

IL BIOLOGICO E LA RISTORAZIONE



Rapporto realizzato nell'ambito del progetto DIMECOBIO III
DM 92922 del 21/12/2017

COORDINAMENTO TECNICO

Antonella Giuliano

REDAZIONE

Roberta Buonocore, Riccardo Meo, Marilena Perrone, Alessandro Pulga

Il rapporto è disponibile sul sito web SINAB:

www.sinab.it

1. INTRODUZIONE	2
2. IL MERCATO DEI PRODOTTI BIOLOGICI “FUORI CASA”	4
3. IL RUOLO DEL BIOLOGICO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA E PRIVATA	5
3.1 Le mense scolastiche.....	5
3.2 I criteri ambientali minimi	6
3.3 I requisiti delle mense biologiche.....	9
3.4 Il mercato del biologico nella ristorazione privata	15
4. CONTROLLI, CERTIFICAZIONI E QUADRO NORMATIVO DEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE	16
5. I DISCIPLINARI VOLONTARI IN VIGORE IN ITALIA	17
6. LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA NELLA RISTORAZIONE DEGLI ALTRI PAESI EUROPEI	19
6.1 Francia	20
6.2 Belgio.....	20
6.3 Germania.....	21
6.4 Lituania.....	22
6.5 Lettonia	22
6.6 Danimarca	23
6.7 Finlandia	24
6.8 Gran Bretagna	24
6.9 Norvegia	25
ALLEGATO.....	27
A.1 INDAGINE PRESSO LE FAMIGLIE ITALIANE SUI CONSUMI DI PRODOTTI BIOLOGICI FUORI CASA	27
A.2 CONCLUSIONI.....	39

1. INTRODUZIONE

Nell'immaginario collettivo italiano il cibo rappresenta convivialità, relazione, passione, ma anche fonte di piacere, e benessere e l'anno appena trascorso, tragicamente caratterizzato dagli effetti della pandemia, ha rinvigorito, nei cittadini, la consapevolezza di una connessione diretta tra cibo e salute.

Nel rapporto con il cibo i ritmi frenetici e lo stile di vita dell'era pre-Covid hanno rappresentato dei drivers che hanno spinto i consumatori a esternalizzare attività quali "fare la spesa" o "preparare i pasti".

Un'indagine svolta nel 2018 da Fipe (la Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e rivolta a un campione scelto di consumatori evidenzia come solo il 32,7% degli intervistati dichiara di cucinare a pranzo tutti i giorni, percentuale che aumenta al 53% per la preparazione della cena. Inoltre tra coloro che cucinano quotidianamente solo il 76,9% dedica almeno 30 minuti ai fornelli.

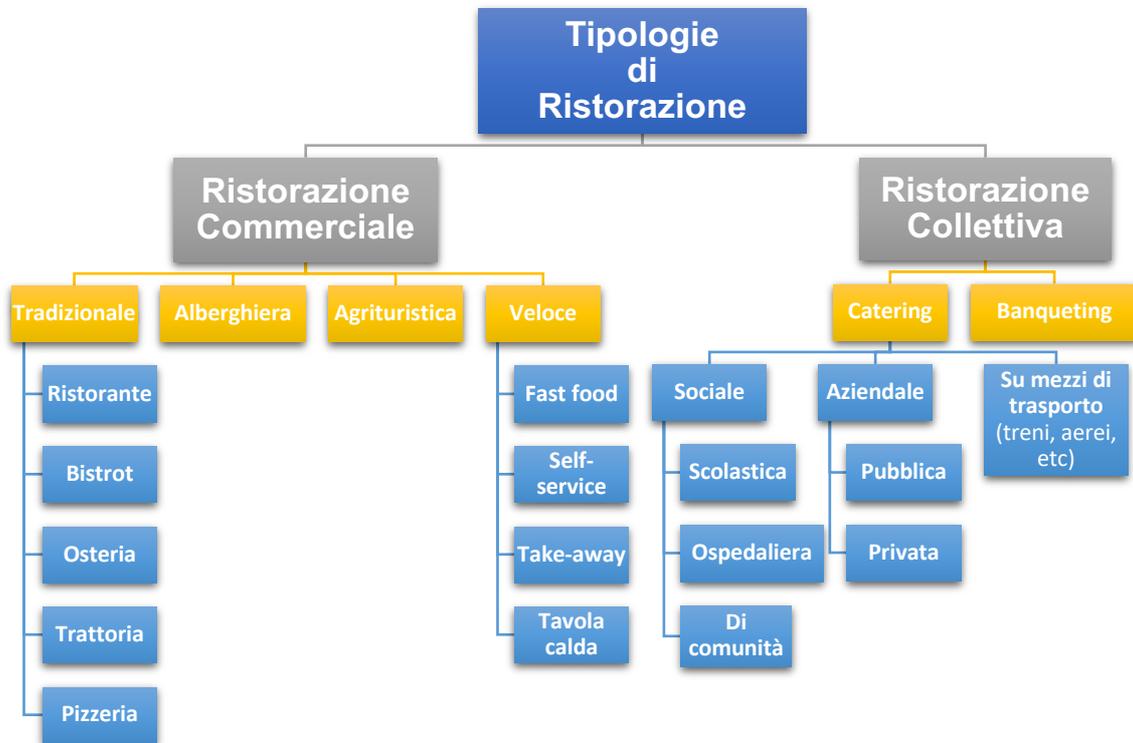
In questo contesto appare, dunque, evidente come il consumo extradomestico sia sempre più da collegare a comportamenti sistematici e non occasionali e che, in questo scenario, il ruolo della ristorazione, abbia acquisito negli ultimi decenni e almeno fino all'esplosione della pandemia, una rilevanza sia in termini economici che socioculturali.

Per consumi **'fuori casa'** si intende tutto quello che viene consumato nei ristoranti, nei bar, nelle mense o attraverso servizi di catering o 'banqueting'.

Una crescita continua, in controtendenza rispetto agli altri beni materiali, ha caratterizzato questa tipologia di consumo di 'servizio' fino al 2020 quando l'emergenza sanitaria e le conseguenti misure restrittive adottate nel Mondo, hanno comportato sconvolgimenti epocali che lasceranno profonde cicatrici anche in tutto l'indotto della ristorazione ancora difficilmente quantificabili.

Uno studio GFK sempre rivolto ai consumatori stima che le perdite della ristorazione nell'ultimo anno sono in parte compensate dal consumo dentro le mura domestiche; sono infatti 16 milioni gli italiani che dedicano più tempo alla cucina rispetto a prima del Covid: gli intervistati, se da un lato riferiscono di aver ridotto gli acquisti d'impulso, dall'altro ritengono di aver molto più tempo da dedicare alla scelta degli ingredienti, magari con un occhio di riguardo alla sostenibilità.

Figura 1: Le diverse tipologie di ristorazione



Fonte: Elaborazione Ismea

2. IL MERCATO DEI PRODOTTI BIOLOGICI “FUORI CASA”

A livello mondiale il settore Foodservice ha raggiunto 2.603 miliardi di euro nel 2019, con i Paesi APAC (Asia-Pacific) che ricoprono il 45% del totale, confermando il proprio primato sia in termini di quota di mercato che di crescita storica (+4,0% CAGR 2014-2019)¹.

In questo contesto, il Nord America e l'Europa sono i mercati che hanno mostrato la maggior stabilità nel quinquennio di riferimento (rispettivamente + 1,5% e + 0,9% CAGR 14-19).

Rivolgendo l'attenzione all'Europa, Eurostat quantifica, per il 2018, in oltre 600 miliardi di euro (pari al 3,8% del PIL dell'UE) il valore dei servizi di ristorazione, ovvero ristoranti, bar, mense e simili e la spesa delle famiglie europee per questi servizi rappresenta il 7,0% del totale dei consumi.

Restringendo il campo ai singoli Paesi l'incidenza maggiore della spesa nel fuori casa si registra in Irlanda (14,4%) che precede la Spagna (13,0%), Malta (12,6%) e la Grecia (12,4%,) (Grafico 1). Al contrario, la quota più bassa si rileva in Romania (1,9%), seguita dalla Polonia (3,0%) e dalla Lituania (3,4%).

I numeri dei Paesi più rappresentativi raccontano di un consumo fuori casa più legato a aspetti socioculturali che al reddito pro-capite dei cittadini. Sicuramente l'alta incidenza è anche ascrivibile all'importanza del turismo in questi Paesi (Grafico 1).

In Italia, i consumi domestici di alimenti e bevande sono stagnanti da oltre un

decennio. Tra il 2007 e il 2019, la spesa domestica delle famiglie italiane per alimenti e bevande si è ridotta di oltre 16 miliardi. Al contrario quella dei consumi alimentari fuori casa, è aumentata di circa cinque miliardi in soli 5 anni (2015 al 2019).

Secondo Fipe non si tratta di un cambiamento momentaneo ma di un fenomeno strutturale che guarda verso un mutato stile di vite e nuovi modelli di consumo.

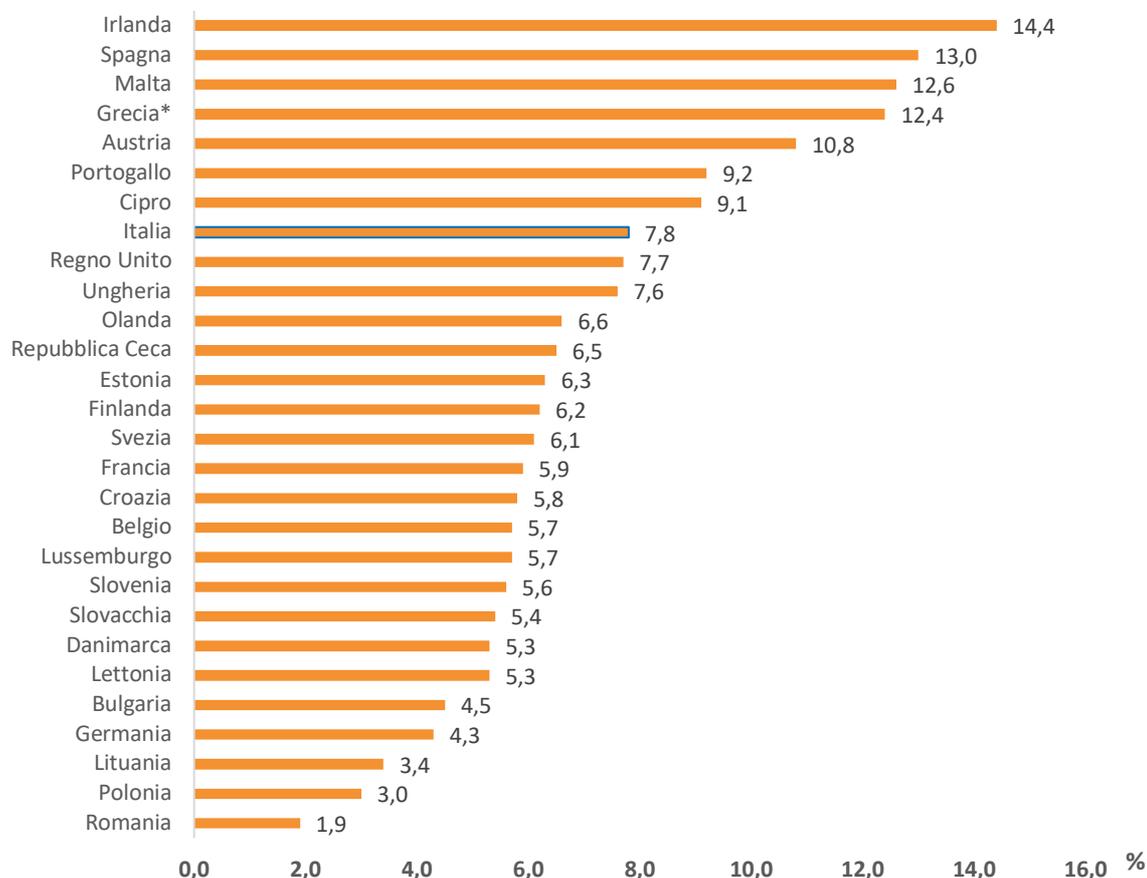
A fine 2019, ultimo anno di rilevazione al momento disponibile, la spesa delle famiglie italiane nella **ristorazione privata**, (bar e ristoranti), ha sfiorato gli 86 miliardi di euro con un incremento sull'anno precedente dell'1,6%. A confronto quella per generi alimentari e bevande è stata di 166 miliardi (+0,5% sul 2018).

Un dato interessante da dover considerare in una valutazione complessiva del comparto della ristorazione riguarda il valore della **ristorazione collettiva** che ANGEM (Associazione Nazionale delle Aziende di Ristorazione Collettiva e Servizi Vari) nel 2019 ha stimato in 6,2 miliardi di euro di cui il settore sanitario (ospedali, casa di cura, case di riposo) rappresenta circa il 34%, quello scolastico il 30% ed il resto, inteso come ristorazione dei punti di lavoro il 36%. Nel 2020 a causa delle restrizioni imposte dall'emergenza sanitaria da Covid-19, secondo le stime Ismea, il comparto del “fuori casa” subirà perdite del 39%².

¹ AA.VV. Foodservice Market Monitor - New frontiers for the Italian Foodservice considering the impact of Covid-19, Deloitte, 2020. Il CAGR (Compound annual growth rate) è il Tasso annuo di crescita composto.

² AA.VV. L'Industria ALIMENTARE in Italia - Le performance delle imprese alla prova del Covid-19, ISMEA agosto 2020.

Grafico 1
LA SPESA DEL FUORI CASA IN EUROPA
ANNO 2018
INCIDENZA % SULLA SPESA DELLE FAMIGLIE



Fonte: Elaborazioni Ismea su dati Eurostat

3. IL RUOLO DEL BIOLOGICO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA E PRIVATA

3.1 Le mense scolastiche

I dati più aggiornati che descrivono la crescita del biologico nella ristorazione scolastica sono quelli raccolti nel 2017 e pubblicati nel Focus BioBank Mense Scolastiche 2018.

Prima dell'emergenza Covid il trend del settore era positivo anche se non più caratterizzato dalle crescite a doppia cifra registrate nel 2002, 2008 e 2011. Le mense scolastiche bio sono passate dalle 1.288 unità del 2016 alle 1.311 del 2017, con un

incremento del 1,8%; in crescita anche il numero delle amministrazioni interessate con 36 nuovi comuni che hanno inserito materie prime bio e 13 che invece hanno rinunciato ad utilizzarle.

Se si considera l'intero arco temporale, dalla prima diffusione in poi delle mense biologiche, si nota come già nel 1999 il 15% delle mense che tuttora prevedono pasti bio, abbia inserito nei menù alcune produzioni certificate. Un

ulteriore 75% ha poi provveduto tra il 2000 e il 2009 mentre solo il 9% delle mense, attualmente coinvolte, ha intrapreso la strada del biologico tra il 2010 e il 2017.

Buona parte delle mense scolastiche biologiche sono concentrate nel Nord Italia con 917 unità (70% del totale). Segue, a distanza il Centro Italia con 225 mense (17%) e infine il Sud, cresciuto negli ultimi anni, con 169 mense (13%).

Le Regioni con più mense bio in assoluto sono la Lombardia (245) il Veneto (215) e l'Emilia-Romagna (163).

Se rapportiamo le mense al numero di abitanti la maggiore densità si registra nel Friuli-Venezia Giulia con 72,3 mense per ogni milione di abitanti, seguita dal Trentino-Alto Adige con 53,6 mense e dal Veneto con 43,8. La media nazionale è pari a 21,6 mense per milione di abitanti.

La provincia con il maggior numero di mense bio è Milano mentre quella con la maggiore densità è Trento, con 104 mense per milione di abitanti.

Nell'ultimo anno monitorato sono stabili anche i pasti bio somministrati: 1.274.889 (+2% rispetto al 2016) Sul quinquennio 2013 e 2017 la crescita è stata del 3,7%, comunque lontana dagli incrementi registrati nel periodo compreso tra il 1997 e il 2003.

