



**Alimentazione, consumatori, territori transfrontalieri.  
Programma ALCOTRA 2007-2013, progetto n. 121**

---

***Le buone pratiche di ristorazione collettiva***

**Analisi della filiera dei prodotti locali, controlli e certificazione  
del sistema di ristorazione scolastica**





## Premesse di metodo e di contenuto

a) *Obiettivi del progetto e suoi legami con le politiche agricole e alimentari della Provincia di Torino.*

Il progetto europeo Interreg di cooperazione transfrontaliera Italia-Francia "ACTT" (Alimentazione, Consumatori, Territori Transfrontalieri), che vede coinvolta la Provincia di Torino e il Dipartimento della Savoia, ha come obiettivo generale quello di rinforzare, diversificare e valorizzare l'offerta di prodotti agro-alimentari locali (a Km0), definiti attraverso un disciplinare, per arrivare ad un sistema di certificazione del prodotto e del sistema distributivo a Km0.

b) *Obiettivi del tavolo sulle mense scolastiche: perché i prodotti a Km0 nei capitolati scolastici; il quadro europeo: la proposta di Regolamento europeo sulla qualità e i "produits fermiers", i prodotti "food print".*

Da alcuni anni si registra una maggiore sensibilità dei consumatori e delle pubbliche istituzioni nei confronti del prodotto agro-alimentare locale o "a Km 0", cioè prodotto e trasportato vicino al luogo di consumo, che non va confuso con il prodotto "a filiera corta" o "diretta" (che è commercializzato direttamente dal produttore al consumatore, indipendentemente dai chilometri che ha percorso). Con i prodotti locali si è verificato un cambio di passo: da un consumatore "gourmand" in cerca di prodotti tradizionali o tipici e di eccellenza, status symbol di un'élite culturale, ad un consumatore "consapevole" interessato a mangiare prodotti "buoni", "puliti" e "giusti" a disposizione di tutti e che sanciscono l'esistenza di una relazione solidale con gli agricoltori e di un ritrovato legame con la terra.

c) *Il metodo di lavoro del tavolo sulle mense scolastiche: un processo continuo e progressivo di governance.*

La necessità di sperimentare la possibilità di aumentare la presenza di prodotti locali all'interno delle forniture previste dai capitolati d'offerta delle mense scolastiche ha determinato l'avvio del tavolo voluto dalla Provincia di Torino con sei Comuni dell'area periurbana (Torino, Collegno, Grugliasco, Pianezza, Pinerolo, Rivoli), scelti in base al peso dimensionale nella ristorazione scolastica ed alla partecipazione alla carta locale della governance alimentare stipulata nel 2011 con l'area del Patto Torino Ovest.





## Premesse di metodo e di contenuto

Un'alimentazione equilibrata e corretta, ma anche gradevole e accettabile, costituisce per tutti un presupposto essenziale per il mantenimento di un buono stato di salute e, in età evolutiva, per una crescita ottimale.

La ristorazione scolastica riveste il duplice ruolo nutrizionale ed educativo e quindi l'azione educativa e formativa della scuola risulta essenziale per favorire l'acquisizione e la messa in pratica di quelle conoscenze e competenze che, in modo motivato, possano condurre a stili di vita orientati al benessere e alla prevenzione.

I bambini in età prescolare e scolare sono i soggetti più vulnerabili ed esposti ai potenziali rischi provocati da un'alimentazione quantitativamente e qualitativamente non adeguata.

Educare i bambini ed i ragazzi ad un sano stile alimentare rappresenta un intervento di promozione della salute e prevenzione delle patologie, in definitiva un vero e proprio investimento sul futuro delle famiglie e del paese.

Il ruolo degli insegnanti è fondamentale per la creazione di un contesto educativo che metta il bambino nelle migliori condizioni per riconoscere lo stimolo dell'appetito, per imparare ad autoregolarsi nella quantità del cibo da assumere e per condividere coi compagni il piacere dello stare a tavola.

Prioritario è anche il coinvolgimento della famiglia che svolge un ruolo strategico nel consolidare i miglioramenti del comportamento alimentare, pertanto è bene che siano sempre coinvolti nei percorsi e nelle scelte per una corretta educazione alimentare. Non può poi mancare il coinvolgimento del gestore del servizio di ristorazione scolastica i cui addetti devono essere formati e sensibilizzati sull'importanza delle fasi di preparazione e presentazione del piatto non che sull'attenzione alle diverse fasi di distribuzione. Il pasto in mensa è anche un'occasione di educazione al gusto nell'abituare i bambini a nuove e diversificate esperienze gustative.

La refezione scolastica è uno dei servizi alla persona più complessi da gestire, visti i tanti aspetti da considerare: il benessere individuale, la grande platea di utenti, le tradizioni diverse delle famiglie così come degli approcci culturali al cibo e l'evoluzione del gusto.

L'alimentazione del bambino deve essere considerata in un contesto più ampio, quale quello dell'ambiente, inteso non solo in senso fisico, ma anche socio-culturale e psicologico.

A scuola i bambini imparano a stare a tavola, a mangiare ciò che hanno nel piatto senza sprechi e ad apprezzare sapori nuovi a volte inconsueti; la variazione stagionale dei cibi consente di proporre alimenti che, per diversità di gusti, abitudini e, a volte, mancanza di tempo per le preparazioni, non vengono consumati a casa. L'introduzione di alimenti nuovi può essere facilmente accettata se si supera l'eventuale iniziale rifiuto grazie alla collaborazione degli insegnanti e/o del personale addetto che stimola il bambino allo spirito di imitazione verso i compagni.

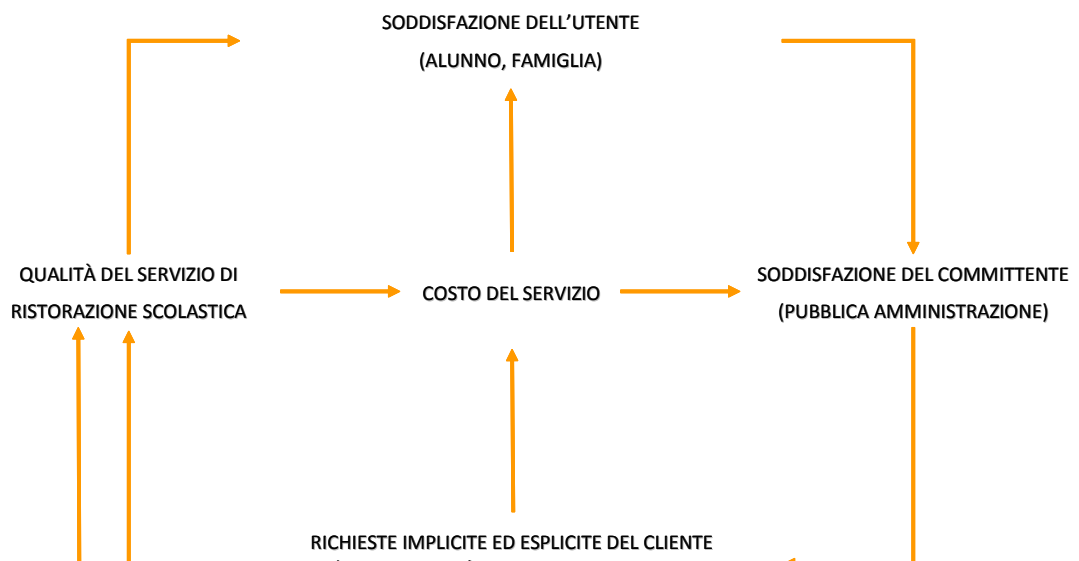
## 1. Criteri Ambientali Minimi negli appalti pubblici della ristorazione collettiva

La ristorazione scolastica, nella sua visione d'insieme, deve coniugare esigenze e attese molto differenti, secondo il soggetto coinvolto. Tali attese poi sono a sua volta modificate anche in funzione delle scelte che





fa la politica orientando il mercato verso una direzione, come occorso in questi ultimi anni con la scelta del biologico, o verso un'altra, come sta ora accadendo con la scelta di un approvvigionamento di prodotti locali per favorire la ricadute di risorse economiche sul territorio stesso, scelta che si aggancia anche ai Criteri Ambientali Minimi sviluppati dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, come previsto dal Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement (con il DM 25 luglio 2011, G.U. n. 220 del 21 settembre 2011, sono stati pubblicati i Criteri Minimi Ambientali per la "Ristorazione collettiva e derrate alimentari").



Di seguito si riporta un estratto del Decreto 25 luglio 2011 (pubblicato nella GU 21 settembre 2011, n. 220) relativo all'adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni.

Al paragrafo 5.3.1 Produzione degli alimenti e delle bevande per quanto attiene a frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte Uht, yogurt, uova, olio extravergine, questi devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da **produzione biologica** in accordo con i regolamenti comunitari,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti a denominazione d'origine – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine





protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali.

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1.

**I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali**, rispettando i "calendari di stagionalità" definiti da ogni singola stazione appaltante. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

La carne deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti Igp e Dop e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali.

Il pesce deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC — Marine Stewardship Council od equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse:

- distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

Al punto relativo alla **verifica** tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti comunitari e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle politiche agricole e forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia Msc (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti Dop Igp e Stg devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti comunitari e devono, quindi, essere





assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle politiche agricole e forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

Per Fornitore si intende ogni azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai regolamenti ed alle norme applicabili e accreditati in conformità delle stesse.

Infine nel paragrafo 5.4 *Specifiche tecniche premianti* nella ripartizione dei punteggi tra i diversi criteri premianti si richiede di tenere conto della loro influenza sugli impatti ambientali del servizio di ristorazione, evitando di assegnare un punteggio eccessivamente rilevante a quei criteri la cui adozione non sia in grado di ridurli in maniera rilevante.

Al paragrafo 5.4.2 *Carbon Footprint* si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna ad utilizzare nell'esecuzione del servizio prodotti alimentari caratterizzati dalla minore quantità di emissioni di gas a effetto serra (Ghg – greenhouse gases), espressi in termini di CO<sub>2</sub> equivalenti lungo il ciclo di vita. Come verifica si richiede la valutazione da parte terza delle emissioni di CO<sub>2</sub> equivalenti prodotte lungo il ciclo di vita, calcolate sulla base dei criteri previsti da un programma di Dichiarazione ambientale di prodotto (Dap o Epd – Environmental Product Declarations) conforme alla norma Iso 14025 (o equivalenti) e dalle Pcr (Product Category Rules) definite per tale categoria di prodotto. Sono accettate come mezzo di prova le Dichiarazioni ambientali di prodotto validate rispetto ai suddetti criteri o equivalenti.

Invece per quanto riguarda 5.4.4 *Requisiti dei prodotti esotici* si prevede la possibilità di assegnare dei punteggi all'offerente che si impegna a somministrare prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolato, zucchero, e caffè) provenienti da produzioni estere biologiche con garanzie del rispetto dei diritti lavorativi ed ambientali previsti dai principi stabiliti dalla Carta europea dei criteri del commercio equo e solidale, elaborato ed approvato da Fairtrade Labelling Organizations – FLO e World Fair Trade Organization – Wfto).

Come verifica si richiede in alternativa la dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesta – per ogni specifico alimento esotico – la provenienza dal commercio equo solidale e il rispetto dei relativi criteri, in quanto prodotti importati e distribuiti da organizzazioni accreditate a livello nazionale e internazionale (ad esempio Wfto a livello internazionale e Agices a livello nazionale) o in quanto certificati da organismi internazionali riconosciuti (ad esempio Flo a livello internazionale e FairTrade Transfair Italia a livello nazionale), così come indicato dalla risoluzione del Parlamento europeo n. A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

Infine al paragrafo 5.5 *Condizioni di esecuzione (clausole contrattuali)*, e 5.5.1 *Rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari* è espressamente richiesto che l'aggiudicatario elenchi in un rapporto semestrale tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le





certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera Iso 22005:2007). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Sono anche definiti requisiti specifici per i materiali a contatto con gli alimenti; al paragrafo 6.3.2 Requisiti degli imballaggi si richiede la rispondenza ai requisiti di cui all'allegato F, della parte IV "Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche della serie UNI EN 13000. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Come verifica si richiede che l'offerente descriva l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.). In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni ambientali autodichiarate" (ad esempio attraverso il simbolo del ciclo di Mobius) o fornita in base alla norma UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica seconda vita" ed equivalenti).

Anche sui trasporti, al paragrafo 6.3.3, sono definiti dei requisiti, quali l'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Mezzi di trasporto su ferro
- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

L'offerente deve fornire una Scheda dei mezzi di trasporto utilizzati per le merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

## 2. Sostenibilità della Filiera Corta

In questo contesto si inserisce la richiesta della provenienza territoriale dei prodotti che, in alcuni casi, diviene prioritaria rispetto ad altri parametri di qualità, quali la produzione biologica. Ad esempio nell'attuale capitolato d'appalto della Città di Torino per taluni prodotti ortofrutticoli il criterio prioritario è la provenienza regionali dopodiché la scelta tra prodotto biologico e a produzione integrata è lasciata alle ditte di ristorazione, forse anche in considerazione del fatto che nella nostra regione di prodotti biologici in quantità tali da garantire un approvvigionamento continuo per soddisfare i 55.000 pasti al giorno non ce ne sono a sufficienza, anche in funzione della stagionalità degli stessi che è un fattore che gioca "contro" alla





scelta della produzione locale. Infatti le maggiori quantità di prodotti ortofrutticoli locali sono disponibili quando l'anno scolastico è già concluso.

Uno dei primi teorici del consumo di prodotti locali è lo statunitense **Gary Paul Nabhan**, che nel 2001 ha pubblicato il libro *"Coming Home To Eat"* dove si descrivono gli sforzi compiuti da un etnobotanico al fine di consumare cibi la cui provenienza fosse circoscritta in un **raggio di 220 miglia** (circa 400 chilometri) dalla sua casa in Arizona.

Pochi anni dopo, nel 2005, i giornalisti James B. MacKinnon e Alisa Smith fecero anche di più: restringendo il raggio a sole **cento miglia**, per un anno si cibarono di prodotti provenienti esclusivamente dal territorio circostante la loro casa di Vancouver, in Canada. La loro esperienza è raccontata nel libro *"The 100-Mile Diet: A Year of Local Eating"*.

In Italia la cultura del "chilometro zero" è approdata in tempi recenti, ma ha trovato da subito un terreno fertile: basti pensare che nel 2008 la **regione Veneto**, prima in Italia, si è dotata di una legge (L.R. 25 luglio 2008, n. 7 BUR n. 62/2008) volta a riconoscere le attività di distribuzione e ristorazione che, in percentuali comprese fra il 30 e il 50%, si approvvigionano di prodotti di origine veneta.

Non solo: la maggior richiesta di alimenti di provenienza locale ha avuto un "effetto volano", sulla proliferazione dei cosiddetti "**farmer markets**", ovvero i "mercati contadini" nei quali agricoltori ed allevatori, evitando le maglie della grande distribuzione, offrono i loro prodotti direttamente al consumatore. Parallelamente a questo nuovo, o forse semplicemente a questa riscoperta, del modo di fare la spesa, anche il mondo della ristorazione ha accolto e sfruttato le opportunità offerte dai mercati del territorio: sono infatti in costante aumento i cosiddetti "**ristoranti a chilometro zero**", nei quali vengono serviti piatti cucinati secondo la tradizione, i cui ingredienti sono rigorosamente di provenienza locale.

Sicuramente una domanda che ci si pone camminando per le corsie di un qualunque supermercato è quanto viaggia la merce che acquistiamo? Dal reparto ortofrutta a quello della macelleria, dal banco del pesce agli scaffali di prodotti alimentari, la scelta è pressoché **illimitata**. Eppure, non è difficile ricordare che fino a qualche tempo fa la spesa la si faceva dal fruttivendolo, dal macellaio, al piccolo negozio di alimentari sotto casa. Il panettiere produceva le giuste quantità di pane per soddisfare la sua clientela ed evitare gli sprechi, dal fruttivendolo le zucche si trovavano solo in inverno e le pesche solo in estate, e non era raro che dal pescivendolo non si trovasse un certo tipo di pesce, se ad esempio le condizioni meteorologiche impedivano ai piccoli pescherecci di uscire in mare.

Secondo un'indagine della Coldiretti di qualche anno fa emergeva già che le importazioni di frutta e verdura dall'estero avevano raggiunto un valore complessivo di circa **due miliardi di euro**; i Paesi maggiormente coinvolti erano, e sono ancora, quelli sudamericani (Colombia, Ecuador, Cile, Brasile e Argentina) ma anche europei (Spagna) ed africani (Marocco, Egitto, Tunisia). I prezzi competitivi offerti dai prodotti di importazione mettono decisamente a rischio le produzioni ortofrutticole italiane, che sono fra le maggiori in Europa.

Come dato medio, tenendo in considerazione che prodotti, anche di stagione, possono arrivare dall'altra parte del mondo, per arrivare su una tavola occidentale, un pasto medio ha frequentemente viaggiato per un totale di oltre **1900 chilometri** (e questo lo sostiene il premio nobel Al Gore, nel suo libro *'An Inconvenient Truth – Una scomoda verità'*).

Nei casi più eccezionali, un vino australiano deve percorrere oltre 16000 chilometri per giungere al nostro bicchiere, consumando quasi 10 kg di petrolio ed emettendo una trentina di chilogrammi di CO<sub>2</sub>; non va







meglio con la frutta cilena che genera, per ogni chilogrammo di prodotto, più di 22 kg di anidride carbonica, dovendo viaggiare per oltre 12000 chilometri e consumando oltre 7 kg di petrolio.

