

Relazione di accompagnamento (background document) relativa ai “Criteri ambientali minimi” della categoria “Ristorazione” (servizio mense e forniture alimentari)

1	Scopo del documento	2
2	Gli aspetti e gli impatti ambientali dei servizi di ristorazione.	5
2.1	Uso di pesticidi e fertilizzanti	5
2.1.1	I pesticidi.....	5
2.1.2	I fertilizzanti.....	5
2.2	Impoverimento del terreno, deforestazione e perdita di biodiversità.....	6
2.3	Allevamento, pesca ed acquicoltura intensivi.....	7
2.4	Consumo di energia e acqua, produzione di rifiuti nella produzione di prodotti alimentari.	8
2.5	Additivi usati negli alimenti trasformati	9
2.6	Produzione di rifiuti	9
2.8	Riduzione degli impatti principali.....	10
3	Principali politiche e legislazioni europee	11
4	Fonti normative per le etichette ambientali e altri criteri.....	12
4.1	Etichette biologiche.....	12
4.2	Produzione integrata	13
4.3	Etichette per la pesca e l’acquicoltura sostenibili	13
4.4	I marchi di origine.....	14
4.5	Ecolabel per ristoranti e mense	14
5	Considerazioni sul costo del ciclo di vita dei prodotti	15
6	I criteri raccomandati	16
7	Le considerazioni sociali nel servizio di ristorazione collettiva e nelle forniture di derrate alimentari.	16
7.1	Premessa.....	16
7.2	I criteri sociali elaborati dal gruppo di lavoro.....	17
8.	Legislazione europea.....	21
8.1	Siti web Comunità Europea	21
8.2	Studi e altre fonti informative	21

1 Scopo del documento

Il presente documento è complementare alla prima edizione dei "criteri ambientali minimi" per la categoria "Ristorazione" (servizio mensa e forniture alimentari) e ha lo scopo di fornire indicazioni sulla metodologia, le fonti informative utilizzate, i riferimenti normativi, il mercato dei prodotti in questione, in modo da offrire un quadro più approfondito del contesto conoscitivo alla base dei criteri ambientali minimi selezionati e inoltre per fornire altre informazioni rilevanti in merito ai prodotti e al servizio in oggetto.

La categoria "Ristorazione", di cui al paragrafo 3.6 lett. l) del PAN GPP, può comprendere, in tutto od in parte, le seguenti fasi:

- produzione e distribuzione degli alimenti e delle bevande;
- preparazione dei pasti;
- confezionamento dei pasti;
- somministrazione dei pasti;
- gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti e post-consumo;
- gestione dei locali comprensivo di: servizi di pulizia, abbattimento dei rumori, approvvigionamento energetico

Il quadro di riferimento dei criteri ambientali minimi

La Legge 296 del 2006, Finanziaria 2007, individua al comma 1127 un elenco di 11 categorie merceologiche per le quali devono essere definiti gli obiettivi di sostenibilità ambientale.

Il Piano d'Azione Nazionale per gli Acquisti Verdi prevede la definizione di criteri ambientali minimi per tali categorie merceologiche, allo scopo di agevolare le stazioni appaltanti nel mettere in pratica il GPP e favorire il raggiungimento degli obiettivi di sostenibilità ambientale.

I criteri ambientali minimi sono definiti come "indicazioni tecniche" del Piano d'Azione Nazionale, sia generali che specifiche di natura ambientale e, quando possibile, etico-sociale collegate alle diverse fasi delle procedure di gara (oggetto dell'appalto, specifiche tecniche, criteri premianti della modalità di aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa, condizioni di esecuzione dell'appalto) che, se recepite dalle "stazioni appaltanti", saranno utili a classificare come "verde" la fornitura o l'affidamento di servizi/lavori effettuato in conformità ad essi .

I criteri ambientali si definiscono "minimi" essendo elementi "di base" di qualificazione delle iniziative ambientalmente preferibili e tali da garantire un'adeguata risposta da parte del mercato dell'offerta.

Le fonti normative del GPP

Da diversi anni il GPP è considerato uno strumento importante per favorire la diffusione sul mercato di prodotti e servizi a ridotto impatto ambientale attraverso la leva della domanda pubblica.

Per questo motivo diversi documenti e atti ufficiali¹ della Commissione Europea hanno supportato l'inserimento di considerazioni ambientali nelle procedure di acquisto pubblico prima ancora che la materia degli appalti pubblici fosse riformata con le Direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE che hanno introdotto l'esplicita facoltà di inserire considerazioni ambientali nelle procedure d'acquisto.

¹ Comunicazione interpretativa (COM(2001)274) "Il diritto comunitario degli appalti pubblici e le possibilità di integrare considerazioni ambientali negli appalti", che illustra le possibilità offerte dalla normativa sugli appalti di integrare criteri ambientali nelle diverse fasi delle procedure d'acquisto; Manuale sugli appalti verdi, "Acquistare verde! Un manuale sugli appalti pubblici ecocompatibili", agosto 2004, a cura dei Servizi della Commissione Europea.

Difatti, le Direttive 17 e 18 del 2004 hanno riconosciuto la valenza degli aspetti di tutela ambientale e sociale subordinando il principio di economicità alla valorizzazione di tali criteri ed esplicitando sia la possibilità sia le modalità con le quali un'amministrazione può procedere in modo giuridicamente corretto ad effettuare acquisti ambientalmente sostenibili.

Il legislatore nazionale con il D.Lgs. 12 aprile 2006 n. 163, Codice dei contratti pubblici, ha recepito le Direttive comunitarie e ha fornito, in qualche passaggio, input ancor più vigorosi di quelli di matrice comunitaria. In particolare l'art. 2 stabilisce la possibilità di "subordinare il principio di economicità, a criteri ispirati a esigenze sociali, alla tutela dell'ambiente e della salute e alla promozione dello sviluppo sostenibile" e l'art. 68 circa le "Specifiche tecniche" che introduce nel nostro ordinamento l'obbligo di definire le specifiche tecniche "Ogniquale volta sia possibile" ... "in modo da tenere conto dei criteri di accessibilità per i soggetti disabili, di una progettazione adeguata per tutti gli utenti, della tutela ambientale".

Per quanto concerne le altre prescrizioni pertinenti recepite dal D.Lgs. 163/2006 sono contenute nei seguenti articoli: art. 40 e art. 42 sulle capacità tecniche e professionali (art. 48 Direttiva Europea 18/2004); art. 44 sulle norme di gestione ambientale (art. 50 Direttiva Europea 18/2004); art. 58 che inserisce le componenti di sostenibilità ambientale tra quelle che permettono di considerare un appalto "particolarmente complesso" e quindi di ricorrere al "dialogo competitivo"; art. 69 sulle condizioni di esecuzione dell'appalto (art. 26 Direttiva Europea 18/2004); art. 83 "criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa".

Requisiti dei CAM

I Criteri Ambientali Minimi garantiscono i seguenti requisiti:

- Rispetto dei principi della normativa sugli appalti (trasparenza, non discriminazione) e degli specifici requisiti previsti per la definizione delle specifiche tecniche, dei criteri premianti, dei mezzi di prova
- Adeguato riscontro sul mercato italiano ed europeo
- Analisi dell'intero ciclo di vita del prodotto (incluso uso e analisi del fabbisogno)

Inoltre i Criteri Ambientali Minimi supportano in particolare la realizzazione di gare con il criterio dell'offerta economicamente vantaggiosa, prevedendo criteri di aggiudicazione premianti e non precludendo la facoltà delle stazioni appaltanti di inserire criteri più restrittivi, in base al proprio mercato di riferimento e alla propria esperienza pregressa in ambito di gare "verdi".

Procedura e metodologia seguita per la definizione dei criteri

I Criteri Ambientali Minimi sono definiti nell'ambito delle attività del Comitato di Gestione GPP / IPP istituito con DM 185 del 18 ottobre 2007, coordinato dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

Il Comitato opera attraverso gruppi di lavoro specifici che analizzano e selezionano i criteri ambientali minimi seguendo una procedura che prevede momenti di approfondimento e confronto con i rappresentanti dei produttori interessati; una volta definita la proposta di criteri, essi vengono presentati per un confronto allargato al Tavolo di lavoro Permanente PAN GPP.

I soggetti partecipanti al gruppo di lavoro per la definizione dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari sono stati individuati considerando ruoli e aree di interesse specifico, con lo scopo di permettere ad ognuno di loro di poter apportare il proprio contributo nelle fasi di definizione e consultazione.

Componenti GDL criteri GPP per "il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari":

Adanella Rossi	Università di Pisa
Andrea Ferrante	AIAB
Antonietta Mantegna	Comune di Genova
Corrado Giannone	Ristorando
Cristiano Calvi	CTM Altromercato
Luciano Sbraga	FIPE
Lorenzo Bonardi	ARPA Lombardia
Luisa Massimiani	Comune di Roma
Marisa Valtancoli	ARRR Toscana
Roberto Pagliuca	Federbio
Silvia Innocenti	ARSIA Toscana

Documento di background sui criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari

Silvio Barbero	Slowfood
Stefania Spina	Coldiretti
Luigi Tozzi	Confagricoltura
Valeria Nardo	Comune di Ferrara

Coordinamento:

Silvano Falocco	Segreteria Coordinamento Agenda 21 locali
-----------------	---

Ulteriori informazioni

Tutti i riferimenti normativi sopra citati nonché gli stessi Criteri Ambientali Minimi e i relativi documenti di background sono presenti sul sito www.dsa.minambiente.it/gpp.

