



## Indicazioni geografiche e etichettatura nutrizionale dell'UE:

### Un punteggio può fornire informazioni significative ai consumatori?

**Mercoledì 27 ottobre 2021**, l'AREPO ha tenuto la conferenza pubblica online "**Indicazioni geografiche dell'UE ed etichettatura nutrizionale: Un punteggio può fornire informazioni significative ai consumatori?**".

Questo evento multi-stakeholder ha raccolto più di 160 partecipanti da tutta Europa, principalmente da Belgio, Germania, Grecia, Francia, Italia, Portogallo, Spagna, Svizzera e Regno Unito.

Tra i partecipanti erano presenti responsabili per le politiche, accademici e ricercatori, rappresentanti di organizzazioni professionali e della società civile, autorità regionali e nazionali, istituzioni dell'UE. La conferenza si è tenuta sulla piattaforma Zoom con un supporto di interpretazione fornito dall'applicazione Interactio. L'interpretazione è stata fornita in sette lingue (DE-EL-EN-ES-FR-IT-PT).

La conferenza mirava ad arricchire il dibattito a livello europeo sull'etichettatura nutrizionale. In particolare, è stata l'occasione per presentare alle istituzioni europee e alle parti interessate dell'UE le preoccupazioni e la prospettiva delle regioni e delle associazioni di produttori dell'UE che si occupano di prodotti di qualità. Inoltre, ha inteso considerare le possibili vie da seguire per valorizzare le indicazioni geografiche nei modelli alimentari dell'UE, senza dimenticare il loro ruolo primario come strumenti di sviluppo rurale.

L'evento è stato moderato da **Laurent Gomez**, segretario generale dell'AREPO.

L'introduzione e il benvenuto sono stati dati dalla nuova presidente di AREPO **Begoña García Bernal**, Assessore regionale dell'agricoltura, dello sviluppo rurale, della popolazione e del territorio della regione Estremadura.

Il primo panel, "**Quale ruolo delle IG dell'UE nelle diete salutari?**" ha visto la partecipazione dei seguenti relatori ospiti:

- **Paolo De Castro**, Coordinatore S&D della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale del Parlamento Europeo.
- **Gun Roos e Virginie Amilien**, ricercatori di Consumption Research Norway- SIFO presso OsloMet - Oslo Metropolitan University in Norvegia.
- **Nicola Bertinelli**, vicepresidente dell'AREPO, presidente del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano.

Il secondo panel, "**Etichettatura nutrizionale sulla parte anteriore della confezione: A che punto siamo?**", era composto da:

- **Sabine Pelsser**, capo dell'unità E.1, informazione e composizione degli alimenti, DG Sante, Commissione europea.
- **Herbert Dorfmann**, coordinatore del PPE della commissione per l'agricoltura e lo sviluppo rurale del Parlamento europeo, correlatore della relazione del PE su una strategia Farm to Fork per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente.
- **Eirini Choudetsanaki**, presidente uscente dell'AREPO, consigliera della Regione di Creta.



**Irène Tolleret**, co-presidente dell'intergruppo del Parlamento europeo sul vino, gli alcolici e gli alimenti di qualità, e **Begoña García Bernal**, presidente di AREPO, Assessore regionale all'agricoltura, sviluppo rurale, popolazione e territorio della regione Estremadura hanno concluso l'evento.

## INTRODUZIONE

L'evento è stato introdotto dalla nuova presidente AREPO, Begoña García Bernal.

La presidente dell'AREPO ha ricordato **che la strategia "Farm to Fork" intende introdurre un'etichettatura nutrizionale obbligatoria armonizzata sulla parte anteriore della confezione (FOPNL)** per facilitare la comprensione delle informazioni nutrizionali, aiutando i consumatori a fare scelte alimentari più sane e sostenibili.

Ha sottolineato che i cambiamenti che porteranno a comportamenti più sostenibili e più sani, inquadrati nell'economia verde e circolare, sono **essenziali**. Tuttavia, l'AREPO teme che alcune delle opzioni proposte nel quadro della strategia "Farm to Fork" **possano danneggiare i prodotti protetti dalle indicazioni geografiche** senza contribuire realmente all'obiettivo di preservare la salute delle persone.

In particolare, esaminando le opzioni di etichettatura nutrizionale attualmente in fase di valutazione da parte della Commissione europea, l'AREPO ritiene che il **Nutri-Score non sia adatto allo scopo per cui è stato concepito**, poiché **semplifica eccessivamente** l'informazione fornita ai consumatori.

## PRIMO PANEL: QUALE RUOLO PER LE IG DELL'UE ALL'INTERNO DI DIETE SANE?

Il **deputato Paolo De Castro** ha preso la parola per primo, sottolineando che le preoccupazioni presentate dall'AREPO sono al centro della discussione in corso al Parlamento europeo. Il Nutri-score è una proposta che, **invece di informare, condiziona il consumatore**.

