

POSIZIONE DELL'AREPO SULLA REVISIONE DELLE REGOLE SULLE INFORMAZIONI FORNITE AI CONSUMATORI: ETICHETTATURA NUTRIZIONALE FRONTE PACCO

Nel quadro della strategia Farm to Fork, la Commissione europea ha annunciato diverse azioni volte a facilitare il passaggio a diete più sane e sostenibili. In particolare, al fine di consentire ai consumatori di fare scelte alimentari sane attraverso la comprensione delle informazioni di etichettatura, **la CE intende stabilire un'etichettatura nutrizionale armonizzata obbligatoria sulla parte anteriore della confezione (FOPNL).**

L'AREPO concorda con la Commissione Europea sul fatto che una delle più grandi sfide future è quella di poter consumare e mangiare entro i limiti del pianeta e preservando la salute. Riteniamo che sia necessaria una svolta verso comportamenti più sostenibili e più sani, permettendo ai consumatori di comprendere appieno sia gli aspetti nutrizionali di un alimento che il suo ruolo nel sistema alimentare di riferimento. Tuttavia, **l'AREPO teme che i mezzi scelti per perseguire questi obiettivi possano confondere i consumatori impedendo loro di costruire valutazioni chiaramente informate su un prodotto.** In particolare, l'AREPO desidera porre l'accento sul fatto che un'informazione semplificata e sintetica possa danneggiare i prodotti coperti dai Sistemi di Qualità UE, limitando l'impatto degli sforzi in corso per dispiegare pienamente il loro potenziale¹.

Non si può dimenticare che le Indicazioni Geografiche (IG) dell'UE sono spesso **associate alla produzione di beni pubblici**, considerati in termini di sviluppo rurale sostenibile, crescita e occupazione, diversificazione dell'economia rurale, protezione delle risorse naturali e del paesaggio, benessere degli animali da allevamento, sicurezza alimentare, e tracciabilità². Di conseguenza, oltre ad essere espressione della cultura e dell'identità dell'UE e a rappresentare il 15,5% del totale delle esportazioni³ agroalimentari dell'UE, **contribuiscono in vari modi alla sostenibilità** (sociale, economica, ambientale) **e ai sistemi alimentari sostenibili⁴, rappresentando strumenti fondamentali per raggiungere gli obiettivi al centro della strategia Farm to Fork.**

Inoltre, sono una garanzia di prodotti sicuri, tracciabili e di alta qualità. Migliaia di operatori del sistema IG hanno acquisito e accresciuto le loro conoscenze e competenze in materia di controllo e tracciabilità, al fine di produrre nel rigoroso rispetto delle condizioni e delle norme dettagliate nel disciplinare di produzione.

1. UFNL: IL RISCHIO PER LE IG DELL'UE DI UN'INFORMAZIONE NUTRIZIONALE TROPPO SEMPLIFICATA

Tra le opzioni attualmente in fase di valutazione da parte della Commissione Europea⁵, **l'AREPO è fermamente convinta che un FOPNL che utilizza un codice colore combinato con un indicatore graduato, come il Nutri-Score, così come i metodi sintetici che combinano il valore nutrizionale e un giudizio sulla salute senza considerare le dimensioni delle porzioni o la dieta giornaliera, non sarà adatto allo scopo, a causa dell'eccessiva semplificazione delle informazioni fornite.**

Mettiamo in dubbio che questo tipo di etichettatura fronte pacco fornisca informazioni chiare e precise ai consumatori, soprattutto per quanto riguarda le IG e i prodotti tradizionali.

