

APPALTI PUBBLICI ALIMENTARI: SOSTENIBILITÀ E PROPOSTE DI INCLUSIONE DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE

SOMMARIO

INTRODUZIONE	1
SVILUPPO	2
1. IL SISTEMA DEGLI APPALTI PUBBLICI ALIMENTARI	2
2. IL QUADRO LEGALE	3
3. SOSTENIBILITÀ	10
3.1 SOSTENIBILITÀ NUTRIZIONALE	11
3.2 SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE	12
3.3 SOSTENIBILITÀ SOCIALE	13
3.4 SOSTENIBILITÀ ECONOMICA	13
4. SUGGERIMENTI PER L'INCLUSIONE DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE NEGLI APPALTI PUBBLICI ALIMENTARI	16
BIBLIOGRAFIA.....	20

INTRODUZIONE

Questo testo si propone di indagare il tema della **sostenibilità** negli acquisti pubblici alimentari. Nello specifico, il testo sviluppa tre concetti: la **panoramica del sistema europeo di approvvigionamento pubblico**, analizzata da un punto di vista orientato al sistema alimentare; la questione della **sostenibilità nell'approvvigionamento alimentare**, esaminando quattro declinazioni principali; e infine, la questione specifica delle **indicazioni geografiche**.

I programmi di **Public Food Procurement (PFP) – Appalti pubblici alimentari** hanno ricevuto un'attenzione crescente come strumento politico con il potenziale di offrire benefici multipli a più destinatari. (Strenght2food)

Una caratteristica chiave di un programma PFP è che può determinare non solo **come** si acquista il cibo, ma in particolare **quale cibo** sarà acquistato (come locale, vario, nutriente e sano), così come **da chi** (agricoltori locali e/o familiari, piccole e medie imprese alimentari, donne, giovani e/o altri gruppi vulnerabili) e **da quale tipo di produzione** (per esempio produzione agricola che garantisca sostenibilità ambientale e rispetto della biodiversità). (Swensson T. , 2020)

Il sistema di approvvigionamento pubblico ha un notevole potenziale per influenzare sia i **modelli di consumo che di produzione** e **fornire molteplici benefici** sociali, economici, ambientali, nutrizionali e sanitari nel campo alimentare.

Pertanto, la fornitura pubblica di alimenti si pone come uno strumento politico usato per "collegare" simultaneamente diversi obiettivi, come la **sostenibilità** (economica, sociale e ambientale), la **sicurezza alimentare** e la **nutrizione**. Questo può accadere solo se il sistema si basa su una politica solida e su un quadro normativo ben definito, che dia alla gestione pubblica la capacità di dirigere il sistema verso obiettivi e traguardi chiari. (Stefani, 2017)

Secondo i dati dell'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico (OCSE), gli appalti pubblici in generale (non solo per il settore catering) rappresentano il 18-20% del PIL europeo. Guardando i dati economici da diverse prospettive, coloro che sono coinvolti nel settore alimentare pubblico dalla produzione e gestione delle forniture alla distribuzione hanno una forte influenza sullo sviluppo e sulla protezione di questioni alimentari complesse. (Strenght2food)

Secondo le direttive UE sulla sostenibilità e gli appalti verdi, le autorità appaltanti hanno un incentivo a coinvolgere piccole imprese, imprese sociali e datori di lavoro di gruppi svantaggiati. Tuttavia, va

tenuto presente che la sostenibilità economica spesso pesa su altre sfumature di sostenibilità, come quella ambientale e sociale. Quando l'autorità contraente valuta diverse offerte, mira a scegliere un contratto **equilibrato** ed economicamente sostenibile che non influisca sugli aspetti nutrizionali, sociali e ambientali. (Raj, 2020)

Tuttavia, nonostante l'enorme opportunità offerta dagli acquisti pubblici di alimenti, nelle pubblicazioni analizzate e nei contesti teorici relativi agli appalti pubblici, l'argomento viene descritto come *"una storia di potenziale non sfruttato"*. Ci sono molteplici argomenti a sostegno di questa tesi; tra questi, la **manca di un quadro normativo favorevole** è considerato il più incisivo. (Donati, 2020)

Attraverso questa breve contestualizzazione dell'argomento, intendiamo contribuire al dibattito sull'uso dell'approvvigionamento alimentare pubblico come strumento politico e su come implementare strategie di sostenibilità analizzando alcuni casi studio. Attraverso i criteri che verranno esplorati nelle pagine seguenti, l'obiettivo è quello di valutare ulteriormente come includere i prodotti dell'IG nell'approvvigionamento alimentare pubblico, sempre considerando la sostenibilità nelle sue tre dimensioni. A questo scopo, contribuiranno al dibattito una breve discussione sul ruolo del quadro normativo e un'analisi dei meccanismi legali e giuridici esistenti che possono tradurre gli obiettivi politici in norme e regolamenti di approvvigionamento adattati e allineati con i nuovi standard e principi di sostenibilità introdotti recentemente dall'Unione Europea.

SVILUPPO

1. IL SISTEMA DEGLI APPALTI PUBBLICI ALIMENTARI

Dopo questa breve sezione introduttiva, è necessario definire l'argomento evidenziando le questioni fondamentali su cui poggiano oneri e onori del settore pubblico.

Nell'UE, fino ai primi anni '90, le direttive sugli appalti pubblici erano strutturate in modo tale da evitare effetti di distorsione del mercato, ponendo barriere all'applicazione dei principi di sostenibilità negli *appalti pubblici*. Le quattro direttive UE, progettate per armonizzare la procedura a livello di Stati membri, si basavano principalmente sull'applicazione dei concetti di **"prezzo più basso"** e **"offerta economicamente più vantaggiosa"**, il che implica il rifiuto di qualsiasi obiettivo non economico come la sostenibilità o le preferenze geografiche. (Stefani, 2017)

Sebbene questo approccio abbia influenzato il sistema PFP in tutte le sue forme, ciò non significa che solo i criteri economici abbiano determinato e influenzato le assunzioni.

Nella legislazione degli anni 2000, seguendo la giurisprudenza della Corte di Giustizia, **per la prima volta è stato permesso alle autorità contraenti di prendere in considerazione le tecniche di produzione**, permettendo loro di selezionare offerte più sostenibili dal punto di vista ambientale che economico. (Direttiva 2004/18/CE) Questo è un passo avanti nel quadro legale, poiché permette alle autorità contraenti di richiedere condizioni speciali nel contratto, tenendo conto anche di questioni ambientali e sociali. Si stanno quindi sviluppando le prime discussioni sulla sostenibilità e l'orientamento del sistema di approvvigionamento verso esternalità positive e benefici intersettoriali a lungo termine.

Questo quadro legale ha quindi provocato uno spostamento delle strategie di approvvigionamento pubblico verso nuovi obiettivi. In diversi Stati membri, come Svezia, Finlandia, Danimarca, Francia e Italia, gli acquisti pubblici di cibo sono stati riorientati verso alimenti biologici e sani nelle scuole e negli ospedali. (Caranta, 2010) Inoltre, hanno anche introdotto cibi locali e tradizionali. (Bocchi, DiProVe - Università degli studi di Milano) (Legislativa, 2013)

Attualmente la PFP nell'UE è orientata **principalmente a promuovere la sostenibilità e la qualità dei pasti serviti**. Questo sviluppo è stato riconosciuto come una pratica efficiente verso la sostenibilità anche da organismi internazionali. (OECD, 2020). Tuttavia, bisogna sempre tenere presente che **i criteri per evitare distorsioni del mercato e garantire la libera concorrenza rimangono fondamentali e insormontabili**.