3.2 I criteri ambientali minimi

Secondo i dati della Commissione Europea, ogni anno oltre 250.000 autorità pubbliche nell'UE spendono il 14% del PIL, circa 2 mila miliardi di euro all'anno³, per l'acquisto di beni, quali attrezzature da ufficio, materiali da costruzione e veicoli da trasporto, o servizi, quali manutenzione degli edifici, servizi di trasporto, servizi di pulizia e ristorazione, e opere di costruzione e ristrutturazione.

Considerando un calendario scolastico di 200 giorni possiamo stimare che i pasti serviti nel 2017 siano stati complessivamente 255 milioni, distribuiti prevalentemente nei nidi, nelle scuole materne e nelle primarie.

Il 43% delle mense bio prepara fino a 300 pasti giornalieri, il 35% da 301 a 1.000, il 22% oltre i mille pasti. Una situazione che pur non favorendo le economie di scala anche in termini di gestione degli approvvigionamenti e cura degli adempimenti correlati alla normativa igienico sanitaria, dovrebbe confortarci rispetto alla cura e alla qualità del servizio.

Analizzando il dato relativo all'incidenza del biologico sul totale delle derrate alimentari impiegate (dichiarato solo da 240 mense su 991 totali) emerge che solo il 24% delle mense bio utilizza più del 70% di ingredienti e prodotti biologici, a dimostrazione che ci sono ancora importanti margini di crescita in questo settore per i prodotti biologici.

L'esternalizzazione dei servizi di ristorazione è la prassi più comune; nel 2017 il 94% delle mense ha fatto ricorso a società di ristorazione private aggiudicatrici di appalti. Per avere un termine di confronto nel 2006 le mense gestite in appalto erano il 71%. Le mense gestite direttamente dall'amministrazione pubblica sono il 3% (erano il 19% nel 2006). Lo stesso 3% vale per quelle a gestione mista, ovvero parte in appalto e parte in gestione diretta secondo l'ordine scolastico.

È facile intuire come il loro coinvolgimento in un processo costante di acquisto di beni e servizi a basso impatto ambientale possa influenzare in modo decisivo lo sviluppo sostenibile in Europa e stimolare processi di innovazione sempre più green.

Con il GPP (Green Public Procurement) la Pubblica Amministrazione (P.A.) diventa protagonista di una strategia di sviluppo sostenibile. La stessa Commissione Europea

³ Scheda tematica per il semestre europeo appalti pubblici, Commissione Europea, 2017.

assegna al GPP un ruolo di carattere strategico per le politiche di sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Su questo tema la P.A. può svolgere, quindi, il duplice ruolo di cliente e di consumatore, e in quanto tale può avere una forte capacità di "orientamento del mercato".

La Commissione Europea ha incoraggiato gli Stati Membri a comportarsi in modo responsabile dal punto di vista ambientale e, a partire dal 2003, ha raccomandato l'elaborazione di Piani d'Azione Nazionali (PAN) per l'attuazione di azioni concrete a sostegno di un processo di approvvigionamento sostenibile dal punto di vista ambientale.

A tal proposito va sottolineato che, sebbene l'Unione Europea riconosca i criteri del Green Public Procurement (GPP) come uno strumento volontario, l'Italia ha deciso di rendere l'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) obbligatoria negli appalti per gli approvvigionamenti pubblici di lavori, servizi e forniture. L'articolo 34 del Codice degli Appalti (D. Lgs.50/2016) stabilisce che per le PPA (Pubbliche Amministrazioni), l'applicazione dei CAM (Criteri Ambientali Minimi) in vigore, è obbligatoria per tutte le procedure di acquisto e gli affidamenti di qualunque importo.

Il PAN ha individuato undici categorie di intervento prioritario tra cui rientra anche quello della ristorazione collettiva.

Il servizio di ristorazione collettiva coinvolge diversi comparti economici, strettamente correlati tra loro: la produzione primaria, la trasformazione dei prodotti, la distribuzione, la preparazione e la somministrazione dei pasti nonché tutti quei settori coinvolti nella produzione di articoli e apparecchiature per la preparazione e la somministrazione dei pasti (piani cottura, forni, frigoriferi, stoviglie, tovaglie, pentole, congelatori, abbattitori ecc.) ciascuno dei quali genera impatti ambientali.

Il documento sui criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari (DM 10 marzo 2020), è entrato in vigore in data 4 agosto 2020 e

aggiorna e sostituisce i CAM adottati con DM 25 luglio 2011, rispetto ai quali presenta notevoli differenze.

I nuovi CAM mirano anche a favorire l'utilizzo di prodotti biologici locali e a privilegiare la qualità rispetto all'estetica dell'alimento, puntando al consumo di proteine meno energivore (per esempio legumi al posto della carne) e a una maggiore varietà di pesce.

Particolare attenzione è data agli sprechi e alla riduzione degli stessi. Per questo viene richiesto di "ridurre le grammature di determinate tipologie di derrate alimentari (per esempio l'insalata)" di cui è nota la scarsa appetibilità. Proprio per ridurre gli sprechi verranno monitorati gli scarti ed è prevista la somministrazione di questionari, da compilare due volte l'anno, da insegnanti e alunni, così da comprendere quali sono gli alimenti ritenuti più appetibili.

Con l'introduzione nei Criteri ambientali minimi di una quota minima di derrate alimentari biologiche e certificate nell'ambito della sostenibilità ambientale da somministrare nei servizi di ristorazione collettiva, si intende indirettamente sostenere la diffusione di modelli di produzione agricola e di allevamento migliori sotto il profilo ambientale, con minore contenuto di sostanze di sintesi pericolose per l'ambiente e la salute umana, come ad esempio quello biologico e da difesa integrata volontaria (ciò attraverso i prodotti certificati nell'ambito del SQNPI - Sistema Qualità Nazionale di Produzione Integrata e SQNZ Sistema di Qualità Nazionale zootecnia) in linea con quanto previsto dal Piano d'azione nazionale per l'uso dei prodotti fitosanitari e dal Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico.

Un'importante novità che emerge dal nuovo D.M. è la diversificazione dei CAM per tipologia di servizio di ristorazione; le distinte categorie per le quali i CAM trovano applicazione sono le seguenti:

1. servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado);

2. servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme;
3. servizio di ristorazione collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, socio-sanitarie e detentive.

Per ognuna di queste categorie sono dettagliate le caratteristiche che le prestazioni e le forniture oggetto dell'appalto o della concessione devono rispettare.

Il principale aspetto che caratterizza i nuovi Criteri Ambientali Minimi è l'incremento dei prodotti biologici che passa dal 40% al 50% per la mensa scolastica, mentre nel settore sanitario e assistenziale si è ritenuto più appropriato lasciare alla stazione appaltante la scelta delle quote minime di biologico da somministrare agli adulti. Quindi negli ospedali, RSA e università starà agli accordi tra committente e fornitore stabilire le percentuali di biologico senza vincoli normativi.

Di fatto la produzione nazionale biologica non è ancora sufficiente a coprire il fabbisogno della ristorazione collettiva pubblica e considerando che i prodotti biologici vengono assorbiti prevalentemente dai mercati privati nazionali ed esteri perché più remunerativi, nei CAM, si è ragionevolmente stabilita una quota di prodotti biologici complessivamente inferiore rispetto a quanto previsto dai precedenti criteri adottati con DM del 25 luglio del 2011, che prevedevano il 40% in peso di prodotti biologici ed un ulteriore 20% in peso di ortofrutta da lotta integrata, indistintamente per tutti i comparti del servizio di ristorazione collettiva istituzionale. Tuttavia, si è deciso di destinare una maggiore quota di biologico all'intero settore della ristorazione scolastica e agli utenti in età evolutiva di tutti i comparti della ristorazione collettiva istituzionale come per i reparti di pediatria e neonatologia, le strutture socio-assistenziali, detentive, riabilitative per i minori. Per gli utenti in età pediatrica e adolescenziale, infatti, è stato previsto almeno il 50% di prodotti biologici.

Tabella 1

SOGLIE MINIME DI PRODOTTI BIOLOGICI NELLA REFEZIONE SCOLASTICA PUBBLICA

ANNI 2011 2020

VALORI PERCENTUALI

Prodotti	CAM 2011	CAM 2020
Carne omogeneizzata negli asili nido	–	100%
Uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio)	40%	100%
Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt	40%	100%
Succhi di frutta o nettari di frutta (senza zuccheri aggiunti)	40%	100%
Frutta, ortaggi, legumi, cereali	40%	50%: almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti
Carne bovina	15%	50%: un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere

Prodotti	CAM 2011	CAM 2020
		animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»)
Olio extravergine di oliva	40%	40%
Pelati, polpa e passata di pomodoro	40%	33%
Salumi e formaggi	40%	30%
Carne avicola	–	20%
Carne suina	–	10%: oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici»)
Pesce da acquacoltura biologica	20%	Per i prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei) non è più prevista una percentuale minima di biologico sul peso totale (peraltro scarsamente disponibile) ma vengono stabiliti vincoli di provenienza dei prodotti (devono essere di origine FAO 37 o FAO 27), di specie (non devono appartenere alle specie e agli stock classificati dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata») e di taglia (quelle minime sono previste all'Allegato 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006).

Fonte: Elaborazione Ismea

3.3 I requisiti delle mense biologiche

Al fine di promuovere il consumo di prodotti biologici nell'ambito dei servizi di refezione scolastica, a decorrere dall'anno scolastico 2017/2018 con decreto-legge 21 giugno 2017 n. 96, art.4 comma 5-bis è stato istituito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mipaaf) il fondo per le mense scolastiche biologiche, con una dotazione pari a 4 milioni di euro per l'anno 2017, a 10 milioni di euro per l'anno 2018 e 2019 e 4 milioni per il 2020.

Con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministro dell'istruzione, dell'università e della ricerca e con il Ministro della salute, sono state definite le percentuali minime (Tabella 2) di utilizzo di prodotti biologici e i requisiti necessari a qualificare il servizio di refezione scolastica come mensa biologica.

Il Fondo ha lo scopo di ridurre i costi a carico dei beneficiari, ossia delle famiglie che usufruiscono del servizio di mensa scolastica

biologica, di realizzare iniziative di informazione e promozione nelle scuole oltre che di accompagnamento al servizio di refezione. Alla promozione è assegnato annualmente, con decreto del Mipaaf, una parte del fondo nella misura del 14%, ripartito per ciascuna regione e per le province autonome di Trento e di Bolzano sulla base del numero dei beneficiari del servizio di mensa biologica presenti in ciascuna regione e provincia autonoma.

Le stazioni appaltanti pubbliche che intendono aggiudicare servizi di mensa scolastica biologica prevedono l'inserimento nei capitolati d'appalto delle percentuali minime di utilizzo di prodotti biologici, secondo i requisiti e le specifiche tecniche previste dal decreto.

Le deroghe eventualmente previste nel contratto rispetto alle percentuali minime richieste non possono essere superiori al 20% e devono essere adeguatamente motivate.

Il Ministero istituisce, ai sensi dell'art. 1, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 834/2007 nella parte in cui consente agli Stati membri di applicare norme nazionali sull'etichettatura e il controllo dei prodotti provenienti da operazioni di ristorazione collettiva, uno o più marchi collettivi identificativi della mensa scolastica biologica in funzione delle percentuali di prodotto biologico utilizzato e ne stabilisce i relativi piani di controllo.

Ai fini dell'istituzione di marchi collettivi (art. 3, comma 7) è prevista una qualificazione di eccellenza della mensa scolastica biologica nel caso in cui l'utilizzo di materie prime di origine biologica raggiunga le percentuali, in peso e per singola tipologia di prodotto, indicate in Tabella 2.

In Italia è stato istituito il marchio oro e argento in base alle percentuali di prodotti biologici utilizzati.

Il marchio oro corrisponde ad una qualificazione di eccellenza. In questo caso, le deroghe previste nel contratto non possono

essere superiori al 10%, benché adeguatamente motivate.

Il marchio argento prevede delle soglie minime più basse ed in questo caso le deroghe non possono essere superiori al 20%.

Inoltre, per ridurre l'impatto ambientale e lo spreco alimentare, le stazioni appaltanti devono inserire nei bandi di gara anche i seguenti criteri di premialità:

- impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari;
- percentuale di utilizzo di alimenti biologici prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio per ridurre l'impatto ambientale e l'area di produzione è considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 150 km.

Figura 2: Marchio oro e argento del Mipaaf



Fonte: Elaborazione Ismea

Tabella 2**PERCENTUALI DI MATERIE PRIME BIOLOGICHE AI FINI DELLA QUALIFICAZIONE DELLA MENSA BIOLOGICA
ANNO 2020
VALORI PERCENTUALI**

Prodotti Bio	Medaglia Argento	Medaglia Oro
Succhi di frutta	100%	100%
Uova	100%	100%
Yogurt	100%	100%
Cereali e derivati	70%	90%
Farine	70%	90%
Frutta	70%	90%
Legumi	70%	90%
Olio extravergine	70%	90%
Ortaggi	70%	90%
Pane e prodotti da forno	70%	90%
Pasta	70%	90%
Prodotti trasformati di origine vegetale (escluso succhi di frutta)	70%	90%
Riso	70%	90%
Carne	30%	50%
Pesce da acquacoltura	30%	50%
Prodotti lattiero-caseari (escluso yogurt)	30%	50%

Fonte: Elaborazione Ismea su dati Mipaaf

I criteri di ripartizione del fondo sono stabiliti dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 22 febbraio 2018, il quale prevede annualmente di ripartire l'importo annuale sulla base del numero dei beneficiari presenti nell'elenco delle stazioni appaltanti e dei soggetti eroganti il servizio di mensa scolastica biologica di ciascuna Regione e Provincia autonoma riportati alla data del 31 marzo di ogni anno.

Per tale ragione, il numero sempre crescente di beneficiari, ha determinato una progressiva riduzione della quota assegnata a ciascun assegnatario. In particolare, si osserva da un lato un progressivo incremento di beneficiari, sia appartenenti a nuove regioni che non, che una progressiva riduzione della quota spettante a ciascun beneficiario considerando che i criteri di assegnazione prevedono di dividere l'importo stanziato tra tutti i beneficiari.

Nel 2020 infatti nell'elenco dei beneficiari sono comparse per la prima volta anche regioni come Calabria e Campania, sebbene con importi minimi. Inoltre, come evidente osservando il Grafico 2, il progressivo incremento dei beneficiari incide sempre più sulla quota destinata al singolo (es. Emilia-Romagna).

Nel Grafico 3 è analizzato l'importo assegnato in relazione alla popolazione scolastica di ciascuna regione al fine di evidenziare le regioni che potrebbero erogare un contributo più alto per alunno. Nel 2020 la Liguria avrebbe potuto assegnare il contributo più alto, seguita dall'Emilia-Romagna e dall'Umbria. Il Molise, la Sicilia, il Lazio, la Campania e la Calabria sono le regioni con il contributo più basso per alunno.

L'analisi si è anche focalizzata sulle domande ricevute dal Mipaaf che non sono state

ammesse e non hanno ricevuto il contributo con le relative motivazioni che ne hanno determinato l'esclusione (Grafico 4). Dai dati forniti dall'ufficio PQA I del Mipaaf emerge che le principali cause di esclusione sono riconducibili essenzialmente al mancato rispetto dei requisiti previsti dall'Allegato 1 punto 1 del D.M. 14771 che stabilisce le percentuali minime di materie prime biologiche. In alcuni casi la non conformità è legata alla durata o alla scadenza del contratto stesso.

La stazione appaltante che partecipando al bando è risultata idonea, consegue una qualifica (di eccellenza o base con il relativo marchio oro o argento), sulla base delle percentuali di materie prime biologiche adoperate nel menù proposto (Grafico 5).

Dall'analisi dei dati si evince che nel 2020 le regioni Sicilia e Umbria hanno ottenuto per tutte le stazioni appaltanti il marchio di eccellenza (Grafico 5). Bene anche la Toscana (99%) e la Basilicata (89%), mentre in coda alla classifica la Liguria (7%) e la Calabria ed il Molise senza alcun riconoscimento d'eccellenza.

