

Etichettatura nutrizionale: un incontro per imprese e cittadini

Come può impattare un sistema di etichettatura nutrizionale sulle scelte alimentari del consumatore? Che implicazioni può comportare il Nutri-Score, la cosiddetta a etichetta a semaforo, sui prodotti italiani tradizionali a indicazione geografica?

Di questo si parlerà nel workshop “Etichettatura nutrizionale: sfide e opportunità per le aziende alimentari”, in programma il prossimo 7 marzo a Cremona, al Campus di Santa Monica dell’Università Cattolica del Sacro Cuore.

Si tratta di un tema molto discusso, sia a livello di industria alimentare che di associazioni dei consumatori, e che nel workshop verrà affrontato attraverso un doppio punto di vista: quello della psicologia dei consumi e quello economico e di politica agroalimentare, grazie a relatori del Centro di ricerca EngageMinds HUB e della SMEA, Alta scuola di management ed economia agroalimentare.

Dunque, un appuntamento dedicato alle aziende alimentari ma anche ai cittadini.

Al centro, due sistemi di etichettatura front-of-pack (FOP). Il NutrInform Battery, adottato dall’Italia, utilizza un’infografica ispirata al simbolo della batteria per mostrare in modo quantitativo la percentuale di energia, grassi, grassi saturi, zuccheri e sale sono forniti da una singola porzione di un alimento rispetto ai valori di riferimento giornalieri. Il Nutri-Score, invece, è stato adottato in diversi paesi europei come Francia, Spagna e Germania e si basa su una scala cromatica con lettere dalla A alla E. Gli alimenti vengono valutati su una base di 100 grammi (100 millilitri) attraverso

un algoritmo che assegna punteggi in base a componenti nutrizionali considerati positivi o negativi.

La principale differenza tra i due sistemi sta proprio nell'approccio: mentre il NutrInform Battery punta a educare il consumatore fornendogli dati precisi che gli permettano di valutare autonomamente l'impatto di un alimento nella propria dieta, il Nutri-Score semplifica l'informazione sintetizzandola in un codice colore che orienta direttamente la scelta.

Un'altra distinzione importante riguarda il criterio di valutazione: il NutrInform si basa sulle porzioni effettivamente consumate, mentre il Nutri-Score valuta gli alimenti su una quantità standard di 100 grammi o millilitri, senza tener conto delle reali abitudini di consumo.

L'iniziativa rientra nell'ambito della convenzione Cremona AGRI-FOOD LAB, Sviluppo di un sistema integrato di ricerca e innovazione aziendale in ambito agri-food