Alla luce dei fenomeni di caro-petrolio, che si presentano con sempre maggior frequenza, e dei costi non indifferenti della logistica, appare evidente che questo sistema di consumo globalizzato **non è sostenibile** né dal punto di vista ambientale né da quello economico. I prodotti che si trovano a viaggiare su camion, nave, aereo sono indiscutibilmente più costosi di quelli nostrani.

Fortunatamente, sempre secondo la Coldiretti, la contaminazione dei mercati del nostro Paese da parte di prodotti stranieri ha un valido 'nemico' in tre consumatori su quattro, che sostengono di riporre **maggior fiducia nei prodotti di provenienza italiana** e che, in quasi la metà dei casi (46%) sono disposti a **spendere di più pur di acquistare un prodotto del nostro Paese**.

Quasi come una forma di difesa nei confronti degli sprechi e delle assurdità del sistema commerciale, negli ultimi anni il consumatore italiano ha riscoperto la sua sensibilità nei confronti di un consumo critico e sostenibile; uno dei maggiori risultati di questa presa di coscienza è stato il diffondersi dei cosiddetti "*farmer markets*", ovvero dei **mercati contadini**.

I risvolti positivi di questa "**filiera corta**" sono numerosi, a partire dalla competitività dei prezzi di alcuni prodotti, che non subiscono i ricarichi generati dal passaggio di mano fra un intermediario e l'altro.

Inoltre, la provenienza locale dei prodotti garantisce la **freschezza** degli stessi, a differenza di quanto avviene nella grande distribuzione per la quale si rendono necessarie metodologie di conservazione (es. celle frigorifere, additivi chimici e conservanti) che vanno ad influenzare negativamente le qualità organolettiche dei prodotti stessi. Il presupposto stesso del "km zero", inoltre, consente la **riduzione dei consumi energetici** e delle conseguenti emissioni di anidride carbonica.

Le aziende agricole gestite dai produttori locali sono generalmente di dimensioni ridotte, e la presenza estesa di serre rappresenta più l'eccezione che la regola. Ciò significa che gli agricoltori coltivano seguendo i **ritmi della natura**, e che i prodotti reperibili nei mercati territoriali sono rigorosamente di stagione. Proprio la riscoperta della periodicità dei prodotti ortofrutticoli sta alla base del successo dei *farmer markets*, in netta contrapposizione con l'astagionalità tipica della grande distribuzione; il consumatore infatti tende ad "auto educarsi" al fatto di non poter mangiare pomodori a dicembre, o mele a giugno, ritrovando perciò un contatto positivo con la **stagionalità dell'alimentazione**.

Anche nel settore pubblico sta prendendo piede l'ottica del consumo di prodotti locali: un caso virtuoso è ad esempio offerto dal progetto "Bam.P.È." (*Bambini e prodotti agricoli d'eccellenza*), che promuove nelle mense scolastiche del Sassarese il consumo di prodotti locali di qualità e, in tal modo, contribuisce al sostentamento dell'economia isolana. Il progetto, sostenuto da finanziamenti a livello europeo, persegue il duplice obiettivo di fornire ai bambini delle scuole primarie un'alimentazione sana ed equilibrata, ma al contempo anche di **educare le nuove generazioni** alla conoscenza dei prodotti tradizionali e di contribuire alla formazione di 'nuovi consumatori' dotati di spirito critico e sensibilità nei consumi.

Di seguito si riporta un estratto di una relazione pubblicata su A.I.V.I. settembre 2009 n. 5 dal titolo **SOSTENIBILITÀ DELLA FILIERA CORTA: ANALISI DEGLI APPROVVIGIONAMENTI NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA** fatta nel Comune di Milano a cura del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Veterinarie per la Sicurezza Alimentare dell'Università di Milano.





*Una grande occasione per l'incremento di approvvigionamenti di cibo "sostenibile" si sta sviluppando mediante nuovi canali di commercio ed in particolare attraverso il sistema della ristorazione, che, seppur negli ultimi anni abbia avuto una costante e progressiva crescita, in quest'anno sta affrontando una pesante contrattura economica: nell'ultimo trimestre del 2008 i servizi di mensa e bar hanno visto calare il proprio fatturato del 6,3% rispetto allo stesso periodo del 2007(www.unioncamere.it).*

*L'inserimento di prodotti con valore aggiunto è avvenuto per lo più nella ristorazione scolastica, in quanto l'attenzione verso la salubrità dei prodotti ha permesso di superare con più facilità la difficoltà dei maggiori costi di alcuni prodotti, e quindi ad una precisa richiesta di cibi sani e di buona qualità da parte del consumatore/utente dei servizi di ristorazione si è provveduto inserendo prodotti DOP, IGP, di origine controllata, certificati ed ove possibile biologici.*

*La richiesta di alimenti di alto valore aggiunto è ancora più pressante quando la ristorazione collettiva è gestita da Enti pubblici sui quali la classe politica riversa i desiderata della collettività, in particolar modo quando si tratta di ristorazione scolastica.*

*La globalizzazione dei mercati ha reso il consumatore sempre più informato e attento a tutto ciò che gli sta attorno, e nell'ultimo anno, hanno anche preso forma e consistenza richieste a carattere ecologista determinate da cambiamenti culturali in ordine a tematiche ambientali.*

*Ciò ha determinato per le società di ristorazione l'inizio di un nuovo percorso soprattutto perché tali richieste impattano pesantemente sulle modalità con le quali le imprese sono valutate sia dalla collettività sia nelle gare di appalto. La Regione Veneto in questo senso è stata l'apripista in quanto con la Legge Regionale 25 luglio 2008 ha introdotto all'articolo 2 l'obbligo per i servizi di ristorazione collettiva affidati ad enti pubblici di "utilizzare nella preparazione dei pasti prodotti agricoli di origine regionale in misura non inferiore al 50 per cento, su base annua" ed inoltre al comma 2 dello stesso articolo è sancito che "negli appalti pubblici di servizi o di forniture di prodotti alimentari ed agroalimentari destinati alla ristorazione collettiva costituisce titolo preferenziale per l'aggiudicazione, l'utilizzo di prodotti agricoli di origine regionale in misura superiore al 50 per cento" (Regione Veneto, Legge Regionale 25 luglio 2008, n.7 (BUR n. 62/2008)).*

*L'organizzazione (azienda di ristorazione collettiva) si riconosce quindi come attore chiave del contesto in cui opera e verso il quale si adopera, non solo per garantire una gestione economicamente corretta, ma anche per assumere un ruolo attivo di promotore del benessere potenziando le azioni intangibili (reputazione, dialogo, trasparenza), riducendo gli aspetti negativi (inquinamento, squilibri sociali) e valorizzando quelli positivi: occupazione, contributo allo sviluppo socio-economico.*

*La ristorazione collettiva ha intrapreso la sfida dell'eco-efficienza mediante un attento esame dell'impatto ambientale in termini di approvvigionamento ed in un'ottica di sistema produttivo al fine di identificare nuovi e corretti comportamenti: fra questi prende consistenza seppur con una certa difficoltà la filiera corta o circuito breve, che per sua definizione "accorcia" il numero degli intermediari commerciali e concorre a diminuire il prezzo finale, aspetto apprezzato dal*





comparto che si caratterizza per un'esigenza di prodotti di buona qualità ad un prezzo basso ([www.filieracorta.org](http://www.filieracorta.org)).

Inoltre, ha cominciato a diffondersi il criterio di valutazione del cibo basato sui "chilometri percorsi" (i cosiddetti food miles o anche chilometri alimentari, che gemmano dal Protocollo di Kyoto) come indice per valutare quantitativamente l'impatto ambientale dell'approvvigionamento alimentare. La semplice logica dietro questo concetto è che più un alimento ha viaggiato, più energia ha consumato, più combustibili fossili ha bruciato, più gas serra ha emesso (in particolare anidride carbonica, metano) e quindi meno il cibo risulta ecologicamente sostenibile.

Tabella n. 1: categorie di prodotto e valori economici, provenienza, tipologia acquisto

Categoria prodotto	Valore economico annuo (in €)	Provenienza	Tipologia acquisto
Carne bovina	420.000,00	CE - tedesca/olandese	produttore
	685.000,00	italiana	produttore
Carne avicola	1.736.000,00	italiana	produttore
Carne suina	417.000,00	italiana	produttore
Ittico gelo	1.190.000,00	extra CE (Sud America - Sud Africa)	intermediario
Lattiero caseario	418.150,00	italiana	produttore
	1.054.000,00	italiana - CE (7%)	intermediario
Pasta di semola di grano duro	467.000,00	italiana	produttore
Polpa di pomodoro	220.000,00	italiana	intermediario
Ortofrutta	3.656.200,00	italiana - CE (10%)	intermediario

Sono stati pubblicati numerosi lavori scientifici in cui si sono evidenziati i possibili comportamenti, rispettosi di tali criteri e sostenibili da un punto di vista socio-economico (Renting, H., Mardsen, T., Banks, J. (2003). *Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development*. *Environment and Planning*, vol. 35, 393-411; Ilbery, B., Maye, D. (2005). *Food supply chains and sustainability: evidence from specialist food producers in the Scottish/English borders*. *Land Use Policy*, 22, 331-344; Friedmann, H. (2007). *Scaling up: bringing public institutions and food service corporations into the project for a local, sustainable food system in Ontario*. *Agriculture and Human Values*, 24:389-398; Forsman S., Paananen J. (2003). *Local food systems: esplorative findings from Finland*. *Proceedings of the conference "Local agri-food systems: products, enterprises and local dynamics"*, October 16-18, 2002, Montpellier, France).

In questo contributo pratico si è scelto di analizzare l'utilizzo delle filiere corte nell'approvvigionamento delle materie prime alimentari nel periodo 2001-2008, da parte della Società che gestisce la ristorazione scolastica per conto del Comune di Milano, che ha come core business la produzione di circa 80.000 pasti al giorno, destinati prevalentemente alla refezione scolastica, allo scopo di evidenziare aspetti positivi e negativi e reali possibilità di sviluppo per il futuro. Nel periodo esaminato la società ha scelto di allargare la rosa dei suoi



fornitori da 2 grandi commercianti (società commerciali/intermediari) fino agli attuali 70, di cui oltre la metà risultano appartenenti al mondo della produzione.

Nelle tabelle 1 e 2 sono riportate le implicazioni della filiera corta/km 0 nella realtà produttiva in esame, tenendo conto che ad oggi le filiere corte concretamente attivate riguardano le seguenti categorie di prodotti: carne bovina, carne suina, grana padano, pasta di semola, mele, pere ed arance.

È sintetizzata qui di seguito un'analisi della sostenibilità delle suddette filiere corte, differenziandole in funzione di quattro diverse facce della sostenibilità giuridica, economico-commerciale, qualitativa e gastronomica:

**1-sostenibilità giuridica:** agli organismi di diritto pubblico non è consentito approcciare direttamente i fornitori: gli acquisti avvengono tramite gare d'appalto libere a tutti coloro che intendono partecipare (a condizione che abbiano i requisiti economico-finanziari e tecnico-organizzativi stabiliti dalla legge), nel rispetto dei principi comunitari di libera concorrenza, massima partecipazione possibile, divieto di discriminazione, parità di trattamento. In assenza di esplicite previsioni legislative, finanche regionali, le procedure di approvvigionamento non hanno connotazioni geografiche se non quelle indispensabili a garantire un prodotto di qualità medio alta.

**2-Sostenibilità economico-commerciale:** l'obiettivo di ottimizzare i costi apparirà difficilmente raggiungibile se si decidesse di orientare il mercato dei fornitori nazionali e comunitari esclusivamente verso prodotti di origine regionale o locale. Si realizzerebbe un pericoloso "effetto imbuto" con inevitabile lievitazione dei costi.

**3-Sostenibilità qualitativa:** l'obiettivo di rendere un servizio con livelli qualitativi medio-alti, si traduce in:

- continuità della fornitura e disponibilità del prodotto (non si può correre il rischio di rimanere senza prodotto);
- omogeneità qualitativa delle materie prime utilizzate (non si può correre il rischio di servire prodotti ogni volta differenti);
- garanzie igienico-sanitarie (persiste una certa perplessità che i piccoli produttori locali siano sempre in grado di rispondere ai requisiti derivanti dalla normativa vigente).

**4-Sostenibilità gastronomica:** acquistare esclusivamente prodotti locali equivale a rinunciare ad un'offerta gastronomica variegata (un esempio: eliminazione dai menù di frutti graditi dai giovani utenti come le banane, perché non sono prodotte in Lombardia) (vedi Tab. 2).



Tabella n.2: km medi di percorrenza delle materie prime

CATEGORIA	km medi	provenienza
alimenti di origine animale	650	Italia*
tonno sott'olio	1000-6000	Spagna-Africa
lattiero-caseari	50-600	Italia
banane	8700-10000	America Centrale
pomodori	770-1000	Campania-Spagna
pomodori ciliegino	1500	Italia (Sicilia)
sedano	200-900	Italia (Piemonte)
carote	250-700	Italia (Veneto-Lazio)
zucchine	550-700	Italia
limoni	1500-12000	Italia (Sicilia)-Argentina
mele	230-270	Italia (Trentino)
agrumi	1100-1500	Italia (Sicilia)-Spagna
patate	850-1100	Francia-Italia (Campania)-Olanda
pesche	750	Italia (Campania)

\* prodotti finiti

*Dal punto di vista pratico, una certa parte degli acquisti avviene quasi obbligatoriamente attraverso intermediazione: nello specifico il mercato impone, talvolta, acquisti con più intermediari, in quanto per molti settori merceologici (soft drink, tonno, prodotti ittici gelo...) i canali di vendita sono strutturati solo prevedendo diversi attori nella filiera.*

*In altri casi l'intermediazione è un effetto naturale del principio di economia di scala. Il medesimo prodotto può essere offerto dal soggetto commerciale mediatore ad un prezzo inferiore rispetto a quello di vendita posto dal produttore. Ciò avviene quando il produttore stipula contratti per volumi particolarmente elevati con l'intermediario (che rivende, seppur ad un prezzo maggiorato, a diversi altri soggetti). La società partecipata in oggetto non ha, in tali casi, il medesimo potere contrattuale dell'intermediario (movimentando volumi inferiori) e, pertanto, risulta penalizzata nell'acquisto diretto.*

*Concludendo, la filiera corta, per una azienda pubblica, deve essere un obiettivo strategico nella politica degli acquisti laddove possibile e conveniente, mentre quando le si attribuisce un significato di valorizzazione dei prodotti locali si fuoriesce dall'ambito aziendale per entrare in una più ampia sfera, fatta di indirizzi politici e di scelte legislative.*

*Se al concetto di filiera corta si attribuisce una valenza più ampia, ovvero di promozione dei prodotti locali, ritenendo che la riduzione dei chilometri di percorrenza dal luogo di produzione a quello di consumo sia indice di sostenibilità ambientale, il discorso si complica.*

*Non solo perché esistono argomentazioni più o meno attendibili sulla veridicità dell'assioma km 0 = minor impatto ambientale, ma anche perché tali argomentazioni devono conciliarsi con la realtà volumetrica della grande distribuzione, della ristorazione commerciale e, soprattutto, della collettiva.*

*Per l'azienda esaminata è sì perseguibile una politica degli acquisti improntata al concetto di filiera corta, ma senza estremismi.*

*Occorre individuare un punto di equilibrio tra costi, qualità, impatto ambientale, varietà dell'offerta gastronomica, sicurezza alimentare, omogeneità dell'offerta e continuità del servizio pubblico.*



*Questi aspetti devono essere valutati di volta in volta, acquisto per acquisto, sempre allo scopo di rendere un buon servizio al cliente e di offrire un pasto gradito al palato e sano. Si può comunque affermare che “il km zero” non può essere considerato un obiettivo strategico, ma un plus perseguibile solo in presenza di specifiche condizioni e spesso in deroga alla disposizione normativa vigente che regola gli acquisti pubblici.*

Si può quindi parlare di una ristorazione collettiva “sostenibile”, di attenzione alle scelte di filiera, alle tecnologie produttive, alle energie impiegate, ai rifiuti prodotti, ai residui di pasti non interamente consumati.

In questo senso molto è stato fatto, ci sono esempi virtuosi messi in atto da Pubbliche Amministrazioni ed Aziende. Alcuni di questi esempi saranno analizzati di seguito, ma è necessario precisare dapprima quali siano gli obiettivi gradualmente raggiungibili e quali siano gli strumenti effettivamente impiegabili.

Una possibile declinazione dei requisiti necessari, è chiaramente indicata dal Decreto Ministeriale 25.7.2011, CONSUMI NEL SETTORE DELLA PUBBLICA AMMINISTRAZIONE, Piano d’Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA. Il Decreto analizza ogni fase del processo:

- a) produzione e distribuzione degli alimenti e delle bevande;
- b) preparazione dei pasti; c) confezionamento dei pasti;
- d) somministrazione dei pasti;
- e) gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti e post-consumo;
- f) gestione dei locali comprensivo di: servizi di pulizia, abbattimento dei rumori, approvvigionamento energetico e per ognuno di essi stabilisce requisiti da rispettare.

Nella tabella, sono riportati in sintesi i requisiti di base.





