

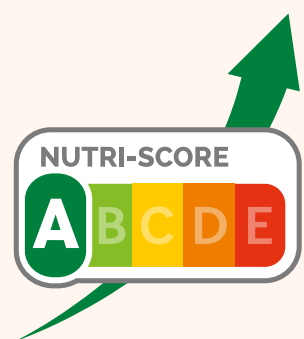
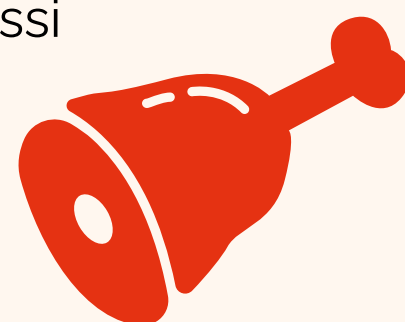
# IL NUTRI-SCORE NON PENALIZZA I PRODOTTI TIPICI



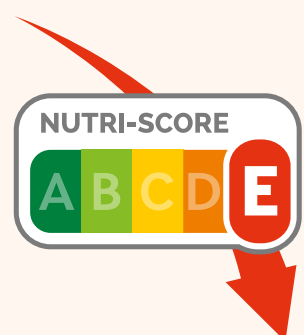
## TRADIZIONE O INDUSTRIA ? COSA CI DICE IL NUTRI-SCORE:

I prodotti a marchio di qualità non sono penalizzati dal **NUTRI-SCORE** : essi sono sottoposti agli stessi criteri di valutazione degli altri alimenti.

**Con o senza marchio DOP o IGP, un prodotto grasso, dolce o salato resta grasso, dolce o salato !**



Vi sono prodotti a marchio di qualità che hanno un buon **NUTRI-SCORE** : le lenticchie di Puy, le noci di Grenoble o le mele del Limousin, ad esempio, hanno un **NUTRI-SCORE A**.

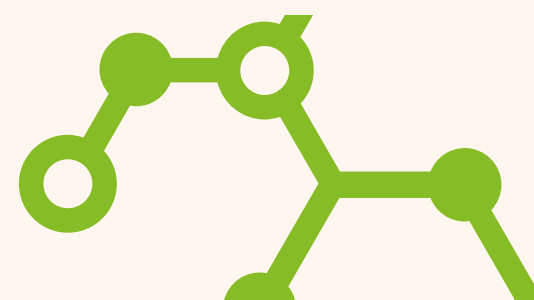


I salumi e i formaggi, con o senza marchio DOP/IGP, invece, hanno spesso un **NUTRI-SCORE D** o **E** poiché ricchi di acidi grassi saturi e sale. I salumi tipici, inoltre, sono spesso ultra-lavorati.

## UN USO DIVERSO

Il **NUTRI-SCORE** e le **DENOMINAZIONI D'ORIGINE** sono etichette che si riferiscono a certificazioni completamente diverse.

I marchi DOP/IGP garantiscono che l'alimento è stato prodotto secondo una tradizione spesso antica in un'area geografica specifica, e che fa parte del patrimonio culinario. Non si riferiscono alla composizione nutrizionale e completano quindi il **NUTRI-SCORE**, che dà un'informazione sulla qualità nutrizionale dell'alimento.



## UN DIVERSO CONTENUTO DI MICRONUTRIENTI\*?

I prodotti tipici hanno una composizione nutrizionale paragonabile agli altri prodotti della loro categoria. Contengono la stessa quantità di micronutrienti, né più, né meno.

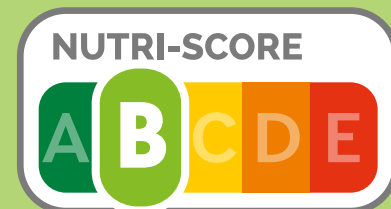
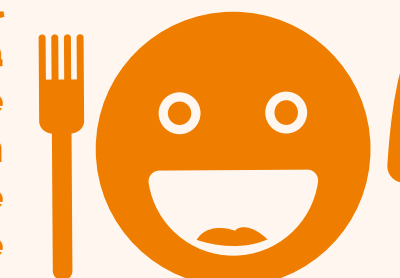
\*micronutrienti - vitamine, minerali, oligoelementi.

## UNA SPECIFICA ESIGENTE

Non è possibile modificare la composizione dei prodotti con denominazione d'origine. E non è questo l'obiettivo, ovviamente: queste tradizioni vanno preservate !

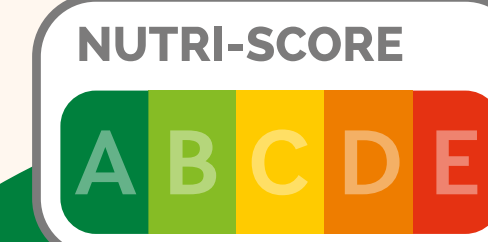
Consumare alimenti con **Nutri-Score D** e **E** (come formaggi e salumi) all'interno di una dieta equilibrata è possibile, purché in piccole quantità e non troppo spesso. Il **NUTRI-SCORE**, conformemente alle raccomandazioni nutrizionali, mostra proprio questo !

**IL NUTRI-SCORE non vieta di mangiare il salame o il Roquefort, che sono D o E ! Esso dà un'informazione sulla loro composizione nutrizionale che permette di favorire l'equilibrio alimentare. Se il confronto è tra un formaggio che valorizza un certo patrimonio culturale e gastronomico attraverso la denominazione DOP/IGP e un altro simile, meglio scegliere il primo**



## CONSUMARE MENO MA MEGLIO

**IL NUTRI-SCORE E LE DENOMINAZIONI SONO COMPLEMENTARI. IN UNO STESSO SCAFFALE, I MARCHI DOP E IGP PERMETTONO DI ORIENTARE LA SCELTA VERSO PRODOTTI LA CUI PRODUZIONE È REGOLATA E PIÙ VIRTUOSA E CHE CONTRIBUISCONO ALLA VARIETÀ GASTRONOMICA.**



**UNO STRUMENTO DI SALUTE PUBBLICA**