2 Gli aspetti e gli impatti ambientali dei servizi di ristorazione.

Gli allevamenti industriali e la produzione alimentare hanno un impatto ambientale enorme, come è sottolineato nello studio dell'Unione Europea EIPRO2, in cui viene calcolato che questa area di consumo è considerata responsabile del 20-30% dei vari impatti ambientali rispetto a quelli generati dai consumi totali; nel caso dell' eutrofizzazione pesa persino oltre il 50%. Il consumo di carne e dei prodotti a base di carne (tra cui carne, pollame, salsicce o simili) genera i maggiori impatti ambientali, seguiti dai prodotti lattiero-caseari. Seguono una serie di altre aree di consumo, come quello dei prodotti alimentari a base vegetale, delle bevande analcoliche e alcoliche, responsabili di livelli inferiori di impatto ambientale della maggior parte delle categorie di impatto prese in esame.

Gli impatti delle coltivazioni, della trasformazione dei cibi e dei servizi di catering sono:

2.1 Uso di pesticidi e fertilizzanti

L'agricoltura moderna, basata su pratiche monocolturali, richiede un uso massivo di pesticidi e fertilizzanti uso, dal momento che le monocolture richiamano più parassiti e drenano una elevata quantità di nutrienti dal suolo. A livello locale, l'uso di prodotti chimici innalza i livelli di nitrati e pesticidi (entrambi pericolosi per la salute pubblica nelle falde acquifere e riduce la qualità del suolo; i concimi chimici possono acidificare il terreno, condizione che fa venire meno i nutrienti chiave e compromette la produttività a lungo termine del terreno. A livello mondiale, gli agricoltori usano fertilizzanti in misura 10 volte maggiore oggi di quanto avvenisse nel 1950, e spendono circa 17 volte di più per i pesticidi. Tuttavia l'efficacia di queste applicazioni è crollata - un aumento dell'uso di fertilizzanti di dieci volte ha coinciso solamente con una triplicazione della produzione alimentare, mentre la quota di "perdita del raccolto" causata dai parassiti è rimasta sostanzialmente invariata – pressappoco allo stesso livello del 1950 - nonostante l'impiego di quantità molto maggiore di pesticidi.

2.1.1 I pesticidi

I pesticidi possono essere biologici, fisici o sostanze chimiche o miscele di sostanze destinate a prevenire, distruggere, respingere i parassiti, o ad attenuarne gli effetti. Anche se spesso impropriamente i pesticidi vengono identificati con gli insetticidi, in realtà nell'ambito del termine pesticidi sono compresi anche gli erbicidi, fungicidi, battericidi e varie altre sostanze utilizzate per controllare i parassiti specifici (come gli insetti, le erbe infestanti, i funghi, i batteri, i topi, ecc).

Per loro stessa natura i pesticidi possono causare danni a persone, animali o per l'ambiente perché sono destinati ad uccidere o comunque pregiudicare gli organismi viventi². L'Organizzazione mondiale della Sanità stima che ogni anno tre milioni di persone soffrono di grave forme di avvelenamento causate dai pesticidi, a cui si aggiungono un elevato numero di effetti lievi non dichiarati, che portano nel tempo a gravi disturbi come irritazione della pelle, nausea, diarrea, e problemi respiratori. Tuttavia questi sono solo i problemi di salute causati da un uso e un contatto diretto e con i pesticidi. I pesticidi possono anche avere effetti ecotossici allorquando questi prodotti inquinano terreni e corsi d'acqua e, di conseguenza, sono soggette a bioaccumulo e si accrescono attraverso la catena alimentare provocando pericolosi effetti sugli animali e sui consumatori.

2.1.2 I fertilizzanti

Sono composti che si somministrano alle piante per favorirne la crescita; solitamente sono applicati sia attraverso il suolo, per assorbimento da parte delle radici della pianta, o per "alimentazione fogliare" per assorbimento attraverso le foglie.

I concimi possono essere organici (composti da materia vegetale e/o animale), o inorganici (come la torba, i depositi minerali o i composti prodotti chimicamente) e contengono nutrienti vegetali in forma concentrata.

² US Environment Protection Agency (EPA): <http://www.epa.gov/pesticides/about/index.htm>

Anche se il rischio per la salute derivante dall'uso di fertilizzanti è minore di quello risultante dall'uso di pesticidi, l'ampio uso e l'abuso genera importanti impatti ambientali quali:

- l'inquinamento delle acque da nitrati e l'eutrofizzazione e la perdita di fosfati a causa del percolato che provoca la proliferazione di alghe tossiche,
- la riduzione della biodiversità e le perturbazioni a lungo termine degli ecosistemi acquatici,
- l'acidificazione³ del suolo e dell'acqua, che aiuta a mobilitare i metalli pesanti che possono quindi entrare nelle catene alimentari;
- la riduzione della produttività del suolo naturale a causa della perdita di sostanze nutritive delle piante.

Al fine di ridurre tali impatti, l'uso di pesticidi e fertilizzanti deve essere ridotto, per esempio tramite l'aumento della quota di prodotti biologici o di alimenti prodotti nell'ambito delle colture integrate.

2.2 Impoverimento del terreno, deforestazione e perdita di biodiversità.

Pesticidi e fertilizzanti possono causare degradazione del suolo.

Il degrado del suolo può derivare anche da processi di erosione e la compattazione. A livello globale vengono persi circa 10 milioni di ettari di terra l'anno per uso agricolo, a causa di processi di degrado del suolo.⁴

Metodi di coltivazione intensiva, pascolo eccessivo e il ricorso esagerato a mezzi meccanici per la raccolta, sono le maggiori cause di degrado del suolo sia nei paesi in via di sviluppo che in quelli industrializzati.⁵

La degradazione ha un forte impatto economico on-site (su terreni agricoli) a causa di una perdita di produttività, e off-site per l'ambiente circostante e le infrastrutture pubbliche attraverso una maggiore incidenza delle inondazioni, la deposizione dei sedimenti in fiumi, fossi e strade, ecc.

Le stime indicano che i costi di produzione agricola dovuti all'erosione aumentano di circa il 25% ogni anno (53 € per ettaro). Inoltre, se i costi on-site e off-site costi sono combinati, il costo totale annuo dovuto all'erosione da attività agricola può essere stimato a circa 85,5 € per ettaro. La qualità delle acque in particolare è seriamente compromessa dall'agricoltura convenzionale.⁶

Per ridurre tali impatti dovrebbe essere aumentata la quota di alimenti prodotti secondo il metodo biologico od integrato, dato che questi prevedono pratiche di conservazione del suolo nella coltivazione.

Un'altra causa della degradazione dei suoli e la deforestazione. Essa può avere varie cause di origine antropica come attività minerarie o l'utilizzazione forestale a fini commerciali per la vendita di legname, ma il fattore principale di deforestazione rimane la creazione di piantagioni per legno, colture e allevamento di bestiame. Secondo alcuni studi circa 14 milioni di ettari di foreste tropicali vengono distrutti ogni anno, l'80-85% dei quali è sostituito da colture e pascoli.⁷

Il mutamento dell'uso dei suoli da foresta a coltura estensiva monospecifica ha anche un impatto importante sulla perdita di biodiversità in relazione alla quale vanno considerati tre aspetti: la variabilità genetica intraspecifica, la variabilità delle specie e degli ecosistemi.

Le foreste, biotopi⁸ ad alta biodiversità, vengono quindi sostituite da colture agricole monospecifiche molto povere da questo punto di vista perché non hanno la complessità necessaria per sostenere la vita di molte specie, portano quindi a un impoverimento ulteriore degli ecosistemi agrari. Infine, l'enorme aumento nell'uso di varietà selezionate nell'ambito di una specie per l'alta produttività e l'uso di OGM, sta erodendo

³ L'acidificazione è l'accumulo di un eccesso di acido solforico e nitrico nel suolo, nelle acque e nell'aria causato da deposizioni di acido. Queste provengono da deposizioni di origine antropica (umana), soprattutto le emissioni di biossido di zolfo, ossidi di azoto e ammoniaca, per esempio, l'uso di concimi di origine animale e di altri ammendanti in agricoltura. Le deposizioni acide hanno effetti negativi su acqua, le foreste e il suolo. Esse provocano defogliazione e indebolimento degli alberi, ma possono anche cambiare il pH del suolo e delle acque mobilitare metalli pesanti ed altre dannose sostanze con effetti tossici sul suolo e gli organismi acquatici, e anche monumenti.

⁴ Federazione europea per la conservazione dell'agricoltura (ECAAF), primo congresso mondiale sulla conservazione dell'agricoltura: Una sfida globale (A worldwide challenge), Madrid 2001.