2. IL QUADRO GIURIDICO

Nell'Unione Europea, la direttiva sugli **appalti pubblici** definisce le procedure d'appalto, le tipologie e i criteri di esclusione, selezione e aggiudicazione che le autorità contraenti devono rispettare. Il quadro legale dell'UE, tuttavia, **non regola le gare d'appalto degli acquirenti privati**. (2014/24/EU) (2014/23/EU) (2014/25/EU)

Le direttive di riferimento a livello europeo sono entrate in vigore nel 2014. Il quadro legislativo comprende:

1. una direttiva sugli appalti pubblici (i settori ordinari), **2014/24/UE**;

2. una direttiva sulle procedure d'appalto per gli enti che operano nei settori dell'acqua, dell'energia, dei trasporti e dei servizi postali (i settori speciali), **2014/25/UE**;
3. una direttiva sull'aggiudicazione dei contratti di concessione, **2014/23/UE**.

La riforma ha sostituito le direttive del 2004 ed è stata adottata come parte della **strategia Europa 2020 per una crescita intelligente, sostenibile ed inclusiva**, fornendo agli Stati membri gli strumenti per modernizzare le pratiche di approvvigionamento, implementare la trasformazione digitale e rendere il sistema strategico. L'obiettivo è quello di promuovere un'economia più **efficiente** in termini di risorse, **rispettosa** dell'ambiente e **competitiva**, basata sulla conoscenza e l'innovazione, e **inclusiva**, promuovendo un'economia ad alta occupazione che favorisca la coesione sociale e territoriale. (European Commission, 2017)

Per quanto riguarda gli appalti pubblici alimentari, la direttiva di riferimento è la 2014/24/UE. Va notato che i servizi di ristorazione collettiva sono esclusi dal campo di applicazione effettivo, ma rientrano nel campo dei servizi quando il valore dei contratti supera la soglia di 750.000 euro (articoli 74, 75 e 76). (2014/23/EU)

L'introduzione di questa direttiva è cruciale perché dà agli Stati membri la possibilità di sfruttare pienamente i criteri di valutazione della sostenibilità qualitativa e sociale, a patto che l'aggiudicazione dei contratti si basi sul **criterio qualità/prezzo**.

Infatti, le direttive vanno oltre la cosiddetta equivalenza dei criteri di aggiudicazione, favorendo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Il criterio per stabilire il prezzo dovrebbe essere calcolato sulla base del costo dell'**intero ciclo di vita del bene**, inclusa la manutenzione e lo smaltimento finale. La legislazione europea identifica il **life cycle costing (LCC) – costo del ciclo di vita** come un concetto chiave, uno strumento per raggiungere gli obiettivi della strategia. Il concetto di costo include tutti gli importi che devono essere sostenuti durante l'intero ciclo di vita di un contratto di lavoro, servizio o fornitura. (European Commission, 2017)

In questo modo le cosiddette esternalità negative (i costi futuri di un bene, che non sono predeterminati né predeterminabili) non ricadranno sulla comunità. Per esempio, i costi ambientali fanno parte del LCC e dovrebbero essere inclusi nell'offerta. I concorrenti sono incentivati a cercare

soluzioni tecnologiche che ottimizzino questi costi e aumentino l'efficienza della spesa pubblica a lungo termine. (EPHA, 2019)

L'identificazione dell'offerta più vantaggiosa è calcolata in termini di prezzo o di costo, seguendo un approccio costo-efficacia valutato su criteri come gli **aspetti qualitativi, ambientali e sociali**.

Lo scopo di specificare questi criteri è quello di promuovere la qualità e l'innovazione negli appalti pubblici, di includere aspetti ambientali e sociali, con particolare riferimento alla protezione dell'occupazione e delle condizioni di lavoro e a favore dei gruppi svantaggiati.

Vale la pena notare la disposizione innovativa secondo cui l'elemento di costo può assumere la forma di un prezzo o di un valore per denaro. **Può assumere la forma di un prezzo o di un costo fisso, nel qual caso gli operatori economici competano unicamente in base a criteri qualitativi.**

Tra i motivi di esclusione, le direttive prevedono diversi casi che sono considerati come una violazione **della libera circolazione della concorrenza**. **Questo è uno dei criteri che più limita l'introduzione dell'Indicazione Geografica e dei prodotti alimentari locali/regionali.** (European Commission, 2016)

Più specificamente, per favorire l'introduzione di un tipo specifico di prodotto negli appalti pubblici alimentari, bisogna fare attenzione a non violare le leggi relative agli **articoli 34, 35 e 36 del Trattato sul funzionamento dell'Unione Europea (TFUE)**. Questi articoli proibiscono le restrizioni quantitative sulle importazioni ed esportazioni tra gli Stati membri e le misure di effetto equivalente. L'introduzione preferenziale di certi prodotti, come i prodotti alimentari locali o regionali, è generalmente considerata una pratica discriminatoria nei confronti di altri prodotti nella zona commerciale europea. Pertanto, **i principi di protezione della concorrenza** devono essere rispettati; questo perché la regola non permette atti e comportamenti delle aziende che influenzano negativamente la struttura competitiva dei mercati. (TFEU, 2012) (Main action for constitutional legitimacy, 2021)

Questa disposizione mira a stabilire **misure pro-concorrenziali nel senso di un'ulteriore apertura del mercato a favore dei piccoli operatori economici**.

Tuttavia, una delle principali innovazioni della nuova legislazione UE è, come principio generale, l'introduzione dell'**obbligo** per gli Stati membri di adottare misure adeguate a garantire che i

requisiti ambientali, sociali e lavorativi siano integrati nelle procedure di appalto e nell'esecuzione dei contratti. (2014/24/EU)

Gli operatori economici devono rispettare gli obblighi stabiliti dalla legge UE, dalla legge nazionale, dai contratti collettivi o dal diritto internazionale. Ne consegue che, ora ancor più che in passato, la regolamentazione degli appalti pubblici non può applicare il prisma dell'efficacia dei costi nel senso stretto della sola concorrenza. Al contrario, deve considerare anche gli aspetti ambientali, sociali e di protezione del lavoro. Quindi le decisioni prese dagli Stati membri e dalle autorità contraenti rappresentano sempre più il risultato di un continuo bilanciamento di interessi diversi. (European Commission, 2016)

Per gli enti appaltanti è necessario definire il concetto di qualità. Oltre ai criteri obbligatori relativi alle disposizioni sull'assunzione e le condizioni di lavoro del personale, **alcuni criteri possono facilitare l'introduzione e la scelta di prodotti con un'indicazione geografica.**