In dettaglio, l'AREPO desidera sottolineare che:

¹ [Alimenti e bevande - Schema delle indicazioni geografiche dell'UE \(revisione\)](#)

² [Documento di posizione dell'AREPO sulla valutazione della Commissione europea delle indicazioni geografiche e delle specialità tradizionali garantite protette nell'UE](#), gennaio 2020

³ Studio sul valore economico dei regimi di qualità dell'UE, delle indicazioni geografiche (IG) e delle specialità tradizionali garantite (STG), 2020. AND-International, Direzione generale dell'agricoltura e dello sviluppo rurale (Commissione europea), ECORYS

⁴ [Rafforzare i sistemi alimentari sostenibili attraverso le indicazioni geografiche: Un'analisi degli impatti economici](#), FAO, Roma, 2018

⁵ [Valutazione d'impatto iniziale, proposta di revisione del regolamento \(UE\) n. 1169/2011 sulla fornitura di informazioni alimentari ai consumatori](#)

- Qualsiasi sistema di codice colore con un indicatore graduato **semplifica eccessivamente le informazioni nutrizionali di un prodotto.**

La frutta e la verdura escluse, le Indicazioni Geografiche e alcuni prodotti a ingrediente unico (salumi, formaggi, olio d'oliva) elogiati per il loro valore nutrizionale come parte di una dieta equilibrata, **possono essere svantaggiati da una presentazione nutrizionale troppo semplificata.**

Infatti, questo sistema assegna un punteggio agli alimenti (punti positivi e/o negativi) sulla base di un algoritmo che valuta il contenuto di energia, zuccheri, grassi saturi, sodio, proteine, fibre e la percentuale complessiva di frutta, verdura, legumi, noci, oli di oliva, colza e noci. Così, il punteggio finale è il risultato di un rapporto tra elementi diversi tra di loro, cioè i **nutrienti considerati dall'etichetta nutrizionale, alcuni alimenti e le calorie.** Inoltre, mentre negli elementi negativi include solo le quantità di grassi saturi, sodio e zuccheri oltre alle calorie, negli elementi positivi aggiunge alle proteine e alle fibre, le percentuali di frutta, verdura, noci, legumi e oli di oliva, colza e noci. Quindi, i punti positivi considerano gli alimenti e alcuni nutrienti, mentre i negativi dipendono dai nutrienti e dalle calorie. Questo, **ignorando anche i gruppi di nutrienti con un significativo effetto positivo sulla salute umana,** come il contenuto di vitamine, minerali e probiotici, di solito altamente raccomandato nel contesto di una dieta sana.

Inoltre, **non valuta gli alimenti in base alla loro categoria,** poiché lo stesso algoritmo si applica alla valutazione di tutti i prodotti. Tuttavia, la **valutazione degli stessi componenti in diverse categorie alimentari potrebbe risultare confusa.**

Per esempio, la valutazione di un prodotto come l'olio d'oliva non può basarsi solo sul contenuto di grasso, o sulla quantità di sale o di zucchero, come suggerisce il Nutri-Score, perché mancheranno tre elementi cruciali che dimostrano la qualità dell'olio d'oliva: **Caratteristiche organolettiche, valore biologico-dietetico e sicurezza alimentare.** Di conseguenza, il Nutri-Score non sarà in grado di evidenziare la differenza tra tipi di oli come un olio extravergine di oliva e un olio di oliva. Infatti, sebbene derivino dalla stessa pianta, sono molto diversi dal punto di vista nutrizionale e organolettico (Regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione, dell'11 luglio 1991, relativo alle caratteristiche degli oli d'oliva e degli oli di sansa d'oliva nonché ai metodi ad essi attinenti). Inoltre, gli oli di origine diversa (ad esempio l'olio extravergine d'oliva e l'olio di palma) verrebbero valutati sulla base delle stesse sostanze nutritive e riceverebbero valutazioni simili, anche se hanno qualità organolettiche molto diverse.

- Ancora, il Nutri-Score non tiene conto del **livello di trasformazione di un prodotto.**

Uno degli obiettivi del Nutri-Score è di incoraggiare i produttori industriali a migliorare la ricetta dei loro prodotti ultra-processati. Tuttavia, questa riformulazione non farà necessariamente rima con un miglioramento nutrizionale. Così, il Nutri-Score può favorire il consumo di certi prodotti trascurando il loro contenuto di conservanti e additivi, dolcificanti artificiali o eventuali grassi trans, il che significa che, nella sua valutazione, alcuni alimenti ultra-trasformati e industriali potrebbero risultare migliori dei prodotti tradizionali e poco lavorati, come le IG.

