POSITION PAPER

“ETICHETTATURA FRONTE PACCO” (FOPL)

Gruppo di Lavoro del CL.USTER A.GRIFOOD N.AZIONALE – CL.A.N.

Coordinamento: Prof. Emanuele Marconi

PREMESSA

I consumi alimentari della popolazione europea non sono sempre in linea con le raccomandazioni sulla salute delle autorità preposte e per porre rimedio a questa situazione e consentire ai consumatori di compiere scelte alimentari corrette, l'UE è attivamente impegnata nel sostenere e sensibilizzare gli Stati membri ad adottare norme e implementare strategie comunicative/informative finalizzate a migliorare la consapevolezza dell'importanza di una corretta alimentazione con particolare riferimento alla prevenzione del sovrappeso, dell'obesità e di altre malattie non trasmissibili legate all'alimentazione.

L'obesità, soprattutto quella infantile con oltre il 60 % dei bambini in sovrappeso che diventano in gran parte adulti in sovrappeso, rappresenta una delle principali problematiche in Europa e nel resto del mondo, per le conseguenze sulla salute determinate dalle patologie correlate (malattie cardiovascolari, cancro, malattie respiratorie croniche, malattie metaboliche), con derivanti impatti sul sistema sanitario e sui costi sociali. Tra le molteplici cause che concorrono a determinare obesità e sovrappeso possiamo annoverare un non corretto modello alimentare legato anche all'abbandono delle abitudini alimentari della tradizione euro-mediterranea (es. dieta mediterranea e dieta nordica).

La riduzione dei tassi di sovrappeso e obesità in tutta l'Unione entro il 2030 è uno degli obiettivi cardine del **Piano d'azione decennale per la strategia dell'UE Farm to Fork (F2F)** pubblicato nel maggio 2020 dalla Commissione europea nell'ambito del Green Deal europeo, che si prefigge di evolvere gli attuali modelli di consumo alimentare verso un sistema alimentare più sostenibile per contenere i cambiamenti climatici, proteggere l'ambiente e preservare la biodiversità agro-alimentare.

Nello specifico, la Commissione europea ha identificato in una forma di etichettatura nutrizionale dei prodotti alimentari "frontale" ("front-of-pack label FOPL"), posta cioè nel campo visivo principale della confezione e integrativa alla etichettatura nutrizionale obbligatoria, un possibile strumento per informare i consumatori ed educarli a scelte alimentari più sane in accordo con gli articoli 35 e 36 del Regolamento (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori (Food information to consumers -FIC Regulation).

Con l'obiettivo di rendere tale strumento parte integrante della Strategia europea "Farm to fork" (EU-GreenDeal) e per facilitare la comprensione da parte dei consumatori del contributo o dell'importanza degli alimenti rispetto al contenuto energetico e nutritivo di una dieta è stata avviata un'interlocuzione all'interno della UE per verificare la possibilità di identificare e armonizzare per rendere obbligatorio un modello FOP (attualmente i modelli proposti sono volontari) entro la fine del 2022.

Allo stesso modo, entro la fine di quest'anno dovranno essere stabiliti i criteri di definizione dei "**profili nutrizionali**" degli alimenti come stabilito nell'articolo 4 del Regolamento (CE) 1924/2006, per disciplinare l'impiego di claim nutrizionali e sulla salute, ed evitarne l'uso, fuorviante per il consumatore, in alimenti ad alto contenuto in grassi, zuccheri e sale. A tal fine, la Commissione europea ha richiesto all'EFSA di esprimersi entro marzo 2022 per fornire le indicazioni necessarie all'individuazione e all'utilizzo dei profili nutrizionali (profilazione nutrizionale).

L'etichettatura FOP obbligatoria dovrebbe informare correttamente il consumatore, aiutandolo a compiere scelte equilibrate in riferimento all'intera dieta su base giornaliera, evitando così il rischio di discriminare singoli alimenti.

INQUADRAMENTO NORMATIVO IN MATERIA DI ETICHETTATURA NUTRIZIONALE ED ETICHETTATURA NUTRIZIONALE FOP

Regolamento (UE) 1169/2011 (detto Regolamento FIC-Food Information to Consumers)