⁵ FAO, comunicato stampa PR01/59. http://www.fao.org/WAICENT/OIS/PRESS_NE/PRESSENG/DEFAULT.htm

⁶ Federazione europea per la conservazione dell'agricoltura (ECAAF), primo congresso mondiale sulla conservazione dell'agricoltura: Una sfida globale (A worldwide challenge), Madrid 2001.

⁷ Impatti ambientali dell'agricoltura moderna (Impactos ambientales de la agricultura moderna). Echarrri Prim, Luís. Ciències de la Terra y del Medio Ambiente, Ed. Teide, 1998.

⁸ Un biotopo è un'area con condizioni ambientali uniformi che fornisce uno spazio abitabile per una specifica comunità di piante e animali. Biotopo è quasi sinonimo di habitat ma il soggetto vivente di un habitat è una specie o una popolazione, quello di un biotopo, una intera comunità biologica.

sempre più la variabilità genetica intraspecifica sia in agricoltura che nell'allevamento sia di bestiame che di specie ittiche, compromettendo la sicurezza alimentare per il futuro.

2.3 Allevamento, pesca ed acquicoltura intensivi

La FAO stima che l'allevamento animale è responsabile per il 18% delle emissioni globali di gas ad effetto serra ed influisce negativamente sulle risorse idriche mondiali dato che ne assorbe più dell'8% soprattutto per l'irrigazione delle colture destinate all'alimentazione degli animali.

Come già spiegato altre conseguenze sono la deforestazione e la degradazione dei suoli. Circa il 70% di tutte le terre da pascolo in zone aride è considerato degradato, in gran parte a causa dell'eccessivo pascolo, la compattazione e l'erosione attribuibile al passaggio del bestiame⁹.

Questi impatti sono aumentati, perché la produzione di carne è aumentata di oltre cinque volte dal 1950. In poco più di mezzo secolo, il consumo per persona è più che raddoppiato, salendo da 17 kg a 39 kg¹⁰ e si prevede che la produzione mondiale di carne raddoppierà di nuovo entro il 2050¹¹.

La produzione di carne e latticini ha un impatto sul benessere degli animali e possono presentarsi, in alcuni casi, rischi per la salute umana. A livello europeo, ci sono una serie di regolamenti (cfr.sezione 3) che cercano di minimizzare questi aspetti, anche se gli scandali sanitari continuano a verificarsi (mucca pazza, afta epizootica nel Regno Unito; diossina presente nel pollame in Olanda, o il recente "scandalo" Hackfleisch in Germania).

Inoltre, è necessario prendere in considerazione l'energia e l'acqua utilizzati nei processi di allevamento di bestiame e produzione di prodotti di origine animale. Secondo lo studio "Livestock Production": Energy Inputs and the Environment"¹² l'allevamento di polli da carne è quello che consuma meno energia, quello di bovini da carne quello che ne consuma di più.

La tabella seguente sintetizza il rapporto tra energia usata per la produzione di proteine animali e l'energia ottenuta da quelle proteine come presentato in tale studio:

Tipo di carne o prodotto animale	Rapporto energetico input-output
Pollo	4:1
Tacchino	13:1
Proteine del latte	14:1
Maiale	17:1
Uova	26:1
Agnello	50:1
Manzo	54.1

Lo stesso studio riporta i consumi di acqua causati dalle produzioni animali

Tipo prodotto	Consumo di acqua in litri/kg
Manzo alimentato con cereali	100000
Polli da carne	3500
Soia	2000
Riso	1912
Grano	900
Patate	500

Questi dati, che pur potendo variare da uno studio ad un altro, sono corretti nell'ordine di grandezza, fanno capire come sia importante prevedere una riduzione dell'uso di carne e prodotti animali nella dieta, e quindi anche nei servizi di ristorazione collettiva.

⁹ Managing Livestock. Environment Interactions. Committee on Agriculture (COAG), FAO, 2007.

In alcuni paesi industrializzati caratterizzati dall'abbandono delle terre agricole e delle fattorie, l'allevamento può avere un impatto positivo sulla paesaggio e sull'incremento della biodiversità mantenendo ecosistemi agricoli e forestali.

¹⁰ Vital Signs 2002, Worldwatch Institute, 2002.

¹¹ World Agriculture: towards 2030/2050, Interim Report, FAO, 2006.

¹² David Pimentel - Livestock Production: Energy Inputs and the Environment, 2001.

Un altro motivo per ridurre la quantità di latte e prodotti a base di carne è collegato con l'uso di OGM. La maggior parte delle colture geneticamente modificate sono usate per l'alimentazione animale e ai sensi del regolamento (CE) n. 1829/2003, tali prodotti come carne, uova, latte non devono essere etichettati come provenienti da animali nutriti con mangimi geneticamente modificati o trattati con medicinali geneticamente modificati.

Per ridurre l'impatto di questo gruppo di prodotti si consiglia di acquistare preferibilmente prodotti alimentari da agricoltura biologica. Dove la carne certificata è ancora molto costosa, si preveda allora almeno alcune condizioni di base per il benessere degli animali (come il libero accesso degli animali ad aree aperte e pascoli, superficie minima per il pollame ecc.).

In relazione al settore della pesca e dell'acquacoltura, lo stato di eccessivo sfruttamento di alcuni pesci commerciali e degli stock di molluschi e la difficoltà nello stabilire i periodi di riposo per il recupero delle popolazioni sono ben noti. La pesca e la pesca eccessiva, tuttavia, non riguardano solo gli stock di specie catturate ma anche i loro predatori naturali, i competitori e le loro prede. Questi effetti possono essere direttamente causati da attrezzi da pesca o dalla alterazione della composizione delle specie e della biodiversità marina. L'uso di macchinari e pratiche dannose (come l'uso della dinamite e veleni), può anche distruggere habitat marini vulnerabili, come i prati d'alghe, i letti di alghe o praterie di corallo¹³.

Mentre le catture in mare si riducono o terminano a causa del depauperamento degli stock ittici in alcune aree, l'acquacoltura invece sta crescendo velocemente colmando la carenza di pescato in mare.

La produzione globale da acquicoltura è cresciuta del 400% dal 1984 al 1999 ed oggi fornisce il 30% del pesce consumato a livello globale.¹⁴

La rapida crescita del settore ha messo in campo alcuni ostacoli da superare. L'aumento delle malattie negli allevamenti ed anche all'interno delle popolazioni naturali. L'aumento nell'uso di pesci di mare usati come alimento per gli allevamenti, in sostituzione delle diete a base vegetale, e non solo per gli allevamenti di specie onnivore, ma anche per quelle erbivore. Tutto ciò per consentire ai pesci allevati di aumentare di peso nel minor tempo possibile.¹⁵

Altri impatti ambientali connessi con le operazioni di trasformazione del pesce sono l'alto consumo di acqua, di energia e lo scarico di acque reflue con un'elevata concentrazione di materiale organico.¹⁶

2.4 Consumo di energia e acqua, produzione di rifiuti nella produzione di prodotti alimentari.

Il consumo di energia è correlato alla produzione di alimenti, la preparazione e la distribuzione. Durante la produzione tale consumo è legato direttamente all'uso di macchinari e, indirettamente, per produrre pesticidi, fertilizzanti e altri prodotti utilizzati nel processo produttivo.

Dopo la produzione, energia viene consumata per il trasporto, principalmente su ruota verso i depositi, le industrie, i punti vendita, luoghi di lavorazione secondaria (come servizi di ristorazione) e infine al consumatore finale.

I processi produttivi consumano molta energia per riscaldamento, raffreddamento, essiccamento, evaporazione, sterilizzazione, pastorizzazione ecc, soprattutto energia elettrica. Tali consumi si assestano sui valori più alti (da 80 a 280kWh/t) per il congelamento di prodotti vegetali.¹⁷

In definitiva più complesso è il processo produttivo, più energia questo consuma.

Anche i consumi d'acqua e l'inquinamento sono due tra i più importanti impatti ambientali associati alla produzione di alimenti, bevande e industrie lattiero-casearie secondo quanto riportato nel documento sulle BAT (best available techniques) per il settore, sviluppate dall'ufficio IPPC Europeo nell'ambito della Direttiva IPPC (96/61/EC).

¹³ Environmental impacts of fishing. Fisheries and Aquaculture Department, Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO).

¹⁴ Vital Signs 2002, Worldwatch Institute, 2002.

¹⁵ Vital Signs 2002, Worldwatch Institute, 2002.

¹⁶ Food, drink and milk industries. Integrated Pollution Prevention and Control. Reference Document on Best Available Techniques, European Commission, Agosto 2006.

¹⁷ idem

Inoltre le acque non utilizzate come ingrediente dei prodotti ma risultanti come acque reflue dai processi produttivi sono caratterizzate da elevati livelli di COD e BOD, da 10 a 100 volte quelli riscontrati in acque reflue domestiche.

2.5 Additivi usati negli alimenti trasformati

Una grossa parte dei prodotti alimentari acquistati dal settore pubblico sono trasformati e quindi contengono vari additivi naturali o artificiali tra antiossidanti, coloranti, aromi, dolcificanti, emulsionanti, stabilizzanti e conservanti.