I prodotti coperti da un'indicazione geografica rispondono a condizioni e standard molto rigidi descritti nel **disciplinare di produzione.** Sono poco lavorati e contengono un basso numero di ingredienti, con poco o nessun uso di additivi o correttori. Derivano le loro qualità da un attento dosaggio degli ingredienti di base.

- A causa della loro composizione e delle caratteristiche tradizionali dettagliate nel disciplinare, la **riformulazione è raramente possibile per le IG.** I loro profili nutrizionali e le tecniche di produzione non possono essere modificati **senza alterare la natura stessa del prodotto.**

Il rischio maggiore è che i consumatori si allontanino dai prodotti tradizionali e IG, che rispettano specifiche di alta qualità e hanno un profilo nutrizionale interessante, a favore di prodotti industriali

simili che potrebbero favorire una ricetta più leggera a scapito delle qualità nutrizionali. Di conseguenza, il **Nutri-Score potrebbe essere fonte di discriminazione e potrebbe contraddire le disposizioni dell'articolo 35, sezione 1, lettera f, del regolamento 1169/2011, che stabilisce che le forme aggiuntive di espressione e presentazione della dichiarazione nutrizionale devono essere obiettive e non discriminatorie.**

Pertanto, rimettere in discussione questo principio e considerare le IG come paragonabili ai prodotti convenzionali minerebbe le basi stesse che hanno permesso loro di essere trattate con uno statuto specifico nel quadro degli accordi TRIPS dell'OMC.

Inoltre, l'AREPO avverte anche sul possibile impatto sulle IG dell'*azione 15* e del *16* piano d'azione Farm to Fork:

- L'intenzione della Commissione **di stimolare la riformulazione dei prodotti** (Azione 15) e **di istituire profili nutrizionali** per limitare la promozione (tramite indicazioni nutrizionali o sulla salute) di alimenti ad alto contenuto di grassi, zuccheri e sale (Azione 16) potrebbe rappresentare **una seria minaccia per le IG, se non sono considerate un'eccezione a questo processo.** Queste azioni dovrebbero essere limitate ai prodotti industriali.
- Inoltre, il Nutri-Score fornisce **informazioni limitate sull'equilibrio nutrizionale.** Non tiene conto dell'**apporto alimentare**, né della **dieta giornaliera equilibrata**, né della nozione di **cibo di piacere.**

Infatti, questo sistema assegna dei punti **in base alla composizione nutrizionale per 100 g o 100 ml di prodotto.** Di conseguenza, certi alimenti, per esempio i prodotti per le feste, saranno valutati come cattivi **senza considerare la bassa frequenza e la bassa quantità di consumo.**

Al contrario, le diete sane dovrebbero includere un'ampia varietà di alimenti assunti in diverse quantità e forme. Quindi, un'etichettatura frontale dovrebbe includere qualche indicazione per i consumatori per capire se possono usare il prodotto su base giornaliera, settimanale o occasionale. A questo proposito, **gli IG forniscono una parte essenziale di questa varietà**, essendo spesso alternative a forme di dieta altamente standardizzate dominate da cibi convenzionali.

Bisogna anche tener presente che i **metodi di cottura e di consumo** influenzano l'assunzione di cibo.

Inoltre, come sottolineato nel rapporto della CE sulle iniziative⁶ FOPNL, il pregiudizio visivo di **percepire certi alimenti come sani**, potrebbe portare a **sottovalutare la quantità e il contenuto energetico**, indulgere in un'assunzione eccessiva di cibo o in porzioni grandi.

Per concludere, la **dimensione edonistica del cibo non può essere dimenticata.** La scienza cognitiva dimostra che la qualità della nutrizione, **con il gusto e il piacere in primo piano**, ha importanti benefici per la salute.

A questo, dovremmo aggiungere anche la **dimensione culturale legata al consumo di alimenti IG.** Questi prodotti sono espressione dei loro territori d'origine e sono associati al **senso di appartenenza a comunità culturali** dove le IG giocano un ruolo importante.

