

12/06/2020

Lettera aperta di Roberto Moncalvo

Etichettatura nutrizionale: informare senza ingannare

All'interno della sua strategia "Dal produttore al consumatore", la Commissione ha presentato una serie di misure volte ad aiutare i consumatori a compiere scelte alimentari più salutari e a promuovere modelli più sostenibili di consumo alimentare. Come consumatori a loro volta, gli agricoltori sostengono politiche che potrebbero contribuire a migliorare le abitudini alimentari dei consumatori, nonché la loro salute. Tuttavia, in merito alle proposte relative alle informazioni nutrizionali contenute nella strategia "Dal produttore al consumatore" recentemente pubblicata, siamo molto preoccupati non solo del fatto che la Commissione non riesca a rispettare questi lodevoli obiettivi, ma anche che questi ultimi indeboliscano significativamente una comunità agricola europea già fragile e compromettano anni di sforzi volti a promuovere i suoi elevati standard in tutto il mondo. Desidererei illustrare le mie opinioni nelle righe che seguono.

Un'etichetta sulla parte anteriore dell'imballaggio dovrebbe responsabilizzare i consumatori, non privarli di prodotti alimentari estremamente preziosi sul piano nutrizionale.

All'interno della sua strategia "Dal produttore al consumatore", la Commissione dichiara che proporrà un'etichettatura obbligatoria e armonizzata sulla parte anteriore dell'imballaggio, denominata anche sistema FOPNL (front-of-pack nutrition labelling), entro il 2020 per: *"consentire ai consumatori di compiere scelte alimentari salutari"*. Inoltre, nella sua relazione *"sull'uso di forme di espressione e presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale"* pubblicata lo stesso giorno, la Commissione sembra essere favorevole all'utilizzo di un sistema FOPNL con codice cromatico.

Come agricoltori, ma anche come consumatori, accogliamo con favore l'opportunità di sostenere una misura che migliori la salute dei consumatori e crediamo che la qualità nutrizionale elevata delle derrate alimentari che produciamo con orgoglio possa fornire un contributo in tal senso. Tuttavia, temiamo che un sistema di etichettatura nutrizionale con codice cromatico finisca per presentare una classificazione troppo semplicistica dei prodotti alimentari tra quelli che fanno "bene", in verde, e quelli che fanno "male", in rosso. Una tale dicotomia stigmatizzerà i prodotti molto nutrienti come l'olio d'oliva, lodati per il loro valore nutrizionale dai nutrizionisti di tutto il mondo. Inoltre, questo tipo di sistema discrimina anche molti prodotti con indicazioni geografiche, che sono il risultato di un patrimonio culturale e tradizionale. Tale sistema sarebbe catastrofico per questi prodotti, la cui unica soluzione per non essere oggetto di discriminazione e beneficiare di un "colore" migliore sarebbe la riformulazione. Tuttavia, al fine di godere di indicazioni geografiche o altri regimi di qualità, questi prodotti devono rispettare criteri molto rigidi. Ciò significa che ogni riformulazione di questi prodotti sarebbe molto complicata o semplicemente impossibile. I prodotti che beneficiano di IG e altri regimi di qualità

europei rappresentano un valore economico annuo di oltre 77,15 miliardi di euro, nonché il 7% del valore totale delle vendite di alimenti e bevande dell'UE. Ciò non tiene nemmeno conto dei regimi di qualità nazionali e regionali. Pertanto, un sistema con codice cromatico potrebbe seriamente mettere a repentaglio una parte significativa del reddito di molti piccoli produttori. Inoltre, l'UE e i suoi agricoltori hanno dato prova del massimo impegno nel corso degli anni per promuovere questi prodotti per cui siamo rinomati in tutto il mondo. Avrebbe senso favorire un sistema che rovini tali sforzi e i prodotti al centro di diete tradizionali, quali quella mediterranea, elogiati per i loro benefici per la salute?

Riteniamo inoltre che se l'obiettivo consiste nel "*consentire ai consumatori di compiere scelte alimentari salutari*", il sistema FOPNL scelto dovrebbe basarsi sulla scienza ed essere sviluppato da un'organizzazione indipendente e scientifica quale l'EFSA, seguendo le linee guida dietetiche stabilite nello stesso modo. Se cominciamo a basare le informazioni nutrizionali e le linee guida dietetiche che le supportano solamente su diete vegetali o preoccupazioni di sostenibilità ambientale senza considerare la salute, potremmo mettere a rischio la salute delle persone.

