



Newsletter 43

7 marzo 2024

Assemblea generale

L'assemblea AAO è convocata per martedì 7.5.2024 a Rancate.

Incontro 21.11.2023 tra l'ambasciatore d'Italia in Svizzera e il capo del DFE

Durante l'incontro l'Ambasciatore Cornado ed il Consigliere Federale Parmelin hanno parlato delle relazioni economico-commerciali tra i due Paesi e della Presidenza italiana del G7 che avrà inizio il 1° gennaio 2024. La Confederazione è un partner strategico per l'Italia, con un interscambio pari a 1 miliardo di euro a settimana e la presenza in Svizzera di più di 1.000 aziende italiane che impiegano 22.000 lavoratori con un introito annuale di circa 15 miliardi.

L'Ambasciatore ha menzionato, con l'occasione, al Consigliere Federale Parmelin una delle priorità del mandato che gli è stato affidato dal Vice Presidente del Consiglio e Ministro degli Esteri Antonio Tajani: seguire da vicino la legislazione in materia di etichettatura nutrizionale e la *diffusione in Svizzera del Nutri-Score* che preoccupa seriamente l'industria agroalimentare italiana ed i produttori di alimenti sani e naturali tipici della dieta mediterranea.

https://ambbema.esteri.it/it/news/dall_ambasciata/2023/11/incontro-tra-lambasciatore-ditalia-in-svizzera-gian-lorenzo-cornado-e-il-capo-del-dipartimento-federale-deleconomia-della-formazione-e-della-ricerca-guy-parmelin/

Associazione Amici dell'Olivo

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

Nutriscore: miglioramenti nella valutazione dell'olio

Ricordate la classificazione dell'olio d'oliva nel 2022?

Era assegnato a una categoria C, come indicato nella newsletter no. 18 del 17 febbraio 2022.

Ad inizio anno, in diversi paesi europei, tra cui Germania, Belgio, Spagna, Francia, Lussemburgo, Paesi Bassi e Svizzera, è entrato in vigore un nuovo sistema di assegnazione dell'etichetta nutrizionale, il Nutriscore. Queste modifiche, implementate dal 2024, si basano sull'evoluzione delle evidenze scientifiche e hanno l'obiettivo di informare i consumatori sui benefici e sugli svantaggi per la salute degli alimenti.

Il Nutriscore, conosciuto anche come "sistema a semaforo", classifica gli alimenti su 5 livelli, dal verde-A al rosso-E, in base alla concentrazione di elementi come grassi, sale e zuccheri. Tuttavia, alcuni critici del sistema sostengono che semplifichi eccessivamente il grado di presunta dannosità di alcuni alimenti, trascurando le dosi medie consumate dai consumatori.

Per quanto riguarda l'olio d'oliva, inizialmente classificato come C, è stato apportato un parziale ravvedimento, consentendo ora di classificarlo come B (verde chiaro) a causa del basso livello di acidi grassi saturi. Tuttavia, questa modifica solleva critiche in quanto altri oli vegetali, come l'olio di colza e l'olio di noci, ottengono lo stesso riconoscimento nonostante siano considerati altrettanto benefici per la salute.

Il nuovo metodo di classificazione, approvato la scorsa primavera, è più severo nei punteggi, concentrandosi sulla concentrazione di sale, zucchero e grassi. Ciò ha portato a penalizzazioni per alcune categorie di alimenti, come cereali da colazione ad alto contenuto di zuccheri, che scendono da A a B o C. Al contrario, migliorano le classifiche per il pesce azzurro, precedentemente penalizzato, mentre la carne rossa continua a essere classificata al di sotto di pesce e pollame.

Anche le bevande sono soggette a nuovi criteri di classificazione; ad esempio, la Sprite e le acque aromatizzate migliorano le loro posizioni, mentre la Coca-Cola mantiene l'etichetta rossa E. I succhi di frutta non superano la C. Inoltre, alcune modifiche riguardano il latte, con lo scremato che passa da A a B e quello intero da B a C, a causa del cambio nei criteri di categorizzazione da alimento solido a bevanda.

Alcuni studi criticano il sistema Nutriscore, sottolineando che non tiene conto delle trasformazioni subite dai prodotti. Inoltre, il sistema si basa sul concetto e calcola sulla base di una porzione standard di 100 gr. o 100 ml., senza considerare quanto effettivamente viene consumato del prodotto. Bere un bicchiere di Coca-Cola o lo stesso bicchiere con olio d'oliva è un'esperienza completamente diversa. Chi beve 1 dl di olio d'oliva? Il Nutriscore ha quindi ancora i suoi limiti.