Le norme europee a riguardo della salute e sicurezza nell'uso di tali additivi sono molto precise e severe e anche quando un additivo è approvato, vengono richiesti dei test regolarmente per provarne il mantenimento della sicurezza richiesta. Nel 2001 fu condotto uno studio¹⁸ per valutare l'assunzione di additivi dovuta a prodotti trasformati rispetto alle quantità massime consentite. I risultati hanno evidenziato che non ci sono pericoli di superamento di tali valori stabiliti per cui in considerazione di tali studi e del fatto che è comunque difficile eliminare tutti gli additivi dagli alimenti trasformati, è stato ritenuto di non definire criteri rispetto agli additivi alimentari.

2.6 Produzione di rifiuti

I rifiuti generati durante i processi produttivi, dalla lavorazione alla preparazione per la vendita e anche nelle fasi poste alla vendita, quelli risultanti dalla preparazione e distribuzione dei pasti, sono di rilevante entità e dovrebbe esserne valutato l'impatto ambientale. Nel settore della ristorazione un notevole impatto è dovuto all'uso di prodotti di imballaggio usa e getta o stoviglie monouso.

Inoltre bisogna considerare i rifiuti prodotti dopo il consumo perché se non raccolti separatamente possono essere conferiti in discarica o in inceneritori¹⁹.

In questo contesto l'attenzione deve essere posta sulla riduzione della quantità di imballaggi e sulla promozione degli imballaggi secondari e per il trasporto, derivanti da materiale riciclato²⁰.

2.7 Impatti derivanti dalle prestazioni di servizi di ristorazione

Ove le stazioni appaltanti gestiscono i servizi di ristorazione all'interno, è più facile controllare come il cibo viene preparato e come vengono gestiti i rifiuti. Quando invece tali servizi sono affidati all'esterno, il controllo può essere difficoltoso e si rende quindi necessario stabilire dei criteri per garantire che il servizio sia reso in accordo alle migliori pratiche ambientali.

I principali elementi che possono avere un impatto sull'ambiente sono:

- la quantità di imballaggi usati, posate e stoviglie mono uso. Tali quantità devono essere ridotte.
- lavorazione dei cibi e rifiuti da imballaggi. Il contraente deve garantire che effettuerà la raccolta differenziata (in accordo con i regolamenti comunali) dei rifiuti e che gestirà separatamente la raccolta di oli e grassi usati tramite un operatore specializzato autorizzato.
- i macchinari e le attrezzature usati per lo svolgimento del servizio devono essere efficienti per quanto riguarda il consumo di acqua ed energia e non devono contenere sostanze pericolose per l'ambiente.
- i prodotti di pulizia usati devono essere compatibili con l'ambiente.
- i veicoli utilizzati per condurre il servizio devono essere energeticamente efficienti e produrre bassi livelli di emissioni e gas esausti; devono essere evitati gli spostamenti inutili e diffusi piani di percorso e corsi di eco-guida.

¹⁸ Report from the European Commission on Dietary Food Additive Intake in the European Union. COM (2001) 542 final.

¹⁹ The most significant environmental impacts of landfills are water pollution through leakage, odour emissions and emission of GHG (such as carbon dioxide and methane). Incinerators may also pollute water ecosystems, the soil and the air (mainly with the emission of nitrogen oxides (NOx), sulphur dioxide (SO₂), hydrogen chloride (HCl), heavy metals, particles, dioxins and furans).

Sources: http://ec.europa.eu/environment/waste/landfill_index.htm and <http://ec.europa.eu/environment/air/stationary.htm#2>.

²⁰ According to article 3 of Directive 94/62/EC of 20 December 1994 on packaging and packaging waste

2.8 Riduzione degli impatti principali

La seguente tabella riassume i principali impatti ambientali relativi agli alimenti e ai servizi di ristorazione sopra descritti e indica le misure da porre in atto per ridurre tali impatti.

IMPATTI	APPROCCIO GPP
Eutrofizzazione, acidificazione ed effetti tossici sulla salute umana e l'ambiente dovuto al bioaccumulo di pesticidi, fertilizzanti presenti nell'acqua, nell'aria, nel suolo e nei cibi.	Acquisto di alimenti biologici Acquisto di alimenti prodotti con sistemi agricoli di produzione integrata.
Erosione dei suoli, distruzione delle foreste e perdita di biodiversità causate da sistemi intensivi nell'agricoltura, l'allevamento intensivo, l'acquicoltura e la pesca	Acquisto di prodotti ittici pescati o allevati in modo sostenibile. Acquisto di prodotti animali derivanti da allevamenti ad alto standard di salute per gli animali.
Crudeltà verso gli animali e mancanze di rispetto per la salute degli stessi.	Acquisto di prodotti sfusi o con imballaggi ad alto contenuto di materiale riciclato.
Alto consumo di energia per la produzione e lavorazione degli alimenti.	Uso di stoviglie, posate e biancheria da tavola multiuso.
Alto consumo di acqua e inquinamento derivante dai processi produttivi degli alimenti. Rifiuti da imballaggi.	Uso di prodotti di carta sostenibili
Effetti negativi sulla salute dei lavoratori dovuto all'uso di sostanze pericolose.	Raccolta differenziata dei rifiuti e idonea formazione degli operatori.
Uso eccessivo di prodotti di pulizia che portano a problemi di salute per i lavoratori e un aumento dei livelli di inquinamento delle acque reflue.	Minimizzazione dell'uso di sostanze chimiche pericolose nella lavorazione degli alimenti e uso di prodotti per la pulizia delle stoviglie e dei locali a basso impatto ambientale.
Alto consumo di energia ed acqua causato dalle apparecchiature da cucina.	Acquisto di apparecchiature elettriche a basso consumo energetico.
Inquinamento dovuto ai trasporti necessari per condurre il servizio.	Organizzazione degli spostamenti tramite percorsi ottimizzati e uso di mezzi efficienti e a basse emissioni per l'espletamento del servizio.

3 Principali politiche e legislazioni europee

Esistono molti regolamenti e direttive europee relative alla produzione di alimenti e al loro commercio. I temi sono quello della salute degli animali, delle sostanze utilizzate nell'alimentazione degli animali, le pratiche di pesca, il controllo di qualità degli alimenti per evitare la presenza di residui di sostanze pericolose o altri elementi tossici ed infine l'etichettatura e la rintracciabilità.

In vista della elaborazione di criteri per il settore in esame, vi sono due regolamenti particolarmente importanti: quello sulle pratiche di agricoltura biologica e quello sui metodi di allevamento e agricoltura.

Il Regolamento principale per la produzione biologica di prodotti agricoli stabilisce una struttura per la produzione, etichettatura e controllo di prodotti e generi alimentari di imprese agricole biologiche (Reg. 2091/91/CEE). Tale regolamento è stato poi sostituito dal Reg. 834/2007 dal primo gennaio 2009, ma a causa del rapido evolversi della produzione biologica negli ultimi anni, la normativa rimane comunque insufficiente per alcuni aspetti.

Per completare il quadro legislativo sulla produzione biologica il Reg. 1804/1999 stabilisce le regole per la produzione, l'etichettatura e il controllo per i prodotti zootecnici biologici.

Vi sono anche un certo numero di riferimenti specifici a diverse norme, inerenti gli organismi geneticamente modificati (OGM):

- Direttiva 90/219/CE sul contenimento dell'uso di microorganism geneticamente modificati (principalmente correlati ai laboratori di ricerca).
- Direttiva 2001/18/CE sull'emissioni nell'ambiente degli organismi geneticamente modificati (rilevante per i prodotti contenuti o consistenti in ogm introdotti sul mercato e anche per la loro introduzione sull'ambiente per sperimentazioni)
- Regolamento 1829/2003 sul cibo e sull'alimentazione geneticamente modificati (e loro processi produttivi)
- Regolamento (CE) N. 1946/2003 sui movimenti transfrontalieri degli OGM (esportazioni e movimenti transfrontalieri)
- Regolamento (CE) 1829/2003 e Regolamento (CE) 1830/2003 (emendante la Direttiva 2001/18/EC) sulla tracciabilità, l'etichettatura degli OGM e dei cibi e degli alimenti prodotti da OGM

In riferimento alla salute degli animali, nel 1998, la Direttiva 98/58/CE sulla tutela degli animali in allevamento ha stabilito regole per la tutela di tutte le specie di animali allevati per la produzione di alimenti, lana, pelle o per altri scopi industriali, includendo anche i pesci, i rettili e gli anfibi. Queste regole si basano sulla Convenzione Europea per la tutela degli animali d'allevamento. In ogni caso le norme europee si basano su principi di base minimi. Le legislazioni nazionali possono dettare criteri più severi compatibili con il Trattato.

Regole specifiche concernono: le uova di gallina (Direttiva 88/166/CEE), i vitelli (Direttiva 91/629/CEE) e maiali (Direttiva 91/630/CEE). Per ulteriori approfondimenti consultare:

http://ec.europa.eu/food/index_en.htm

http://ec.europa.eu/agriculture/index_en.htm

http://ec.europa.eu/fisheries/index_en.htm

4 Fonti normative per le etichette ambientali e altri criteri

4.1 Etichette biologiche

Ogni alimento venduto in Europa che riporti l'aggettivo "biologico" deve essere stato prodotto in ottemperanza al Reg. 834/2007 che prevede degli standard minimi tra cui:

Principi e metodi specifici per mantenere la fertilità del suolo e controllare parassiti e malattie.

