

# Economia & Imprese

**Domani in edicola**  
How to spend it  
Una guida speciale ai regali di Natale



Il nuovo How to Spend it in edicola è un anticipo di festa. A cominciare dalla copertina: un giardino all black, ideato da Richard Quinn, lo stilista eco-friendly amato da Lady Gaga.

Nella sezione moda articoli e gallery sulle aste di orologi [www.ilsole24ore.com/moda](http://www.ilsole24ore.com/moda)

**L'appuntamento**  
L'impresa che vince nel mondo  
Torino nel futuro

Il Gruppo 24 ORE e Cassa Depositi e Prestiti organizzano a Torino oggi alle ore 9.00, presso il Centro Congressi Unione Industriale di Torino, in via Vela 17, il convegno "L'Impresa che vince nel mondo. Torino nel futuro".

## Guerra delle etichette alimentari L'Italia sfida la Francia a Bruxelles

**L'INTERVISTA**

**IVANO VACONDIO**

Pronta l'etichettatura alternativa studiata per non penalizzare il made in Italy

La Ue deciderà in primavera. Sarà decisiva la posizione presa da tedeschi e spagnoli

**Micaela Cappellini**

Sul tavolo della Commissione europea, che a primavera sarà chiamata a intervenire sulle etichette alimentari, non ci sarà solo la proposta francese del nutriscore, che assegna il bollino rosso agli alimenti troppo ricchi di zuccheri, di grassi o di sale. L'Italia ora è pronta con una sua proposta alternativa: si chiama etichetta "a batteria" e sposta l'attenzione non sul singolo prodotto in sé, ma sul suo ruolo all'interno della dieta. Per ogni porzione di formaggio, di bibita o di ci-

La batteria è il frutto di due anni di lavoro e del contributo di quattro ministeri: quello della Salute, quello degli Esteri, quello dell'Agricoltura e quello dello Sviluppo economico. E questo nonostante sia cambiata la compagine di governo. Alle basi scientifiche di questo sistema di etichette hanno lavorato l'Istituto superiore di Sanità, il Consiglio superiore dell'Agricoltura e il Crea. All'Università Luiss è stato commissionato lo studio sul campo: è stato interpellato un campione di famiglie italiane alle quali sono state sottoposte entrambe le etichette, il nutriscore francese e la batteria italiana. E in questi giorni è arrivato il verdetto: le famiglie italiane si trovano indiscutibilmente meglio con la batteria. Forte di questa conferma, il governo italiano ora può fare le sue mosse a Bruxelles.

**Formalmente, quando verrà avanzata la proposta italiana?** Sarà il ministero degli Esteri a consegnare la proposta alla Commissione Ue e lo farà nei prossimi giorni. Sull'armonizzazione a livello europeo del sistema di etichettatura degli alimenti Bruxelles è previsto che intervenga a primavera. Ma mettere sul tavolo già oggi una proposta alternativa è importante anche perché ci consente di prendere tempo e di sondare gli schieramenti degli altri Paesi membri.

**Chi pensa sia possibile portare dalla parte della proposta italiana, in Europa?**

Ero a Berlino la settimana scorsa e mi è parso di capire che la Germania non sia più così convinta di voler adottare il modello di nutriscore, tanto che l'iter legislativo che aveva avviato ha subito una battuta d'arresto. La Spagna sarà sicuramente dalla nostra parte. Io sono ottimista che attorno alla batteria si possa coagulare un consorzio di altri Paesi.

**Come convincerete gli altri Paesi europei che l'etichetta nutriscore è dannosa?**

Lo faremo raccontando quello che è successo in Sudamerica, in quei Paesi che per primi hanno iniziato a utilizzare le etichette a semaforo, quelle che mettono il bollino rosso sui cibi e sulle bevande. All'inizio è stata sola un'indicazione per i consumatori. Il secondo passaggio è stato quello di vietare la pubblicità sui prodotti col bollino rosso. E il terzo passaggio è stato quello di tassarli. I dazi sono un problema, siamo tutti d'accordo, ma se in Europa passerà la linea francese delle etichette il danno per l'export agroalimentare italiano sarà molto maggiore.