Il Regolamento FIC prevede, su base volontaria, la ripetizione delle informazioni fornite nella dichiarazione nutrizionale riguardanti esclusivamente il valore energetico oppure il valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale (articolo 30, paragrafo 3) sulla FOP. **A norma dell'articolo 35** del Regolamento, gli operatori del settore alimentare possono usare forme di espressione e/o presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale (ad es. forme o simboli grafici), e gli Stati membri ne possono raccomandare l'uso, purché siano rispettati i requisiti stabiliti dal Regolamento di seguito riportati:

a) si basino su ricerche accurate e scientificamente fondate condotte presso i consumatori **e non inducano in errore il consumatore;**
b) il loro sviluppo derivi dalla consultazione di un'ampia gamma di gruppi di soggetti interessati;
c) siano volti a facilitare la comprensione, da parte del consumatore, del contributo o **dell'importanza dell'alimento ai fini dell'apporto energetico e nutritivo di una dieta;**
d) siano sostenuti da elementi scientificamente fondati che dimostrino che il **consumatore medio** comprenda tali forme di espressione o presentazione;
e) nel caso di altre forme di espressione, esse si basino sulle assunzioni di riferimento armonizzate di cui all'allegato XIII relativo ai consumi di riferimento;
f) siano oggettivi e non discriminatori;
g) la loro applicazione **non crei ostacoli alla libera circolazione delle merci**.

Alcuni sistemi FOP messi a punto dagli Stati membri o dagli operatori del settore alimentare non rientrano nell'ambito di applicazione dell'articolo 35 del Regolamento FIC, poiché non ripetono le informazioni presentate nella dichiarazione nutrizionale, ma forniscono dettagli sulla qualità nutrizionale complessiva dell'alimento (ad es. con un simbolo o una lettera). **L'articolo 36 del Regolamento FIC** considera tali sistemi "informazioni volontarie" che tuttavia devono essere conformi ai requisiti stabiliti al capo IV, sezioni 2 e 3 (ivi inclusi quelli riportati all'art. 35) e soprattutto devono soddisfare le condizioni di non indurre in errore il consumatore, non essere ambigue o confuse per il consumatore ed essere basate su dati scientifici pertinenti.

Quando un tale sistema attribuisce un messaggio complessivo positivo (ad es. con un colore verde), rispetta al contempo la definizione giuridica di "indicazione nutrizionale" poiché fornisce informazioni sulla qualità nutrizionale benefica di un alimento ai sensi del Regolamento (CE) 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti. Secondo tale Regolamento queste indicazioni **non devono essere fuorvianti** e il loro utilizzo è consentito **solo nel caso che il consumatore medio possa comprenderne gli effetti benefici**.

I sistemi FOPL attualmente proposti si possono distinguere in sistemi basati su sostanze nutritive specifiche con informazioni nutrizionali più o meno dettagliate, e sistemi basati su indicatori sintetici, con una valutazione sintetica della qualità nutrizionale complessiva e/o salutistica di un alimento. La categoria "sostanze nutritive specifiche" può essere rappresentata in forma "numerica" e/o "con codice cromatico". Anche i sistemi "indicatori sintetici" possono a loro volta suddividersi in "indicatori positivi" (loghi di garanzia) da applicarsi solo su alimenti conformi a determinati criteri nutrizionali, e "indicatori a punteggio", che forniscono informazioni generali sulla qualità nutrizionale degli alimenti. Un'altra tipologia di etichettatura FOP riguarda il grado di "orientamento" del sistema, con un'indicazione diretta circa il beneficio nutrizionale per il consumatore. Un ulteriore tipo di classificazione include la categoria dei sistemi "riduttivi" (versione semplificata delle informazioni nutrizionali contenute sul retro dell'imballaggio) e dei sistemi "valutativi/orientativi". I sistemi valutativi FOP, sia incentrati su sostanze nutritive specifiche che su indicatori sintetici, devono essere basati su modelli di profilazione nutrizionale.

La Figura 1 riassume la classificazione dei principali sistemi/modelli FOP attualmente in uso.

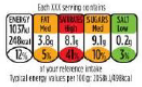
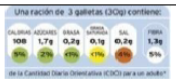
Tassonomie presentate nella letteratura specifica				*Esempi di sistemi FOP*	
Etichette con sostanze nutritive specifiche	**Numerica**	Non orientativa	Riduttiva (non interpretativa)	*Etichetta con assunzioni di riferimento*	
				NutrInform Battery	
	Con codice cromatico	Parzialmente orientativa	Valutativa (interpretativa)	*Etichetta FOP Regno Unito*	
				Altre etichette "a semaforo"	
Etichette sintetiche	**Loghi positivi (di garanzia)**	Orientativo	Valutativo (interpretativo)	*Keyhole*	
				Simbolo del cuore/Etichette salutistiche	
				Healthy Choice	
	Indicatori a punteggio			*Nutri-Score*	

Figura 1. Tipologie e formati di sistemi di etichettatura nutrizionale FOP (tratto dalla "Relazione della Commissione al Parlamento europeo e al Consiglio sull'uso di forme di espressione e presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale", Bruxelles, 20.5.2020).