	CAM	
	PRESENZA	NOTE/PARAMETRI
<b>REQUISITI</b>		
Criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa	SI	30 %
Certificazione dell'Azienda di Ristorazione	SI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Regolamento EMAS</li> <li>UNI EN ISO 14000</li> </ul>
Impiego di carta-tessuto	SI	PRESENZA
Trasporti	SI	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mezzi di trasporto su ferro</li> <li>Veicoli almeno Euro4</li> <li>Veicoli elettrici</li> <li>Vetture ibride</li> </ul>
Consumi energetici delle principali utenze	SI	<ul style="list-style-type: none"> <li>A+ frigoriferi e congelatori</li> <li>A lavastoviglie</li> </ul>
Detergenti impiegati nei processi di sanificazione	SI	PRODOTTI ECOLABEL
Caratteristiche del materiale di imballaggio dei rifiuti	SI	<ul style="list-style-type: none"> <li>carta e cartone (90 % riciclabile)</li> <li>plastica (60 % riciclabile)</li> </ul>
Modalità di raccolta dei rifiuti	SI	RACCOLTA DIFFERENZIATA
Informazione divulgate agli utenti	SI	<ul style="list-style-type: none"> <li>riduzione carne</li> <li>provenienza territoriale</li> <li>stagionalità</li> <li>corretta gestione della raccolta differenziata</li> </ul>

Requisiti DI BASE per i CAM

Il testo ministeriale, inoltre, insiste sulla necessità di bandire gare con il CRITERIO DELL'OFFERTA "ECONOMICAMENTE PIÙ VANTAGGIOSA, assegnando ai criteri premianti la "qualità", almeno il 30% del punteggio totale.

L'obiettivo è sicuramente ambizioso, ma raggiungibile con un certa gradualità, gestendo il food system come un sistema unitario, sede di processi importanti per la sicurezza alimentare, ritrovando le economie proprio nella ricerca di filiera, nella innovazione tecnologica di cottura, nella lotta agli sprechi, nella valorizzazione delle autonomie del commensale (sviluppo del self-service, attenzione alle porzioni, distribuzione di spuntini a base di frutta), nella progettazione di politiche territoriali dove domanda di prodotto ed offerta possano dialogare su scala territoriale, per sviluppare le imprese e consentire un consumo più ampio di prodotto.

Alcuni esempi di azioni che stanno perseguendo le linee tracciate in precedenza:

- **Il Consorzio BioPiacè di Piacenza:** raggruppamento di produttori biologici che valorizzano la filiera corta e collaborano con le Amministrazioni locali valorizzando il GPP (acquisti verdi della Pubblica Amministrazione) e la fornitura dei prodotti biologici nelle mense scolastiche e pubbliche ( per esempio il Comune di Piacenza). Degna di nota è anche la capacità di fare impresa in territori collinari e montani, luoghi da tutelare può essere particolarmente difficoltoso il raggiungimento di vantaggi economici.
- **Il Progetto Bioregione,** finanziato con fondi Cariplo, **in Regione Lombardia,** che vede l'impegno di più Dipartimenti dell'Università degli Studi e del Politecnico di Milano: ha lo scopo di promuovere uno sviluppo locale sostenibile, mediante l'organizzazione territoriale della domanda e offerta di prodotti alimentari, attraverso il sistema dei consumi collettivi, cioè della ristorazione collettiva istituzionale





(scuole, ospedali, case di riposo). Lo studio vuole quantificare le richieste potenziali di prodotto per la ristorazione e le quantità che dovrebbero essere implementate per soddisfarle a livello regionale.

- **Il Comune di Torino**, e la nuova gara per la Ristorazione Scolastica. Il Comune, ha già negli anni realizzato negli anni importanti obiettivi: impiego di ortofrutta biologica, acqua di rete, prodotti IGP, DOP e di filiera corta, mezzi di trasporto ecologici. Si è dato ora nuovi traguardi: utilizzo di stoviglie multiuso, gestione dei rifiuti, imballaggi più leggeri, revisione menu, grammature e recupero dei pasti non distribuiti, stagionalità, filiera corta; ortofrutta di filiera piemontese con produzione integrata.
- **Il progetto Bampè**, "Marittimo" 2007-2013, nasce nell'ambito del Programma di cooperazione transfrontaliera Italia – Francia per promuovere il consumo dei prodotti agroalimentari locali d'eccellenza presso le mense scolastiche. Risultati ottenuti per gli adulti: elementi di metodo per promuovere la conoscenza e il consumo dei prodotti tipici attraverso il sito Bampè ([www.bampe.eu](http://www.bampe.eu)) e le linee guida per una ristorazione sostenibile. I risultati conseguiti con i bambini sono una maggiore familiarità con il mondo agricolo e della produzione agroalimentare, ed una maggiore conoscenza dei prodotti tipici.

### 3. Quadro normativo

Ma quando si parla di Km 0, di filiera corta qual è la loro definizione?

In considerazione della necessità di arrivare a una definizione condivisa di prodotto locale possiamo inizialmente considerare il Disegno di Legge N. 3241 d'iniziativa dei senatori FERRANTE, SANCIU, ASTORE, Vincenzo DE LUCA, DELLA SETA, DI GIOVAN PAOLO, MAZZUCONI e MONGIELLO comunicato alla Presidenza il 3 aprile 2012 dal titolo *Norme per la valorizzazione dei prodotti alimentari provenienti da filiera corta a «chilometro zero» e di qualità.*

Nel testo del Disegno di Legge si indica che *il presente disegno di legge è conforme a quanto previsto dal decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 20 novembre 2007, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 301 del 29 dicembre 2007, emanato in attuazione dell'articolo 1, comma 1065, della legge 27 dicembre 2006, n. 296 (legge finanziaria 2007), che disciplina i mercati riservati all'esercizio della vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli.*

All'articolo 1, inoltre si indica che *la presente legge promuove la domanda e l'offerta dei prodotti alimentari «a chilometro zero», provenienti da filiera corta, e dei prodotti alimentari ecologici e di qualità, nonché lo sviluppo locale e una migliore conoscenza delle caratteristiche dei processi di trasformazione e delle tradizioni produttive.*

L'articolo, tra le definizioni riportate per **PRODOTTO ALIMENTARE A CHILOMETRO ZERO** *si intendono i prodotti alimentari provenienti da areali di produzione appartenenti all'ambito regionale, o posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo previsto per il loro consumo, o quelli per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale;*

Si riporta poi la definizione di prodotti di qualità provenienti da coltivazioni biologiche, a denominazione protetta e i prodotti tipici e tradizionali riconosciuti ai sensi della vigente normativa nazionale e dell'Unione europea.







L'articolo 3, inoltre, fa riferimento all'utilizzo di tali prodotti nei servizi di mensa o di ristorazione collettiva, a seguito di *appalti pubblici emanati dalla regione o da enti da essa controllati, partecipati o promossi, dalle province o dai comuni*, che possono prevedere, quale titolo preferenziale per l'aggiudicazione, l'utilizzo di prodotti alimentari a chilometro zero provenienti da filiera corta, nonché di prodotti di qualità.

L'approvvigionamento dei prodotti deve essere documentato attraverso le fatture di acquisto, sulle quali sono riportate le indicazioni relative all'origine, la natura, la qualità e la quantità dei prodotti acquistati. L'apporto di emissioni inquinanti connesso alle fasi di movimentazione del prodotto, dalla produzione fino al momento del consumo finale, deve essere documentato attraverso i documenti di trasporto previsti dalla normativa vigente.

L'impiego dei prodotti nella preparazione dei pasti forniti dai gestori dei servizi di ristorazione collettiva pubblica deve risultare espressamente attraverso l'impiego di idonei strumenti di informazione agli utenti dei medesimi servizi.

24/06/13

Parlamento Italiano - Disegno di legge S. 3241 - 16ª Legislatura

<http://leq16.senato.it/include/116/ExpandAll.inc>



Senato della Repubblica

**Disegni di legge**

**Atto Senato n. 3241**

XVI Legislatura

Norme per la valorizzazione dei prodotti alimentari provenienti da filiera corta a "chilometro zero" e di qualità

**Iter**

**15 maggio 2012:** assegnato (non ancora iniziato l'esame)

Successione delle letture parlamentari		
<b>S.3241</b>	assegnato (non ancora iniziato l'esame)	<b>15 maggio 2012</b>

**Iniziativa Parlamentare**

**Francesco Ferrante (PD)**  
Cofirmatari:

**Natura**  
ordinaria

**Presentazione**

Presentato in data **3 aprile 2012**; annunciato nella seduta ant. n. 705 del 4 aprile 2012.

**Classificazione TESEO**

PRODOTTI ALIMENTARI , PRODOTTI AGRICOLI , COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI

**Articoli:**

**Assegnazione**

Assegnato alla **9ª Commissione permanente (Agricoltura e produzione agroalimentare) in sede referente** il 15 maggio 2012. Annuncio nella seduta pom. n. 722 del 15 maggio 2012.  
Pareri delle commissioni 1ª (Aff. cost.), 5ª (Bilancio), 8ª (Lavori pubbl.), 10ª (Industria), 13ª (Ambiente), 14ª (Unione europea), Questioni regionali

**Testi disponibili**

Testo DDL 3241 PDF)





In un documento dell'ISMEA Analisi dei regolamenti comunali in materia di farmers' market del novembre 2011 tra i punti evidenziati si indica anche la distanza chilometrica, facendo riferimento al DDL approvato nel Consiglio dei Ministri n. 84 del 01/03/2010 dove per prodotto locale si intendono i "prodotti agricoli a chilometro zero", ovvero i prodotti agricoli provenienti da aree di produzione appartenenti all'ambito regionale in cui è ubicato il mercato agricolo, situati ad una distanza non superiore ai 50 km dal luogo in cui è effettuata la vendita.

Nello stesso documento viene riportato anche un confronto di alcune realtà del territorio nazionale, partendo da Bologna (Emilia Romagna) dove il territorio di riferimento è lasciato piuttosto libero, l'unico limite sono i confini regionali.

Per il Comune di Cervignano del Friuli i prodotti devono provenire da una località distante non oltre 40 Km dalla sede del mercato.

Per il Comune di Podenzano (Emilia Romagna) il territorio interessato è quello delle province di Piacenza, Parma, Pavia, Lodi e Cremona e il disciplinare di mercato può restringere ulteriormente tale zona.

Infine a Menfi (Sicilia) il territorio di riferimento è lasciato piuttosto libero; l'unico limite sono i confini regionali.

Sempre ISMEA riporta come la definizione di "prodotto locale" è stata oggetto di differenti interpretazioni. Alcuni Comuni, la cui configurazione produttiva locale lo consentiva, si sono focalizzati sulla distanza chilometrica (più o meno ampia) tra produzione e luogo di commercializzazione.

In altri casi, tuttavia (ad esempio per via di una produzione più "dispersa", o per problemi logistici, o ancora per il fatto che i produttori di una determinata zona gravitavano già attorno ad altri mercati) tale parametro è apparso inadatto rispetto all'obiettivo di coinvolgere nelle iniziative un sufficiente numero di operatori.

Si è pertanto optato per un'interpretazione di distanza in termini di confini di un determinato territorio, ad esempio con riferimento a una valle, all'ambito provinciale o addirittura regionale.

In altri casi ancora si è tenuto a specificare che il prodotto locale deve essere tipico della zona e che deve essere frutto di un processo produttivo tradizionale e rispettoso dell'ambiente.

Tale flessibilità definitoria è probabilmente inevitabile, tuttavia genera la necessità di una riflessione circa i messaggi da comunicare al consumatore.

Occorre, infatti, evitare che la varietà di approcci faccia pensare a un'improvvisazione, trasmettendola altresì come risultato di una particolare aderenza alle esigenze locali. E occorre impennare la comunicazione su temi più ampi del singolo dato (50 km, 100 km, ecc.), sottolineando che si tratta comunque di prodotti locali, che percorrono comunque un numero contenuto di chilometri rispetto, ad esempio, al prodotto estero, e la cui origine è certa e controllata.

Una definizione è stata anche introdotta dalla Regione Veneto con la Legge regionale 25 luglio 2008, n. 7 pubblicata nel BUR n. 62/2008.

Tra le finalità della legge si legge che la Regione promuove la valorizzazione qualitativa delle produzioni agricole a "chilometri zero", favorendone il consumo e la commercializzazione, garantendo ai consumatori una maggiore trasparenza dei prezzi e assicurando un'adeguata informazione ai consumatori sull'origine e le specificità di tali prodotti.

Con la dizione prodotti agricoli a "chilometri zero" si intendono i prodotti agricoli e agroalimentari destinati all'alimentazione umana che rientrano nelle seguenti categorie:





- a) “prodotti di qualità”: i prodotti di cui all’articolo 2, comma 3, lettere a), b) e d) della legge regionale 12 dicembre 2003, n. 40 “Nuove norme per gli interventi in agricoltura”;
- b) “prodotti tradizionali”: i prodotti di cui all’articolo 8 del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 “Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell’articolo 55, commi 14 e 15, della legge 27 dicembre 1997, n. 449”;
- c) “prodotti stagionali”: i prodotti messi in vendita o consegnati allo stato fresco per il consumo o la preparazione dei pasti nelle attività di ristorazione a condizione che la messa in vendita o la consegna alle imprese utilizzatrici avvenga nel periodo di produzione tipico delle zone agricole;
- d) “prodotti di comprovata sostenibilità ambientale”: i prodotti per i quali dalla produzione fino alla distribuzione è dimostrato un ridotto apporto di emissioni di gas a effetto serra rispetto ad altri prodotti equivalenti presenti sul mercato.

I contatti informali con i funzionari della rappresentanza permanente d’Italia presso l’Unione europea e dei servizi della Commissione europea hanno evidenziato la presenza di alcuni profili d’incompatibilità della legge al diritto comunitario.

Si rese dunque necessario modificare gli interventi proposti dalla legge che costituivano limitazioni alla libera iniziativa economica (articoli 2 e 5) e, soprattutto, tutti i riferimenti all’origine regionale dei prodotti agricoli e agroalimentari oggetto di sostegno.

Dunque con l’articolo 1 si interviene già a livello del titolo della legge regionale, sostituendo le parole “prodotti agricoli di origine regionale” con “prodotti agricoli a chilometri zero”. La parte più consistente delle modifiche riguarda l’articolo 1 della norma regionale vigente la cui formulazione viene completamente rivista con l’articolo 2. La novità maggiore riguarda l’elencazione puntuale dei prodotti agricoli a “chilometri zero”, che comprendono i prodotti di qualità e stagionali, i prodotti tradizionali e altri prodotti agricoli a comprovata sostenibilità ambientale in termini di un ridotto apporto di emissioni di gas a effetto serra (GHG) rispetto ad altri prodotti equivalenti presenti sul mercato.

Per quest’ultima nuova categoria di prodotti, viene specificata la fonte normativa cui far riferimento per il calcolo delle emissioni di GHG generate nell’ambito dell’intero processo produttivo e che, in attuazione di tale metodologia, la Giunta regionale definirà le soglie di riferimento della produzione di GHG.

L’articolo 3 che riscrive l’articolo 2 della disciplina vigente, ne sopprime il primo comma (che prevedeva un obbligo di approvvigionamento da parte dei servizi di ristorazione collettiva) e, per quanto riguarda gli aspetti relativi agli appalti pubblici di servizi e forniture, trasforma in facoltà la previsione del titolo preferenziale dell’utilizzo dei prodotti a “chilometri zero” in sede di aggiudicazione.

Oltre al Veneto, sono numerosi gli esempi di Regioni che hanno emanato leggi con lo scopo di incentivare il consumo dei prodotti agricoli a chilometri zero. La tabella seguente riporta a titolo esemplificativo ma non esaustivo le Regioni che hanno adottato leggi in materia prodotti da filiera corta come riportato di seguito.