Secondo le guide pubblicate dalla Commissione Europea per assistere le autorità contraenti nella transizione sostenibile, la qualità degli alimenti è definita in termini dei seguenti criteri: rispetto delle **norme di igiene e sicurezza alimentare, controllo** delle forniture alimentari, in particolare **tracciabilità e identificazione** dell'origine dei prodotti; procedure e metodi di **monitoraggio e valutazione della qualità** (qualità del cibo, qualità del servizio, accoglienza, informazioni, ecc.); la **qualità nutrizionale dei prodotti** secondo i criteri generali, ma anche con i nuovi stili di vita sani (la non conformità potrebbe portare ad una perdita di qualità del cibo); la natura del servizio di **ristorazione da fornire** (scelta/varietà dell'offerta giornaliera, frequenza di ogni tipo di cibo, ecc.); gli standard (l'inosservanza potrebbe portare all'esclusione); il **modo in cui il cibo viene trasportato e immagazzinato**, sempre rispettando qualsiasi legislazione nazionale esistente al riguardo; i **metodi di produzione alimentare** di qualità, in particolare come vengono coltivati frutta e verdura, i tipi di conservazione, ecc. (EPHA, 2019) (European Commission, 2016) (European Commission, 2019)

Per incoraggiare gli Stati membri a migliorare il raggiungimento di questi obiettivi, la **Commissione Europea ha pubblicato nell'ottobre 2017 la Comunicazione "Appalti pubblici efficaci in Europa e per l'Europa"**. La comunicazione stabilisce numerose misure pratiche per migliorare gli appalti nell'UE, aggiorna la guida esistente sugli **"appalti sociali"** e fornisce una guida sugli appalti per l'innovazione. La Commissione mira anche ad aumentare gli scambi di buone pratiche sugli acquisti strategici in diversi settori. (European Commission GRW.C.2, 2021)

Essa promuoverà lo sviluppo di guide settoriali sulla scelta dell'offerta più vantaggiosa nelle procedure d'appalto.

Un'altra parte della strategia si occupa della professionalizzazione delle autorità pubbliche appaltanti **proponendo documenti di orientamento che indicano ciò di cui devono tener conto quando conducono una procedura di appalto**. Allo stesso tempo, gli Stati membri sono incoraggiati ad allinearsi, **su base volontaria**, alle attività della Commissione.

Gli enti appaltanti sono anche incoraggiati a consultare la guida UE "[Social Procurement](#)", che fornisce raccomandazioni utili per prendere in considerazione le considerazioni sociali negli appalti pubblici.

Oltre agli appalti sociali, la Commissione Europea ha lavorato sui criteri degli appalti pubblici verdi (GPP) dell'UE, pubblicando diverse guide che coprono diversi settori. In particolare, nel 2019 la CE ha pubblicato una guida per la **transizione verde** degli appalti pubblici alimentari "[EU green public procurement criteria for food, catering services and vending machines](#)"¹, che **può essere utile per introdurre nel sistema prodotti alimentari a catena corta e locali**.

I Criteri per gli Acquisti Pubblici Verdi dell'UE sono concepiti per facilitare alle autorità pubbliche l'acquisto di beni, servizi e lavori con un ridotto impatto ambientale. L'uso dei criteri è volontario.

I punti chiave dell'impatto ambientale riguardano l'uso di energia nelle attività agricole e di lavorazione degli alimenti, l'uso della terra di produzione (con particolare attenzione alle emissioni di CO₂ in tutte le fasi della produzione), lo sfruttamento delle risorse ittiche e la riduzione della biodiversità, la produzione e l'uso di fertilizzanti e pesticidi, l'inquinamento e i rifiuti.

Con l'intenzione di minimizzare l'impatto ambientale durante il ciclo di vita del prodotto, la **sezione 3 sull'approvvigionamento alimentare stabilisce i criteri a cui dare priorità**.

Ogni criterio è descritto in dettaglio, includendo indicatori qualitativi e/o quantitativi, nonché informazioni specifiche su come includere i criteri nell'offerta e come verificare che l'offerente abbia affrontato correttamente i criteri nella propria offerta.

¹[https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/190927_EU_GPP_criteria_for_food_and_catering_services_SWD_\(2019\)_366_final.pdf](https://ec.europa.eu/environment/gpp/pdf/190927_EU_GPP_criteria_for_food_and_catering_services_SWD_(2019)_366_final.pdf)

La sezione sugli **acquisti pubblici di cibo** include, tra l'altro, i seguenti **criteri tra le specifiche tecniche**:

1. **Prodotti biologici**: l'autorità contraente ha due opzioni: **A.** può includere nell'offerta una **lista di alimenti e bevande biologiche** da fornire durante l'esecuzione del contratto; o **B.** può indicare nell'offerta la **percentuale** degli acquisti totali di alimenti e bevande che deve essere biologica.
2. **Prodotti marini o di acquacoltura**: l'autorità contraente può esigere che non vengano usati pesci o prodotti della pesca provenienti da specie e stock identificati in un elenco di "*schede da evitare*" che riflettono lo stato degli stock ittici nelle diverse regioni. Un elenco specifico dovrebbe essere allegato all'offerta.
3. **Prodotti volti al benessere degli animali**: l'autorità contraente può richiedere che nessuna delle uova in guscio da allevamento convenzionale rechi il codice 3 del Regolamento (UE) 589/2008.
4. **Produzione stagionale**: viene data maggiore considerazione ai prodotti di produzione stagionale. L'obiettivo è aumentare i benefici ambientali, sanitari, economici e sociali attraverso lo sviluppo di una produzione territoriale responsabile. Le amministrazioni aggiudicatrici possono decidere di includere il criterio dei prodotti stagionali nelle loro offerte su base **individuale**, indicando in **quale periodo dell'anno** devono essere consegnati o offerti **prodotti alimentari e bevande**.
5. **Produzione integrata**: l'offerta può incoraggiare la produzione integrata. Le autorità contraenti possono decidere di includere un criterio di produzione integrata nelle gare d'appalto su base individuale, indicando la percentuale dell'acquisto totale che non rispetta il criterio dei prodotti alimentari biologici che devono rispettare le norme in vigore nel luogo in cui i prodotti alimentari sono prodotti o con uno specifico schema privato. La percentuale di prodotto sulla massa totale da acquistare può essere indicata per volume o per valore. Il criterio non è complementare al prodotto biologico.
6. **Prodotti agricoli protetti da Indicazione Geografica**: la qualità garantita dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 è spesso ricercata dai cittadini come garanzia di prodotti tradizionali che hanno il potenziale di proteggere le risorse naturali o il paesaggio della zona di produzione. Quindi l'autorità contraente può includere le IG su base individuale indicando l'elenco di questi prodotti che possono essere offerti. (European Commission, 2019)

