

# Alimenti e servizi di catering: Criteri Chiave Procura<sup>+</sup> – Versione estesa

<b>1</b>	<b>INTRODUZIONE</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>CRITERI CHIAVE PROCURA<sup>+</sup> – PRODOTTI BIOLOGICI</b>	<b>2</b>
<b>3</b>	<b>CRITERI CHIAVE PROCURA<sup>+</sup> – PRODOTTI DERIVANTI DAL MERCATO EQUO E SOLIDALE</b>	<b>4</b>
<b>4</b>	<b>ULTERIORI IDEE</b>	<b>5</b>
<b>5</b>	<b>PRINCIPALI ETICHETTE DI PRODOTTO</b>	<b>7</b>

## 1 Introduzione

### 1.1. Impatti ambientali/sociali rilevanti

<b>Impatto</b>		<b>Approccio</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• L'utilizzo di fertilizzanti e pesticidi chimici provoca l'inquinamento delle risorse idriche locali e del suolo, e di conseguenza ha impatti negativi sulla salute umana.</li></ul>	→	Aumentare la percentuale di cibo biologico.
<ul style="list-style-type: none"><li>• I piccoli produttori di alimenti importati da Paesi in Via di Sviluppo (per esempio caffè, tè, frutta fresca e succhi, cacao) ricevono compensi bassi e lavorano in pessime condizioni.</li></ul>	→	Aumentare la percentuale di prodotti provenienti da <b>Commercio Equo e Solidale</b> .

I maggiori impatti nel settore alimentare, relativi a tutto il ciclo di vita, si verificano durante la fase della produzione/coltivazione. I principali impatti ambientali risultano essere principalmente l'eutrofizzazione, l'acidificazione e l'eco-tossicità dovute all'utilizzo di fertilizzanti e pesticidi chimici. Questi hanno effetti significativi sulla contaminazione sia dell'acqua che del suolo. Le attività legate all'agricoltura, così come sono organizzate oggi, contribuiscono anche al riscaldamento globale, alla perdita di biodiversità, al consumo e all'erosione del suolo. Altri impatti significativi del ciclo di vita degli alimenti si riferiscono al consumo energetico durante le fasi di lavorazione, specialmente per il trasporto, e l'utilizzo di risorse per il processo d'imballaggio.

Il commercio internazionale, inoltre, non produce benefici diffusi nel mondo. Molti dei piccoli agricoltori del terzo mondo che coltivano il cibo che noi consumiamo (per esempio caffè, tè, frutta fresca e succhi di frutta, cioccolato) vivono in povertà, ricevono un salario basso e lavorano in pessime condizioni. Questi fattori hanno condotto all'affermarsi del concetto di mercato equo e solidale, che mira a garantire ai produttori dei paesi meno sviluppati un prezzo equo, che non solo rifletta i reali costi di produzione e di lavorazione, ma sia in grado di realizzare anche una produzione che tuteli le società locali e l'ambiente.

### 1.2. Considerazioni dell'acquisto

Gli enti pubblici europei sono i principali consumatori di alimenti, che sono utilizzati nelle mense, nei distributori automatici e nei servizi di catering durante eventi e riunioni. Questo potere d'acquisto presenta un'elevata potenzialità per l'incremento della quota di mercato dei prodotti biologici e del mercato equo e solidale.

In molti casi, attualmente, le mense pubbliche sono gestite da compagnie di catering private che si aggiudicano il lavoro tramite gara d'appalto. I criteri qui descritti prendono in considerazione questo trend e presentano due versioni leggermente adattata per l'appalto rivolto a privati o per quello rivolto a società pubbliche.

