

***Studio su normative e capitolati per la
ristorazione collettiva nell'ambito del
programma di azione nazionale per
l'agricoltura biologica 2009-2010.***

Dott. Daniele Ara - Prober

-Nel 2008 l'**Istituto Nazionale di Ricerca per gli alimenti e la Nutrizione (INRAN)** è stato incaricato di condurre uno studio *riguardante la ristorazione scolastica, ospedaliera e per l'assistenza* "Aumento degli acquisti pubblici – adeguamento normative e capitolati" nell'ambito del Programma di azione nazionale per l'agricoltura biologica e i prodotti biologici.

OBIETTIVO

Analisi problematicità, individuazione di azioni e ambiti di intervento per incrementare l'utilizzo dei prodotti biologici nella ristorazione collettiva.

COMPOSIZIONE GRUPPO DI LAVORO

Il gruppo di lavoro è stato composto da:

- Dott. *Flavio Paoletti*, Dott. *Gianni Bonafaccia*, Dott.ssa *Fabrizia Maccati* per l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione;
- Dott. *Piero Ferrari*, tecnologo alimentare esperto di ristorazione collettiva e, in particolare, dei problemi della ristorazione collettiva con prodotti biologici;
- Dott. *Daniele Ara*, responsabile dello Sportello Mense Bio
- Sig. *Natale Marcomini*, Vicepresidente dell'Associazione dei Produttori Biologici e Biodinamici dell'Emilia Romagna (PRO.B.ER).

MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL LAVORO

Partendo dalla raccolta del materiale (normative, capitolati, tabelle dietetiche, ecc.), lo studio è stato condotto attraverso un continuo contatto tra i componenti del gruppo di lavoro e lo svolgimento di riunioni/incontri per scambiare esperienze e opinioni e per discutere i temi che sono risultati quelli di maggior rilievo per favorire l'uso dei prodotti biologici nella ristorazione collettiva.

Normative per la ristorazione collettiva

Legge nazionale 488/99 art 59 (Finanziaria 2000)

Comma 4 - Per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto nazionale della nutrizione.

In Emilia-Romagna

LEGGE REGIONALE 4/11/2002, N. 29 "NORME PER L'ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E L'EDUCAZIONE ALIMENTARE E PER LA QUALIFICAZIONE DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA" PROGRAMMA PER L'ORIENTAMENTO DEI CONSUMI E L'EDUCAZIONE ALIMENTARE 2006-2008

Programma triennale 2009-11 per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare.

Regione	Referente regionale	Anno	Contributi	Caratteristiche della legge	Note
EMILIA-ROMAGNA	Rossana Mari	l.r. 29/02	NO	Specifica su consumi e ristorazione collettiva	Ricorda la relazione con i sistemi produttivi. Programma orientamento dei consumi ed educazione alimentare. Delega competenze a Province. Percentuali rigide su bio.
BASILICATA	Michele Brucoli	l.r. 18/02	SI	Generale su bio e Ogm	Dare priorità a Bio, Dop e Igp.
TOSCANA		l.r. 18/02	SI	Specifica su consumi e ristorazione collettiva	Molto peso a ristorazione ospedaliera
MARCHE	Stefano Battisti	l.r. 4/02	SI	Modifica legge regionale su biologico	
FRIULI VENEZIA GIULIA	Luciana Bulfone	l.r. 15/00	SI	Specifica su consumi e ristorazione collettiva	
VENETO	Sisto, Schiavon	l.r. 06/02	Pochi e per i primi anni	Norme su ristorazione collettiva	Si parla di controlli
LAZIO	Marina Rbagliati	l.r. 10/09	SI	Norme su alimentazione consapevole e ristorazione collettiva per minori	Cofinanziamento comune e regione
TRENTINO		moz19/05	NO	Utilizzo nelle mense scolastiche dei prodotti bio	Obiettivo dell'80 %, supporti logistici, attenzione a produzioni locali
UMBRIA		l.r. 21/01	SI	Legge generale, promozione bio, incentivi su ed. alimentare a chi usa bio	

PROPOSTA DI DEFINIZIONE DI “MENSA BIO”

- Manca una definizione di mensa biologica

Ci siamo chiesti:

- può essere definita biologica una mensa che ha una sola referenza bio alla stregua di una che ha decine di referenze bio?
- quale peso dare ad ogni singola referenza?
- si può ragionare sul numero di portate bio e anche per esso attribuire un valore ponderato?

