

Etichetta sostenibile, la proposta italiana si chiama Med Index

Lo schema è frutto del lavoro di Università di Bari e Sima

di **Emanuela Giorgi**

Coordinatrice redazionale "Alimenti&Bevande"

34

Si tratta di un sistema di etichettatura che promuove la Dieta Mediterranea e incoraggia i produttori a realizzare alimenti sempre più sostenibili. L'obiettivo è presentarlo alla Commissione europea, che nel 2024 ha in agenda l'emanazione di una proposta relativa a un quadro per l'etichettatura di sostenibilità dei prodotti alimentari

Si chiama "Med Index" ed è la proposta di etichetta sostenibile dei prodotti alimentari ideata dal centro interdisciplinare "Cibo in

Salute: nutraceutica, nutrigenomica, microbiota intestinale, agricoltura e benessere sociale" dell'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro" e dalla Società italiana di Medicina ambientale (Sima).

Per capire cosa misura, la sua applicabilità e il suo inquadramento nell'ambito della strategia europea "Farm to Fork"¹, abbiamo rivolto alcune domande a Maria Lisa Clodoveo, coordinatrice, insieme a Filomena Corbo, di "Cibo in Salute: nutraceutica, nutrigenomica, microbiota intestinale, agricoltura e benessere sociale".

• **Come è nata l'idea di sviluppare l'etichetta "Med Index"?**

L'idea è nata dopo anni di collaborazione con le aziende alimentari ed eventi di divulgazione con i cittadini, assistendo alla bufera di polemiche scatenate dagli schemi di etichettatura nutrizionale da apporre sulla parte anteriore (Front of Pack) della confezione di alimenti e bevande: il Nutri-Score e il NutrInform Battery. Da un lato, si fronteggiavano i casi paradossali di alimenti

¹ La strategia "Farm to Fork" è il piano presentato dalla Commissione europea per arrivare ad un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente. Si articola in 27 azioni strategiche e si inserisce nell'ambito del Green Deal, il pacchetto di iniziative che mira a far sì che l'Unione europea raggiunga la neutralità climatica entro il 2050.

emblema del Made in Italy e dell'alta qualità alimentare italiana – come l'olio extra vergine di oliva, il Parmigiano Reggiano, il Grana Padano, il Prosciutto di Parma o il Prosciutto San Daniele –, declassati ad “alimenti potenzialmente non sani” dal semaforo rosso previsto dal Nutri-Score, che, invece, premiava junk food e soft-drink; dall'altro, i consumatori non riuscivano a percepire i vantaggi derivanti dall'introduzione di etichette nutrizionali da apporre Front of Pack.

Quando abbiamo creato il tavolo di lavoro multidisciplinare ci siamo resi conto, leggendo i documenti europei che definiscono la strategia internazionale dei prossimi 10 anni, in particolare quella denominata “Farm to Fork”, che si stava dibattendo sulla necessità di trovare soluzioni utili per incrementare la consapevolezza dei consumatori all'acquisto di prodotti alimentari sani, proponendo sistemi obsoleti, che guardano alla qualità di un prodotto alimentare solo sul piano delle calorie, dei macronutrienti e del sale. Sia il Nutri-Score sia il Nutriform Battery, infatti, sono stati sviluppati non tenendo conto delle trasformazioni epocali dei sistemi agroalimentari, che oggi mirano a produrre alimenti sani sia per l'uomo sia per il pianeta. Così abbiamo deciso di lavorare ad un modello di etichetta che sostenesse la Dieta Mediterranea, il regime migliore per la salute dei cittadini, riconosciuta anche dall'Organizzazione mondiale della Sanità come uno dei modelli alimentari più sani; un

modello produttivo che tutela la salute del pianeta, non a caso l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (Fao) la ritene uno dei modelli più sostenibili; uno strumento di tutela delle comunità legato alle competenze, conoscenze e tradizioni; non a caso, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura (Unesco) l'ha iscritta nella Lista del Patrimonio culturale immateriale dell'umanità.

