

Siamo invasi dai cibi naturali Ma nessuno sa che cosa siano

ATTILIO BARBIERI

Salumi, yogurt, formaggi, pane. Perfino omogeneizzati per i bimbi appena svezzati. I prodotti naturali costellano un po' tutti i banconi degli alimentari nei supermercati. Secondo uno studio condotto alla fine del decennio scorso negli Stati Uniti dichiarando «naturale» un qualunque alimento si possono far crescere le vendite fino al 30%. Questo a parità di caratteristiche organolettiche e nutrizionali. Il medesimo cibo, presentato sotto una veste di naturalità, è più gradito ai consumatori. Purtroppo però non esiste alcun controllo su questa caratteristica. Anche perché manca del tutto una norma che ne regoli l'utilizzo. Non c'è negli Stati Uniti e neppure in Europa. L'unico ente governativo che ha provato a fissare alcuni paletti è la Food Standards Agency, organismo britannico incaricato della vigilanza sulla salute pubblica, che ha pubblicato la seguente definizione:

«Naturale significa un prodotto che esiste o è composto da ingredienti esistenti in natura, derivato da processi tradizionali o comunque poco processato ovvero senza interventi umani, processi chimici o di estrazione, aggiunte di additivi o sostanze aromatizzanti». Pur avendo validità soltanto all'interno del Regno Unito - che fra l'altro si accinge a lasciare la Ue - è spesso il criterio rispettato volontariamente da molte industrie alimentari. Anche in Italia. Volontariamente, però. E non si può escludere che vi sia chi battezza come naturali cibi che non lo sono per nulla. Mentre è velleitario attendersi che gli Stati Uniti decidano di normare questa categoria di cibi, il vero buco nero è quello europeo. Per anni il settore ha atteso un passo dall'Efsa, l'Autorità europea per la **sicurezza alimentare**, che fra l'altro ha sede a Parma. Salvo poi scoprire che del tema si sarebbe occupato il Parlamento di Strasburgo. E così è stato. Il Regolamento 1169, approvato sei anni or sono, ha stabilito che trattandosi di una indicazione «volontaria», debba essere normata dalla Commissione Ue. Ma Bruxelles si guarda bene dall'entrare in partita. Su questo tema come su altri, ben più importanti per il



mercato alimentare. Come nel caso dell' ingrediente primario da dichiarare in etichetta nei prodotti la cui materia prima provenga da uno stato diverso da quello in cui sono stati prodotti o confezionati. Si pensi ad esempio alla pasta e ai formaggi. In assenza di regole le aziende fanno quel che vogliono e talvolta associano la dicitura «naturale» addirittura a bandierine o coccarde tricolori, lasciando intendere che si tratti di alimenti prodotti esclusivamente con materie prime nazionali. Come nel caso dei sughi freschi Giovanni Rana che dichiarano addirittura «100% naturale», sfoggiando il tricolore di rito. L' elenco degli ingredienti è lungo: olio extravergine di oliva, panna, noci (10,5%), formaggio grattugiato, latte intero, burro, lattosio, ceci, latte scremato in polvere, aromi naturali (contengono: latte, frumento e orzo), sale, correttore di acidità, acido tartarico, aglio. Siamo sicuri che siano tutti 100% made in Italy? Conoscendo l' onestà di Rana sono propenso a credergli, ma stando alla definizione dell' Authority inglese, la presenza di acido tartarico e correttore di acidità dovrebbe impedire il richiamo alla naturalità. Però non siamo nel Regno Unito e quindi possiamo scrivere quel che vogliamo. Secondo il tam tam degli ambienti «non allineati» di Bruxelles, le solite lobby della grande industria alimentare sono intervenute sul commissario per la **Sicurezza alimentare**, il lituano Vytenis Andriukaitis. Non a caso gli atti attuativi del Regolamento 1169 non sono mai arrivati. L' Eurogoverno, intervenuto perfino per normare il calibro delle banane e la loro curvatura, si guarda bene dall' entrare sulle materie che interessano da vicino i consumatori.

riproduzione riservata