**IVANO VACONDIO**  
Presidente di Federalimentare

bo pronto, la batteria indica quanta "carica" di grassi si può ancora consumare nella giornata senza eccedere le dosi consigliate dai dietologi. La tesi dietro questa scelta è che nessun prodotto fa male in sé: fa male solo se ne mangiamo troppo. A portare l'etichetta a batteria davanti alla Commissione sarà il Governo italiano stesso, forte del supporto di tutte le associazioni dell'agroalimentare made in Italy, quelle agricole e quelle industriali, e con l'avvallo anche della comunità scientifica che ha elaborato questo meccanismo alternativo. La battaglia contro il bollino rosso sul Parmigiano che l'Italia ha condotto davanti all'Onu non è archiviata, è solo rimandata: per il made in Italy, ora è prioritario incidere sul regolamento europeo prossimo venturo.

Per il presidente di Federalimentare, Ivano Vacondio, la contro-proposta dell'etichetta a batteria è anche un successo personale. **Presidente, come è nata questa etichetta alternativa?**

**Le due proposte a confronto**

**Parmigiano Reggiano**



**Prosciutto crudo**



**Olio extra vergine di oliva**



**La proposta francese: l'etichetta Nutri-score**



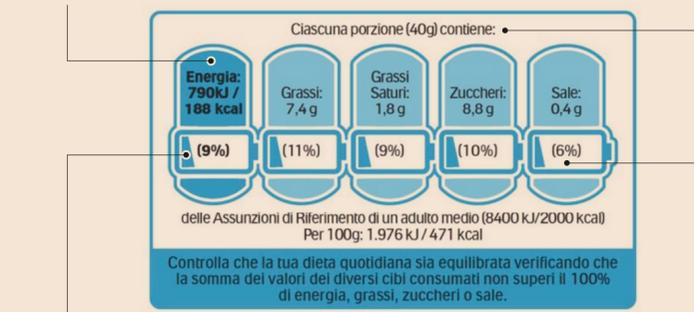
**La proposta italiana: l'etichetta a batteria**



**Le informazioni contenute nell'etichetta a batteria**

Ogni box contiene l'indicazione quantitativa su energia, grassi, grassi saturi, zuccheri e sale della porzione. I contenuti di grassi, grassi saturi, zuccheri e sale sono espressi in grammi

Nell'etichetta a batteria messa a punto dal Governo italiano, tutti i valori espressi sono relativi alla singola porzione dell'alimento



La parte carica della batteria rappresenta la percentuale contenuta nella singola porzione. Per non superare la quantità di assunzione giornaliera raccomandata non si deve "riempire" tutta la batteria

All'interno del simbolo "batteria" è indicata la percentuale di energia, grassi, grassi saturi, zuccheri e sale apportati dalla singola porzione rispetto alla quantità giornaliera di assunzione raccomandata

**IL MODELLO FRANCESE**

## Così il sistema a semaforo penalizza il made in Italy

L'olio di colza riceve lo stesso giudizio nutrizionale dell'olio d'oliva

Di immediata comprensione. È questo uno dei punti chiave a favore del sistema francese nutriscore. Del resto cosa c'è di più chiaro e semplice di un semaforo. Molto più complessa invece la formula che porta a quel risultato finale. Risultato ottenuto con rapporti di conversione, come nel caso del sale, per un determinato coefficiente, rapporti di arrotondamenti o da presupposti come, nel caso delle patatine fritte e del pesce impanato,

che abbiano subito un processo di pre-frittura industriale quindi il prodotto ha una bassa quantità di grassi. Così a questi ultimi due alimenti «viene solitamente assegnato un punteggio Nutri-score A o B» come si legge sulle FAQ. Alla lentezza del modello francese non sfugge la presenza di eventuali liquidi di governo o, nel caso di piatti preparati con sale di contorno, si deve calcolare il punteggio per entrambi.