Considerazioni riportate nel Reg. (CE) 1924/2006

(1) Vi è un numero crescente di alimenti etichettati e pubblicizzati nella Comunità recanti indicazioni nutrizionali e sulla salute. Per garantire un elevato livello di tutela dei consumatori e facilitare le loro scelte, i prodotti, compresi quelli importati, immessi sul mercato dovrebbero essere sicuri e adeguatamente etichettati. **Una dieta variata e bilanciata costituisce un requisito fondamentale per una buona salute e i singoli alimenti hanno una relativa importanza nel contesto della dieta nel suo complesso.**

(10) L'applicazione di profili nutrizionali come criterio è intesa ad evitare situazioni in cui le indicazioni nutrizionali o sulla salute occultano il valore nutrizionale complessivo di un dato prodotto alimentare e possono quindi fuorviare il consumatore che cerca di compiere scelte sane nel quadro di una dieta equilibrata. Scopo unico dei profili nutrizionali previsti dal presente Regolamento dovrebbe essere quello di regolare le circostanze in cui sono possibili le indicazioni**. Essi dovrebbero fondarsi su prove scientifiche generalmente accettate sul rapporto tra regime alimentare e salute. Dovrebbero tuttavia anche lasciar spazio all'innovazione dei prodotti e tener conto della variabilità delle abitudini dietetiche e delle tradizioni alimentari e del fatto che i singoli prodotti possono svolgere un ruolo importante nell'ambito della dieta complessiva.**

(11) La definizione di profili nutrizionali dovrebbe tener conto del contenuto delle diverse sostanze nutritive e delle sostanze con un effetto nutrizionale o fisiologico, in particolare quelle come i grassi, i grassi saturi, gli acidi grassi trans, gli zuccheri, il sodio o il sale, la cui assunzione eccessiva nella dieta generale non è raccomandata, e quelle come i grassi poli- e monoinsaturi, i carboidrati assimilabili diversi dagli zuccheri, le vitamine, i minerali, le proteine e le fibre. **Al momento di stabilire i profili nutrizionali, si dovrebbe tener conto delle diverse categorie di alimenti e del posto e del ruolo degli stessi nella dieta complessiva; dovrebbe, inoltre, essere accordata la giusta considerazione alle varie abitudini alimentari e alle modalità di consumo presenti negli Stati membri**. **Possono essere necessarie esenzioni dall'obbligo di rispettare i profili nutrizionali stabiliti per determinati alimenti o categorie di alimenti a seconda del loro ruolo e della loro importanza nella dieta della popolazione**. Si tratterebbe di atti tecnici complessi e l'adozione dei provvedimenti relativi dovrebbe essere affidata alla Commissione, tenendo conto del parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare.

(15) **È importante che le indicazioni relative agli alimenti siano comprese dal consumatore ed è opportuno tutelare tutti i consumatori dalle indicazioni fuorvianti.** Tuttavia, la Corte di giustizia delle Comunità europee ha ritenuto necessario, nel deliberare in cause relative alla pubblicità dopo l'entrata in vigore della direttiva 84/450/CEE del Consiglio, del 10 settembre 1984, in materia di pubblicità ingannevole e comparativa (2), esaminare l'effetto su un consumatore tipico virtuale**. Conformemente al principio di proporzionalità, e per consentire l'effettiva applicazione delle misure di tutela in esso previste, il presente Regolamento prende come parametro il consumatore medio, normalmente informato e ragionevolmente attento ed avveduto, e tenuti presenti i fattori sociali, culturali e linguistici, secondo l'interpretazione della Corte di giustizia europea.**

FOPL e profili nutrizionali: Scientific opinion EFSA 24 marzo 2022

Definire un profilo nutrizionale significa classificare gli alimenti in base alla loro composizione nutrizionale tramite criteri predefiniti. La maggior parte dei sistemi FOP si basa su criteri di profilazione nutrizionale, come semplici soglie nutrizionali volte, ad esempio, a definire i casi in cui verrà attribuito un colore verde, giallo-arancione o rosso, oppure algoritmi più complessi da cui si ottiene un punteggio sintetico. I criteri di profilazione possono essere applicati indistintamente a tutti i gruppi di alimenti, oppure essere specifici per alcune categorie di alimenti.

