

# L'introduzione del primo rating dei cibi come garanzia per il consumatore italiano



L'introduzione del primo rating dei cibi rappresenta una garanzia per il consumatore italiano e una tutela per l'intera filiera agroalimentare nazionale, anche rispetto a modelli alimentari sbagliati che mettono in pericolo non solo la salute dei cittadini ma anche il sistema produttivo di qualità del Made in Italy.

**E' quanto afferma il presidente della Coldiretti Ettore Prandini in merito alla discussione in manovra finanziaria** sulla possibilità di creare un sistema nazionale di valutazione dei prodotti capace di determinare quali azioni di filiera sono necessarie al raggiungimento di standard qualitativi elevati in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, a garanzia della qualità e della sicurezza alimentare.

In questo modo – spiega **Coldiretti** – sarebbe possibile assicurare il nesso tra la provenienza e la qualità dell'alimenti, anche in ragione degli effetti positivi per la salute, facendo chiarezza sulle proprietà nutritive di quell'alimento e la giusta modalità di consumo nel corso della giornata.

Un'alternativa a sistemi di etichettatura nutrizionale a semaforo, come il traffic light inglese e il nutriscore

francese, fuorvianti, discriminatori ed incompleti – sottolinea Prandini – che finiscono per escludere paradossalmente dalla dieta alimenti sani e naturali che da secoli sono presenti sulle tavole per favorire prodotti artificiali di cui in alcuni casi non è nota neanche la ricetta.

Sistemi che rischiano – precisa il presidente della Coldiretti – di promuovere cibi spazzatura con edulcoranti al posto dello zucchero e di bocciare elisir di lunga vita come l'olio extravergine di oliva considerato il simbolo della dieta mediterranea, ma anche specialità come il Grana Padano, il Parmigiano Reggiano ed il prosciutto di Parma le cui semplici ricette non possono essere certo modificate.

Dopo aver sventato all'Onu una pericolosa deriva internazionale per mettere bollini allarmistici sui principali prodotti del Made in Italy a causa del loro contenuto in sale, zucchero e grassi – conclude Prandini – è ora il momento di arrivare a un sistema tutto italiano capace di valorizzare i principi della **Dieta mediterranea** che hanno fatto del Made in Italy a tavola un modello alimentare apprezzato in tutto il mondo. In tale ottica presenteremo una proposta che possa costituire una base per un confronto con la politica dalla quale partire per fare finalmente chiarezza in etichetta sulle reali caratteristiche nutrizionali dei cibi e sulle modalità più idonee di consumo.