

## ETICHETTA A SEMAFORO: DOPO L'UK, ANCHE LA FRANCIA SPERIMENTA L'ETICHETTATURA A COLORI

**Assolatte:** *il governo francese ha depositato a Bruxelles il decreto con cui intende introdurre l'etichettatura a colori sui prodotti alimentari. Dalle simulazioni di Assolatte emergono risultati allarmanti: tutti i prodotti più noti della tradizione italiana, compresi i lattiero-caseari, sarebbero penalizzati in etichetta*

(Milano, 28 aprile 2017) 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.

## export formaggi italiani in FRANCIA

tonnellate

2016	2015	variazione
82.235	76.160	8%

gen-17	gen-16	variazione
4.935	4.707	5%

### IN CASO DI PUBBLICAZIONE SI PREGA DI CITARE LA FONTE ASSOLATTE

Per maggiori informazioni: Carmen Besta - Assolatte Milano - mail: [besta@assolatte.it](mailto:besta@assolatte.it) . tel.02-72021817

**Chi siamo:** Nata nel 1945, Assolatte rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare. Riunisce oltre 200 aziende (piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, grandi aziende internazionali) che rappresentano il 90% del fatturato complessivo del settore. Assolatte raggruppa tutti i prodotti lattiero caseari: il latte da bere, in tutte le sue tipologie, lo yogurt e gli altri latti fermentati, il burro e tutti i formaggi. Dai tesori della grande tradizione casearia ai prodotti più moderni e innovativi. **I nostri numeri:** Con un fatturato che supera i 15,4 miliardi di euro e un indotto che dà lavoro a oltre 100.000 persone, quello della trasformazione del latte è il settore più importante dell'agroalimentare italiano. Un grande protagonista del panorama internazionale grazie alle esportazioni, il cui valore supera i 2.4 miliardi di euro. **La produzione:** 1.1 miliardo di kg di formaggi, di cui 470 milioni di formaggi DOP • 2,5 miliardi di litri di latte alimentare • 1,9 miliardi di vasetti di yogurt • 160 milioni di kg di burro.

.....

20135 MILANO • via Adige 20 • tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838 • mail: [assolatte@assolatte.it](mailto:assolatte@assolatte.it)

00187 ROMA • via Boncompagni 16 • tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790 • mail: [segreteria.rm@assolatte.it](mailto:segreteria.rm@assolatte.it)  
1000 BRUXELLES • avenue de la Joyeuse Entrée 1 • tel: 0032 22861248 • fax: 0032 22306908 • mail: [bruxelles@assolatte.it](mailto:bruxelles@assolatte.it)  
[www.Assolatte.it](http://www.Assolatte.it) • [www.LAttendibile.it](http://www.LAttendibile.it) • [www.AssoLatteYogurt.it](http://www.AssoLatteYogurt.it) • [www.Mu-Edu.it](http://www.Mu-Edu.it)