Di seguito si riportano le conclusioni del parere espresso da EFSA lo scorso 24 marzo (formulato a seguito di una specifica richiesta della Commissione europea) circa la profilazione dei nutrienti per lo sviluppo di un'etichettatura nutrizionale obbligatoria armonizzata sulla parte anteriore della confezione e la definizione dei profili nutrizionali per limitare le indicazioni nutrizionali e sulla salute sugli alimenti:

- gruppi alimentari con ruoli dietetici importanti e specifici nelle diete europee includono alimenti ricchi di amido (cereali e patate), frutta e verdura, legumi, latte e latticini, carne e prodotti a base di carne, pesce e crostacei e prodotti derivati, noci e semi e bevande analcoliche, come riconosciuto nelle "Food-Based Dietary Guidelines" (FBDG) degli Stati membri. **I ruoli dietetici di questi gruppi di alimenti e il loro contributo relativo alla dieta generale possono variare tra i singoli paesi a causa della variabilità delle abitudini e tradizioni alimentari**

- le raccomandazioni dietetiche formulate negli FBDG dagli Stati membri dell'UE **riflettono le prove disponibili sul consumo (frequenza e quantità) di determinati gruppi di alimenti e sulla loro relazione con il rischio di malattie croniche**. È incoraggiato il consumo di cereali integrali, frutta e verdura, noci e semi, latte scremato e latticini, pesce e acqua, mentre sono generalmente sconsigliati i prodotti alimentari ricchi di acidi grassi saturi, zuccheri e/o sodio dovuti alla lavorazione degli alimenti, anche all'interno di queste categorie alimentari. Gli FBDG incoraggiano inoltre il consumo regolare di legumi che sostituiscono parzialmente la carne (in particolare carne rossa e carne lavorata) e il consumo di oli vegetali ricchi di *cis*-MUFA (acidi grassi monoinsaturi) e *cis*-PUFA (acidi grassi polinsaturi) invece di grassi ad alto contenuto di SFA (acidi grassi saturi)

- l'assunzione dietetica di SFA, sodio e zuccheri aggiunti/liberi è al di sopra delle attuali raccomandazioni dietetiche nella maggior parte delle popolazioni europee; l'assunzione eccessiva di questi nutrienti è associata a effetti negativi sulla salute e, pertanto, potrebbero essere presi in considerazione per l'inclusione nei modelli di profilazione dei nutrienti in base alla loro importanza per la salute pubblica per le popolazioni europee

- l'energia potrebbe essere inclusa nei modelli di profilazione dei nutrienti perché una diminuzione dell'assunzione di energia è di importanza per la salute pubblica per le popolazioni europee; nei modelli di profilazione dei nutrienti basati su gruppi/categorie di alimenti, il grasso totale potrebbe sostituire l'energia a causa della sua elevata densità energetica nella maggior parte dei gruppi di alimenti, mentre la densità energetica dei gruppi di alimenti con contenuto di grassi basso o nullo (ad es. bevande analcoliche a base di acqua,

confetture e marmellate) può essere ben giustificato dall'inclusione nel modello degli zuccheri (aggiunti/liberi)

- le proteine alimentari sono necessarie per sostenere la crescita dei tessuti durante l'infanzia e l'adolescenza e per mantenere la massa e la funzione muscolare durante l'età adulta e nella vecchiaia. **L'assunzione media di proteine in Europa è al di sopra del *Population Reference Intake* nella maggior parte dei gruppi di popolazione e dei paesi e non ci si può aspettare alcun effetto benefico sulla massa o sulla funzione muscolare aumentando ulteriormente l'assunzione di proteine**

- l'assunzione di fibre alimentari e potassio è inferiore alle attuali raccomandazioni dietetiche nella maggior parte delle popolazioni adulte europee; assunzioni inadeguate di fibre alimentari e potassio sono associate a effetti negativi sulla salute e, pertanto, fibre e potassio alimentari potrebbero essere presi in considerazione per l'inclusione nei modelli di profilazione dei nutrienti in base alla loro importanza per la salute pubblica per le popolazioni europee

- l'assunzione dietetica di ferro, calcio, vitamina D, folati e iodio è inferiore alle attuali raccomandazioni dietetiche solo in specifici sottogruppi di popolazioni europee. Considerando che le modifiche dietetiche da sole potrebbero non essere sufficienti (o appropriate) per soddisfare il fabbisogno di nutrienti, **alcuni alimenti/gruppi di alimenti danno un contributo importante alla loro assunzione (ad esempio latte e latticini per il calcio, carne e prodotti a base di carne per il ferro; cibi fortificati come i cereali per la prima colazione per i folati)**. L'assunzione inadeguata di questi nutrienti è generalmente affrontata dalle politiche nutrizionali nazionali negli Stati membri e/o dai consigli individuali

- alcuni nutrienti possono essere inclusi nei modelli di profilazione dei nutrienti per ragioni diverse dalla loro importanza per la salute pubblica, ad esempio come proxy per altri nutrienti di importanza per la salute pubblica, o per consentire una migliore discriminazione degli alimenti all'interno della stessa categoria alimentare