Questo va a scapito di alcune categorie di prodotti rinomati per il loro valore nutrizionale che, data la loro composizione e la loro stessa natura, verrebbero classificati come rossi, come l'olio extravergine di oliva, il formaggio, il miele, ecc. Questo può confondere il consumatore, imponendo una scelta attraverso i colori **senza realmente educare e informare**.

Per combattere le malattie alimentari non trasmissibili e ottenere miglioramenti nel consumo **sono necessari** maggiori sforzi per l'**educazione** alimentare. Questo era uno degli obiettivi del programma europeo "Frutta, verdura e latte nelle scuole", ma pochi paesi hanno fatto qualcosa per educazione alimentare e nutrizionale.

Il deputato ha insistito su un approccio che non deve penalizzare quel patrimonio di qualità che le indicazioni geografiche rappresentano, poiché sono anche un importante bene economico.

**Gun Roos e Virginie Amilien**, ricercatrici presso il Consumption Research Norway- SIFO all'OsloMet - Oslo Metropolitan University in Norvegia, hanno condiviso i risultati e le intuizioni del loro lavoro sul campo sulle pratiche alimentari quotidiane e sul consumo di cibo e hanno riflettuto sul modo in cui l'IG e l'etichettatura nutrizionale possono contribuire a un'alimentazione più sana o come i prodotti con queste etichette sono percepiti come aventi migliori valori nutrizionali rispetto ai prodotti alimentari standard.

Il consumo si basa principalmente su quattro fasi: **pianificazione, acquisto, utilizzo e smaltimento**. Secondo questo approccio e la raccolta dei dati, la scelta dei prodotti IG non è una parte fondamentale della vita quotidiana. Questo è confermato anche dalle indagini sui consumatori che sottolineano che i **consumatori hanno una scarsa consapevolezza delle IG e raramente le associano alla salute**. È quindi necessario **distinguere tra gli alimenti quotidiani e quelli occasionali**. Anche se alcune IG fanno parte della routine sono



spesso prodotti consumati in occasioni speciali, per tipicità, tradizione, prezzo ecc. In questo senso, la salute non è una questione centrale, ma il piacere, il gusto, la cultura, la condivisione sì.

Le ricercatrici hanno presentato anche i risultati della ricerca del progetto Strength2Food sul sistema di etichettatura nutrizionale noto come "**Keyhole**", che è stato sviluppato principalmente nei paesi del Nord Europa. Il simbolo volontario differisce dal Nutriscore in quanto evidenzia gli alimenti sani all'interno dei gruppi alimentari. **È riconosciuto ma non ampiamente utilizzato.**

La presentazione si è conclusa con una riflessione su come promuovere le indicazioni geografiche e le relative informazioni sulla salute. C'è **bisogno di più informazione ed educazione sui temi della salute e della sostenibilità** ed è necessario esplorare l'impatto della comprensione e della conoscenza delle cornici culturali. Infatti, i consumatori non hanno la stessa cornice culturale su ciò che è sano o meno, rendendo così fondamentale definire cosa intendiamo per "sano".

In particolare, per quanto riguarda i prodotti di qualità, la loro ricerca ha portato alla luce la forte fiducia dei consumatori verso i produttori locali. Quindi, la relazione emotiva tra chi ha prodotto o coltivato e i consumatori potrebbe essere ulteriormente esplorata come potenziale area di miglioramento.

Alla fine del primo panel, **Nicola Bertinelli**, vicepresidente dell'AREPO e rappresentante del Collegio dei produttori dell'AREPO, ha preso la parola.

Bertinelli ha sottolineato che **l'IG ha un valore culturale e tradizionale sostanziale grazie alla caratteristica legata al momento del piacere e al suo consumo.**

Nel contesto odierno, anche la **salubrità, la sostenibilità ambientale e il benessere degli animali** sono richiesti dai consumatori. La pandemia ha accentuato la preferenza del consumatore per prodotti nutrizionalmente sani e sostenibili.

Il vicepresidente ha ricordato che non è il singolo ingrediente ad essere dannoso, ma la combinazione di essi all'interno del quotidiano. Quindi, dobbiamo considerare quale ruolo giocano le IG nel condurre una dieta corretta, come sono incluse nei **comportamenti alimentari e in uno stile di vita appropriato**. Le IG fanno parte della **dieta mediterranea**, il cui potenziale in termini di salute è rinomato in tutto il mondo.

Le IG rischiano di essere svantaggiati dal Nutri-score, soprattutto a causa della porzione di riferimento di 100 grammi su cui viene calcolato il punteggio, che sarà fuorviante **per i consumatori**.