Tabella 6 - Normativa regionale in materia di prodotti agricoli a Km 0

Regione	Riferimenti	Obiettivi	Temi principali
Calabria	L.R. 14/8/2008, n. 29 Norme per orientare e sostenere il consumo dei prodotti agricoli regionali anche a chilometri zero. Pubblicata nel B.U. Calabria 16 agosto 2008, n. 16, suppl. straord. 18 agosto 2008, n. 1.	Promuovere la valorizzazione delle produzioni agricole regionali e prodotti agricoli a chilometri zero, favorendo il consumo e la commercializzazione dei prodotti provenienti dalle aziende agricole ubicate nel territorio regionale e assicurando un'adeguata informazione ai consumatori sull'origine e le specificità di tali prodotti	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Divieto di somministrazione di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati;</li> <li>- <i>Utilizzo dei prodotti agricoli regionali e prodotti agricoli a chilometri zero nei servizi di ristorazione collettiva pubblica;</i></li> <li>- Promozione dei prodotti agricoli regionali e prodotti agricoli a chilometri zero;</li> <li>- Disposizioni in materia di vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli.</li> </ul>
Lazio	L.R. 16/4/2009, n. 12 Disposizioni per sostenere il consumo dei prodotti provenienti dalle aziende agricole ubicate nel territorio regionale. Pubblicata nel B.U. Lazio 21 aprile 2009, n. 15	Promuovere lo sviluppo e la valorizzazione della produzione agricola regionale e contribuire al contenimento dei costi ambientali legati al trasporto delle merci, interviene per sostenere il consumo dei prodotti provenienti dalle aziende agricole ubicate nel territorio regionale.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Utilizzo dei prodotti agricoli regionali nei servizi di ristorazione collettiva offerti da enti pubblici;</i></li> <li>- Promozione dei prodotti agricoli regionali nella somministrazione e vendita al pubblico;</li> <li>- Iniziative regionali.</li> </ul>



<b>Marche</b>	L.R. 7/7/2009, n. 16 Norme a sostegno del consumo dei prodotti di origine regionale. Pubblicata nel B.U. Marche 16 luglio 2009, n. 68.	Promuovere la valorizzazione della filiera corta dei prodotti agroalimentari, favorendo il loro consumo e commercializzazione ed assicurando un'adeguata informazione ai consumatori sull'origine e le specificità di tali prodotti.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizzo dei prodotti agricoli regionali nei servizi di ristorazione collettiva pubblica;</li><li>- Promozione dei prodotti agricoli regionali nella somministrazione e vendita al pubblico di alimenti e bevande;</li><li>- Promozione dei prodotti agricoli regionali;</li><li>- Punti di vendita diretta dei prodotti agricoli locali.</li></ul>
<b>Molise</b>	L.R. 9/2/2010, n. 5 Norme per orientare e sostenere il consumo dei	Promuovere la valorizzazione delle produzioni agricole stagionali e di qualità favorendone il consumo e la	<ul style="list-style-type: none"><li>- Utilizzo dei prodotti agricoli stagionali e di qualità nei servizi di ristorazione collettiva affidati da enti</li></ul>

	prodotti agricoli stagionali e di qualità. Pubblicata nel B.U. Molise 16 febbraio 2010, n. 4.	commercializzazione, garantendo ai consumatori una maggiore trasparenza dei prezzi e assicurando un'adeguata informazione sull'origine e le specificità di tali prodotti.	<p>pubblici;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Disposizioni in materia di vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli;</li> <li>- Promozione dell'utilizzo di prodotti agricoli stagionali e di qualità;</li> <li>- Spacci aziendali.</li> </ul>
Trentino-A.A.	L.P. 3/11/2009, n. 13 Norme per la promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari di prossimità e per l'educazione alimentare e il consumo consapevole. Pubblicata nel B.U. Trentino-Alto Adige 10 novembre 2009, n. 46.	Favorire la conoscenza e l'utilizzo dei prodotti agricoli e agroalimentari di qualità, l'accesso diretto del consumatore al mercato delle produzioni agricole e agroalimentari nonché la riduzione dei consumi energetici e delle emissioni inquinanti legate al trasporto dei prodotti agricoli e agroalimentari, promuovere il consumo di prodotti agricoli e agroalimentari di prossimità, di qualità riconosciuta e certificata e biologici, nonché l'organizzazione di filiere corte dei prodotti agricoli e agroalimentari.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Strumenti di intervento;</li> <li>- Programma per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare;</li> <li>- <i>Utilizzo dei prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e di prossimità nei servizi di ristorazione collettiva pubblica;</i></li> <li>- Promozione dei prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e di prossimità nei servizi di ristorazione privata e di ospitalità;</li> <li>- Vendita di prodotti alimentari nelle scuole;</li> <li>- Costituzione di filiere corte dedicate alla ristorazione;</li> <li>- Informazioni e formazione agli utenti e agli operatori;</li> <li>- Disposizioni in materia di istruzione e istituzione della giornata dell'agricoltura trentina.</li> </ul>
Puglia	L.R. 19/12/2008, n. 38. Norme per il sostegno del consumo dei prodotti agricoli regionali. Pubblicata nel B.U. Puglia 23 dicembre 2008, n. 200	Promuovere la valorizzazione e l'utilizzazione delle produzioni agricole regionali, favorendo la commercializzazione e l'uso dei prodotti provenienti dalle aziende agricole ubicate nel proprio territorio, garantendo ai consumatori una maggiore trasparenza dei prezzi e assicurando un'adeguata informazione ai consumatori sull'origine e le specificità di tali prodotti.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Utilizzo dei prodotti agricoli di origine regionale nei servizi di ristorazione collettiva affidati da enti pubblici;</i></li> <li>- Disposizioni in materia di vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli;</li> <li>- Promozione dei prodotti agricoli di origine regionale;</li> <li>- Disposizioni in materia di commercio dei prodotti agricoli di origine regionale.</li> </ul>

Fonte: Tratta da "GIRO D'ITALIA A Km0" a cura di Coldiretti in collaborazione con Fondazione Symbola ([http://festival-ambiente.com/documenti/Dossier\\_GIRO\\_Italia.pdf](http://festival-ambiente.com/documenti/Dossier_GIRO_Italia.pdf))





Sul sito di Roma Capitale, **Dipartimento Servizi Educativi e Scolastici**, nella sezione del nuovo appalto in sintesi, alla voce "Alimentazione" sono fornite alcune indicazioni tra cui:

- **Cibi biologici:** pane e prodotti da forno, frutta e verdura fresca, fagiolini, piselli e spinaci surgelati (unici surgelati consentiti), olio extravergine di oliva, pasta, legumi, uova, pelati e polpa di pomodoro, pesto alla genovese, aceto, erbe aromatiche, succhi di frutta e cioccolato, formaggi.
- **Denominazione Origine Protetta e l'Indicazione Geografica Protetta:** carni bovine (provengono da razze antiche pregiate quali: chianina, marchigiana e romagnola), suine, agnello e abbacchio, e alcuni insaccati (mortadella, bresaola e prosciutto di Parma).
- **No Ogm** per tutti gli alimenti ed anche per gli alimenti utilizzati che nei mangimi degli animali, nonostante la normativa europea non lo vieti.
- **Richiesta la tracciabilità della filiera produttiva** per tutti i prodotti, a prescindere se sono bio o no, secondo la normativa vigente emanata dall'Unione Europea: art 18 del regolamento CEE 178/2002.
- Introdotta il criterio di "freschezza garantita". Sono forniti prodotti ortofrutticoli, come insalate, sedano, fragole, ciliegie etc., per i quali dal momento della raccolta al consumo non trascorrono più di 3 giorni.

Tuttavia negli allegati tecnici indicati nel Capitolato Speciale d'Appalto PROCEDURA PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA IN AUTOGESTIONE PERIODO 1.1.2013/30.06.2017 tale parametro non è esplicitato.

Inoltre si indica anche che espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale devono quindi entrare a pieno titolo nella conoscenza degli individui al fine di promuovere un consumo sempre più consapevole.

Saranno inoltre considerate misure volte al contenimento degli impatti legati al trasporto delle merci, nelle singole fasi della filiera (produzione, prima lavorazione/trasformazione, seconda lavorazione/confezionamento e consegna al luogo di consumo) al fine di conseguire vantaggi in termini di freschezza, stagionalità, salvaguardia dei valori nutrizionali e della qualità.

B1. Derrate per le quali l'intero ciclo di produzione, trasformazione e confezionamento si svolga all'interno di un territorio ricompreso nell'arco di 300 km, in linea d'aria, dal Campidoglio ed il trasporto avvenga utilizzando, almeno per il 50%, mezzi su ferro e/o veicoli almeno euro 4 e/o veicoli elettrici e/o vetture ibride

B2. Prodotti provenienti da Cooperative sociali

B3. Progetto per l'introduzione di menu a base di filetti di "pesce fresco"

B4. Prodotti DOP o IGP ulteriori rispetto a quelli previsti come obbligatori dal Capitolato Speciale d'Appalto

Di seguito si riporta un estratto di una presentazione fatta a Udine il 28 gennaio 2011 sul nuovo capitolato d'appalto del Comune di Roma, tenuta dalla ditta di consulenza che ha partecipato alla sua realizzazione:



# Perché i prodotti locali

- Maggior controllo qualitativo sulla filiera produttiva
- Minor inquinamento
- L'utilizzo delle produzioni locali rappresenta un mezzo per promuovere quelle attività agricole-zootecniche che operano nell'ottica di uno sviluppo sostenibile e che normalmente, sono svantaggiate dalle logiche del mercato globale

VALORIZZAZIONE DI QUELLE AZIENDE MEDIO-PICCOLE  
SEMPRE PIU' AI MARGINI DEL MERCATO

---



- LA LEGISLAZIONE  
COMUNITARIA NON  
PERMETTE DI PREMIARE NEGLI  
APPALTI PUBBLICI UN  
PRODOTTO PERCHE' LOCALE

---

---

## Utilizzo dei prodotti locali nelle mense

L'impiego di prodotti locali può essere previsto nei capitolati solo se:

- comporta dei vantaggi qualitativi o minori rischi sanitari per l'utenza
  - implica vantaggi in termini di minor impatto ambientale, rispetto all'impiego dei prodotti del "libero mercato"
  - i prodotti stessi sono tutelati da Norme Comunitarie (DOP, IGP, STG)
- 
- 

## Misure che favoriscono l'uso di prodotti locali

### Adozione di misure che favoriscono l'uso di prodotti locali

Sono state introdotte misure di diverso tipo, sempre conformi alla legislazione comunitaria, che hanno favorito nelle mense l'utilizzo di derrate provenienti da produttori locali:

- **Introduzione nel menù di prodotti DOP - IGP tipici del Lazio e delle Regioni limitrofe:**  
Mozzarella di bufala DOP  
Pecorino Romano DOP  
Ricotta Romana DOP  
La produzione di latticini DOP ha coinvolto 26 allevatori e 6 trasformatori  
Carne Bovina IGP. Impiegate razze antiche a lento accrescimento (Chianina, Marchigiana, Romagnola) che provengono da zone che distano non più di 200 km da Roma. Questo tipo di carne proviene da 33 diversi allevamenti
-



## Prodotti a “freschezza garantita”

- Gli studi scientifici affermano, che, nei prodotti ortofrutticoli la maggior freschezza, intesa come minor tempo fra la raccolta e il consumo, rappresenta **un elemento qualitativo**. Alcune sostanze come le vitamine idrosolubili, i composti anti ossidanti si denaturano in poco tempo. Queste sostanze, oltre ad essere importanti per preservare integro il prodotto stesso, hanno una funzione benefica per l'organismo umano.
-

---

## Misure che favoriscono l'uso di prodotti locali

- **Prodotti a “freschezza garantita”** (misura migliorativa, offerta dalle imprese – interessate circa 85 aziende)
- Introduzione di prodotti ortofrutticoli valutando i **Km effettuati e i tempi impiegati dal luogo di produzione e raccolta fino al luogo di consumo**. Si è introdotto il criterio delle food – miles, attraverso il quale sono state premiate le imprese che hanno offerto il minor numero di Km di percorrenza delle derrate “dal campo al piatto” ed il minor tempo dalla raccolta al consumo.

Oltre a garantire la freschezza degli alimenti, questo criterio rappresenta un esempio concreto e importante del ruolo che le istituzioni possono avere nel promuovere **sistemi di approvvigionamento a basso impatto inquinante** (infatti, attualmente il combustibile usato per il processo di trasporto del cibo è causa di inquinamento e di aumento del riscaldamento globale) che favoriscono la rilocalizzazione dell'agricoltura.

---

## STRUMENTI PER IL RAGGIUNGIMENTO DEGLI OBIETTIVI

### Misure che favoriscono l'uso di prodotti locali

#### Stagionalità

L'adozione di prodotti stagionali favorisce l'utilizzo di ortofrutta di provenienza locale

Es. nel menù di Roma le zucchine vengono impiegate solo nel periodo estivo, pur essendo questo ortaggio presente nei mercati tutto l'anno, spesso di provenienza estera.

Il principio della stagionalità è stato adottato per tutta la frutta e la verdura utilizzate nelle mense comunali

---



Nuovamente considerando il raggio chilometrico, un chiarimento relativo all'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per le scuole dell'infanzia e dell'obbligo, dato dal Comune di Muggia (Trieste) indica che le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica elaborate dal Ministero del Lavoro definiscono gli **alimenti a filiera corta** "i prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola".

Viene inoltre richiamata la proposta di legge per la valorizzazione dei prodotti alimentari provenienti da filiera corta c.d. a chilometro zero dd. 27 ottobre 2009 li definisce quali "prodotti il cui consumo avviene nella stessa regione di produzione o entro un raggio di 70 km."

Pertanto, ai fini della presente procedura di gara, per alimenti provenienti da filiera corta si intendono gli alimenti prodotti nella regione Friuli Venezia-Giulia o entro un raggio di 70 km dalla regione Friuli Venezia-Giulia.

Tale raggio chilometrico in realtà è mutuato dal concetto di filiera corta relativo alle biomasse; infatti il calcolo dei 70 km è effettuato a partire dal Comune di produzione della biomassa, secondo le regole della tabella B del DM 2 marzo 2010, in base alla quale, in caso di biomasse residue da attività di lavorazione di prodotti agroalimentari, forestali o zootecnici, la provenienza della biomassa è tracciata a partire dalla formazione del "prodotto energetico" (ossia il "residuo delle attività di lavorazione dei prodotti agroalimentari, zootecnici, o forestali") e non dal prodotto agricolo o forestale di partenza.

Nelle definizioni, all'art. 2, per filiera corta si intende la biomassa e il biogas prodotti entro il raggio di 70 km dall'impianto di produzione dell'energia elettrica. La lunghezza del predetto raggio è misurata come la distanza in linea d'aria che intercorre tra l'impianto di produzione dell'energia elettrica e i confini amministrativi del comune in cui ricade il luogo di produzione della biomassa, individuato sulla base della tabella B allegata al presente decreto.

Tabella B

(articolo 2, comma 1, lettera c)

<b>Tipologie di biomassa e biogas di cui all'articolo 2, comma 1, lettera a)</b>	<b>Modalità di individuazione Comune amministrativo sede del luogo di produzione della biomassa da filiera corta</b>
I - colture dedicate agricole e forestali	Comune della sede aziendale (operativa) dell'impresa che produce le colture dedicate
II - gestione del bosco	Comune in cui ricadono le particelle con contratto di taglio
III - residui di campo delle aziende agricole	Comune della sede aziendale (operativa) dell'impresa che conduce i terreni dai quali si ottiene il residuo
IV - residui delle attività di lavorazione dei prodotti agroalimentari, zootecnici e forestali	Comune della sede aziendale (operativa) o unità operativa dell'impresa di trasformazione
V - residui di zootecnia	Comune della sede aziendale (operativa) dell'impresa di produzione di residui zootecnici



Infine, facendo riferimento alle LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA del 2010, indicano che la stessa *non deve essere vista esclusivamente come semplice soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali, ma deve essere considerata un importante e continuo momento di educazione e di promozione della salute diretto ai bambini, che coinvolge anche docenti e genitori.*

*L'obiettivo primario di una buona politica della ristorazione è quello di ricercare e ottenere le massime congruenze tra i diversi profili del sistema, realizzando una proficua area di convergenza tra politiche intersettoriali, che concili, sul piano di un confronto "etico" e di una trasparenza leale, le logiche economiche con quelle prioritarie della salute.*

*In questa accezione, un sistema evoluto di ristorazione si pone più obiettivi trasversali, che, se implementati in modo armonico, possono rappresentare delle potenzialità anche per la sostenibilità dell'impresa.*

*Va precisato che, nella formulazione del capitolato bisogna porre particolare attenzione, oltre alla corretta gestione del servizio, anche alla qualità dei prodotti. A parità di requisiti di qualità e di coerenza con modelli di promozione della salute, bisogna porre attenzione ad una sostenibile valorizzazione di prodotti rispettosi dell'ambiente e di altri valori di sistema, direttamente e indirettamente correlati con le politiche alimentari, quali agricoltura sostenibile, sicurezza del lavoratore, benessere animale, tradizioni locali e tipicità, coesione sociale e commercio equo-solidale.*

*La valutazione della qualità dell'offerta può concernere elementi caratterizzanti le priorità che si intendono perseguire; tra questi si suggeriscono le seguenti:*

- *alimenti a filiera corta, cioè l'impiego di prodotti che abbiano viaggiato poco e abbiano subito pochi passaggi commerciali prima di arrivare alla cucina o alla tavola*  
*Per favorire l'utilizzo di tali alimenti, possono essere attribuiti punteggi diversi per le diverse provenienze premiando i prodotti locali. L'impiego dei prodotti ortofrutticoli freschi secondo stagionalità deve essere in stretta relazione con la stesura di menù secondo criteri di coerenza.*  
*Con riferimento agli alimenti a filiera corta, è utile che le Regioni e PP.AA. elaborino un documento nel quale vengano elencati alcuni principi che aiutino le Amministrazioni pubbliche a definire capitolati d'appalto capaci di rispettare le norme di libera circolazione delle merci in ambito comunitario, tutelando contestualmente la freschezza, il chilometro zero/filiera corta, i prodotti locali (non necessariamente ancora classificati tra i tipici o tradizionali); alimenti DOP, IGP, STG (Specialità Tradizionali Garantite) e altre connotazioni locali;*
- *utilizzo di prodotti alimentari a ridotto impatto ambientale (alimenti provenienti da produzione biologica e da produzione integrata);*
- *prodotti del mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale;*

#### **4. Analisi del sistema della ristorazione scolastica in provincia**

La ristorazione scolastica è un settore, oggi, considerato in evoluzione nonostante il calo delle nascite e la riduzione dei minori che frequentano il sistema scolastico. Concorrono alla crescita fattori socio - economici, quali la riforma della scuola dell'obbligo con l'introduzione del tempo pieno e l'occupazione femminile in attività extra-domestiche.





