



DOP vs Nutri-Score: scontro fra Titani?

Una ricerca condotta dall'Università degli Studi di Padova sulle preferenze dei consumatori italiani per prodotti DOP etichettati con Nutri-Score evidenzia le principali criticità legate all'adozione di questo strumento

Secondo l'OMS, sovrappeso e obesità rappresentano il principale problema nutrizionale imperante nel contesto europeo, colpendo circa il 60% della popolazione adulta e causando 1,2 milioni di decessi all'anno, pari al 13% della mortalità in Europa. Data la natura epidemica che caratterizza attualmente queste patologie, le Autorità Competenti si stanno ampiamente prodigando per prevenirne la diffusione, agendo su più fronti e a più livelli per correggere i comportamenti alimentari dei consumatori. Le etichette nutrizionali giocano un ruolo fondamentale in questo contesto, perché, riducendo l'asimmetria informativa esistente fra produttori e consumatori, permettono a questi ultimi di fare scelte alimentari più consapevoli. Tuttavia, la recente ricerca scientifica ha messo in dubbio la reale efficacia di questo strumento; infatti, nonostante il 40% dei consumatori dichiarati di prestare attenzione all'etichettatura nutrizionale al momento dell'acquisto, solo il 10% di essi lo fa realmente se osservato durante studi *in-store*, a causa del limitato tempo a disposizione generalmente destinato agli acquisti alimentari e a causa della posizione poco evidente delle etichette nutrizionali sulla confezione. Per ovviare a questo problema, l'Unione Europea ha recentemente promosso l'adozione di etichette Fronte Pacco, ovvero di etichette grafiche poste sulla parte anteriore della confezione che, informando in modo semplice e rapido il consumatore sul profilo nutrizionale del prodotto, dovrebbero orientare le scelte alimentari della popolazione verso prodotti più sani.

Data la recente diffusione di queste etichette nel mercato europeo, la Commissione Europea, mediante la Strategia *Farm to Fork*, si propone di uniformarne e regolamentarne l'uso, individuando l'etichettatura Fronte Pacco più efficiente da utilizzare su base obbligatoria per tutti i prodotti confezionati e in tutti gli Stati Membri. Attualmente, il Nutri-Score sembra essere il can-

Alice Stiletto

è assegnista di ricerca presso il Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali (TESAF) dell'Università degli Studi di Padova.

Samuele Trestini

è Professore Associato presso il Dipartimento Territorio e Sistemi Agro-Forestali (TESAF) dell'Università degli Studi di Padova e direttore del Centro Interuniversitario di Contabilità e Gestione Agraria, Forestale e Ambientale (CONTAGRAF).



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI
DI PADOVA

Figura 1. Calcolo del Nutri-Score

Elementi da favorire:

- Frutta, verdura, legumi, olio di oliva e/o colza, coci (%)
- Fibre (g)
- Proteine (g)

Punti

0-5
0-5
0-5



Elementi da limitare:

- Energia (KJ)
- Zuccheri (g)
- Grassi saturi (g)
- Sale (g)

Punti

0-10
0-10
0-10
0-10



didato più promettente per assolvere questa funzione, essendo largamente supportato dalla comunità scientifica, che lo considera l'etichetta più efficace per discriminare i prodotti in funzione del loro profilo nutrizionale. Infatti, nonostante le forti pressioni politiche – soprattutto nel contesto italiano e, in parte in quello spagnolo – e la mancanza di sufficienti evidenze scientifiche abbiano portato al rinvio della decisione circa l'etichetta più adatta da utilizzare, buona parte di ricercatori e politici di spicco nel contesto europeo continuano a sostenere il Nutri-Score, considerandolo come il *deus ex machina* dei problemi nutrizionali nel panorama europeo.

Questa etichetta (Fig. 1) semplifica l'identificazione delle caratteristiche nutrizionali di un prodotto attraverso una scala cromatica (da verde a rosso) e alfabetica (da A ad E), considerando, per 100 g di prodotto, il contenuto di elementi da favorire (fibre, proteine, frutta e verdura, olio di oliva e/o di colza e legumi) e quelli da limitare nel consumo (calorie, acidi grassi saturi, zuccheri e sale). Coerentemente con questo sistema di profilazione, i prodotti di origine animale, notoriamente ricchi in grassi saturi e calorie, sono generalmente etichettati come prodotti "da limitare nel consumo" (Nutri-Score pari a D o E). Nonostante questa classificazione sia tendenzialmente in linea con i precetti della dieta Mediterranea, che suggeriscono in che misura consumare i diversi cibi per perseguire uno stile di vita sano ed equilibrato, va ricordato che l'obiettivo del Nutri-Score, secondo quanto espresso dal Ministero della Salute francese, è quello di guidare i consumatori verso i prodotti nutrizionalmente più validi all'interno di una stessa categoria di prodotto – e non fra diverse categorie – stimolando, al contempo, le industrie alimentari a riformulare i propri alimenti per migliorarne il livello di Nutri-Score, senza bollare alcune categorie di prodotto come malsane.

