

Appalti verdi per alimenti e ristorazione, Coldiretti chiede l'origine

Nell'ambito del gruppo di lavoro per la definizione dei criteri ambientali da inserire negli appalti pubblici per la ristorazione collettiva, istituito presso il Ministero dell'Ambiente, Coldiretti ha espresso alcune perplessità riguardo la proposta della Commissione Europea sugli acquisti verdi della pubblica amministrazione per gli alimenti ed i servizi di ristorazione.

Il criterio principale che la Commissione propone di premiare è, in via principale, quello biologico, mentre non attribuisce importanza alcuna all'origine dei prodotti. Per esempio, quando si parla di stagionalità, per quanto venga indicato un calendario dei cibi disponibili nella regione, si afferma che la provenienza effettiva dalla medesima regione in cui il prodotto è consumato non è indispensabile.

Ciò che Coldiretti ha voluto mettere in risalto è che, trattandosi di acquisiti ecologici, l'origine debba essere tenuta in considerazione in ragione dei significativi benefici ambientali che questo parametro può fornire, ben più di altri. Infatti, la provenienza rappresenta un elemento che consente di valutare e ridurre gli impatti ambientali provocati dal trasporto e, in taluni casi, dal medesimo processo produttivo.

Peraltro, è bene sottolineare che l'importazione di prodotti biologici da Paesi terzi può avvenire anche in regime di non equivalenza, attraverso il rilascio di una specifica autorizzazione del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, che riduce la conformità sostanziale del ciclo di produzione biologica agli standard riconosciuti ad una mera verifica di ordine formale.

Nell'ambito degli appalti pubblici per l'approvvigionamento di alimenti e servizi di ristorazione si deve attribuire valore e, quindi, premiare la prossimità tra il luogo di produzione e quello di consumo, introducendo, così, il concetto del cosiddetto km 0, che, viene già proficuamente utilizzato nell'aggiudicazione di queste tipologie di appalto in ambito privatistico.

Il km 0 è un concetto che risponde appieno ai principi del Protocollo di Kyoto, la cui adesione, come è noto, impone l'attuazione di azioni dirette alla riduzione delle emissioni di gas ad effetto serra. Lo stabilire precisi limiti di percorrenza, conferendo razionalità e sostenibilità alla movimentazione delle merci, significa ridurre l'impatto ambientale di filiere lunghe e valorizzare l'accorciamento delle fasi sussistenti tra il campo e la tavola.

Il km 0, inoltre, oltre a fornire maggiori garanzie dal punto di vista della sicurezza degli alimenti, produce indiscussi benefici di ordine sociale, ponendo attenzione allo sviluppo locale e rurale e contribuendo a contrastare il fenomeno dell'abbandono di terreni agricoli e della conseguente marginalizzazione.