• Attraverso “Med Index” quali informazioni si riescono a comunicare al consumatore?

Med Index incoraggia l'acquisto di alimenti sani e sostenibili, tenendo conto non solo della composizione in macronutrienti, ma anche di altri fattori inerenti alla nutrizione, come la presenza di prebiotici e probiotici, claim nutrizionali e salutistici.

Premia, inoltre, le certificazioni di origine, l'impiego di energie rinnovabili, la misura dell'impronta di acqua e di carbonio del prodotto, le azioni sociali a favore dei dipendenti e dei cittadini, le iniziative di educazione alimentare, le attività per la riduzione del gap di genere e generazionale. Supera, infine, il concetto di calorie inteso, in senso stretto, come densità energetica della porzione e, indicando l'intensità di attività fisica necessaria a bilanciare l'apporto calorico di una porzione, incoraggia la pratica

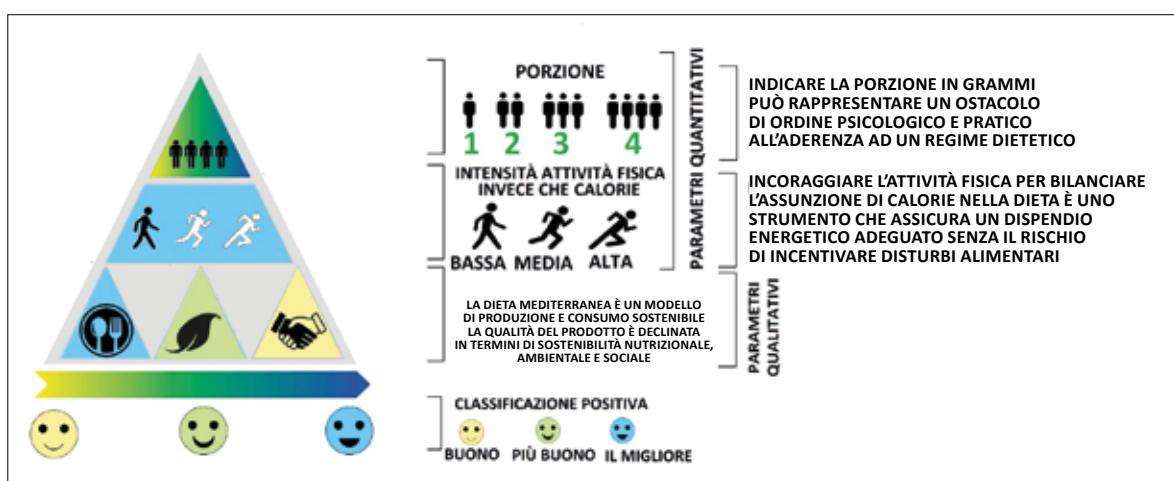


Figura 1 – L'etichetta Med Index e la spiegazione dei simboli utilizzati

Sostenibilità Nutrizionale	1. Il prodotto è nel tradizionale cesto dei prodotti della dieta mediterranea
	2. Il prodotto agroalimentare rispetta la biodiversità degli alimenti
	3. Il prodotto agroalimentare rispetta la disponibilità stagionale
	4. Il prodotto agroalimentare ha un rapporto equilibrato di macronutrienti
	5. Il prodotto agroalimentare ha un claim nutrizionale
	6. Il prodotto agroalimentare è riconosciuto da una certificazione di origine
	7. Il prodotto agroalimentare contiene prebiotici
	8. Il prodotto agroalimentare contiene probiotici
	9. Il prodotto agroalimentare ha un claim sulla salute
Sostenibilità Ambientale	1. Il prodotto agroalimentare è locale e certificato dal sistema di tracciabilità
	2. Il processo produttivo del prodotto agroalimentare avviene nel pieno rispetto delle normative ambientali e del benessere animale
	3. Il prodotto agroalimentare è a residuo zero da sistemi di agricoltura convenzionale
	4. Il prodotto agroalimentare è a residuo zero da sistemi di agricoltura biologica
	5. Il prodotto agroalimentare nasce da una gestione ecologica di tutti i rifiuti durante l'intero ciclo produttivo
	6. Il prodotto agroalimentare è progettato per limitare gli sprechi associati al suo consumo
	7. Il processo produttivo del prodotto agroalimentare utilizza energie rinnovabili
	8. Il prodotto agroalimentare ha una certificazione di sostenibilità ambientale relativa al carbon footprint
	9. Il prodotto agroalimentare ha una certificazione di sostenibilità ambientale relativa all'impronta idrica
Sostenibilità sociale	1. Il processo produttivo è condotto nel pieno rispetto della normativa sul lavoro
	2. il reddito derivante dal prodotto agroalimentare è equamente suddiviso tra gli attori della filiera
	3. i sistemi produttivi rispettano e tutelano il paesaggio mediterraneo e il suo ruolo identitario
	4. il produttore attua azioni di educazione alimentare
	5. Il produttore investe in R&S finalizzato a sostenere il benessere e la qualità della vita delle persone
	6. Il produttore misura gli impatti del processo produttivo sulla società (bilancio sociale, SLCA, ecc.)