Il decreto non manca di definire anche norme di preparazione dei piatti ripresi dai Reg. CE 834/2007 e CE 889/2008, gli stessi previsti per le normali preparazioni alimentari, sia riguardo la composizione che per quanto attiene la separazione dei cicli di produzione nel tempo o nello spazio.

Nella preparazione di un singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

Nelle fasi di trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili. È infine previsto l'impiego di prodotti stagionali nel rispetto di linee guida ministeriali.

Le stazioni appaltanti che aggiudicano servizi di mensa scolastica biologica ed i soggetti eroganti il servizio di mensa biologica che

rispettano i requisiti previsti dal Decreto Interministeriale 18 dicembre 2017, n. 14771, possono presentare le domande di iscrizione all'apposito elenco.

La responsabilità circa il controllo del rispetto e corretta applicazione di tutti i requisiti previsti dal decreto è affidata alla stazione appaltante che eroga il servizio di mensa biologica.

Questo nella realtà ha rappresentato un punto debole del sistema poiché le stazioni appaltanti, a differenza degli organismi appositamente autorizzati dallo stesso Mipaaf al controllo degli altri settori di produzione del biologico, non dispongono di personale e organizzazione in grado di svolgere i controlli con la dovuta competenza ed efficacia. Per questo, dopo solo un anno, con il D.M. n. 13660 del 18.07.2018 che ha aggiornato le disposizioni applicative dei Reg. CE n.834/07 e CE n. 889/08, il Mipaaf ha definito le procedure e i parametri minimi per le norme private, legittimando l'adozione delle certificazioni volontarie della ristorazione biologica sul territorio nazionale.

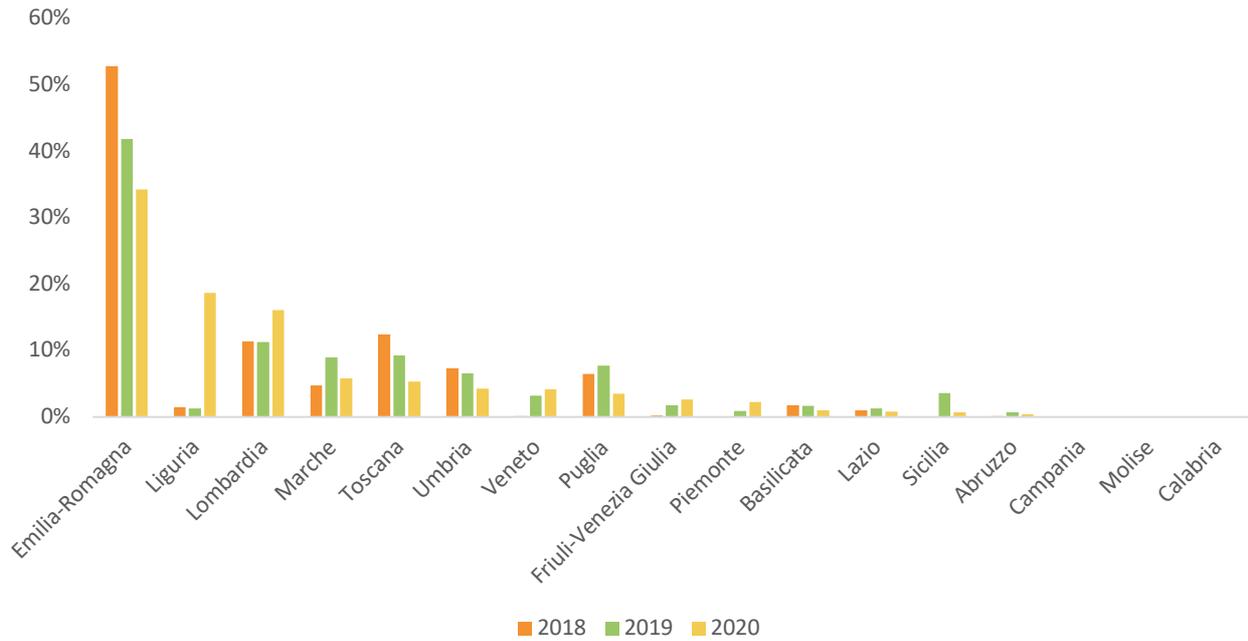
I disciplinari privati devono rispettare parametri minimi quali:

- la conformità alle regole di preparazione degli alimenti previste dal regolamento (CE) n. 834/2007 e dal regolamento (CE) n. 889/2008 (es. separazione spazio-temporale tra biologico e non biologico, utilizzo dei soli additivi autorizzati nel biologico, ecc.);
- il piatto biologico deve essere una pietanza composta da almeno il 95% di ingredienti biologici di origine agricola (in peso, esclusi sale ed acqua);
- il piatto con ingrediente biologico deve intendersi una pietanza composta da almeno un ingrediente biologico di origine agricola;
- è fatto divieto di utilizzo dello stesso ingrediente biologico e non biologico da parte di un'unità produttiva, fatte salve le unità produttive dotate di sistema di contabilità a livello di singolo;
- piatto (registro di carico/scarico).

I disciplinari, in questione, devono prevedere opportuni obblighi di informazione al consumatore in merito alla percentuale complessiva di utilizzo, da parte dell'esercizio,

di ingredienti di origine agricola biologica (calcolata come incidenza sul totale in termini di peso degli ingredienti di origine agricola)".

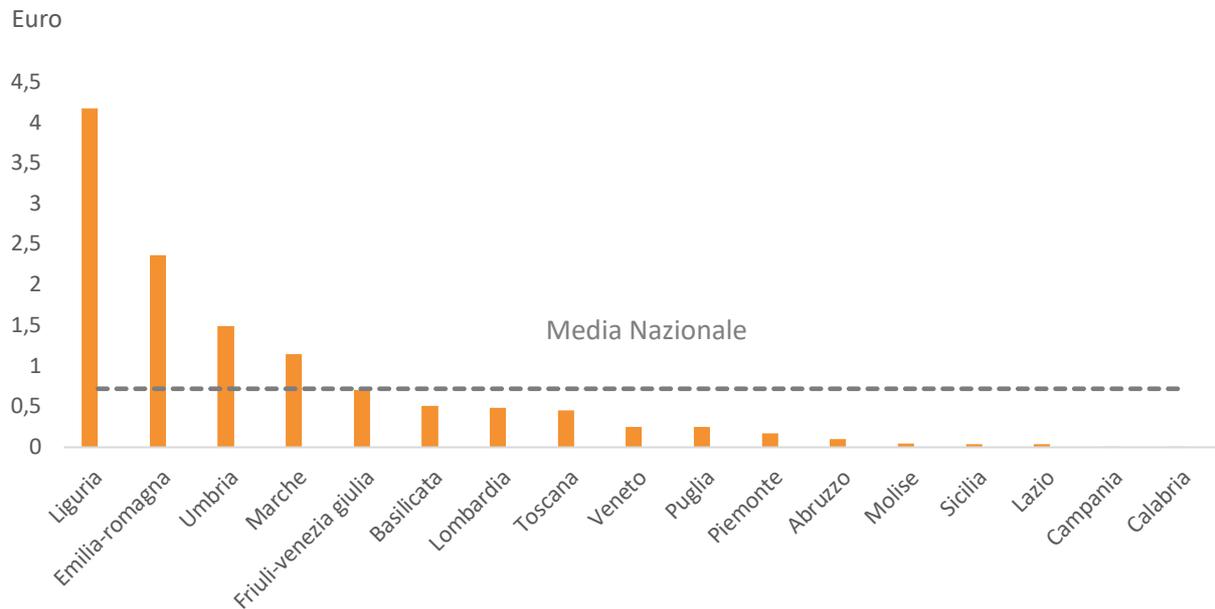
Grafico 2
RIPARTIZIONE DEL FONDO MENSE BIOLOGICHE PER REGIONE
ANNI 2018 - 2020
VALORI PERCENTUALI



Fonte: Elaborazione Ismea su dati Mipaaf

Grafico 3

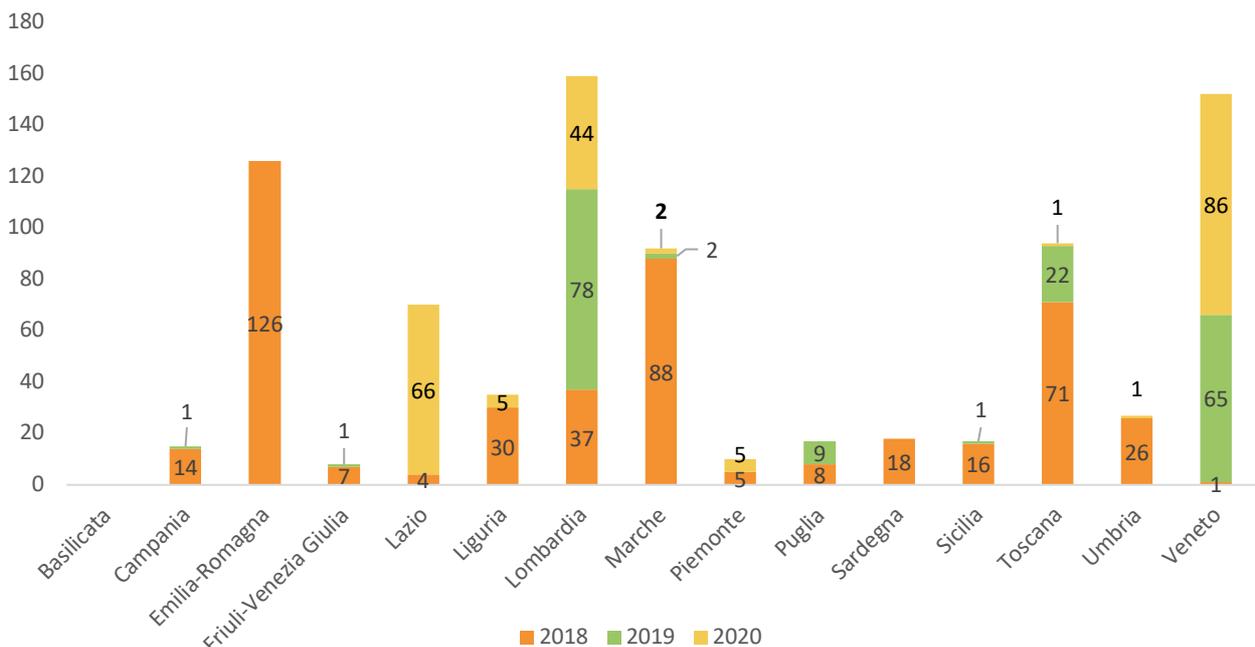
RIPARTIZIONE REGIONALE DEL FONDO MENSE BIOLOGICHE IN BASE ALLA POPOLAZIONE SCOLASTICA ANNO 2020 VALORI PERCENTUALI



Fonte: Elaborazione Ismea su dati Mipaaf

Grafico 4

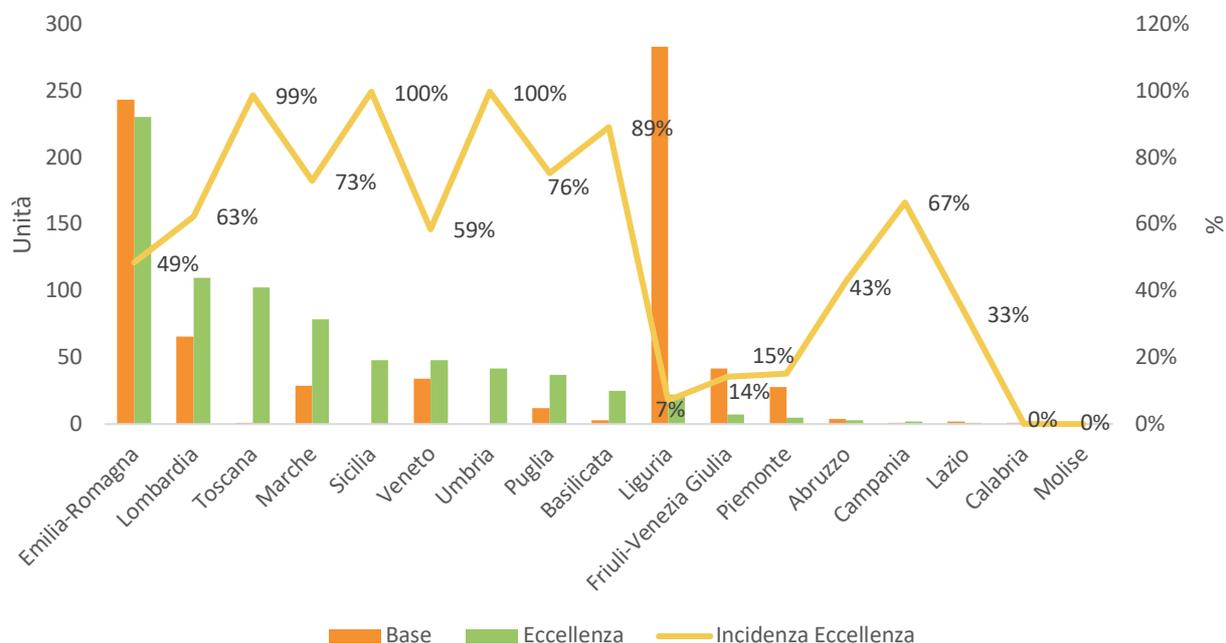
RIPARTIZIONE REGIONALE DELLE DOMANDE NON CONFORMI AL BANDO PER LE MENSE SCOLASTICHE BIOLOGICHE SCOLASTICA ANNO 2020 VALORI UNITARI



Fonte: Elaborazione Ismea su dati Mipaaf

Grafico 5

RIPARTIZIONE REGIONALE DEL MARCHIO PER LE MENSE SCOLASTICHE BIOLOGICHE ANNO 2020 VALORI UNITARI



Fonte: Elaborazione Ismea su dati Mipaaf

3.4 Il mercato del biologico nella ristorazione privata

Stando ai dati diffusi da Biobank, nel 2019 il mercato della ristorazione biologica è stimato in 667 milioni di euro (+ 10% rispetto al 2018). Il numero dei ristoranti biologici nel quinquennio che va dal 2015 al 2019 è passato da 450 a 543 (+20,7%). Nell'orizzonte temporale che parte dal 1996, primo anno di rilevazione Biobank, l'incremento è del 664,8%. Il quinquennio 2012-2016 è stato il più prolifico in termini di nuove aperture con tassi di crescita annui compresi tra l'11% e il 16%; nel corso del triennio 2017-2019, invece, le chiusure hanno superato le nuove aperture seppur per poche unità.

La metà dei 543 esercizi di ristorazione censiti nel 2019 (64% concentrati nel nord del Paese) utilizza più del 90% di ingredienti bio nella preparazione dei pasti.

La ristorazione privata biologica cresce soprattutto nelle aree di ristoro dei negozi e nelle attività legate a catene commerciali.

Le province con più ristoranti biologici sono: Roma, Milano e Bologna rispettivamente con 67, 54 e 38 attività certificate presenti sul territorio. A livello regionale il primato spetta invece all'Emilia-Romagna, con 116 attività, seguita da Lombardia con 100 ristoranti biologici e il Lazio con 67. Le regioni con più punti certificati rispetto alla popolazione residente sono l'Emilia-Romagna, le Marche e il Veneto.

È stretto il legame tra i ristoranti certificati biologici e la presenza di menù vegetariani (49% dei ristoranti biologici prevede un menù vegetariano) e vegani (47% dei casi).

Come conseguenza della pandemia il valore della ristorazione bio nel 2020 potrebbe scendere sotto i 500 milioni di euro con un

brusco calo (-27%) registrato sin dai primi mesi di confinamento (Nomisma 2020).

4. CONTROLLI, CERTIFICAZIONI E QUADRO NORMATIVO DEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE

La normativa comunitaria che regola la produzione e la commercializzazione dei prodotti biologici (Reg. CE n. 834/07 e CE n. 889/08), esclude l'intero comparto della ristorazione dagli obblighi di assoggettamento al sistema di controllo richiesti agli altri operatori della filiera di produzione bio.

