

# L'apparenza INGANNA



Filiera corta, DOP e IGP. Guida all'uso consapevole dei prodotti eco sostenibili negli appalti per la ristorazione

**"P**rodotti locali" e "filiera corta" sono termini che fanno parte del lessico di chi si occupa di sostenibilità ambientale: operatori e addetti ai lavori della ristorazione collettiva, pubblica e privata; pubblici funzionari chiamati a redigere capitolati per la fornitura di servizi di ristorazione o di prodotti alimentari; operatori di istituzioni che hanno come compito la tutela dell'ambiente (ARPA, assessorati all'ambiente, etc.). Tutti si occupano di sensibilizzare verso consumi maggiormente sostenibili attraverso linee guida, circolari, pubblicazioni, e via dicendo. Questi termini sono citati spesso a sproposito, usati come sinonimi. In effetti, queste modalità di approvvigionamento sono sempre più utilizzate nelle gare di ristorazione come criteri per valutare l'impatto ambientale di tali servizi. Riteniamo dunque utile dare un contributo a chiarire il significato

dei termini, e nello stesso tempo, fornire una chiave interpretativa delle proposte formulate dalle aziende partecipanti alle gare di appalto. Va, ricordato che questa modalità di approvvigionamento si è sviluppata negli ultimi anni grazie ad una maggiore coscienza da parte non solo dei singoli consumatori, ma dell'utenza collettiva, rappresentata dagli enti pubblici, sulla spinta dei GPP (Green Public Procurement). Questi, hanno l'obiettivo di diffondere comportamenti virtuosi nelle pubbliche amministrazioni attraverso bandi e gare di appalto che richiedano elementi di sostenibilità tali da essere di esempio anche per i cittadini e - aggiungiamo noi - per gli operatori economici.

## Norme specifiche

Gli strumenti per lo sviluppo sostenibile, oltre gli GPP, sono precisati dall'Art.2,

comma 2 della L.163/06, dove si afferma che, nel caso l'appalto sia aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, l'ente appaltante può subordinare l'economicità a fattori di carattere sociale, di difesa della biodiversità e sostenibilità.

Anche nel Codice degli appalti si fa richiamo a criteri ecologici in diversi punti, come quello relativo alle specifiche tecniche che indica, dove possibile e a parità di costo, il ricorso a elementi di preferibilità ambientale.

Anche l'Art. 83 - comma 1 relativo ai parametri di valutazione, prevede quali caratteristiche ambientali il contenimento dei consumi energetici e delle risorse ambientali.

L'uso di prodotti locali e l'introduzione della filiera corta rientrano tra le misure che concorrono alla riduzione dell'impatto ambientale. Ecco perché è importante

definirne scientificamente e in maniera univoca il concetto e la terminologia più adeguati, evitando errori di valutazione e di comprensione.

È importante sottolineare che in un primo momento questa terminologia era stata coniata per il singolo consumatore che si recava, ad esempio, in un'azienda agricola per acquistare carne, uova, verdura, formaggi e altro prodotti in loco.

Questa categoria di utenti non può essere trattata con la stessa logica quando si parli di grandi numeri, dove l'acquirente non è il singolo, ma la società di trasformazione o di ristorazione, che

altre aree e il cui contributo all'emissione di CO<sub>2</sub> è legato, oltre che alle tecnologie di produzione, anche ai chilometri che percorrono per raggiungere il posto di lavorazione e consumo.

Una seconda considerazione va fatta per i prodotti DOP, in quanto la produzione e la loro trasformazione e conservazione possono avvenire solo in territori definiti dai disciplinari di produzione. Cosa diversa per i prodotti IGP, per i quali è previsto che almeno una fase debba avvenire in un determinato territorio: qui il concetto di distanza va valutato alla pari degli altri prodotti dell'abituale mercato. I "prodotti locali", a rigor di logica, sono alimenti naturali o trasformati nel medesimo territorio (più o meno ampio) dove vengono con-



non si rivolge solo ad un mercato locale, ma anche, per necessità, a mercati più ampi.

### L'approvvigionamento

Per soddisfare le esigenze di un menu scolastico o ospedaliero, i prodotti da utilizzare non sono tutti disponibili in loco, ma devono necessariamente provenire anche da altre zone. In questo caso, non è più sufficiente prendere in considerazione ai fini di una valutazione complessiva dell'impatto ambientale, solo i prodotti locali, ma anche quelli reperiti in

sumati.

È quindi fondamentale, per definirli "locali", l'origine delle materie prime. Ad esempio, il pane prodotto nel Comune di Milano e destinato alle utenze scolastiche è prodotto con farina ottenuta da grano proveniente dal Canada, e non può considerarsi prodotto locale. Lo sarà piuttosto un pane sfornato nel Comune di Pavia impiegando farine ottenute da grano coltivato in Lombardia. Pertanto, la definizione di prodotto locale, nel caso di prodotti trasformati, dovrà essere riferita non solo al luogo di lavorazione, ma anche all'ingrediente principale o agli ingredienti determinanti.

