

Valeria Balboni 11 Dicembre 2020 Etichette & Prodotti



Quando facciamo la spesa siamo bombardati da centinaia di messaggi che, stampati sulle confezioni dei prodotti alimentari, cercano di attirare la nostra attenzione. Sono i cosiddetti claim, affermazioni che vantano qualche “valore aggiunto”, come “povero di grassi”, “privo di lattosio” ecc. Ognuna di queste scritte deve riportare informazioni corrette e per questo esiste una specifica normativa. C’è però un attributo che viene vantato da tanti prodotti pur non essendo regolato da alcuna legge: è il termine “naturale”. Sugli scaffali troviamo sughi per la pasta “100% naturali”, bevande, piatti pronti... un’infinità di prodotti che vantano la loro naturalità. Non è raro però scoprire che il preparato per brodo 100% naturale in realtà contiene aromi o che il succo di frutta 100% di origine naturale contiene farina di semi di carrube come addensante.

Qual è il criterio per definire “naturale” un ingrediente e quindi un prodotto? Ne abbiamo parlato con Roberto Pinton, esperto di normativa agroalimentare e responsabile tecnico di AssoBio. *“Attualmente una definizione chiara di “naturale” esiste solo per l’acqua minerale naturale e per gli aromi naturali. – Dice Pinton – In tutti gli altri casi, il termine non ha un preciso significato legale.”*

SAFE (Safe food advocacy Europe), organizzazione non governativa che si occupa di sicurezza dei prodotti alimentari, ha analizzato la composizione di centinaia di prodotti disponibili sul mercato scoprendo che la maggior parte degli alimenti che usano questo claim in realtà contengono sostanze chimiche sintetiche ben lontane da poter essere considerate naturali. L’ong ha quindi aperto la campagna “We value true Natural” per sensibilizzare sul problema e chiedere una normativa che permetta ai consumatori di individuare i prodotti veramente “naturali”. Secondo l’ong, l’attributo “naturale” è sempre più attraente per i consumatori e tende a essere associato con caratteristiche positive, come salutare, privo di sostanze chimiche di sintesi, biodegradabile, non processato o senza Ogm. Questi riferimenti dovrebbero essere avallati da un sistema di etichettatura affidabile.

Quindi un prodotto naturale dovrebbe essere biodegradabile, e questo vale per tutti gli alimenti, mentre le confezioni possono essere non biodegradabili. Poi dovrebbe essere privo di Ogm – aspetto già tutelato dalla normativa europea – e privo di qualsiasi additivo, obiettivo molto difficile da raggiungere, perché la maggior parte degli alimenti industriali – con poche eccezioni, come latte, burro e olio d’oliva – contiene qualche ingrediente che non è di derivazione “naturale”.



“La definizione – fa notare Pinton – è molto più complessa di quanto sembri. Se consideriamo gli aromi naturali, questi, secondo la normativa (Regolamento (CE) n. 1333/2008) “possono contenere additivi alimentari consentiti dalla legge e/o altri ingredienti alimentari incorporati per scopi tecnologici”, quindi ci possono essere solventi, stabilizzanti eccetera, e non è detto che un “aroma naturale” definito a norma di legge coincida col criterio di “esente da sostanze chimiche di sintesi”. Inoltre un aroma può essere definito naturale quando almeno il 95% della componente aromatica è ricavata da un prodotto naturale (per esempio il limone per l’aroma di limone), il restante 5% può essere dato da aromi artificiali.”

Un altro caso ambiguo è quello delle sostanze naturali prodotte con procedimenti biotecnologici “spinti”, di tipo industriale: si devono considerare “naturali”? “L’acido citrico, per esempio, si ricava dai limoni – spiega Pinton – ma è più semplice e più economico produrlo utilizzando colture di lieviti modificati geneticamente, in questo modo si producono attualmente molte sostanze, come vitamine o altre sostanze organiche utilizzate negli alimenti. Come dobbiamo considerare questo acido citrico? Naturale oppure no? Quel che è certo è che nella produzione biologica il loro uso è vietato”.

“Esiste poi l’aspetto dei coadiuvanti tecnologici, sostanze utilizzate durante un processo, per esempio enzimi o solventi, che non si considerano ingredienti e quindi non sono indicati in etichetta, ma di cui resta qualche residuo nel prodotto finito. Il vino è un tipico esempio: per produrlo, all’uva non si aggiungono ingredienti, ma solamente coadiuvanti che in qualche modo controllano il processo di fermentazione. Dato che queste sostanze non sono indicate in etichetta, anche quando per il vino fosse reso obbligatorio l’elenco degli ingredienti (ora non lo è), non si avrebbe modo di distinguere tra vini prodotti con metodi diversi. Recentemente la Commissione europea ha dichiarato ingannevole la denominazione “vino naturale” utilizzata dai produttori che scelgono di non aggiungere niente durante la produzione del vino, perché indurrebbe i consumatori a considerare questi vini di qualità più elevata rispetto agli altri.”