Limitare l'uso di fertilizzanti, ammendanti, pesticidi, additivi, prodotti disinfettanti e di pulizia

Uso di sementi e materiale di propagazione preferibilmente prodotto con metodi di produzione biologica.

Esclusione dell'uso di OGM, eccezion fatta per le medicine veterinarie, tenendo conto dell'inevitabile contaminazione dovuta a ragioni tecniche.

Tempi di conversione dei campi coltivati a seconda della coltura; due anni per le colture stagionali, tre anni prima del raccolto per le perenni (alberi e arbusti da frutta), un anno per i prati.

Origine del bestiame, sua alimentazione, prevenzione dalle malattie, riproduzione, trasporto e condizioni di allevamento.

Gli Stati Membri hanno la responsabilità sulla certificazione, alcuni delegando tale competenza a organismi privati, tutti comunque autorizzati e rispondenti ai requisiti del Regolamento.

Nel marzo 2000 la Commissione ha introdotto un logo comune europeo che certifica l'aderenza al Regolamento sui prodotti biologici,



Dal 2009 è stato elaborato un altro logo che sarà obbligatorio per i prodotti preconfezionati.

Il nuovo logo ha il vantaggio di potere essere accompagnato da altri loghi nazionali o privati.

Tali etichette certificano che:

- Almeno il 95% degli ingredienti del prodotto di origine agricola sono stati prodotti con metodi biologici in accordo al Regolamento.
- Il prodotto risponde al minimo ai requisiti del Regolamento sul biologico.
- Il prodotto reca il nome dell'ultimo operatore, sia esso il produttore o il preparatore o il rivenditore e il nome o codice dell'organismo di controllo che ha fatto per ispezioni.



In aggiunta alle norme europee, alcuni Stati Membri hanno sviluppato propri sistemi di certificazione nel settore del biologico sia pubblici che privati e molti di questi sono antecedenti al Regolamento europeo e quindi anche molto diffusi nei rispettivi territori nazionali.

Nella norma europea non vi è invece riferimento al settore ristorazione (sia ristoranti che servizi di ristorazione come le mense).

La Commissione ha supportato un progetto di ricerca con lo scopo di fornire raccomandazioni per lo sviluppo di un nuovo Regolamento per l'agricoltura biologica (Organic Revision²¹). Uno degli obiettivi specifici era mettere a confronto i requisiti previsti dai sistemi privati e pubblici esistenti nei paesi europei con quelli previsti dal vecchio Regolamento e ciò ha portato quindi alla elaborazione del Regolamento 834/2007.

A livello internazionale nel 1999 la Commissione per il Codex Alimentarius ha stilato degli standard per l'agricoltura biologica. Tale Commissione fu creata nel 1963 dalla FAO e dal WHO per sviluppare degli standard, delle linee guida, dei codici e pratiche nell'ambito del "Joint FAO/WHO Food Standards Programme". Lo scopo principale del Programma è proteggere la salute dei consumatori e assicurare

²¹ www.organic-revision.org

pratiche di commercio eque e promuovere il coordinamento di tutti gli standard operanti sotto governi nazionali o organizzazioni non governative.

L'IFOAM (International Federation of Organic Agriculture Movements), una organizzazione democratica privata formata da 750 membri di 116 paesi e ha elaborato dei propri standard e accreditato propri certificatori.

4.2 Produzione integrata

Alternativamente alla produzione biologica può essere adottato un altro approccio per un'agricoltura più attenta all'ambiente pur mantenendo i criteri di incremento della produttività. Tali pratiche sono molto diffuse in Europa e vengono riportate con varie espressioni: "Sistemi di agricoltura integrata", "Produzione Integrata" o "Sistemi di Gestione Integrata delle Colture".

Qui useremo la dicitura "Sistemi di Produzione Integrata" sebbene non vi sia una definizione Europea per tali sistemi di produzione dato che sono basati su schemi nazionali o regionali. Il concetto per tali pratiche agricole fu sviluppato alla fine degli anni 80 dall'International Organisation for Biological Control (IOBC) basandosi su un sistema internazionale di Gestione Integrata dei Parassiti (Integrated Pest Management, IPM). Nel 1993 l'IOBC ridefinì e pubblicò la struttura dello schema e nel 2001 i membri dell'EISA (European Initiative for Sustainable Development in Agriculture) svilupparono una definizione comune per l'agricoltura integrata.

Nonostante le differenze tra i vari schemi, l'obiettivo comune della Produzione Integrata in tutte le sue forme, è usare tutte le strategie disponibili, come la lotta ai parassiti, fertilizzazione dei suoli, tecnologie moderne, in modo efficiente per raggiungere la più elevata produttività. Tali pratiche portano ad una riduzione dell'uso di azoto e di pesticidi che comportano minori impatti ambientali ma anche riduzioni dei costi di produzione. Tali sistemi vengono utilizzati principalmente da parte di produttori primari di ortaggi, frutta, frutti di bosco, patate e piante da vaso. Lo scopo è quello di raggiungere elevati livelli di sicurezza dei prodotti minimizzando gli impatti ambientali in accordo ai seguenti principi:

- Garantire il miglioramento dell'ambiente per esempio con limiti al contenuto di cadmio nei fertilizzanti o il ricorso a zone di protezione lungo i corsi d'acqua.
- Ridurre l'uso di pesticidi chimici, per esempio ricorrendo all'uso di novellame o piante sane sistemi di previsione di attacchi dannosi e soprattutto scegliendo pesticidi biologici e adattando la lotta antiparassitaria alle reali esigenze delle colture.
- Ridurre l'uso di fertilizzanti anche per ridurre i processi di lisciviazione, per esempio analizzando il contenuto di nutrienti nel terreno e riciclando l'acqua di drenaggio per le colture in serra.
- Raggiungere elevati livelli di sicurezza degli alimenti, per esempio richiedendo che i prodotti vengano lavati con acqua potabile, siano adottate regole per l'igiene e la pulizia e venga fatta una valutazione dei rischi.
- Monitorare e certificare tramite enti terzi in ogni paese.

Dal punto di vista ambientale i requisiti richiesti per tali produzioni non sono stringenti come per l'agricoltura biologica, ma in molte parti d'Europa comunque la quantità di prodotti certificati da agricoltura integrata è significativa e le differenze di prezzo rispetto ai prodotti da agricoltura convenzionale sono molto più ridotte che per i prodotti biologici. Questo aspetto economico è molto importante per le stazioni appaltanti che hanno problemi rispetto ai prezzi di approvvigionamento e alla disponibilità di prodotti alimentari biologici e che quindi possono trovare una valida alternativa che costituisce un passo avanti verso pratiche di produzione e di acquisto di prodotti che abbiano un minor impatto sull'ambiente.

4.3 Etichette per la pesca e l'acquicoltura sostenibili

Il nuovo Regolamento 834/2007 include anche il settore dell'acquicoltura al contrario del precedente. Comunque in Europa esistono diverse etichette relative ai metodi di produzione e alla certificazione di prodotti ittici sostenibili sia derivanti dalla pesca che dall'acquicoltura, tra cui:

1. International Federation of Organic Agriculture Movement (internazionale) - <http://www.ifoam.org>
2. Eurep-Gap standard (internazionale) - <http://www.eurep.org/Languages/English/about.html>
3. Naturland (Germania) - <http://www.naturland.de>
4. Soil Association (Regno Unito) - <http://www.soilassociation.org>

5. Debio (Norvegia) - <http://www.debio.no>
6. KRAV (Svezia) - <http://www.krav.se>
7. ERNTE (Austria) - <http://www.bio-austria.at>
8. BioSuisse (Svizzera) - <http://www.bio-suisse.ch>
9. Milieukeur (Olanda) - <http://www.milieukeur.nl>
10. Marine Stewardship Council- MSC (Regno Unito) - <http://www.msc.org>

Alcuni paesi come Francia e Danimarca hanno degli standard nazionali sull'acquicoltura e il numero di prodotti certificati seppur di entità ridotta rispetto al mercato, sta crescendo sempre più.

4.4 I marchi di origine

I prodotti DOP (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (indicazioni Geografiche Protette), sono definiti dal Regolamento (CE) 510/2006, come quei prodotti agricoli ed alimentari, conformi ad un disciplinare produttivo, originari di un luogo specifico, le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o completamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata²².

Tali prodotti sono iscritti in un apposito Registro e la conformità dei prodotti al disciplinare è soggetta a controllo da parte di un organismo ad hoc.

Dunque questo sistema di etichettatura valorizza gli alimenti di qualità, protegge le specificità territoriali - siano esse caratteristiche particolari dell'ambiente di coltivazione, siano esse le tradizioni e il savoir faire che si tramanda nel tempo – e tutela il contesto economico locale.