Mentre nel precedente Reg. CE n° 2092/91 il termine "ristorazione" non era neanche citato, il Reg. CE n. 834 del 2007 già a partire dall'art. 1 (Campo di applicazione) esclude tutte le *"operazioni di ristorazione collettiva e quindi la preparazione di prodotti biologici in ristoranti, ospedali, mense e altre aziende alimentari analoghe nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale."*

Lo stesso regolamento prevede, però, che gli Stati Membri possono applicare *"norme nazionali o norme private, sull'etichettatura e il controllo dei prodotti provenienti da operazioni di ristorazione collettiva nella misura in cui tali norme sono conformi alla normativa comunitaria."*

Germania, Francia, Belgio hanno già legiferato a tale riguardo, imponendo un sistema di controllo nazionale obbligatorio coerente con principi e i criteri del Reg. CE 834/07.

In Lituania il 1° maggio 2021 entrerà in vigore un disciplinare nazionale che prevede, invece, un sistema di controllo e certificazione volontario.

In Italia, le organizzazioni di settore hanno spesso osteggiato l'adozione di norme nazionali e controlli obbligatori, paventando gravi limitazioni, eccessivi costi e oneri burocratici che potevano scoraggiare i ristoratori a investire nel settore frenando il processo di introduzione delle derrate

alimentari biologiche negli esercizi di ristorazione.

A livello nazionale, il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Mipaaf) ha emanato alcune note di chiarimento circa le modalità di assoggettamento al controllo obbligatorio dei centri cottura della ristorazione collettiva e delle gelaterie.

Nell'ambito della ristorazione per le comunità (scuole, ospedali, mense aziendali, ecc.), diversi capitolati di appalto che regolano la selezione delle imprese destinate a fornire il servizio di ristorazione, già da diversi anni, prevedevano come requisito obbligatorio o criterio migliorativo la certificazione di conformità al Reg. CE n. 834/07 dell'impresa di ristorazione.

Gli Organismi di Controllo, in questi casi, erano costretti a limitare il campo di applicazione dei loro certificati all'attività di ricezione e magazzinaggio delle derrate alimentari e non alla preparazione pasti presso i centri cottura.

Per questo il Mipaaf è intervenuto con la nota n°67366 del 8.10.2015 chiarendo che la *"preparazione di alimenti presso i centri cottura e le cucine centralizzate e trasportati con mezzi idonei presso le unità terminali di somministrazione, si configura come attività di preparazione ai sensi dell'art. 2. i) del Reg. CE 834/07. Tale attività, pertanto, risulta certificabile ai sensi del Reg. CE n. 834/07."*

"Al fine di ottenere la certificazione biologica i centri di cottura e le cucine centralizzate devono rispettare i requisiti previsti dalla normativa europea e nazionale relativa all'attività di preparazione di alimenti biologici."

Le regole previste dai Reg. CE n. 834/07 e Reg. CE n. 889/08 per le unità di preparazione

possono essere facilmente estese anche all'attività di produzione biologica presso i centri cottura della ristorazione collettiva, normalmente gestiti da grandi imprese di ristorazione che forniscono pasti a scuole, ospedali e mense aziendali.

La separazione dei cicli produttivi, la rintracciabilità delle materie prime e dei prodotti finali in tutte le fasi di produzione, sono concetti ben digeriti da queste imprese che sono spesso dotate di numerose certificazioni dei sistemi di gestione e igiene e sicurezza (ISO 9001, ISO 14000/EMAS, ISO 22000, ecc.) e sono perfettamente in grado di gestire i requisiti richiesti dalla normativa europea del biologico.

L'impresa di ristorazione si deve anche assicurare che il prodotto durante il trasporto dall'unità di preparazione ai centri di somministrazione pasti non possa essere manipolato o sostituito.

Nonostante questa presa di posizione del Mipaaf le società di ristorazione, nei casi in cui si ritrovano a dover presentare una certificazione di conformità al Reg. CE 834/07 preferiscono, anche per motivi pratici, limitarne il campo di applicazione alla sola attività di stoccaggio delle derrate alimentari.

Tale modalità applicativa diventa inevitabile quanto la cucina si trova nel medesimo luogo di somministrazione al consumatore finale.

Con la nota n. 28879 del 08.04.2016 il Mipaaf ha poi trattato la problematica relativa al controllo delle gelaterie, distinguendo l'attività di preparazione e vendita allo stato sfuso del gelato da quella di somministrazione al pubblico. In virtù di questa distinzione tra queste diverse attività che possono avvenire anche in locali distinti, il Ministero ha chiarito che questi esercizi commerciali sono tenuti a notificare la loro attività e aderire al sistema di controllo Reg. CE n. 834/07 per quanto attiene preparazione del gelato e la presentazione dello stesso per la vendita al consumatore.

La certificazione non è, invece, richiesta per la successiva attività di somministrazione che va ricondotta alla attività di "ristorazione". In pratica il sistema di controllo si applica al processo di produzione fino alla vendita del gelato sfuso. I riferimenti al biologico, quindi, possono essere utilizzati fino al banco vendita nei cartellini segnaposto.

A seguito della somministrazione al consumatore non è più possibile fare riferimento al biologico anche perché non può essere esclusa la scelta da parte del consumatore della combinazione di più gusti sia bio che convenzionali.

5. I DISCIPLINARI VOLONTARI IN VIGORE IN ITALIA

Da un'indagine, effettuata consultando direttamente gli enti di certificazione e/o le loro organizzazioni di riferimento, è emerso che solo 6 dei 18 organismi autorizzati per il controllo delle produzioni biologiche, hanno attivato uno schema di certificazione volontario e un disciplinare per la ristorazione biologica. In diversi casi lo schema di certificazione è stato attivato ben prima della pubblicazione del D.M. Mipaaf n. 13660 del 18.07.2018 e non è stato un problema adeguare lo standard ai criteri minimi definiti dal decreto stesso.

Solo 15 risultano essere gli operatori certificati secondo questi standard volontari sul territorio nazionale e in tutti i casi si tratta di soggetti che operano nell'ambito della ristorazione commerciale (ristoranti, pizzerie, bistrot, ecc.). Occorre considerare che, in alcuni casi, questi operatori gestiscono una rete di ristoranti sul territorio nazionale.

Sono 33, invece, gli operatori della ristorazione collettiva assoggettati al controllo Reg. CE n. 834/07 per l'attività di preparazione pasti presso i centri cottura, assimilati ai

preparatori perché la preparazione avviene in luoghi separati da quelli di somministrazione.

Molto più numerose sono le società di ristorazione assoggettate al controllo per la sola attività di magazzinaggio delle derrate alimentari; sono stati infatti censiti circa 90 magazzini controllati.

I disciplinari volontari proposti dagli Organismi di Controllo, pur nella loro diversità (che certo non semplifica le cose al consumatore), condividono requisiti e regole studiate specificatamente per la ristorazione, estendendo al settore criteri e principi fissati dal Reg. CE n. 834/07 e Reg. CE n. 889/08 per le unità di preparazione con le tolleranze ed elasticità applicative che il settore richiede.

I requisiti base che si ritrovano in tutti i disciplinari sono i seguenti:

- Piatti con ingredienti biologici: pietanza composta da almeno un ingrediente biologico di origine agricola.
- Piatti biologici: 95% di ingredienti biologici di origine agricola (in peso, esclusi acqua e sale).
- Menù Biologico: insieme di più piatti, tutti biologici, può creare il pasto o menù biologico.
- Ristorante (esercizio) biologico: almeno il 95% di ingredienti e prodotti bio.

Alcuni disciplinari prevedono loghi dedicati che identificano le diverse categorie certificate, qualcuno valorizza anche altri requisiti di sostenibilità ambientale e sociale attesi e apprezzati dai consumatori, come la proposta di prodotti di filiera corta e tipici del territorio, prodotti *FairTrade*, l'utilizzo di detersivi ecologici per la pulizia delle stoviglie ed attrezzature o l'adozione di altre azioni volte a ridurre l'impatto energetico e ambientale dell'attività.

Oltre ai requisiti di processo, quali la separazione dei cicli produttivi e la identificazione delle materie prime e dei prodotti finali in tutte le fasi di produzione,

imprescindibili ma di non facile applicazione nell'ambito dei ristoranti e piccole gastronomie, sono previste anche regole di chiarezza e trasparenza nella comunicazione ai consumatori e utenti.

Ogni ristorante e/o centro di preparazione deve documentare mediante apposite registrazioni la data, l'origine, la natura e la quantità degli ingredienti e prodotti biologici utilizzati. Ai ristoranti bio-dedicati, più facili da controllare, è normalmente concesso un sistema di registrazione e rendicontazione semplificato. I controlli in questi casi si basano principalmente sulla verifica dei documenti contabili al fine di accertare l'acquisto esclusivo di materie prime bio certificate.

I ristoranti che utilizzano anche prodotti convenzionali, oltre a fornire un ricettario quali-quantitativo dettagliato, hanno l'onere di rendicontare in modo più dettagliato anche lo scarico e utilizzo delle derrate, sia biologiche che convenzionali.

Criteri analoghi sono applicabili anche agli altri esercizi della ristorazione: mense, centri cottura, gastronomie, bar, strutture alberghiere e termali, centri benessere, ecc.

La rendicontazione dei flussi in ingresso e uscita non rappresenta una complicazione per le società di ristorazione che sono già tenute, per obblighi contrattuali, a rendicontare le grammature dei piatti e il numero dei pasti erogati alla stazione appaltante.

L'iter di certificazione segue i consueti criteri previsti dalla norma ISO 17065 per le certificazioni di prodotto, processo o servizio; la valutazione iniziale della conformità delle derrate, delle ricette e del processo produttivo costituisce il primo step. L'impresa di ristorazione richiedente deve descrivere tutte le procedure di lavoro e le misure di separazione e pulizia adottate al fine di prevenire contatti e commistioni con gli ingredienti convenzionali eventualmente impiegati.

Segue la verifica ispettiva presso le cucine e i locali impiegati per il magazzinaggio volta ad accertare l'effettivo impiego dei prodotti biologici dichiarati, la corretta applicazione dei

restanti requisiti previsti dal disciplinare e l'avvio delle registrazioni richieste per documentare il rispetto dello standard.

Solo a fronte dell'esito positivo delle verifiche sopraindicate, si procede all' emissione del certificato di conformità che riporta le specifiche utili a identificare e comunicare al consumatore l'incidenza delle derrate biologiche sul totale, la proposta di piatti o interi menù biologici.

In seguito, l'organismo di controllo deve dare continuità al sistema di controllo e certificazione tramite periodiche ispezioni di sorveglianza volte a confermare il mantenimento delle condizioni di conformità. Il piano di controllo può prevedere anche analisi volte a verificare l'efficacia delle misure adottate al ristorante per il rispetto dei requisiti del disciplinare.

È doveroso precisare che, in assenza di una norma nazionale dedicata che impone l'obbligo di assoggettamento al controllo, è

facile imbattersi in esercizi di ristorazione che legittimamente propongono prodotti, piatti e menù biologici o che addirittura espongono l'insegna "Ristorante Biologico" senza aderire ai sistemi di certificazione volontari fin qui descritti. Per questi diventa particolarmente importante l'attività di controllo delle Autorità Pubbliche di vigilanza che sono comunque chiamate a sorvegliare sul corretto operare e la comunicazione leale di questi ristoratori.

6. LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA NELLA RISTORAZIONE DEGLI ALTRI PAESI EUROPEI

Grazie alla collaborazione dei rappresentanti italiani membri del Consiglio Europeo di Ifoam Organics Europe che hanno avviato una consultazione e scambio di informazioni con i loro omologhi negli altri paesi aderenti, è stato possibile raccogliere informazioni particolareggiate e descrivere lo stato dell'arte nei principali paesi europei, compresi quelli che non fanno parte dell'UE.

Hanno risposto alla consultazione i rappresentanti di 19 dei 27 Paesi Membri. Dalla consultazione emerge che ben 8 Paesi su 19 hanno sfruttato la possibilità offerta dal Reg. CE n. 834/07 di intervenire e regolare il settore ristorazione con norme nazionali.

In Francia, Belgio, Estonia, Austria e Germania tutti gli esercizi di ristorazione che intendono comunicare ai clienti l'utilizzo di

ingredienti biologici devono assoggettarsi ad un sistema di certificazione obbligatorio.

Lituania, Norvegia e Finlandia propongono sempre marchi e programmi di certificazione nazionali ma di tipo volontario.

I sistemi di certificazione obbligatori sono orientati esclusivamente alla ristorazione commerciale mentre alcuni marchi nazionali volontari prevedono il coinvolgimento anche delle mense pubbliche (es. Finlandia e Austria).

In buona parte dei Paesi interpellati sono comunque attivi programmi di certificazione privati gestiti dalle associazioni e marchi storici del biologico (es. Naturland, Bioland, Demeter, Soil Association, ecc.) o dagli organismi privati che già controllano gli altri

operatori biologici della filiera bio per la conformità al Reg. CE 834/07.

Chiamati ad esprimere la loro opinione circa il ruolo e gli effetti della certificazione applicata in cui sono state adottate norme nazionali o disciplinari privati, questi sono risultati utili per la diffusione dei prodotti biologici nella ristorazione collettiva. Non mancano, però, posizioni critiche e perplessità dovute principalmente agli ostacoli e oneri burocratici imposti dai sistemi di certificazione.

Posti di fronte alla scelta circa il modello da ritenere più efficace, 13 rappresentanti su 19 ritengono che l'adozione di sistemi di controllo

6.1 Francia

In Francia esiste uno standard nazionale (Cahier des Charges) che si applica obbligatoriamente alla ristorazione commerciale (ristoranti, pizzerie, bistrot) ma non alla ristorazione collettiva (mense scolastiche, ospedali, mense aziendali, ecc.).

La prima versione dello standard che risale al 2011 è stata modificata nel 2020 al fine di renderla più chiara e di pratica applicazione.

Gli esercizi di ristorazione sono classificati in base alla incidenza degli ingredienti e alimenti biologici rispetto al valore totale delle derrate alimentari impiegate. Vino e bevande sono comprese mentre l'acqua non è conteggiata. Si parte dalla Categoria +50% (biologico dal 50% al 75%) per passare alla categoria +75% (biologico dal 75% al 95%) fino ad arrivare alla categoria superiore + 95% (biologico > 95%).

Agli esercizi di ristorazione che non raggiungono il limite minimo del 50% di ingredienti e prodotti biologici è offerta la possibilità di certificare piatti e menù che sono composti per almeno il 95% in peso di ingredienti e/o alimenti biologici. I "menu

6.2 Belgio

In Belgio esiste una legge nazionale che impone il controllo obbligatorio alla

al settore della ristorazione biologica, la maggioranza relativa dei partecipanti all'indagine (12 su 19) ritengono che nei casi

obbligatori sia più vantaggiosa nel lungo periodo, 4 rappresentanti prediligono un approccio volontario più graduale mentre 2 non sanno rispondere.

Di seguito descriviamo i diversi casi in cui l'Autorità Pubblica dello Stato membro è intervenuta per regolare l'etichettatura e il controllo nella ristorazione biologica e alcuni casi esemplari di applicazione dei disciplinari privati.

biologici" devono essere costituiti esclusivamente da piatti o alimenti biologici; se il menu comprende le bevande, anche queste devono essere biologiche.

Accanto al sistema di controllo e certificazione nazionale obbligatorio convivono i disciplinari privati degli organismi di controllo.

Dal 2013 ECOCERT, il principale organismo di controllo in Francia, propone un suo schema di certificazione denominato "ECOCERT en Cuisine" che si applica anche alle mense scolastiche, ospedali, mense aziendali, ecc.