L'Agenzia ha anche sottolineato l'importanza della dieta per la salute del cittadino allorquando ha affermato che: "*Il profilo nutrizionale della dieta generale (abituale) è un fattore determinante per la salute. Il profilo di una dieta adeguata dal punto di vista nutrizionale viene definito da raccomandazioni su base scientifica per l'assunzione di energia e nutrienti (vale a dire, i valori dietetici di riferimento (DRV))". "Dal momento che le diete sono composte da diversi alimenti, l'equilibrio alimentare complessivo può essere raggiunto attraverso la complementarità di alimenti con diversi profili nutrizionali, in modo che i singoli alimenti non debbano necessariamente coincidere con il profilo nutrizionale di una dieta nutrizionalmente adeguata. Tuttavia, i singoli alimenti potrebbero influenzare il profilo nutrizionale della dieta generale, a seconda del profilo nutrizionale dell'alimento specifico e della sua assunzione, in termini di frequenza e quantità*" (pagg. 7 e 4).

Linee Guida per una sana Alimentazione elaborate dal CREA Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione (edizione 2018)

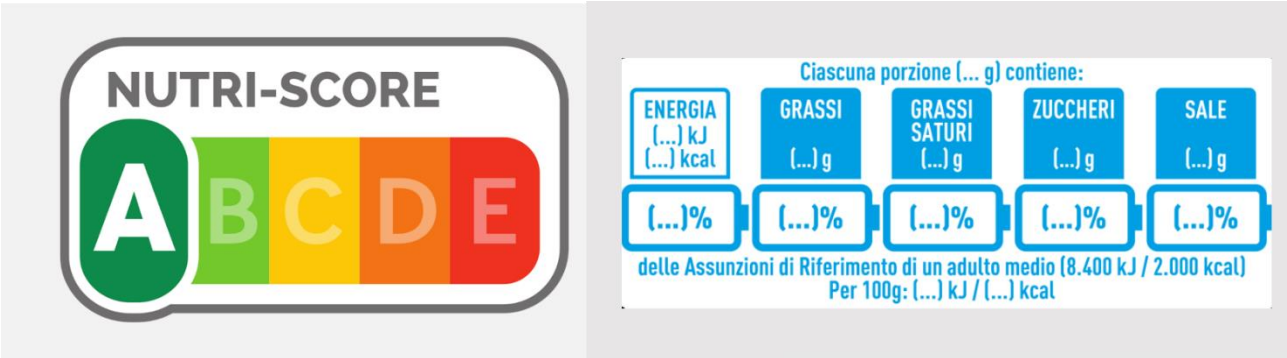
Le Linee Guida per una sana alimentazione precisano che non esiste un alimento "completo", cioè che contenga tutte le sostanze necessarie e nella giusta quantità, in grado di soddisfare da solo le nostre esigenze nutritive; per tale motivo per realizzare un'alimentazione adeguata e bilanciata è indispensabile la combinazione di differenti alimenti, ciascuno con distinte caratteristiche nutrizionali, che assicuri tutti gli elementi nutritivi necessari, all'interno di un apporto energetico adeguato (basato sul modello alimentare tipico della dieta mediterranea). Nessun alimento, eccezion fatta per allergie e intolleranze, dovrebbe essere escluso da una corretta dieta (termine derivato dal greco διαιτα che significa abitudine, modo di vivere, regola) ed in particolare dal modello della dieta mediterranea capace di prevenire numerose malattie croniche e di consentire una maggiore longevità rispettando anche l'aspetto edonistico/sensoriale e di convivialità.

Descrizione di due modelli FOP oggetto di attenzione da parte della UE per essere selezionati come modello armonizzato e obbligatorio: NutriScore e NutrInform Battery

Il **NutriScore** sintetizza la qualità nutrizionale di un alimento attraverso due scale correlate: una cromatica divisa in cinque gradazioni dal verde al rosso e una alfabetica con lettere che vanno dalla A (qualità più alta) alla E (Figura 2). I prodotti alimentari vengono suddivisi in cinque categorie sulla base di un punteggio calcolato mediante un complesso algoritmo che sottrae dal valore totale degli elementi "sfavorevoli" (energia-kj, acidi grassi saturi, zuccheri semplici, sodio) (il cui punteggio va da 0 a 10 per ognuna delle 4 voci) quello degli elementi "favorevoli" (percentuale di frutta/verdura/legumi/frutta secca, fibre, e proteine) (il cui punteggio va da 0 a 5, per ognuna delle 3 voci). Alimenti con punteggi molto bassi sono assegnati alla categoria A (verde), mentre quelli con i punteggi più alti sono assegnati alla categoria E (rosso). Il punteggio si riferisce sempre ad una quantità di prodotto pari a 100 g o 100 ml.

