

MANIFESTO PER LA DEFINIZIONE DEGLI STANDARD MINIMI PER LE MENSE PUBBLICHE DELL'UNIONE EUROPEA

Autore principale: ICLEI - Governi locali per la sostenibilità.

Contribuenti: Realizzato nell'ambito della Coalizione per la politica alimentare dell'UE, in particolare: Buy Better Food (BBF), Compassion in World Farming (CIWF), Eurogroup for Animals, European Environmental Bureau (EEB), European Coordination Via Campesina (ECVC), Rete Europea del Cuore (REC), European Federation of Food, Agriculture and Tourism Trade Unions (EFFAT), European Public Health Alliance (EPHA), Fair Trade Advocacy Office (FTAO), Four Paws, IFOAM Organics Europe, Public Procurement Analysis, Slow Food Europe.

Altre adesioni: Safe Food Advocacy Europe (SAFE), Agroecology Europe, Health Care Without Harm (HCWH), Feedback EU, Arche Noah, Urgenci, Birdlife Europe e WWF European Policy Office.

A seguito di un documento politico intitolato **"Sustainable Public Procurement of Food: A Goal Within Reach"**, che presentava il "business case" per l'approvvigionamento di alimenti sani e sostenibili e le **principali raccomandazioni politiche per l'utilizzo degli appalti per una trasformazione alimentare sistemica**, il presente **Manifesto degli appalti Farm to Fork** (di seguito "Manifesto degli appalti F2F") intende ispirare la Commissione europea e gli Stati membri dell'UE, nonché le autorità pubbliche regionali e locali, con **sette proposte attuabili** per stabilire **standard minimi per le mense pubbliche in Europa**.

Le mense pubbliche europee, e in particolare i pasti scolastici, sono un **frutto a portata di mano per l'attuazione della strategia Farm to Fork dell'UE**. Possono essere catalizzatori della trasformazione del sistema alimentare se le azioni di spesa pubblica includono requisiti ambiziosi che vanno oltre le richieste ambientali o "verdi".

Cosa succederebbe se tutte le mense pubbliche e scolastiche in Europa dovessero rispettare criteri minimi obbligatori che riflettono **la necessità di mantenere il nostro sistema alimentare entro i limiti del pianeta e a sostegno dell'attuazione degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile?** Alcuni potrebbero opporsi a un aumento dei costi, ma come ormai sappiamo tutti, i costi delle pratiche non sostenibili relative a uno qualsiasi di questi aspetti sono di gran lunga superiori per la società e per i contribuenti (si **veda il precedente documento dell'FPC dell'UE** per le prove sull'approvvigionamento alimentare efficace dal punto di vista dei costi).

Quindi, perché comprare cibo a basso costo e poco salutare quando l'approvvigionamento alimentare pubblico offre un'ottima opportunità per affrontare **tanti obiettivi di sostenibilità in un unico piatto?** Acquistare meglio per ottenere di più è l'intento di questo Manifesto.

Questo **Manifesto per gli acquisti F2F**, prodotto nell'ambito della Coalizione per le politiche alimentari dell'UE, presenta sette criteri obbligatori (minimi) e facoltativi per le mense pubbliche:

- 1. CIBO SANO**
- 2. PRODOTTI ORGANICI E ALTRI PRODOTTI AGRO-ECOLOGICI**
- 3. SOSTEGNO AI PICCOLI AGRICOLTORI**
- 4. AZIONE CLIMATICA**
- 5. ECONOMIA SOCIALE E DIRITTI DEL LAVORO**
- 6. COMMERCIO EQUO E SOLIDALE**
- 7. STANDARD DI BENESSERE DEGLI ANIMALI**

È necessario che questo Manifesto venga visto nel suo insieme piuttosto che nelle sue singole parti, in quanto è in combinazione con tutti e sette gli obiettivi minimi e i criteri per il raggiungimento del cambiamento sistemico.

TABELLA DEI CONTENUTI

PRINCIPI GENERALI	04
IL BUON GOVERNO PRIMA DI TUTTO	04
L'IMPEGNO DEL MERCATO PRIMA DI TUTTO	04
SETTE CRITERI MINIMI OBBLIGATORI PER LE MENSE PUBBLICHE IN EUROPA	06
1. CIBO SANO	06
2. PRODOTTI BIOLOGICI E ALTRI PRODOTTI AGRO-ECOLOGICI	08
3. SOSTEGNO AI PICCOLI AGRICOLTORI	10
4. AZIONE CLIMATICA	13
5. CONDIZIONI DI LAVORO DIGNITOSE	16
6. COMMERCIO EQUO E SOLIDALE	17
7. BENESSERE DEGLI ANIMALI	19
GLOSSARIO DEI TERMINI E DELLE RISORSE	22

PRINCIPI GENERALI

IL BUON GOVERNO PRIMA DI TUTTO

In Europa, le autorità pubbliche locali e regionali¹ svolgono un ruolo chiave nell'implementazione di sistemi alimentari sostenibili e hanno il **mandato di acquistare** alimenti o servizi di catering per le loro istituzioni/organismi, come scuole, asili, ospedali, ecc. Non solo comandano i bilanci e hanno quindi il potere di esercitare pressioni sul mercato, ma hanno anche la responsabilità di essere esemplari nel modo in cui spendono il denaro dei contribuenti. L'approvvigionamento sostenibile implica che si guardi oltre le esigenze a breve termine e si consideri l'impatto a lungo termine di ogni acquisto. Per questo motivo, sono il fulcro della definizione di criteri obbligatori per l'approvvigionamento alimentare.

Tuttavia, i **governi locali e regionali hanno bisogno di governi nazionali** che forniscano supporto e guida per l'implementazione di sistemi alimentari regionali resilienti. La cooperazione verticale tra i diversi livelli di governance è necessaria per affrontare le sfide nazionali, europee e globali in dimensioni locali.

Ad esempio, per **sostenere un approvvigionamento alimentare pubblico efficiente dal punto di vista dei costi** e una maggiore resilienza delle città-regioni e delle regioni alimentari, è necessario predisporre una logistica e un'infrastruttura intelligenti (si veda il capitolo "piccoli agricoltori"). In alcuni casi, le linee guida dietetiche nazionali non coincidono con l'ambizione dei governi locali di sostenere diete ricche di vegetali².

L'adozione di un approccio sistemico alla trasformazione dei sistemi alimentari richiede la **cooperazione tra diversi dipartimenti**, dalla salute, all'energia, all'ambiente, agli appalti, all'istruzione, ai rifiuti e al benessere sociale. È necessario considerare la coerenza delle politiche alimentari per evitare la creazione di forze contraddittorie nella trasformazione verso sistemi alimentari sostenibili.

COME ARRIVARE

- Sostenere la formazione dei pubblici committenti.
- Creare riunioni di esperti di appalti pubblici a livello nazionale o internazionale.
- Sviluppare un modello di governance a più livelli per discutere di cibo e approvvigionamento alimentare.
- Promuovere la co-creazione di politiche alimentari urbane, regionali e nazionali.

IMPEGNO SUL MERCATO PRIMA DI TUTTO

Le buone pratiche delle città di Copenaghen e Gand, a titolo di esempio, dimostrano che le pratiche di approvvigionamento alimentare che includono una gamma diversificata di soggetti interessati nella fase di pianificazione e lungo la catena di approvvigionamento - a partire dai produttori di alimenti, dai

¹ Altrimenti note come "amministrazioni aggiudicatrici", secondo la legislazione sugli appalti pubblici.

² Si veda la raccomandazione numero due di "Increasing action on sustainable and healthy school food procurement in the EU. Raccomandazioni per i responsabili politici nazionali e dell'UE", disponibile all'indirizzo https://procuraplus.org/fileadmin/user_upload/Interest_Group/StratKIT-Recommendations-www.pdf

ristoratori fino al personale delle mense e delle cucine - sono fondamentali per raggiungere obiettivi ambiziosi in materia di salute e sostenibilità e, in ultima analisi, per ottenere regioni alimentari più resilienti.

Consultando tempestivamente il mercato dei potenziali fornitori, i committenti possono evitare rischi, come quello di dare troppa importanza al prezzo piuttosto che alla qualità o di formulare requisiti troppo rigidi che potrebbero impedire alle PMI di partecipare alle "gare d'appalto" (o ai concorsi pubblici). Per questo motivo la conoscenza aggiornata delle strutture di mercato, degli attori e degli aspetti tecnici e di fattibilità è preziosa per definire gli obiettivi di approvvigionamento. Obiettivi che raggiungono anche traguardi di sostenibilità sempre più ambiziosi, come quelli relativi alla riduzione delle emissioni di gas serra, al sostegno delle filiere alimentari locali/corte e alla conservazione della biodiversità.³ Stabilire un dialogo bidirezionale con il mercato nella fase che precede l'avvio del processo di approvvigionamento pubblico è di fondamentale importanza per acquistare in modo sostenibile, creare fiducia e innovare.