Promuovere il consumo di tali prodotti genera dunque un effetto positivo in chiave di sviluppo sostenibile, poiché ciò contribuisce a tutelare l'economia rurale della zona, ad accrescere il reddito di quegli agricoltori, a sostenere i prodotti di qualità che, come tali, derivano da terreni "sani" in quanto sono in grado di trasferire delle caratteristiche fisiche, chimiche microbiologiche ed organolettiche migliori, come vanno ad evidenziare i disciplinari di produzione, soggetti a controlli istituzionali.



4.5 Ecolabel per ristoranti e mense

Dal dicembre 2006 l'etichetta Nordic Swan include i ristoranti. Per ristoranti si intendono quelle attività commerciali che servono cibi pronti per il consumo negli stessi locali, quindi i ristoranti, cucine e mense pubbliche e aziendali e similari. L'etichetta può essere applicata anche per i servizi di ristorazione e per le attività di produzione cibi da asporto

Un attività ristorativa con tale certificazione ha preso misure per assicurare che tutti gli aspetti della propria attività siano rispettosi dell'ambiente, come i consumi di acqua, energia, l'acquisto e l'uso di materie prime, la gestione rifiuti e l'uso di sostanze chimiche. Inoltre deve utilizzare una certa quantità di prodotti biologici e segue un sistema di gestione ambientale. Questo vuol dire che il ristorante segue delle regole e procedure ben precise in base alle quali svolgere le attività e ha stabilito degli obiettivi di miglioramento delle prestazioni ambientali rendendo in ciò partecipi i lavoratori.

In molti paesi europei sono stati sviluppati criteri per gli acquisti verdi in tale settore sia a livello nazionale che locale. L'unico criterio sempre presente è l'acquisto di prodotti alimentari biologici, mentre su altre questioni gli schemi differiscono su uno o più punti ma l'obiettivo comune è quello di minimizzare gli impatti ambientali descritti nel capitolo 2.

²² I prodotti a marchio IGP indicano che almeno una delle tre fasi produttive avviene nella zona.

5 Considerazioni sul costo del ciclo di vita dei prodotti

I più grandi mercati per questi prodotti in EU sono: la Germania, la Francia e il Regno Unito che sono i maggiori importatori di vegetali biologici. Sul lato dell'offerta, la Spagna, L'Italia e l'Olanda sono, invece, i maggiori esportatori di tali prodotti. A livello nazionale l'offerta di prodotti bio è elevata. L'Italia risulta essere leader in Europa nel settore della produzione biologica e conta circa un milione di ettari di terreno coltivati seguendo criteri bio e circa 50.000 aziende agricole attive.

In molti casi i prodotti biologici sono più costosi di quelli convenzionali. Comunque i prezzi sono variabili a seconda della disponibilità e della domanda per le singole categorie di prodotto e da un paese all'altro. La maggiorazione di prezzo che i consumatori possono pagare per prodotti biologici può arrivare al 50-60%,²³ ma incrementando la domanda di prodotti biologici il loro costo si ridurrebbe, come dimostra uno studio condotto dall'Associazione degli ospedali di Vienna²⁴.

Un altro studio europeo²⁵ conferma che i prodotti alimentari "verdi" sono più costosi di quelli convenzionali, ciò nonostante, per alcuni prodotti tali differenze di prezzo incidono per meno del 10% sul prodotto finito, quindi il maggior costo del prodotto "verde" sarebbe marginale rispetto a quello convenzionale.

Le ragioni dei maggiori costi del biologico sono da attribuire ai maggiori costi dei metodi di produzione, sia presso le aziende che a livello distributivo.²⁶

A livello di azienda, i maggiori costi sono dovuti alla minore produttività sia delle colture che degli allevamenti, maggior intervento del lavoro, minore specializzazione delle produzioni e i costi di certificazione. La catena di distribuzione di tali prodotti presenta alcune caratteristiche che comportano un aumento dei costi, come la mancanza di economie di scala: piccoli volumi di produzione che implicano maggiori costi di trasporto e distribuzione per singola unità, problemi legati alla continuità della produzione e ai prodotti invenduti.

In ogni caso si nota una tendenziale diminuzione del gap fra i prezzi dei prodotti biologici e prezzi dei prodotti convenzionali. L'incremento dei prezzi dei prodotti convenzionali infatti è superiore a quello dei prodotti biologici, caratterizzati da prezzi più stabili. Il metodo di coltivazione e allevamento biologico, essendo più indipendente dalle fonti fossili e da sostanze di sintesi, risente meno dell'andamento del prezzo del petrolio e del carico delle relative accise in costante aumento.

Alla luce di tutti questi elementi l'inclusione di prodotti biologici nei servizi pubblici di ristorazione non comporta solo un aumento dei costi. Vi sono strategie per ridurre i costi finali sia dei prodotti acquistati direttamente, sia tramite servizi di ristorazione che usano prodotti biologici. Pertanto:

- si può iniziare il processo includendo dei criteri ambientali per alcuni gruppo di prodotto. La scelta migliore sarebbe selezionare i prodotti con la differenza più bassa e alta disponibilità nell'area. Successivamente aumentare la varietà di prodotti nel momento in cui lo sviluppo del mercato abbia consentito una riduzione dei prezzi.
- modificare le pratiche adottate dai servizi di ristorazione ottenendo riduzioni dei costi: rivedere i menù, introdurre cibi stagionali, realizzando acquisti o servizi di gruppo.
- il costo del servizio di ristorazione può essere ridotto acquistando i prodotti bio direttamente dai produttori, e quindi risparmiando sui costi di distribuzione.

²³ Da Kristensen, N.H., Nielsen, T., Hansen, M.W., Hansen, A., Midmore, P., Padel, S., Seymour, C., Furumar, S., Le'Flock-Wadel, A., Hamm U. (2004): The value adding process along the supply chain for organic agriculture products.

²⁴ The Procura+ Manual. Ed by Simon Clement, Christoph Erdmenger, 2003.

²⁵ Costs and Benefits of Green Public Procurement in Europe. Part 1: Comparison of the Life Cycle Costs of Green and Non-green Products, Germany, 2007.

²⁶ Annex to the Communication from the European Commission on the European Action Plan for Organic Food and Farming (June 2004)

6 I criteri raccomandati

Vi sono molti modi diversi di approcciare la questione della riduzione degli impatti ambientali correlati all'acquisto di prodotti alimentari.

A monte si deve prestare attenzione alla selezione dei menù, cercando di contenere il consumo di carne a favore dell'offerta alternativa di proteine vegetali, di prevedere portate di frutta e verdura di stagione, di prestare attenzione alle quantità somministrate, cercando di contenere gli sprechi. Ciò ovviamente nel rispetto delle indicazioni del Ministero della salute in relazione agli apporti nutrizionali per specifiche categorie di utenze (mense scolastiche).

Inoltre evitare l'uso di stoviglie e posate usa e getta, specie nelle mense con cucina annessa, ha un positivo ritorno in termini di riduzione di impatti ambientali.

L'approvvigionamento di prodotti biologici, di prodotti a lotta integrata contribuisce notevolmente a ridurre gli impatti ambientali; tali criteri infatti sono parte dei criteri di base. Inoltre, nei Criteri ambientali minimi sono stati valorizzati anche i prodotti IGP (indicazioni Geografiche Protette), DOP (Denominazione di Origine Protetta) e STG (specialità tradizionali garantite), per le motivazioni riportate nel paragrafo 4.4. Entrambi i marchi rappresentano una garanzia, rafforzata dalla tutela dell'Unione Europea, sull'origine e le caratteristiche degli alimenti che acquista, rigorosamente prodotti nel rispetto di precisi disciplinari. Costituiscono inoltre una tutela, anche per gli stessi produttori, nei confronti di eventuali imitazioni o di concorrenza sleale.

Tra i criteri ambientali minimi sono state richiamate le certificazioni relative al sistema di gestione di rintracciabilità della filiera agroalimentare (norma ISO 22005). Questa scelta ha l'obiettivo di diffondere questo sistema di etichettatura in quanto strumento fondamentale di supporto per la sicurezza alimentare. Le informazioni che garantisce sul percorso degli alimenti e dei suoi ingredienti, facilitano infatti la gestione delle emergenze, consentendo di identificare e ritirare i prodotti non conformi dal mercato, di risalire alle cause di non conformità e di individuare le responsabilità nelle singole fasi.

Sono stati inoltre considerati criteri sull'imballaggio mirati a ridurre la quantità e a valorizzarne il contenuto di materiale riciclato, come anche la loro riciclabilità e separabilità.

Per la autorità che acquistano servizi di ristorazione per strutture permanenti (come mense scolastiche) o eventi, altri criteri riguardano i prodotti in carta utilizzati e i prodotti per le pulizie, la gestione dei rifiuti, e la formazione dei lavoratori, l'informazione agli utenti e i mezzi di trasporto usati nell'esecuzione del servizio. Questi ultimi hanno un peso rilevante soprattutto per i servizi di ristorazione permanenti, mentre la raccolta differenziata dei rifiuti ha un peso notevole per i servizi una tantum, come eventi o simili, dove si tende ad utilizzare posate e stoviglie monouso.

