

LA GUERRA DELLE CALORIE

Rassicurazioni anche per parmigiano e prosciutto, dopo il tentativo della Ue di introdurre un "semaforo" per i cibi troppo calorici

Fazio: «Nutella, l'Europa esagera»

Il ministro: «E' giusto però dare messaggi affidabili ai consumatori»

«IL PATRIMONIO
E SALVO»

«UN GIUSTO
DOSAGGIO»

«Il no al bollino
fa sì che i nostri
prodotti non siano
in discussione»

«I nostri alimenti
scelti con equilibrio
nutrizionale, assicurano
benessere fisico»

di CARLA MASSI

ROMA - Il "dossier Nutella" è volato da Bruxelles a Roma, al **ministero della Salute**. L'aver ventilato una guerra dura ai dolci ipercalorici ha fatto agitare i produttori ma anche i nutrizionisti, i consumatori storditi e confusi dalle nuove norme Ue e i Nutella-dipendenti che, di botto, si sono ritrovati quasi dei "fuorilegge". Ma come, spalmando quella crema di nocciole sul pane, non dovevamo diventare campioni della Nazionale? Che, ogni mattina, con frutta e latte, va giù di cucchiainate. Al **ministero della Salute**, dunque, di botto, ci si trova a fare i conti con un dossier prodotti made in Italy che, certo, non si credeva dessero grattacapi. Fino a quando, un po' di tempo fa, l'assemblea di Strasburgo ha pensato di introdurre il "semaforo" sulle etichette dei cibi per grassi, zuccheri e sale. Bollino rosso (quantità elevata), giallo (media), verde (consigliato). Ma la proposta è stata bocciata. Con immensa gioia dei nostri produttori di prosciutto, parmigiano, olio e dolci. Ma l'allarme Nutella scoppia lo stesso. «Non direi allarme - **puntualizza il ministro della Salute Ferruccio Fazio** - piuttosto allarmismo. Nessuno è stato danneggiato e nessuno si deve preoccupare». **Nessun rischio di "retrocessione", dunque, per i nostri prodotti?** «Il "no" al cosiddetto semaforo fa sì che tutto il nostro patrimonio sia salvo e non messo in discussione».

Il prosciutto poteva essere attaccato per l'alto contenuto di sale così come il parmigiano per il grasso, vero?

«Sì, se si utilizza quella scala di valutazione. Ma, ripeto, nulla è cambiato».

Nulla è cambiato ma la spallato che hanno cercato di dare ai nostri prodotti si sente. E, per giunta, hanno usato l'arma della salute. Il Ministero pensa di intervenire?

«Siamo pronti a collaborare con i produttori. A creare, per esempio, nuove classi specifiche. Ma non è possibile fare una selezione tra alimenti buoni e alimenti cattivi».

Ma gli ingredienti restano gli stessi?

«Certo. Piuttosto si deve cominciare, in modo corretto, a pensare di mangiare alcuni alimenti ma con molta moderazione. Quelli, appunto, con alto contenuto calorico».

Torniamo alla Nutella, perché si è arrivati a parlare di crema di cioccolato "fuorilegge"?

«Perché si è voluto esagerare. Teniamo conto che queste norme hanno l'obiettivo di costruire linee guida europee in grado di dare affidabilità ai messaggi destinati ai consumatori. In particolare quelli secondo i quali questo o quel prodotto offrono vantaggi salutistici. A meno che non ci siano prove scientifiche a sostegno».

La Ue dice no a quelle frasi tipo "favorisce la digestione" o "fa abbassare il colesterolo" se non esistono sufficienti ricerche di laboratorio?

«Proprio così. Si tratta di una buona norma che tutela il consumatore e non lo inganna. Ma, al tempo stesso, non si può confondere con la non validità di un prodotto. La Nutella, per esempio, usa un paio di slogan che può mantenere. Dicono "Che mondo sa-

rebbe senza Nutella" oppure "Mi nutro da campione". Diverso sarebbe, parlo per paradosso, dire che la crema, in qualsiasi quantità, ti nutre senza far ingrassare. Per questo chiedo la collaborazione agli industriali tenendo chiaro l'obiettivo di proteggere il made in Italy».

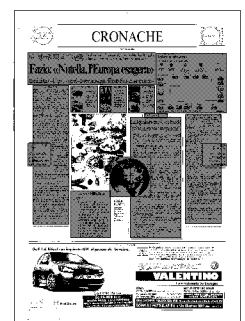
Pensa che ci sia una lobby che contrasta i nostri prodotti copiati ma anche amati in tutto il mondo? Secondo la Commissione europea i limiti del profilo nutrizionale sarebbero non superiori a 10 grammi di zucchero, a quattro grammi di grassi saturi e a due milligrammi di sale per ogni grammo di prodotto

«Noi vantiamo una gamma di alimenti che dosati, nel modo giusto e scelti con equilibrio nutrizionale, assicurano il benessere fisico».

Lei mangia la cream simbolo di questa battaglia a base di zucchero, olio vegetale, nocciole, cacao magro, latte scremato in polvere, emulsionante, lecitina (soia) e aromi?

«Ma certo che la mangio! Altrimenti, che italiano sarei?»