³ [Terreni agricoli ad alto valore naturale \(HNV\)](#), Agenzia europea dell'ambiente (2022)

SETTE CRITERI MINIMI OBBLIGATORI PER LE MENSE PUBBLICHE IN EUROPA

Gli obiettivi e i criteri proposti sono forniti come esempi per ispirare la Commissione europea e gli Stati membri dell'UE (-> strategia UE Farm to Fork), nonché le singole amministrazioni aggiudicatrici e le centrali di committenza ad adottare pratiche simili. La formulazione precisa degli obiettivi e dei criteri deve essere adattata alle pratiche di approvvigionamento in atto all'interno dell'organizzazione, in conformità con la legislazione e le politiche nazionali/regionali.

1. CIBO SANO

Obiettivo

Il 100% di tutti i pasti pubblici si basa su linee guida dietetiche che garantiscono un'alimentazione sostenibile e sana per tutti i gruppi di età e i contesti sociali interessati.

Criteri di approvvigionamento

- Ogni giorno devono essere offerte almeno due porzioni⁴ di frutta adatte all'età (durante i pasti principali e gli intervalli).
- Ogni giorno devono essere offerte almeno due porzioni di verdure crude o preparate adatte all'età (durante i pasti principali e le pause).
- Almeno il 75% del pane, della pasta, del riso e degli altri prodotti a base di cereali devono essere offerti come cereali integrali.
- Per i contratti di ristorazione: gli operatori economici⁵ devono dimostrare la loro esperienza e conoscenza nella cucina e nella preparazione di cibi sani ad alto valore nutrizionale (criteri di selezione).
- Per le scuole, gli asili nido e simili: è vietata la vendita e la somministrazione di bevande zuccherate, (come succhi, bibite, ecc.), le bevande zuccherate artificialmente (come le bevande dietetiche, ecc.) e le bevande energetiche, anche nelle mense, nei chioschi, nei distributori automatici o durante qualsiasi evento legato alla scuola.
- Verranno assegnati dei punteggi agli operatori economici che sostituiscono i prodotti a base di carne lavorata con alternative più salutari.
- Saranno premiati gli operatori economici che sostituiscono snack e dessert ad alto contenuto di grassi, zuccheri e/o sale (HFSS)⁶ - come definito da un modello di profilo nutrizionale orientato alla salute - nelle mense, nei chioschi, nei distributori automatici o durante gli eventi con alternative più salutari, come frutta e/o noci.⁷

Per ulteriori criteri sugli alimenti nutrienti a base vegetale, come frutta, verdura, legumi e cereali - vedi criteri alla voce "Azione per il clima", anche in un'ottica di stagionalità.

Verifica

I criteri minimi e facoltativi di cui sopra sono controllati e monitorati durante l'esecuzione del contratto. Questo potrebbe essere effettuato da un comitato di revisione che comprenda l'amministrazione aggiudicatrice e le parti interessate coinvolte, assistito da strumenti di appalto dedicati.

⁴ Esempio di età adeguata: <https://www.nhs.uk/live-well/eat-well/5-a-day/portion-sizes/>

⁵ Gli "operatori economici" sono aziende, produttori o fornitori di servizi, ad esempio, che si candidano per il contratto.

⁶ I prodotti ad alto contenuto di grassi, zuccheri e sale (HFSS) dovrebbero essere definiti in base a un modello di profilo nutrizionale orientato alla salute - o europeo, nazionale o dell'OMS (si veda ad esempio il [modello di profilo nutrizionale](#) dell'OMS Europa).

⁷ Nota: diverse scuole hanno vietato la frutta a guscio per motivi di allergia. Sarebbe utile disporre di un criterio che identifichi la frutta a guscio che può essere inclusi che presentano un rischio minimo o nullo di reazioni allergiche.

In caso di violazioni, verrà avviato un dialogo con l'operatore economico e l'amministrazione aggiudicatrice ha il diritto di trattenere la retribuzione. Se non si riscontrano miglioramenti, l'operatore economico deve pagare una penale e, in ultima analisi, l'amministrazione aggiudicatrice ha il diritto di risolvere il contratto.

Motivazioni

#Linee guida dietetiche

- › Sebbene tutti gli Stati membri dell'UE dispongano di linee guida dietetiche nazionali, la loro applicazione pratica negli appalti locali dovrebbe essere migliorata al fine di massimizzare i benefici per la salute. La presente proposta sottolinea la necessità di una maggiore integrazione delle linee guida dietetiche nelle pratiche di approvvigionamento.
- › Vengono proposti criteri concreti per sostenere la priorità delle raccomandazioni dietetiche chiave, al fine di aumentare le opportunità offerte dagli appalti pubblici per la creazione di ambienti alimentari sani.
- › L'obiettivo prevede un progressivo aggiornamento delle linee guida dietetiche per integrare altre dimensioni della sostenibilità oltre alla nutrizione, come ad esempio l'adozione di una dieta per la salute del pianeta.⁸

Come arrivarci

#Linee guida dietetiche

- › Per garantire il successo dell'applicazione di politiche e pratiche di approvvigionamento che massimizzino i guadagni in termini di salute, le linee guida dietetiche e nutrizionali nazionali dovrebbero fissare obiettivi e indicazioni ambiziose per i committenti pubblici, al fine di guidare la creazione di pasti sani e sostenibili. Tali pasti dovrebbero porre l'accento sull'aumento dell'assunzione di frutta, verdura, cereali integrali, legumi, semi, bacche e noci, e garantire che l'assunzione di zuccheri, sale e grassi non superi le raccomandazioni, dando la preferenza a cibi minimamente lavorati.
- › Per rendere possibile quanto sopra, gli Stati membri dovrebbero rivedere regolarmente le loro linee guida, sulla base di un processo basato sull'evidenza e sull'interesse pubblico, coinvolgendo esperti indipendenti. Tali aggiornamenti dovrebbero progressivamente includere altre dimensioni della sostenibilità accanto alle raccomandazioni nutrizionali, come i metodi di produzione, la mitigazione del clima, la riduzione dell'uso di antibiotici, gli standard occupazionali salutari e incoraggiare diete più ricche di vegetali. Le linee guida dovrebbero essere concepite in modo da consentire la creazione di menu adeguati dal punto di vista nutrizionale per modelli alimentari con livelli e tipi diversi di assunzione di alimenti di origine animale.
- › La definizione di linee guida europee per una dieta sana e sostenibile, o almeno di elementi comuni per tali linee guida, contribuirà a consentire una maggiore coerenza tra la normativa sugli appalti pubblici e le politiche alimentari in tutta l'UE, come la strategia Farm to Fork dell'UE. Tali linee guida possono ispirarsi, ad esempio, ai [principi guida per una dieta sana e sostenibile](#) della FAO e dell'OMS.
- › Per distinguere i diversi alimenti in base al loro contributo alla qualità della dieta, si suggerisce di utilizzare profili nutrizionali orientati alla salute, come il [modello del profilo nutrizionale](#) europeo dell'OMS. Qualora venisse stabilito un profilo nutrizionale europeo appropriato, questo potrebbe essere utilizzato per garantire una maggiore coerenza delle politiche.

⁸ <https://eatforum.org/learn-and-discover/the-planetary-health-diet/>

2. PRODOTTI BIOLOGICI E ALTRI PRODOTTI AGRO-ECOLOGICI

Obiettivo

Almeno il 20% degli alimenti acquistati è certificato come biologico e vengono assegnati punteggi per le pratiche agroecologiche che vanno oltre il requisito minimo del biologico.

Criteri di approvvigionamento

#Contenuto di alimenti biologici

Almeno il 20% degli alimenti acquistati (per massa/volume, valore o numero di articoli alimentari - da specificare da parte dell'amministrazione aggiudicatrice) deve provenire da agricoltura biologica (cfr. [criteri GPP dell'UE](#), pagina 6).

#OGM

Tutti gli alimenti e i mangimi devono essere privi di OGM, come definito nel Regolamento (CE) n. 1829/2003 (artt. 24-25).