Lo standard privato, oltre a classificare gli esercizi di ristorazione in base al livello di utilizzo di ingredienti e prodotti biologici, propone anche requisiti che puntano a valorizzare la gestione sostenibile della attività di ristorazione come la lotta allo spreco alimentare, la promozione delle proteine vegetali, limitazioni nell'utilizzo della plastica, ecc.

ristorazione biologica in due delle tre grandi regioni del paese (Vallonia e Bruxelles). La

norma è stata elaborata prendendo spunto dallo standard volontario già proposto da BIOGARANTIE (www.biogarantie.be). I criteri di classificazione sono in fase di revisione ma, fino ad ora, prevedono 4 livelli di certificazione:

- Ristorante biologico: prodotti 100% biologici ad eccezione di selvaggina e pesce.
- % ingredienti biologici: minimo 15% e incremento dell'1% ogni anno.

6.3 Germania

La Germania non ha definito un vero e proprio "standard" dedicato alla ristorazione, ma più semplicemente le società di ristorazione sono state incluse in un paragrafo speciale (§ 6) della legge nazionale che implementa il Regolamento biologico dell'UE 834/07 e il relativo sistema di controllo e certificazione in Germania. In sostanza, le disposizioni applicative nazionali sanciscono che le società di ristorazione sono soggette alle stesse regole e obblighi di controllo e certificazione previste per i trasformatori, mentre sono state definite regole particolari per l'etichettatura e comunicazione al consumatore più adatte al settore. Sono previste, infatti, le seguenti categorie e modalità di comunicazione dei riferimenti al biologico nella ristorazione:

- **100% Bio** tutti gli ingredienti utilizzati sono biologici certificati, con la sola esclusione di pochi ingredienti/prodotti non disponibili come il pesce e la selvaggina. Questi ingredienti sono contrassegnati e comunicati nel menu come ingredienti "non biologici". Eventuali additivi e coadiuvanti devono rientrare nelle liste positive dell'VIII del Reg. CE n. 889/08. Solo in questo caso l'esercizio può definirsi "Ristorante Biologico" o "Bar Biologico".
- **Piatti e pietanze completamente Bio**, per esempio zuppa di verdura biologica o wurstel e patate biologici. Anche in questo caso tutti gli

- **Piatto biologico**: stesso criterio di prima applicato agli ingredienti del piatto.
- **Ingrediente biologico**: un ingrediente 100% biologico.

ingredienti devono essere conformi all'allegato VIII del Reg. CE n. 889/08.

- **Uno o più componenti multi-ingrediente Bio** come, ad esempio, pasta con il sugo di pomodoro con basilico biologico. In questo caso la pasta può essere convenzionale mentre il sugo al basilico è composto esclusivamente da ingredienti di origine agricola biologici e tutti gli eventuali additivi sono conformi all'allegato VIII del Reg. CE n. 889/08.
- **Uno o più ingredienti Bio** quando, più semplicemente, uno o alcuni ingredienti singoli sono biologici, per esempio: uova, zucchero, carne, patate, ecc.

Ogni operatore riceve un controllo annuale regolare, normalmente non annunciato. Quando l'ispezione è annunciata deve essere effettuato un ulteriore controllo non annunciato dopo qualche settimana. Si stima che le imprese della ristorazione soggette al sistema di controllo e certificazione obbligatorio, in epoca pre-covid fossero circa un migliaio. Trattandosi di un sistema di certificazione comunque derivato da una legge nazionale non può essere utilizzato il logo bio UE ma solamente il logo nazionale tedesco del biologico (Biosiegel).

Le Associazioni e marchi storici del biologico come Bioland, Naturland e Demeter hanno sviluppato anche standard e schemi di

certificazione volontari orientati alla ristorazione come “upgrade” della certificazione biologica obbligatoria.

6.4 Lituania

La Lituania ha regolamentato il settore fin dal maggio 2009 introducendo un disciplinare nazionale e un sistema di controllo di tipo volontario. Ora si appresta addirittura a varare una nuova normativa che rivisita le regole per l’etichettatura e il controllo della ristorazione collettiva biologica. I principali requisiti previsti in base delle vecchie regole, in vigore dal 2009 sono:

- Separazione delle materie prime e dei prodotti biologici a partire dal ricevimento e poi durante la produzione e lo stoccaggio.
- Un piatto può essere etichettato come biologico solo se è composto da più del 95% di materie prime biologiche.
- Particolare attenzione deve essere posta alla pulizia dei piani di lavoro ogni volta che cambia la produzione di piatti biologici e convenzionali. Devono essere tenute apposite registrazioni volte a documentare i processi di produzione, pulizia e vendita.

La nuova normativa che entra in vigore il 1° maggio 2021 e abroga completamente la precedente legge del 2009, introduce le seguenti novità tra i requisiti di etichettatura e certificazione:

6.5 Lettonia

In Lettonia le regole per l’etichettatura e il controllo della ristorazione biologica sono stabilite dalla legislazione nazionale e la loro corretta applicazione viene controllata dall’ente di controllo statale (nel paese non esistono gli organismi di controllo privati).

Tutti i ristoratori che intendono fare riferimento al biologico nel loro locale devono presentare

- Gli operatori che aderiscono al sistema di certificazione potranno scegliere quante derrate alimentari biologiche desiderano e/o possono utilizzare nella loro produzione. In base alla incidenza delle materie prime biologiche sul totale delle derrate alimentari saranno premiati con un apposito marchio: oro (bio 90-100%), argento (bio 60-90%) o bronzo (bio 30-60%). Il calcolo della % bio può essere effettuato in base al peso o al valore economico delle forniture.
- Gli esercizi di ristorazione possono valorizzare anche i piatti che contengono meno del 95% di ingredienti biologici, elencando gli ingredienti biologici utilizzati.

È probabile che queste nuove regole che permettono un accesso alla certificazione più semplice e graduale contribuiscano in modo significativo alla promozione dei prodotti biologici nella ristorazione pubblica. La certificazione continua ad essere volontaria perché permette di attrarre gli esercizi realmente motivati e desiderosi di caratterizzarsi come bio senza comunque disincentivare tutti gli altri operatori del settore all’introduzione di derrate biologiche nei loro menù.

regolare notifica all’autorità pubblica preposta al controllo.

Sono previste due opzioni di accesso alla certificazione:

- 1) La **certificazione di specifici piatti e menù** così come avviene per i normali preparatori. È richiesto un sistema di registrazione piuttosto dettagliato al fine di

rendicontare in modo dettagliato l'impiego degli ingredienti biologici dichiarati negli specifici piatti.

2) La **certificazione riferita al servizio di ristorazione biologica** è un sistema di etichettatura analogo a quello adottato dalla Lituania. Sono previsti 3 livelli di qualità biologica del servizio in base alle percentuali (20-50%, 50-80% o 80-100%) delle materie

6.6 Danimarca

In Danimarca, paese dove tutto il sistema di controllo e certificazione delle produzioni biologiche è gestito direttamente dall'autorità pubblica, è stato lo stesso Ministero degli alimenti, dell'agricoltura e della pesca ad attivare un programma di etichettatura e controllo della ristorazione biologica.

Anche in questo caso il programma, denominato "Organic Cousine Label" prevede un accesso volontario e ha l'obiettivo di identificare e premiare gli esercizi di ristorazione più seriamente impegnati nel biologico.

L'adesione al sistema di controllo e certificazione, che permette anche l'utilizzo di un logo nazionale, è completamente gratuita e prevede un accesso graduale e differenziato in base alla percentuale del biologico (peso o valore economico) sul totale di materie prime e bevande biologiche utilizzate nella preparazione dell'intero menù.

La conversione al biologico può iniziare partendo con il 30% di prodotti e ingredienti biologici possibilmente prodotti localmente; in questo caso si viene premiati con il marchio color "bronzo" (30-60% organic). La fascia intermedia prevede il marchio "argento" (60-90% organic) per arrivare, infine, al livello "oro" (90-100% organic).

L'esercizio di ristorazione può presentare domanda solo quando può dimostrare l'acquisto di derrate alimentari biologiche nelle percentuali sopraindicate per gli ultimi tre mesi. Nel caso tutte le derrate provengano da un unico fornitore è sufficiente che conservi copia dei documenti di acquisto dove è

prime biologiche utilizzate in cucina. Il ristoratore deve tenere apposite registrazioni che permettono di dimostrare l'incidenza delle derrate biologiche in base al volume o valore economico.

La presenza del biologico nella ristorazione è ancora piuttosto limitata ma l'utilizzo del sistema di controllo ed etichettatura statale, ne sta incentivando la diffusione.

possibile desumere i volumi di prodotti bio acquistati e il loro valore economico. Quando invece ricorre a più fornitori e grossisti è richiesta la compilazione di un apposito registro elettronico fornito direttamente dall'amministrazione pubblica.

Nella compilazione prima di tutto il ristoratore deve decidere se calcolare l'incidenza del biologico in base al peso o valore economico delle derrate. Per ogni fattura di acquisto occorre registrare il peso totale o il valore espresso in corone danesi delle derrate alimentari bio, la stessa informazione deve essere indicata per le eventuali derrate convenzionali presenti. In questo modo il foglio elettronico calcola automaticamente l'incidenza del biologico per ogni singola fattura di acquisto e sull'intero periodo di registrazione.

Una volta che la domanda è stata approvata, il ristoratore riceve un pacchetto di comunicazione completamente gratuito contenente materiali di marketing come palloncini e cartoline. I materiali hanno lo scopo di supportare il ristoratore nella comunicazione della sua scelta di proporre cucina biologica e promuovere i tuoi sforzi per sostenere la protezione dell'ambiente, della natura e del benessere degli animali. I cittadini che sono alla ricerca dei ristoranti certificati possono scaricare un'applicazione iOS o Android sviluppata dalla Danish Veterinary and Food Administration e dall'agenzia Visit Denmark che consente di contattare i ristoranti aderenti al programma e di visualizzare il livello di impegno nel biologico (logo color bronzo, argento e oro).

Si tratta quindi di un modello di intervento pubblico virtuoso e ben comunicato al pubblico, anche in ambito internazionale,

6.7 Finlandia

Dal 2002 è attivo il programma gratuito e volontario denominato “Steps to Organic” destinato alla ristorazione professionale. Il Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste ha finanziato il programma fino al 2014. Dall'inizio del 2015 il programma è stato rinominato e riformato; il programma ha ora nuovi criteri, logo e un sistema di certificazione per l'utilizzo dei riferimenti al biologico nelle cucine professionali. Dal 2015 anche i ristoranti devono sostenere una quota annuale per partecipare al programma.

“Steps to Organic” è un programma di certificazione volontario aperto a tutte le cucine professionali in Finlandia, sia pubbliche che private.

Il programma prevede sei passaggi (STEP). Nel primo passaggio un ristorante può partire utilizzando anche un alimento biologico importante e, quando possibile, anche altri prodotti biologici. Al sesto passaggio un ristorante utilizza abbondantemente prodotti biologici. L'utilizzo di prodotti biologici biologico negli esercizi di ristorazione che partecipano al programma viene verificato annualmente.

- 1° STEP: La cucina utilizza sempre almeno un (1) ingrediente biologico. Inoltre, se possibile, sono utilizzati altri prodotti biologici.

6.8 Gran Bretagna

Nonostante i tanti anni di piena adesione al sistema di controllo europeo delle produzioni biologiche, il governo britannico non ha mai introdotto nell'ambito della ristorazione biologica una norma nazionale e un sistema di controllo obbligatorio.

Soil Association la principale organizzazione di certificazione delle produzioni biologiche del

tramite un sito web dedicato: www.oekologisk-spisemaerke.dk/horeca-en.

- 2° STEP: La cucina utilizza sempre un minimo di due (2) ingredienti biologici. Inoltre, se possibile, sono utilizzati altri prodotti biologici.
- 3° STEP: La cucina utilizza sempre un minimo di quattro (4) ingredienti biologici. Inoltre, se possibile, sono utilizzati altri prodotti biologici.
- 4° STEP: La cucina utilizza sempre un minimo di otto (8) ingredienti biologici. Inoltre, se possibile, sono utilizzati altri prodotti biologici.
- 5° STEP: La cucina utilizza sempre un minimo di venti (20) prodotti biologici. Inoltre, se possibile, sono utilizzati altri prodotti biologici.
- 6° STEP: La cucina utilizza grandi quantità di prodotti biologici in ogni gruppo di ingredienti. I prodotti convenzionali sono utilizzati solo se i prodotti biologici non sono disponibili.

L'adesione al programma viene comunicata al consumatore tramite un apposito marchio accompagnato da una fino a tre stelle in relazione allo step di impegno raggiunto dell'esercizio di ristorazione.

Regno Unito propone, però, due interessanti sistemi di certificazione volontaria.

Il primo, denominato “*Food for Life Served Here Award*”, è un programma di valutazione indipendente, supportato da ispezioni annuali, specificatamente orientato alla ristorazione per le collettività (scolastica, ospedaliera, aziendale, eventi, ecc.), valorizza l'impiego di

cibo sano, fresco, locale, ecologicamente sostenibile ed etico.

A fronte del rispetto dei requisiti minimi viene attribuita la categoria “Bronze”, l’inserimento in quantità significativa di derrate alimentari biologiche è uno dei requisiti aggiuntivi che permette di accedere alle categorie superiori: “Silver” (almeno 5% di ingredienti bio) e “Gold” (oltre 15% di ingredienti bio). Sul web è possibile scaricare un apposito foglio di calcolo che permette di calcolare facilmente il punteggio e la relativa categoria di appartenenza.

Un secondo programma di valutazione denominato “*Organic Served Here Award*” è una vera e propria certificazione volontaria studiata per i normali esercizi commerciali (ristoranti, caffè, ecc.) che assegna alle aziende da una a cinque stelle, in relazione all’

incidenza della spesa in derrate biologiche. Maggiore è la spesa per il biologico rispetto ai restanti prodotti convenzionali, più stelle riceverà l’azienda:

- Cinque stelle: 95-100% di spesa bio.
- Quattro stelle: 75-95% di spesa bio.
- Tre stelle: 50-75% di spesa bio.
- Due stelle: 25-50% di spesa bio.
- Una stella: 15-25% di spesa bio.

Secondo il report redatto dalla stessa Soil Association, il mercato del biologico nel 2020 ha assunto dimensioni mai raggiunte (2,45 miliardi di sterline) e gli alimenti e le bevande biologici nella ristorazione sono aumentati di oltre l’8% in un solo anno.

6.9 Norvegia

La Norvegia propone un sistema analogo a quella della Gran Bretagna; l’Autorità Pubblica competente non è intervenuta con una norma nazionale ma esiste un sistema di certificazione volontario proposto da DEBIO (www.debio.no), l’unico organismo di controllo del biologico nel Paese.

Anche in questo caso lo standard prevede tre declinazioni del marchio in relazione all’incidenza delle derrate alimentari

biologiche sul totale. Il livello minimo “Bronzo” prevede almeno il 15% in peso o valore economico. Per incentivare l’accesso dei ristoratori alla certificazione, invia transitoria, il conteggio può essere riferito anche al numero di ingredienti “convertiti” alla versione biologica purché serviti regolarmente.

Quando l’incidenza del biologico supera 50% il marchio diventa “Argento” per poi passare a “Oro” superato il 90%.

Tabella 3

LOGHI ASSOCIATI ALLA RISTORAZIONE BIOLOGICA PAESI UE ED EXTRA UE

Paese	Loghi associati alla ristorazione biologica
Francia	<p>Three logos for France, each featuring the letters 'AB' in a green square with a leaf above the 'B'. Below each logo is the text 'AGRICULTURE BIOLOGIQUE RESTAURATION' and a percentage: 50%, 75%, and 95%.</p>
Danimarca	<p>Three logos for Denmark, each featuring a crown above a stylized 'S' shape, flanked by a fork and a knife. Below each logo is the text 'ekologi' and a percentage range: 90-100%, 60-90%, and 30-60%.</p>

Paese	Loghi associati alla ristorazione biologica				
Finlandia					
Gran Bretagna					
Norvegia					

Fonte: Elaborazione Ismea

In definitiva, nessuno dei Paesi interpellati, compresi Stati importanti come Germania e Francia, può vantare norme nazionali che fissano quote minime obbligatorie di presenza dei prodotti biologici nella ristorazione scolastica e per le comunità, così come avviene in Italia grazie Criteri Minimi Ambientali (C.A.M.) adottati dal Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare. Negli altri Paesi sono segnalate leggi che intervengono solo in ambito regionale e comunale oppure obiettivi e linee guida nazionali non prescrittivi.