In quest'ottica, i prodotti DOP e IGP sembrano risentire doppiamente dell'effetto del Nutri-Score, non solo perché rientrano in una categoria di prodotto quasi totalmente penalizzata da questa etichetta (9 dei primi 10 prodotti IG per valore di produzione sono, infatti, di origine animale e rappresentano circa l'85% del valore della produzione delle IG e il 40% delle esportazioni dei prodotti di origine animale), ma anche perché, contrariamente a quanto permesso ai prodotti non IG della medesima categoria, non possono essere facilmente riformulati per migliorare il proprio livello di Nutri-Score, a causa del disciplinare di produzione che sono tenuti a rispettare.

Metodologia

Nonostante la rilevanza dell'argomento nel contesto nazionale ed europeo, la ricerca scientifica sembra non essere particolarmente interessata a stimare l'impatto economico che un'adozione Comunitaria ed obbligatoria del Nutri-Score potrebbe avere sui prodotti a Denominazione di Origine. Per questo motivo, il Dipartimento TESAF, dell'Università degli Studi di Padova, ha condotto diversi studi in merito: un esperimento di scelta condotto su 600 consumatori italiani, finalizzato a determinare le preferenze dei consumatori per prodotti IG etichettati (negativamente) con il Nutri-Score, un'analisi di prezzo edonico, volta a stimare l'impatto monetario del Nutri-Score sui prezzi al dettaglio dei prodotti DOP/IGP nel mercato francese, e un'asta sperimentale, a complemento dell'esperimento di scelta, mirata a determinare le preferenze dei consumatori per diversi prodotti DOP/IGP etichettati (positivamente e negativamente) con il Nutri-Score.

Risultati

Le prime evidenze sul tema, pubblicate sulla rivista PLoS One e relative all'esperimento di scelta, non delineano di certo un futuro roseo per le DOP e le IGP, quantomeno considerando i prodotti di origine animale! I consumatori italiani sembrano infatti ridurre la propria disponibilità a pagare per entrambi i casi di studio analizzati (Casatella Trevigiana DOP e Asiago DOP, entrambi con Nutri-Score pari a D) quando etichettati con Nutri-Score negativo (Tab. 1: parametro "Effetto del Nutri-Score: per chi conosce il Nutri-Score"), nonostante la Denominazione venga ampiamente riconosciuta come un attributo di qualità dalla quasi totalità del campione (Tab. 1: parametro "Effetto della DOP"). Da un'analisi più approfondita dei dati si evince, però, che la familiarità dei consumatori con questo sistema di etichettatura nutrizionale gioca un ruolo fondamentale nell'orientare le preferenze dei consumatori, coerentemente con la più recente letteratura scientifica sul tema. In genere, infatti, i consumatori di una data Regione sembrano prediligere le etichette ivi già in uso, ritenendole più facili da interpretare di quelle utilizzate in altri contesti. Il Nutri-Score, ad esempio, è considerato un'etichetta particolarmente efficace dai consumatori francesi e tedeschi, ma risulta più ostico per gli italiani. Ciò non sorprende, considerando che solo il 12.45% degli intervistati ha dichiarato di conoscere il Nutri-Score in quest'indagine. Come conseguenza, i consumatori del nostro campione che non conoscono il significato del

Nutri-Score sono sorprendentemente disposti a pagare di più per un formaggio etichettato con Nutri-Score negativo (Tabella 1: parametro “Effetto del Nutri-Score: *per chi non conosce il Nutri-Score*”), poiché lo interpretano come un segnale di qualità del prodotto e non come una indicazione di “bassa qualità nutrizionale”.