#Sostegno alle pratiche agro-ecologiche aggiuntive

Saranno assegnati punteggi agli offerenti che si impegnano a rifornirsi di alimenti (al di là del minimo richiesto per la certificazione biologica) da aziende agricole che sostengono la transizione verso l'agroecologia, secondo i "10 elementi dell'agroecologia" della FAO⁹ e i "13 principi agroecologici".¹⁰ Saranno assegnati punteggi più alti agli approcci di sistema, come l'agricoltura biologica, rispetto agli approcci meno ambiziosi basati su singole pratiche agricole.

Verifica

#Contenuto di alimenti biologici

Un elenco di prodotti alimentari e bevande [da inserire a cura dell'amministrazione aggiudicatrice] deve essere conforme al regolamento (CE) n. 2018/848 o alle sue successive modifiche.

L'offerente deve dichiarare che tutti i prodotti alimentari e le bevande elencati (o fornire un elenco di prodotti alimentari e bevande indicando la loro massa/volume/valore) sono conformi al Regolamento (CE) n. 2018/848 o alle sue successive modifiche. Inoltre, l'offerente deve fornire una descrizione di come intende garantire che i prodotti elencati possano essere acquistati durante l'esecuzione del contratto da fonti biologiche (ad esempio, identificando i fornitori per i diversi prodotti). [Cfr. i criteri GPP dell'UE per i prodotti alimentari e la ristorazione](#), pag. 6 e segg.]

#OGM

Non sono accettati alimenti e mangimi etichettati come contenenti OGM, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1829/2003 (artt. 24-25).

#Sostegno alle pratiche agro-ecologiche aggiuntive

L'offerente deve dimostrare di essersi impegnato a passare a sistemi di produzione alimentare più sostenibili. Ciò potrebbe includere una certificazione biologica rilasciata da un'organizzazione indipendente, la certificazione Demeter o equivalente, l'adesione a un sistema di garanzia partecipativa o la prova (documenti, relazione annuale, ecc.) che gli alimenti provengono da un'azienda agricola in cui sono stati attuati uno o più dei seguenti interventi: protezione e ripristino degli ecosistemi naturali, gestione sostenibile della terra e dell'acqua, rotazione delle colture con leguminose, riduzione dell'erosione e aumento della materia organica del suolo, riduzione dell'uso di pesticidi e fertilizzanti sintetici e gestione integrata dei parassiti, come il biocontrollo.

⁹ FAO, 2016. Guidare la transizione verso sistemi alimentari e agricoli sostenibili i 10 elementi dell'agroecologia.

<https://www.fao.org/3/i9037en/i9037en.pdf>

¹⁰ A Associazione Europea per l'Agroecologia, 2022. 13 principi dell'Agroecologia.

<https://www.agroecology-europe.org/the-13-principles-of-agroecology/> e <https://www.fao.org/3/ca5602en/ca5602en.pdf>

Motivazioni

#Contenuto di alimenti biologici

#Approccio agroecologico all'alimentazione

- Le motivazioni alla base dei criteri proposti sono diverse e derivano da vari fattori. Questi vanno dalla varietà di regimi legali nei diversi Paesi dell'UE alla molteplicità di regimi e obiettivi delle diverse istituzioni (scuole, ospedali, asili, case di riposo, ecc.) fino alla varietà di alimenti acquistati.
- Nonostante il crescente interesse del pubblico per i prodotti alimentari sostenibili e salutari in tutta l'UE, la domanda e l'offerta di prodotti biologici o di altri prodotti agro-ecologici variano ancora notevolmente da Paese a Paese.
- Alcuni Paesi (ad esempio Francia, Germania, Finlandia, Svezia, Italia, Danimarca e Lettonia) prevedono già requisiti obbligatori per l'acquisto di alimenti biologici, con esempi particolarmente avanzati a livello di amministrazioni locali (da Copenaghen a Roma e da Torres Vedras a Lubiana). In questi Paesi, gli obiettivi differiscono in modo significativo: 50-100% in Italia a seconda del prodotto alimentare, 60% entro il 2030 in Svezia, 25% entro il 2030 in Finlandia; 20% in Francia o Germania.
- Alcuni Paesi sono attualmente in procinto di adottare requisiti obbligatori - come Slovenia, Portogallo, Croazia, Repubblica Ceca - mentre altri Paesi sono più indietro (Paesi Bassi, Lettonia, Bulgaria, Lituania), con requisiti per gli alimenti certificati biologici che rimangono volontari, limitati e che si svolgono in gran parte tra i consumatori individuali/privati.

Come arrivarci

- Continuare a **promuovere l'elaborazione di programmi di sviluppo e ricerca** dedicati all'agricoltura biologica, in combinazione con le linee guida nazionali in materia di dieta e nutrizione.
- Essere **progressivi nel tempo, riconoscere le differenze** tra i sistemi alimentari e le istituzioni a livello europeo per evitare la creazione di un mercato europeo distorto.
- Sostenere la transizione includendo le **aziende agricole "in conversione"** nei criteri/requisiti di acquisto.
- Promuovere la **consulenza e il sostegno da parte degli Stati membri dell'UE alle aziende agricole che fanno parte di una transizione agro-ecologica** e che sono integrate nella capacità di trasporto del suolo della loro terra e autonome rispetto agli operatori esterni.
- Promuovere la **consulenza e il sostegno degli Stati membri dell'UE agli agricoltori biologici o a coloro che desiderano convertirsi** (con servizi di consulenza, informazione e formazione finanziati dallo Stato o da enti pubblici e incentivi finanziari).
- **Organizzare politiche di pubblicità e promozione delle produzioni e dei prodotti biologici e agroecologici**, nei confronti delle imprese e del grande pubblico, in particolare dei bambini.
- **Evidenziando la correlazione** tra il livello nazionale di produzione biologica e gli elevati obiettivi di approvvigionamento pubblico, nonché la **correlazione** tra l'aumento della domanda e l'incremento dell'offerta sul mercato interno di prodotti biologici.
- **Sensibilizzare le autorità pubbliche e i consumatori** sull'impatto positivo che il biologico e le altre pratiche agroecologiche hanno sulla società, sull'ambiente e sulla tutela della biodiversità.

3. SOSTEGNO AI PICCOLI AGRICOLTORI

Obiettivo

Almeno il 10% degli alimenti proviene da piccoli agricoltori, definiti in base al fatturato, alla superficie agricola e al numero di dipendenti.¹¹

Raccomandazioni sul sostegno ai piccoli agricoltori negli appalti pubblici

Nota: sebbene la strategia Farm to Fork dell'UE riconosca l'aumento delle "richieste di catene di approvvigionamento più brevi" e che gli europei "vogliono sentirsi più vicini ai loro alimenti (...) che sono freschi, meno lavorati e di provenienza sostenibile", non è ancora possibile dare una preferenza diretta ai piccoli agricoltori in base all'attuale legislazione sugli appalti dell'UE.¹² Per arrestare il drastico declino dei piccoli agricoltori in Europa, i responsabili politici dell'UE sono fortemente incoraggiati a cambiare questa situazione.

1) Coinvolgimento del mercato prima dell'acquisto:

Durante la fase di preappalto, l'importanza per l'ente appaltante di includere tali produttori e prodotti negli appalti alimentari e di ristorazione, laddove possibile¹³, dovrebbe essere sottolineata, e gli offerenti dovrebbero essere interrogati su qualsiasi ostacolo percepito alla loro partecipazione (ad esempio, costi, volume o specifiche dei prodotti alimentari, tempi di consegna, ecc. Dovrebbe essere discusso anche l'impatto della suddivisione dell'appalto in lotti più piccoli (ad esempio, in base al tipo di alimento), in quanto ciò potrebbe incoraggiare la partecipazione degli operatori più piccoli.

2) Riservare contratti o lotti ai produttori che impiegano lavoratori disabili o svantaggiati¹⁴

Le amministrazioni aggiudicatrici possono scegliere di riservare un contratto, o uno o più lotti di un per gli offerenti che

impiegano almeno il 30% di lavoratori disabili o svantaggiati (ad esempio, nella produzione, trasformazione, distribuzione, servizi di ristorazione, ecc.) come disposto dall'articolo 20 della Direttiva 2014/24/UE.¹⁵ Ciò può contribuire a incoraggiare la partecipazione delle imprese sociali e delle organizzazioni non commerciali agli appalti pubblici, e la definizione di "lavoratori svantaggiati" potrebbe potenzialmente includere i piccoli agricoltori se sono a rischio di povertà. Ulteriori informazioni su come utilizzare questa riserva, e un esempio della sua applicazione per i pasti scolastici in Francia, sono disponibili nella *Guida agli acquisti sociali* della Commissione europea (seconda edizione, 2021)¹⁶

3) Suddivisione della gara d'appalto in lotti più piccoli o in contratti diretti

La suddivisione dei contratti in piccoli lotti è più facile se l'amministrazione aggiudicatrice acquista direttamente piuttosto che assegnare

¹¹ Quelli con un fatturato fino a 100.000 euro, una superficie agricola massima definita dallo Stato membro dell'UE interessato per i piccoli agricoltori e il tipo di agricoltura, e fino a cinque dipendenti.