Guide utili

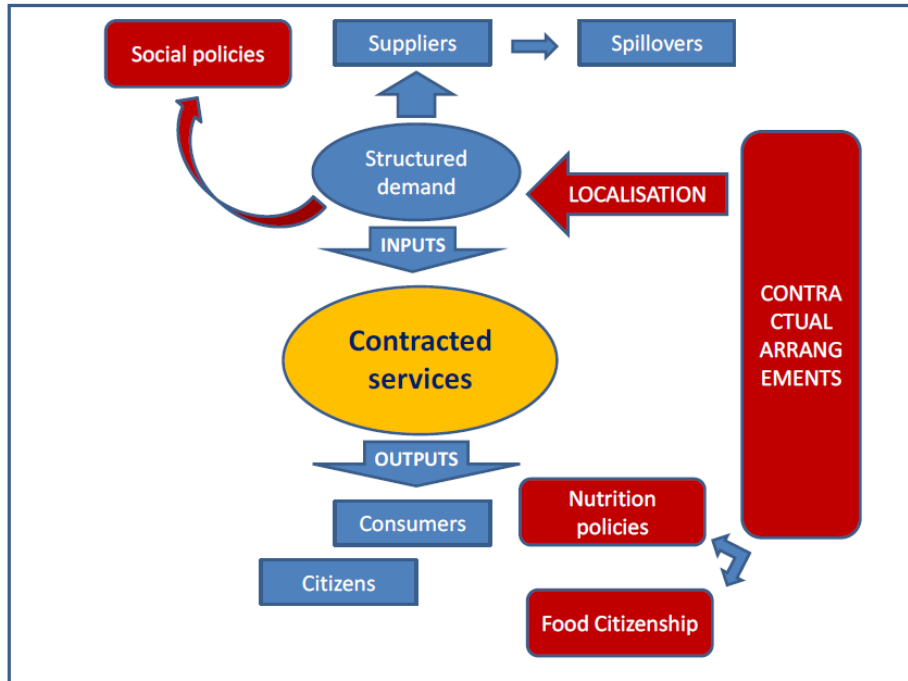
<u>BUYING SOCIAL - UNA GUIDA PER PRENDERE IN CONSIDERAZIONE GLI ASPETTI SOCIALI NEGLI APPALTI PUBBLICI (2ª EDIZIONE)</u>
<u>CRITERI DI APPROVVIGIONAMENTO PUBBLICO VERDE DELL'UE PER CIBO, CATERING E DISTRIBUTORI AUTOMATICI, 2019</u>
<u>COMPRA VERDE! MANUALE DI ACQUISTI PUBBLICI VERDI 3ª EDIZIONE, 2016</u>
<u>GOING GREEN: BEST PRACTICES FOR SUSTAINABLE PROCUREMENT, OECD 2015</u>
<u>PIATTAFORMA DI APPROVVIGIONAMENTO SOSTENIBILE</u>

L'idea di usare gli appalti pubblici per raggiungere obiettivi socioeconomici è sostenuta dagli **Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'ONU**, che mirano, tra le altre cose, a *"promuovere pratiche di appalti pubblici sostenibili, cioè che siano inclusivi dal punto di vista ambientale, economico e sociale, in accordo con le politiche e le priorità nazionali"*. Gli acquisti pubblici sostenibili sono quindi riconosciuti come un **prerequisito fondamentale per raggiungere modelli di consumo e produzione**. (UNEP, 2019)

Questo ha trovato di recente un crescente riconoscimento a livello internazionale negli studi economici e politici esposti dalla FAO (Kelly, 2017) e a livello UE nella revisione del 2014 della [Direttiva dell'Unione Europea \(UE\) sugli appalti pubblici](#).

3. SOSTENIBILITÀ

Il cambiamento di approccio nel corso degli anni dimostra che l'approvvigionamento pubblico di cibo è un eccellente esempio di strumento politico usato per "collegare" diversi obiettivi simultaneamente; il termine *"linkage"* ("collegamento") è *usato* nella dottrina giuridica per descrivere il legame tra l'approvvigionamento e le politiche sociali. Per esempio, l'obbligo di comprare una certa quota di prodotti organici, indipendentemente dalla loro origine, è un modo di "collegare" la domanda pubblica di cibo con questioni ambientali e sanitarie. D'altra parte, l'obbligo di usare le imprese territoriali è legato a questioni sociali e culturali.



Fonte: (Stefani, 2017)

Nell'immagine proposta 1.1 è illustrato schematicamente il funzionamento attuale del sistema di appalti pubblici. Mostra come diversi concetti di sostenibilità influenzino diversi punti della catena. In rosso sono evidenziati i principi degli appalti pubblici e i punti che riguardano la struttura del sistema. La questione sociale influenza la domanda e l'offerta di prodotti, producendo esternalità nel punto di approvvigionamento. D'altra parte, le politiche nutrizionali/sanitarie e il concetto di "*Cittadinanza Alimentare*" (cioè lo sviluppo di un sistema alimentare democratico, socialmente ed economicamente equo e sostenibile) riguardano il consumatore; si intreccia quindi con i concetti di territorio e sviluppo locale. (Pettenati, 2018)

La nozione di collegamento legato al PFP includerà anche i concetti di condizione contrattuale, qualificazione del contraente e criteri di aggiudicazione del contratto. (McCrudden, 2004)

Nel PFP, sia gli input che gli output del servizio appaltato sono influenzati da accordi contrattuali e legati rispettivamente alle politiche sociali dirette ai fornitori e/o ai cittadini/consumatori. (Vieux, 2020)

In particolare, il fattore discriminante in termini di impatto del PFP sui fornitori sembrano essere i requisiti contrattuali specifici sull'ubicazione dei fornitori. (Lindstroem, 2020) Questo influisce indirettamente sull'ambiente dove si produce il cibo, sulla salute dei cittadini dove si consuma il cibo, ecc. In un certo senso, il collegamento PFP si rivolge sempre direttamente o indirettamente sia

ai fornitori che ai cittadini/consumatori di cibo, che possono essere definiti come gli attori principali nel sistema di approvvigionamento. (Stefani, 2017)

I principi che regolano gli acquisti sono legati alla sostenibilità nelle sue quattro forme principali in questo settore: **nutrizionale, ambientale, economica e sociale**.

Pertanto, nel processo di selezione dei contratti, gli stakeholder pubblici dovrebbero condurre valutazioni in base a questi principi.

Le sezioni seguenti evidenziano i criteri che compongono e caratterizzano queste declinazioni. Questi criteri possono essere il punto di partenza delle argomentazioni per introdurre le IG nel sistema di approvvigionamento pubblico.

3.1 SOSTENIBILITÀ NUTRIZIONALE

La sostenibilità nutrizionale si riferisce all'**impatto sulla salute del cibo offerto**. In questo modo miriamo a garantire la salute e il benessere nutrizionale dei nostri clienti proponendo, attraverso il menù, diete equilibrate, specifiche e modulate secondo la natura del cliente.

Le diete sono strutturate secondo le linee guida principali fornite dalla classe dei biologi nutrizionisti, seguendo i Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia (LARN). (Lombardia, Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica, 2009)

La dieta viene anche modulata in base a caratteristiche sociali e culturali: si strutturano diete per persone vulnerabili con allergie, intolleranze e malattie, e diete legate a motivi religiosi o sensibilità ambientali. Infine, il cibo deve essere considerato sano e sicuro anche dal punto di vista del **sistema di sicurezza e igiene alimentare**. (Direttiva 2004/18/CE)

La sostenibilità nutrizionale valuta anche criticamente l'impatto della perdita nutrizionale dovuta allo **spreco di cibo**. Definendo anche '*quale cibo comprare*' (come nutriente, sano e biodiverso), i programmi PFP sono uno strumento potente per migliorare la sicurezza alimentare e la nutrizione di coloro che ricevono e consumano cibo e per **influenzare i loro modelli alimentari verso diete più sostenibili e sane**. (Watermeyer, 2012)

Se collegata alla produzione agricola locale e dei piccoli proprietari, la PFP può anche contribuire alla nutrizione e alla sicurezza alimentare dei piccoli agricoltori e delle loro comunità aumentando e diversificando la produzione e il consumo di cibo e migliorando i redditi. (Lindstroem, 2020)

3.2 SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

In termini di sostenibilità ambientale, si valutano gli impatti del servizio di ristorazione sul modo e sulle fonti di approvvigionamento e quindi l'impatto sull'ecosistema territoriale e sull'area di approvvigionamento.

