

Data: 07.10.2023 Pag.: 58,59
Size: 848 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



A TAVOLA ATTENZIONE ALL'ETICHETTA

Si chiama Positive Food il primo sistema di etichettatura alimentare di sostenibilità. Restituisce al consumatore una lettura chiara, completa e multifattoriale ed è stata sviluppata dal Milan Center for Food Law and Policy

di Franco Oppedisano

Oltre alle informazioni nutrizionali, c'è di più. Ma quel "di più" raramente arriva al consumatore e quando ci arriva, lo fa per vie tortuose e difficilmente comprensibili. Così, diventa complicato fare scelte di consumo consapevoli. Per questo il **Milan Center for Food Law and Policy** - associazione apprezzata a livello internazionale e costituita con l'obiettivo di dare seguito ai temi di Expo Milano 2015 "nutrire il pianeta, energia per la vita" - ha presentato **Positive Food**, il primo sistema di etichettatura alimentare che fornisce informazioni anche sulla sostenibilità dei prodotti. Il progetto, sviluppato con il know-how scientifico dell'Università degli Studi di Milano e in collaborazione con la Struttura di missione anniversari nazionali ed eventi sportivi nazionali e internazionali - Presidenza del Consiglio dei Ministri, è un'assoluta novità nel panorama alimentare mondiale: Positive Food è la prima etichettatura di sostenibilità per i prodotti alimentari; un nuovo

L'ETICHETTA RIPORTA INDICI DEDICATI NON SOLO AI VALORI NUTRIZIONALI MA ANCHE AD AMBIENTE, PERSONE E FILIERA

modello di **certificazione volontaria** che fornisce al consumatore una valutazione sintetica, ma completa, della sostenibilità dei prodotti, indicandone - accanto alle caratteristiche nutrizionali - anche gli aspetti economici, sociali e ambientali. In tal modo, si compiono scelte alimentari consapevoli e sostenibili, garantendo un'adeguata informazione sul grado di rispetto che la filiera e i prodotti assicurano alla biodiversità, agli

ecosistemi, allo sviluppo rurale, all'innovazione sociale, alla tutela dei piccoli agricoltori, ecc.

Si tratta di un modello di etichettatura che supera il limite della colorazione a semaforo (verde, giallo e rosso) che implica necessariamente una valutazione implicita di "autorizzazione" al consumo e rischia di innescare meccanismi indesiderati di possibile consumo eccessivo nel primo caso e di rinuncia nel secondo, quando invece l'alimentazione sana corrisponde ad un **equilibrato consumo** di un'ampia varietà di prodotti: a differenza delle altre etichettature interpre-

tative, Positive Food presenta una colorazione uniforme blu che lascia libertà di scelta al consumatore, senza rinunciare a fornire un'indicazione semplificata e chiara relativa alle diverse dimensioni della qualità del prodotto. «Il modello di etichettatura Positive Food», spiega **Stefano Corsi**, coordinatore scientifico del progetto Positive Food e



STEFANO CORSI

Data: 07.10.2023 Pag.: 58,59
Size: 848 cm2 AVE: € .00
Tiratura:
Diffusione:
Lettori:



docente presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia dell'Università degli Studi di Milano, «è un indice composito che fornisce un punteggio sintetico relativo alla qualità dei prodotti alimentari; secondo una logica olistica e multidisciplinare».

LA SOSTENIBILITÀ ECONOMICA E SOCIALE DI OGNI PRODOTTO SI BASA SUI CRITERI DI INCLUSIONE, DIVERSITÀ, INNOVAZIONE SOCIALE E PARITÀ