In Francia esiste la legge denominata "EGALIM" che imporrà il 20% di alimenti biologici nei menù a partire dal 2022.

In Germania molte municipalità e alcuni Lander hanno fissato obiettivi di incidenza dei prodotti biologici obbligatori in alcuni ambiti della ristorazione come le scuole.

Svezia e Finlandia, invece, si sono date degli obiettivi nazionali non prescrittivi con l'orizzonte al 2030; la prima si è impegnata a raggiungere il 60% di biologico mentre la seconda almeno il 25%.

Anche in Spagna non esiste una norma di indirizzo nazionale, solo alcune Amministrazioni Regionali incentivano gli appalti che propongono prodotti biologici nella ristorazione scolastica. In passato, così come è successo in Italia, è stata attivata un'iniziativa che prevedeva extra finanziamenti alle scuole che includevano una certa percentuale di ingredienti o piatti biologici nei loro pasti che, purtroppo, non ha trovato corretta ed efficace applicazione.

In Bulgaria, nonostante i problemi economici, per la prima volta nel giugno 2020, frutta, verdura, latte e miele biologici sono stati introdotti nelle scuole tramite due programmi finanziati "Frutta nelle scuole" e "Latte nelle scuole". Sul totale di 50 consegne nelle scuole per l'intero anno scolastico almeno 4 o 6 dovrebbero essere costituite da prodotti biologici.

Nel piccolo Lussemburgo è in fase di elaborazione una legge secondo la quale almeno il 50% dei prodotti nella ristorazione collettiva dovrà essere di origine lussemburghese e 2/5 provenire da agricoltura biologica.

ALLEGATO

A.1 INDAGINE PRESSO LE FAMIGLIE ITALIANE SUI CONSUMI DI PRODOTTI BIOLOGICI FUORI CASA

Nel corso degli ultimi anni è cresciuta la tendenza al consumo di pasti fuori dalle mura domestiche.

Tuttavia, con l'insorgere dell'emergenza sanitaria, molte delle abitudini di consumo sono state stravolte per il maggior tempo a disposizione, la chiusura imposta alle attività legate alla ristorazione ma anche per nuove priorità come la sicurezza alimentare.

Al fine di comprendere quanto e in che maniera questi cambiamenti abbiano influito sui consumi di prodotti biologici, sono state realizzate da Ismea due indagini conoscitive sui consumi extra domestici e sull'utilizzo del takeaway.

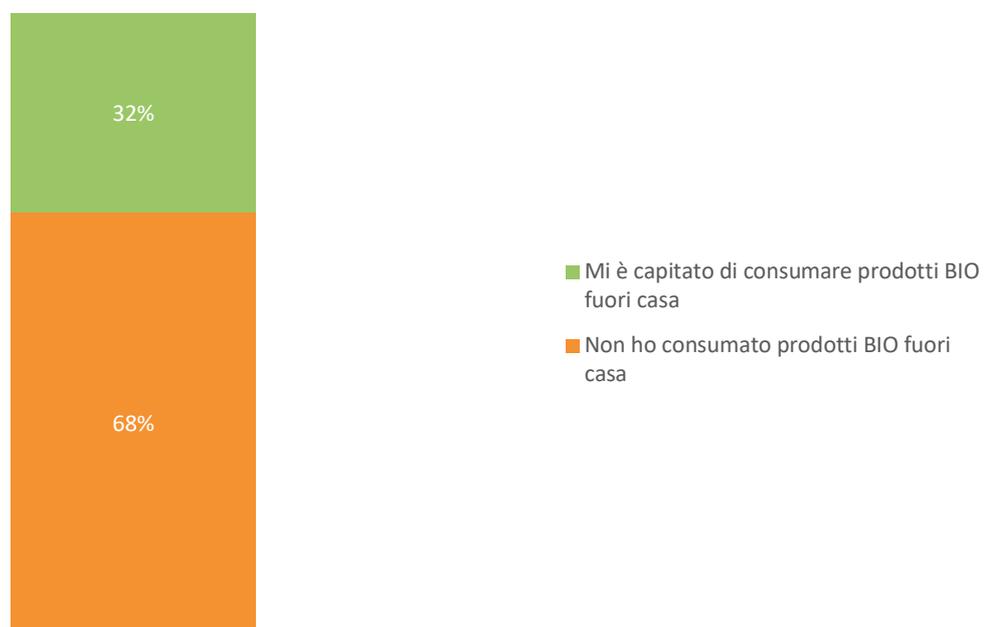
I due sondaggi, il primo svolto tra giugno e luglio 2020 durante la prima fase della pandemia e il secondo a gennaio 2021 durante la seconda ondata pandemica, hanno avuto come target un campione di circa 2.000

famiglie a cui è stato somministrato un questionario in modalità C.A.W.I. (Computer Aided Web Interview). I dati raccolti sono stati espansi all'Universo delle 24,9 milioni di famiglie italiane.

Dalla prima indagine è emerso che, prima della pandemia, circa una famiglia italiana su tre consumava prodotti biologici fuori casa (32%) (Grafico 1). Tra queste il consumo è maggiormente diffuso tra i giovani con meno di 45 anni dove tali acquisti hanno interessato quasi una famiglia su due.

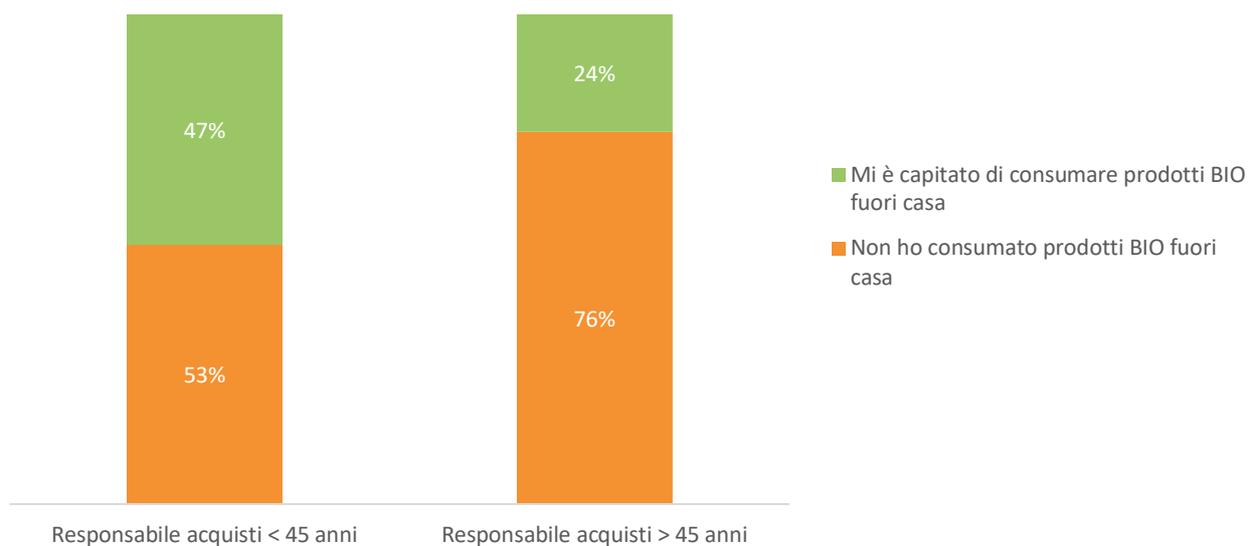
Tra le famiglie appartenenti alla fascia d'età dai 45 anni in su, il 24% ha dichiarato di consumare prodotti bio fuori casa mentre il 76% dei rispondenti non ha mangiato biologico fuori dalle mura domestiche. Una percentuale che scende al 53% nei giovani under 45 (Grafico 2).

Grafico A.1
CONSUMATORI BIO FUORI CASA PRIMA DELL'EMERGENZA COVID
VALORI %
ANNO 2020



Fonte: Elaborazione Ismea su questionario Nielsen

Grafico A.2
CONSUMATORI BIO PER CLASSE DI ETA'
VALORI %
ANNO 2020



Fonte: Elaborazione Ismea su questionario Nielsen

A trainare la scelta bio fuori casa sono motivazioni riconducibili alla **sostenibilità ambientale** ed alla **salubrità degli alimenti**.

La prima preferenza (37%) nel consumo di bio fuori casa viene espressa dai consumatori che collegano i prodotti biologici a una maggior presenza di prodotti locali e del territorio, di stagione (29%) e prodotti che possano in qualche modo contribuire alla salvaguardia dell'ambiente (16%) (Grafico 3).

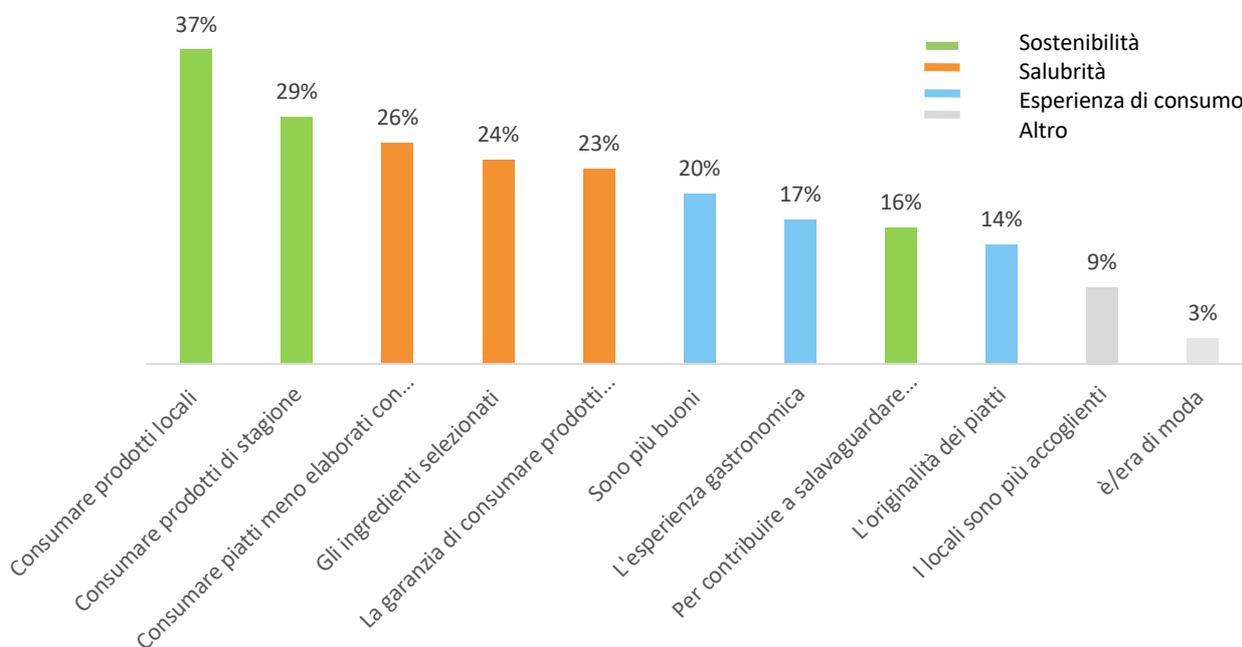
Dall'indagine è emerso anche che i "più giovani" sono indirizzati nelle scelte alimentari da aspetti riconducibili alla **salubrità del prodotto**: si consumano piatti Bio perché meno elaborati (26%) e perché più ricchi di elementi attentamente selezionati (24%).

Infine, perché i prodotti e i piatti biologici danno la possibilità vivere nuove esperienze enogastronomiche (17%), gustare piatti originali (14%) e più buoni.

L'**agriturismo** risulta il principale canale di consumo di prodotti/pasti biologici fuori casa, con il 35% delle preferenze degli intervistati ad eccezione dei consumatori del nord-est che invece preferiscono il ristorante specializzato bio (34%).

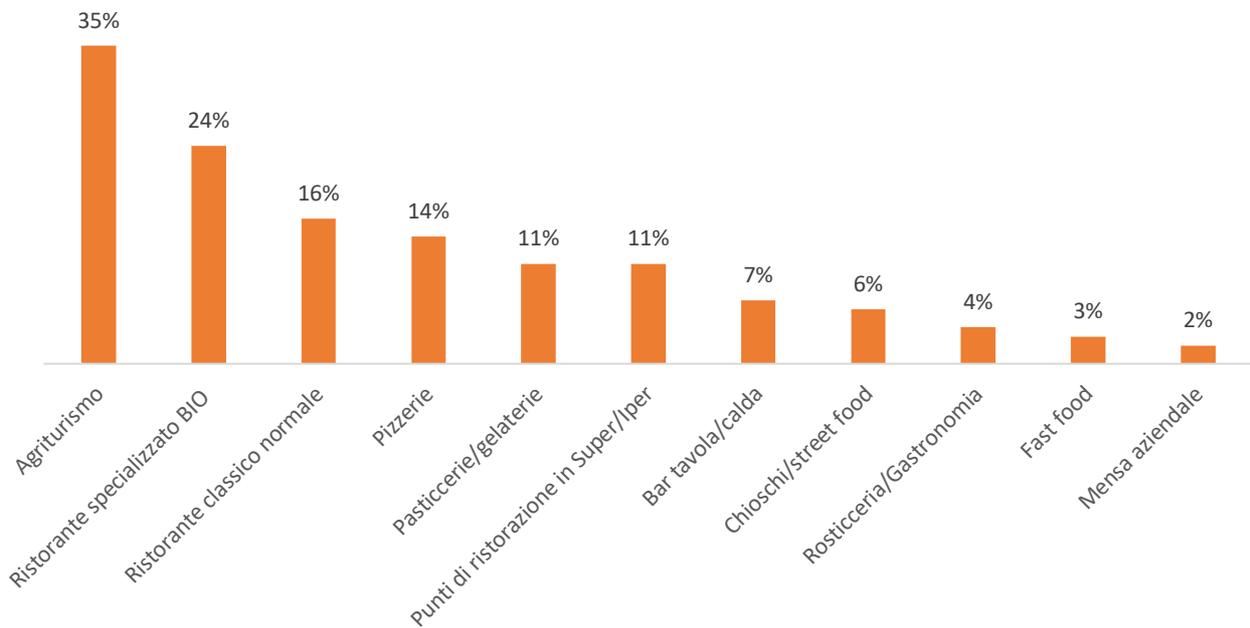
Il ristorante classico, così come la pizzeria, risulta il luogo preferito in particolare dai giovani di età inferiore ai 34 anni. I prodotti biologici sembrano invece ancora poco presenti nelle mense aziendali (Grafico 4).

