

**Politica - Ue, Adinolfi (Lega-Id):**

*"Tuteleremo le eccellenze italiane con un nuovo Regolamento"*

**Roma - 28 apr 2023 (Prima Notizia 24) "Il Nutriscore applica un principio di valutazione automatizzato che però è totalmente erroneo e fuorviante e che non potrà mai essere condiviso dal nostro Paese".**

“L’Unione Europea si sta ora dotando di un nuovo regolamento UE sui prodotti DOP (Denominazione d’Origine Protetta) e IGP (indicazione Geografica Protetta) si tratta di una decisione positiva che è stata presa in Europa, un regolamento approvato in commissione agricoltura, che sarà condiviso, immagino, in plenaria in Parlamento a fine maggio e che tutela i prodotti DOP e DOC”. Lo afferma Matteo Adinolfi, parlamentare europeo della Lega Gruppo Id. “Parliamo quindi di una forma di tutela dei prodotti italiani che “impone l’obbligo di indicare sull’etichetta di qualsiasi prodotto DOP e IGP il nome del produttore e, per i prodotti IGP , l’origine della materia prima principale. Servirà ad evitare, per esempio, che il prosecco, un vino italiano prodotto solo in una determinata zona dell’Italia, non venga contraffatto da altri paesi chiamandolo con un nome simile, e quindi a non sfruttare indebitamente la reputazione delle indicazioni geografiche nazionale come avveniva in passato per prodotti come il “Prosek””, continua l’europarlamentare. “L’attacco al Made in Italy arriva da altre situazioni, da altre richieste. Sappiamo, ad esempio, che in Francia e in Belgio esiste il cosiddetto “nutriscore”, cioè un sistema di etichette che si appone sui prodotti alimentari e che consiste in una combinazione di lettere e colori che indicano quanto un prodotto possa essere più o meno salutare. Il nutriscore è basato su un algoritmo studiato dalla Francia, che però tutti gli italiani in parlamento senza distinzione di colore, stanno contestando in modo scientifico. Questo algoritmo, ad esempio, va a penalizzare fortemente i prodotti tipici italiani. Sappiamo che il prosciutto che abbiamo sempre dato ai nostri bambini, oppure il Parmigiano Reggiano vengono catalogati con una lettera molto bassa, e che, per esempio, le patatine fritte hanno la stessa lettera di catalogazione dell’olio d’oliva, in questo caso si applica un principio di valutazione automatizzato che però è totalmente erroneo e fuorviante e che non potrà mai essere condiviso dal nostro Paese che rappresenta una eccellenza in fatto di dieta alimentare sana ed equilibrata”, ha concluso Adinolfi.

*(Prima Notizia 24) Venerdì 28 Aprile 2023*