

Questa norma NON S'HA DA FARE

Un recente documento elaborato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali anticipa i contenuti di un decreto che intende regolamentare la certificazione del biologico nella ristorazione collettiva e commerciale. Come molti lettori sanno, il Regolamento comunitario che disciplina il settore non prevede alcun obbligo per gli operatori della ristorazione, anche se questi adoperano prodotti biologici.

L'articolo 1, comma 3 della norma, dice che: "le operazioni di ristorazione collettiva non sono soggette al presente Regolamento. Gli stati membri possono applicare norme nazionali o, in mancanza di queste, norme private, sull'etichet-

Per i prodotti biologici nella ristorazione una regolamentazione cogente rischia solo di scoraggiarne l'impiego

tatura e il controllo dei prodotti provenienti da operazioni di ristorazione collettiva, nella misura in cui tali norme sono conformi alla normativa comunitaria". È utile ricordare che, qualche mese fa, già il Ministero dell'Ambiente aveva emanato un documento di valutazione nell'ambito del PAN (Piano Azione Nazionale) per i GGP (Green Public Procurement - Acquisti verdi), recante

gli indicatori per definire un bando verde, e tra questi erano riportati proprio i prodotti biologici.

Un quesito

La domanda che sorge spontanea è semplice: come mai i due ministeri non hanno elaborato un documento congiunto, magari in collaborazione con il Ministero della





Salute, considerato che anche quest'ultimo, nelle linee guida per la ristorazione ospedaliera, suggerisce, tra le altre cose, l'impiego di questi prodotti?

Tutte queste norme, spesso contraddizione tra loro, complicano la vita delle stazioni appaltanti e delle società di ristorazione, con il risultato di frenare l'impiego dei biologici nel settore, non essendo peraltro obbligatorio farlo. Prendiamo ora in considerazione il contenuto del documento. L'articolo 1 dichiara che lo scopo del futuro decreto concerne le norme relative all'etichettatura e alle modalità di controllo dei prodotti biologici nella ristorazione collettiva in generale. Dobbiamo fare subito un distinguo tra ristorazione collettiva e commerciale, due comparti con differenze significative note a tutti: trattarli nello stesso modo non è sempre possibile, ma tale "sensibilità" deve essere sfuggita ai tecnici ministeriali. Nella ristorazione commerciale infatti, a valutare la qualità delle derrate è il gestore dell'esercizio commerciale, mentre nella ristorazione collettiva questa spetta alla stazione appaltante e dunque la tipologia di derrate biologiche da usare nonché la loro quantità fa riferimento anche a considerazioni di natura economica, dovendo rispettare dei budget di bilancio. L'art. 2 prevede che, oltre all'etichettatura, la normativa si occupi dei controlli e della certificazione, come se di disposizioni a riguardo non ce ne fossero già fin troppe. Nel successivo articolo sono indicate le

definizioni, ma, per questioni di spazio, prenderemo in considerazione solo quelle più significative.

Le definizioni

Intanto, per "pietanza biologica" si intende un prodotto ottenuto attraverso procedimenti di ristorazione collettiva sulla base di specifiche ricette con ingredienti di origine agricola, di cui almeno il 95% in peso siano biologici. Fin qui niente da dire, ma poi si passa alla definizione di "piatto", inteso come singola pietanza o composizione di differenti pietanze costituenti una porzione per singolo consumatore. Ma il piatto, a ben vedere, è un contenitore, quindi forse sarebbe meglio dire quantità, invece di piatto. Si passa poi alla definizione di "pasto", considerato come l'insieme delle pietanze destinate al consumo giornaliero, nell'ambito della ristorazione col-



lettiva istituzionale e privata. Ecco ancora una volta emergere qualche imprecisione. La prima: esistono due pasti, il pranzo e la cena, mentre l'insieme costituito da colazione, pranzo e cena si definisce solitamente "giornata alimentare". Ancor più interessante è il prosieguo, che definisce quattro categorie di tra cui quella di "ristorazione biologica", tale quando in un menu è presente almeno un ingrediente o una pietanza. Da ciò discende che, per esempio, se tra venti prodotti a base di un menu ospedaliero anche uno solo è biologico, in base a tali prescrizioni saremmo in presenza di un servizio che può fregiarsi tranquillamente della certificazione "ristorazione biologica". In realtà, si tratta di una definizione che può creare qualche problema nella comprensione da parte del consumatore oltre ad essere anche un po' ingannevole. Il documento distingue poi altri tre livelli di ristorazione biologica, rispettivamente al 60%, al 80% e al 100%, a seconda dei prodotti bio impiegati. Tuttavia, non si fa riferimento al valore e alle quantità di ogni singolo prodotto, quindi che si tratti di carne o di verdura non fa differenza. Per quanto riguarda le modalità di preparazione e somministrazione poi, il documento rimanda all'articolo 6 del regolamento "principi specifici applicabili alla trasformazione di alimenti biologici" e agli articoli 19, 20, 21 "norme generali applicabili alla produzione di alimenti trasformati, di lievito biologico e criteri per taluni