### 1.3. Implicazioni di costo

Una delle principali preoccupazioni espresse da molti consumatori riguardo ai prodotti biologici è il costo più alto. Nella maggior parte dei casi, infatti, questi prodotti sono più cari (a seconda della tipologia dell'alimento), anche se negli ultimi anni si è assistito ad una significativa riduzione di tale differenza. Nonostante i prezzi più elevati, non è detto che i costi del catering saliranno vertiginosamente, qualora vengano introdotti prodotti biologici. Devono essere qui considerati i seguenti aspetti:

- **Definizione di obiettivi adeguati e di priorità nella scelta delle tipologie di alimenti:** Sebbene la fornitura dei prodotti biologici continua ad aumentare nella maggior parte dei paesi europei, per diversi prodotti alimentari esiste ancora una differenza prezzo tra quelli biologici e quelli no. Per questo, non è ipotizzabile l'acquisto del 100% di prodotti biologici nel breve e nel medio termine. Nel fissare un obiettivo adeguato si devono, quindi, valutare le condizioni del mercato locale per determinare cosa ci si possa permettere.
- **Misure gestionali e menu appropriati:** Se l'approccio utilizzato è semplicemente quello di concentrarsi sull'acquisto di prodotti biologici, allora i prezzi aumenteranno inevitabilmente. Quando questa iniziativa viene combinata con la revisione delle attuali pratiche di catering e con un diverso approccio nella definizione del menu, sarà possibile ottenere un risparmio sostanziale che potrà controbilanciare o anche essere superiore ai costi aggiuntivi dei prodotti biologici. Tale approccio viene esposto con in maggiore dettaglio nella sezione: Ulteriori idee.
- **Superare il problema dell'incremento di prezzo:** Usare i prodotti biologici e/o derivanti dal mercato equo e solidale come criteri d'assegnazione, piuttosto che come specifiche, è un modo per porre limite ad ogni possibile aumento di prezzo; e può essere utilizzato se vi è incertezza sulle condizioni del mercato. Questo approccio, comunque, non garantisce che si acquistino prodotti realmente biologici o derivanti da mercato equo e solidale.

### 1.4. Principale legislazione europea

In Europa gli alimenti possono si possono, legittimamente, definire "biologici" se vengono prodotti in accordo con il Regolamento 2092/92/CEE del 24 giugno 1991, relativo al "*metodo biologico di produzione dei prodotti agricoli e alle modalità riguardanti l'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari*". Questo regolamento, descrivendo come deve essere prodotto, lavorato e confezionato un alimento per poter essere definito biologico, semplifica la vita al produttore nel determinare se i suoi prodotti siano o meno tali. Anche il regolamento 1804/99/CEE del 19 luglio 1999 si riferisce al metodo biologico di produzione dei prodotti agricoli e alle modalità riguardanti l'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari. Questo secondo regolamento descrive le regole di produzione, di etichettatura e d'ispezione delle principali specie animali, prendendo in considerazione per esempio, la salute degli animali, la prevenzione delle malattie e l'esclusione degli OGM dai metodi di produzione biologica.

Il 6 luglio 2006 il Parlamento Europeo ha adottato una risoluzione sul commercio equo e solidale e sullo sviluppo (A6-0207/2006), che ha dimostrato il pieno appoggio del Parlamento

al concetto del commercio equo e solidale, definendo un certo numero di criteri che devono essere rispettati, incitando la Commissione Europea nell'emettere una raccomandazione sul commercio equo e solidale.

## 2 Criteri chiave Procura<sup>+</sup> – Prodotti biologici

I criteri chiave Procura<sup>+</sup>, che riguardano gli acquisti di alimenti e di prodotti per il catering qui presentati, pongono l'attenzione sulla necessità di aumentare la percentuale di acquisto di prodotti biologici. Sono state sviluppate due versioni dei criteri a seconda che l'acquisto dei prodotti alimentari sia effettuato direttamente dalla pubblica amministrazione o da una compagnia di catering esterna. Entrambe le versioni raccomandano la definizione di una percentuale minima per determinati prodotti alimentari che deve provenire da fonti biologiche, con criteri d'assegnazione studiati per premiare offerte che superino lo standard minimo. In questa sede non vengono formulate specifiche percentuali per i prodotti biologici, dato che le condizioni di mercato variano significativamente tra i diversi Paesi Europei. Viene per questo raccomandata una ricerca di mercato al fine di verificare le possibili differenze di prezzo tra i diversi alimenti.