Per tutti gli alimenti è stata poi presa un'unica unità di misura: 100 grammi di prodotto o 100 millilitri nel caso delle bevande.

Per quanto riguarda gli olii non mancano scelte opinabili o curiose.

**LE DATE**

**2016**

**In Francia**  
Il sistema di etichette a semafori è adottato da Parigi da tre anni

**2018**

**Belgio e Spagna**  
Nutri-score arriva in Belgio e Spagna. In Germania ora si sta discutendo e alcuni produttori tedeschi lo hanno adottato volontariamente

L'olio di colza, su cui la Ue ha fissato limiti nel contenuto di acido erucico degli alimenti a scopo precauzionale, viene assimilato all'olio di oliva (riconosciuto alimento salva cuore e patrimonio dell'umanità) e classificato con un «C - giallo» per riflettere le raccomandazioni degli enti della sanità pubblica che raccomandano di favorire questi oli rispetto ad altri grassi.

In tutti i casi il modello Nutri-score non nasce come un modello condiviso ma è gestito in toto dall'amministrazione d'oltralpe. Per esempio chi vuole creare una app o un software per il calcolo del punteggio devono ottenere una licenza dalla

Santé publique francese.

Un modello che dalla Francia sembra conquistare i vicini tedeschi. Recentemente le autorità di Berlino hanno svolto uno studio per individuare quale sistema può risultare più gradito ai cittadini. Poco più di uno su due, il 57%, ha scelto Nutri-score che ha ottenuto i picchi di consenso più alti tra chi legge raramente le etichette (67%) e tra le persone obese (64%). Infatti i semafori spesso premiano gli alimenti industriali. Non a caso le grandi multinazionali tra cui Nestlé, Mars, Mondelez, accelerano su questa etichettatura.

—E.N.

**FERRERO**

## «No agli allarmi, sì ai dati sui nutrienti»

La battaglia sulle etichette rischia di costare caro al settore dolciario, una delle eccellenze del Made in Italy alimentare. È per questo che anche il Gruppo Ferrero segue con grande attenzione il dibattito a livello europeo sull'etichettatura per i prodotti alimentari. La posizione dell'azienda è chiara, come ribadisce il Gruppo al Sole 24 Ore: «Ferrero è a favore di una chiara e corretta informazione ai consumatori sulla composizione degli alimenti attraverso etichette fronte pacco informative e facilmente comprensibili». Queste etichette dovrebbero evitare giudizi nutrizionali complessivi o indicazioni allarmistiche, ribadiscono da Alba, «fornendo invece dati sugli specifici nutrienti degli alimenti, come previsto dalla normativa europea e come correttamente prevede anche la proposta di etichettatura fronte pacco "a batteria" promossa dalle istituzioni italiane». Una informazione corretta non un allarme da veicolare attraverso le etichette sulle merci, da questa impostazione arriva il sostegno alla proposta italiana rispetto al meccanismo del "semaforo" proposto dai francesi. Uno dei manager Ferrero, Paolo Mascarino, inoltre è vicepresidente di Federalimentare e il colosso di Alba guidato da Giovanni Ferrero - 10,7 miliardi di ricavi al 31 agosto 2018 - ha potuto portare il suo contributo al dossier messo a punto dall'Italia in sede di Commissione europea.

Soltanto due anni fa, la Ferrero di Alba ha avviato una campagna di informazione a difesa dell'utilizzo dell'olio di palma nelle lavorazioni dolciarie. Si tratta di uno degli ingredienti base della Nutella, insieme a cioccolato, latte e nocciolo. Il Gruppo ha difeso il percorso di certificazione sulle materie prime e portato avanti una battaglia a favore dell'utilizzo di olio di palma sostenibile, spremuto da frutti freschi, coltivati nelle zone equatoriali, non idrogenato e certificato RSPO, il principale standard di sostenibilità nel settore.



**Giovanni Ferrero**  
Presidente esecutivo del Gruppo Ferrero

—Filomena Greco

© RIPRODUZIONE RISERVATA