prodotti e sostanze nella trasformazione". Sono altresì richiamati alcuni principi del Regolamento CEE\UE n. 889/2008, che indica le modalità di applicazione del Reg. 834/07. L'articolo 26, oltre a prevedere una serie di indicazioni di carattere generale, che riguardano i principi delle GMP, indica le procedure che gli operatori devono continuamente aggiornare, con lo scopo di identificare fasi del processo che possono risultare critiche e una serie di prescrizioni allorquando nella struttura adibita alla preparazione siano utilizzati o immagazzinati anche prodotti non biologici. In questo caso, l'operatore deve effettuare le operazioni in cicli completi senza interruzione, e provvedere affinché esse siano separate fisicamente o nel tempo da operazioni analoghe effettuate su prodotti non biologici. Quindi, in tutti i casi, anche quando si fa uso di un solo prodotto, come nel caso della categoria "ristorazione biologica", immaginate cosa potrebbe significare per le cucine esistenti - che soffrono della carenza di spazi che già non consentono di rispettare a pieno le norme

igienico sanitarie esistenti - mettere in pratica questa prescrizione. E non è neppure pensabile separare temporalmente le operazioni di preparazione: molti cibi devono essere cotti poco prima il loro consumo se si vogliono preservare intatte le caratteristiche sensoriali. Non è tutto: l'operatore deve conservare separatamente i prodotti biologici nei magazzini, anche dopo che siano stati approntati per il consumo, usando luoghi diversi da quelli dove sono mantenuti i convenzionali.

Ancora obblighi

Ma gli obblighi a carico dell'operatore non sono ancora finiti, essendo vieppiù tenuto a informare l'autorità, o l'organismo di controllo mettendo a loro disposizione un registro aggiornato di tutte le operazioni effettuate e dei quantitativi trasformati nonché predisponendo le misure necessarie per identificare i lotti.

Come risulta evidente, il Regolamento fa riferimento ad aziende che sono specializzate nella trasformazione di prodotti

biologici: non è pensabile trasferire gli stessi principi alla ristorazione collettiva in generale e in particolare alla ristorazione non commerciale, a meno di costi elevatissimi. Immaginate a quali esborsi andrebbe incontro un'amministrazione pubblica o un operatore privato che volesse realizzare una cucina nuova secondo questi principi, partendo dal dato economico che per costruirne un metro quadrato la spesa si aggira sui 1.800 euro. Il conseguente incremento del prezzo del pasto sarebbe insostenibile. E non è tutto. Che senso avrebbe separare tutto il ciclo di una derrata biologica quando alla fine il pasto che il bambino della scuola o l'ammalato dell'ospedale consuma è l'insieme di prodotti biologici e convenzionali? Se si riflette bene, diverso è il caso della ristorazione commerciale, in quanto alcuni utenti potrebbero preferire assolutamente il consumo di cibi biologici.

Qui allora la proposta può avere una sua logica e anche il prezzo di vendita potrebbe essere differente, mentre il

costo della refezione scolastica è gioco-forza uguale per tutti. Ritornando alla disamina del documento, in esso si legge anche che *"nella preparazione di pietanze biologiche si usano mezzi di cottura biologici"*, ma non si menziona che cosa sono questi mezzi, e risulta difficile sostenere che ne esistano.

In merito all'etichettatura, il documento indica le informazioni che possono essere riportate nei materiali pubblicitari e nei documenti commerciali in relazione alla percentuale di biologico impiegata.

Tirando le somme

Il documento prevede inoltre che tutti gli operatori che effettuano operazioni di ristorazione collettiva biologica, aggiornino con cadenza almeno settimanale un registro di carico e scarico che indichi le date di ingresso, il tipo di prodotto, la quantità, i dati del fornitore, la data di utilizzo, la quantità utilizzata e il tipo di pietanza preparata: insomma, una tracciabilità interna specifica. Non solo vanno registrati questi dati, ma anche gli eventuali avanzi devono essere computati e tutti i documenti di registrazione conservati per due anni. Provate



ad immaginare la mole di lavoro necessaria per ottemperare a queste prescrizioni che, se sommate a quelle che già oggi le aziende impiegano per rispettare sia le norme cogenti sia quelle volontarie, avrebbero un'incidenza ragguardevole sul costo del pasto.

Infine, il documento prevede che le qualifiche in base alle percentuali siano attribuite dall'organismo di certificazione, in ragione dell'incidenza del valore degli acquisti di prodotti biologici sul valore globale dei

prodotti acquistati e utilizzati nell'attività di ristorazione registrata nel trimestre precedente. L'organismo di controllo, sulla base di questi dati, verifica se il requisito è rispettato oppure no.

Anche questa attività tuttavia ha evidentemente un costo, che si ripercuoterà su quello finale del pasto, con il risultato di renderlo doppio rispetto a quello del prodotto convenzionale.

La conseguenza è presto detta: nessuna amministrazione sarà disponibile a sostenere un tale onere supplementare così. Senza contare il rischio che le società di ristorazione impieghino più tempo a disbrigare le incombenze burocratiche rispetto a quello che impiegano per produrre il pasto, ciò che, va ricordato, dovrebbe essere la loro attività principale. In definitiva dunque, gli unici soggetti che trarranno profitto da questa situazione sono le società di certificazione, che infatti da tempo spingono in questa direzione. Sulla base delle considerazioni sopra esposte, appare inopportuno regolamentare con una norma specifica l'impiego di prodotti biologici nella ristorazione, perché ciò determinerebbe verosimilmente un freno e non già uno sprone al loro utilizzo. ●

