

I CAPITOLATI D'APPALTO

PER I PRODOTTI BIOLOGICI NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Roberto Pinton – Consorzio Biologico per lo Sviluppo Sostenibile

La legge regionale Emilia Romagna 29/2002, che pure inserisce numerosi elementi qualificanti, in particolare relativamente all'educazione a consumi consapevoli, promozione di comportamenti alimentari corretti e cultura dell'alimentazione, non introduce novità assolute sulla qualità delle derrate alimentari utilizzate nella ristorazione collettiva pubblica.

Il Decreto del Presidente della Repubblica 7 aprile 1999, n. 128 sugli alimenti destinati a lattanti e a bambini, come modificato dal Decreto del Presidente della Repubblica 11 aprile 2000, n.132 stabiliva già che nella composizione degli alimenti destinati gli utenti di età fino ai tre anni è necessario prestare una particolare **all'assenza di sostanze nocive** e che i prodotti **non devono contenere residui di singoli antiparassitari superiori a 0,01 mg/kg** (cioè lo zero strumentale), né prodotti geneticamente modificati.

Per operare in conformità alla legge, le amministrazioni locali che gestiscono servizi di ristorazione per gli asili nido erano quindi **già tenute** a prevedere nei capitolati d'appalto come caratteristica di fornitura vincolante la **totale assenza di residui**.

Il richiamo nel contratto d'appalto a una conformità alla norma generale, infatti, è del tutto insufficiente: dai dati ufficiali Asl e Arpa, nel 2001 il 2.33% dei prodotti ortofrutticoli commercializzati in Emilia Romagna risultava assolutamente non idoneo al consumo alimentare, presentando residui in quantità superiore a quella massima ammessa per il consumo degli adulti, ma ben il **55,5 % presentava residui di fitofarmaci** che, in ogni caso, li rendeva non utilizzabili per l'alimentazione dell'infanzia (più precisamente il 31.2% degli ortaggi e il 69,4% della frutta).

La previsione esplicita nei contratti d'appalto di ingredienti a residuo "zero" per i prodotti destinati agli asili nido, in sostanza, costituiva già un obbligo: **oltre metà dei prodotti in commercio in regione non era idoneo all'alimentazione dell'infanzia**.

La legge 488/1999 (finanziaria 2000) prevedeva inoltre l'obbligo di inserire **quotidianamente nelle mense scolastiche e ospedaliere prodotti biologici, tipici e tradizionali**, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto

nazionale della nutrizione, e già prevedeva che negli appalti di servizi relativi alla ristorazione si attribuisse valore preminente alla qualità dei prodotti agricoli offerti.

Per quanto riguarda le caratteristiche degli alimenti, la legge regionale 29/2002, quindi, non introduce “rivoluzioni” per quanto riguarda il servizio offerto nei nidi (che già doveva prevedere esclusivamente prodotti esenti da residui di fitofarmaci).

Le novità riguardano le scuole dell’infanzia ed elementari, nelle quali aumenta la percentuale di ingredienti biologici già prevista dalla legislazione nazionale portandola al **100%**, e scuole medie ed altri servizi di ristorazione, per i quali determina per ingredienti biologici, tipici, tradizionali (già previsti obbligatoriamente dalla normativa nazionale) e da agricoltura integrata (novità della legge 29/2002) una quota del **70%** (con la preminenza di **prodotti biologici, che devono essere quindi almeno il 35% del totale**).

Le maggiori novità riguardano, in realtà, non il prodotto biologico, ma quello integrato (sinora non previsto da alcuna norma come obbligatorio), per il quale sarà necessario –in ogni caso- rivolgersi a produzioni certificate, e l’Università, sin qui tralasciata dalla norma nazionale.

Due aspetti interessanti riguardano i **criteri di aggiudicazione dell’appalto** e la **reperibilità sul mercato**.

Il Decreto Legislativo 157/1995 impone come criterio di scelta non quello dell’offerta *più economica*, ma di quella *più vantaggiosa*.

Vanno quindi stabiliti meccanismi di articolazione del punteggio che tengano presente questo criterio.

Per quanto riguarda asili nido, scuole dell’infanzia e scuole elementari, quello della provenienza biologica della totalità delle derrate di origine agricola non costituisce un elemento di punteggio, in quanto **pre-requisito** fondamentale (così come l’**inserimento del centro cottura nel sistema di controllo CE**: è condizione essenziale per poter qualificare il pasto come “prodotto da agricoltura biologica”).

