

Andamento dei prezzi e qualità delle produzioni biologiche

Duccio R.L. Caccioni

Direttore Marketing & Qualità Centro Agro-Alimentare di Bologna

Presidente Commissione Prodotti Ortofrutticoli Biologici Borsa Merci CCIAA di Bologna

I .

I consumi extradomestici nell'Europa occidentale corrispondono a oltre 50 miliardi di pasti – il 40% di questi è rappresentato dalla ristorazione collettiva per un 25% del fatturato totale.

In Italia il fatturato dei consumi extradomestici è stato di recente stimato in 52 miliardi di euro con un incidenza del 14,6% speso nella ristorazione collettiva (7,6 miliardi di euro). Il settore della fornitura di prodotti alimentari alle amministrazioni pubbliche vede impegnate in Italia circa 1.500 aziende frequentemente di piccole dimensioni.

Sempre in Italia e con notevole anticipo rispetto ad altre nazioni europee negli ultimi cinque anni si è notevolmente sviluppata la somministrazione di prodotti bio nelle mense scolastiche e – sebbene in maniera più marginale – quella in altre strutture pubbliche (e.g. ospedali).

La fornitura di prodotti biologici pone una serie di problemi di carattere tecnico concernenti sia i prezzi di aggiudicazione che la qualità dei servizi e dei prodotti .

Come noto nella ristorazione pubblica è necessario per i prodotti freschi e deperibili avere delle basi di prezzo certe per procedere agli appalti di fornitura . Fin al settembre 2001 *de facto* non esisteva in Italia alcun tipo di listino specifico ufficiale per i prodotti biologici come richiesto dalle leggi vigenti. La lacuna è stata colmata con la istituzione della Commissione di Borsa per i prodotti ortofrutticoli biologici della Camera di Commercio di Bologna. Il listino è utilizzato da un gran numero di amministrazioni pubbliche e ad oggi è il principale strumento non solo per ottemperare alla legislazione riguardo alle forniture in appalto ma soprattutto per garantire la trasparenza del mercato.

Per quanto riguarda la qualità dei servizi si deve essere certi che la “caratteristica bio” si mantenga lungo la filiera attraverso procedure trasparenti e garantite. Il regolamento CEE 2092 (art 3,5,8,9) prevede che ogni fase della filiera di produzione fino all'ultima

manipolazione per l'ottenimento di prodotto bio pronto per il consumo siano sottoposte a controllo. Le regole imposte dallo stesso regolamento per accedere alla certificazione si adattano in maniera non sempre felice alle esigenze del catering. E' comunque sempre necessario garantire la separazione dei cicli biologico/convenzionale e la identificabilità dei prodotti . Nella preparazioni è inoltre necessario che almeno il 70% degli ingredienti sia bio, con notevoli limiti alla possibilità di impiego di ingredienti di tipo convenzionale. Gli ingredienti riconosciuti dalla UE come non disponibili sul mercato in quantità sufficiente (parte c allegato VI regolamento 2092) sono infatti una lista assai ristretta.

Per quanto riguarda le caratteristiche qualitative dei prodotti bisogna sottolineare come in Europa sia ancora totalmente assente una regolamentazione, ovvero la definizione di standards qualitativi (merceologici) per quanto riguarda i prodotti bio. Le peculiarità del sistema di coltivazione biologico comportano differenze qualitative rispetto alle produzioni convenzionali e spesso mal si adattano agli standard prescritti dal regolamento CE 2251/92.

E necessario quindi continuare a impegnarsi per garantire anche a livello normativo le necessarie caratteristiche di trasparenza del mercato anche stabilendo precisi standards di riferimento merceologico.

II .

La domanda più frequente che viene rivolta agli esperti da chi si accinge a porre in essere un appalto per i prodotti bio è : ma quanto costerà in più?

L'analisi dei dati prodotti dalla Borsa prodotti ortofrutticoli Bio della CCIAA di Bologna permettono una comparazione con prodotti equipollenti nel settore convenzionale. Si tratta ovviamente di una comparazione che deve essere intesa come indicativa in quanto i prezzi dei prodotti ortofrutticoli sono soggetti a variazioni anche giornaliere dovute ad una ampia congerie di fattori e che rendono l'analisi congiunturale scarsamente probante dal punto di vista oggettivo.

Dal punto di vista statistico si può oggi segnalare nel +31,9% la differenza di prezzo fra prodotti ortofrutticoli bio e prodotti convenzionali.

Utilizzando la stessa base in proiezione arricchita con dati riguardante i generi vari (pane, pasta , carne, olio etc.) su di un menù tipo proposto da una amministrazione pubblica per le scuole elementari si otterrebbe un incremento di spesa per l'acquisto di prodotti alimentari pari al 26,8 % in più. Tale differenza diventa però molto poco significativa se si procede a un confronto fra i costi del singolo pasto (convenzionale o bio) proposto dalle

differenti amministrazioni pubbliche italiane. In questo caso si deve notare una fortissima variabilità, con un range compreso fra i due a ben oltre 5 euro per pasto. La variabilità è dovuta alla diversa organizzazione della preparazione e della distribuzione dei pasti. Pasti che (sebbene non esistano specifiche indagini in proposito) hanno peraltro un basso indice di gradimento da parte degli utenti.

Va tuttavia doverosamente segnalato come l'adozione di una alimentazione bio oltre a considerazioni di prezzo abbia ben differenti valenze. In un confronto solo economico il bio non può essere che perdente se non si tiene in considerazione il contributo in termini di educazione alimentare, di prevenzione sanitaria fino all'aspetto pedagogico di rapporto con il cibo. Si tratta di operazioni che implicano investimenti che devono essere fatti soprattutto in ambiente scolastico.

La buona riuscita di progetti di alimentazione bio è quindi strettamente legata a forti azioni di sensibilizzazione ed educazione non solo indirizzate agli studenti ma a tutto il personale scolastico docente e non docente (ben compresi i cuochi). E' inoltre necessario armonizzare l'educazione alimentare con studi riguardo la gradevolezza dei pasti. Presumibilmente si tratta di cambiare totalmente l'approccio sia amministrativo che gestionale del catering pubblico. Basato ancor oggi su appalti al ribasso, al contenimento dei costi... e al buon cuore dei cuochi. La gestione dovrà tener fermamente conto dei fattori culturali ed educativi nonché dell'adozione delle moderne tecniche di marketing di prodotto. Con una visione attenta alla "customer satisfaction": non più utenti coatti ma clienti da educare.