



Newsletter 18

17 febbraio 2022

Flos Olei 2022

È uscita la guida 2022 al prezzo di EUR 40.00 che seleziona e racconta le migliori 500 aziende olivicole del pianeta, provenienti da 55 nazioni e 763. Finestra aperta anche sul Ticino.



Consegna piante

Le piante ordinate lo scorso autunno (206) saranno consegnate sabato 26.3.22.

Prodotti fitosanitari vecchi

Prodotti scaduti o che non possono più essere utilizzati o che devono essere eliminati, vige l'obbligo di restituzione e l'obbligo di ripresa (gratuita) da chi li ha venduti. Maggiori info al sito www.rifiuti.ch oppure presso l'Ufficio tecnico comunale del proprio comune oppure al sito www.aziendarifiuti.ch. (bollettino fitosanitario 2/2022).



Associazione Amici dell'Olivo

Via ai Grotti 8
6862 Rancate
Cell. +41 79 731 63 83
Email: amicidelloливо@gmail.com
Web: www.amicidelloливо.ch

NutriScore

Ideato nel 2014 e sviluppato da studiosi francesi è stato adottato sui prodotti in Francia nel 2017. Il sistema utilizza 5 lettere e 5 colori per classificare la salubrità degli alimenti.

Dal 2019 anche la Svizzera tramite l'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) sostiene la caratterizzazione Nutri-Score, già diffuso oltre che in Francia anche in Germania, Belgio, Olanda e Lussemburgo mentre la Spagna sembra si sia ritirata. Il sistema aiuta a confrontare rapidamente cibi simili tra di loro con alta presenza di grassi o di sale e scegliere quindi l'alimento più sano. Il Nutri-Score non è una valutazione assoluta, non è una raccomandazione nutrizionale e non sostituisce la piramide alimentare svizzera.

La scala colorata da A verde (= equilibrato) a E rosso (= sbilanciato) si basa su un punteggio determinato tramite una formula scientificamente convalidata.

Una pizza contrassegnata in verde indica una scelta più sana di una pizza contrassegnata in arancione oppure uno yogurt rosso è meno consigliato di uno yogurt giallo. Pizza e yogurt sono prodotti diversi e quindi non possono essere paragonati con il Nutri-Score.

Un punteggio Nutri-Score verde non significa necessariamente un lasciapassare, così come un punteggio rosso non significa di per sé un divieto. Nutri-Score aiuta solo a fare la scelta più sana, ad esempio tra diverse pizze.

Ma come stiamo per l'olio d'oliva? Per esempio Italia e Grecia non hanno ancora un sistema simile al Nutri-Score. L'Unione Europea durante il 2022 elaborerà una proposta di etichettatura obbligatoria per i prodotti alimentari probabilmente simile al Nutri-Score lanciato in Francia nel 2017 ma diversi Paesi tra cui Italia e Spagna intendono tutelare le denominazioni di origine e le indicazioni geografiche tipiche. La finalità è di contrastare il consumo eccessivo di carne e di alimenti trasformati ricchi di sale, zuccheri e grassi.

Il sistema Nutri-Score non considera gli additivi e quindi non penalizza i prodotti industriali e confezionati e si basa sulla quantità standard di 100 grammi o 100 ml. Per esempio una Coca Cola Zero viene contrassegnata con una B (verde) mentre l'olio d'oliva viene classificato con una C (arancio) come una specie di allerta al consumo. Ma chi utilizza 1 dl di olio per condire una porzione di pasta? Ecco quindi una delle criticità del Nutri-Score che potrebbe dare via libera al consumo di prodotti industriali come le patatine fritte a scapito di alimenti di alto valore nutritivo come l'olio extravergine.

Il consumatore medio potrebbe quindi essere influenzato negativamente nei confronti di diversi prodotti.

Uno studio 2021 dell'Università della Sorbonne di Parigi ha mostrato che l'olio extravergine (Nutri-Score C) confrontato con 8 diversi condimenti (es. anche l'olio di semi vari) con le relative etichette a semaforo è stato percepito come il migliore sotto il profilo nutrizionale.