Conclusioni

I risultati mettono in dubbio la natura auto-esplicativa del Nutri-Score: contrariamente a quanto sostenuto dai ricercatori francesi, questa etichetta non è agevolmente e totalmente compresa dai consumatori europei (o, quantomeno, non da tutti), ma necessita di adeguate informazioni di supporto che spieghino in modo chiaro e univoco come interpretarla correttamente. Infatti, da un’analisi approfondita della letteratura sul tema è emerso che sono i ricercatori e i promotori stessi del Nutri-Score i primi a non avere le idee chiare; prodotti con lo stesso livello di Nutri-Score sono infatti definiti sia come “prodotti da limitare nel consumo” – come l’etichetta stessa richiederebbe – ma anche (e spesso) come prodotti non salutari o malsani, con conseguenze attese sui consumi drasticamente diverse. Infatti, definire un prodotto come “non sano” potrebbe facilmente indurre i consumatori ad evitare completamente quell’alimento (o quella categoria di prodotti), perché ritenuto di bassa qualità. In quest’ottica, se il Nutri-Score (soprattutto se non adeguatamente compreso) diventasse l’elemento discriminante nelle scelte d’acquisto dei consumatori europei, si rischierebbe di raggiungere un effetto contrario rispetto a quanto desiderato; i consumatori potrebbero

Nutriscore

Il Nutriscore è un sistema di etichettatura nutrizionale che assegna un punteggio ai prodotti alimentari in base alla loro composizione nutrizionale. Va da A (più sano) a E (meno sano), e dovrebbe aiutare i consumatori a prendere decisioni informate sulla qualità nutrizionale degli alimenti. Tuttavia questo sistema semplifica eccessivamente la valutazione della qualità nutrizionale, non considerando la complessità della dieta individuale. Il Nutriscore non valuta infatti aspetti fondamentali come il contenuto di micronutrienti (es. vitamine e amminoacidi) e la porzione assunta. Questo sistema rischia di penalizzare alimenti tradizionali come l’olio extravergine di oliva, universalmente riconosciuto come salutare, favorendo prodotti altamente processati e di scarso valore nutrizionale.

infatti orientarsi verso i prodotti ritenuti più sani, evitando completamente alcune categorie di alimenti (come quella dei formaggi o dei salumi), con una conseguente riduzione della diversificazione degli alimenti e un impoverimento della dieta. Infatti, il sistema di profilazione dei nutrienti che regola il Nutri-Score si basa sui soli macronutrienti del prodotto, perché ritenuti adeguati indicatori del contenuto di micronutrienti ed altri elementi essenziali. Tuttavia, affidarsi puramente ed unicamente a questo sistema di

Tabella 1. Stime del modello econometrico (mixed logit)

Parametri Random:	Asiago DOP	Casatella Trevigiana DOP
Effetto della DOP	2.684 ***	1.712 ***
Effetto del Nutri-Score:		
<i>Per chi conosce il Nutri-Score</i>	-1.253 ***	-1.181 ***
<i>Per chi non conosce il Nutri-Score</i>	1.605 ***	0.991 ***
Parametri non Random:		
Prezzo	-0.166 ***	-0.150 ***
Effetto della DOP per chi conosce il Nutri-Score	-0.099 n.s.	0.719 **
Effetto della DOP per chi non conosce il Nutri-Score	-0.240 n.s.	-0.659 ***
Deviazione standard dei parametri non Random:		
DOP	2.108 ***	0.908 n.s.
Effetto del Nutri-Score:		
<i>Per chi conosce il Nutri-Score</i>	0.841 n.s.	2.175 ***
<i>Per chi non conosce il Nutri-Score</i>	2.228 ***	0.597 n.s.

Note: In tabella sono riportati in verde gli attributi di prodotto che influenzano in modo significativo e positivo la disponibilità a pagare dei consumatori, in rosso quelli che invece la influenzano in modo significativo e negativo, mentre in bianco sono riportati gli attributi che non influenzano in modo statisticamente significativo la disponibilità a pagare dei consumatori. Gli asterischi denotano il livello di significatività: * 10%; ** 5%; *** 1%; n.s. non significativo.

classificazione potrebbe causare alcune distorsioni nella valutazione della qualità nutrizionale di un alimento. Infatti, i prodotti etichettati con Nutri-Score positivo (pari ad A o B) non sono tutti uguali e possono avere profili nutrizionali significativamente differenti. Perciò, acquistare un prodotto bollato con Nutri-Score A non è una condizione sufficiente a garantire ai consumatori l'assunzione di tutti gli elementi necessari al corretto funzionamento dell'organismo. Allo stesso modo, i prodotti etichettati con Nutri-Score negativo (D o E) sono spesso ricchi di aminoacidi o nutrienti essenziali, anche se vanno consumati con moderazione. In conclusione, i risultati di questo studio mettono in luce alcune criticità legate all'uso del Nutri-Score in Italia, soprattutto considerando il potenziale effetto negativo

che questa etichettatura avrebbe sui prodotti IG di origine animale. Ulteriori studi sul tema sono necessari per comprenderne appieno le dinamiche di mercato, considerando anche gli alimenti etichettati positivamente dal Nutri-Score. Esso, infatti, potrebbe fungere da cassa di risonanza per i prodotti con Nutri-Score pari ad A o B, esaltandone la qualità. Inoltre, è necessario valutare con più chiarezza il comportamento dei consumatori per i prodotti etichettati con il Nutri-Score, non solo considerando le valutazioni date a specifici prodotti o in specifici mercati, ma delineandone le valutazioni d'acquisto in modo più accurato e completo, considerando l'intero paniere di prodotti realmente acquistati dai consumatori e le motivazioni che governano le loro scelte.