¹² Ciò è dovuto al principio di non discriminazione e al fatto che la questione dei piccoli agricoltori si riferisce alle dimensioni del fornitore, piuttosto che ai beni o servizi acquistati (collegamento al requisito dell'oggetto).

¹³ Per la definizione di "allevamento in fabbrica" si veda il capitolo "Alimenti rispettosi del benessere degli animali" sugli elevati standard di benessere degli animali.

¹⁴ La riserva di cui all'articolo 20 della direttiva 2014/24/UE non si basa sulle dimensioni delle organizzazioni, ma sul loro impiego di lavoratori disabili o svantaggiati.

¹⁵ Si veda l'articolo 20 della direttiva 2014/24/UE. La legislazione nazionale di attuazione deve essere controllata per verificare eventuali condizioni legate alle riserve.

¹⁶ L'elenco fornito in Buying Social delle potenziali categorie di lavoratori svantaggiati include coloro che "possono essere considerati a rischio di povertà o gravemente deprivati (ad esempio persone in condizione di privazione materiale, persone che vivono in famiglie a bassissima intensità di lavoro, senza fissa dimora", ecc.) - oltre a una serie di altre categorie che possono essere applicate ai piccoli agricoltori.

un contratto a un grossista o a un intermediario. Se l'ente appaltante gestisce la cucina piuttosto che esternalizzare i contratti per i servizi di ristorazione, l'opzione migliore potrebbe essere quella di avere semplicemente diversi contratti diretti per i diversi prodotti agricoli primari. Preferire alimenti primari stagionali, che corrispondano almeno in parte alle tradizioni culinarie locali, e prestare attenzione alla biodiversità (ad esempio, diversi tipi/sorti di mele) può favorire ulteriormente le filiere corte.

4) Buona pratica: Sistema dinamico di acquisto (DPS) e piattaforme di mercato online Sistema di acquisto dinamico (DPS) e piattaforme di mercato online

Il **Dynamic Food Procurement**¹⁷ (DFP) si riferisce a un contratto quadro innovativo in cui i fornitori qualificati, in particolare i piccoli produttori, possono aderire in qualsiasi momento e fornire solo la quantità che producono. In pratica, tutti i fornitori qualificati sono registrati su una piattaforma e partecipano a mini-concorsi, in base alle esigenze di approvvigionamento e alla stagionalità. A fronte di un elenco di prodotti specifici da consegnare, i fornitori registrati

presentano i loro prezzi. La DFP fornisce un mercato digitale aperto per i produttori e gli acquirenti di prodotti alimentari. Eliminando molte delle barriere all'ingresso per i fornitori, può emergere un mercato più equilibrato, creando notevoli opportunità per i produttori e i fornitori locali.

Le piattaforme Business to Business (B2B) sono un altro approccio innovativo per sostenere i piccoli produttori attraverso l'approvvigionamento di prodotti in un mercato online. La città di Gand (Belgio) ha organizzato una **procedura di approvvigionamento attraverso una piattaforma cooperativa B2B** che mette in contatto agricoltori e rivenditori, industria alberghiera e cucine industriali. I produttori possono vendere i loro prodotti a filiera corta direttamente attraverso questa piattaforma e consegnarli a catering e cucine centralizzate. Visto il successo di questa procedura di filiera corta, che ha dato alla città l'accesso a un maggior numero di produttori e ha permesso ai cuochi di proporre un menu creativo, la città di Gand ha successivamente deciso di indire una gara d'appalto più ampia (valore del contratto 139.000 euro).¹⁸

Motivazioni

- Il numero di aziende agricole nell'UE-27 è diminuito del 32% tra il 2003 e il 2016, con un calo maggiore tra le piccole aziende (<5 ettari; -38%). Entro il 2040, l'UE potrebbe perdere altri 6,4 milioni di aziende agricole, con un numero residuo di circa 3,9 milioni di aziende agricole in tutta l'UE. Un'impressionante diminuzione del 62% rispetto ai dati del 2016.¹⁹
- I piccoli agricoltori garantiscono un accesso sostenibile e più sicuro a cibi freschi, diversi e stagionali, rafforzando così la resilienza e l'importanza culturale dei sistemi alimentari della città-regione. Più complesso, ma probabilmente prima o poi necessario, è calcolare l'impronta di carbonio degli alimenti per tenere conto dei costi di trasporto.
- Il collegamento tra le mense pubbliche e i piccoli agricoltori ha il potenziale per fornire un reddito costante attraverso le filiere alimentari corte, superare i rischi di mercato, assicurare prezzi equi e garantire condizioni di lavoro dignitose.

¹⁷ Si veda, ad esempio, il video online delle buone pratiche di Bath and North East Somerset: <https://www.youtube.com/watch?v=cBWz4i7OHd4>

¹⁸ L'uso di tali piattaforme può aiutare a soddisfare la domanda dell'amministrazione aggiudicatrice, grazie alla combinazione di diverse offerte di piccoli produttori. Con questo contratto sono stati acquistati prodotti "delicati" (come formaggio di capra, senape locale, burro di fattoria, asparagi, ecc.) piuttosto che prodotti acquistati all'ingrosso (come patate, cipolle, carote e latte a lunga conservazione), a causa del valore limitato del contratto e perché questo era ciò che i produttori erano in grado di offrire.

¹⁹ Schuh et al. (2022).

Come arrivarci

- Creare sinergie con il [programma dell'UE "Frutta, verdura e latte nelle scuole"](#), che dà priorità all'accesso dei bambini a cibi freschi e di stagione e li riconnette all'agricoltura attraverso attività educative nelle fattorie.
- Dare importanza alla sicurezza della catena di approvvigionamento nelle procedure di acquisto, limitando il numero di passaggi tra l'azienda agricola e la tavola o imponendo un prezzo alle catene di approvvigionamento lunghe. Ciò andrà indirettamente a vantaggio dei piccoli agricoltori e di un numero ancora maggiore di cooperative.
- Condurre il coinvolgimento del mercato e il dialogo con le parti interessate (si veda l'introduzione "La necessità di un coinvolgimento inclusivo del mercato") e pubblicizzare/promuovere la procedura di gara aperta tra i piccoli produttori.
- Rendere le gare d'appalto accessibili e trasparenti per i piccoli agricoltori (ad esempio, dividendo i contratti in lotti più piccoli (vedi sopra). Includere l'educazione alimentare nelle gare d'appalto (ad esempio, assegnare punti per le attività che contribuiscono all'educazione alimentare, come le visite alle fattorie da parte delle scuole).
- Investire in infrastrutture (ad es. logistica, unità di trasformazione), per migliorare la collaborazione e le filiere alimentari corte (ad es. collegamento con piattaforme di mercato elettronico, hub alimentari, ecc.) Ridistribuire gli aiuti della PAC in modo che i piccoli agricoltori possano essere riconosciuti per il ruolo cruciale che svolgono nel garantire i sistemi alimentari e nella cura dell'ambiente.
- La direttiva sulle pratiche commerciali sleali potrebbe essere particolarmente rilevante a questo proposito, in quanto mira esplicitamente a proteggere i piccoli produttori alimentari da pratiche contrattuali e di pagamento problematiche. I criteri di appalto potrebbero richiedere all'offerente di dimostrare il rispetto della UTP, con particolare attenzione ai produttori della categoria di fatturato più piccola.
- Offrire formazione e sostegno finanziario ai piccoli agricoltori e produttori nell'UE e al di fuori dell'UE nella loro transizione verso l'agricoltura biologica, il commercio equo e l'agroecologia.
- Le amministrazioni aggiudicatrici possono cercare di includere gli agricoltori che sono autonomi nella produzione di foraggio e non utilizzano pesticidi o fertilizzanti chimici.

4. AZIONE CLIMATICA

Obiettivo

Riduzione del 25% delle emissioni di gas serra grazie a una maggiore quantità di alimenti di origine vegetale, alla riduzione dei rifiuti alimentari e a una catena alimentare a basse emissioni di carbonio dall'azienda agricola alla tavola.