Un altro quesito riguarda i processi produttivi: dal punto di vista letterale nessun cibo trasformato è “naturale” perché non è prodotto dalla natura ma dall’uomo, e in quest’ottica sarebbero naturali solo i prodotti spontanei della terra, come i funghi o i mirtilli. Attualmente la normativa europea (regolamento (CE) n. 852/2004) sull’igiene dei prodotti alimentari definisce i «prodotti non trasformati» e i «prodotti trasformati». I primi sono quelli non sottoposti a trattamento, eventualmente solo divisi, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati. “In base a questa definizione dovremmo considerare naturale il grano e di conseguenza la farina, che si ricava con un processo semplice come la macinazione – dice Pinton – ma il pane prodotto con questa farina ha subito operazioni che secondo il regolamento sono di “trasformazione” che non si verificano in natura, come la lievitazione e la cottura. Quindi non si dovrebbe parlare di “pane naturale”, ma “pane con soli ingredienti naturali”. Possiamo considerare naturale l’olio extravergine d’oliva che si ricava dalla semplice spremitura meccanica delle olive. Ma un olio di semi estratto con solventi – autorizzati dalla legge e che non residuano nell’olio – è ugualmente naturale?”

"Bisogna poi guardare ancora più in profondità – fa notare l'esperto –: Possiamo considerare naturale un prodotto vegetale, semplicemente raccolto dalla pianta, per il quale però il produttore ha usato diserbanti oppure è ricorso all'impollinazione artificiale? Possiamo considerare naturale il foie gras, ricavato semplicemente dalla macellazione di oche che però sono state allevate e nutrite in un modo barbaro e certamente innaturale? La definizione va estesa anche gli imballaggi?"



"Queste definizioni sono estremamente complesse e richiederebbero una griglia di valutazione specifica per ogni prodotto. A normativa vigente, il termine naturale si potrebbe applicare solo a prodotti non trasformati, i cui processi produttivi siano compatibili con i processi naturali, tenendo conto anche del benessere animale: uova di galline allevate in batteria che non hanno mai razzolato mal si conciliano con la naturalità. Una nuova e più completa normativa dovrebbe anche tener conto delle sensibilità diffuse – continua Pinton – raccogliendo i pareri dei consumatori tramite una consultazione pubblica. Dovrebbero poi esistere organismi di controllo per verificare quanto dichiarato dai produttori, per evitare usurpazioni della qualifica di naturale."

È certo che questo attributo ha un effetto attraente sui consumatori ma sarebbe anche necessario chiarire che non tutto ciò che è naturale è positivo, questo fraintendimento non di rado induce i consumatori ad abusare di erbe o integratori che possono avere effetti dannosi per la salute. Inoltre, non possiamo certo dire che in passato il cibo fosse più buono o più sicuro. Nel XX secolo sono state messe a punto tecnologie fondamentali per aumentare la conservabilità e quindi la sicurezza del cibo, tecnologie che vengono continuamente migliorate e ci permettono di avere a disposizione cibo sempre più sicuro e facile da ottenere. La naturalità inoltre non è l'unico aspetto che porta valore aggiunto, anche per chi non si ferma all'analisi del prezzo e nemmeno si ferma al gusto.

"C'è un crescente interesse per gli aspetti "etici" – fa notare Pinton –, che comprendono anche la sostenibilità ambientale e il rispetto dei diritti umani. In un mondo perfetto non ce ne sarebbe bisogno, dato che tutta la produzione dovrebbe "naturalmente" farli propri, ma nel mondo reale bisognerebbe probabilmente creare una certificazione "a ombrello" che individuasse gli alimenti "di eccellenza": salutari, naturali, prodotti nel rispetto dell'ambiente, del benessere animale e dei diritti umani."

© Riproduzione riservata

Se sei arrivato fino a qui...

...sei una delle 40 mila persone che ogni giorno leggono senza limitazioni le nostre notizie perché diamo a tutti l'accesso gratuito. Il Fatto Alimentare, a differenza di altri siti, è un quotidiano online indipendente. Questo significa non avere un editore, non essere legati a lobby o partiti politici e avere inserzionisti pubblicitari che non interferiscono con la nostra linea editoriale. Per questo possiamo scrivere articoli favorevoli alla tassa sulle bibite zuccherate, contrastare l'esagerato consumo di acqua in bottiglia, riportare le allerta alimentari e segnalare le pubblicità ingannevoli.

Tutto ciò è possibile anche grazie alle donazioni dei lettori. **Sostieni Il Fatto Alimentare**

Roberto La Pira

[Dona ora](#)

[Leggi come usiamo i cookie](#)