Consorzi, associazioni e organizzazioni di produttori possono agire in tal senso come hanno fatto il Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano insieme al Consorzio Tutela Grana Padano. Nel dettaglio, non autorizzeranno più le etichette degli operatori del settore che inseriranno il Nutri-score sulle confezioni delle due DOP, in quanto considerate pratiche svalutative (articolo 45 del regolamento UE 1152/2012)

In Italia, **altri consorzi e gruppi hanno agito allo stesso modo**, puntando a promuovere l'informazione e la produzione, coinvolgendo anche alcuni attori della grande distribuzione. Come rappresentanti dei produttori AREPO, insieme ad altri consorzi europei, aziende private, attori della GDO ed enti governativi, si sono impegnati a ricercare un'etichettatura frontale funzionale e informativa. **Se il Nutriscore diventasse obbligatorio, le IG sarebbero penalizzate** e questo avrebbe conseguenze significative per tutto il sistema. **L'educazione è lo strumento fondamentale per produrre cambiamenti che abbiano un impatto sulla salute.** Solo un consumatore consapevole è una garanzia per i produttori trasparenti.



## SECONDO PANEL: ETICHETTATURA NUTRIZIONALE SULLA PARTE ANTERIORE DELLA CONFEZIONE: A CHE PUNTO SIAMO?

**Sabine Pelsser**, Capo Unità E.1 della DG SANTE della Commissione europea, ha aperto la discussione del secondo panel.

Nella presentazione fatta durante la conferenza, si ricorda che l'etichettatura nutrizionale è regolata dal regolamento (UE) 1169/2011. Dal 2016, la dichiarazione nutrizionale è obbligatoria sul retro della confezione e la ripetizione delle informazioni nutrizionali è volontaria sulla parte anteriore della confezione. Diverse proposte di etichettatura sono attualmente in atto a livello UE, tra cui il Nutri-score.

Attualmente è possibile consultare un [rapporto](#) costruito sulla letteratura di ricerca sulla FOPNL, che indica che lo schema FOP può aiutare i consumatori a fare scelte informate e appropriate.

Nel quadro della strategia F2F, **nel 2022 sarà fatta una proposta per avere un FOPNL armonizzato e obbligatorio**. Questo comprenderà anche la **definizione di profili nutrizionali per limitare la promozione di alimenti ad alto contenuto di sale e zuccheri attraverso indicazioni nutrizionali e sulla salute**.

Queste proposte si allineeranno con il **piano europeo Beating Cancer** (COM (2021) 44 del febbraio 2021).

Gli obiettivi da raggiungere sono:

- **Aiutare i consumatori a vedere a colpo d'occhio le informazioni nutrizionali essenziali.**
- **Evitare una situazione in cui le indicazioni nutrizionali e sulla salute mascherino lo stato nutrizionale generale di un alimento.**
- **Sviluppare opzioni complete che esplorino un'etichettatura FOP coerentemente armonizzata e la definizione di profili nutrizionali.**

Secondo il primo feedback pubblico sulla FOP, c'è **un buon sostegno per una regolamentazione obbligatoria e armonizzata** da parte delle associazioni commerciali e delle aziende, dei consumatori della sanità pubblica e delle ONG, del mondo accademico e dei nutrizionisti e dei cittadini. Le aziende e le associazioni commerciali esprimono la volontà di mantenere un'etichettatura volontaria basata sulle porzioni.

Lo stesso vale per l'impostazione dei profili nutrizionali, con le imprese che chiedono di essere più specifiche e di ottenere alcune eccezioni.

Per il futuro, l'**EFSA porterà anche consulenza scientifica sulla questione per lo sviluppo di una regolamentazione armonizzata**.

Le fasi successive prevedono **uno studio di valutazione dell'impatto, una consultazione delle parti interessate, il parere scientifico dell'EFSA e poi la proposta legislativa**.

Inoltre, **ha ricordato che la CE non ha ancora fatto una scelta e che le Indicazioni Geografiche saranno incluse in uno studio che sarà realizzato per considerare condizioni specifiche per alcuni tipi di alimenti**.

Il secondo oratore del panel è stato **Herbert Dorfmann**, deputato europeo. Ha sottolineato che in Europa esistono già diversi sistemi di etichettatura nutrizionale. La questione è se vogliamo andare avanti con una varietà di sistemi diversi o se vogliamo creare un sistema armonizzato per tutti i paesi. È anche bene **chiedersi se il sistema mira a contribuire alla salute del consumatore o è solo un mezzo per portare entrate economiche**. Questo può essere uno strumento per la grande distribuzione per influenzare le scelte dei consumatori senza avere la salute come obiettivo finale. Inoltre, dobbiamo chiederci **cosa è considerato sano**



e quali sono i criteri da valutare prima di fare una scelta alimentare. Dorfmann sottolinea che è necessario **educare e investire nell'educazione alimentare, a partire dalla scuola.**

Anche la modifica delle ricette di produzione può essere considerata una buona pratica. Tuttavia, **è in netto contrasto con il mondo delle IG, dove la qualità si basa sul rispetto rigoroso di un disciplinare** che non può essere facilmente modificato. Cambiarle significherebbe anche andare contro i valori e l'impatto che le IG hanno intrinsecamente. Anche se è un percorso più complesso e impegnativo, **l'educazione, uno stile di vita sano e la formazione** sono le soluzioni con l'impatto più significativo.