Criteri di approvvigionamento

[Nota: alcuni dei criteri proposti qui di seguito si applicano solo ai contratti di catering, ma se un comune/una scuola impiega il proprio personale di cucina, deve applicare i criteri che sono scritti nei contratti di catering].

#Più cibo a base vegetale²⁰

- *Almeno due giorni a base vegetale alla settimana nelle mense pubbliche.*
- *Almeno il 60% del volume dei piatti di carne dovrebbe essere costituito da fagioli, cereali, verdure o legumi.*

#Riduzione dei rifiuti alimentari

- *Richiedere misure di prevenzione degli sprechi alimentari come un inventario accurato delle scorte e sistemi di ordinazione, uno stoccaggio efficiente e l'adattamento delle dimensioni delle porzioni.*
- *Pianificazione flessibile dei pasti (consentendo l'utilizzo di cibi avanzati o che si avvicinano alla data di scadenza).*
- *Assegnare punti per le attività di sensibilizzazione relative alla riduzione dei rifiuti alimentari (per maggiori dettagli, vedere "Come arrivare").*
- *Richiedere un accordo di donazione con banche alimentari/associazioni di aiuto alimentare.*

#Catena alimentare a basse emissioni di carbonio

- *Ogni pasto deve includere almeno un tipo di frutta, verdura o legumi freschi di stagione (possibilmente coltivati all'aperto).*
- *Richiedere la fornitura di acqua potabile gratuita e a basso impatto, preferibilmente da fontanelle filtrate (cfr. [Criteri GPP dell'UE](#), pagina 35).*
- *Assegnare punti per modalità di trasporto più rispettose del clima o per concetti di mobilità o logistica intelligenti.*

#Trasversale

- *Per una migliore implementazione delle pratiche di cui sopra, è prevista la formazione del personale sugli aspetti ambientali (ad esempio 16 ore all'anno).*

Verifica

#Più cibo a base vegetale

L'**offerente** deve fornire esempi di menu che includano la quantità di prodotti a base vegetale, con un apporto nutritivo equilibrato. Il contratto prevede un monitoraggio e un controllo regolari.

²⁰ Una dieta a base vegetale è un regime alimentare costituito prevalentemente o interamente da alimenti di origine vegetale. Le diete a base vegetale, come la Dieta Mediterranea o la Nuova Dieta Nordica, contengono basse quantità di prodotti animali e alte quantità di prodotti vegetali come verdure, frutta, cereali integrali, legumi, noci e semi, erbe e spezie. L'alimentazione a base vegetale non dovrebbe preferibilmente includere prodotti ultra-lavorati. (Si veda, ad esempio: FAO e OMS. 2019. Diete sane e sostenibili - Principi guida. Roma)

#Riduzione dei rifiuti alimentari

- › Le offerte devono fornire procedure operative standard per l'acquisto, lo stoccaggio, la cottura, la pianificazione del menu e il servizio, nonché un piano dettagliato di gestione dei rifiuti.
- › Le offerte devono fornire dettagli sulle attività di sensibilizzazione previste per la riduzione dei rifiuti alimentari.
- › Le offerte devono includere un accordo con un banco alimentare/associazioni di aiuto alimentare per donare le eccedenze alimentari o offrire altre opzioni per ridistribuire le eccedenze alimentari.

#Catena alimentare a basse emissioni di carbonio

- › Controllo e monitoraggio come parte della gestione del contratto.
- › Verifica di concetti o veicoli a basse emissioni di carbonio.

#Trasversale

- › I committenti pubblici devono fornire un piano di formazione come parte del loro bando di gara, indicando i tempi e gli argomenti da trattare. Durante l'esecuzione del contratto deve essere fornito un registro delle ore spese per la formazione del personale durante ogni trimestre.

Motivazioni

#Più cibo a base vegetale

- › L'allevamento industriale intensivo, poiché richiede grandi quantità di energia fossile per produrre, trasformare e trasportare gli input e gli output, è responsabile di una quantità considerevole di emissioni di gas serra.²¹ È stato riportato che 20 aziende europee produttrici di carne e latticini producono insieme l'equivalente di oltre la metà delle emissioni di Regno Unito, Francia e Italia.²²
- › Un approccio territorializzato all'allevamento, in cui gli animali possono essere nutriti da colture locali e in cui il letame può essere riutilizzato direttamente per fertilizzare il suolo e quindi ridurre l'importazione di input agricoli nelle aziende agricole, si rivela il modo più efficiente per avviare una transizione agroecologica.²³
- › Numerose pubblicazioni scientifiche²⁴ considerano l'importante potenziale dei pasti a base di verdure, cereali e frutta per il clima e l'ambiente, riconosciuto anche nei criteri GPP dell'UE (per gli alimenti e i servizi di catering) alla voce menu a base vegetale.
- › In alcuni Paesi dell'UE (soprattutto nell'Europa occidentale e settentrionale) sono in vigore obiettivi obbligatori di riduzione della carne o menu senza carne nelle mense, sia a livello nazionale (come in Danimarca e Francia) che locale (Berlino, Vienna). A Vienna, ciò ha permesso alla città di risparmiare 57.000 euro e circa 11.700 tonnellate di CO₂ all'anno.²⁵

#Riduzione dei rifiuti alimentari

- › Gli studi suggeriscono che l'8-10% delle emissioni globali di gas serra sono associate al cibo che non viene consumato.²⁶ Nella sola UE, ogni anno vengono generati circa 88 milioni di tonnellate di

²¹ Andrés Muños Rico e altri, 2020.

²² Shefali Sharma, 2021.

²³ Poux.X. et al. 2021.

²⁴ Ad esempio, Planetary Health Diet, rapporto EAT-Lancet.

²⁵ [Strategic procurement in European Health Care](#) - Selezione di buone pratiche e casi di studio (HCWH, 2019)

²⁶ Rapporto dell'UNEP sull'indice di spreco alimentare, 2021.

rifiuti alimentari, responsabili del 6% delle emissioni totali di gas serra dell'UE, con costi associati stimati in 143 miliardi di euro.²⁷

- › La riduzione degli sprechi alimentari è essenziale per mitigare i cambiamenti climatici: per questo l'UE ha fissato il **obiettivo ambizioso di riduzione dei rifiuti alimentari** del 30% entro il 2025 e del 50% entro il 2030.

#Acqua potabile a basso impatto e gratuita

- › Il Parlamento europeo ha deciso di rivedere la direttiva sull'acqua potabile alla fine del 2020 per sostenere il consumo di acqua di rubinetto in tutta l'UE. Per quanto riguarda le mense pubbliche, la direttiva afferma che "ciò dovrebbe avvenire attraverso azioni volte a migliorare l'accesso all'acqua destinata al consumo umano per tutti, in particolare installando attrezzature all'aperto e al chiuso negli spazi pubblici, ove tecnicamente fattibile, nonché attraverso azioni volte a promuovere l'uso dell'acqua del rubinetto, ad esempio incoraggiando la fornitura gratuita di acqua destinata al consumo umano nelle pubbliche amministrazioni e negli edifici pubblici (...)".

#Formazione del personale su ambiente e clima

- › Tutto il personale della mensa deve essere informato dell'impatto ambientale associato al cibo che cucina, dalla pianificazione del menu alla cottura, fino alla gestione dei rifiuti. Il personale di cucina, in particolare, deve ricevere indicazioni per garantire che i menu a base di verdura, frutta, legumi e cereali rispettino l'apporto nutrizionale raccomandato. Si raccomandano 16 ore di formazione in loco all'anno.

Come arrivarci

- › **Garantire l'accesso alla carne locale di qualità.** Consentire l'accesso alla carne locale da parte di aziende agricole di piccole dimensioni, autonome rispetto agli operatori esterni e soprattutto ai foraggi.
- › **Proporre alternative alla carne.** Sia a livello di UE che di governi nazionali, è necessario promuovere diete più ricche di verdura, frutta, legumi e cereali attraverso una pianificazione intelligente dei menu.
- › **Gli utenti delle mense pubbliche** dovrebbero essere informati sull'impatto climatico del cibo che consumano attraverso un'educazione alimentare mirata e un'opera di sensibilizzazione.
- › Attività di sensibilizzazione sulla **riduzione dei rifiuti alimentari**: Il livello minimo di azione dovrebbe consistere nella diffusione di informazioni a tutti i soggetti coinvolti. Il livello più avanzato di azione dovrebbe richiedere il coinvolgimento attivo dei bambini, offrendo loro corsi di cucina, organizzando gare di riduzione degli sprechi alimentari e mettendo a punto approcci/tecniche di gestione degli sprechi alimentari.
- › **Il personale dovrebbe ricevere una formazione** su come cucinare pasti a base di verdura, frutta, legumi e cereali, ridurre le dimensioni delle porzioni di carne e affrontare gli sprechi alimentari.
- › **Monitorare** l'aumento della quota di piante fornite nei menu.