UNA PROPOSTA PER VALUTARE LA RISTORAZIONE BIO (1)

Ponderare le diverse referenze:

FORTI: carni, uova, formaggi, salumi, ortofrutta stagionale, pane (3 punti) A = X*3

MEDIE: ortofrutta non di stagione, snack, marmellata, miele, olio d'oliva, latte (2 punti) B = X*2

BASSE: pasta, riso, passata di pomodoro, succhi di frutta (1 punti) C = X*1

Considerare il numero di portate bio:

0 portate (0 punti) D = 0

Da 1 a 3 (1 punto) D = 1

Da 3 a 6 (2 punti) D = 2

Oltre 6 (3 punti) D = 3

Prevedere un indice che premi forniture a cosiddetto km 0

0 referenze (0 punti) E = 0

da 1 a 6 referenze (1 punto) E = 1

da 6 a 10 (2 punti) E = 2

oltre 10 (3 punti) E = 3

UNA PROPOSTA PER VALUTARE LA RISTORAZIONE BIO (2)

Individuare una formula attraverso cui calcolare un indice con cui eseguire il confronto, Indice di Mensa Bio (IMB)

$$\underline{IMB = (A+B+C) + D + E}$$

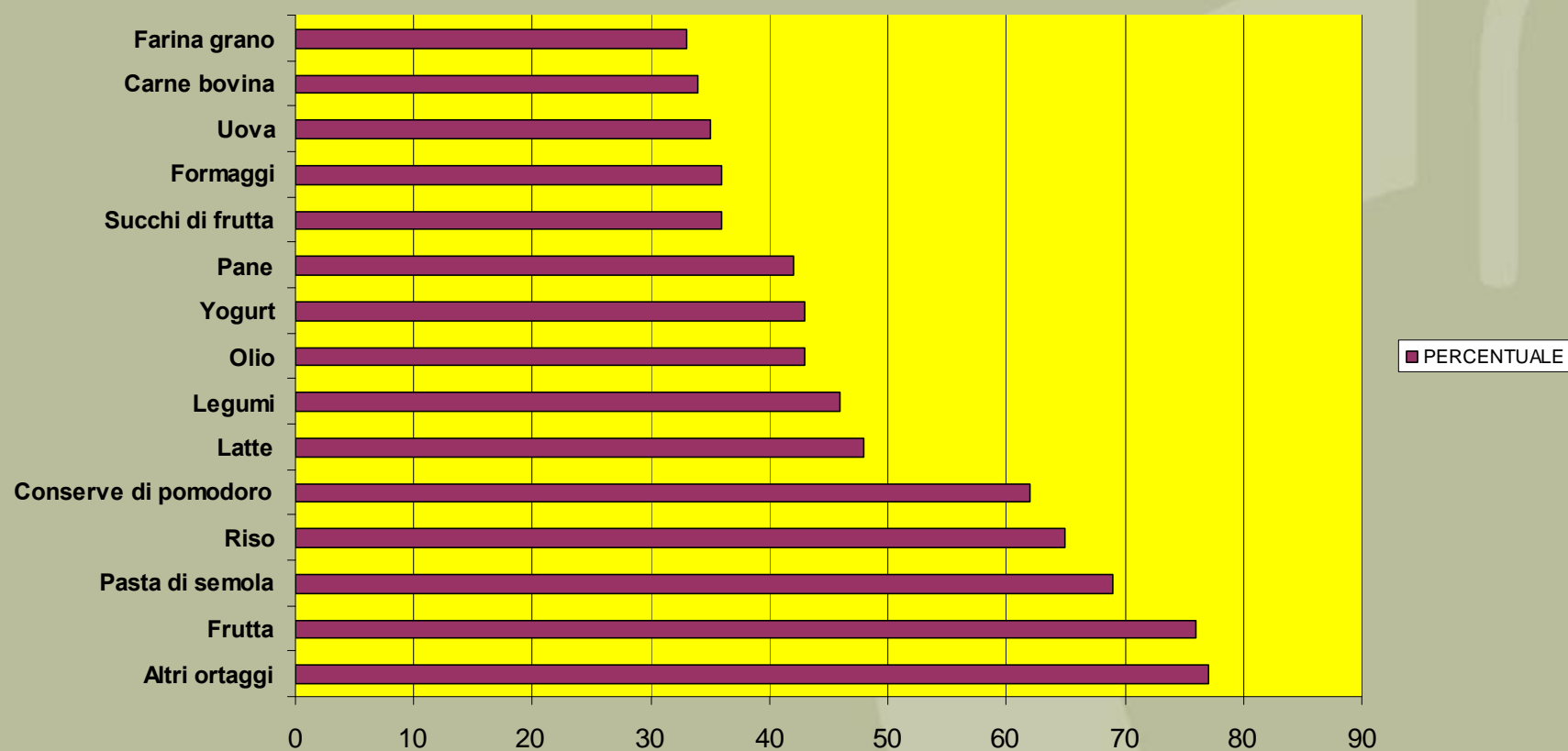
A questo punto si può definire una graduatoria fatta sui valori di IMB sulla base della quale classificare una mensa in:

- | | |
|---|----------------|
| •mensa non biologica | IMB da 0 a 11 |
| •mensa con presenza di referenze biologiche | IMB da 12 a 23 |
| •mensa biologica | IMB da 24 a 35 |
| •mensa biologica d'eccellenza | IMB da 36 a 43 |

MONITORARE PARTENDO DALLA MATERIA PRIMA (1)

Indagine per E-R 2008-2009

PRINCIPALI REFERENZE BIO PRIMARIE

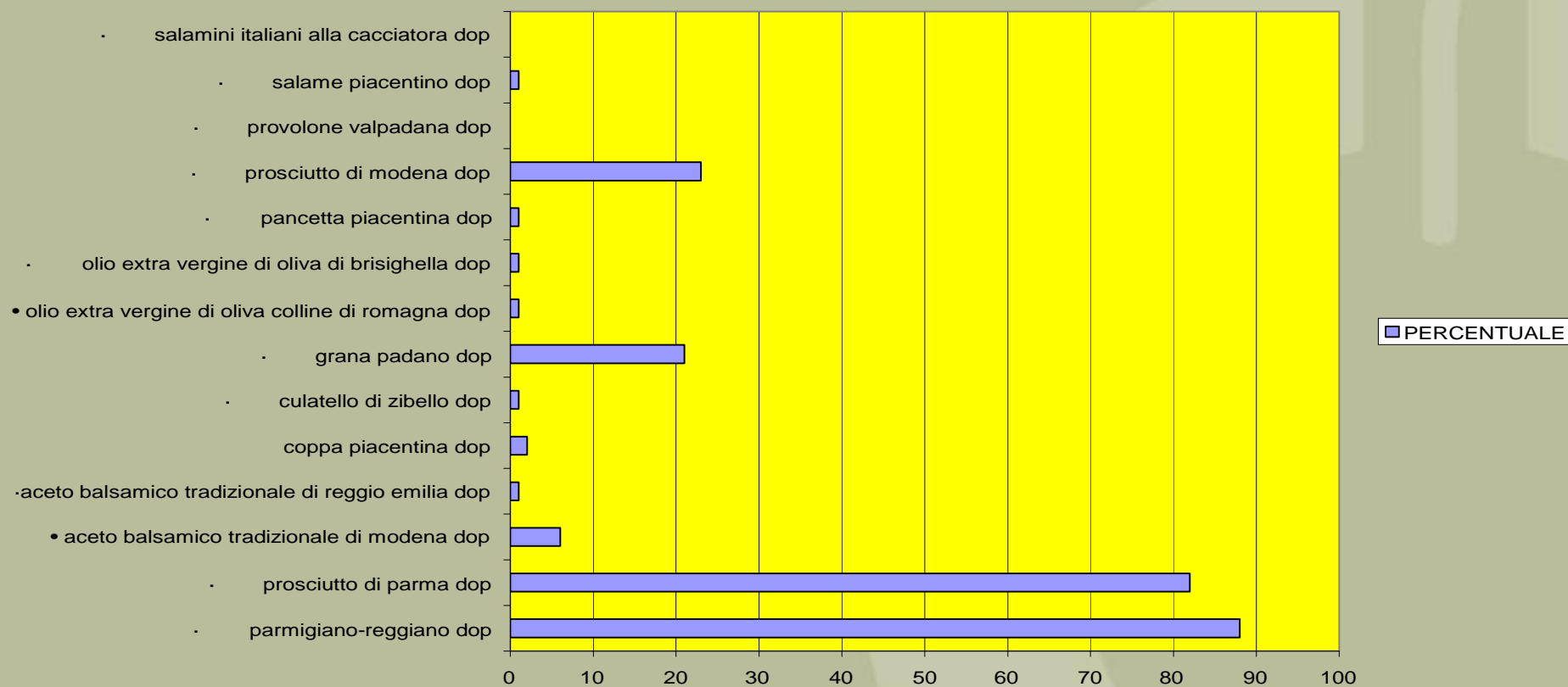


Convegno Ipoly Bologna 27-28 maggio 2010, D. Ara

MONITORARE PARTENDO DALLA MATERIA PRIMA (2)

Indagine per E-R 2008-2009

UTILIZZO PRODOTTI A MARCHIO DOP



Convegno Ipoly Bologna 27-28 maggio 2010, D. Ara

LE DEROGHE ALLA FORNITURA IN CASO DI MANCANZA DI DISPONIBILITÀ DI PRODOTTO BIOLOGICO

1) prodotti ortofrutticoli freschi:

avallate da enti terzi (dichiarazione del produttore, dichiarazione del fornitore, dichiarazione dell'ortomercato di riferimento, dichiarazione dell'associazione o dell'ente autorizzato, in Emilia-Romagna lo fa Sportello Mense Bio), in grado di confermare la difficoltà di reperimento del prodotto in questione. La sostituzione potrà essere effettuata con prodotto a lotta integrata.

2) prodotti secchi o non deperibili:

la sostituzione con gli equivalenti prodotti convenzionali non è possibile. Potranno essere effettuati cambi di merceologia o cambi di menù, ma con prodotti biologici;

3) prodotti freschi, carni, formaggi e salumi:

possono essere effettuati cambi di menù e di merceologia solo in caso di gravi motivi, avallati da enti terzi. Tale sostituzione si intende possibile soprattutto in caso di mancata disponibilità di carni di pollo o tacchino per contingenze di mercato, o di specifici tipi di formaggio a causa di interruzione della produzione di un fornitore, da documentare validamente.

SCelta DELLE VERDURE BIO PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

possono essere fresche, surgelate o IV gamma.

- spinaci, piselli e fagiolini preferenzialmente surgelati, perché il prodotto fresco richiede una lavorazione che risulta troppo onerosa per le mense;
- carote, finocchi, patate, cavolfiori, ecc. possono essere disponibili freschi o surgelati. Il fresco è da preferire in quanto nutrizionalmente più ricco, ma solo in caso di disponibilità nella stagione, altrimenti è meglio un prodotto surgelato, piuttosto che un prodotto fresco ma proveniente da paesi lontani;
- le verdure di IV gamma sono delicate e hanno una shelf life breve.
- le altre verdure fresche vanno richieste secondo il calendario della stagionalità, che deve coprire il fabbisogno per tutta la durata dell'anno.
- la frutta deve essere legata ad un calendario in cui vengono specificate le varietà di ogni frutto. Non è sufficiente indicare mele o pere. Ogni varietà ha la sua stagionalità.
- Si potrebbe indicare, nei capitolati, semplicemente "Frutta biologica fresca di stagione" in modo da richiedere sempre il prodotto fresco del momento.

