



Agroalimentare - Agroalimentare: la battaglia in Parlamento contro il Nutriscore

Roma - 19 mar 2023 (Prima Notizia 24) **Presa di posizione dell' on.**

Matteo Adinolfi Europarlamentare lega gruppo ID.

La qualità e l'unicità dei prodotti Made in Italy sono indiscutibili e apprezzati dai consumatori di tutto il mondo. L'etichetta "Made in" è diventata più importante che mai. Secondo recenti stime (WPP) i marchi italiani hanno aumentato il loro valore del 14% nell'ultimo anno, raggiungendo quota 96,9 miliardi di dollari. Nel solo settore alimentare, secondo Coldiretti, il giro d'affari nel mondo dell'Italian sounding vale 90 miliardi all'anno (23 nei soli Stati Uniti), con una crescita dell'ultimo decennio del 70%. Se l'Italia si riprendesse tutta questa ricchezza, il nostro export alimentare – che nel 2018 è stato di quasi 40 miliardi, potrebbe triplicare. Ecco perché è così importante difendere i prodotti italiani. Un pericolo serio arriva dall'etichetta 'Nutri-score', ideata dalla Francia e calcolata secondo un algoritmo che potrebbe penalizzare i nostri prodotti alimentari come l'olio d'oliva, il parmigiano e la mozzarella mentre per assurdo sarebbe considerata sana la 'patata frita'. In loro difesa sono scesi in campo esponenti del nostro governo ed europarlamentari italiani come l'on Matteo Adinolfi Europarlamentare lega gruppo ID. Adinolfi: "c'è stata in Europa la visita del ministro della sovranità alimentare Lollobrigida e del sottosegretario D'Eramo. Si è parlato della tutela dei prodotti agricoli italiani e del made in Italy in particolare è stato esaminato il dossier relativo ai nutriScore. Noi sappiamo che in Francia, in Belgio e in altri paesi dell'Unione Europea si è adottato questo sistema di etichettatura che prevede una serie di lettere dalla A alla E, chiaramente la lettera A è quella verde e dovrebbe indicare, secondo questo criterio francese, i prodotti più buoni, quelli che non creano danni all'essere umano, mentre la lettera più bassa, la lettera E, dovrebbe indicare i prodotti peggiori. Questo sistema di algoritmi studiato dai francesi è un'aberrazione perché ad esempio è penalizzato l'olio d'oliva che è stato in principio messo con la lettera G e poi quest'estate con la B. Oppure addirittura la mozzarella anche con una lettera molto bassa, il parmigiano o il prosciutto crudo. Quindi questo sistema francese con gli algoritmi assolutamente non funziona e mette in evidenza che ci sono degli alimenti che vengono etichettati come salubri, come ad esempio le patate fritte. La patata noi sappiamo che è un prodotto genuino prima della frittura ma dopo la frittura chiaramente non può più stare nella lettera A. Mentre ripeto i prodotti che sono l'eccellenza della dieta mediterranea e delle produzioni italiane vengono indicati con lettere molto basse. In merito a questa problematica chiaramente tutti gli eurodeputati italiani si stanno battendo per dimostrare alla commissione europea che l'algoritmo non funziona. Personalmente ho fatto un incontro con i produttori di olio in Italia e con dei docenti universitari ho partecipato a un convegno in cui è stato dimostrato scientificamente che l'olio non fa assolutamente male, chiaramente in dosi che non creano problemi. Questo studio scientifico, che è stato

dimostrato proprio in Italia dall'università la sapienza di Roma ,ha dimostrato che l'olio assolutamente non fa male quindi dovrebbe stare nella lettera a Inoltre ci sono anche altri prodotti e ci sono anche altri studi scientifici che dimostrano che il parmigiano chiaramente non fa male e anche il prosciutto.

(Prima Notizia 24) Domenica 19 Marzo 2023