²⁷ [Estimates of European food waste levels](#). Istituto svedese di ricerca ambientale IVL (2016)

5. CONDIZIONI DI LAVORO DIGNITOSE

Obiettivo

100% di rispetto di condizioni di lavoro dignitose in conformità con le norme vigenti, contratti collettivi di lavoro, nonché la legislazione nazionale e dell'Unione europea in materia e standard internazionali e incoraggiando l'impiego di lavoratori vulnerabili nella catena alimentare "farm to fork".

Criteri di approvvigionamento

#Condizioni di lavoro dignitose

Tutti gli operatori economici interessati a candidarsi alle gare d'appalto per i servizi pubblici di ristorazione devono dichiarare il pieno rispetto della legislazione applicabile in materia di occupazione e lavoro (in tutte le sedi interessate dall'appalto), compresi gli standard nazionali, comunitari e internazionali²⁸ e i contratti collettivi di lavoro. (criteri di selezione).

#Impiego di forza lavoro vulnerabile

I punteggi saranno assegnati agli operatori economici che impiegano lavoratori vulnerabili²⁹ nella catena alimentare farm to fork per l'aggiudicazione del contratto.

Verifica

#Condizioni di lavoro dignitose

L'amministrazione aggiudicatrice (committente pubblico) si riserva il diritto di verificare il rispetto dei suddetti requisiti di legge (ad es. ispezioni in loco, monitoraggio delle condizioni retributive e lavorative).

In caso di violazioni, verrà avviato un dialogo con l'operatore economico e l'amministrazione aggiudicatrice ha il diritto di trattenere la retribuzione. Se non si riscontrano miglioramenti, l'operatore economico deve pagare una penale e, in ultima analisi, l'amministrazione aggiudicatrice ha il diritto di risolvere il contratto.

#Impiego di forza lavoro vulnerabile

L'operatore economico deve fornire una documentazione adeguata che attesti l'impiego di lavoratori vulnerabili³⁰, in conformità con la legislazione sul lavoro dignitoso applicabile.

Motivazioni

#Condizioni di lavoro dignitose

- In conformità alle direttive UE sugli appalti pubblici (direttive 2014/24/UE, 2014/25/UE e 2014/23/UE), gli Stati membri adottano misure adeguate per garantire che, nell'esecuzione degli appalti pubblici, gli operatori economici rispettino i salari e le altre condizioni di lavoro stabiliti dai contratti collettivi per il settore e l'area geografica pertinenti e i salari minimi legali, ove esistenti, e il diritto sociale e del lavoro a livello nazionale, UE e internazionale. Inoltre, gli Stati membri garantiscono che gli operatori economici, come condizione per l'aggiudicazione degli appalti pubblici, siano tenuti a rispettare i salari e le altre condizioni di lavoro pertinenti e a rispettare il diritto alla contrattazione collettiva e a riconoscere e negoziare con i sindacati, anche rispondendo alla richiesta di avviare negoziati per i contratti collettivi.

²⁸ Ad esempio, la direttiva quadro dell'UE sulla sicurezza e la salute sul lavoro (direttiva 89/391 CEE); il principio guida delle Nazioni Unite su imprese e diritti umani, la guida dell'OCSE sulla due diligence per una condotta aziendale responsabile; la dichiarazione dell'OIL sui principi e i diritti fondamentali nel lavoro.

²⁹ Ad esempio, persone con disabilità, migranti e minoranze etniche (compresi i Rom), ex detenuti, disoccupati di lunga durata.

³⁰ ibid.

- › La definizione di criteri equi per gli appalti pubblici è un modo efficace per aumentare gli standard lavorativi. Solo gli operatori economici che rispettano i diritti dei lavoratori, compreso il diritto di organizzazione e contrattazione collettiva, dovrebbero avere accesso agli appalti pubblici. I criteri garantiranno inoltre che non si verifichi una frammentazione tra gli Stati membri per quanto riguarda le condizioni di lavoro negli appalti pubblici e delineeranno una serie di standard chiari per prevenire e mitigare gli impatti negativi delle gare d'appalto degli operatori economici sui diritti umani e del lavoro.

Come arrivarci

- › Gli appalti pubblici, che rappresentano in media il 15-30% del PIL di un Paese, rappresentano un'opportunità unica per rafforzare le economie locali e creare posti di lavoro di qualità. L'introduzione di clausole geografiche e/o sociali negli appalti pubblici può rivelarsi particolarmente efficace.
- › Le direttive europee sugli appalti pubblici prevedono già una clausola sociale, che però spesso non viene rispettata.
- › **Gli ispettorati del lavoro** dovrebbero svolgere un ruolo più rilevante nel controllare che tali condizioni siano rispettate sia dal committente che dall'offerente.

6. COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Obiettivo

Almeno il 25% dei prodotti tipicamente provenienti da Paesi extraeuropei, come banane, caffè e tè, deve essere oggetto di commercio equo.

Criteri di approvvigionamento

#Commercio equo e solidale

I [prodotti elencati (ad esempio banane, caffè, tè, merendine)] devono essere commercializzati in modo equo secondo i principi delineati nella comunicazione della Commissione europea del 2009³¹ :

- › un prezzo di produzione equo
- › pagamenti parziali anticipati relazioni
- › stabili e a lungo termine con i produttori
- › trasparenza e tracciabilità
- › condizioni di produzione che rispettino le otto Convenzioni fondamentali dell'OIL
- › il rispetto dei metodi di produzione
- › tradizionali che promuovono l'economia e la società sviluppo
- › sviluppo delle capacità e responsabilizzazione dei produttori
- › sostegno alla produzione e all'accesso al mercato per le organizzazioni di produttori
- › valutazioni periodiche dell'impatto delle attività legate al commercio equo e solidale

Criterio di assegnazione: I punteggi saranno assegnati per le offerte che offrono attività di sensibilizzazione sul commercio equo e solidale e sui principi inclusi nella comunicazione CE del 2009 (ad esempio, settimana del commercio equo e solidale, sessioni dedicate) e/o se viene offerto un maggior numero di prodotti equamente commercializzati.

³¹ Comunicazione della Commissione delle Comunità europee del 5 maggio 2009: Contribuire allo sviluppo sostenibile: Il ruolo del commercio equo e solidale e dei programmi non governativi di garanzia della sostenibilità legati al commercio (com (2009) 215 def.)

Verifica

Si presume che i prodotti che recano il marchio del commercio equo e solidale o che sono importati e distribuiti da organizzazioni del commercio equo e solidale (sistema di garanzia dell'Organizzazione mondiale del commercio equo e solidale), o equivalenti, siano conformi. La conformità può essere dimostrata anche con qualsiasi altro mezzo appropriato.

Se la non conformità si manifesta durante la durata del contratto, l'amministrazione aggiudicatrice si riserva il diritto di imporre una penale (ad esempio una percentuale del prezzo del contratto) e/o di risolvere il contratto.

Motivazioni

#Commercio equo e solidale

- La strategia Farm to Fork dell'UE conferma la necessità di considerare gli aspetti sociali quando si tratta di iniziative politiche volte alla sostenibilità della filiera agroalimentare. Gli appalti pubblici sono uno strumento fondamentale per raggiungere la sostenibilità nella filiera agroalimentare e l'applicazione dei principi del commercio equo e solidale sostiene chiaramente la sostenibilità sociale.
- Gli agricoltori, i lavoratori e i produttori del commercio equo e solidale che si impegnano a migliorare le pratiche sociali in agricoltura devono essere premiati, poiché i metodi di produzione sono importanti e l'attenzione non deve essere rivolta esclusivamente al prodotto finale.
- La promozione di programmi di commercio equo ed etico riflette la domanda dei consumatori dell'UE e contribuisce allo sviluppo di opportunità commerciali più sostenibili per i piccoli produttori dei Paesi terzi.³² La Commissione europea ha un ruolo da svolgere nel facilitare questo collegamento e nel sensibilizzare sia l'offerta che la domanda, essendo gli appalti pubblici alimentari rilevanti a tal fine.
- La definizione di criteri minimi obbligatori per gli appalti pubblici alimentari che riguardano il commercio equo e solidale garantirà anche l'applicazione di condizioni di lavoro dignitose nella catena di approvvigionamento.