2. PROPOSTE DELL'AREPO PER SALVAGUARDARE LE IG IN UNO SCENARIO IN CUI IL NUTRI-SCORE È IMPLEMENTATO

Il precedente ragionamento intende **motivare** e spiegare **le ragioni dell'AREPO per opporsi al Nutri-Score**, a causa dell'informazione approssimativa che il Nutri-Score può fornire ai consumatori per quanto riguarda i prodotti coperti dai sistemi di qualità dell'UE. In particolare, un sistema di etichettatura che non considera i nutrienti significativi nella valutazione nutrizionale globale di un

⁶ Commissione europea, [Relazione sull'uso di forme di espressione e presentazione supplementari della dichiarazione nutrizionale](#), COM(2020) 207 definitivo

prodotto contraddice le raccomandazioni nutrizionali esistenti e non può essere considerato una guida affidabile per i consumatori nel passaggio a diete più sane.

Di conseguenza, l'AREPO esorta innanzitutto la Commissione europea a considerare l'esenzione dal Nutri-score dei prodotti che rientrano nei sistemi di qualità dell'UE (DOP, IGP, STG), dei prodotti tradizionali e dei prodotti mono-ingrediente come l'olio d'oliva.

Tuttavia, immaginando uno scenario in cui il Nutri-score potrebbe essere implementato come etichettatura fronte pacco obbligatoria a livello UE, l'AREPO vorrebbe incoraggiare la Commissione europea a riflettere sulle seguenti proposte:

- **L'algoritmo alla base del Nutri-Score dovrebbe essere modificato.** In particolare, dovrebbe essere ancorato a **criteri scientifici in grado di valutare tutti i componenti nutrizionali importanti per ogni categoria di alimenti.**
- Pertanto, **è necessario stabilire e definire le categorie** per poter confrontare i prodotti al loro interno e rivedere gli elementi che sono più appropriati da prendere in considerazione per la valutazione;
- **Una valutazione basata sulle porzioni di cibo** è anche essenziale.
- In questo contesto, **la Commissione europea dovrebbe anche considerare una classificazione *de facto*, dopo una valutazione di categoria, per le DOP/IGP e alcuni prodotti tradizionali e mono-ingrediente** (ad esempio, il Consiglio internazionale dell'olio d'oliva ha proposto la classificazione dell'olio d'oliva nella categoria A (verde)).

Infine, in linea con la promozione di una svolta verso diete più sostenibili e più sane e considerando che le IG dell'UE contribuiscono alla sostenibilità sociale, economica e ambientale, l'AREPO vorrebbe sottolineare che questi elementi dovrebbero anche essere integrati nella valutazione complessiva di un prodotto, **fornendo ai consumatori una comprensione completa di una IG e del suo impatto in termini di salute e sostenibilità.** Di conseguenza, dovrebbe essere più facile per i produttori di IG mettere in evidenza tutte queste informazioni secondo le regole di etichettatura, per esempio sviluppando e implementando un'**etichettatura digitale intelligente.**

3. EDUCAZIONE ALIMENTARE VERSO UNA DIETA DIVERSIFICATA ED EQUILIBRATA

Per concludere, l'AREPO desidera ribadire il suo sostegno all'intenzione della Commissione di **permettere ai cittadini e ai consumatori europei di adottare comportamenti più sostenibili e più sani.**

Per tutte le ragioni precedentemente espresse, incoraggiamo la Commissione ad analizzare l'impatto di diverse opzioni politiche, senza concentrarsi *a priori* su un FOPNL che utilizza un codice colore combinato con un indicatore graduato, come il Nutri-Score.

Tuttavia, **la nostra convinzione è che l'etichettatura fronte pacco non possa da sola generare un cambiamento così ambizioso a lungo termine.**

In effetti, la lotta contro un'**alimentazione squilibrata**, riconosciuta come causa di diverse malattie letali, **richiede un'educazione alimentare per aumentare le conoscenze nutrizionali dei consumatori**, così come la loro comprensione e l'uso delle informazioni eventualmente fornite con la dichiarazione nutrizionale.