Grafico A.3
MOTIVAZIONI ALLA BASE DEL CONSUMO DI BIOLOGICO
 VALORI %
 ANNO 2020



Fonte: Elaborazione Ismea su questionario Nielsen

Grafico A.4
LUOGHI DI CONSUMO DEI PRODOTTI BIOLOGICI
 VALORI %
 ANNO 2020



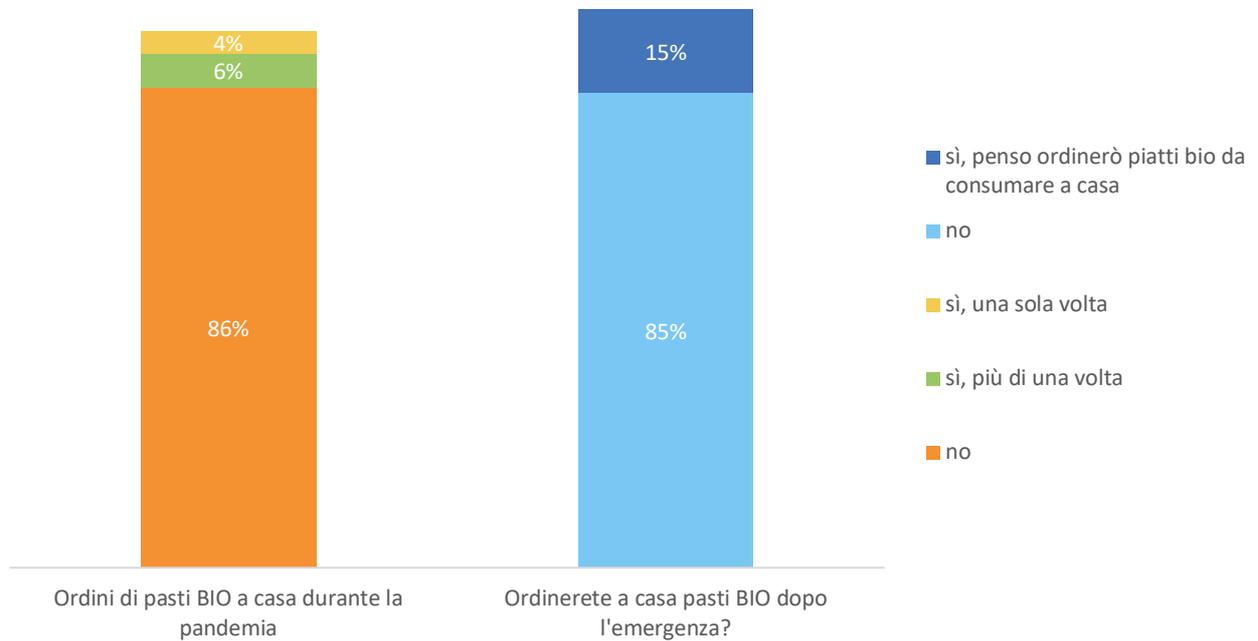
Fonte: Elaborazione Ismea su questionario Nielsen

Per quanto riguarda il consumo di prodotti biologici consegnati a domicilio attraverso i servizi di **delivery** l'indagine mostra come ci siano ancora margini di crescita sia nell'offerta che nella domanda espressa dai consumatori.

Solo un italiano su dieci ha infatti dichiarato di aver ordinato e consumato a casa pietanze bio

durante il primo lockdown imposto dalla pandemia Covid, e tra questi il 6% lo ha fatto più di una volta ed il 15% pensa che continuerà a farlo anche dopo l'emergenza (Grafico 5). Analizzando le risposte sulla base dell'età si riscontra una maggiore propensione tra gli under 45.

Grafico A.5
ORDINI PASTI BIO PRE E POST PANDEMIA
VALORI %
ANNO 2020

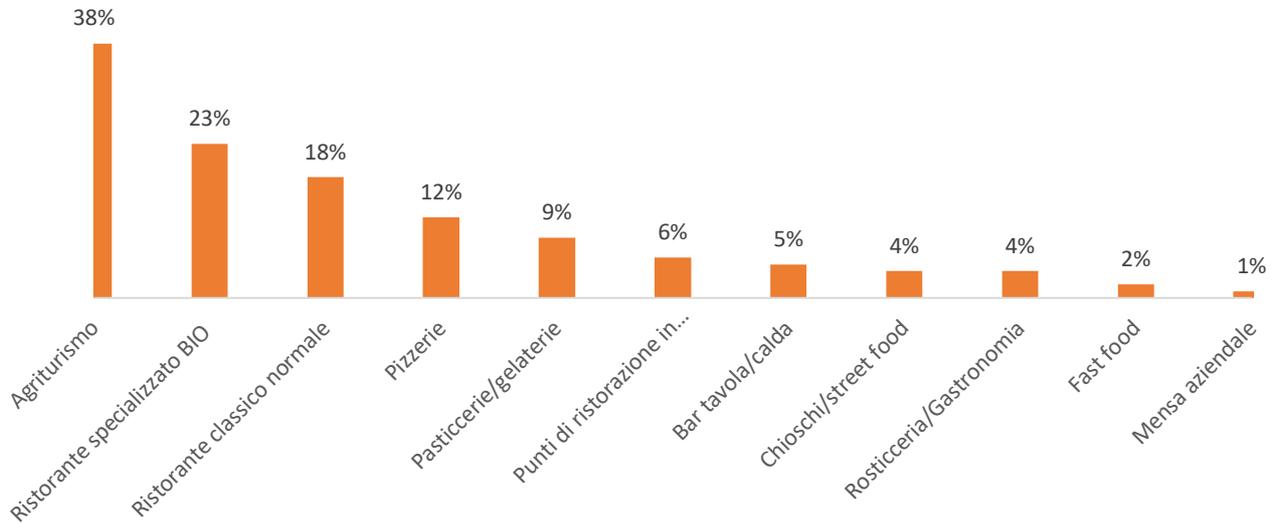


Fonte: Elaborazione Ismea su questionario Nielsen

La prima indagine ha evidenziato come l'emergenza Covid19 non ha modificato le preferenze dei consumatori sui principali canali del biologico: l'agriturismo rimane il principale canale, questa volta anche per il nord-est, seguito ancora una volta dai ristoranti specializzati e da quelli tradizionali (Grafico 6).

Alla domanda sugli atteggiamenti di consumo che pensano di adottare all'uscita dal periodo di confinamento e alla riapertura dei locali circa il 22% dei consumatori prevede di consumare pietanze biologici ed il 61% dichiara di essere disposto a spendere in media l'8% in più per questa tipologia di piatti.

Grafico A.6
LUOGHI PRIVILEGIATI PER IL CONSUMO POST LOCK DOWN
VALORI %
ANNO 2020

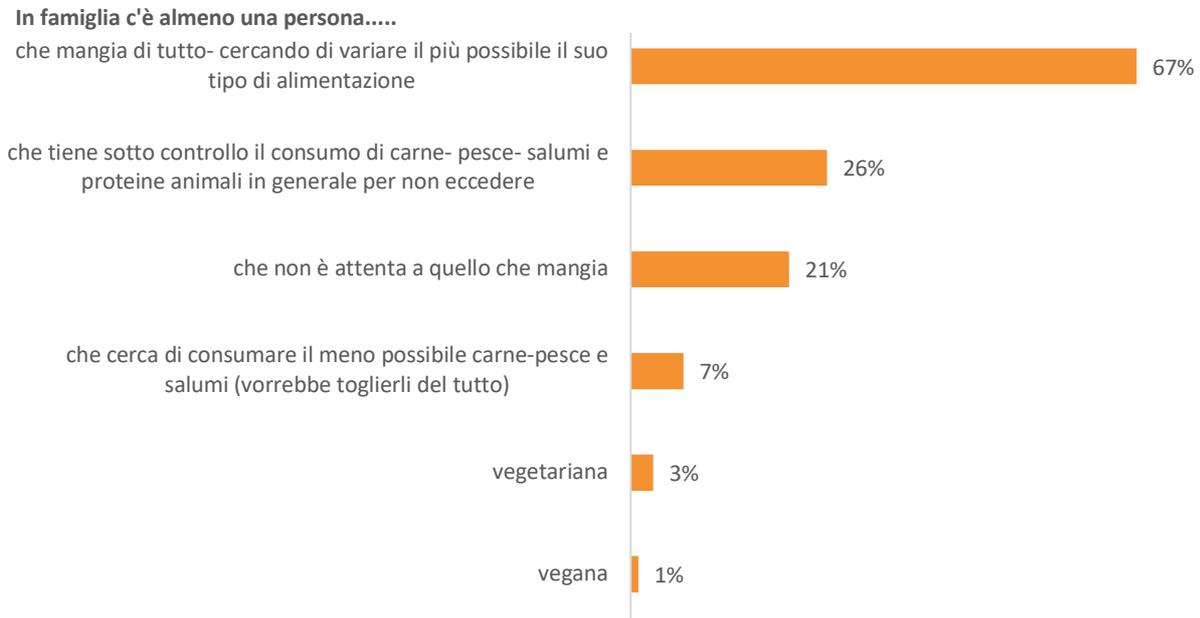


Fonte: Elaborazioni Ismea su questionario Nielsen

Con la seconda indagine sono state approfondite le **abitudini alimentari** dei consumatori di prodotti biologici. Otto italiani su dieci sono attenti a quello che mangiano (67%) e cercano di variare frequentemente il tipo di alimentazione (Grafico 7), in particolare se in famiglia sono presenti bambini da 0-3 anni, tenendo sotto controllo soprattutto il consumo di proteine animali. Gli acquirenti di prodotti biologici sono particolarmente attenti a questo aspetto, (il 42% delle 2,8 milioni di famiglie Bio), ed il 16% sarebbe disposta a eliminare del tutto il consumo di tali alimenti (carne, pesce e salumi) (Grafico 8).

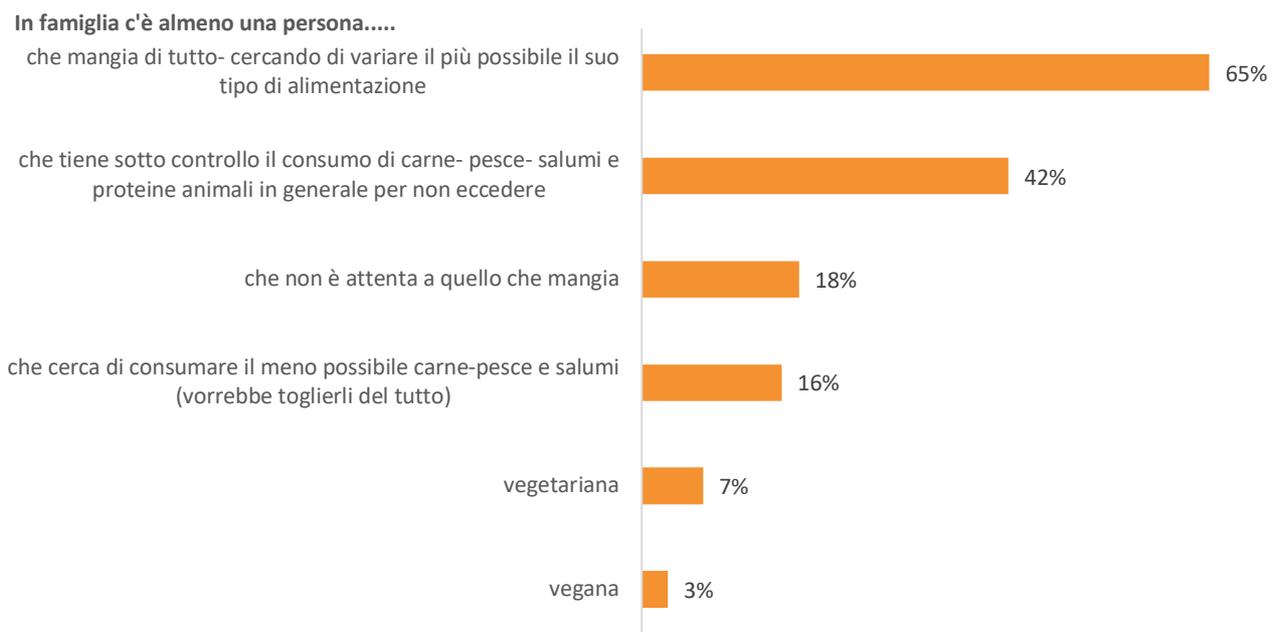
Nell'ultimo anno, il 39% dei rispondenti ha preferito acquistare **prodotti di stagione**, seguiti dai prodotti nazionali e locali/filiera corta. Solo l'11% degli intervistati dichiara di preferire prodotti biologici, percentuale che sale al 21% tra le 7 milioni di famiglie che consumano prodotti biologici fuori casa. Questa tipologia di consumatore presta attenzione, oltre che alla "territorialità" dei prodotti anche all'etichettatura, alla composizione e al packaging (Grafico 9).

Grafico A.7
STILE ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE
VALORI %
ANNO 2020



Fonte: Elaborazioni Ismea su questionario Nielsen

Grafico A.8
STILE ALIMENTARE DELLE FAMIGLIE BIO
VALORI %
ANNO 2020



Fonte: Elaborazioni Ismea su questionario Nielsen

Grafico A.9
ABITUDINI DI ACQUISTO ULTIMO ANNO
 VALORI %
 ANNO 2020



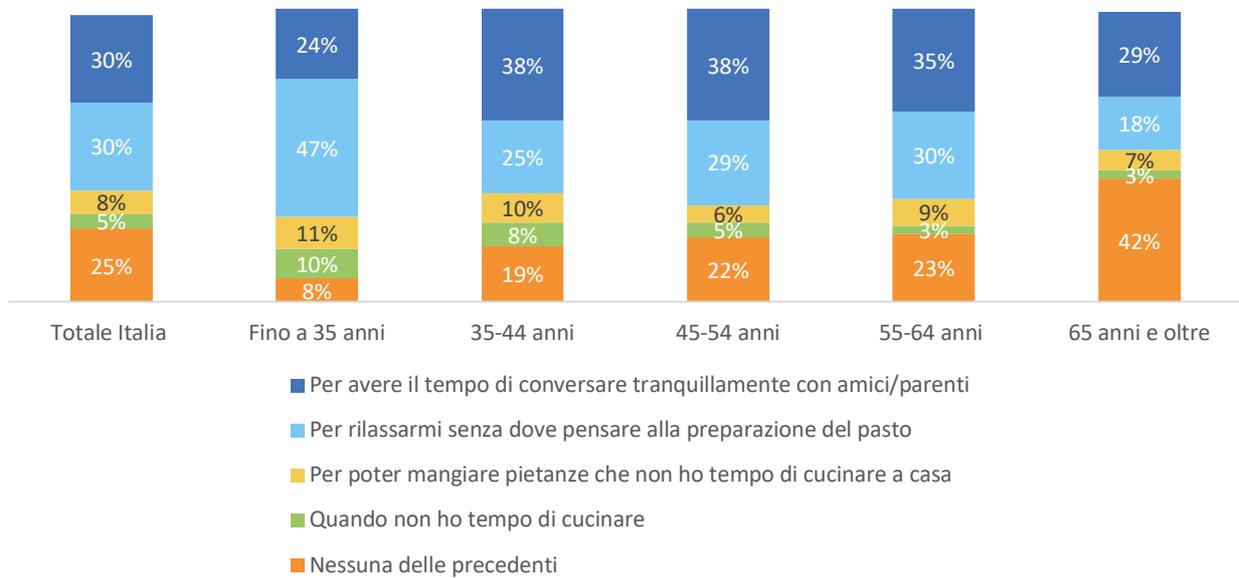
Fonte: Elaborazioni Ismea su questionario Nielsen

L'indagine offre anche interessanti spunti di riflessione sugli **stili alimentari** adottati fuori casa dai consumatori; per il 30% delle famiglie italiane la principale motivazione che spinge a consumare fuori casa è legata alla voglia di volersi rilassare senza pensare alla preparazione dei pasti. Questa percentuale aumenta tra le famiglie che acquistano prodotti biologici e che hanno figli dai zero ai 3 anni (52%). Si mangia fuori casa anche per il piacere di conversare tranquillamente con amici/parenti e perché non si ha il tempo per preparare i pasti (13% delle famiglie italiane). Interessante è anche la differenziazione delle scelte in base all'età; i più giovani mangiano

fuori casa per rilassarsi mentre le fasce senior per trascorrere del tempo in compagnia (Grafico 10).