Si tratta di valutare le risorse naturali presenti nell'area geografica di interesse, valutare le emissioni di carbonio generate lungo la catena di approvvigionamento, a partire dalla produzione, e verificare costantemente se possono essere ridotte.

Anche la sostenibilità ambientale può essere un criterio decisivo per introdurre **le IG** nel sistema pubblico, dato che **garantiscono criteri di qualità sostenibile per definizione**. (European Commission, 2020)

Questo viene argomentato attraverso l'introduzione di certificazioni ambientali che spesso sono collegate alle certificazioni di qualità. (Lindstroem, 2020)

Un programma PFP può anche puntare su alimenti prodotti in modo specifico e quindi usare il suo potere d'acquisto per sostenere e promuovere una produzione agricola che garantisca sia la sostenibilità ambientale che la biodiversità.

Secondo i documenti analizzati, c'è un impatto sostanziale delle certificazioni ambientali sulle strategie di pianificazione alimentare urbana o regionale, che influenzano anche la qualità di vita sociale territoriale, tradotta nell'assegnazione di un punteggio più alto per l'assegnazione degli appalti.

Questo include, per esempio, l'acquisto di cibo da metodi di produzione a basso impatto con emissioni di carbonio e gas serra ridotte, produzione biologica e pratiche rispettose della biodiversità e produzione agricola integrata. (FoodLinks, 2013) (IPES, 2016). In questo contesto, la PFP inclusiva è stata anche riconosciuta come uno strumento che può influenzare positivamente l'uso dell'acqua e della terra, contrastare il cambiamento climatico e contribuire alla conservazione e all'uso sostenibile della biodiversità. (FoodLinks, 2013) (Valencia, 2019)

Non bisogna dimenticare che l'impatto ambientale positivo può anche avere un impatto sul sistema del turismo alimentare e sulla consapevolezza culturale e territoriale, aumentando

l'approvvigionamento regolare della popolazione da una *catena alimentare* corta (SFSC). (FoodLinks, Galli, Brunori, 2013)

3.3 SOSTENIBILITÀ SOCIALE

Attraverso la valutazione della **sostenibilità sociale**, esamina come la fornitura del servizio alimentare influisce sul benessere delle persone coinvolte, prendendo in considerazione i produttori, gli intermediari della catena e i consumatori. Si richiede quindi di valutare l'impatto sulla comunità e la soddisfazione e il sostentamento del servizio alle persone, curando anche le relazioni e il senso di inclusione della comunità locale, contribuendo al tessuto sociale.

Si riconosce anche che il sistema PFP beneficia sia coloro che ricevono cibo attraverso le istituzioni pubbliche (consumatori di cibo) sia coloro che lo forniscono (produttori di cibo) e la comunità in generale.

A seconda della scelta del produttore sul "da chi" acquistare il cibo (ad esempio da agricoltori locali e piccoli proprietari), la PFP può diventare uno strumento per sostenere la produzione agricola locale e dei piccoli proprietari e stimolare lo sviluppo economico della comunità. Dato che le donne e/o i giovani sono spesso i proprietari di queste imprese, i programmi PFP e le iniziative di alimentazione scolastica hanno anche il potenziale di contribuire al potenziamento dei giovani e all'uguaglianza di genere, oltre alla creazione di posti di lavoro. (FAO & WFP, 2018). (FoodLinks, Galli, Brunori, 2013)

Da un punto di vista sociale, l'introduzione delle IG nel sistema di approvvigionamento alimentare pubblico potrebbe anche influenzare il sistema educativo, generando una maggiore consapevolezza territoriale e culturale e stimolando un ricambio generazionale produttivo interessato a mantenere la tradizione.

3.4 SOSTENIBILITÀ ECONOMICA

Infine, il pilastro spesso necessario per l'equilibrio e il contratto è la sostenibilità economica: i bilanci dei servizi proposti, l'effetto sui beneficiari e la massimizzazione dei ritorni economici positivi sono valutati tenendo presente il sistema economico locale.

Le valutazioni si applicano a tutte le fasi del processo di approvvigionamento: **produzione, fornitura completa (produzione, lavorazione, distribuzione, servizio) e gestione dei rifiuti.**

Come già detto, il PFP può diventare uno strumento per sostenere la produzione agricola locale e dei piccoli proprietari e stimolare lo sviluppo economico della comunità, il che è ancora più rilevante se legato all'inclusione delle IG, considerando che la maggior parte dei produttori di IG sono considerati medio-piccoli. L'introduzione delle IG sostiene soprattutto l'economia locale, favorendo la creazione di nuovi posti di lavoro e lo sviluppo di canali commerciali alternativi come le catene di produzione corte e a chilometro zero. (Pettenati, 2018) (European Commission, 2020) (FoodLinks, Galli, Brunori, 2013)

Il PFP può essere un'importante opportunità di mercato per i piccoli trasformatori e le micro, piccole e medie imprese alimentari. Tuttavia, quando si tratta di introdurre indicazioni geografiche, alcuni criteri economici si rivelano un ostacolo. Evidenziamo quindi i punti più complessi dal punto di vista economico, che risultano essere anche il punto contraddittorio dell'introduzione dei principi di sostenibilità, specialmente nel settore pubblico.

Una caratteristica chiave dell'approvvigionamento pubblico alimentare, che è un fattore di differenziazione dall'approvvigionamento privato, è che le istituzioni governative non sono completamente libere di scegliere quale cibo comprare, come comprarlo e, in particolare, da chi comprarlo. Il quadro degli appalti pubblici modella e vincola queste scelte, poiché stabilisce regole specifiche e dettagliate che governano l'intero processo di approvvigionamento. (McCrudden, 2004)

Molti sistemi di approvvigionamento pubblico condividono una serie di obiettivi. Una delle chiavi del sistema che si trova praticamente in ogni paese del mondo è il **"miglior rapporto qualità-prezzo" nell'acquisto dei beni, lavori o servizi richiesti.**

La definizione di "valore" può variare da un'interpretazione stretta limitata al minor costo ad una più ampia che include altri valori sociali, ambientali ed economici. Altri obiettivi includono: **mantenere l'integrità del sistema**, cioè evitare la corruzione e i conflitti d'interesse; **uguaglianza di opportunità**, cioè assicurare che il sistema fornisca ai soggetti interessati i mezzi per determinare se il governo sta raggiungendo i suoi obiettivi e quindi ha una misura di controllo; **responsabilità**, cioè assicurare che tutti gli individui e le organizzazioni che partecipano al sistema siano responsabili uguaglianza di opportunità e trattamento per tutti i fornitori; **trattamento equo dei fornitori**, cioè assicurare il giusto processo; e infine **l'efficienza nel processo di approvvigionamento**, cioè assicurare che il processo sia condotto senza inutili ritardi o sprechi di risorse. (Arrowsmith, 2013)

I principi degli appalti pubblici sostengono la realizzazione di questi obiettivi. I più comuni sono la trasparenza, la competizione e la parità di trattamento. Questi obiettivi e principi tradizionali dell'approvvigionamento pubblico sono di fondamentale importanza poiché modellano le regole e le pratiche.