Di conseguenza, l'AREPO vorrebbe raccomandare alla Commissione Europea di indirizzare i suoi sforzi **verso una maggiore educazione e una migliore comunicazione sull'importanza di una dieta diversificata ed equilibrata e su come le Indicazioni Geografiche e i prodotti di qualità dell'UE possono contribuirvi.**

Il messaggio principale dovrebbe essere incentrato sull'idea di *"mangiare consapevolmente"*, reintroducendo la nozione di **porzione** e **assunzione giornaliera**, combinata con l'adozione di uno **stile di vita più attivo per invertire le conseguenze della sedentarietà**.

Inoltre, si dovrebbe porre l'accento sulla priorità della **diversità alimentare, che** comprende diverse categorie di cibo, gusti, stagionalità, freschezza, cultura e abilità.

Le DOP e le IGP dell'UE si inseriscono in questo contesto. Vale la pena notare **che molte IG sono associate a diete specifiche riconosciute per il loro interesse in termini di nutrizione**, come dimostrato dal famoso esempio della dieta mediterranea. I modi tradizionali di coltivare le piante e di allevare gli animali, l'influenza delle condizioni naturali, le pratiche umane così come i metodi tradizionali di trasformazione e conservazione, sono cruciali nella qualità nutrizionale dei prodotti IG. Inoltre, le IG rappresentano la **dimensione edonistica del cibo**, combinando l'alta qualità con un gusto incredibile, e la **dimensione culturale di appartenenza a una comunità**.

Pertanto, le **IG hanno un grande potenziale nel giocare un ruolo significativo nel passaggio a diete più sane**, attraverso le loro qualità, comprese quelle nutrizionali e organolettiche, e l'influenza sui comportamenti dei consumatori.⁷

L'AREPO chiede inoltre alla Commissione di stabilire dei modi alternativi per comunicare ai consumatori l'alta qualità di questi prodotti, considerando eventualmente come coinvolgere i produttori e i consorzi in questo processo.

Di conseguenza, l'AREPO vorrebbe suggerire alla Commissione europea:

- **Aumentare la ricerca scientifica sugli IG e il loro potenziale nutrizionale all'interno dei modelli dietetici.** Il valore nutrizionale degli IG dovrebbe essere **studiato in modo olistico**, non considerando esclusivamente i singoli componenti ma **esplorando il loro contributo all'interno di una dieta giornaliera equilibrata**, anche come alternativa ai prodotti convenzionali;
- **Incoraggiare la pubblicazione di dati e risultati.** La disponibilità dei dati renderà più facile la loro condivisione tra i ricercatori, le organizzazioni internazionali e nazionali, i responsabili politici, così come aumentare la consapevolezza dei produttori sulla qualità nutrizionale dei loro prodotti e il loro impatto sulla salute;
- **Coinvolgere meglio i produttori, incoraggiandoli a fornire informazioni complete sui loro prodotti** e su come sono legati all'origine;
- **Continuare a stanziare un budget considerevole per la promozione dei sistemi di qualità dell'UE.** Una forte strategia di promozione sarà fondamentale per alimentare la comprensione dei consumatori delle caratteristiche generali dei prodotti IG.

L'**Associazione delle regioni europee per i prodotti d'origine (AREPO)** riunisce 33 regioni europee e più di 700 associazioni di produttori per oltre il 50% delle IG europee. L'AREPO mira a promuovere e difendere gli interessi dei produttori e dei consumatori delle regioni europee impegnate nella promozione dei prodotti agroalimentari di qualità.

⁷ FAO-oriGIn Forum on Contributing to SDGs through quality linked to geographical origin, "[Contribution of geographical indications to sustainable healthy diets](#)", [Background paper](#); FAO, 2021, [The nutrition and health potential of geographical indication foods](#), Roma

Per ulteriori informazioni, si prega di contattare:

Francesca Alampi, **Policy officer** info@arepoquality.eu

Giulia Scaglioni, **Policy officer** policyofficer@arepoquality.eu