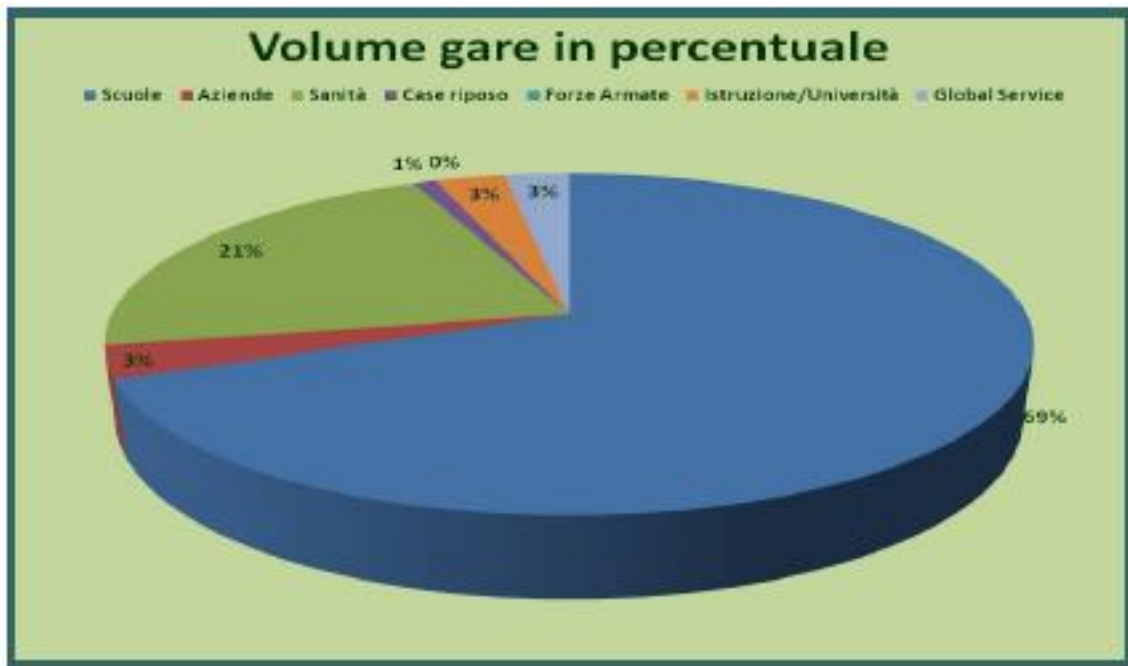
Nonostante l'incremento del numero di gare indette nel 2° trimestre 2013 (252 rispetto alle 187 del 1° trimestre di quest'anno) il volume complessivo posto a base d'asta è diminuito considerevolmente: solo 516 milioni di Euro contro i passati 531 milioni. Segno evidente che il maggior numero di gare non necessariamente corrisponde alla lievitazione del fatturato.

La Ristorazione Scolastica è però sempre preponderante e per numero di gare e per volumi di fatturato: 229 gare per 356 milioni di Euro. Se la Ristorazione Scolastica detiene la leadership la Ristorazione Sanitaria segue a ruota: 7 gare per 110 Milioni di Euro. Decisamente marginale, in termini di "apporto", la presenza degli altri settori: aziende, case di riposo, istruzione/università e Global service. Azzerate le Forze armate.

Del resto è fatto ormai consolidato che il 2° trimestre e parte del 3° sono periodi storicamente fecondi per la Ristorazione Scolastica. È, infatti, in questi periodi che coincidono i rinnovi delle concessioni, prima della conclusione dell'anno scolastico. Secondo l'Osservatorio Ristorazione collettiva, nell'analisi quali/quantitativa relativa ai dati del secondo trimestre 2013 il 90% delle gare indette ha riguardato la ristorazione scolastica, per un 69% del volume.

Tabella 1		
Numero Gare	Settore	Importo
229	Scuole	356.148.775
5	Aziende	16.145.411
7	Sanità	110.640.274
5	Case di riposo	4.757.057
0	Forze armate	0
3	Istruzione/Università	14.835.916
3	Global service	13.760.490
252		516.287.293





Come tipologia di gara predomina quella aperta (238 su 252 in totale)





Tabella 2							
Settore	Aperta		Chiusa		Negoziale		Totale
Scuole	218	95,20%	4	1,75%	7	3,06%	229
Aziende	4	80,00%	1	20,00%	0	0,00%	5
Sanità	6	85,71%	1	14,29%	0	0,00%	7
Care riposo	5	100,00%	0	0,00%	0	0,00%	5
Forze Armate	0	0	0	0,00%	0	0,00%	0
Istruzione/Università	3	100,00%	0	0,00%	0	0,00%	3
Global Service	2	66,67%	0	0,00%	1	33,33%	3
<b>TOTALE</b>	<b>238</b>		<b>6</b>		<b>8</b>		<b>252</b>

Il 2° trimestre ha visto ancora offerte economicamente vantaggiose per la Ristorazione Scolastica ma anche l'appannaggio del ricorso al massimo ribasso.

Non si registrano scostamenti rispetto al recente passato. Quasi totale il ricorso all'offerta economicamente più vantaggiosa (229 gare). Il massimo ribasso ha un ruolo di secondo piano anche se è sempre la Ristorazione Scolastica che ne detiene l'appannaggio (18 gare su 23). Come nel precedente trimestre non si registrano gare aggiudicate ricorrendo all'offerta segreta.



**Tabella 3**

Settore	Ec. Vantaggiosa		Segreta		Massimo ribasso		Totale
Scuole	211	92,14%	0	0%	18	7,86%	229
Aziende	2	40,00%	0	0%	3	60,00%	5
Sanità	7	100,00%	0	0%	0	0,00%	7
Case riposo	5	100,00%	0	0%	0	0,00%	5
Forze Armate	0	0,00%	0	0%	0	0,00%	0
Istruzione/ Università	1	33,33%	0	0%	2	66,67%	3
Global Service	3	100,00%	0	0%	0	0,00%	3
	<b>229</b>		<b>0</b>		<b>23</b>		<b>252</b>

**Tabella 4**

Settore	2° Trim.2012 - Importo	N. gare	2° Trim. 2013- Importo	N. gare
Scuole	376.191.075	250	356.148.775	229
Aziende	9.218.175	7	16.145.411	5
Sanità	51.714.235	8	110.640.274	7
Case riposo	1.233.180	2	4.757.057	5
Forze Armate	232.520.016	8	0	0
Istruzione/Università	31.623.084	4	14.835.916	3
Global Service	51.071.123	5	13.760.490	3
	<b>753.570.888</b>	<b>284</b>	<b>516.287.923</b>	<b>252</b>

L'analisi comparata fra il secondo trimestre dell'anno in corso e del precedente mostra che, a fronte di un lieve calo del numero complessivo di gare (da 284 a 252), è associata, viceversa, la brusca caduta del fatturato posto a base d'asta: da 753 Milioni di Euro nel 2012 a 516 Milioni di Euro del 2013. Il dato non deve sorprendere considerata la persistenza della crisi.

I settori maggiormente interessati dalla repentina e pesante riduzione sono la Sanità, l'Istruzione/Università e il Global Service che hanno visto dimezzato il fatturato. Il settore Forze armate, che nel secondo trimestre

del 2012 a fronte di un numero esiguo di gare (8) contribuiva da solo, nel computo totale, con 232 milioni di euro, nel 2013 scompare completamente.

Un ulteriore elemento da sottolineare è la quasi immobilità del settore scolastico con dati comparati praticamente sovrapponibili.



Le Aziende di maggiori dimensioni e le ATI/ATS detengono il primato. Gli operatori locali raddoppiano ma hanno un ruolo minore. Nella prima sezione della tabella seguente sono inseriti i principali operatori del mercato attivi su tutto il territorio nazionale, nella seconda le ATI/ATS (molto spesso con protagonisti operatori già presenti nella prima sezione) ed infine nella terza sezione tutti gli altri operatori.

Si evidenzia che nel 2° trimestre dell'anno il ruolo degli operatori presenti su tutto il territorio nazionale, autonomamente (49,75%) o in ATI/ATS (34,33%), emergono con forza lasciando a grande distanza gli operatori di più ridotte dimensioni (15,88%). Ma va comunque evidenziato che il peso degli operatori attivi a livello locale, pur minoritario rispetto al 1° trimestre 2013, si è comunque raddoppiato.



### Esiti aprile - giugno 2013

Aggiudicatario	Importo	Gare	Percentuale
CIR FOOD SCARL	991.533,00	3	0,38%
SODEXO ITALIA SPA	10.562.266,00	3	4,06%
CAMST SOC. COOP A R L	28.079.847,00	9	10,81%
GEMEAZ ELIOR SPA	2.429.971,00	2	0,94%
SERENISSIMA RISOTORAZIONE	175.800,00	1	0,07%
MARKAS SERVICE SRL	1.855.943,00	2	0,71%
E.P. SPA	111.559,00	1	0,04%
VIVENDA SPA	12.033.734,00	1	4,63%
ELIOR RISTORAZIONE SPA	1.998.502,00	3	0,77%
LADISA SPA	545.300,00	1	0,21%
COMPASS GROUP SPA	23.702.097,00	2	9,12%
SERIST SPA	34.550.323,00	3	13,30%
COPRA ELIOR	406.166,00	1	0,16%
PELLEGRINI SPA	175.669,00	1	0,07%
DUSSMANN SERVICE SRL	11.663.510,00	2	4,49%
<b>Totale</b>	<b>129.282.220,00</b>	<b>35</b>	<b>49,75%</b>

Aggiudicatario	Importo	Gare	Percentuale
ATI RISTOCHEF CIR	5.677.308,00	1	2,18%
ATI SOLARIA SOC. A R.L.	209.560,00	1	0,08%
ATI FONDAZIONE F. RENATI	649.751,00	1	0,25%
ATI GLOBAL CHEF CIR FOOD	57.001.999,00	1	21,93%
ATI R.E E D. RISTORAZIONE	1.851.095,00	1	0,71%
ATI LADISA MEDITERRANEA	3.478.785,00	1	1,34%
ATI EP MARZIALE LA	167.859,00	1	0,06%
ATI CIR FOOD CNS	4.185.000,00	1	1,61%
ATI CIR FOOD CRISTOFORO	5.225.000,00	1	2,01%
ATI COOP. SOC. SATURNO	1.357.733,00	1	0,52%
ATI AR.SI. COOP. ARCHE'	3.828.622,00	1	1,47%
ATI SOL.CO. VERONA	621.810,00	1	0,24%
ATI COMPASS GROUP ITALIA	4.962.000,00	1	1,91%
<b>Totale</b>	<b>89.216.522,00</b>	<b>13</b>	<b>34,33%</b>



Aggiudicatario	Importo	Gare	Percentuale
SAGIFI SPA	6.300.000,00	1	2,42%
FERRARA SRL	3.491.977,00	1	1,34%
MARANGONI SRL	1.283.700,00	1	0,49%
VOLPI PIETRO	272.146,00	2	0,10%
S.L.E.M. SNC	290.000,00	1	0,11%
SIARC	2.661.408,00	2	1,02%
RISTONET	373.252,00	1	0,10%
JD SERVICE ITALIA SRL	2.110.050,00	1	0,81%
SE.RI.CO. SNC	293.059,00	1	0,11%
GELI PASTI	952.279,00	1	0,37%
EUTOURIST SERV-SYSTEM	1.998.375,00	1	0,77%
POLICOOP OVADA SCARL	1.237.785,00	1	0,48%
RI.CA. SRL	261.250,00	1	0,10%
PROGETTO 2000	103.392,00	1	0,04%
F.LLI MONACO E C SAS	123.351,00	1	0,05%
ISOLA SOC. COOP. SOCIALE	1.039.500,00	1	0,40%
UNIVERSIIS SOCIETA' COOP.	6.464.700,00	1	2,49%
EGB SRL	118.020,00	1	0,05%
OMNIA OPERA SOC. CONS.	402.000,00	1	0,15%
AURORA SOC. COOP.	133.488,00	1	0,05%
COO. SOC. DOLCE	779.081,00	1	0,30%
LA FENICE SRL	1.230.179,00	1	0,47%
CONSORZIO ZENIT SOC.	3.115.800,00	1	1,20%
TOSCANA RISTODLF SRL	111.790,00	1	0,04%
GIOVANNI MARRAS	183.135,00	1	0,07%
REGGIA FESTIVA FEDERICO	140.000,00	1	0,05%
PRONTOINTAVOLA SRL	159.512,00	1	0,06%
GIOTTO COOPERATIVA	1.548.119,00	1	0,60%
WORK CROSSING COOP.	1.850.994,00	1	0,71%
Z.A.S. SRL	1.391.790,00	1	0,54%
NUOVA CUCINA SICILIANA	102.300,00	1	0,04%
NURAGHES SOC. COOP. SOC.	166.377,00	1	0,06%
SPRINT DI TORIELLO ELENA	685.790,00	1	0,26%

Questi dati economici, che riflettono il panorama del servizio di ristorazione collettiva sul territorio nazionale, non si discostano né come considerazioni, né come tipologie, dal panorama della ristorazione scolastica provinciale.

Le varie forme organizzative della ristorazione collettive variano in funzione del numero di addetti, degli utenti, degli impianti. Queste possono essere riassunte in:

- 1) Mense a ristorazione tradizionale con cibi preparati e distribuiti;





- 2) Mense a ristorazione differita a legume caldo con cibi preparati e distribuiti caldi in tempi brevi;
- 3) Mense a ristorazione differita a legume freddo con cibi preparati, rapidamente raffreddati, chiusi e riattivati;
- 4) Mense a ristorazione differita a legume freddo con cibi preparati, sigillati, pastorizzati, raffreddati e conservati a + 3°C da consumare entro 10 giorni;
- 5) Mense a ristorazione tradizionale differita con surgelazione: cibi preparati secondo i sistemi attuali del surgelato, tale sistema è più sicuro ma richiede personale competente nella riattivazione e conservazione dei cibi;
- 6) Mense a ristorazione non tradizionale con macchine distributrici di bevande e cibi.

La ristorazione scolastica in genere rientra in una o più delle prime tre tipologie, dove per i nidi la cucina è posta all'interno del plesso e quindi i cibi sono preparati e distribuiti.

Mentre negli altri casi prevale il legume caldo, il legume freddo soprattutto per le diete, dove la preparazione dei pasti avviene in centri di cottura, confezionato e poi distribuito nei vari plessi scolastici e questa realtà è comune a tutti i centri di cottura delle ditte di ristorazione che hanno partecipato al tavolo ACTT, CAMST, Eutourist, Sodexò e successivamente LADISA e Marangoni.

La differenza tra loro può essere legata alla gestione o meno di un centro di cottura di proprietà dell'amministrazione comunale (Marangoni) o proprio, di un dimensionamento del centro tale da poter preparare tutti i pasti dei lotti gestiti (Eutourist) o in centri di dimensioni più ridotte in grado di gestire solo alcuni lotti di quelli appaltati dalla ditta (CAMST).

Da un'indagine del 2012 sulla ristorazione e sull'applicazione dei criteri ambientali minimi, realizzata da Ecosistemi srl, emerge che per le materie prime la provenienza da agricoltura biologica di frutta e verdura è del 96%, dato che evidenzia il progressivo passaggio, come avvenuto anche da noi, all'utilizzo di svariate referenze provenienti dal biologico, anche l'aspetto della provenienza invece non veniva considerato.

Uno studio del Dipartimento di Produzioni Vegetali dell'Università di Milano ha preso in considerazione alcuni esempi nazionali, tra cui Torino, per identificare dei criteri sintetici che consentano di comparare le diverse tipologie di ristorazione scolastica, consentendo un confronto diretto tra i diversi sistemi organizzativi del servizio di ristorazione. Uno dei due obiettivi di questo lavoro è stato quello di creare uno strumento di valutazione utilizzabile per le diverse catene di approvvigionamento dei comuni italiani che erogano servizi di mensa scolastica.

In Italia la ristorazione scolastica ha una lunga tradizione le cui origini risalgono al XIX secolo (Bocchi et al., 2008). Secondo le tendenze più moderne, censite anche da uno studio sull'analisi di 100 capitolati d'appalto (Spigarolo et al., 2010), la qualità degli ingredienti alimentari impiegati nelle mense delle scuole è uno degli elementi che più incide in termini di valutazione complessiva del sistema di ristorazione scolastica. A conferma di questo, si riscontra che tra le derrate alimentari approvvigionate, quelle provenienti da filiere agricole convenzionali stanno drasticamente diminuendo e stanno lasciando posto a derrate che hanno origine da filiere controllate e certificate, propriamente dette filiere controllate. A





questo gruppo appartengono prodotti biologici, prodotti tipici e locali (Prodotti di origine protetta/DOP e prodotti caratterizzati da Indicazione Geografica Protetta /IGP), prodotti da agricoltura sostenibile e prodotti dal commercio equosolidale (Spigarolo, 2006).

Da queste premesse, e come ulteriore spunto di valutazione, si consideri che il numero di pasti biologici è passato da 24.000 al giorno nel 1996 a 924.000 nel 2007. I dati riferiti al periodo 2005/06 evidenziano che più del 94 % delle mense scolastiche hanno usato prodotti biologici almeno una volta alla settimana. Il 76%, in peso, di tutti i prodotti proviene da una filiera controllata: agricoltura biologica 40%, agricoltura sostenibile (produzione integrata con la riduzione nell'uso delle quantità di pesticidi e di fertilizzanti) 18%, prodotti tipici (DOP and IGP) 14%, e prodotti dal commercio equosolidale 4%. Solo il 24% delle derrate ha origine da agricoltura convenzionale (ACU "Mangiare Fuori Casa", 2006). Parimenti all'impulso nella introduzione di prodotti biologici nella ristorazione scolastica italiana, vi è una progressiva diffusione anche dei prodotti locali. In Italia, storicamente i pasti scolastici sono preparati in un contesto in cui la cultura alimentare è intimamente legata alle tradizioni del territorio. Inoltre, le Autorità politiche nazionali hanno accolto e dato impulso alla nuova campagna di sensibilizzazione diffusa ormai su vasta scala mondiale, ovvero: la tutela dell'ambiente passa attraverso la riduzione delle emissioni di CO<sub>2</sub> in atmosfera. Quest'ultima valenza associata alla protezione ambientale dei prodotti locali e a filiera corta si unisce alla dimensione culturale ed insieme esercitano un'azione sinergica che genera una forte spinta verso l'implementazione di essi nelle tavole delle scuole.