Il **NutrInform Battery**, istituito in Italia con decreto19 novembre 2020 del Ministero della Salute, del Ministero dello Sviluppo Economico e del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (GU 304 del 7/12/2020), si basa sulla indicazione di porzioni effettive e fornisce una indicazione sulle quantità di nutrienti per 100 g (Figura 2). Trasferisce sul fronte pacco in forma espressiva grafica e numerica alcune informazioni già fornite nella dichiarazione nutrizionale riguardanti esclusivamente il valore energetico oppure il valore energetico accompagnato dalla quantità di grassi, acidi grassi saturi, zuccheri e sale. Le informazioni nutrizionali sono visualizzate in una forma grafica costituita da una serie di caselle con icone che rappresentano nella parte bassa il simbolo di una "batteria" con riferimento a energia e ai 4 nutrienti il cui consumo deve essere limitato: grassi, grassi saturi, zuccheri e sale. All'interno del simbolo a batteria è indicata la percentuale di energia, grassi, grassi saturi, zuccheri e sale apportati dalla singola porzione rispetto alle quantità giornaliere di assunzione raccomandata (come da Reg UE 1169/2011). La parte carica della batteria

rappresenta graficamente la percentuale di energia e nutrienti contenuta nella singola porzione, standard permettendo di quantificarla anche visivamente. Per una dieta quotidiana equilibrata la somma delle energia/nutrienti assunti giornalmente non deve superare il 100% delle quantità di assunzione giornaliere raccomandate (vedi https://www.nutrinformbattery.it/).



CONSIDERAZIONI

Sulla base delle informazioni sopra-riportate si ritiene che i sistemi di etichettatura FOP a indicazione sintetica (con particolare riferimento al **NutriScore**) non siano appropriati per essere utilizzati come modelli mandatori da armonizzare a livello europeo per i seguenti motivi:

- Non sono conformi né all'art. 35 Reg EU 1169/2011 (con particolare riferimento ai requisiti lettere c), e), f), g), e)), né all'art 36 dello stesso Regolamento in riferimento ai requisiti di non indurre in errore il consumatore e di non essere ambigui e confusi per il consumatore.

- Non sono conformi all'ultima profilazione nutrizionale proposta da EFSA sia perché non rispecchiano le indicazioni ivi riportate (è considerato favorevole il contenuto di proteine non ritenuto rilevante dall'EFSA e al contrario sono assenti il potassio e alcune categorie di alimenti come i cereali integrali), e sia perché non tengono conto della **variabilità delle abitudini e tradizioni alimentari in essere presso i vari Paesi della UE e delle modalità di assunzione (frequenza, quantità).** L'Europa non può essere rappresentata come una cultura alimentare omogenea, perché esistono differenze evidenti non solo a livello nazionale, ma anche su scala regionale/locale in termini di preferenze alimentari, abitudini e comportamenti alimentari.

- Il giudizio viene espresso unicamente per 100g di prodotto, senza tenere conto dell'effettiva quantità e frequenza con cui quell'alimento viene normalmente assunto. Lo score costruito su 100g può distorcere l'informazione in quanto non accompagnato da avvertenze che contestualizzino tale quantitativo rispetto all'ordinaria assunzione e al fabbisogno nutrizionale giornaliero.

- La scala di colori/lettere può suggerire e sottintendere l'esistenza di un rapporto diretto tra alimento e salute, potendo indurre il **consumatore medio** a ritenere che il prodotto - solo perché contrassegnato con il colore verde o con le prime lettere dell'alfabeto - sia il più appropriato per la sua salute/condizione e da preferire rispetto ad altri alimenti privi dello stesso contrassegno.

- Sono basati su un algoritmo complesso non comprensibile/enucleabile per il/dal consumatore medio, anche se formulato su basi scientifiche. Lo schema di riferimento con i punteggi/soglie per i caratteri positivi e negativi è discrezionale e arbitrario essendo fissato da un gruppo di esperti perlopiù mono-disciplinari, non validati da EFSA e da una comunità scientifica multidisciplinare. Si prestano pertanto a condizionamenti/strumentalizzazioni/interessi di parte (di tipo geografico, politico, culturale, lobbistico, scientifico ed emozionale)

Per alcuni prodotti vengono applicate regole specifiche (ed in molti casi arbitrarie correlate/legate del gruppo di "esperti" che gestisce l'algoritmo) in deroga ai criteri generali senza che ciò sia esplicitato sull'etichetta apposta sulle confezioni (esempio olio extra-vergine di oliva (evo) che insieme ad altri oli (colza/noce anche raffinati) conseguono punteggi superiori a tutti gli altri oli sulla base di presupposti arbitrari fissati dal gruppo di esperti).

