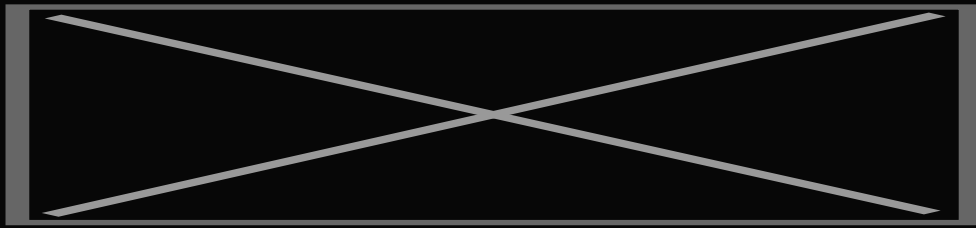


# Dopo Uk, anche in Francia l'etichettatura "protezionistica" a colori

9332967-ml-formaggi-ffa2d46e

Nuovo colpo di scena nella vicenda **dell'etichettatura nutrizionale a colori**: dopo il modello a **semaforo** adottato dalla **Gran Bretagna**, ora è la **Francia** a farsi avanti su questa strada. I ministeri francesi degli Affari Sociali e della Salute, dell'Economia e delle Finanze, e dell'Agricoltura, dell'Agroalimentare e delle Foreste hanno infatti notificato ufficialmente alla Commissione europea il testo del decreto che introduce il **sistema di etichettatura nutrizionale volontario Nutri-score** con il relativo disciplinare. E questo, sottolinea **Assolatte**, potrebbe provocare **pesanti contraccolpi per i prodotti italiani e causare danni all'export** del settore alimentare italiano, visto che la Francia è uno dei principali mercati di sbocco per le eccellenze alimentari del "made in Italy". Ed è il primo per i formaggi.

Il nuovo modello di etichettatura messo a punto dalla Francia e ora sottoposto al via libera di Bruxelles, spiega Assolatte, si basa sulla **valutazione del valore nutrizionale complessivo di un alimento**, che viene calcolato ponderando quattro fattori negativi (densità energetica, contenuto di grassi saturi, contenuto di zuccheri semplici, tenore in sodio) e tre caratteristiche positive (tenore in fibre, contenuto di proteine, contenuto di frutta, verdura o frutta in guscio in termini di vitamine). In base al rapporto tra queste variabili ogni alimento ottiene un punteggio che lo posiziona tra uno dei cinque colori della scala cromatica considerata (ossia verde intenso, verde chiaro, arancia chiaro, medio e intenso). E' questo colore, insieme alla lettera alfabetica corrispondente, che poi viene evidenziato in etichetta nel bollino Nutri-score e che comunica sinteticamente e immediatamente al consumatore il "valore" nutrizionale dell'alimento.



## L'impatto di un colore

**negativo** è quindi, potenzialmente, devastante anche perché oltre un francese su due conosce il bollino Nutri-score e ben 84 consumatori su 100, informati su questo sistema, dichiarano di essere molto interessati e di volerlo utilizzare per decidere cosa mettere nel carrello della spesa, aggiunge Assolatte citando un sondaggio condotto pochi giorni fa dalla società di ricerche francese Odoxa.

Dalle simulazioni condotte da Assolatte, **i formaggi italiani più amati dai francesi otterrebbero la fascia cromatica C o D (arancio chiaro o arancio medio)**. La speranza, ora, è che la task force contro semafori e protezionismi, annunciata pochi giorni fa dal ministro Alfano, faccia sentire la sua voce e che gli altri Stati membri della Ue presentino in modo fermo le loro osservazioni. Per farlo hanno tempo sino al 25 luglio.