Il primo passaggio nella realizzazione del metodo di studio è stato di definire criteri razionali attraverso cui correlare le moderne esigenze della ristorazione pubblica scolastica, con dati ,informazioni ed attività chiaramente definite e misurabili per poter così poi fare un confronto diretto.

PRINCIPI CHE HANNO ORIENTATO LA RICERCA	INDICATORI	DATI / INFO / ATTIVITÀ MISURATI/E
Tutela ambientale	Metodi di Produzione delle materie prime	Quantità di prodotti Biologici
	Distanze a cui sono sottoposte le MP prima dell'arrivo nel centro di preparazione (trasporto)	Quantità di prodotti Locali e a Filiera Corta
Qualità delle materie prime	Materie prime conformi a Standard di Qualità	Quantità di prodotti a «filiera controllata» (DOP, IGP, etc.)
Partecipazione degli utenti	Attività attuate nel servizio mensa	Self-service, programmi di educazione alimentare e al consumo

**TABELLA 1** Relazione tra i principi che ispirano la qualità degli ingredienti e dati impiegati per la loro misura

Il legame tra le variabili sopra descritte è di proporzionalità diretta: questo significa, ad esempio nel caso della tutela ambientale, che tanto più la misura è grande (quantità di prodotti biologici e quantità di prodotti locali a filiera corta) tanto più il principio (tutela dell'ambiente) è rispettato attraverso le sue modalità applicative (riduzione sull'impatto ambientale nei terreni agricoli e sulle emissioni di





inquinanti gassosi in atmosfera). Analogamente si è proceduto per gli altri principi, misurando nel caso della qualità delle materie prime, la quantità di prodotti a “filiera controllata” (biologici, DOP, IGPO, Fair-trade, da agricoltura integrata) espressi come % in peso rispetto al totale dei prodotti acquistati. Nel caso del principio “partecipazione degli utenti” i parametri considerati sono stati la presenza del self-service e l’attuazione di programmi di educazione alimentare. Il metodo adottato presuppone un’analisi delle catene di approvvigionamento delle derrate alimentari basandosi sul confronto delle misure acquisite nei 5 casi di studio. La raccolta dei dati è stata effettuata per mezzo di liste di riscontro, interviste e documenti tecnici. La strategia di studio è stata incentrata su un’analisi sia di tipo qualitativo che di tipo quantitativo: i dati raccolti sono stati estrapolati dai quantitativi di prodotti biologici e di prodotti locali, da documenti tecnici e delle interviste effettuate (Bauer and Gaskell, 2000).

REQUISITI		PIACENZA	ARGELATO	ROMA	SESTO SAN GIOVANNI	TORINO
<b>BIOLOGICO %</b> (% di latte e prodotti derivati di tipo BIO in rapporto al peso totale di latte e prodotti derivati)		60	100	100	65	0
<b>TIPI DI PRODOTTI BIOLOGICI</b>		Grano Padano, Latte e yogurt	Tutti i prodotti	Tutti i prodotti	Parmigiano Reggiano, Latte, Yogurt e burro	Nessun prodotto
<b>PRODOTTI DI QUALITÀ</b>		Latte e Latticini principalmente BIO. Formaggio principalmente DOP	Prodotti BIO	Formaggio fresco e formaggio locale DOP e BIO	Latte e latticini principalmente BIO. Formaggio principalmente DOP	Principi alimenti formaggi o fresco e alcuni formaggi tipici DOP
<b>FILIERA CORTA / FILIERA LUNGA?</b>	PRODUTTORE > SOCIETÀ DI RISTORAZIONE > SCUOLA (FILIERA CORTA)	100 %	0 %	50 %	0 %	0 %
	PRODUTTORI > INTERMEDIARI > SOCIETÀ DI RISTORAZIONE > SCUOLA (FILIERA LUNGA)	0 %	100 %	50 %	100 %	100 %
<b>NUMERO DI FORNITORI</b>		PRINCIPALMENTE TUTTI FORNITORI ASSOCIATI AD UN CONSORZIO LOCALE	3	8 / 10	3 / 4	OGNI AZIENDA DI RISTORAZIONE HA UNA PROPRIA PIATTAFORMA DI DISTRIBUZIONE

**TABELLA 3 Risultati dell'indagine relativa al confronto dei Casi di Studio per la filiera di latte e derivati**





	Piacenza	Argelato	Roma	Sesto San Giovanni	Torino
<i>Percentuale di latte, latticini e formaggi biologici in rapporto al peso totale di latte, latticini e formaggi approvvigionati</i>	60 %	100 %	100 %	65 %	0 %
<i>Tipologie di latte, latticini e formaggi impiegati</i>	Grana Padano, latte e yogurt	Tutti le referenze	Tutte le referenze	Parmigiano Reggiano, Latte, Yogurt e burro	Nessun referenza

**TABELLA 4. Dati relativi a latte, latticini e formaggi biologici**

	Piacenza	Argelato	Roma	Sesto San Giovanni	Torino
<i>Percentuale di carne biologica in rapporto al peso totale di carne approvvigionata</i>	0 %	100 %	0 %	55 %	0 %

**TABELLA 6. Dati relativi a carne e a salumi biologici**

Per quanto riguarda carne e salumi biologici emerge che solo il Comune di Argelato acquista tali prodotti (800 pasti al giorno); gli altri Comuni, ad eccezione di Sesto San Giovanni (6000 pasti al giorno) che acquista il 55% di carne biologica, non si approvvigionano di carne e salumi biologici.

	Piacenza	Argelato	Roma	Sesto San Giovanni	Torino
<i>Percentuale di frutta biologica in rapporto al peso totale di frutta approvvigionata</i>	90 %	100 %	100 %	100 %	100 %
<i>Percentuale di verdura biologica in rapporto al peso totale di verdura approvvigionata</i>	90 %	100 %	100 %	90 %	100 %

**TABELLA 7. Dati relativi a prodotti ortofrutticoli biologici**

La filiera dei prodotti ortofrutticoli è quella che più si caratterizza per una maggiore implementazione di prodotti biologici in termini percentuali. Tutti i comuni analizzati, compreso Torino, hanno percentuali prossime al 100 % di prodotti biologici.



	Piacenza	Argelato	Roma	Sesto San Giovanni	Torino
<i>Prodotti ortofrutticoli locali e a filiera corta in percentuale rispetto al peso di tutti i prodotti ortofrutticoli acquistati</i>	90 %	0 %	95 %	0 %	0 %
<i>Prodotti lattiero-caseari locali e a filiera corta in percentuale rispetto al peso di tutti i prodotti lattiero-caseari</i>	100 %	0 %	50 %	0 %	0 %
<i>Cerali locali e a filiera corta in percentuale rispetto al peso di tutti i prodotti cerealicoli</i>	0 %	0 %	0 %	0 %	15 %
<i>Carne locale e a filiera corta in percentuale rispetto al peso di tutti la carne</i>	100 %	0 %	0 %	0 %	100 %

**TABELLA 8** Dati relativi a **Prodotti locali e a Filiera Corta**

Piacenza (90 %) e Roma (95 %) acquistano prodotti ortofrutticoli locali, contrariamente ad Argelato, Sesto San Giovanni e Torino. Piacenza approvvigiona le proprie mense scolastiche con carne, latte, latticini e formaggi del proprio territorio, così come Roma anche se in percentuale più ridotta (50 %). Argelato non privilegia la scelta su prodotti del territorio. Torino acquista prodotti del territorio tipici quali carne (razza piemontese) e riso.

Per finire si può affermare che il quadro finale è molto variegato a causa di dati non omogenei. Tale carenza di parametri confrontabili è dovuta a variabili quali la cultura alimentare del territorio, le dimensioni dell'utenza, la disponibilità di materie prime sul territorio, la disponibilità di risorse economiche.

Tuttavia è possibile tracciare un quadro sinottico comparativo dei cinque casi di studio esaminati, rendendo evidente per ciascuno, i punti di forza e di debolezza. Il quadro sinottico è riportato nella tabella seguente; bisogna però evidenziare che lo studio è stato realizzato sul precedente capitolato della Città di Torino e alcune conclusioni cui i ricercatori sono giunti non sono più applicabili al contesto attuale.

Quadro sinottico comparativo dei casi studio esaminati

REQUISITI	PIACENZA	ARGELATO	ROMA	SESTO SAN GIOVANNI	TORINO
<b>PUNTI DI DEBOLEZZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REPERIBILITÀ DELLE MATERIE PRIME</li> <li>• ALTI VOLUMI DI SCARTI</li> <li>• ELEVATI COSTI ASSOCIATI AL SERVIZIO</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• COSTI ELEVATI</li> <li>• REPERIBILITÀ DELLE MATERIE PRIME</li> <li>• GRANDI DISTANZE PER IL TRASPORTO DELLE MATERIE PRIME</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ELEVATI COSTI DI PERSONALE</li> <li>• REPERIBILITÀ DELLE MATERIE PRIME</li> <li>• ALTI VOLUMI DI SCARTI</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• COSTI ELEVATI</li> <li>• ALTI VOLUMI DI SCARTI</li> <li>• REPERIBILITÀ DELLE MATERIE PRIME</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• GRANDI DISTANZE PER IL TRASPORTO DELLE MATERIE PRIME</li> </ul>
<b>PUNTI DI FORZA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BREVI DISTANZE PER IL TRASPORTO DELLE MATERIE PRIME</li> <li>• ELEVATA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME</li> <li>• STRUTTURA DEL SISTEMA DI PREPARAZIONE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ELEVATA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME</li> <li>• PRODOTTI PREPARATI CON PRATICHE RISPETTOSE DELL'AMBIENTE (BIO)</li> <li>• GESTIONE RAZIONALE DEL SERVIZIO (SELF SERVICE)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BREVI DISTANZE PER IL TRASPORTO DELLE MP</li> <li>• ELEVATA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ELEVATA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• COSTI DI GESTIONE CONTENUTI</li> <li>• RIDUZIONE DEGLI SCARTI (SELF SERVICE)</li> <li>• BUONA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME</li> </ul>

Le leggi regionali, seppure palesino diversi limiti, si sono dimostrate un importante driver per la promozione dei prodotti biologici nelle mense scolastiche: infatti i Comuni situati in Regioni in cui esse sono state emanate possono considerarsi più virtuosi nella implementazione di prodotti biologici e locali.

L'alta Qualità delle materie prime ha dei costi elevati associati alla reperibilità delle stesse. Una collaborazione più stretta può essere promossa nel modo migliore da Enti locali e/o gruppi di lavoro condivisi e può portare ad una gestione più razionale delle filiere e a costi più contenuti.

I servizi basati su un sistema di tipo self service possono indirizzare a un minor scarto del cibo e ad un contenimento dei costi complessivi del servizio

L'implementazione di prodotti locali deve essere anche supportata da sistemi di approvvigionamento di tipo Filiera Corta al fine di garantire effettive brevi distanze di trasporto e quindi una concreta minore emissione di CO<sub>2</sub> nell'ambiente.

I casi studiati hanno rivelato che non esiste un modello di best practices di ristorazione scolastica applicabile a tutti i casi, ma vi sono invece più modelli di riferimento per differenti situazioni, e ogni Comune può trovare la soluzione migliore prendendo spunto dai casi di studio più simili ad esso secondo le variabili sopra esplicitate.

Risulta infine evidente che i produttori, gli addetti alla ristorazione e i funzionari della Pubblica Amministrazione lavorano tuttora secondo logiche separate, e questo fatto costituisce un ostacolo verso una migliore razionalizzazione delle risorse e un miglior rapporto tutela dell'ambiente/costi: di fatto non vi è la propensione ad un approccio olistico basato su soluzioni che abbiano un impatto sostenibile nel lungo termine.

Analizzando tuttavia l'analisi di dettaglio il dato che emerge dallo studio è ancora applicabile alla realtà attuale considerando il sistema di approvvigionamento, in quanto, per i prodotti ortofrutticoli,



l'approvvigionamento non avviene mai direttamente dal produttore, ma passa sempre attraverso uno o più intermediari, dovuto anche al fatto che per i prodotti orticoli gli stessi sono di IV gamma.

La ristorazione scolastica del Comune di Cuneo invece, nell'attuale capitolato, ha già previsto l'approvvigionamento di prodotti locali. La ditta di ristorazione, MARKAS, come criterio migliorativo ha stipulato un accordo commerciale con Agrisviluppo per la fornitura di tali prodotti, con l'aggiunta anche del rispetto dei requisiti definiti dal prodotto dell'ortofrutta di qualità.

La consegna dei prodotti non avviene attraverso una piattaforma, bensì direttamente dai produttori, con la sola organizzazione logistica da parte di Agrisviluppo.

#### Ortofrutticoli

REQUISITI		PIACENZA	ARGELATO	ROMA	SESTO SAN GIOVANNI	TORINO
BIOLOGICO % (% di frutta di tipo BIO in rapporto al peso totale di frutta)		90	100	100	100	100
BIOLOGICO % (% di verdura di tipo BIO in rapporto al peso totale di verdura)		90	100	100	90	100
PRODOTTI DI QUALITÀ		Principalmente prodotti LOCALI secondo la STAGIONALITÀ	Tutti Prodotti BIOLOGICI secondo la STAGIONALITÀ	I prodotti più deperibili sono LOCALI. Tutti i prodotti secondo la STAGIONALITÀ	Principalmente tutti Prodotti BIOLOGICI secondo la STAGIONALITÀ	Tutti Prodotti BIOLOGICI secondo la STAGIONALITÀ
FILIERA CORTA / FILIERA LUNGA?	PRODUTTORE > SOCIETÀ DI RISTORAZIONE > SCUOLA <b>(FILIERA CORTA)</b>	100 % <small>(2 FORNITORI, DI CUI UNO È IL CONSORZIO DI PRODUTTORI LOCALI)</small>	CIRCA 0 %	100 % <small>320 PRODUTTORI LOCALI</small>	100 % <small>8 PRODUTTORI LOCALI</small>	CIRCA 0 %
	PRODUTTORI > INTERMEDIARI > SOCIETÀ DI RISTORAZIONE > SCUOLA <b>(FILIERA LUNGA)</b>	CIRCA 0 %	CIRCA 100 %	CIRCA 0 %	CIRCA 0 %	CIRCA 100 %

Per finire quest'analisi si riporta anche il calendario colturale dell'ortofrutta piemontese (elaborato da Coldiretti Torino) in funzione dei dati del calendario culturale del 2012.



**ORTOFRUTTA PIEMONTESE**  
**Calendario culturale 2012**  
 (per decadi)

Prodotto	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
<b>Ortaggi</b>												
Asparago												
Basilico												
Bietola da taglio												
Cavolfiore bianco												
Cavoli broccoli												
Cavoli verza												
Cicoria catalogna												
Cicoria lunga Milano												
Cipolle												
Fagiolini												
Lattuga canasta												
Lattuga cappuccio												
Lattuga da taglio parella												
Lattuga foglia di quercia												
Lattuga gentile												
Lattuga romana												
Melanzane												

Prodotto	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
Patate												
Peperoni lunghi												
Peperoni quadrati												
Pomodoro cuore di bue												
Pomodoro allungato												
Pomodoro tondo liscio												
Porri												
Prezzemolo												
Radicchio rosso tondo												
Rosmarino												
Ruola												
Sedano da costa bianco												
Sedano da costa verde												
Spinacio												
Valeriana												
Zucca lunga												
Zucchini chiaro con fiore												
Zucchini scuro												





Prodotto	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre	Novembre	Dicembre
<b>Frutta</b>												
Albicocche												
Cachi												
Ciliegie												
Duroni												
Fragole												
Kiwi												
Mele Fuji												
Mele Golden												
Mele rosse Gala/Royal/Stark												
Mirtilli												
Nettarine												
Pere Abate												
Pere Conference												
Pesche												
Susine varietà cinogiapponesi												
Susine varietà europee												

## 5. La valutazione della qualità della ristorazione scolastica e i costi

Prendendo spunto dalle Linee guida per la valutazione della qualità della ristorazione scolastica a cui hanno collaborato il Comune di Genova, di Torino, di Corsico e di Cogoletto, il punto d'osservazione da cui partire per la valutazione del sistema di ristorazione scolastica è il luogo e il momento della somministrazione e del consumo dei pasti.

Quest'impostazione oltre al vantaggio della semplificazione ha altri tre decisivi vantaggi:

- il primo è che porta il focus dell'attenzione sulla somministrazione e sul consumo che è il segmento della filiera nel quale si può valutare direttamente la soddisfazione dell'utente;
- il secondo vantaggio è che questa scelta valorizza l'autonomia e la responsabilità aziendale della Società di Ristorazione, nel rispetto dei termini contrattuali;
- il terzo è che l'adozione di criteri definiti ed oggettivi impiegati dal Committente, che è il "garante" del servizio erogato, può consentire un più sereno confronto con i fruitori della mensa, su attese e diritti.