Queste regole possono limitare l'introduzione di criteri di sostenibilità negando ai programmi di approvvigionamento la possibilità di rivolgersi a tipi specifici di fornitori (cioè piccoli agricoltori e piccole e medie imprese alimentari).

Inoltre, la selezione di prodotti e produttori locali è proibita nella maggior parte dei sistemi di approvvigionamento pubblico, poiché è considerata una pratica discriminatoria.

A questo proposito, riportiamo come esempio il caso della Legge Regionale Toscana del 10 dicembre 2019, n.75, riguardante le norme per favorire l'introduzione nelle mense scolastiche di **prodotti a chilometro zero** provenienti dalla filiera corta e selezionati in base al loro legame con il territorio regionale (comprese anche le DOP e le IGP regionali).

In particolare, la *Corte Costituzionale* sostiene che l'ordinamento giuridico non permette di dare priorità ai prodotti alimentari prodotti o lavorati all'interno dei confini regionali.

La legge della Regione Toscana, pur perseguendo l'obiettivo di valorizzare i prodotti locali, **favorendo i prodotti e i produttori regionali, ha portato ad una chiara discriminazione nei confronti di chi usa prodotti di origine diversa**, che, pur essendo fuori regione, possono trovarsi a distanze uguali o inferiori dal luogo di consumo, **distorcendo così la concorrenza e ostacolando la libera circolazione delle merci**.²

Le norme standard sugli appalti pubblici possono anche limitare la possibilità di prendere in considerazione aspetti sociali, ambientali e alimentari nell'aggiudicazione dei contratti, specialmente se si adotta un'interpretazione rigida del "miglior rapporto qualità-prezzo", basato sul prezzo più basso, come principale criterio di aggiudicazione.

Le norme sugli appalti pubblici possono anche limitare e condizionare significativamente le scelte di approvvigionamento dei fornitori di servizi, specialmente per quanto riguarda i metodi specifici dei

² Sentenza 31/2021 (ECLI:EN: COST:2021:31), Corte Costituzionale, Italia, 09/02/2021, <https://www.cortecostituzionale.it/actionSchedaPronuncia.do?anno=2021&numero=31>

requisiti di partecipazione obbligatori, le procedure di pubblicazione delle opportunità di gara, le dimensioni dei contratti, ecc. (Swensson, 2018)

Inoltre, per considerare l'introduzione di Indicazioni Geografiche nel sistema di appalti pubblici, la valutazione dell'autorità contraente deve essere molto approfondita.

Quando il PFP richiede fornitori da entità locali, gli interventi creano una domanda strutturata all'interno di un'economia locale per semplificare il processo; la semplificazione consiste nel rendere il processo burocratico meno gravoso e meno rischioso per gruppi specifici all'interno della popolazione di fornitori piccoli e medi (ad esempio facilitando aziende considerate molto piccole, o fornitori con un impegno in questioni sociali). (Stefani, 2017)

Al contrario, parte della letteratura esaminata concorda che se i termini del contratto specificano che il cibo deve essere procurato da fornitori locali, il PFP rappresenta un'interruzione della domanda esterna per il sistema economico legato all'area. Data l'alta domanda del bene, e dato che l'appalto pubblico è spesso un contratto ad alta intensità di risorse, aumenta significativamente la domanda sul sistema locale, che spesso è limitato dal fattore quantitativo di scala della produzione, rischiando così effetti negativi. **La misura in cui ci sono effetti economici positivi dipende dalla struttura dell'economia locale**, dalla sua capacità di far fronte ad una domanda aumentata e strutturata e dalla definizione di ciò che si intende per locale. (Sonnino, 2016) (Saint Ville, 2019)

Al contrario, si nota che quando i requisiti locali non sono inclusi negli accordi contrattuali, l'impatto del PFP sul fornitore è raramente identificabile e si diluisce su scala globale.

La PFP - soprattutto se legata alla produzione agricola locale e all'agricoltura su piccola scala - ha il potenziale per raggiungere gli obiettivi di sostenibilità fissati dall'Unione Europea, aggiungendo valore all'intero settore produttivo e al territorio in cui si sviluppa. (FoodLinks, 2013) (Sonnino, 2016)

4. SUGGERIMENTI PER INCLUDERE LE IG NEL PFP

Dopo aver analizzato le caratteristiche della sostenibilità e valutato i punti più critici per la protezione delle indicazioni geografiche, è necessario capire quali possono essere i canali di inclusione.

A livello legale, i contratti possono essere pubblicati secondo diversi schemi.

Il sistema di **set-aside** permette **solo ai beneficiari di politiche orizzontali di partecipare al processo di selezione** e quindi di qualificarsi per un contratto. Il set-aside è un meccanismo legale che permette al governo di riservare specifiche opportunità di contratto (come la fornitura di cibo al programma di alimentazione scolastica) a specifiche categorie di fornitori che soddisfano certi criteri prescritti legati all'obiettivo politico designato. (Watermeyer, 2004) Il sistema ha anche altre regole che permettono e richiedono alle autorità contraenti di applicare criteri di aggiudicazione specifici per dare priorità nel processo a diverse categorie: produttori locali, produttori vulnerabili, produttori biologici e agroecologici. L'esempio più frequente è l'introduzione di alimenti certificati biologici, sostenuti da argomenti di sostenibilità ambientale, nutrizionale e sanitaria.

D'altra parte, lo schema di **preferenza** è un meccanismo legale che permette al governo di dare un **vantaggio a una** categoria definita di fornitori all'interno di un processo di approvvigionamento completamente competitivo. A differenza dei regimi di set-aside, il **processo di selezione è aperto a qualsiasi fornitore interessato** che può competere con i destinatari per le opportunità contrattuali. (Watermeyer, 2004)

Tuttavia, viene dato un trattamento preferenziale ai fornitori che soddisfano criteri stabiliti (per esempio che si qualificano come agricoltori locali o su piccola scala) o che si impegnano a raggiungere obiettivi specifici nell'esecuzione del contratto (per esempio ristoratori che si impegnano a comprare da piccoli agricoltori locali), legati all'obiettivo politico del governo.

D'altro canto, un regime indiretto è un meccanismo che permette al governo di usare gli appalti pubblici per perseguire obiettivi politici orizzontali e sostenere una specifica categoria di fornitori, anche se non acquista i beni o servizi contrattati direttamente dai beneficiari che la politica intende sostenere. (Watermeyer, 2004)

L'approvvigionamento indiretto è quindi un'eccezione agli obiettivi tradizionali di competizione aperta e trattamento equo dei fornitori, permettendo al governo di fare scelte che tendono ad essere più ponderate; ciò mira principalmente alla valutazione sostenibile dei fornitori e permette agli acquisti pubblici di raggiungere obiettivi politici specifici (come l'introduzione di una dieta considerata sana o l'educazione alimentare). Anche la proporzione di acquisti da beneficiari specifici viene usata come criterio di assegnazione. Il **prezzo** rimane il principale criterio di aggiudicazione, ma quando due o più appaltatori potenziali offrono lo stesso prezzo, l'offerta con una **percentuale più alta di acquisti mirati avrà la priorità sulle altre**. (Watermeyer, 2012)

Le IG possono trarre vantaggio dal fatto che sono protette da una certificazione di qualità e quindi hanno una componente forte e sostenibile. Le IG rappresentano un collettivo per la promozione e la conservazione di prodotti tradizionali di qualità e un modo per migliorare la fornitura di beni pubblici, come il patrimonio alimentare, i paesaggi, la conoscenza tradizionale e l'economia rurale. (Pettenati, 2018)

Avendo un forte legame con l'area geografica designata, svolgono un ruolo chiave nello **sviluppo sostenibile** della zona. Inoltre, hanno il potenziale per garantire un forte ritorno economico ai produttori nelle comunità locali. Tuttavia, va notato che il valore aggiunto della certificazione di qualità potrebbe influenzare negativamente l'idea alla base della sostenibilità economica, cioè l'accesso al prodotto ad un prezzo migliore.