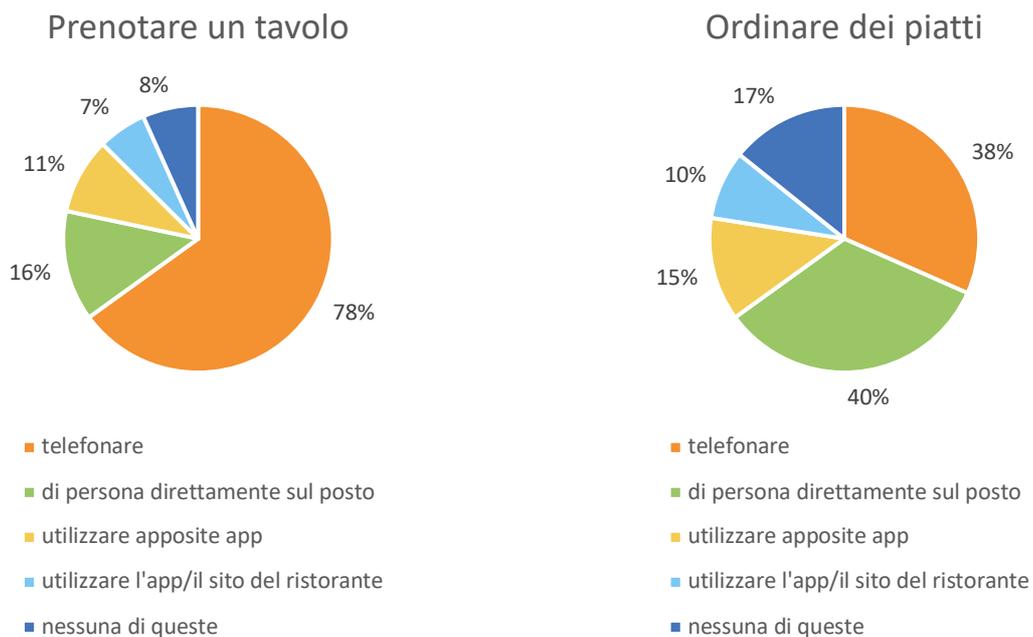
In questo periodo di emergenza Covid, per poter consumare fuori casa occorre spesso prenotare. Un'attività che il 78% dei rispondenti svolge al telefono o di persona (Grafico 11). Queste modalità "tradizionali" caratterizzano soprattutto il nord-est; al contrario nel centro Italia si sfruttano sempre di più le App o i siti web (Grafico 12). In ogni caso, come prevedibile, sono soprattutto le fasce più giovani a utilizzare le piattaforme digitali.

Grafico A.10
LE SCELTE DEL FUORI CASA
 VALORI %
 ANNO 2020



Fonte: Elaborazioni Ismea su questionario Nielsen

Grafico A.11
MODALITA' DI PRENOTAZIONE
 VALORI %
 ANNO 2020



Fonte: Elaborazioni Ismea su questionario Nielsen

Grafico A.12

MODALITA' DI PRENOTAZIONE: DISTINZIONE PER AREE GEOGRAFICHE

VALORI %

ANNO 2020

	TRADIZIONALE 		Metodo..	DIGITALE 	
	Telefonare & di persona		VS	Apposite App & Siti Web	
	Prenotare tavolo	Ordinare piatti		Prenotare tavolo	Ordinare piatti
TOTALE ITALIA	94%	78%		18%	25%
Area 1	91%	74%		20%	25%
Area 2	97%	84%		13%	21%
Area 3	95%	76%		23%	33%
Area 4	94%	81%		16%	22%

Fonte: Elaborazioni Ismea su questionario Nielsen

Nota: Area 1 - Liguria, Lombardia, Piemonte e Valle d'Aosta; Area 2 – Friuli, Trentino, Veneto, Emilia Romagna; Area 3 – Marche, Toscana, Umbria, Lazio, Sardegna, Area 4 – Abruzzo, Basilicata, Calabria, Molise, Puglia, Sicilia, Campania.

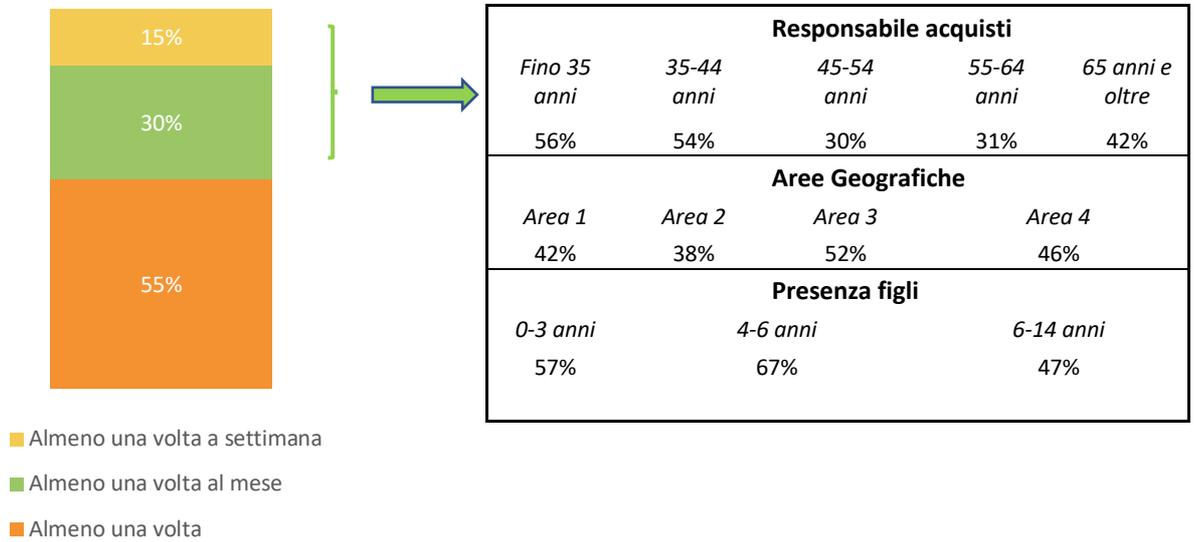
Al tavolo del ristorante il 30% delle famiglie italiane si informa sulla qualità e la provenienza dei prodotti utilizzati. Attenzione che sembra crescere tra i consumatori/acquirenti di prodotti biologici e nelle aree del Mezzogiorno.

L'indagine realizzata a gennaio 2021, a quasi un anno dall'inizio della pandemia restituisce un quadro diverso rispetto a quanto riscontrato nell'estate 2020. Calano del 4% gli Italiani che dichiarano di consumare biologico fuori casa. Si consuma principalmente al ristorante/pizzeria (59%) mentre, come ricordato, nel pre lockdown il luogo privilegiato era l'agriturismo.

Il 30% di chi consuma prodotti biologici fuori casa lo fa almeno una volta al mese. Frequenza che sale tra gli under 45 anni e nel centro Italia (Grafico 13).

Tra i prodotti biologici preferiti fuori dalle mura domestiche troviamo primi piatti e pizza, seguiti dalla frutta (Grafico 14). Quattro consumatori su cinque dichiarano comunque che l'offerta dei prodotti biologici nei punti di ristoro frequentati è ancora insufficiente (Grafico 15). Gli stessi consumatori sono comunque preoccupati dall'autenticità del prodotto biologico servito fuori casa tanto da scaturirne una bassa propensione all'acquisto (fenomeno che si verifica soprattutto tra over 65 anni).

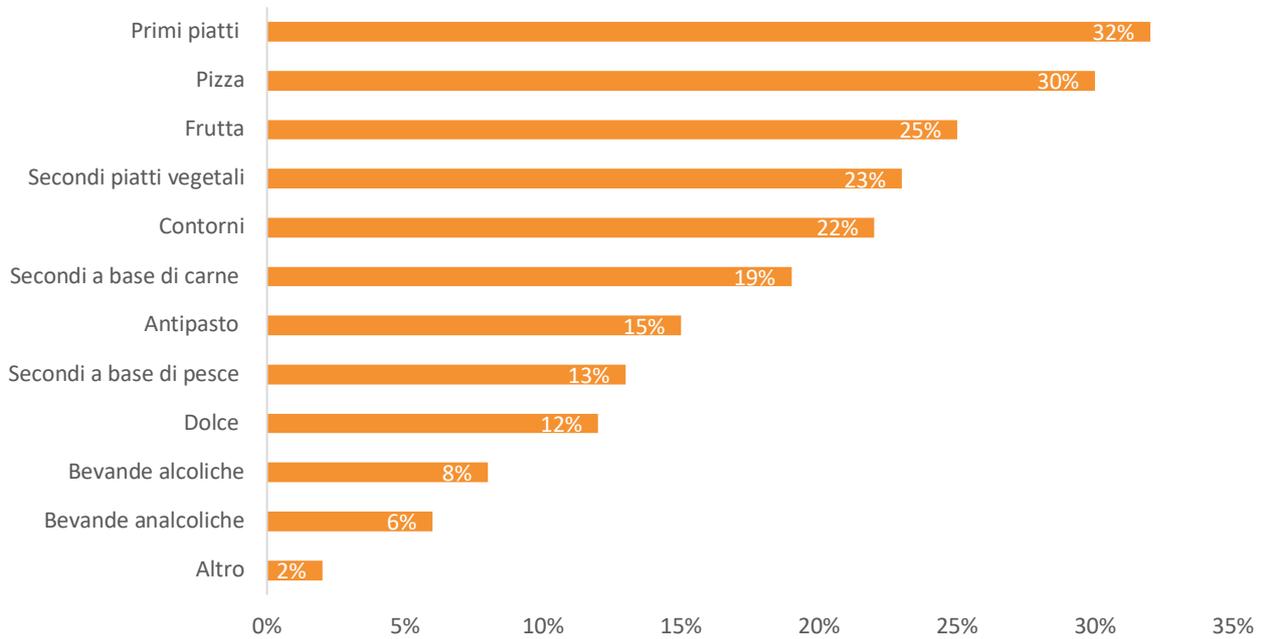
Grafico A.13
FREQUENZA NEL CONSUMO DI PRODOTTI BIOLOGICI
 VALORI %
 ANNO 2020



Fonte: Elaborazioni Ismea su questionario Nielsen

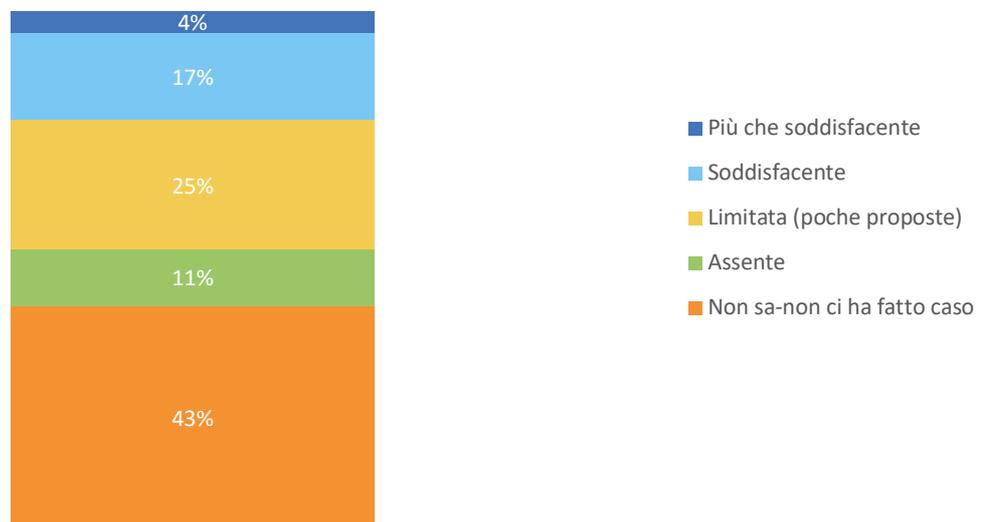
Nota: Area 1 - Liguria, Lombardia, Piemonte e Valle d'Aosta; Area 2 – Friuli, Trentino, Veneto, Emilia Romagna; Area 3 – Marche, Toscana, Umbria, Lazio, Sardegna, Area 4 – Abruzzo, Basilicata, Calabria, Molise, Puglia, Sicilia, Campania.

Grafico A.14
PRINCIPALI PIATTI CONSUMATI FUORI CASA
 VALORI %
 ANNO 2020



Fonte: Elaborazioni Ismea su questionario Nielsen

Grafico A.15
LIVELLO DI OFFERTA DI PRODOTTI BIOLOGICI NEI PUNTI RISTORO EXTRA-DOMESTICI
 VALORI %
 ANNO 2020



Fonte: Elaborazioni Ismea su questionario Nielsen

A.2 CONCLUSIONI

I risultati delle indagini condotte per analizzare il consumo di prodotti biologici fuori dalle mura domestiche, ritraggono uno scenario coerente con la situazione socio-economica che stiamo vivendo ormai da oltre un anno.

Nella prima fase della pandemia, la risposta immediata del consumatore rispetto ad un rischio sanitario imponderabile è stata emotiva: la paura della disponibilità di cibo ha portato al “saccheggio” dei supermercati e a riempire le dispense; peraltro il lockdown delle attività di ristorazione ha lasciato spazio alla preparazione e al consumo domestico.

Poi gradualmente il timore della scarsità è svanito, complice anche la riscoperta dei prodotti locali e della spesa facile sotto casa che ha riabilitato il retail tradizionale. Ma intanto è andata sempre più diffondendosi, per un crescente bisogno di convivialità e di novità, la pratica dell’asporto e piattaforme come Deliveroo, Just Eat, Foodora hanno acquisito centralità sul mercato mentre i ristoranti che le hanno utilizzate hanno potuto, seppure marginalmente, contenere le perdite economiche della chiusura degli esercizi al pubblico.

Di fatto, anche prima che il Covid 19 arrivasse a interessare l’intero pianeta e stravolgesse le economie di tutti i paesi, i consumi alimentari erano già in forte cambiamento sul piano dell’utilizzo delle tecnologie digitali (app per acquisti, prenotazioni) così come delle modalità di consumo (take away, street food). E anche la consapevolezza dei consumatori stava già forgiandosi sempre più su temi ambientali e di salutismo.

Ma la pandemia ha spinto sull’acceleratore di questa evoluzione sfidando, sul piano della resilienza, il mondo della produzione e della distribuzione così come quello dei servizi e della ristorazione e per le conseguenze economiche che ha determinato, ridefinendo i parametri di priorità e budget della spesa di molte famiglie.

In questo contesto il consumo fuori casa, limitatamente ai canali della ristorazione, quando consentito, è stato ridotto e non continuativo. Sul suo contenimento hanno

influito principalmente lo smart working e il coprifuoco serale se non addirittura pomeridiano in tutte le regioni italiane e logicamente la situazione non è stata diversa per il consumo di prodotti da agricoltura biologica.

Dalle analisi svolte da Ismea presso un campione rappresentativo di famiglie italiane in questo periodo straordinario emerge che il consumatore che acquista biologico anche fuori casa è orientato nelle scelte dalla convinzione che i prodotti biologici abbiano un legame diretto con il territorio e siano più salutari e sicuri rispetto ai prodotti non certificati nonché più adatti a soddisfare determinati regimi alimentari. Si tratta di valutazioni che derivano da una conoscenza ancora parziale del significato e delle caratteristiche del biologico ma che comunque lo connotano positivamente e che spiegano perché il luogo eletto per consumare prodotti biologici sia considerato l’agriturismo con la sua immagine bucolica. Infatti l’associazione del consumo bio fuori casa, ai ristoranti tradizionali, bistrot o fast food biologici non risulta predominante nonostante l’offerta di menù, prodotti e anche vini certificati in questi punti di somministrazione stia aumentando e questo probabilmente per tre ragioni.

In primis una circostanza oggettiva che vede le contingenti condizioni logistiche e limitazioni dell’attività di ristorazione depotenziare il piacere e il gusto del mangiar fuori.

In secondo luogo dal momento che per il consumatore di prodotti bio è fondamentale la fiducia della qualità, la mancanza di garanzie e evidenze nell’utilizzo da parte del ristoratore di ingredienti realmente certificati può essere un forte deterrente.

Su questo punto certamente l’implementazione del sistema di certificazione biologica dei punti di ristorazione privata e collettiva rappresenterà un importante passaggio per la crescita dei consumi di biologico fuori casa.

Infine, l'incognita prezzo. Quasi il 20% degli intervistati manifesta una scarsa propensione alla scelta di ristoranti bio o che pubblicizzano nel loro menù ingredienti biologici perché associati a prezzi alti. Anche chi è disposto a spendere di più perché ne riconosce il valore aggiunto dichiara comunque di non potersi permettere un aggravio sullo scontrino che vada oltre l'8-10% a maggior ragione in questo momento storico così drammatico.