In pratica quest'impostazione della valutazione della qualità consente di risalire a ritroso, come un sistema di controllo a feedback, alla ricerca delle cause d'errori o di prestazioni insoddisfacenti compiendo analisi mirate sull'approvvigionamento delle derrate e/o sulla preparazione dei pasti e/o sulla fase di distribuzione e somministrazione.

Questo concetto è rappresentato schematicamente nella figura 1; la valutazione non riguarda soltanto la "qualità del cibo", ma la "qualità complessiva della fruizione del pasto", e ciò implica non solo la qualità del cibo, ma anche quella del servizio e dell'ambiente nel quale il cibo è consumato.

La scelta di questo punto d'osservazione permette di precisare ulteriormente il campo d'applicazione di questo sistema di valutazione. Esso non riguarda la progettazione, non si esprime sulle scelte strategiche o contrattuali (cucine localizzate o centralizzate, legame fresco-caldo oppure refrigerato o surgelato, scelta delle materie prime, scelta dei menu, contenuti del Capitolato d'Appalto, ecc.): tutto ciò fa parte della





progettazione della ristorazione. Il campo d'applicazione di questa Linea Guida è invece il controllo delle attività; il sistema qui descritto permette di valutare in quale misura la Ristorazione Scolastica "così com'è stata progettata" soddisfa i bisogni e le attese dei bambini e degli alunni che ne usufruiscono.

Figura 1. Il controllo della qualità della ristorazione scolastica come controllo a feedback della filiera basato su verifiche effettuate sul segmento terminale e cioè nel luogo e nel momento di consumo del pasto

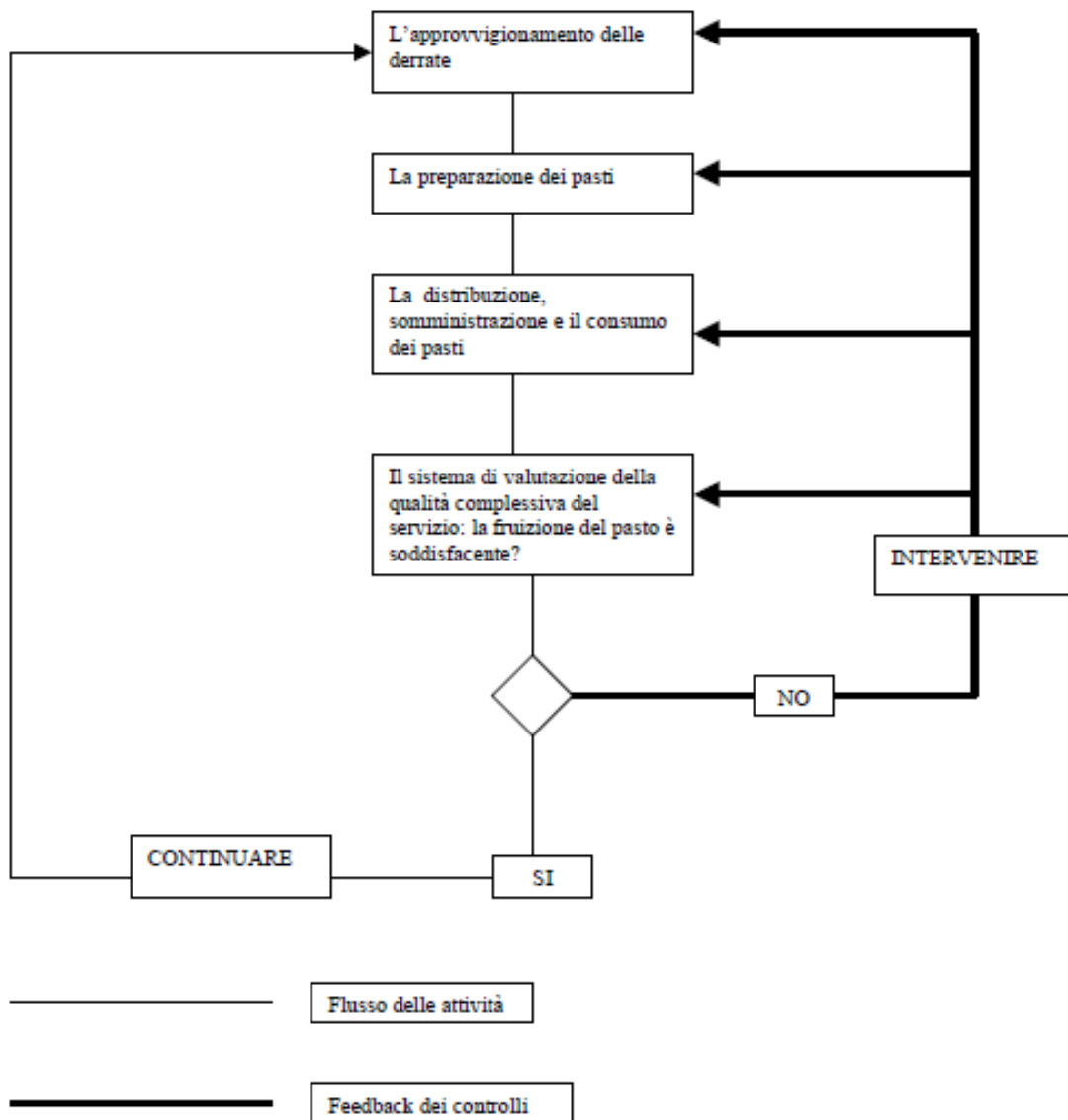
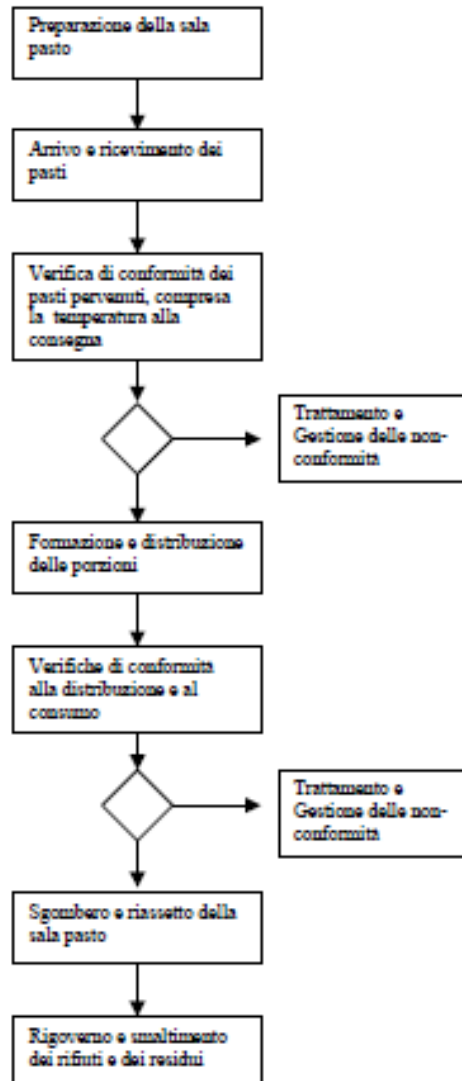




Figura 2. Flow sheet delle attività oggetto della valutazione



Con la valutazione della qualità del cibo s'intende per qualità del cibo la qualità intrinseca nelle sue tre fondamentali componenti di sicurezza, qualità nutrizionale e qualità sensoriale.

L'aspetto della sicurezza riguarda a sua volta due temi fondamentali: quello dell'igiene e cioè l'assenza di contaminanti biologici, chimici e particellari che possano produrre un danno alla salute del consumatore ed il tema della protezione nei riguardi delle allergie e intolleranze alimentari. Il rischio allergenico è più subdolo di quello igienico poiché le sostanze da considerare come contaminanti sono componenti normali della dieta e pertanto gli operatori del servizio tendono a sottovalutarne la tossicità specifica nei riguardi dei soggetti a rischio.

L'aspetto della qualità sensoriale è direttamente correlato all'appetibilità del cibo ed è il più significativo motivo di gradimento o di rifiuto del cibo.

In pratica un monitoraggio appropriato degli avanzi e degli sprechi richiede due valutazioni:



1. La valutazione della percentuale di prodotto non consumato rispetto al prodotto servito (percentuale di rifiuto). Questa valutazione è semplice quando il rifiuto è totale o quasi totale, più difficile quando si tratta di un rifiuto parziale. In questo caso la capacità e l'esperienza del valutatore sono la condizione più importante per ottenere un dato attendibile. Non ha molto senso effettuare verifiche precise con sistemi di pesatura se non per "tarare" la capacità di stima dei valutatori.

Metodi precisi di pesatura del cibo rifiutato sono in genere laboriosi e alterano le procedure di normale servizio e fruizione dei pasti. Inoltre, misure precise sono applicabili ad un numero limitato di pasti. Invece, una stima approssimativa da parte di un valutatore esperto può essere fatta per molti piatti e per diversi gruppi di alunni fornendo un dato più rappresentativo della realtà. Ci si possono dare delle regole di valutazione appropriate alla situazione, ad esempio:

- Il rifiuto si registra come non conformità soltanto nel caso che esso superi un terzo (33% circa) del cibo servito.
- Oltre il limite del 33%, il valutatore darà una valutazione della percentuale di cibo rifiutato con una approssimazione del 10 o del 20% (quindi, ad esempio: 40 o 50 o 60% e così via oppure 40 o 60 o 80%). La precisione di valutazione si può considerare adeguata anche per terzi o quarti della quantità totale (un terzo, due terzi, oppure un quarto, due quarti, tre quarti).

2. In secondo luogo, ogni volta che il rifiuto supera la soglia minima stabilita si deve (condizione necessaria) valutare, per mezzo della osservazione e dell'assaggio del piatto rifiutato, se il rifiuto è da attribuire alla scadente qualità sensoriale (errori nella preparazione.) oppure allo scarso gradimento per il piatto specifico (menù inappropriato nella composizione della ricetta).

A questo punto sono evidenti due cose: innanzitutto lo strumento di verifica della qualità è anche uno strumento di verifica dell'efficacia delle azioni correttive intraprese. Se una misura attuata per ridurre gli sprechi e i rifiuti non consegue questo scopo, ciò significa che si tratta di una misura inutile che deve essere sostituita o rafforzata da altre decisioni. Verificare l'efficacia di una decisione o di una azione intrapresa è un fattore essenziale, costitutivo, di qualunque sistema di controllo e di miglioramento. Dobbiamo uscire dalla retorica di proclami sulla qualità della ristorazione che sono basati sulla adozione di particolari misure o iniziative ma senza una verifica attendibile della loro efficacia. Leggendo alcuni Capitolati d'Appalto e domandandosi in qual modo saranno verificati gli effetti di determinate scelte si ha l'impressione di una inutile ostentazione di buoni propositi, senza alcuna intenzione di confrontarsi con la realtà o, talvolta, con il loro fallimento.

In secondo luogo risulta chiaro che il sistema di valutazione della qualità deve essere collegato ad un sistema di intervento in modo che alla constatazione di errori e carenze corrispondano correzioni o tentativi di correzione adeguati. Se i dati non si trasformano in informazioni e le informazioni non danno luogo a decisioni operative, il sistema non può avere come risultato il miglioramento del sistema.

Tutte le verifiche descritte possono essere considerate verifiche on-line, cioè verifiche che sono attuate durante lo svolgimento delle attività oggetto di valutazione. L'espressione "in tempo reale" ha un significato equivalente a quello dell'espressione "on line" ed implica la contemporaneità delle verifiche con



le attività oggetto di verifica. Esse devono essere integrate da verifiche off line, cioè da verifiche che vengono condotte in luoghi diversi e in tempi diversi da quelli in cui si svolgono le attività di somministrazione e consumo dei pasti.

Il sistema di ristorazione scolastica richiede due tipi di verifiche off line: la verifica di rintracciabilità che è una importante valutazione di conformità dell'approvvigionamento delle derrate e le verifiche analitiche da condurre sia sulle materie prime che sui prodotti destinati al consumo.

Le informazioni che provengono da questi due tipi di verifica sono complementari a quelle delle verifiche on line e possono contribuire a fornire evidenze oggettive della sicurezza e della qualità dei pasti. Il migliore approccio all'applicazione delle verifiche off line è quello di limitarle ai casi di sospetto di non conformità o alla validazione delle procedure di valutazione attuate da parte degli esperti.

Sarebbe irrazionale, cioè molto difficile e molto costoso, utilizzare l'analisi delle derrate e dei prodotti come strumento esclusivo o preminente di valutazione della sicurezza e della qualità del cibo. E' invece molto utile e opportuno intervenire con analisi mirate nei punti in cui la verifica ispettiva individua probabili rischi di non conformità. Un dato analitico, con il suo indubitabile valore oggettivo, rappresenta la più efficace prova o denuncia di una non conformità.

In molti Capitolati d'Appalto della Ristorazione Scolastica si fa riferimento alla rintracciabilità. Indipendentemente dalle varie forme di applicazione suggerite dalla legislazione e dalla letteratura tecnica, la rintracciabilità può essere definita come "la identificazione documentata delle responsabilità che hanno condotto alla formazione di una data unità di prodotto singolarmente e materialmente identificabile".

Se viene preso in considerazione tutto il processo di formazione del prodotto, dalla produzione delle materie prime fino alla mensa del consumatore, si parla di "rintracciabilità di filiera".

L'elemento tecnico che caratterizza la rintracciabilità è la gestione della produzione per lotti, cioè per masse omogenee di prodotto di cui sia nota la provenienza, la quantità, la composizione, la collocazione e la destinazione.

La verifica consiste nel risalire ritroso attraverso tutte le tappe e gli operatori che hanno partecipato alla sua formazione, verificando la presenza di documenti scritti nei quali sono registrati tutti i flussi e le quantità in gioco. Consiste anche nel porsi il quesito sulla coerenza e la affidabilità di tali documenti.

Un modo sbrigativo per compiere questa verifica potrebbe essere quello di confidare nelle certificazioni ufficiali obbligatorie o volontarie effettuate da organismi certificatori, ma potrebbe essere di efficacia limitata.

Con sempre maggiore frequenza viene inserito nei Capitolati d'Appalto il requisito di approvvigionamento delle derrate dalle aree e dai territori locali.

Il filo diretto fra produttore e consumatore che si può stabilire in questi casi garantisce una maggiore freschezza dei prodotti e una più chiara responsabilità dei produttori.

Inoltre l'approvvigionamento dai territori limitrofi minimizza la distanza specifica di approvvigionamento (i Km percorsi per unità di prodotto) e ciò rappresenta un significativo contributo al risparmio energetico e alla riduzione della contaminazione ambientale dovuta ai trasporti. Infine, le filiere corte rappresentano uno strumento utile a recuperare la stagionalità delle produzioni e la cultura alimentare che ne deriva e che la globalizzazione dei mercati tende a cancellare dalla nostra esperienza.





Le filiere corte, coinvolgendo due soli attori oltre al consumatore e cioè il produttore e la Società di Ristorazione, si prestano ad un controllo effettivo e rigoroso della rintracciabilità e della sicurezza dei prodotti.

La possibilità di poter verificare che i prodotti ortofrutticoli locali siano utilizzati nelle mense scolastica è strettamente legata alla tracciabilità dei prodotti.

Tracciabilità è oggi una parola di grandissima attualità sulla scena agroalimentare; consente di rispondere alle crescenti richieste di sicurezza alimentare da parte del consumatore e di individuare le responsabilità lungo la filiera.

Ma è anche uno strumento di competitività e razionalizzazione dei sistemi produttivi, nonché un mezzo per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità.

A livello legislativo la rintracciabilità è definita dal Regolamento (CE) n. 178/2002 come: “La possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione” (art. 3, comma 15).

Parlando di tracciabilità tuttavia è importante capire la distinzione tra i termini “tracciare” e “rintracciare”: “Tracciare” significa risalire allo stato effettivo di un prodotto, una spedizione, un pacco, ecc. È la capacità di seguire il percorso di un’unità e/o un lotto specifico di prodotti a valle attraverso la filiera nel passaggio da un partner commerciale all’altro. Dal punto di vista dell’utente, questa operazione può essere definita come l’identificazione qualitativa e quantitativa degli articoli commerciali nello spazio e nel tempo. È necessario associare sistematicamente un flusso d’informazioni al flusso fisico delle merci allo scopo di ottenere dati predefiniti relativi a unità che utilizzano una o più chiavi identificative.

“Rintracciare” significa ricostruire il percorso a monte di un prodotto, di una spedizione, un pacco, ecc. I prodotti sono rintracciati continuamente per verificarne la disponibilità, la gestione scorte e la logistica.

Il processo d’integrazione del mercato a livello planetario è sembrato per lungo tempo un fenomeno senza termine, con la conseguente presenza diffusa di prodotti alimentari provenienti dai Paesi più disparati, portando a far scomparire la stagionalità dei consumi nella costruzione dei menù ponendo in primo piano esclusivamente gli apporti nutrizionali, piuttosto che la conoscenza del cibo come prodotto che possiede una sua stagione, un suo odore e un suo sapore.

Tuttavia almeno tre nuovi fattori, la cui portata all’inizio è apparsa assolutamente sottostimata, fanno presagire la possibilità di modificare profondamente la struttura della produzione e dei consumi e, con essa, lo stesso concetto di qualità alimentare: il cambiamento climatico; l’aumento del costo dell’energia e delle materie prime; l’aumento della domanda alimentare, , connessa alla progressiva crescita del reddito di larghi strati di popolazione in passato sottonutrita.

