

Novità

Rosso, giallo o verde? L'ennesima etichetta alimentare "a semaforo", l'ennesimo segno di disgregazione

Paolo Borghi

Anche la Francia si appresta a introdurre un'etichetta a semaforo sul valore nutrizionale degli alimenti. La misura, intitolata "Decreto che stabilisce la forma di presentazione complementare alla dichiarazione nutrizionale raccomandata dallo Stato in applicazione degli articoli L. 3232-8 e R. 3232-7 del codice della salute pubblica", è stata notificata alla Commissione UE il 24 aprile 2017 (rif. 2017/159/F). Il decreto, che introduce nell'ordinamento francese una "indicazione nutrizionale raccomandata" dallo Stato (non obbligatoria, dunque, ma caldeggiata e regolamentata), approva un vero e proprio disciplinare tecnico, nel quale si stabilisce che i fabbricanti e i distributori di alimenti che vorranno avvalersi del nuovo strumento, dovranno conformarsi a regole di calcolo ivi specificate, per arrivare a determinare un punteggio nutrizionale dell'alimento, e la sua classificazione su una scala nutrizionale a 5 colori basata, ovviamente, sul punteggio calcolato.

Lo schema di decreto prevede, in realtà, due diversi sistemi di calcolo: uno generale, e uno speciale a valere per i formaggi, le materie grasse vegetali o animali e le bevande. Il primo dei due metodi – destinato ad applicarsi a tutti gli alimenti con la sola esclusione di quelli soggetti al regime speciale – prevede che sia calcolato per ogni prodotto un punteggio unico e globale che tenga in considerazione una componente detta "negativa" e una detta "positiva".

A seconda del quantitativo di apporto energetico, di acidi grassi saturi, di zuccheri semplici e di sale, a ognuna di queste componenti (di cui si raccomanda di limitare il consumo) verrebbe attribuito un valore da 1 a 10, in funzione del contenuto della composi-

zione nutrizionale dell'alimento, così da giungere a un massimo di 40 punti "negativi". Il punteggio relativo ai componenti "positivi" viene invece calcolato in relazione al contenuto di "frutta, verdura e frutta a guscio" nell'alimento, di fibre e di proteine, con un massimo di 5 punti per ciascuna categoria di elementi, e un massimo totale di 15 punti.

Il "Programme national nutrition santé française" prevede adattamenti per il calcolo del punteggio, relativi – come detto – ai soli formaggi, materie grasse vegetali o animali e bevande. Tali adattamenti sono stati definiti, nello schema di decreto, sulla base di un parere dell'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) e dell'Haut Conseil de la Santé Publique (HCSP).

Indubbiamente, si tratta di un fatto di grande rilievo, che presenta – accanto a tante ragioni di perplessità – persino qualche minimo aspetto positivo: se non altro, il fatto di evitare iniziative "fantasiose" di soggetti mediatici, gruppi di interesse o, peggio, organizzazioni imprenditoriali nazionali, obbligati oggi a seguire regole codificate nella classificazione degli alimenti in "buoni" e "cattivi". Ma è di grande rilievo soprattutto il fatto che un "semaforo" come quello francese, l'ennesimo che si propone sul mercato interno, evidenzia la permanente tendenza degli Stati membri dell'Unione ad utilizzare strumenti nazionali, apparentemente informativi e salutistici, i quali tuttavia si prestano – all'occorrenza – a piegarsi a scopi di protezionismo.

E si spera che la Corte di giustizia, così come ha fatto più volte in passato, abbia presto l'occasione per verificare se vi sia compatibilità (in concreto, come essa è abituata a fare) fra misure del genere e il Trattato sul funzionamento dell'UE. In particolare, è già accaduto molte volte che il giudice europeo non si sia limitato ad una valutazione astratta della misura (che in questo specifico caso appare costruita con una certa attenzione anche a profili salutistici molto cari alla dieta mediterranea, e dunque anche all'Italia), ma si sia spinto a verificare le ricadute pratiche dello strumento giuridico, gli effetti della sua applicazione sugli scambi, e la "prova sul campo" se detta applicazione sia

suscettibile (anche soltanto per ragioni puramente contingenti) di favorire le produzioni nazionali o, all'inverso, di penalizzare quelle degli altri Stati membri.

Il fatto che il ministro Martina preannunci, contro la novità francese, roboanti "proteste a Bruxelles" rischia di essere la solita dichiarazione politica, che dà tanta visibilità sui giornali, ma che sul piano pratico non serve a nulla. Ciò che occorrerebbe fare è mettere al lavoro un team di esperti, più ancora tecnologi alimentari che giuristi, per studiare attentamente nelle loro implicazioni commerciali gli articolati criteri di applicazione del "semaforo" francese, e per individuare (ammesso che vi siano) tutti i casi nei quali esso possa anche solo indirettamente, od anche solo in potenza (secondo l'insegnamento della giurisprudenza *Dassonville*) tradursi in un ostacolo ingiustificato all'immissione in commercio in Francia di prodotti di altri Stati membri, cioè in una violazione dei Trattati. Solo questo conta. Il resto è politica, utile più a chi la fa che non agli operatori.