Il sistema FOPNL con codice cromatico che la Commissione sembra prediligere non considera la complessità dei prodotti alimentari nello stabilire il loro contributo nutrizionale. Infatti, ogni alimento e bevanda contiene diversi macronutrienti e micronutrienti. Quando si stabilisce un'etichettatura nutrizionale, dovrebbe essere condotta una valutazione completa sull'alimento, senza basarsi esclusivamente su determinati nutrienti. Concentrando l'attenzione solo su un numero molto limitato di nutrienti (ad esempio, zuccheri, grassi e sale) e sull'apporto energetico, finiamo per accantonare derrate alimentari preziose sul piano nutrizionale. Vogliamo veramente ritrovarci con persone che ignorano il miele, ma che si sentano bene nel consumare bevande dietetiche analcoliche a base di aspartame?

Siamo d'accordo sul fatto che tutti i sistemi FOPNL nell'UE dovrebbero essere armonizzati a livello europeo in modo da evitare turbative di mercato e confusione o diffidenza dei consumatori, ma riteniamo che essi debbano essere volontari. Inoltre, i prodotti degli agricoltori sono artigianali e posso variare leggermente da una partita all'altra e nel corso delle stagioni, in particolare quelli che contengono ingredienti naturali, quali i prodotti lattiero-caseari, la carne o il pesce, rendendo difficile l'applicazione della stessa etichettatura sulla parte anteriore dell'imballaggio per tutti i prodotti all'interno di quella categoria. Solamente i prodotti trasformati industriali avranno ogni volta esattamente lo stesso contenuto. Vogliamo davvero penalizzare, con un sistema FOPNL obbligatorio, questi piccoli attori che in nessun caso sono coloro che producono prodotti a elevata lavorazione e non salutari, ma invece quelli che offrono ai consumatori il meglio del territorio europeo?

L'istituzione di profili nutrizionali per limitare la promozione di prodotti ricchi di zuccheri, sale o grassi, non dovrebbe significare aprire la porta al boicottaggio di derrate alimentari tradizionali e di qualità elevata.

Parallelamente a un sistema FOPNL con codice cromatico, la strategia "Dal produttore al consumatore" intende inoltre stabilire profili nutrizionali che limitino la promozione di prodotti ricchi di grassi, zuccheri e sale ai sensi del regolamento dell'UE relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari (regolamento (CE) n. 1924/2006). Sebbene comprendiamo appieno la volontà della Commissione di proteggere

la salute dei consumatori cercando di ridurre il loro apporto di grassi, zuccheri e sale, temiamo che la Commissione non si renda conto delle conseguenze di ampia portata che questa iniziativa potrebbe avere sulla sopravvivenza di molti piccoli produttori di prodotti agricoli tradizionali.

In termini pratici, questa iniziativa intende stabilire limiti massimi per zuccheri, sale e grassi in relazione ad altri nutrienti che si trovano all'interno di un prodotto. Qualora un prodotto oltrepassi tali limiti, non può recare indicazioni sulla salute. Pertanto, ad esempio, una barretta il cui livello di zuccheri supera una soglia specifica non potrebbe utilizzare sull'imballaggio indicazioni sulla salute quali "Questo prodotto è ricco di fibre". Quando parliamo di prodotti industriali a elevata lavorazione, in particolare quelli rivolti ai bambini, possiamo comprendere la volontà di ridurre la promozione, tuttavia, quando si tratta di prodotti tradizionali di qualità elevata, quali formaggio o olio di oliva, la Commissione dovrebbe comprendere che ciò avrebbe lo stesso effetto distruttivo di un sistema FOPNL con codice cromatico.

Ciò limiterà la promozione di prodotti preziosi sul piano nutrizionale quali il miele, gli oli vegetali o il salmone, consentendo a prodotti nutrizionalmente superflui, quali coca cola light o sorbetti a elevata lavorazione pieni di sostanze chimiche per bambini, di essere pubblicizzati. Ciò condiziona inoltre drasticamente i prodotti che beneficiano di indicazioni geografiche e potrebbe addirittura aprire la strada a ulteriori misure di restrizione da parte degli Stati membri (quali tasse aggiuntive) per quei prodotti di qualità più elevata che non possiedono la giusta dose di sale, zuccheri e contenuti grassi. Dobbiamo ricordarci che la motivazione alla base dei profili nutrizionali è di limitare l'apporto di cibo spazzatura e migliorare il valore nutrizionale di prodotti ad elevata lavorazione, non di fare piazza pulita della nostra ricca storia e tradizione culinaria e privare i consumatori di prodotti agricoli davvero preziosi sul piano nutrizionale. Crediamo che i profili nutrizionali non debbano essere applicati a derrate alimentari prodotte direttamente dalla comunità agricola.

La promozione di un consumo e di una produzione sostenibili dovrebbe includere tutti gli aspetti della sostenibilità.