Il primo fattore sembra destinato a incidere profondamente sull’agricoltura mondiale e, di conseguenza, sulla geografia della produzione alimentare di base, e implica notevoli ripercussioni sulla disponibilità di acqua per usi agricoli.

Il secondo fattore si riflette automaticamente sul prezzo del cibo a causa dell’aumento dei costi di produzione e comporta una lievitazione dei costi di trasporto. Tale fenomeno sembra incidere in maniera sensibile sui costi, al punto da costringere a riprogettare i sistemi di fornitura alimentare in funzione della vicinanza ai luoghi di consumo. Questa ‘agricoltura di prossimità’ riproduce in realtà un modello molto antico in cui gran parte del fabbisogno alimentare delle città veniva soddisfatto dalle produzioni locali. Tale





concetto di 'locale' può effettivamente essere considerato il primo elemento della nuova qualità alimentare, come in seguito sarà meglio descritto.

Il terzo fattore, ossia l'aumento dei consumi in India e in Cina, attira verso questi nuovi mercati grandi quantità di materie prime, soprattutto di cereali. È il fenomeno più recente ma sembra quello destinato a incidere in misura maggiore sulla struttura dei mercati alimentari: in uno scenario dove la richiesta di cibo aumenta di continuo e i prezzi si muovono di conseguenza, anche il concetto di qualità è destinato a evolversi profondamente.

Gli elementi caratterizzanti il grande mercato alimentare mondiale, e in particolare quello del mondo occidentale, possono essere così riassunti: a) un grande rimescolamento degli stili alimentari provocato dalla globalizzazione. In tutti i Paesi del mondo è più o meno presente una omologazione dei consumi che ha messo in secondo piano le tradizioni alimentari locali; b) l'allungamento della filiera produzione-consumo, la conseguente riduzione delle occasioni d'incontro tra chi produce cibi e chi li consuma e con essa la necessità di regolare sempre di più la quantità e la qualità delle informazioni obbligatorie che devono risultare sulle etichette e sulle confezioni dei prodotti alimentari; c) l'aumento dei pasti fuori casa, strettamente connesso al cambiamento delle abitudini lavorative della società occidentale, che comporta una crescita sempre più massiccia sul mercato dei prodotti già preparati per il consumo (cibi precotti, surgelati, pronti da cuocere), con conseguente scarsa conoscenza da parte del consumatore degli ingredienti, della provenienza e, in definitiva, della qualità di quello che acquista; d) la crescente insicurezza, la sfiducia dei consumatori nei confronti delle grandi produzioni agro-industriali, conseguenza dei ripetuti scandali verificatisi nel settore alimentare: un atteggiamento questo che determina un sempre maggiore bisogno di sicurezza alimentare; e) la specializzazione delle forniture alimentari verso gruppi di consumatori che scelgono aspetti specifici della qualità, come particolari caratteristiche organolettiche o valori nutrizionali; f) la richiesta, sempre più ampia, di funzionalità e di semplicità d'uso, connessa alle abitudini della vita moderna e in particolare alla necessità di abbreviare i tempi di preparazione dei prodotti alimentari. La funzionalità, ben riassunta dall'espressione anglosassone *fitness for use*, ossia adeguatezza all'uso, appare essere il principale fattore evolutivo dei mercati alimentari occidentali; g) la continua crescita del bisogno di identificare il cibo come fattore di distinzione, che interessa gruppi limitati di consumatori, basata sulla riscoperta di abitudini alimentari proprie di ciascun territorio, con i suoi prodotti tipici e le sue ricette tradizionali. Questo fenomeno è divenuto sempre più popolare e ha raggiunto una dimensione internazionale.

Ne consegue che la qualità attesa si evolve molto rapidamente ed è profondamente cambiata anche in conseguenza degli scandali alimentari che si sono susseguiti in questi decenni. L'atteggiamento in questo caso è di totale sfiducia non soltanto verso il sistema produttivo, ma anche e soprattutto nei confronti dei sistemi di controllo, quindi della capacità stessa della società di salvaguardarsi da fenomeni anomali.

In questi casi se, da una parte, i consumatori ricercano e scelgono produttori locali, ritenendoli più affidabili e sicuri, dall'altra il mondo della distribuzione organizzata, che detiene quote sempre più importanti del commercio, tenta di difendersi attraverso propri sistemi di assicurazione della qualità, sostenuti da ampie campagne di comunicazione.

Il tema della provenienza, che in qualche modo è sempre collegato a quello della tracciabilità, e della rintracciabilità, è però sempre più al centro dell'interesse dei consumatori italiani ed europei che, scegliendo l'acquisto diretto dal produttore, la cosiddetta filiera corta, e cercando di soddisfare il loro







fabbisogno di informazioni sul prodotto acquistato, beneficiano anche di un certo risparmio e possono conoscere direttamente il produttore e la sua azienda.

Anche l'acquisto diretto è divenuto nel tempo un vero e proprio fattore di qualità, tanto da trasformarsi in appositi marchi collettivi per i 'prodotti di fattoria' in Italia o i più famosi fermiers in Francia.

Questo fenomeno si traduce in vari percorsi, tutti oggetto di specifiche garanzie di qualità, come, per es., i farmer's markets, molto diffusi negli Stati Uniti e nei Paesi anglosassoni e in corso di attivazione anche nel nostro Paese: l'acquisto diretto in azienda, a volte organizzato in itinerari di acquisto come le Strade del vino e dei sapori; forme di raccolta 'fai da te' in azienda e, naturalmente, l'acquisto a distanza attraverso Internet. Del resto il ruolo della rete appare sempre più importante per la capacità di diffusione delle informazioni, per il basso costo e per la sempre maggiore accessibilità e facilità d'uso. In questi ultimi anni la leva della convenienza è stata la base per l'autorganizzazione da parte dei consumatori che hanno costituito Gruppi d'acquisto, in cui le specifiche della qualità vengono definite direttamente tra chi compra e chi vende.

Ma anche nel mondo della ristorazione collettiva, e delle ristorazione scolastica, si è assistito ad un analogo cambiamento nel concetto di qualità che, accanto ad un requisito, anzi ad un pre-requisito, di sicurezza alimentare ha posto inizialmente come scelta prioritaria l'utilizzo di prodotti, in particolare, ortofrutticoli biologici e oggi volge la sua attenzione sui prodotti locali.

Tuttavia nei sistemi della ristorazione scolastica in Italia l'approvvigionamento diretto dal produttore è l'eccezione più che la regola. La preparazione dei pasti è affidata a ditte esterne specializzate, ognuna delle quali ha sviluppato un proprio sistema di approvvigionamento in funzione delle richieste che le varie PA hanno definito negli anni.

Una PA per verificare il rispetto dei requisiti definiti nel capitolato d'appalto ha diversi mezzi a sua disposizione, i cui costi possono variare notevolmente:

- 1) certificazione del sistema di tracciabilità delle aziende di ristorazione secondo i requisiti definiti dalla norma di riferimento ISO 22005 "Traceability in the feed and food chain – General principles and basic requirements for system design and implementation" che recepisce le norme italiane UNI 10939:01 - "Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari" e UNI 11020:02 - "Sistema di rintracciabilità nelle aziende agroalimentari".

La ISO 22005 si applica a tutto il settore agroalimentare, comprese le produzioni mangimistiche, e rappresenta oggi la norma di riferimento per la certificazione di sistemi di tracciabilità nel settore agroalimentare. Essa è una norma internazionale che omogeneizza le conoscenze sulla rintracciabilità volontaria e le rende uguali in tutto il mondo. L'implementazione di sistemi di rintracciabilità nelle aziende e nelle filiere agroalimentari costituisce uno strumento indispensabile non solo per rispondere agli obblighi cogenti, ma anche per valorizzare particolari caratteristiche di prodotto, quali l'origine/territorialità e le caratteristiche peculiari degli ingredienti, e per soddisfare le aspettative del cliente inteso come PA. Il solo sistema di rintracciabilità non è in grado di garantire la sicurezza del prodotto alimentare, ma può sicuramente dare un importante contributo al raggiungimento di tale obiettivo.





Tra gli obiettivi e i vantaggi la certificazione di rintracciabilità della filiera agroalimentare rende maggiormente visibili e affidabili i processi aziendali e consente di comunicare fiducia e responsabilità ai propri clienti.

I principali obiettivi sono:

- supportare gli obiettivi di qualità o sicurezza del settore agroalimentare;
  - rispondere alle richieste esplicite del consumatore;
  - definire la storia e l'origine del prodotto;
  - facilitare eventuali ritiri o richiami dei prodotti commercializzati;
  - identificare le responsabilità di ciascun operatore della filiera;
  - facilitare il controllo di specifiche informazioni che riguardano il prodotto agroalimentare;
  - comunicare specifiche informazioni ai maggiori stakeholder;
  - adempiere ad eventuali obblighi imposti da normativa locale, nazionale o internazionale;
  - aumentare il rendimento, la produttività e i guadagni dell'organizzazione.
- 2) certificazione all'intera filiera, dall'azienda primaria fino all'azienda di ristorazione, della certificazione del sistema di tracciabilità secondo i requisiti definiti dalla norma di riferimento ISO 22005.

In questo caso è indispensabile che gli attori della filiera siano tra loro correlati da vincoli contrattuali (per la condivisione degli obiettivi comuni) e coordinati dal soggetto che richiede la certificazione e si assume la responsabilità della conformità del prodotto rispetto alle norme di riferimento, predisponendo un documento condiviso da tutti i soggetti della filiera.

Questo documento dovrà contenere le seguenti informazioni:

- la descrizione della filiera stessa;
  - l'indicazione degli accordi contrattuali tra le parti;
  - le specifiche responsabilità;
  - le modalità di gestione e verifica del sistema di rintracciabilità e degli aspetti di igiene e sicurezza.
- 3) controllo documentale del rispetto dei requisiti del capitolato attraverso o audit di seconda parte presso le ditte di ristorazione valutando sia le forniture presenti sia i documenti di trasporto. Questi audit possono essere svolti o da personale interno alle PA o da personale esterno, qualificato, a cui le PA affidano tali controlli.
- 4) audit di seconda parte per la verifica del rispetto dei requisiti del capitolato sia presso le ditte di ristorazione sia presso i loro fornitori. Questi audit possono essere svolti o da personale interno alle PA o da personale esterno, qualificato, a cui le PA affidano tali controlli.

Per entrambe queste due tipologie emerge la necessità di implementare le informazioni presenti nei documenti che accompagnano le partite di prodotti con informazioni aggiuntive che permettano di





distinguere i prodotti ortofrutticoli di provenienza locale da quelli non di provenienza locale attraverso una loro codifica specifica che permetta di poter verificare la veridicità delle informazioni a posteriori.

Ulteriori strumenti che agevolerebbero tali controlli potrebbero essere etichette bidimensionali apposte direttamente sulle confezioni dei prodotti, che potrebbero “tracciare” agevolmente tutte le informazioni richieste dall’azienda agricola produttrice, all’epoca di raccolta e di lavorazione (ad esempio per i prodotti RTE), etc.

L’adozione di tali strumenti potrebbe essere alternativa alla certificazione del sistema di tracciabilità, garantendo una facile reperibilità di informazioni, verificabili a campione mediante audit mirati, da parte di tutte le parti coinvolte, che potrebbero essere comunicate e promosse all’utenza finale del servizio.

Ultimo aspetto da prendere in considerazione è di tipo economico relativo ai controlli che l’Amministrazione vorrà porre in atto. Abbiamo visto che numerosi sono gli approcci possibili, da dichiarazione del legale rappresentante, a verifiche sul possesso di certificazioni di sistema, di filiera o di prodotto a verifiche di seconda parte condotte direttamente o avvalendosi di personale esterno qualificato. L’analisi dei costi si concentrerà su quest’ultimo punto, integrando con i costi relativi invece alle certificazioni in funzione delle varie norme applicabili.

I controlli sul servizio di ristorazione sono eseguiti da organi differenti, ognuno con un ruolo e una frequenza diversi, ma ugualmente importanti ai fini della garanzia della sicurezza alimentare.

- Organi ufficiali di controllo, che vigilano attraverso ispezioni, e prelievo di campioni, su quanto messo in atto dagli operatori del settore (OSA) per garantire la sicurezza alimentare
- Amministrazioni comunali, tramite ispettori interni o organi tecnici esterni
- Commissioni mensa

L’attività di controllo non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione, e il personale dell’impresa affidataria dell’appalto non deve interferire sulle procedure di controllo.

Nel caso della Città di Torino, ma non esclusivamente, l’Amministrazione comunale compie, quotidianamente, controlli a campione sulla ristorazione scolastica tramite personale interno e tramite organi tecnici esterni con specifiche competenze nel campo della ristorazione collettiva e della sicurezza alimentare.

I controlli sono effettuati presso le cucine e i refettori scolastici, ma anche presso i centri di cottura delle aziende di ristorazione per verificare il rispetto delle normative igieniche – sanitarie vigenti, l’adeguatezza del sistema HACCP ed il rispetto dei requisiti definiti nei capitolati d’appalto.

I controlli possono essere effettuati in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che si ritengono opportune, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall’impresa affidataria dell’appalto alla normativa vigente e alle prescrizioni contrattuali del capitolato d’appalto.

Durante i controlli si possono prelevare campioni di alimenti, acqua e superfici, da sottoporre ad analisi di laboratorio, microbiologiche e chimiche, per verificarne la conformità alle normative vigenti. L’esito dei controlli effettuati viene inviato all’impresa affidataria dell’appalto, richiedendo, in caso di rilievo di





situazioni non conformi, spiegazioni, evidenza della gestione della problematica e azioni di miglioramento nei termini stabiliti.

---

## I controlli

---

Come?	Audit a sorpresa, prelievo campioni (alimenti, acque e superfici)
Cosa?	Sicurezza alimentare, autocontrollo (controllo documentale e applicazione), capitolato d'appalto
Quando?	Preparazione, ricevimento e distribuzione pasti
Dove?	Cucina, refettorio, centro cottura

---

Come abbiamo anticipato qualsiasi sia la tipologia di controllo che si vuole adottare vi sono dei costi che possono essere sostenuti dal sistema produttivo, quando il requisito viene inserito nel Capitolato d'appalto, o dall'Amministrazione comunale quando sceglie la strada dei controlli, tramite personale esterno qualificato, del sistema ristorativo scolastico.

Di seguito si riporto degli importi di massima relativi ad alcuni possibili scenari associati sia alle verifiche di filiera, sia alla qualità delle materie prime (prodotti biologici, locali, produzione integrata, etc.) o di sistema.

1) per un'azienda agricola che si voglia certificare GlobalGAP o UNI 11233, in funzione di quanti prodotti l'azienda produce e gli ettari destinati alla certificazione:

- GlobalG.A.P. per azienda singola, con 1 - 3 prodotti: ca. 650€ all'anno
- GlobalG.A.P. per azienda singola, con 4 – 10 prodotti: da 800€ fino a 1200€ all'anno
- GlobalG.A.P. per gruppo di produttori, con un massimo di 8 aziende: circa 1500 – 1700€ all'anno
- GlobalG.A.P. per gruppo di produttori, con più di 10 aziende: circa 2000€ all'anno
- UNI 11233: il range di costi varia da 1500 – 2000€ per la prima certificazione, e 800 – 1200€ all'anno per le verifiche di mantenimento

2) i costi di una certificazione ISO 22000 per un'azienda di ristorazione e per un'azienda di distribuzione e trasformazione (IV gamma) di prodotti ortofrutticoli sono:

- per un'azienda di ristorazione con un unico centro cottura il range di costi varia da 1800 – 2200€ per la prima certificazione e 1000 – 1300€ per le verifiche annuali di sorveglianza





- per un'azienda di IV gamma il range di costi varia da 1600 – 2000€ per la prima certificazione e 1000 – 1300€ per le verifiche annuali di sorveglianza
- 3) i costi di una certificazione ISO 22005 per una filiera AZIENDA AGRICOLA (ortofrutticola) - PIATTAFORMA DI RACCOLTA E DISTRIBUZIONE, ed eventuale LAVORAZIONE IV GAMMA - AZIENDA DI RISTORAZIONE, secondo l'estensione aziendale per tutte le realtà sopraccitate, il costo per la prima certificazione è di circa 1500 – 2300€ e per le verifiche annuali di sorveglianza è di 1000 - 1500€
  - 4) la stima dei costi della certificazione dei prodotti secondo il sistema di certificazione della Regione Piemonte (al momento la fase sperimentale è stata conclusa, ma il sistema di certificazione non è ancora applicabile), per i prodotti agroalimentari tradizionali e per la produzione integrata, secondo il SQNPI, varia da 350€ a 700€ ad azienda in funzione della tipologia di prodotto ed estensione dell'azienda e delle produzioni
  - 5) i costi di un audit di seconda parte, se una PA lo affidasse all'esterno ad esempio per una verifica di tracciabilità sulla provenienza locale dei prodotti indicati nel capitolato d'appalto, a seconda della tipologia aziendale varia da un minimo di 600€ a circa 2000€ (per aziende ad alta complessità con diversi tipi di prodotto e/o processi di lavorazione)
  - 6) i costi di un audit di seconda parte, affidato all'esterno per una verifica del sistema di ristorazione PUNTO DI DISTRIBUZIONE – CENTRO DI COTTURA (comprese verifiche presso i fornitori degli stessi), a seconda della complessità e dell'estensione del servizio varia da un minimo di 350€ a un massimo di 1500€