La sostenibilità locale si misura anche a livello ambientale, evidenziando che le IG promuovono la protezione della biodiversità anche in vista di una produzione agricola diversificata.

Tuttavia, a livello sociale, rappresentano una componente vitale nell'**educare la gente a scegliere prodotti di qualità** che riflettono l'area locale e tutti i criteri elencati sopra, aiutando a rafforzare il tessuto sociale e la preferenza per lo sviluppo sostenibile su tutti i livelli. Anche il settore del turismo viene influenzato positivamente, aumentando la ricerca e avvicinando i consumatori al sistema di produzione rurale vicino ai centri urbani. (FoodLinks, Galli, Brunori, 2013)

Altre strategie che possono aiutare sono, per esempio, la programmazione di momenti di discussione sull'argomento, come tavoli di dialogo con le istituzioni, l'organizzazione di nuovi bandi più flessibili e che permettano la partecipazione preferenziale di prodotti IG, la promozione dell'uso di prodotti IG come ingrediente di una dieta alimentare strutturata e una maggiore educazione alimentare. (Donati, 2020)

Va notato però che le direttive e le strategie governative in alcune regioni incoraggiano l'introduzione della sostenibilità a livello pubblico. Nel dibattito attuale legato alle nuove reti alimentari (**reti alimentari alternative**), in molte regioni e città sono stati sviluppati veri e propri piani di approvvigionamento alimentare (**pianificazione alimentare urbana**), che danno maggiore centralità al sistema sostenibile e alla località, attuando una politica territoriale più forte. (Pettenati, 2018)

Di conseguenza, l'IG può avere un posto per dare più peso alla geografia e al suo valore intrinseco.

Inoltre, questo indica anche la possibilità di introdurre nel sistema alimenti considerati a *km zero* o locali.

Le città rappresentano già uno spazio d'azione per le politiche alimentari, specialmente per incorporare nuovi approcci al cibo. La questione della sostenibilità si traduce in politiche che mirano ad integrare e collegare attori, risorse e strumenti secondo **molteplici dimensioni del cibo** (ambiente, attività produttive, logistica e trasporti, educazione e formazione, sviluppo economico e occupazionale, salute e benessere sociale, cultura e turismo), **diverse fasi della catena agroalimentare, scale geografiche e relativi livelli di governance territoriale, territori urbani e rurali, settore pubblico e privato e società civile**. Le realtà pioniere della "*Urban Food Planning*" sono rappresentate da città del Nord America e del Regno Unito, Grecia, Italia, Francia, Belgio e Spagna. (Sonnino, 2016) (Valencia, 2019)³

A livello europeo, il progetto "Strength2Food" è una delle principali strategie per una transizione sostenibile.

Va notato che la Guida Strategica (FoodLinks, 2013) (Strenght2food) per il settore dell'approvvigionamento alimentare mostra eccellenti benefici per le comunità in cui è già stato implementato. I suggerimenti includono la riduzione delle emissioni di carbonio, l'incentivazione dell'aumento del budget da spendere per i fornitori di quartiere, il miglioramento del tessuto sociale legato ai luoghi fisici della catena di produzione, la promozione della sostenibilità e della qualità dei prodotti attraverso l'informazione e l'educazione e l'incoraggiamento dell'integrazione verticale ed orizzontale della catena di approvvigionamento. Gli obiettivi futuri sottolineati sono migliorare il sistema contrattuale e ampliare la visione del servizio alimentare, "pilotandolo" verso abitudini sane.

Esempi di successo nell'introduzione di concetti di sostenibilità nel sistema pubblico sono la Danimarca e l'Italia. Concentrandosi sul cibo biologico, la Danimarca ha ottenuto la certificazione

³ Link ad un'analisi congiunta dei casi di studio del Comitato Regionale Europeo realizzata nel 2018: <https://cor.europa.eu/en/engage/studies/Documents/sustainable-public-procurement-food.pdf>. Nel primo caso di studio si fa riferimento anche all'introduzione dell'IG in un sistema di alimentazione scolastica.

biologica per la maggior parte della sua fornitura di cibo, dimostrando significativi benefici socioeconomici per la nazione. (IFOAM, 2020)

Esistono anche piani regionali di approvvigionamento con chiare proposte di transizione: ne abbiamo un esempio con il piano strategico alimentare catalano 2021-2026 che abbraccia i principi della FAO, o anche con i precedenti piani formalizzati dai consigli regionali di Lombardia ed Emilia-Romagna, che accolgono cibo “verde”, biologico, sostenibile e locale (facendo riferimento all'ambito geografico e al concetto di chilometro zero). (Bocchi, DiProVe - Università degli studi di Milano) (Lombardia, 2014) (Romagna, 2016) (Catalunya, 2021)

Una storia di successo riguardante l'introduzione delle indicazioni geografiche nel sistema di approvvigionamento è l'aggiudicazione del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale nelle scuole comunali e statali dell'infanzia, primaria e secondaria situate nel territorio di Roma Capitale. Il processo è iniziato nel 2001 con l'introduzione del cibo biologico e ora ha portato all'introduzione del cibo IGP e DOP come requisito e criterio di selezione.

L'uso di prodotti locali è stato incoraggiato facendo riferimento alle caratteristiche specifiche dei prodotti DOP e IGP della regione o delle regioni limitrofe; o facendo riferimento alla distanza massima da percorrere e al tempo che dovrebbe impiegare il sottoprodotto (ad esempio frutta e verdura) per raggiungere il luogo di consumo.