Come arrivarci

- Le offerte anormalmente basse devono essere esaminate sistematicamente, in particolare per verificare se coprono i costi di produzione.
- Sensibilizzare le autorità pubbliche e i consumatori sull'impatto positivo che la scelta dei prodotti del commercio equo e solidale ha sui piccoli agricoltori e sui lavoratori e sull'importanza dei metodi di produzione.
- Le autorità pubbliche e i committenti devono fare riferimento a buone pratiche come la campagna delle città del commercio equo e solidale, al fine di aumentare i loro impegni nei confronti dei prodotti equamente commercializzati.
- Mettere in contatto i produttori del commercio equo e solidale con i grossisti attraverso accordi di approvvigionamento.
- Invece di contratti spot, le autorità pubbliche dovrebbero aggiudicare accordi quadro che coprano più contratti in un determinato periodo di tempo. Gli accordi quadro consentono alle autorità pubbliche di instaurare un dialogo a lungo termine con i fornitori e di tenere traccia dei progressi compiuti nel tempo.³³
- La Commissione europea dovrebbe ripristinare la sezione "Commercio equo ed etico" all'interno della politica commerciale dell'UE. Allo stesso modo, le disposizioni sugli appalti pubblici dovrebbero essere incluse negli accordi commerciali. Ciò consentirebbe esplicitamente ai partner di dare preferenze ai prodotti sostenibili e socialmente responsabili.

³² Commissione europea, 'Trade For All strategy' (2015).

³³ Si veda ad esempio ["Fare un uso migliore dei contratti quadro"](#)

- Aiutare i piccoli agricoltori e produttori nell'UE e al di fuori dell'UE nella transizione verso pratiche agricole sostenibili, sottolineando la necessità di affrontare la sostenibilità sociale nelle pratiche agricole.
- Stabilire requisiti obbligatori e criteri di aggiudicazione che chiedano alle aziende di adottare meccanismi per aumentare la trasparenza e la due diligence ambientale e dei diritti umani delle catene di fornitura legate all'oggetto del contratto. Utilizzare la "Due Diligence per i diritti umani e l'ambiente" (HREDD) da mettere in atto nei propri processi di approvvigionamento e richiederla ai propri fornitori.

7. BENESSERE DEGLI ANIMALI

Obiettivo

Uno standard più elevato di benessere animale in combinazione con un maggiore contenuto di alimenti di origine vegetale.

Criteri di approvvigionamento

#Uova

Il 100% delle uova in guscio e almeno il 50% delle uova liquide devono essere certificate biologiche.

#Alimentazione a base vegetale

Per l'aumento degli alimenti di origine vegetale, vedere i criteri alla voce "Azione per il clima".

#Aumento del benessere degli animali

I punti saranno assegnati in base alla percentuale (per massa/volume/valore - da definire da parte dell'autorità contraente) di prodotti alimentari con elevati standard di benessere animale, tra cui l'assenza di gabbie, di mutilazioni, di razze a crescita lenta, l'accesso al pascolo, l'uso ridotto di antibiotici e il trasporto al macello non superiore alle otto ore, o alle quattro ore per pollame e conigli.

Verifica

#Uova

Per una verifica si veda il capitolo 2 sulle "pratiche biologiche e altre pratiche agroecologiche".

#Alimentazione a base vegetale

Per la verifica si veda il capitolo 4 "Azione per il clima".

#Aumento del benessere degli animali

Etichetta biologica o equivalente che dimostri l'applicazione di elevati standard di benessere animale.

Motivazioni

#Riduzione della resistenza antimicrobica

Come riconosciuto dal Consiglio dell'Unione Europea, "un buon benessere animale, in generale, migliora la salute degli animali e riduce la necessità di utilizzare antibiotici, e di conseguenza riduce la resistenza agli antimicrobici".³⁴ A tal fine, la definizione di criteri per ridurre le pratiche di scarso benessere animale (ad esempio, animali tenuti in gabbia o legati, mutilazioni, assenza di accesso all'aria aperta, ecc.) negli appalti pubblici può contribuire a mitigare l'uso eccessivo e l'abuso di antibiotici³⁵ (si veda anche la Guida HCWH).³⁶

³⁴ Consiglio dell'Unione europea. [Conclusioni del Consiglio sul benessere degli animali - parte integrante della produzione animale sostenibile](#), 16 dicembre 2019, 14975/19

³⁵ Tang, K.L. et al. 2017. [La limitazione dell'uso di antibiotici negli animali da produzione alimentare e le sue associazioni con la resistenza agli antibiotici negli animali da produzione alimentare e negli esseri umani: una revisione sistematica e una meta-analisi](#). The Lancet, 1(8): E316-E327. [https://doi.org/10.1016/S2542-5196\(17\)30141-9](https://doi.org/10.1016/S2542-5196(17)30141-9)

³⁶ HCWH (2022) [Criteri di approvvigionamento: Uso responsabile degli antimicrobici nei prodotti di origine animale](#).

#Raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite

Inoltre, elevati standard di benessere animale sono parte integrante dell'approvvigionamento alimentare sostenibile. Miglioramento Il benessere degli animali è chiaramente legato al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite³⁷.

#Muoversi verso un'alimentazione "meno e meglio" di origine animale in combinazione con un maggior contenuto di alimenti di origine vegetale

Gli appalti pubblici possono contribuire ad aumentare il benessere degli animali garantendo che una quota crescente di prodotti di origine animale sia prodotta attraverso l'implementazione di standard di benessere più elevati, seguendo il principio del "meno cibo e meglio" di origine animale. I criteri per l'innalzamento degli standard di benessere animale dovrebbero essere accompagnati da requisiti per una quota maggiore di alimenti di origine vegetale, poiché ciò significa che un numero minore di animali viene allevato in modo intensivo.

#Sostegno agli agricoltori per il passaggio a pratiche sostenibili

Una maggiore quota di alimenti di origine vegetale, come fagioli, legumi, frutta e verdura, può anche fornire le possibilità economiche per investire in alimenti di origine animale migliori per la minore quantità di prodotti animali che vengono ancora acquistati, guidando al contempo la transizione verso l'agricoltura agroecologica, stimolando e premiando gli agricoltori e le aziende impegnate a rispettare elevati standard di benessere animale.

#Muoversi verso un'etichetta di metodo di produzione migliorato (MoP+)

Per gli allevatori che si orientano verso pratiche di benessere animale più elevate, non esiste un marchio armonizzato di metodo di produzione (MoP+) per il benessere animale che copra tutte le specie e l'intero ciclo di vita. Il marchio biologico dell'UE è attualmente l'unico standard, ed è quindi raccomandato, come criterio di benessere animale per gli appalti pubblici fino a quando non verrà istituito un marchio di metodo di produzione (MoP+) a livello europeo per il benessere animale.

Come arrivarci

- I cittadini dell'UE apprezzano il benessere degli animali e si dichiarano disposti a pagare per ottenere standard più elevati, ma sono ostacolati dalla mancanza di trasparenza e di scelta.³⁸ Esiste una chiara richiesta da parte dei consumatori di informazioni sul benessere degli animali per tutti i prodotti di origine animale.³⁹
- Un'etichetta MdP+ obbligatoria e armonizzata consentirebbe ai committenti pubblici di verificare il rispetto di criteri più elevati di benessere animale in tutti i Paesi dell'UE.⁴⁰ Attualmente, l'etichettatura obbligatoria del metodo di produzione a livello europeo esiste solo per le uova.
- Incoraggiare le istituzioni pubbliche e i governi locali a fissare obiettivi per catene di approvvigionamento alimentare più resilienti e corte, promuovendo la riduzione del consumo di prodotti animali industriali in combinazione con un aumento della quota di alimenti di origine vegetale. La mancanza di informazioni sul metodo di produzione dei prodotti animali costituisce un punto di forza per un maggiore approvvigionamento di alimenti di origine vegetale.
- Aiutare i produttori nella transizione verso pratiche che privilegiano il benessere degli animali - così come quelli che stanno passando a una produzione più vegetale - con corsi di formazione, servizi di consulenza, incentivi finanziari, ecc. I produttori in fase di transizione dovrebbero anche poter partecipare a gare d'appalto pubbliche.

³⁷ Keeling, L. et al. 2019. [Animal Welfare and the United Nations Sustainable Development Goals](https://doi.org/10.3389/fvets.2019.00336). *Frontiers in Veterinary Science*. 6:336. <https://doi.org/10.3389/fvets.2019.00336>. Vedi tabella 2.