Il più importante elemento di novità introdotto da Positive Food è la valutazione di diversi aspetti che riguardano il prodotto: l'**indice finale** Positive Food, che esprime un valore tra 0 e 5 e che appare in etichetta, è a sua volta il risultato della combinazione di quattro indici sintetici, valutati anch'essi secondo una scala crescente da 0 a 5. Ad un valore più elevato, corrisponde una qualità maggiore. I quattro indici sono **Ambiente, Persone, Filiera**, che si riferiscono alle tre dimensioni della sostenibilità ambientale, economica e sociale, oltre alla dimensione dei **Nutrienti**. Per ognuna delle quattro dimensioni sono stati raccolti indicatori primari derivanti da dati molto diversi tra loro, ma tutti ottenuti da fonti bibliografiche riconosciute dalle comunità scientifiche di riferimento. Il tratto metodologico comune è quello della normalizzazione degli indicatori semplici e della loro aggregazione in indici sintetici composti. L'etichetta incorporerà un **QR Code** che condurrà ad un report ospitato sul sito Positive Food in cui il consumatore potrà leggere e analizzare i dati, la metodologia e i risultati parziali, al fine di garantire la massima trasparenza e replicabilità del modello. Prendiamo l'ambiente: «L'obiettivo di questo indice è di chiarire quanti e quali processi interessano un determinato alimento in relazione al mondo circostante: quanto un prodotto impatti sul cambiamento climatico, sull'uso del suolo, sull'esaurimento delle risorse minerarie ed energetiche,

quanto vengano intaccate le risorse idriche, quanto l'alimento concorra all'ecotossicità dell'acqua dolce e molti altri indici», spiega agli autori del progetto.

Poi ci sono le persone, quindi i lavoratori di tutta la filiera cui devono essere garantite condizioni di lavoro sane, sicure, giuste ed eque: «La **sostenibilità economica e sociale** di ogni prodotto permette di creare un circolo virtuoso che alimenta un ciclo produttivo trasparente e un consumo responsabile e si basa su criteri oggettivi e riconosciuti, tra cui il benessere dei lavoratori, l'inclusione e la diversità, l'innovazione sociale, l'occupazione e la parità di genere». Non meno importante, la filiera: ogni prodotto fornirà una panoramica completa degli impatti sociali, delle opportunità e

ta e completa deve essere varia e di qualità, e consentire di attingere ad un elevato numero di differenti nutrienti. «Fornire questo tipo di informazioni nutrizionali - in concomitanza con gli altri indici - permette al consumatore di compiere scelte consapevoli e di contribuire attivamente alla propria salute, nonché quella collettiva». Durante la prima fase di **ricerca e sviluppo** dell'etichetta Positive Food, studiosi e ricercatori si sono concentrati sui prodotti lattiero-caseari: in questo caso, alla ricerca delle caratteristiche nutrizionali di interesse nella letteratura scientifica, sono stati aggiunti altri tre indici di qualità nutrizionale coerenti con le informazioni precedentemente raccolte. Si tratta del contributo in calcio, di quello delle proteine rapportato ai grassi e del sale. Positive Food prevede un sistema di punteggio per ogni indice, da 0 a 5, che restituisce un valore complessivo in cui più il punteggio è elevato, maggiore sarà la sostenibilità complessiva del prodotto e della filiera.

«Dal 2015, subito dopo l'esperienza di Expo, lavoriamo costantemente per garantire la tutela del diritto al cibo, che deve essere qualitativamente

adeguato per tutti», aggiunge

Pier Filippo Giuggioli, docente presso il Dipartimento di Diritto Pubblico Italiano e Sovranazionale dell'Università degli Studi di Milano e responsabile del progetto per il Milan Center for Food Law and Policy. «L'equità e la tutela del diritto nei sistemi alimentari sono temi cruciali, da cui dipende gran parte del benessere del singolo individuo. Inoltre, il Centro si impegna per certificare con credibilità ogni prodotto che viene offerto al consumatore, rendendo quest'ultimo il più informato possibile. Siamo sicuri questo sia solo l'inizio di una rivoluzione dell'educazione alimentare».



L'etichetta Positive Food sviluppata dal Milan Center for Food Law and Policy

delle sfide nella produzione alimentare, dalla nascita alla distribuzione, fino alla vendita. «Territorialità e tracciabilità, promozione sociale, innovazione, economia circolare e benessere degli animali sono indicatori che verranno rappresentati per fornire al consumatore una fotografia del prodotto alimentare lungo tutta la filiera.

Infine, i nutrienti: un'alimentazione corret-