7 Le considerazioni sociali nel servizio di ristorazione collettiva e nelle forniture di derrate alimentari.

Per facilitare l'introduzione di determinate considerazioni sociali negli appalti in questione, si riportano nel seguito i criteri elaborati in sede di definizione del documento "Criteri Ambientali Minimi".

7.1 Premessa

Gli appalti oggetto di questi Criteri Ambientali Mimini influenzano un settore, quello alimentare, che, soddisfacendo bisogni primari, è in grado di conferire una stabilità socio-economica nel lungo, lunghissimo periodo, se improntato su modelli produttivi a minori impatti ambientali.

Modelli produttivi o metodi di allevamento a minori impatti ambientali infatti, richiedendo minore energia da fonti fossili e minor impiego di sostanze chimiche, tutelano la fertilità dei terreni, consentono la produzione di alimenti privi di residui pericolosi, sono meno fragili rispetto a shock petroliferi, non impattano negativamente il paesaggio.

Quello dell' 'Agricoltura Sostenibile' è dunque un settore strategico su cui impegnarsi con politiche attive in quanto è fondamentale per assicurare la sicurezza alimentare e la protezione dei consumatori. Dovrebbe rappresentare un settore nel quale puntare per far migliorare la nostra bilancia commerciale che è in deficit in termini reali nonostante le favorevoli condizioni geoclimatiche.

Invece si assiste ad un costante abbandono dei terreni agricoli, che deriva, essenzialmente dal fatto che non vi sono più margini di profitto adeguati per chi coltiva la terra, fenomeno da contrastare con ogni mezzo, incluso quello degli appalti pubblici.

Il mercato agroalimentare è infatti caratterizzato da diverse distorsioni nella formazione dei prezzi. In particolare si è verificata una crescente erosione dei guadagni degli agricoltori a fronte di un aumento costante dei profitti dei trasformatori e dei dettaglianti. Il reddito medio degli agricoltori, infatti, è diminuito di oltre il 12% nell'UE-27 nel 2009, nonostante uno degli obiettivi principali dichiarati della politica agricola comune è sempre stato quello di garantire entrate eque per gli agricoltori.

Questo fatto dipende anche dall'aumentata concentrazione delle aziende di trasformazione, dei grossisti, dei dettaglianti e delle catene di supermercati, al loro sempre maggiore potere di mercato e a varie pratiche di abuso di potere d'acquisto dominante nella filiera alimentare.

Anche a livello comunitario è emersa questa criticità del settore e sono state effettuate delle proposte su come affrontarla e risolverla.²⁷

Tale obiettivo "politico", può essere conseguito tramite gli appalti pubblici. Il criterio premiante "Filiera corta commerciale", infatti, cercando di privilegiare gli acquisti diretti dal coltivatore, risponde allo scopo di evitare le distorsioni relative alla distribuzione del valore aggiunto nella filiera alimentare, tipici del settore.

Ben si adatterebbe allo scopo anche il criterio sociale introdotto come clausola contrattuale "Conformità a standard sociali minimi" dei prodotti, opportunamente adattato, come delineato nel seguito.

7.2 I criteri sociali elaborati dal gruppo di lavoro

Fra i criteri sociali elaborati dal Gruppo di lavoro, particolare attenzione merita la clausola contrattuale "Conformità a standard sociali minimi" dei prodotti, mirata a salvaguardare la tutela dei diritti umani e la dignità delle condizioni di lavoratori lungo le "catene di fornitura" e ad evitare, da parte delle pubbliche amministrazioni, l'acquisto di beni alimentari trasformati o raccolti in violazione di essi.

Nell'internazionalizzazione delle filiere di fornitura, ma anche all'interno del territorio nazionale, possono nascondersi diverse situazioni di sfruttamento (paghe assolutamente inadeguate rispetto al lavoro svolto e al costo della vita locale, utilizzo di lavoro minorile, condizioni di lavoro poco dignitose ecc..) che possono essere contrastate per mezzo degli appalti pubblici.

A tale scopo è necessario far emergere più informazioni possibili non solo sulle caratteristiche dirette dei prodotti che consumiamo ma anche su cosa si nasconde dietro il prodotto che acquistiamo. A tal proposito cosa avviene nelle catene di fornitura, in relazione appunto alle citate condizioni dei lavoratori coinvolti nella produzione del bene oggetto dell'appalto, è elemento che, sebbene non direttamente visibile nel prodotto, può legittimamente rappresentare un fattore di cui tener conto negli appalti pubblici.

La pratica di far emergere alcune di queste informazioni, oltre che essere apprezzabile sotto il profilo etico, consente di ostacolare le pratiche di concorrenza sleale effettuata in violazione di determinati diritti sociali o senza riconoscere adeguate remunerazioni economiche. Pertanto è un'azione che, abbinata alle pratiche di green procurement, contribuisce a promuovere uno sviluppo sostenibile nelle sue tre dimensioni, evitando o, per lo meno, contrastando qualsiasi forma di arricchimento che si fonda sullo sfruttamento sociale o sul depauperamento eccessivo delle risorse naturali.

Per tracciare le informazioni è necessario attivare un "dialogo strutturato" fra l'amministrazione aggiudicatrice e il fornitore e tra quest'ultimo e i subfornitori coinvolti nella catena di fornitura. Tale dialogo avviene attraverso la compilazione di un questionario volto ad acquisire informazioni sul rispetto degli standard sociali minimi (Convenzioni fondamentali ILO) da parte degli operatori economici della filiera, che l'aggiudicatario si impegna a far compilare. E' previsto infine un monitoraggio (audit) degli impegni assunti.

Per ulteriori informazioni in merito al criterio "Conformità a standard sociali minimi" dei prodotti alimentari e le modalità con le quali le amministrazioni aggiudicatrici possono raccogliere le informazioni dagli operatori coinvolti nella catena di fornitura, si consulti il sito <http://www.dsa.minambiente.it/gpp/page.asp?id=49> e la pubblicazione Appalti socialmente responsabili (La responsabilità sociale negli appalti pubblici e nelle imprese private), redatta tramite cofinanziamento della Commissione Europea nell'ambito del Progetto Life + Promise, di cui è stata capofila la Regione Liguria.

²⁷ Comunicazione della Commissione Europea (COM(2009)0591) "Migliore funzionamento della filiera alimentare in Europa" del 28 ottobre 2009 e di un recente documento della Commissione per l'agricoltura e lo sviluppo rurale del Parlamento Europeo (2009/2237/INI) del 13 aprile 2010 ("entrate eque per gli agricoltori: migliore funzionamento della filiera alimentare in Europa").

Il criterio sociale "Conformità a standard sociali minimi" dei prodotti, sarà oggetto di adozione formale.

A proposito di trasparenza e tracciabilità di alcune informazioni, l'approccio proposto per l'attuazione della clausola contrattuale "Conformità a standard sociali minimi" potrebbe essere opportunamente adattato allo scopo di migliorare trasparenza dei prezzi lungo la filiera alimentare facendo emergere il ricarico nei vari stadi della filiera, al fine di assicurare che sia riconosciuta un'entrata equa per gli agricoltori. L'entità di tale "entrata equa" opportunamente definita e potrebbe consistere in un valore medio di riferimento o in un apposito parametro.

OGGETTO DELL'APPALTO
"Acquisto di derrate alimentari derivanti da processi di produzione a ridotto impatto ambientale e rispettosi dei diritti umani fondamentali lungo l'intera catena di fornitura " "Servizio di ristorazione collettiva a ridotto impatto ambientale e rispettoso dei diritti umani fondamentali lungo l'intera catena di fornitura "
CRITERI PREMIANTI
Origine dei prodotti ortofrutticoli Utilizzo di prodotti ortofrutticoli provenienti dall'Agricoltura Sociale, ovvero da soggetti di cui all'articolo 1 comma 1 punto B della Legge 381 del 1991 che svolgono, come prevalente, l'attività agricola di cui all'articolo 2135 del codice civile. Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesta – per ogni specifico alimento – la sua provenienza da soggetti imprenditoriali ricadenti nell'area dell'Agricoltura Sociale, come attestato da Certificato Camerale Ordinario, dal quale si deve inequivocabilmente desumere sia la qualifica di cooperativa sociale (di cui all'articolo 1 comma 1 punto B della Legge 381 del 1991) che la qualifica di impresa agricola. Si richiede inoltre la sottoscrizione congiunta di un Protocollo tra Fornitore e Cooperativa Sociale con il quale si attesti l'impegno a fornire alimenti, nell'ambito della propria disponibilità, da utilizzare nella preparazione dei pasti
Provenienza delle materie prime di alcuni prodotti alimentari Garanzia che una quota parte pari al ...28 di prodotti alimentari (ortofrutticoli, olio, aceto, vino, conserve, prodotti da forno) derivino da materie prime provenienti da terreni sequestrati o confiscati alle mafie, destinati o trasferiti per finalità di pubblico interesse, ex L. 109/1996 "Disposizione in materia di gestione e destinazione di beni sequestrati o confiscati". Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesti – per ogni specifico alimento – che le materie prime provengono da terreni sequestrati o confiscati alle mafie destinati o trasferiti per finalità di pubblico interesse, come definito dalla Legge 109/1996 "Disposizione in materia di gestione e destinazione di beni sequestrati o confiscati". Si richiede inoltre la sottoscrizione congiunta di un Protocollo tra Fornitore e Cooperativa che gestisce terreni sequestrati o confiscati alle mafie con il quale si attesti l'impegno a fornire alimenti, nell'ambito della propria disponibilità, da utilizzare nella preparazione dei pasti
Filiera corta (commerciale) Si assegnano punteggi in proporzione al minor numero complessivo di passaggi tra produttori e consumatori (cosiddetta filiera corta) che l'offerente garantisce in relazione di queste tipologie di prodotti: frutta, verdura, carne, prodotti caseari. Verifica: dichiarazione del legale rappresentante con il quale si attesta e si descrive (con indicazione dei fornitori coinvolti nella filiera) il numero complessivo di passaggi tra produttori e consumatori.
CONDIZIONI DI ESECUZIONE (CLAUSOLE CONTRATTUALI)
Testo da inserire tra le condizioni di esecuzione contrattuale (es.: nel capitolato speciale d'appalto e/o nel contratto d'appalto). Par. ... Conformità a standard sociali minimi <i>I beni oggetto del presente appalto devono essere prodotti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura (da ora in poi "standard"), definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.</i> <i>Gli standard sono riportati nella dichiarazione di conformità allegata al presente contratto/capitolato speciale d'appalto, che deve essere sottoscritta dall'offerente</i>