RIFERIMENTI RICERCA

Titolo

Is it really a piece of cake to label Geographical Indications with the Nutri-Score? Consumers' behaviour and policy implications

Autori

A. Stiletto, S. Trestini

Fonte

PLoS ONE, 2022, 17(11): e0277048.
<https://doi.org/10.1371/journal.pone.0277048>



Abstract

Per migliorare le abitudini alimentari della popolazione, l'UE, nell'ambito della strategia Farm to Fork (F2F), sostiene l'etichetta Nutri-Score (NS). Secondo il sistema NS le Indicazioni Geografiche (IG) sono generalmente considerate alimenti "malsani", data la predominanza di prodotti di origine animale. Lo studio mira a determinare l'impatto dell'etichetta NS sulle preferenze dei consumatori per due formaggi DOP, rispetto a quelli generici. Un Esperimento di Scelta Discreta è stato condotto su 600 consumatori italiani attraverso la stima di un modello Random Parameter Logit. I risultati evidenziano che i consumatori italiani generalmente non hanno familiarità con il NS e lo percepiscono come una caratteristica positiva del prodotto, anche se segnala una scelta malsana (D score). Tuttavia, i consumatori consapevoli del significato di Nutri-Score sono disposti a pagare meno per un prodotto considerato "malsano". Inoltre, i consumatori che già conoscevano il NS hanno comportamenti omogenei nel rifiutare il prodotto, indipendentemente dalla certificazione DOP. Se il Nutri-Score diventa obbligatorio nell'UE, i consumatori potrebbero rifiutare molte IG a causa dei valori negativi del NS. Tuttavia, la qualità di questi prodotti è riconosciuta e protetta in tutto il mondo. In questo senso, la politica IG potrebbe essere messa in discussione dalla strategia F2F. I prodotti DOP e IGP sono protetti per le loro caratteristiche qualitative, strettamente legate all'origine geografica e al know-how tradizionale, l'adozione del Nutri-Score da parte dell'UE potrebbe danneggiare questi prodotti, riducendone qualità e valore percepito.

Bibliografia essenziale

1. Deschamps, V., Julia, C., Salanave, B., Verdot, C., Hercberg, S., & Castetbon, K. (2015). Score de qualité nutritionnelle des aliments de la Food Standards Agency appliqué aux consommations alimentaires individuelles des adultes en France. *Bulletin épidémiologique hebdomadaire*, 2015(24-25), 466-475.
2. Ducrot, P., Méjean, C., Julia, C., Kesse-Guyot, E., Touvier, M., Fezeu, L. K., ... & Péneau, S. (2015). Objective understanding of front-of-package nutrition labels among nutritionally at-risk individuals. *Nutrients*, 7(8), 7106-7125.
3. Ducrot, P., Méjean, C., Julia, C., Kesse-Guyot, E., Touvier, M., Fezeu, L., ... & Péneau, S. (2015). Effectiveness of front-of-pack nutrition labels in French adults: results from the NutriNet-Sante cohort study. *PLOS one*, 10(10), e0140898.
4. Grunert, K. G., Fernández-Celemin, L., Wills, J. M., Storcksdieck genannt Bonsmann, S., & Nureeva, L. (2010). Use and understanding of nutrition information on food labels in six European countries. *Journal of public health*, 18, 261-277.
5. Julia, C., Blanchet, O., Méjean, C., Péneau, S., Ducrot, P., Allès, B., ... & Hercberg, S. (2016). Impact of the front-of-pack 5-colour nutrition label (5-CNL) on the nutritional quality of purchases: an experimental study. *International journal of behavioral nutrition and physical activity*, 13(1), 1-9.
6. Julia, C., Ducrot, P., Péneau, S., Deschamps, V., Méjean, C., Fézeu, L., ... & Kesse-Guyot, E. (2015). Discriminating nutritional quality of foods using the 5-Color nutrition label in the French food market: consistency with nutritional recommendations. *Nutrition journal*, 14, 1-12.
7. Santos, O., Alarcão, V., Feteira-Santos, R., Fernandes, J., Virgolino, A., Sena, C., ... & Costa, A. (2020). Impact of different front-of-pack nutrition labels on online food choices. *Appetite*, 154, 104795.
8. WHO Regional Office for Europe. (2022). WHO European Regional Obesity Report 2022.