## Virtù**Q**uotidiane

## FORMAGGI, IN FRANCIA NUOVA ETICHETTATURA PENALIZZA ITALIA

1 Novembre 2017



ROMA – Da oggi la Francia adotta ufficialmente il sistema di etichettatura nutrizionale Nutri-Score. Come anticipa Assolatte, i ministri della Salute, dell'Agricoltura e Alimentazione, e dell'Economia e delle Finanze, alla presenza dei rappresentanti delle associazioni dei consumatori e delle imprese del settore alimentare, hanno firmato il decreto che dà il via libera "a questa discussa metodologia di classificazione degli alimenti, che penalizza fortemente gran parte delle più apprezzate, famose e vendute eccellenze del comparto alimentare italiano, come molti dei gioielli dell'arte casearia italiana".

Nutri-score si basa sull'uso di cinque differenti colori, dal verde intenso all'arancio intenso, assegnati agli alimenti in funzione sia del loro contenuto di nutrienti considerati positivi per la salute (fibre, proteine, frutta, verdura) sia del loro apporto di nutrienti da limitare per combattere malnutrizione e obesità (energia, zucchero, sale, acidi grassi saturi).

## Virtù**Q**uotidiane

"Nutri-Score si basa su un approccio semplicistico e non aiuta a comprendere il contributo, in termini di nutrienti, che ogni alimento apporta alla dieta, in palese contrasto con il principio secondo cui ogni cibo ha un suo posto nella dieta e inducendo i consumatori ad acquistare prevalentemente alimenti con il 'colore verde' senza valutare l'equilibrio della propria dieta – commenta **Giuseppe Ambrosi**, presidente di Assolatte – Nutri-Score rischia di bollare come negativi degli alimenti di elevata qualità e di grande valore nutrizionale, facendo dimenticare che non è il singolo alimento a determinare sovrappeso o rischi per la salute ma sono piuttosto la qualità complessiva della dieta e lo stile di vita adottato dal consumatore. Quindi, si corre il rischio concreto che questo sistema venga percepito dal consumatore come mera segnalazione di prodotti a rischio salutistico e risulti così discriminatorio verso i formaggi della grande tradizione italiana, Dop, Igp e Stg compresi".