



Il progetto sperimentale delle multinazionali dedicato all'Etichettatura Nutrizionale Semplificata (Evolved Nutrition Label) subisce un forte arresto: il motivo? La mancata concertazione sulle porzioni di consumo prese a riferimento per l'indicazione dei valori nutrizionali. Le aziende che stavano partecipando al progetto (Coca-Cola, Nestlè, Mondelez, Unilever e PepsiCo), mediante comunicato, hanno deciso di sospendere la procedura in attesa di concordare, mediante l'apporto della Commissione Europea, la giusta scelta delle porzioni di cibo e/o bevande da

prendere in esame per fornire adeguati dati semplificati sulle etichette. In seguito allo *stop* annunciato dalle "Big Food", lo scorso mese, la PepsiCo ha comunicato l'intenzione di avviare una nuova sperimentazione ma sul modello britannico che utilizza valori nutrizionali per 100 grammi/ml. Le cosiddette "Etichette a semaforo" potrebbero comparire con numeri significativi già ad inizio 2019 ed è per questo che è necessario conoscerne il loro significato in ragione di una scelta consapevole degli alimenti da acquistare. L'utilizzo dei bollini "semaforici" rientra tra gli accorgimenti facoltativi che possono essere utilizzati dalle industrie alimentari, resta obbligatorio invece, l'etichettatura nutrizionale prevista da normativa (Reg. 1169/2011 UE), l'obiettivo è lo stesso: incoraggiare i consumatori ad acquistare i prodotti più salutari.

Scopriamo i modelli delle etichettature a semaforo più diffusi:

Nel modello britannico si riporta il contenuto di grassi, grassi saturi, sale e zuccheri contenuti in 100gr di alimento ed i tre colori corrispondenti forniscono informazioni circa la "pericolosità" dell'alimento (dal rosso più pericoloso al verde più sano); un metodo che necessita di giusta interpretazione in quanto per alcuni alimenti il consumo di 100gr in unica soluzione è poco probabile. E' il caso di alcuni prodotti *made in Italy* come ad esempio il Parmigiano Reggiano o l'Olio d'oliva Extravergine che avrebbero, secondo questa metodologia, un bollino rosso quando invece, avrebbero una valutazione differenze se venisse considerata la porzione di alimento consumate e/o consigliata da una dieta equilibrata.

Il "Nutri-Score" francese utilizza invece, il metodo a 5 colori con lettere associate che vanno dalla A per i prodotti con migliore qualità nutrizionale alla "E" per i prodotti di "Qualità nutrizionale peggiore", tale dicitura consente di sapere se il prodotto deve essere assunto o meno con moderazione; una dicitura più semplice che offre più margini di valutazione.

di Tamara Tarallo