© RIPRODUZIONE RISERVATA



LE NUOVE NORME

La legislazione Ue chiede informazioni trasparenti

BRUXELLES - La legislazione europea in materia di informazione alimentare al consumatore, da porre sull'etichetta degli alimenti, ha messo a punto tre specifici strumenti: i profili nutrizionali, i messaggi salutistici, l'etichettatura nutrizionale.

PROFILI NUTRIZIONALI - Gli alimenti che rispettano un certo livello di sale, grassi saturi e zucchero potranno reclamizzare sull'etichetta un beneficio per la salute. Dopo il voto dei giorni scorsi al Parlamento europeo, la Commissione Ue è tenuta a presentare una proposta che fissa questi limiti per le diverse categorie di prodotti.

Sono tuttavia esentati i prodotti primari, ossia frutta, verdura, carni, miele, olio, pane tradizionale, pesce, uova e le pasticche di piccole dimensioni. Per le altre categorie di prodotto, verranno messi a punto profili nutrizionali tenendo conto delle specifiche caratteristiche di quei prodotti: quindi i profili nutrizionali per i formaggi saranno diversi da quelli degli insaccati, i biscotti o ancora dei gelati. Per il momento non è stata ancora prevista una categoria specifica per il cioccolato.

MESSAGGI SALUTISTICI - Tutti i messaggi promozionali tipo «favorisce il transito» o ancora «diminuisce il colesterolo» devono ormai avere una base scientifica in Europa per poterli utilizzare.

Le industrie hanno quindi inviato per esame all'Agenzia europea per la sicurezza alimentare (Efsa) tutti questi messaggi salutistici - ne sono giunti 4.400 circa - e ora l'Efsa li sta esaminando per "pacchetti". La Commissione Ue sulla base del parere dell'Efsa adotterà la lista valida a livello europeo.

ETICHETTATURA NUTRIZIONALE - Il Parlamento europeo ha sostenuto la proposta della Commissione Ue circa l'obbligo di indicare su tutti i cibi il contenuto nutrizionale del prodotto.

I deputati hanno invece bocciato l'iniziativa parlamentare di aggiungere anche un bollino rosso, arancione o verde - una specie di semaforo - da applicare sulle confezioni per indicare il livello di sali, grassi e zucchero contenuto nel prodotto.



NUTELLA

Il primo vasetto nacque il 20 aprile 1964 nello stabilimento Ferrero di Alba. Contiene zucchero, olio vegetale, nocciole, cacao magro, latte scremato in polvere, soia e aromi. La ricetta è top secret.



PROSCIUTTO

È il taglio di carne di maiale che corrisponde alla coscia posteriore. Normalmente i prosciutti vengono stagionati o conciatati con una mistura contenente sale e spesso nitrati come conservanti.



PARMIGIANO

Ha origine nel Medioevo nei Monasteri tra Parma e Reggio Emilia e da Salsomaggiore veniva il sale necessario alla realizzazione. Ora la produzione avviene con latte di mucche Frisone.

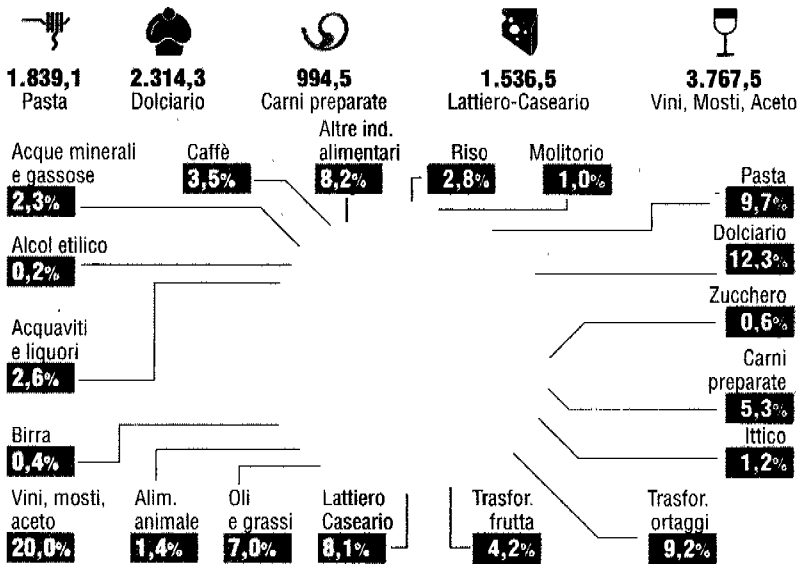
LA PAROLA ■ CHIAVE

CALORIE

La grande caloria (Cal o kcal), equivalente a 1000 cal è utilizzata per indicare l'apporto energetico di un alimento, la cui determinazione deve essere fatta in riferimento allo zucchero (glucosio), che è l'alimento naturale di più semplice assimilazione. Tenendo conto che un g di zucchero sviluppa 3,92 kcal, un grammo di proteina circa 4 kcal e un grammo di lipidi circa 9 kcal, tutti gli altri alimenti devono essere rapportati ad essi per calcolarne l'apporto energetico.

Industria alimentare

I principali prodotti esportati nel 2009



Fonte: Elaborazione Federalimentare su dati Istat. Cifre in milioni di euro

centimetri.it

