



UNC  
CONSUMATORI.IT

## Etichettatura Nutri-score: aiuta davvero i consumatori?

04 Novembre 2020



In Francia hanno ideato un **sistema di etichettatura** direttiva **“front of pack”** che hanno chiamato **“Nutri-score”** e che classifica gli alimenti con **cinque diversi colori** in funzione del contenuto di alcuni nutrienti critici: **calorie, grassi saturi, zuccheri e sale** soprattutto. Seguendo un complesso algoritmo i più calorici, grassi, dolci e salati avranno un colore verso il **rosso**, mentre quelli più poveri e meno calorici tenderanno al **verde**. Lo scopo è quello di indirizzare i cittadini al consumo di alimenti tendenti al verde, vedendo i colori, distogliendoli quindi dalle informazioni nutrizionali in etichetta.

Ma non è solo questo il problema. Ce ne è uno ben peggiore che è il calcolo basato su **100 grammi di prodotto** e non sulla porzione effettiva che si consuma. Soffriranno quindi i prodotti che si consumano in piccola quantità, mentre se ne gioveranno alimenti che si consumano in porzioni superiori ai 100 grammi. Saranno quindi verdi la pasta o la pizza margherita, mentre vicino al rosso l'olio extravergine di oliva. Il consumatore vedendo **verde su pasta e pizza** penserà di potere a volontà. E' noto infatti che gli alimenti che riportano un claim di maggiore leggerezza, salubrità ecc. vengono consumati in quantità maggiore. Il problema è che una pizza margherita è verde se ne mangi 100 grammi, ma una pizza pesa mediamente più di 300 grammi e apporta una quantità enorme di grasso, calorie e sale. Al contrario l'**olio extravergine di oliva avrebbe un colore vicino al rosso** anche se in pratica se ne basta un cucchiaino per condire un'insalata. Ecco un altro **difetto del Nutriscore**: privilegia i prodotti che possano essere riformulati o costruiti in laboratorio.

E' estremamente facile infatti produrre un condimento per insalate che si mantenga un punto al di sotto dei limiti previsti dall'algoritmo e possa vantare un bel colore verde scuro secondo il Nutri-score. Il consumatore semplicemente ne userà una quantità gigantesca perché il suo dressing non darà la stessa soddisfazione sensoriale dell'olio di oliva, essendo prevalentemente costituito da acqua.

Ecco quindi che un sistema informativo, non direttivo, come il **Nutrinform**, proposto dagli italiani e basato sulla **quantità di alimenti realmente consumati** sarebbe preferibile per aiutare i consumatori a orientarsi nella scelta degli alimenti.

**Autore:** Agostino Macrì

**Data:** 4 novembre 2020