Per concludere il panel, ha preso la parola la presidente uscente dell'AREPO, **Eirini Choudetsanaki**. Durante il discorso, è stata ripresa la **posizione dell'AREPO** sulla questione del Nutriscore.

L'AREPO si oppone all'introduzione del Nutri-score come etichettatura frontale per evitare l'eccessiva semplificazione delle informazioni fornite.

Non tenendo conto di molti fattori, **il sistema creerà disinformazione e ingannerà i consumatori**, diventando inaffidabile nel guidare i consumatori verso comportamenti alimentari più sani.

Anche se può avere effetti positivi in molti casi, **la questione della riformulazione dei prodotti è difficile da applicare ai prodotti IG** perché cambierebbe le caratteristiche intrinseche del prodotto risultante da una cultura e un processo di produzione.

Non è possibile dimenticare **la dimensione culturale legata al consumo di alimenti IG**. La nutrizione non può essere lasciata nelle mani di un algoritmo che mescola certi nutrienti, calorie e alimenti senza alcuna distinzione tra categorie e prodotti e ignora le dosi di consumo.

Viene sottolineata la necessità di una maggiore educazione e di una migliore comunicazione sull'importanza delle diete diversificate ed equilibrate **e su come le Indicazioni Geografiche dell'UE e i prodotti di qualità possono contribuirvi.**

Un aspetto da considerare sarebbe quello di aumentare la **ricerca scientifica sulle 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.

## CONCLUSIONE

La conferenza si è conclusa con i discorsi finali di **Irène Tolleret**, co-presidente dell'intergruppo del Parlamento europeo sul vino, gli alcolici e gli alimenti di qualità e di **Begoña García Bernal**, presidente dell'AREPO.

Gli interventi hanno sottolineato come le **IG siano fondamentali per lo sviluppo rurale**, non solo per le periferie urbane ma anche **per le aree svantaggiate**. Interi settori produttivi ed economici si sono sviluppati intorno ad alcuni marchi di qualità, fondamentali per la sopravvivenza di alcune comunità. **Non si può permettere che il Nutri-score diventi una discriminante economica** senza la differenziazione delle categorie di prodotti. Se il Nutri-score riguarda la salute, deve fare il suo lavoro in modo chiaro, **senza semplificare eccessivamente l'argomento ma fornendo effettivamente informazioni ai consumatori.**

Un altro aspetto importante è **l'educazione** alimentare e nutrizionale, che deve iniziare nelle scuole.

Il Nutri-score mira anche a incoraggiare la riformulazione, una questione che, come detto sopra, è difficile da affrontare per le IG. Per questo motivo, **si chiede che rimanga al massimo un'indicazione volontaria.**



**L'informazione che deve arrivare al consumatore deve essere basata su porzioni di consumo** e non indifferenziata su 100 grammi/millilitri di prodotto.

La europarlamentare Tolleret ha anche sottolineato che la fonte principale della diffusione dell'**obesità**, la più comune malattia alimentare non trasmissibile, **è legata al prezzo dei prodotti e al potere d'acquisto del consumatore**. Il Nutri-score non risolve questo problema e non influenza il prezzo, che è la causa principale dell'alto tasso di obesità registrato.

**L'aiuto economico per i prodotti di qualità non dovrebbe essere ridotto** perché è essenziale, e si dovrebbero dare incentivi per le campagne di promozione e protezione.

Infine, la Presidente di AREPO ha evidenziato il lavoro che ci attende per quanto riguarda la salute dei consumatori e la corretta alimentazione, fissando le priorità di **educare e informare chiaramente il consumatore sui benefici di una dieta diversificata ed equilibrata** abbinata all'adozione di uno **stile di vita più attivo e su come le Indicazioni Geografiche e i prodotti di qualità dell'UE possono contribuire a ciò**.

---

*CHI SIAMO:*

*L'Associazione delle Regioni Europee per i Prodotti d'Origine (AREPO) riunisce 34 regioni di 9 Stati membri dell'UE e più di 700 associazioni di produttori di Indicazioni Geografiche di queste regioni, pari a più del 60% 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.*

*Per ulteriori informazioni sulla posizione dell'AREPO, contattate [info@arepoquality.eu](mailto:info@arepoquality.eu) o [missions@arepoquality.eu](mailto:missions@arepoquality.eu)*

---