### Acquisti diretti di alimenti – prodotti biologici

**Contenuto:** Acquisto di una certa percentuale di alimenti derivanti da fonti biologiche.

**Specifiche:** *l'X% [inserire il nome dell'alimento(i), per esempio l'X% delle verdure, l'X% dei latticini] in peso [inserire peso] deve essere di origine biologica e deve, quindi, essere conforme al Regolamento 2092/91/CEE del 24 giugno 1991 relativo alla produzione biologica di prodotti agricoli e il Regolamento 1804/1999 del 19 luglio 1999 che si riferisce in particolare ai prodotti biologici di origine animale.*

**Criteri d'assegnazione:** Il contratto sarà stipulato con l'offerente che ha totalizzato il punteggio più alto, assegnato secondo il seguente schema:

- *Percentuale di prodotto biologico: saranno assegnati 10 punti (su 100) per un aumento, in peso, della percentuale di alimenti biologici forniti, qualora tale quantità superi la minima richiesta nelle specifiche contrattuali (per esempio per le verdure, i latticini);*
- *Altri: 90 punti (su 100).*

### Servizi di catering – prodotti biologici

**Contenuto:** Contratto per servizi di catering che prevede prodotti biologici.

**Specifiche:** *l'X% [inserire il nome dell'alimento(i), per esempio l'X% delle verdure, l'X% dei latticini] in peso [inserire peso] deve essere di origine biologica e deve, quindi, essere conforme con quanto stabilito dal Regolamento 2092/91/CEE del 24 giugno 1991 relativo alla produzione biologica di prodotti agricoli e del Regolamento 1804/1999 del 19 luglio 1999 che si riferisce in particolare ai prodotti biologici di origine animale.*

**Criteri d'assegnazione:** Il contratto sarà stipulato con l'offerente che ha totalizzato il punteggio più alto, che sarà assegnato secondo il seguente schema:

- *Percentuale di prodotto biologico: saranno assegnati 10 punti (su 100) per un aumento, in peso, della percentuale di alimenti biologici forniti, qualora tale quantità superi la minima richiesta nelle specifiche contrattuali (per esempio per le verdure, i latticini);*
- *Altri: 90 punti (su 100).*

## Note applicative



**Specifiche:** Date le grandi differenze di mercato nei diversi paesi dell'UE, non è possibile raccomandare percentuali minime specifiche per le diverse tipologie di alimenti. Si consiglia, pertanto, di eseguire una ricerca di mercato per determinare quale sia la miglior percentuale di cibo biologico (per esempio di verdura, di latticini, di cereali) da richiedere, senza per questo incrementare considerevolmente i costi. Questa percentuale può essere gradualmente aumentata nelle future gare d'appalto. Si veda la sezione 1.3 per avere maggiori informazioni su quali altri aspetti possono essere considerati per contenere i prezzi. Qualora non sia possibile eseguire una ricerca di mercato questo può essere utilizzato come criterio d'aggiudicazione anziché come specifica.



**Clausole di contratto:** I requisiti del prodotto biologico devono essere chiaramente introdotti nel contratto firmato con il fornitore aggiudicante, insieme ad appropriati meccanismi di monitoraggio e di severe penalità in caso di inadempienza. Questo è particolarmente importante per i contratti di fornitura di servizi di catering.



**Criteri d'assegnazione:** L'esatto schema per l'assegnazione dei punti utilizzato e gli aspetti considerati saranno a discrezione dell'autorità appaltante.

## **3 Criteri chiave Procura<sup>+</sup> – Prodotti del mercato equo e solidale**

Sono stati sviluppati due criteri per richiedere nell'appalto prodotti del mercato equo e solidale, ancora una volta distinguendo se si tratti di acquisti diretti da parte della pubblica amministrazione o se ci si affidi a società di catering esterne.

Oggi sono disponibili varie tipologie di alimenti provenienti da mercato equo e solidale: bibite (tè, caffè, succo di frutta, cacao, vino, birra), cioccolato, frutta fresca e secca, noci e cereali (per esempio riso, quinoa). I criteri fissati di seguito possono essere adattati per concentrare l'attenzione su uno qualsiasi di questi alimenti.