I motivi per l'adozione dei prodotti locali vanno dalla riduzione delle emis-

sioni di CO<sub>2</sub> ad un interesse di natura economica, in quanto tale produzione può determinarne un sostegno fondamentale, in particolare in zone di montagna o in zone depresse. In sostanza, possiamo definire prodotti locali quelli provenienti dal territorio limitrofo alla zona di consumo e le cui materie prime provengono dallo stesso territorio.

Per prodotto a filiera corta si intende, invece, quello ottenuto con un numero di passaggi tra soggetti diversi il più possibile limitato. La deduzione parrebbe essere: minori passaggi = minore distanza; se così fosse, vi sarebbe coincidenza tra prodotto locale e prodotto a filiera corta. In realtà, questo concetto è valido solo in parte, perché se è vero che un prodotto locale implica un numero ridotto di soggetti nella filiera, non è altrettanto vero che i prodotti a filiera corta debbano essere locali. Ad esempio, se della carne prodotta e trasformata in Brasile da un unico operatore è esportata in Italia dal medesimo soggetto ad una centrale di acquisto, il numero di passaggi sarà evidentemente ridotto, nonostante quella carne abbia fatto il giro del mondo. Non è quindi così corretta l'equivalenza tra passaggi e distanza.

La distanza percorsa (ovvero i chilometri/cibo) è un parametro molto più significativo ai fini della valutazione dell'impatto ambientale di un alimento, ed è importante che venga assunto come uno



bilità. A questo punto, qualora le amministrazioni scegliessero come criteri di valutazione i suddetti parametri, si pone il problema di come soppesare le offerte dei singoli concorrenti.

Pensiamo che, per quanto riguarda i prodotti locali, sia da indicare direttamente nel bando cosa si intende per essi, richiedendo ai concorrenti la provenienza delle materie prime, sia per i prodotti da consumarsi tal quali, sia per quelli trasformati, oltre alla frequenza di consegna e ai quantitativi previsti. Questi dati saranno utilizzati dalla commissione per stimare i chilometri percorsi complessivamente da tutti i prodotti nell'arco dell'appalto. Il dato così ottenuto sarà utilizzato quale elemento di confronto tra le diverse offerte. Nel caso invece della filiera cor-

degli elementi più significativi di giudizio nelle gare per l'aggiudicazione degli appalti di ristorazione.

D'altra parte, nella ristorazione collettiva, l'approvvigionamento delle derrate alimentari, per quanto auspicabile, non può essere soddisfatto solo da prodotti provenienti da territori ragionevolmente vicini, in quanto taluni o non sono prodotti in luogo oppure non sono sempre disponibili nell'arco dell'anno. Ad esempio, in Lombardia non si ha una sufficiente produzione di olio di oliva per coprire il fabbisogno. È quindi necessario che le aziende per l'olio si rivolgano anche ad altri mercati, dalla Toscana sino alla Tunisia; nel primo caso, si tratta solo di poche centinaia di chilometri, nel secondo, di alcune migliaia.

Naturalmente, in entrambe le situazioni si da per scontato che le olive siano prodotte nel medesimo territorio, in quanto si potrebbe configurare una situazione dove l'olio è confezionato in Toscana, ma con olive provenienti dalla Tunisia. Nella valutazione è quindi fondamentale considerare i chilometri percorsi in primo luogo dai prodotti finiti, ma anche dalle materie prime relative.

Un altro parametro di cui tenere conto per quanto riguarda i prodotti locali - a parte la distanza tra luogo di produzione e luogo di consumo - è anche la tecnologia impiegata per la produzione. Produrre frutta e verdura fuori stagione, in serra, dove sono necessarie condizioni di temperatura e umidità controllate, comporta un enorme consumo di ener-



gia, che può risultare addirittura superiore a quella necessaria al trasporto di una quantità equivalente di prodotto proveniente da un territorio diverso, ma in cui non è necessario ricorrere al metodo delle colture protette.

Anche in questo caso, se si vuole valutare correttamente la sostenibilità di una scelta, non si può prescindere dal considerare anche questi aspetti. È quindi importante prevedere nei menu prodotti locali, ma anche di stagione. Inserire insalate di pomodori nel menu invernale, pur di provenienza locale, è una scelta che contrasta con il principio di sosteni-

ta, oltre al numero dei soggetti che la compongono e per i quali dovrà essere quindi richiesto ai fornitori di indicare i diversi passaggi, è necessaria ancora una volta l'informazione relativa alla distanza e alle quantità, come nel caso precedente. La valutazione dovrà quindi tenere conto di questi sottoparametri: chilometri percorsi e numero di operatori coinvolti. Questi concetti, apparentemente semplici, nascondono in realtà complessità di non facile valutazione, che possono determinare trattamenti non omogenei tra concorrenti diversi in caso di gare di appalto. ●