Il vincolo all’offerta più vantaggiosa impone di attribuire valore preminente a **elementi di qualità** come, a puro titolo d’esempio:

- a) caratteristiche dei locali di lavorazione, e in particolare del centro di cottura, dei depositi, dei sistemi di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione;
- b) adozione di un manuale di qualità;

- c) numero, qualifica e professionalità e monte ore degli addetti del servizio; criteri di produttività, come rapporto numerico tra pasti prodotti e personale impiegato, tra pasti distribuiti e personale impiegato;
- d) qualità dei cicli di lavorazione e delle attrezzature tecniche possedute nel laboratorio destinato alla produzione e al confezionamento dei pasti; collocazione del laboratorio in un determinato raggio di chilometri dal Comune
- e) generi alimentari utilizzati per la produzione del pasto (prodotti biologici che posseggano *anche* attestazioni di tipicità, ecc.)
- f) caratteristiche dei contenitori e dei mezzi utilizzati per il trasporto e attrezzature con le quali si mantiene la corretta temperatura di conservazione degli alimenti nelle diverse sedi scolastiche; utilizzo esclusivo di mezzi di proprietà della ditta;
- g) procedure impiegate per la sanificazione e la disinfestazione, prodotti impiegati e periodicità degli interventi (per l'impatto ambientale);
- h) tipo di stoviglie utilizzate (per l'impatto ambientale e per il comfort degli utenti).

Per gli appalti delle scuole medie e delle strutture sanitarie e socio-sanitarie, è necessario prevedere (oltre a criteri analoghi a quelli enunciati) quello relativo alla maggior qualità delle derrate, attribuendo punteggio alla fornitura di prodotti da coltivazioni biologiche, integrate e da prodotti tipici e tradizionali (con la **prevalenza di prodotti biologici**) Ogm-free che siano forniti in quota complessivamente superiore a quella minima del 70% richiesta dalla legge.

Veniamo alla reperibilità sul mercato dei prodotti da agricoltura biologica.

Va definito il criterio che acclara l'eventuale non disponibilità, che non sembra poter essere un'autocertificazione dell'azienda aggiudicataria.

Sembra poco opportuno prevedere presso gli Uffici regionali l'istituzione di una banca dati delle produzioni biologiche disponibili; questa funzione può essere, invece, attribuita all'Associazione regionale dei produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna, che rappresenta la filiera del settore ed è come tale riconosciuta dalla Regione.

Oltre che rendere disponibile l'elenco dei produttori delle diverse derrate alle aziende aggiudicatarie, potrà confermare con la propria vidimazione la dichiarazione di occasionale indisponibilità di prodotto.

Va poi da sé che una previa comunicazione all'Associazione delle quantità complessivamente necessarie per ogni singolo appalto permetterà di orientare il settore

primario biologico regionale, consentendogli la necessaria programmazione e razionalizzazione delle produzioni, che avranno anche l'effetto di condurre a un contenimento dei costi e, quindi, dei prezzi.

Un'ultima notazione va alla determinazione della **categoria merceologica** da prevedere per i prodotti oggetto di fornitura. Prevedere, come accade in qualche contratto, la qualità "extra" o la "cat. I" (quando non generiche definizione come "prodotto di prima qualità", che non trovano riscontro nella realtà) per prodotti che devono essere mondati, tagliati e cotti, sembra un inutile spreco: le categorie di qualità CE si concentrano esclusivamente sull'aspetto, sulla pezzatura e sulla sua uniformità all'interno dello stesso imballaggio, e nulla hanno a che fare con la salubrità, la freschezza, lo stato di maturazione o aspetti nutrizionali. Un minestrone con ortaggi di **categoria extra** non si differenzia da quello preparato con prodotti di **categoria II** che per il **prezzo**.

Non appare molto sensato prevedere mele di cat. I del calibro di 70-80 per bambini che a malapena ne consumeranno mezza: quando non si provveda alla porzionatura del prodotto, il risultato è solo un sensibile scarto di un prodotto (che si è pagato interamente). Al contenimento dei costi si può pervenire anche ammettendo prodotti con lievi difetti (tolleranza sull'omogeneità nelle pezzature, ecc.) che non incidono assolutamente su sapore, salubrità, appetibilità visiva della portata che li vede come ingredienti.

Il nostro Consorzio si è impegnato con forza in materia di ristorazione collettiva scolastica con prodotti da agricoltura biologica, per esempio inviando un kit informativo a tutti i sindaci d'Italia e distribuendo 1.650.000 cartoline preindirizzate ai sindaci per richiedere l'inserimento di prodotti biologici nelle mense.

Va sottolineato che non si tratta di una concessione da parte dell'Amministrazione comunale, ma di un diritto degli utenti e delle loro famiglie, sancito da norme nazionali e ribadito ora anche dalla Legge regionale 29/2002.

Nei prossimi giorni sul sito www.consortium-bio.it sarà reso disponibile a tutti gli Enti locali interessati un fac simile di contratto d'appalto.

Consorzio Biologico per lo Sviluppo Sostenibile - Via Ballerini 1, 27100 Pavia
tel.049.87.64.648, fax 049.65.26.64
www.consortium-bio.it - info@consortium-bio.it