’educazione alimentare delle famiglie e delle giovani generazioni, sul consumo consapevole e moderato

degli alcolici, la provenienza d'origine dei prodotti e l'attenzione alla varietà degli alimenti che si portano in tavola. Queste per noi non sono parole vuote, ma un canovaccio di incontri e progetti che stiamo già realizzando con impegno come produttori e come associazione nel dialogo con le scolaresche prevedendo appuntamenti di formazione in aula, anche in ambito di progetti ministeriali approvati, per comunicare sia le caratteristiche del prodotto che il corretto modo di consumarlo”.

L'assessore Mammi: “Il sistema NutriScore rischia di danneggiare tutti i nostri migliori prodotti e l'intero Made in Italy, disinformando le persone”

“L'idea di un bollino nero per il vino è un attacco senza fondamento scientifico a uno dei nostri prodotti più rappresentativi: il vino in Italia e in Emilia-Romagna è un patrimonio economico e sociale. Ma non solo, rappresenta una varietà figlia del nostro ecosistema, anche dal punto di vista della sicurezza idrogeologica con la tutela delle colline, della nostra biodiversità, di consuetudini e tradizioni che, attraverso una bottiglia, raccontano l'identità e il lavoro quotidiano delle comunità”.

Non usa mezzi termini l'assessore regionale all'Agricoltura, Alessio Mammi, nel bocciare l'etichetta a semaforo o NutriScore e la recente proposta di uno dei suoi ideatori di inserire anche il vino nella lista nera degli “alimenti pericolosi”.

Mammi ha rivolto un appello anche ai colleghi delle Regioni, al Governo e agli europarlamentari italiani per costruire un fronte comune nazionale a difesa degli alimenti Dop e Igp, perché l'etichettatura semaforica penalizza ingiustamente il cibo Made in Italy e alcuni prodotti di bandiera italiani ed emiliano-romagnoli tra cui il Parmigiano reggiano, il prosciutto e i salumi che secondo il NutriScore sarebbero da semaforo rosso, ovvero non salutari perché contengono sale, zuccheri e grassi in percentuale superiore a quella stabilita dalle tabelle di riferimento.

“Si tratta- continua Mammi - di un approccio semplicistico e inadeguato per stabilire il valore nutrizionale di alimenti e bevande, certamente non utilizzabile come sistema generale per informare i consumatori ed etichettare gli alimenti”.

“Serve piuttosto un impegno continuo sull'educazione alimentare delle famiglie e delle giovani generazioni- incalza l'assessore- sul consumo consapevole e moderato degli alcolici, la provenienza d'origine dei prodotti e l'attenzione alla varietà degli alimenti che si portano in

Bollino nero sul vino? Secco no da Regione e produttori al sistema di classificazione Nutriscore

tavola. Come Regione Emilia-Romagna- chiude- stiamo lavorando da tempo su questi temi, sul valore del cibo e sulla promozione dei 44 prodotti Dop e Igp, che rappresentano una parte importante del valore complessivo del nostro export, per oltre 7 miliardi di euro, di prodotti agroalimentari Made in Emilia-Romagna”.