	7. Il produttore intraprende azioni positive per promuovere l'equità di genere
	8. Il produttore intraprende azioni positive per ridurre la diseguaglianza tra le generazioni
	9. Il produttore mette in atto azioni positive per creare nuovi posti di lavoro e ridurre le migrazioni forzate di capitale umano che impoveriscono il territorio

Figura 2 – Criteri di attribuzione del livello di sostenibilità nutrizionale, ambientale e sociale di Med Index

dell'attività sportiva, concretizzando il principio di "dieta", che non si limita al regime alimentare, ma riguarda lo stile di vita.

• L'adozione di Med Index quali vantaggi apporta alle aziende produttrici di alimenti e bevande?

Il Med Index non si basa su un algoritmo come il Nutri-Score, aspetto che costringe le aziende a formare e disporre di una risorsa umana specifica, con un aggravio di costi. Misura, invece, la sostenibilità di un prodotto alimentare sotto il profilo nutrizionale, ambientale e sociale. Per questi tre pilastri sono stati individuati nove criteri, 27 in tutto, che corrispondono a certificazioni volontarie e/o cogenti già in possesso delle aziende o implementabili. Il punteggio migliora all'aumentare delle certificazioni conseguite. Med Index, quindi, premia quelle imprese virtuose che hanno già intrapreso la transizione verso modelli produttivi sostenibili ed incoraggia le altre a migliorare determinati standard per veder accrescere il suo valore.

• Come sono stati individuati i 27 criteri di valutazione su cui si basa l'etichetta? Quali sono stati quelli inseriti con più incertezza?

I criteri sono scaturiti dall'analisi rigorosa della letteratura scientifica e degli obiettivi del Green Deal europeo. Pertanto non diremmo che ci sono criteri definibili come "incerti"; possiamo però affermare che alcuni sono "emergenti" poiché rispondono a bisogni crescenti nei consumatori, in particolare quelli legati alla sostenibilità sociale, un concetto più complesso da comprendere rispetto a quello di sostenibilità nutrizionale o ambientale perché investe la sfera etica e, quindi, principi quale, ad esempio, il rispetto delle leggi sul lavoro, che significa premiare le aziende che contrastano il lavoro nero, il caporalato e lo sfruttamento delle persone con stipendi iniqui. Med Index, inoltre, scoraggia le pratiche di mercato sleali e premia le imprese che misurano l'impatto sociale del proprio sistema produttivo, stabiliscono rapporti equi con tutti gli attori delle filiere e implementano azioni per migliorare il benessere dei lavoratori e dei cittadini.

• Med Index può già essere utilizzato dalle aziende produttrici di alimenti e bevande?

Sì, su base volontaria.

• Secondo la roadmap della strategia europea "Farm to Fork", nel 2024 la Commissione europea dovrà emanare una proposta relativa a un quadro per l'etichettatura di sostenibilità dei prodotti alimentari al fine di dotare i consumatori degli strumenti necessari per compiere scelte alimentari sostenibili. Med Index è già pronto per essere presentato alla Commissione o deve essere ancora perfezionato?