- La riformulazione dei prodotti viene conseguita con un approccio distorto/opportunistico al solo fine di scalare posizioni cromatiche/alfabetiche sulla base delle soglie e delle scale algoritmiche adottate. Tale approccio escluderebbe a priori dalla riformulazione gran parte dei prodotti tradizionali con attestazione di specificità vincolati al rispetto della "tradizione" dal disciplinare di produzione. La coltivazione di materie prime e ingredienti locali, utilizzati principalmente nella produzione di alimenti tradizionali, contribuisce significativamente allo sviluppo di un ambiente più sostenibile, proteggendo le filiere corte e le aree rurali dallo spopolamento e fornendo una più ampia varietà di scelte alimentari per i consumatori.

- Pretendono di conseguire il risultato nutrizionale/salutistico con un singolo alimento/dieta monotona e non aiutano il consumatore a diventare più consapevole sul valore degli alimenti e a migliorare le abitudini alimentari

- Le risultanze cromatiche/alfabetiche conseguite dal prodotto possono risultare in contrasto con i claim nutrizionali e sulla salute (Reg. UE 432/2012) basati sulle quantità di alimento assunte con la dieta (porzioni e frequenza di assunzione).

- Non promuovono/valorizzano la dieta mediterranea e la dieta nordica (ampiamente riconosciute a livello mondiale per i benefici effetti sulla salute) caratterizzata/e da un apporto alimentare variegato ed equilibrato e modulate per quantità e frequenza di assunzione dei diversi alimenti.

- La sintetica rappresentazione grafica e cromatica (verde/A = cibo sano – rosso/E cibo non sano) fornisce una valutazione assoluta del prodotto decontestualizzata rispetto alle esigenze complessive della persona (stile di vita) e della dieta (interazione con gli altri alimenti assunti); una siffatta informazione sintetica e superficiale può risultare omissiva e fuorviante sulla capacità di scelta consapevole del consumatore.

- Si prestano a disinformazione e distorsione del mercato tanto che il sistema di etichettatura FOP NutriScore è stato attenzionato dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato - AGCM- che ha avviato e concluso un procedimento istruttorio ai sensi dell'art. 6 del Regolamento sulle procedure istruttorie in materia di pubblicità ingannevole (poiché lesivo degli artt. 20, 21 lett. b), e 22 del Codice del Consumo.

- Non sono conformi/allineati alle Linee Guida per una sana alimentazione elaborate dal CREA-Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione (2018) secondo le quali nessun alimento può essere rappresentato come una soluzione ideale universale; è l'assunzione abituale combinata di diversi alimenti che porta a conseguire una dieta sana o inadeguata.

- Semplificano in modo eccessivo il valore di un alimento che non è presentato al consumatore come componente di una dieta complessiva e personalizzata che deve tener conto degli aspetti nutrizionali, culturali, sociali, economici, religiosi, etnici e delle specifiche esigenze del singolo consumatore, ivi inclusi gli aspetti edonistici, sensoriali e di convivialità

- Non sono sistemi educativi/informativi/formativi dal momento che non permettono al consumatore di svolgere una scelta informata e consapevole, ma sono modelli direttivi che "impongono" una scelta prescrittiva e non ragionata (consumatori intesi come sudditi in condizioni di "regime" alimentare e non intesi come cittadini in condizione di "libero arbitrio" alimentare). Disattende anche la definizione di **consumatore medio** "normalmente informato e ragionevolmente attento ed avveduto".

CONCLUSIONI

L'armonizzazione dell'etichettatura nutrizionale FOP è auspicabile per fornire al consumatore messaggi univoci e non fuorvianti sulle proprietà nutrizionali degli alimenti che devono essere contestualizzati in una dieta equilibrata e varia; l'etichettatura FOP armonizzata potrà essere resa obbligatoria solo a condizione che rispetti i principi basilari dell'attuale normativa UE e di una corretta informazione del consumatore.

I sistemi NutriScore e affini, pertanto, non sono appropriati per essere adottati come sistemi armonizzati e mandatori, non essendo conformi agli articoli 35 e 36 del Regolamento UE 1169/2011 e non rispettando il concetto di dieta (costituita da diversi alimenti assunti con frequenza e quantità diversificate (vedi dieta mediterranea e dieta nordica), anche in funzione delle diverse culture alimentari presenti nella UE. L'adozione di un siffatto modello FOPL porterebbe ad equiparare il cibo

per alimentazione umana a quello per alimentazione animale costituito dalla razione costante/unifeed (quantità e composizione) composta da ingredienti/componenti bilanciati per le esigenze dietetico-nutrizionali delle varie specie animali miscelati in modo tale da impedire all'animale di poter scegliere cosa assumere tra i diversi componenti della razione.