²⁸ Da definire a cura della stazione appaltante.

(Allegato n. ... : “Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi”).

Al fine del monitorare la conformità agli standard, l'aggiudicatario sarà tenuto a:

1. informare fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei beni oggetto del presente appalto, che l'Amministrazione aggiudicatrice ha richiesto la conformità agli standard sopra citati nelle condizioni d'esecuzione del presente appalto/contratto;
2. fornire, su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice ed entro il termine stabilito, le informazioni e la documentazione relativa alla gestione delle attività riguardanti la conformità agli standard e i riferimenti dei fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura;
3. accettare e far accettare dai propri fornitori e sub-fornitori, eventuali verifiche ispettive relative alla conformità agli standard, condotte dall'Amministrazione aggiudicatrice o da soggetti indicati e specificatamente incaricati allo scopo da parte della Amministrazione stessa;
4. intraprendere, o a far intraprendere dai fornitori e sub-fornitori coinvolti nella catena di fornitura, eventuali ed adeguate azioni correttive (es.: rinegoziazioni contrattuali), entro i termini stabiliti dall'Amministrazione aggiudicatrice, nel caso che emerga, dalle informazioni in possesso dell'Amministrazione, una violazione contrattuale inerente la non conformità agli standard sociali minimi lungo la catena di fornitura;
5. dimostrare, tramite appropriata documentazione fornita all'Amministrazione aggiudicatrice, che le clausole sono rispettate, e a documentare l'esito delle eventuali azioni correttive effettuate.

La violazione delle presenti clausole contrattuali comporta l'applicazione delle sanzioni previste al par. ... del presente contratto/capitolato speciale.

Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi

Testo da allegare al capitolato e/o al contratto di fornitura.

Allegato n.

Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi

*Il sottoscritto
in qualità di rappresentante legale di.....*

dichiaro:

che i beni oggetto del presente appalto sono prodotti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura (da ora in poi “standard”) definiti da:

- *le otto Convenzioni fondamentali dell'Organizzazione Internazionale del Lavoro (OIL, International Labour Organization – ILO), ossia, le Convenzioni n. 29, 87, 98, 100, 105, 111 e 182;*
- *Convention concerning Occupational Safety and Health and the Working Environment (n° 155);*
- *la “Dichiarazione Universale dei Diritti Umani”;²⁹*
- *art. n. 32 della “Convenzione sui Diritti del Fanciullo”;³⁰*

²⁹ Approvata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 10 dicembre 1948.

- *la legislazione nazionale, vigente nei Paesi ove si svolgono le fasi della catena di fornitura, riguardanti la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro, nonché le legislazione relativa al lavoro, inclusa quella relativa a all'assicurazione sociale (previdenza e assistenza).*

Quando le leggi nazionali e gli standard sopra richiamati fanno riferimento alla stessa materia, sarà garantita la conformità allo standard più elevato.

Convenzioni fondamentali dell'ILO:

Ban on child labour (Article 32 of the UN Convention on the Rights of the Child, ILO Convention n.138 and 182)

- *Children have the right to be protected against economic exploitation in work, and against carrying out work which may undermine their educational and developmental opportunities.*
- *The minimum age shall in no event be lower than 15 years (14 or 16 years in some countries).*
- *Children under 18 shall not carry out work which endangers their health or safety, including night work.*
- *If child labour is used, a speedy phasing-out shall be sought. At the same time, a system shall be put in place to ensure that the children are provided for and are able to pursue an education until they are no longer of school age.*

Forced labour/slavery (ILO Convention n. 29 and 105)

- *No form of forced labour, slave labour or involuntary work shall be permitted.*
- *Workers shall not be required to pay a deposit or surrender their identity papers to their employer, and shall be free to terminate their employment contracts upon reasonable notice.*

Discrimination (ILO Convention n. 100 and 111)

- *No discrimination shall be permitted in working life on the basis of ethnicity, religion, age, disability, gender, marital status, sexual orientation, union membership or political affiliation.*

The right to form trade unions and the right to collective bargaining (ILO Convention n. 87 and 98)

- *Workers shall, without exception, have the right to join or form trade unions as they choose, and to bargain collectively.*
- *If these rights are restricted or under development, the supplier shall facilitate meetings*

Firma,

Data:.....

Timbro

³⁰ Approvata dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite il 20 novembre 1989, ratificata in Italia con Legge del 27 maggio 1991, n. 176 "Ratifica ed esecuzione della Convenzione sui Diritti del Fanciullo, fatta a New York il 20 novembre 1989".

8. Legislazione europea

- Regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2007:189:0001:0023:IT:PDF>.
- Regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31991R2092:IT:HTML>
- Regolamento (CE) n. 1804/1999 del Consiglio, che completa, per le produzioni animali, il regolamento (CEE) n. 2092/91 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari. http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/site/it/oj/1999/l_222/l_22219990824it00010028.pdf
- Regolamento (CE) N. 1830/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio, concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE. http://eur-lex.europa.eu/pri/it/oj/dat/2003/l_268/l_26820031018it00240028.pdf
- Direttiva 94/62/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 1994, sugli imballaggi e i rifiuti di imballaggio. <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=CELEX:31994L0062:IT:HTML>

8.1 Siti web Comunità Europea

http://ec.europa.eu/environment/gpp/food_products_and_beverages_en.htm
http://ec.europa.eu/food/index_en.htm
http://ec.europa.eu/agriculture/index_en.htm
http://ec.europa.eu/fisheries/index_en.htm

8.2 Studi e altre fonti informative

- Environmental Impact Of PROducts (EIPRO). Analisi degli impatti ambientali del ciclo di vita dei prodotti fino al consumo finale nell'Europa a 25, progetto IPTS/ESTO, maggio 2006: http://ec.europa.eu/environment/ipp/pdf/eipro_report.pdf
- Integrated crop management systems in the EU. Amended Final Report for European Commission DG Environment Submitted, Agra CEAS Consulting, May 2002 http://ec.europa.eu/environment/agriculture/pdf/icm_finalreport.pdf
- Joint Research Centre, Institute for Environment and Sustainability, Land Management & Natural Hazards Unit: <http://eusoils.jrc.it/documents.html>
- The Procura+ Manual - A guide to cost-effective sustainable public procurement, ICLEI. 2007 http://www.procuraplus.org/fileadmin/template/projects/procuraplus/New_website/Printed_Manual/Procurement_Manual_complete.pdf
- Specification for a more sustainable "Meals on Wheels Contract", London Centre of Excellence, UK <http://www.lcpe.gov.uk/Library/Sustainable/Meals%20on%20Wheels%20Tendering%20Toolkit.pdf>
- Briefing: Re-localising food procurement, Friends of the Earth (Northern Ireland), 2003: http://www.foe.co.uk/resource/briefings/relocalising_food_procurement.pdf
- Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO): www.fao.org
- Worldwatch Institute: www.worldwatch.org
- Study on costs/benefits of Green Public Procurement in Europe, Öko-Institut & ICLEI 2007, available at: http://ec.europa.eu/environment/gpp/index_en.htm
- Integrated Pollution Prevention and Control (IPPC) - Reference Document on Best Available Techniques in the Food, Drink and Milk Industries (BREF report): <http://eippcb.jrc.es/pages/FActivities.htm>
- Guidelines for the Environmentally Sound Organisation of Events during Germany's EU Council Presidency and G8 Presidency in 2007, Federal Ministry for the Environment, Nature Conservation and Nuclear Safety (BMU) and Federal Environmental Agency (UBA), Germany, 2006: <http://www.umweltdaten.de/publikationen/fpdf-l/3035.pdf>