LA QUESTIONE PRIMA CATEGORIA NELL'ORTOFRUTTA BIO

Le richieste di verdure e di frutta di “Prima Categoria” sono vaghe e fuorvianti.

- i parametri di natura puramente estetica non sono significativi per il biologico;
- la dimensione non è una qualità per il bio che punta alla densità nutrizionale;
- il rispetto parametri di prima categoria finisce con l'aumentare senza ragione il costo del prodotto. Tutto ciò comporta una cernita più selettiva del prodotto biologico e la destinazione di quello non conforme ad un mercato convenzionale a basso valore;
- l'UE ha già abolito la distinzione in categorie per 29 referenze di ortofrutta dal primo luglio 2009;
- seconda categoria non vuol dire seconda qualità.

ALTRE INDICAZIONI

- Le diciture del tipo “*Le uova fresche dovranno essere di categoria A extra, devono provenire da allevamento all’aperto, a terra o biologico*” possono trarre in inganno ponendo una questione condizionale (a terra o biologico).
- Per garantire la migliore efficienza qualitativa delle risorse impiegate è assolutamente indispensabile favorire gare con il sistema *dell’offerta economicamente più vantaggiosa* (ad esempio, attribuire un massimo di 40 punti al prezzo e 60 alla qualità), in cui però i punti attribuiti alla qualità abbiano una ricaduta significativa sulla reale qualità del servizio.
- Sarà fondamentale offrire un piano di informazione all’utenza per far apprezzare il prodotto biologico descrivendone le particolarità produttive e le caratteristiche migliorative rispetto ad un prodotto convenzionale.

ASPETTI LEGATI AL RISPARMIO: SCARTI ECCESSIVI, RECUPERO DELLA MATERIA PRIMA NON UTILIZZATA, AUMENTO DEL VALORE DELLA MATERIA PRIMA IN RAPPORTO AL COSTO TOTALE DEL SINGOLO PASTO.

L'incidenza della materia prima nel costo finale di un pasto si aggira mediamente attorno al 35%. Quindi, l'aumento del prezzo del bio è da calcolare su questa frazione di costo

Per investire maggiormente sulla materia prima occorre ridurre sprechi e dispersioni mediante alcuni piccoli accorgimenti:

- opportuno modulare i menù in modo da poter utilizzare eventuali eccedenze di materia prima nei giorni immediatamente successivi in preparazioni in cui le derrate in eccesso rappresentino un ingrediente secondario o un complemento;
- interessante anche sperimentare piatti unici con una composizione di ingredienti che diamo un apporto sufficiente in nutrienti e che portino fantasia e creatività nel momento del pasto;
- usare il pasto come momento educativo, con la collaborazione di insegnanti, scodellatori, dietiste, ecc.

Il *recupero della materia* prima non utilizzata potrebbe anche essere effettuata mediante altre iniziative:

- solidarietà con mense a carattere sociale;
- gruppo d'acquisto per le famiglie.



WWW.SPORTELLOMENSEBIO.IT

sportellomensebio@prober.it

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

CONCLUSIONI

- PROCESSO IRREVERSIBILE
- COSTRUIRE BANCA DATI NAZIONALE
- PROMOZIONE BUONE PRATICHE
- CONSULENZA NAZIONALE SU CAPITOLATI, PREZZI E REPERIBILITA' PRODOTTI
- COLLEGARE PRODUZIONE CON ESIGENZE RISTORAZIONE
- DEFINIRE E CENSIRE LE MENSE BIOLOGICHE