Né si può ritenere un compromesso sufficiente la possibilità ventilata più di recente, di modificare l'algoritmo per evitare che i prodotti mono ingredienti (es. olio d'oliva) siano classificati in modo negativo. Si configura come un tentativo di ravvedimento nei confronti dei Paesi del Sud Europa a dimostrazione della debolezza strutturale e scientifica di un algoritmo adattabile a seconda degli interessi - politici e di mercato - del momento. Anche la proposta di esclusione delle DOP/IGP dall'applicazione dell'etichettatura FOP e la giustificazione che il confronto cromatico/alfabetico debba essere applicato esclusivamente fra prodotti della stessa categoria rientrano in questa operazione di persuasione.

È invece auspicabile adottare un sistema FOP riportante etichette con sostanze nutritive specifiche (di tipo informativo/educativo e non interpretativo/valutativo/direttivo), rispondente ai Regolamenti comunitari 1169/2011e 1924/2006 e soprattutto appropriato alla valorizzazione del vasto patrimonio gastronomico/alimentare euromediterraneo (la dieta mediterranea non riformula/ristruttura il singolo alimento per omologarlo al target di un algoritmo, ma assembla in maniera appropriata i diversi alimenti; anche a livello di preparazione gastronomica/ricetta utilizzando avanzi e scarti), tenendo in considerazione aspetti sensoriali/edonistici e di socializzazione/convivialità.

Pertanto, nel caso si dovesse proporre un modello FOPL mandatorio e armonizzato a livello europeo, si suggerisce di adottare esclusivamente modelli conformi all'articolo 35 del Regolamento UE 1169/2011 e al rispetto del concetto di dieta, quali i sistemi informativi/educativi ivi incluso il **NutrInform Battery**.

Tali sistemi, infatti, consentono di: i) promuovere una corretta e non fuorviante informazione al consumatore, fornendo gli strumenti idonei ad operare scelte consapevoli per seguire un modello alimentare sano, variato, equilibrato e sostenibile, ii) evitare la dicotomia "alimento sano-alimento non sano", favorendo una scelta consapevole basata su una appropriata combinazione di diversi alimenti, assunti nelle giuste (pro)porzioni nell'ambito di una dieta bilanciata e varia, iii) essere conformi alla normativa in materia di etichettatura/profilazione nutrizionale e alle policies di promozione dell'educazione alimentare adottate a livello mondiale, iv) conseguire una "virtuosa" e non "opportunistica" riformulazione degli alimenti (non necessaria per gli alimenti tradizionali) e fornire utili indicazioni per la formulazione di nuovi alimenti.

In particolare, il NutrInform battery prende in considerazione il **fabbisogno quotidiano** di sostanze nutritive, in modo da favorire una scelta consapevole da parte dei consumatori per un'alimentazione sana, variata e bilanciata. Ha la finalità di fornire al consumatore un'informazione sintetica, ma chiara, della presenza di alcuni nutrienti, utile a collocare l'alimento all'interno di una dieta varia e bilanciata, in grado di prevenire, in maniera efficace e scientificamente valida, l'obesità ed i rischi associati. Un sistema che mette al centro il consumatore valorizza la **capacità critica** del cittadino e difende il patrimonio unico della **dieta mediterranea**.

In conclusione, il NutrInform Battery si dimostra come una valida opzione rispetto al Nutriscore nella ricerca di un sistema di etichettatura alimentare armonizzato a livello europeo funzionale al benessere alimentare. Nel caso in cui il modello NutrInform non dovesse essere selezionato sarebbe opportuno proporre, in sede di negoziato, un nuovo e alternativo modello di etichettatura FOP costruito su solide basi scientifiche e che tenga conto delle singole diete e tradizioni alimentari presenti negli Stati membri, valorizzando quelle unanimemente riconosciute come più salutari (es. dieta mediterranea e dieta nordica), evitando comunque di individuare sistemi basati su score, anche se riferiti alla singola porzione.

Si raccomanda, infine, per mantenere l'unità delle posizioni di tutto il sistema agroalimentare italiano sul tema in questione, di inserire nei tavoli di consultazione FOPL i diversi attori della filiera agroalimentare (dai medici e biologi-nutrizionisti agli esperti di produzione primaria, di scienza e tecnologia degli alimenti, di diritto alimentare, ai rappresentanti delle associazioni di categoria ivi incluse le associazioni dei consumatori e della GDO e degli organi dell'informazione).

CL.USTER A.GRIFOOD N.AZIONALE - CL.A.N.
Viale L. Pasteur, 10 - 00144 Roma
Tel 06.5903855 - Fax 06.5903342
clusteragrifood@gmail.com - www.clusteragrifood.it