La roadmap dei processi europei è sempre depositata in anticipo sulle scadenze dai documenti che la Commissione europea licenzia e così è avvenuto nel caso del Green Deal e della strategia "Farm to Fork", suo pilastro.

Il processo di armonizzazione dei sistemi di etichettatura prevede che ogni nazione avanzi delle proposte, ognuna delle quali deve essere validata scientificamente, misurando l'effetto sui consumatori, sulle dinamiche di acquisto, sul miglioramento del benessere e, a nostro parere, sull'impatto nei mercati europei. Il Nutri-Score, per esempio, minacciando i prodotti alimentari italiani, non minaccia solo i regimi dietetici di una delle nazioni più longeve d'Europa, ma fa temere anche per le esportazioni, volano del Pil nazionale, il che si tradurrebbe nella perdita di centinaia di migliaia di posti di lavoro e in effetti che, ad oggi, non sono ancora stimati con precisione.

Per quanto riguarda Med Index, la fase di progettazione è ora seguita da azioni di ricerca articolate su tre direttive: attraverso lo studio del comportamento del consumatore bisogna misurare la capacità dei cittadini di comprendere le informazioni comunicate dallo schema; mediante esperimenti di neuromarketing è necessario valutare se e come cambia il paniere di acquisto sotto la spinta di tali informazioni; attraverso trial clinici, infine, è opportuno determinare se il cambiamento nel paniere d'acquisto si trasforma in un cambiamento del profilo metabolico dei cittadini e, quindi, dello stato di salute.

Il centro "Cibo in Salute"

Il centro interdipartimentale "Cibo in Salute: nutraceutica, nutrigenomica, microbiota intestinale, agricoltura e benessere sociale" è stato istituito presso l'Università degli Studi di Bari "Aldo Moro", su proposta del dipartimento di Farmacia-Scienze del Farmaco, in accordo con altri sette dipartimenti.

Ad esso aderiscono 133 docenti e studiosi di ambiti scientifici di interesse della struttura.

Il suo obiettivo è porsi come interlocutore privilegiato, che parla con una sola voce, nei confronti, in primis, dei network, dei centri di studio e dei "think tank" europei per intercettare le sfide legate al cibo del futuro, ma anche del territorio, per rispondere ai bisogni di crescita socio-economica dell'imprenditoria pugliese (e non solo) nel settore della nutraceutica e degli alimenti funzionali.

Il suo approccio olistico è reso possibile dalla presenza di competenze che spaziano dall'area umanistica a quella pedagogica, a quella economica, per transitare attraverso quella medica, farmaceutica e agronomica.



Da sinistra, Filomena Corbo e Maria Lisa Clodoveo del centro interdipartimentale "Cibo in Salute"

Queste tre attività sono in itinere e sono oggetto di pubblicazioni scientifiche, strumento necessario alle istituzioni e all'Autorità europea per la Sicurezza alimentare (Efsa) per misurare l'efficacia dei differenti schemi di etichettatura. La Commissione europea chiederà, infatti, all'Efsa di esprimere un parere, che si basa sul rigore

e la numerosità della produzione scientifica che supporta un sistema o l'altro. Acquisito tale parere, la proposta che avrà raccolto un'opinione favorevole dell'Efsa potrà essere votata in Commissione e diventare uno strumento cogente sulle etichette alimentari di tutti gli Stati membri. Stiamo percorrendo questa strada.

La Società italiana di Medicina ambientale

La Società italiana di Medicina ambientale (Sima) è una società scientifica nata a Milano nel 2015, oggi presente con proprie sedi in 10 regioni italiane, 7 Stati europei e negli Usa.

A livello internazionale è nota per l'impegno profuso nella ricerca scientifica sulla qualità dell'aria indoor e l'inquinamento atmosferico, la qualità delle acque, l'epidemiologia ed i costi delle patologie da esposizioni ambientali, il rischio radon e amianto e la prevenzione primaria del cancro, specie in ambito pediatrico.