³⁸ Commissione europea. 2016. Special Eurobarometer 442: [Attitudes of Europeans towards animal welfare](#).

³⁹ Commissione europea. 2022. [Study on animal welfare labelling](#). Direzione generale per la salute e la sicurezza alimentare, DG SANTE.

⁴⁰ Consiglio dell'Unione europea. [Conclusions on an EU-wide animal welfare label](#), Bruxelles, 7 dicembre 2020..

- Sensibilizzare le autorità pubbliche sugli impatti positivi degli acquisti alimentari sostenibili, con criteri specifici per il benessere degli animali, i piccoli agricoltori, l'ambiente e la salute pubblica.
- Per il monitoraggio:
 - Avere una soglia precisa di una percentuale di prodotti di origine animale che presentano un benessere animale etichetta MoP+ migliorata, una volta stabilita.
 - Monitoraggio delle gare d'appalto: frequenza, agricoltori coinvolti, produttori che hanno il marchio MoP+.
 - Mappare i produttori della regione che seguono le buone pratiche.

GLOSSARIO DEI TERMINI E DELLE RISORSE

GLOSSARIO

La profilazione dei prodotti HFSS (HFSS) sta per prodotti ad alto contenuto di grassi, zuccheri e sale. Il modello di profilo nutrizionale dell'OMS classifica e classifica gli alimenti con l'obiettivo di prevenire le malattie e promuovere la salute. L'OMS afferma chiaramente che tale modello può aiutare a prevenire la commercializzazione di prodotti alimentari non salutari ai bambini. Per esempio, il modello valuta che la commercializzazione ai bambini non dovrebbe essere consentita per più di 100 g di prodotti come dessert, succhi di frutta, bevande energetiche e gelati.

Non è l'unico modello disponibile, ma è un buon punto di riferimento per garantire la salute dei cittadini, non solo dei bambini, attraverso l'acquisto di prodotti alimentari non HFSS.

Il market engagement e il dialogo con gli stakeholder sono attività di coinvolgimento del pubblico che mirano ad aumentare l'interazione tra l'acquirente pubblico, i fornitori e gli altri stakeholder nel processo di approvvigionamento. Possono consistere in diversi livelli di interazione, come ricerche di mercato, conferenze per incontrare gli acquirenti, viaggi sul campo presso i produttori alimentari. Attraverso il coinvolgimento del mercato e il dialogo con gli stakeholder, un acquirente pubblico può comunicare le proprie esigenze e i fornitori possono fornire un feedback sui capitolati d'appalto.

La governance multilivello è definita in senso lato come un processo in cui i diversi livelli di governo, da quello locale a quello globale, nonché i dipartimenti politici e i gruppi di stakeholder, tra cui il settore privato e la società civile, sono inclusi nei processi decisionali, che di conseguenza promuovono politiche interconnesse piuttosto che silos.

Le diete a base vegetale sono costituite prevalentemente o interamente da alimenti di origine vegetale. Le diete a base vegetale, come la Dieta Mediterranea o la Nuova Dieta Nordica, contengono basse quantità di prodotti animali e alte quantità di prodotti vegetali come verdura, frutta, cereali integrali, legumi, noci e semi, erbe e spezie. L'alimentazione a base vegetale non dovrebbe preferibilmente includere prodotti ultra-lavorati. (Si veda, ad esempio: FAO e OMS, 2019. *Diete sane e sostenibili - Principi guida*. Roma)

Alimenti di origine vegetale: alimenti di origine non animale.

Alimento primario: qualsiasi articolo alimentare che sia un prodotto dell'agricoltura o dell'orticoltura nella sua forma naturale.

Piccoli agricoltori: In assenza di una definizione comunitaria, il Manifesto definisce i piccoli agricoltori come quelli con un fatturato fino a 100.000 euro, una superficie agricola massima definita dallo Stato membro dell'UE interessato per i piccoli agricoltori e il tipo di agricoltura, e fino a cinque dipendenti oltre ai membri della famiglia. Per maggiori informazioni: Briefing EPRS *Il ruolo delle piccole aziende agricole nel sistema alimentare dell'UE Unione europea, 2022*.

RIFERIMENTI RILEVANTI

RIFERIMENTI SULL'ALIMENTAZIONE SANA

- FAO e OMS. (2019) [Sustainable healthy diets – Guiding principles](#). Roma
- WHO Regional Office for Europe. (2015). [Nutrient profile model](#). Copenhagen
- OMS. (2021). [Action framework for developing and implementing public food procurement and service policies for a healthy diet](#). Ginevra
- Louro Caldeira, S., Storcksdieck Genannt Bonsmann, S., Bakogianni, I., Gauci, C., Calleja, A. and Furtado, A. (2017). [Public Procurement of Food for Health: TECHNICAL REPORT ON THE SCHOOL SETTING](#), EUR 28544 EN, Ufficio delle pubblicazioni dell'Unione europea, Lussemburgo.
- FPC. (2021) [Appalti pubblici sostenibili di prodotti alimentari: Un obiettivo raggiungibile](#). Bruxelles
- HCWH (2022) [Criteri di approvvigionamento: Uso responsabile degli antimicrobici nei prodotti di origine animale](#).

REFERENZE SU PRODOTTI BIOLOGICI E ALTRI PRODOTTI AGRO-ECOLOGICI

Riferimenti sul sostegno ai piccoli agricoltori

- Schuh, B. e altri, Comitato Ricerca per AGRI. [The future of the European farming model: Socio-economic and territorial implications of the decline in the number of farms and farmers in the EU](#). Bruxelles

Riferimenti sull'azione per il clima

- Daniel Olivier Sutter, Nicole Bender. (2021). [Nutrient status and growth in vegan children](#), Nutrition Research, Volume 91,
- Commissione europea. (2019). [Criteri UE per gli appalti pubblici verdi per alimenti, servizi di catering e distributori automatici](#). Bruxelles
- Shefali Sharma, 2021, [Emissions Impossible Europe: How Europe's Big Meat and Dairy are heating up the planet](#), IATP.
- Sophie Attwood et al., (2020). [Playbook for Guiding Diners Toward Plant-Rich Dishes in Food Service](#). Istituto di ricerca mondiale
- Poux, X., Aubert, P.-M., Court, M. (2021). [Demain, une Europe agroécologique. Nourrir sans pesticides, faire revivre la biodiversité](#). Actes Sud.
- Andrés Muños Rico et al., 2020, [la Ganadería y su contribución al cambio climático](#), Amigos de la tierra.

Riferimenti sull'economia sociale e sui diritti del lavoro

- Direttiva quadro dell'UE sulla sicurezza e la salute sul lavoro (Direttiva 89/391 CEE);
- Principio guida delle Nazioni Unite su imprese e diritti umani,
- Guida dell'OCSE alla due diligence per una condotta aziendale responsabile;
- Dichiarazione dell'OIL sui principi e i diritti fondamentali nel lavoro.

Riferimenti sul commercio equo e solidale

- Comunicazione della Commissione delle Comunità europee del 5 maggio 2009: Contribuire allo sviluppo sostenibile: Il ruolo del commercio equo e solidale e dei programmi non governativi di garanzia della sostenibilità legati al commercio (com (2009) 215 def.)
- Commissione europea, "Strategia Commercio per tutti" (2015).

Riferimenti sugli standard di benessere animale

- > Commissione europea. (2022). [Study on animal welfare labelling](#). Direzione generale per la salute e la sicurezza alimentare, DG SANTE.
- > Consiglio dell'Unione europea. (2020). [Conclusions on an EU-wide animal welfare label](#), Bruxelles, 7 dicembre.
- > Commissione europea. (2016). Speciale Eurobarometro 442: Atteggiamento degli europei nei confronti del benessere degli animali.
- > Keeling, L. et al. (2019). Il benessere degli animali e gli Obiettivi di sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite. *Frontiers in Veterinary Science*. 6:336. <https://doi.org/10.3389/fvets.2019.00336>.
- > Tang, K.L. et al. 2017. La limitazione dell'uso di antibiotici negli animali da produzione alimentare e le sue associazioni con la resistenza agli antibiotici negli animali da produzione alimentare e negli esseri umani: una revisione sistematica e una meta-analisi. *The Lancet*, 1(8): E316-E327. [https://doi.org/10.1016/S2542-5196\(17\)30141-9](https://doi.org/10.1016/S2542-5196(17)30141-9)
- > Consiglio dell'Unione europea. Conclusioni del Consiglio sul benessere degli animali - parte integrante della produzione animale sostenibile. 16 dicembre 2019, 14975/19