Un'altra iniziativa della strategia "Dal produttore al consumatore" consiste nel rivedere la politica di promozione dell'UE e creare un quadro per l'etichettatura di derrate alimentari sostenibili volto a rafforzare la produzione sostenibile e "consentire ai consumatori di compiere scelte alimentari salutari". Siamo lieti di ciò, poiché gli agricoltori sono i primi a beneficiare della lotta contro il cambiamento climatico e della garanzia che la produzione alimentare sia un'attività sostenibile. Tuttavia, nell'ultima versione della comunicazione divulgata prima di quella ufficiale, si dichiarava che la Commissione avrebbe arrestato la promozione di carne e avrebbe potuto favorire alcuni meccanismi di tassazione per il consumo, aprendo la strada a una tassa sulla carne. Auspichiamo davvero che ciò non sia quanto la Commissione ha in mente quando propone di promuovere una produzione e un consumo alimentari più sostenibili.

La sostenibilità include tre diversi aspetti: sostenibilità ambientale, sostenibilità sociale e sostenibilità economica. Se la Commissione dovesse arrestare la promozione della produzione di carne ed incoraggiare la possibilità che gli Stati membri impongano ulteriori tasse sulla carne, nessuno di questi tre elementi verrebbe soddisfatto. Non dovremmo

dimenticare che i prodotti animali rappresentano più del 50% del reddito degli agricoltori dell'UE. Pertanto, qui ne va della nostra sostenibilità economica e sociale. In che modo gli agricoltori potrebbero sostenere loro stessi e i loro dipendenti se li spogliamo di una parte essenziale del reddito? I redditi degli agricoltori sono già in media estremamente bassi: in Belgio, più del 70% ha percepito un reddito mensile medio inferiore ai 1500 euro, mentre il 30% sotto ai 1000 euro. Si tratta già di un lavoro estremamente duro, vogliamo davvero renderlo impossibile?

La cessazione della promozione di produzione e consumo di carne e una possibile tassa sulla carne renderebbero impossibile ogni sostenibilità sociale ed economica, ma non contribuirebbero nemmeno alla sostenibilità ambientale e al benessere degli animali. Se la nostra comprensione di queste iniziative fosse miope, potremmo infatti credere che attraverso la riduzione della produzione e del consumo della carne nell'UE aiuteremmo l'ambiente e la produzione di proteine animali ad essere più onerosa dal punto di vista ambientale rispetto alle proteine vegetali. Tuttavia, se guardiamo oltre, ci rendiamo conto che ciò sarebbe controproducente. I consumatori non smetteranno all'improvviso di consumare carne, la cercheranno semplicemente dove è presente, al di fuori dell'UE. Ciò significa che queste politiche incoraggerebbero il consumo, e quindi la produzione, di carne non europea, prodotta con requisiti di sostenibilità e benessere animale decisamente inferiori rispetto alla carne dell'UE. Alla fine, la produzione mondiale non sarebbe inferiore, ma semplicemente meno sostenibile.

La Commissione non dovrebbe mettere il carro davanti ai buoi e dovrebbe innanzitutto valutare l'impatto che tali misure eserciterebbero sui propri consumatori, sui propri agricoltori e sull'ambiente. Noi, agricoltori e cooperative agricole europei, desideriamo davvero contribuire a migliorare la salute dei consumatori e la sostenibilità del nostro sistema alimentare, ma vogliamo semplicemente assicurarci che le misure adottate abbiano realmente i risultati auspicati.

Roberto Moncalvo, produttore ortofrutticolo italiano, ex presidente di Coldiretti e vicepresidente del Copa.

-FINE-

Le traduzioni saranno a breve disponibili in DE, ES,FR, IT, PL sul sito web del Copa-Cogeca.

Scarica [QUI](#) l'immagine di Roberto Moncalvo ad alta definizione.



Informazioni sull'autore: Roberto Moncalvo è titolare di un'azienda agricola situata in Piemonte, di cui si occupa assieme alla moglie e alla sorella. Specializzata nella produzione ortofrutticola, l'azienda ha investito su infrastrutture per una trasformazione alimentare all'interno dell'azienda agricola, l'agriturismo e le vendite dirette. L'azienda agricola è socialmente impegnata all'interno della comunità locale: è ufficialmente riconosciuta come "fattoria didattica" e coinvolta in attività di agricoltura sociale, quali l'occupazione di rifugiati e persone con disabilità. Quest'ultima attività è stata rafforzata attraverso la creazione di una cooperativa agricola chiamata "Agricoltori consapevoli" nel 2011.

Roberto Moncalvo è stato eletto all'unanimità nel 2013 alla presidenza di Coldiretti e, dal 2015, è primo vicepresidente del COPA.

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare:

Bruno Menne

Policy Advisor

Bruno.Menne@copa-cogeca.eu

Jean-Baptiste Boucher

Direttore per la comunicazione

Cell.: + 32 474 840 836

jean-baptiste.boucher@copa-cogeca.eu

CDP(20)4222:1