Occorre anche ammettere, però, che misure come questa sono la conseguenza di un vuoto di regolazione, più o meno volontariamente lasciato dalla stessa Unione. Da oltre 10 anni, infatti, il Regolamento CE n. 1924/2006 prevede – ed attende – che l'UE elabori i "profili nutrizionali" degli alimenti (una sorta di carta d'identità dei prodotti alimentari, che ne evidenzia le caratteristiche nutrizionali, e la compatibilità o meno con l'uso di determinati *claims*). La loro elaborazione avrebbe introdotto uno strumento unico europeo di valutazione nutrizionale degli alimenti, e avrebbe impedito iniziative free-lance di singoli Stati, magari non attualmente, ma pur sempre potenzialmente, utilizzabili con finalità denigratorie di questo o quell'alimento, e dunque anche con finalità protezionistiche o quanto meno di ostacolo all'ingresso di merci estere. Si tratta di "invenzioni" nazionali che in questa fase critica del processo di integrazione europea non fanno bene alla tenuta del sistema, rischiando soltanto di introdurre nuovi elementi di

dissidio e di instabilità. E che, per quanto fastidiose, sono molto difficilmente attaccabili, in quanto esse, considerate in astratto, non vanno ad incidere su aspetti armonizzati, e pertanto non sono a *priori illegittime* sul piano dell'UE.

Oltretutto (ciò che è più grave) il dissidio rischia di crearsi tra Paesi – come Francia e Italia – "vicini" non solo geograficamente, ma anche culturalmente, nel senso di cultura alimentare e di cultura europea: Paesi che hanno interessi economici molto simili, con riguardo ai rispettivi settori alimentari (agricoltura e dieta mediterranea, elevati livelli di biodiversità e tipicità alimentari, attestate dal possesso del maggior numero di DOP e IGP, ecc.)¹, e che avrebbero tutto l'interesse a presentarsi uniti, sia nel consesso europeo che nei mercati globalizzati.

Non è un mistero, ad esempio, che l'attenzione molto relativa riservata dall'Unione alla tutela dei prodotti di qualità sul piano internazionale, che si è tradotta sovente in una scarsa incisività della protezione in ambito WTO/TRIPS, e in una volontà politica a dir poco timida quando si trattò di inserire questo tema di discussione nell'agenda dei negoziati multilaterali, sia anche il risultato dello scarso interesse per il concetto mediterraneo di qualità da parte della maggioranza numerica dei Paesi dell'Unione, cui ha fatto da contraltare una sostanziale "dis-Unione", in seno al Consiglio, fra Stati del sud, caratterizzati da una base comune di interessi "alimentari" alquanto omogenei.

Infine – aspetto non secondario – il seme della discordia rischia di interessare Stati fondatori della CEE, odierna UE, che dovrebbero (e potrebbero) rappresentare il "nocciolo duro" dell'integrazione continentale, quello più resistente alle burrasche di un'Europa forse troppo vicina ad una massa critica di instabilità.

Una guerra commerciale – ma anche soltanto un atteggiamento strenuamente nazionalistico – fra "potenze alimentari", in questo momento storico, è l'ultima cosa di cui questa sgangherata Unione europea ha bisogno.

(¹) Attualmente, a Francia e Italia assieme fa capo più del 37% del totale delle DOP e delle IGP riconosciute a prodotti agricoli e alimentari (dati ricavati da Database DOOR), e più del 68% di tutte le DOP e le IGP dei vini (dati ricavati dal database E-Bacchus).

ABSTRACT

France is about to introduce a new “traffic light” labelling referred to nutritional values of food, as a “recommended nutritional indication”, supported by technical rules allowing to rate any food by attributing them a nutritional score, basing on two different systems (a general one, and a special one which applies to cheese, vegetal or animal fats, and beverages).

We could even figure out some positive aspect in it, since such a regulated voluntary labelling can prevent businesses, stakeholders and their organizations from adopting various fanciful classifications between “good” and “bad” foodstuffs. But, at the same time, the brand new French “traffic light” nutritional labelling (indeed, not the only one in the sin-

gle market) is a clear signal of a trend, within EU members’ national borders, toward a growing use of national indications, formally bearing nutritional messages, but actually suitable for a protectionist use.

While hoping for a judicial control by the ECJ to take place soon, we must admit that such national initiatives are due also to an incomplete legislation, still missing the “nutrient profiles” of food, provided for by EC Reg. No. 1924/2006. Now, such a lacking regulation is about to create disputes and misunderstandings between two countries which are not only geographically close to each other, but also quite similar with regard both to food culture and to European culture: two EEC founders, which could be part of the European “hard core”, and which could lose a precious occasion of cohesion and stability for the entire Europe.