Il criterio di valutazione dell'offerta dei partecipanti nella sezione sulle politiche di approvvigionamento alimentare si basa sull'assegnazione di 15 punti su 28 per l'introduzione di prodotti DOP o IGP e quelli previsti come obbligatori nel capitolato specifico. (City of Rome, 2020)

BIBLIOGRAFIA

- 2014/23/EU. (s.d.). Directive 2014/23/EU of the European Parliament and of the Council of 26 February 2014 on the award of concession contracts Text with EEA relevance.
- 2014/24/EU. (s.d.). Directive 2014/24/EU of the European Parliament and of the Council of 26 February 2014 on public procurement and repealing Directive 2004/18/EC Text with EEA relevance.
- 2014/25/EU. (s.d.). Directive 2014/25/EU of the European Parliament and of the Council of 26 February 2014 on procurement by entities operating in the water, energy, transport and postal services sectors and repealing Directive 2004/17/EC Text with EEA relevance.
- Arrowsmith, T. F. (2013). *Public procurement regulation: an introduction*. . University of Nottingham.
- Bocchi, DiProVe - Università degli studi di Milano. (s.d.). Progetto bioregione. *Promuovere uno sviluppo locale sostenibile mediante l'organizzazione territoriale della domanda e dell'offerta di prodotti alimentari attraverso il sistema dei consumi collettivi*.
- Caranta, T. (2010). The Law of Green and Social Procurement in Europe. In T. Caranta, *The Law of Green and Social Procurement in Europe* (p. 310-330). Copenhagen: DJØF Publishing Copenhagen.
- Catalunya. (2021). *Catalan Food Strategic Plan 2021-2026 a roadmap for a strategic industry*.
- cavicchi A., C. S. (2016). *Food and gastronomy as elements of regional innovation strategies*. Spain: European Commission, JRC.
- City of Rome. (2020). public procurement for Roman school services.
- CNIEL. (s.d.). *fromage-aop*. Tratto da <https://www.fromages-aop.com/>
- Direttiva 2004/18/CE, 18 (Parlamento europeo e del Consiglio Marzo 31, 2004).
- Donati, B. L. (2020). The use of geographical indications (GI) in public food procurement – the example of Italian primary schools.
- EPHA. (2019). *How can the EU farm to fork strategy contribute? Public Procurement for sustainable food environments*.
- European Commission. (2016). *Buying green! A handbook on green public procurement*.
- European Commission. (2017). COMMUNICATION FROM THE COMMISSION TO THE EUROPEAN PARLIAMENT, THE COUNCIL, THE EUROPEAN ECONOMIC AND SOCIAL COMMITTEE AND THE COMMITTEE OF THE REGIONS Making Public Procurement work in and for Europe COM/2017/0572 final.
- European Commission. (2019). EU green public procurement criteria for food, catering services and vending machines.
- European Commission. (2019). EU green public procurement criteria for food, catering services and vending machines.
- European Commission. (2020). *Study on economic value of EU quality schemes, GIs and TSGs, final report*.
- European Commission GRW.C.2. (2021). Buying Social - a guide to taking account of social considerations in public procurement (2nd edition).
- European Parliament. (2021, may). *Tourism*. Tratto da <https://www.europarl.europa.eu/factsheets/en/sheet/126/tourism>

FoodLinks. (2013). *An action plan for sustainability*.

FoodLinks, Galli, Brunori. (2013). Short food supply chain as drivers of sustainable development.

G., R. (2015). Food experience as integrated destination marketing strategy. *World Food Tourism Summit*. Estoril.

Hjalager A.M., R. G. (2003). *Tourism and gastronomy*. New York : Routledge.

IFOAM. (2020). *Best practice in Organic Public Procurement: The case of Denmark*. Copenhagen.

Jennings S., C. J. (2015). *Food in an urbanised world; the role of city region food systems in resilience and sustainable development*. FAO.

Kelly, S. (2017). *Leveraging institutional food procurement for linking small farmers to markets: Findings from WFP's Purchase for Progress initiative and Brazil's food procurement programmes*. Rome: FAO.

Legislative, R. E. (2013, settembre 24). Assemblea legislativa della Regione Emilia-Romagna. *Norme per l'orientamento dei consumi e l'educazione alimentare e per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva*. Emilia Romagna.

Lego Karjoko, A. K. (2020). DEVELOPMENT OF TOURISM BASED ON GEOGRAPHIC INDICATION TOWARDS TO WELFARE STATE. *International Journal of Advanced Science and Technology*, 29(3s), 1227 - 1234.

Lindstroem, L. M. (2020). How Green Public Procurement can drive conversion of farmland: An empirical analysis of an organic food policy. *Elsevier*.

Lombardia, R. (2009). Linee guida della Regione Lombardia per la ristorazione scolastica .

Lombardia, R. (2014).

Lopez-Guzm T., S. S. (2012, February). Gastronomy, Tourism and Destination Differentiation: A Case Study in Spain . *Review of Economics & Finance, Better Advances Press, Canada, vol. 2, pages 63-72*.

Main action for constitutional legitimacy (Italian Constitutional Court 2021).

McCrudden. (2004). Using public procurement to achieve social outcomes. *Natural Resources Forum* , 257–267.

N., M. (2014). Foodscape. *Contexts*.

OECD. (2020). *Development Co-operation Report 2020: Learning from Crises, Building Resilience*, . Paris.

Pamukçu, H., Saraç, Ö., Aytuğ, S., & Sandıkçı, M. (2021). The Effects of Local Food and Local Products with Geographical Indication on the Development of Tourism Gastronomy. *Sustainability*.

Papadopoulos A.G., F. M. (2016). *Naming food after places : food relocalization and knowledge dynamics in rural development*. New York: Routledge.

Pettenati G., T. A. (2019). *Il cibo tra azione locale e sistemi globali. Spunti per una geografia dello sviluppo*. Milano: Franco Angeli.

Pettenati, T. (2018). *Il cibo tra azione locale e sistemi globali*. Franco Angeli.

Raj, A. S. (2020). Do pressures foster sustainable public procurement? An empirical investigation comparing developed and developing economies. *Elsevier*.

Romagna, E. (2016).

- Saint Ville, T. P.-q. (2019). Food security and the Food Insecurity Experience Scale (FIES): ensuring progress by 2030. *Food Security*.
- Sonnino. (2016). The new geography of food security: exploring the potential of urban food strategies. *GJ the Geographical Journal*.
- Stefani, T. L. (2017). Public Food Procurement: A Systematic Literature Review. *Int. J. Food System Dynamics* , 270-283.
- Strenght2Food. (2021). Strategic Guide Short Food Supply Chain (SFSCs).
- Strenght2food. (s.d.). *Strategic Guide for Public Sector Food Procurement (PSFP)*. EU.
- Swensson. (2018). Aligning policy and legal frameworks for supporting smallholder farming through public food procurement. *FAO*.
- Swensson, T. (2020). Public food procurement for sustainable diets and food systems: The role of the regulatory framework. *Elsevier*.
- TFEU. (2012). Consolidated versions of the Treaty on European Union and the Treaty on the Functioning of the European Union - Consolidated version of the Treaty on the Functioning of the European Union.
- TFUE. (2012). Treaty on European Union and the Treaty on the Functioning of the European Union 2012/C 326/01., (p. Art. 6 / 195).
- TRAN Committee. (2018). Research for TRAN Committee - Overtourism: impact and possible policy responses.
- UNEP. (2019). *Emission Gap Report*.
- Valencia, S. C. (2019). Adapting the Sustainable Development Goals and the New Urban Agenda to the city level: Initial reflections from a comparative research project, *International Journal of Urban Sustainable Development*. Taylor.
- Vieux, P. S. (2020). More sustainable European diets based on self-selection do not require exclusion of entire categories of food. *Elsevier*.
- Watermeyer. (2004). Facilitating Sustainable Development through Public and Donor Regimes: Tools and Techniques. *Public Procurement Law Review*, 30-55 .
- Watermeyer. (2012). *CHANGING THE CONSTRUCTION PROCUREMENT CULTURE TO IMPROVE PROJECT OUTCOMES*.