



Positive Food: presentata la prima etichetta alimentare di sostenibilità dal Milan Center for Food Law and Policy

Positive Food è il sistema di etichettatura alimentare sviluppato in Italia con il know-how scientifico dell'Università Statale di Milano e che restituisce al consumatore una lettura chiara, completa e multifattoriale sulla sostenibilità dei prodotti

Roma, 7 luglio 2023 – Alla scoperta dei prodotti alimentari, per una nutrizione sana, consapevole e sostenibile. **Milan Center for Food Law and Policy** - associazione riconosciuta, 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*” - presenta **Positive Food, il primo sistema di etichettatura alimentare che fornisce informazioni anche sulla sostenibilità dei prodotti**, nato in Italia come certificazione per sensibilizzare i consumatori ad una nutrizione più consapevole.

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 etichetta che basa la valutazione di un alimento in un'ottica multifattoriale**, andando oltre al contenuto di informazioni nutrizionali.

La **certificazione**, che verrà rilasciata alle aziende su base **volontaria**, ha come finalità quella di descrivere un prodotto alimentare nel modo più completo possibile e fornire al consumatore un insieme di informazioni utili per nutrirsi in modo consapevole. Il consumatore che acquisterà un prodotto alimentare etichettato con il sistema Positive Food potrà fruire di importanti dati e valori legati alle diverse dimensioni della sostenibilità dell'alimento e della relativa filiera, da quella etico-sociale a quella nutrizionale.



L'etichetta è stata elaborata partendo da quattro indici:

- **Ambiente:** un alimento deve essere prodotto in armonia con il pianeta e le sue risorse ed è necessario che il suo impatto, qualunque esso sia, venga dichiarato. 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. In questo modo, conoscendo tutti i parametri di studio e ricerca, i consumatori potranno meglio rendersi conto dell'impatto reale che un prodotto ha sul pianeta e compiere, di conseguenza, scelte responsabili e consapevoli.

- **Persone:** all'origine di un buon alimento c'è il benessere di coloro che hanno concorso a produrlo, delle lavoratrici e dei 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. Tutti questi indicatori concorrono a certificare prodotti alimentari che in questo modo potranno restituire una storia di garanzia e informazione trasparente.
- **Filiera:** ogni prodotto fornirà una panoramica completa degli impatti sociali, delle opportunità e delle sfide nella produzione alimentare. È importante che il suo percorso, dalla nascita alla distribuzione, fino alla vendita, sia responsabile e che la filiera resti sempre tracciabile. 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.
- **Nutrienti:** un'alimentazione corretta 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. **L'obiettivo dell'etichetta è quello di rendere il consumatore consapevole anche dell'impatto ambientale, sociale ed economico che caratterizza la filiera** dei diversi alimenti, oltre al contributo nutrizionale. **Sono tutti fattori che, dipendendo dalle scelte aziendali, possono e devono essere costantemente migliorati.** Positive Food si propone quindi di contribuire a innescare un sistema virtuoso che stimoli le aziende a implementare le proprie strategie di sostenibilità.

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 commenta a proposito del progetto: *“Siamo orgogliosi di presentare il progetto Positive Food, il nuovo sistema di etichettatura sostenibile che permette a noi e ai consumatori di fare un grande passo avanti nel mondo della nutrizione. 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. 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”.*

“Il modello di etichettatura Positive Food è un indice composito che fornisce un punteggio sintetico relativo alla qualità dei prodotti alimentari; secondo una logica olistica e multidisciplinare” precisa **Stefano Corsi**, coordinatore scientifico del progetto Positive Food e docente presso il Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali - Produzione, Territorio, Agroenergia dell'Università degli Studi di Milano.

Per la strutturazione degli indici hanno lavorato più **team interdisciplinari di ricerca dell'Università Statale di Milano, coordinati dai docenti Stefano Corsi, Riccardo Guidetti, Daniela Martini e Patrizia Riso**, che hanno sviluppato una metodologia multi-criteriale su più livelli, trasparente e plausibilmente più comprensibile dal consumatore. *“Quest'ultimo aspetto sarà oggetto di validazione in target di consumatori per finalizzare il percorso di ottimizzazione del modello”* sottolinea **Corsi**.

A questo proposito, **Andrea Abodi, Ministro per lo Sport e i Giovani**, precisa che: *“Abbiamo condiviso pienamente lo spirito di questo importante progetto, in perfetta sintonia con le deleghe che mi sono state affidate dal Presidente Meloni. Attraverso lo sport è fondamentale veicolare i concetti e i principi di educazione alimentare, a partire dai più giovani, per far sì che non solo la nostra pratica sportiva sia migliore, ma che lo diventi anche la nostra qualità della vita. L'Italia, secondo la classifica OCSE, è il quarto paese più sedentario tra gli adulti e primo tra i bambini. La sedentarietà è un fattore di rischio per il nostro benessere, e contrastarla anche grazie allo sport abbinato a una sana e corretta alimentazione, vuol dire puntare a conquistare anni di vita in buona salute”*.

“Educare gli studenti alla corretta alimentazione e al mangiare sano è tra le priorità del nostro Ministero” dichiara **Paola Frassinetti, Sottosegretario di Stato all'Istruzione e al Merito** *“La cultura alimentare va promossa nelle scuole fin dall'infanzia e stiamo lavorando affinché l'educazione alimentare diventi un asse importante dell'educazione civica”*.

Pier Filippo Giuggioli, responsabile del progetto per il Milan Center for Food Law and Policy, conclude lanciando le prossime tappe, tempi e obiettivi prefissati del progetto Positive Food: *“Siamo entusiasti del progetto e di tutto ciò che ci aspetta. Siamo pronti per la creazione di un Program Operator e siamo positivi sul fatto che la certificazione vedrà nei prossimi mesi la validazione sul territorio nazionale e in diverse filiere. Il nostro massimo impegno sarà fornire ai consumatori dati e riferimenti condivisi e chiari, strumenti in più per fare scelte consapevoli, rendendo i cittadini e le aziende parte attiva nel processo di transizione ecologica per uno sviluppo economico nel rispetto dell'ambiente e della sua sostenibilità”*.