In questa sede non si propongono percentuali minime di prodotti derivanti dal mercato equo e solidale nelle offerte per le gare d'appalto, dato che le condizioni del mercato variano considerevolmente tra i vari Paesi Europei. Viene raccomandato di effettuare alcune ricerche di mercato per individuare le differenze di prezzo dei diversi alimentari.

### **Acquisti diretti di alimentari – Prodotti del mercato equo e solidale**

**Contenuto:** Acquisto di caffè, di cui una certa percentuale proveniente da fonte equa e solidale.

**Specifiche:** l'X% dei prodotti derivanti dal caffè devono essere prodotti in accordo con i parametri della Risoluzione del Parlamento Europeo in materia di mercato equo e solidale e di sviluppo (2005/2245(INI)).

**Verifica:** i fornitori dovranno presentare una prova attendibile del rispetto di tali criteri. I prodotti che portano un'etichetta del mercato equo e solidale, o importati e distribuiti da organizzazioni eque e solidali, saranno ritenuti conformi.

### **Servizi di catering – Prodotti del mercato equo e solidale**

**Contenuto:** Contratto di servizi di catering che prevede prodotti equi e solidali.

**Specifiche:** l'X% dei prodotti di caffè, tè, cioccolato, frutta tropicale, e succhi di frutta, offerti per fornire il servizio catering, devono essere prodotti in accordo con i parametri della Risoluzione del Parlamento Europeo in materia di mercato equo e solidale e di sviluppo (A6-0207/2006).

**Verifica:** i fornitori dovranno fornire una prova attendibile del rispetto. I prodotti che portano un'etichetta del mercato equo e solidale, o importati e distribuiti da organizzazioni eque e solidali, saranno ritenuti conformi.

## Note applicative



**Specifiche:** All'interno delle regolamentazioni europee in materia d'acquisti sono state sollevate alcune importanti questioni legali relative all'acquisto di prodotti del mercato equo e solidale. Anche se non si può dare un consiglio certo, le problematiche legali possono essere minimizzate per far sì che il mercato equo e solidale sia il più efficiente possibile. Per maggiori informazioni sui prodotti del commercio equo e solidale si veda Buy Fair – una guida rivolta all'acquisto pubblico di prodotti del mercato equo e solidale, inserita nel CD in allegato e disponibile anche in rete sul sito : [www.buyfair.org](http://www.buyfair.org)



**Specifiche (percentuali):** Data la grande differenza delle condizioni di mercato nei diversi Paesi europei, non è possibile raccomandare specifiche percentuali minime per prodotti del mercato equo e solidale. Si consiglia, per tanto, di eseguire una ricerca di mercato per determinare quale sia la miglior percentuale della domanda di tali prodotti da richiedere, senza per questo accrescere considerevolmente i costi. Si veda la sezione 1.3 per maggiori informazioni su altri criteri che possono essere utilizzati per mantenere bassi i prezzi. Dove non è possibile eseguire una ricerca di mercato, l'approccio della percentuale di prodotti biologici e del mercato equo e solidale può essere utilizzato come criterio d'aggiudicazione anziché come specifica.



**Specifiche (scelta dei prodotti):** Se alcuni dei prodotti indicati nell'introduzione sono coltivati in loco (per esempio la frutta tropicale o i succhi di frutta) la pubblica amministrazione può lasciare questo prodotto fuori dalla lista.



**Verifica:** I criteri che sottendono alle etichette di prodotto (come quelli FLO – Fairtrade Labelling Organizations) possono essere utilizzati dai responsabili degli acquisti, anche se non è più possibile specificare che un prodotto debba avere una determinata etichetta. Le sole etichette possono essere utilizzate come attestazioni di conformità con i criteri sottostanti, ma devono essere accettate anche altre forme di prova. Per maggiori informazioni su come utilizzare le etichette di prodotti si veda il capitolo III.



**Clausole contrattuali:** I requisiti per i prodotti del commercio equo e solidale devono essere chiaramente inclusi nel contratto firmato con il vincitore dell'appalto, insieme con gli adeguati meccanismi di controllo e a penalità severe in caso di inadempienza. Questo risulta particolarmente importante nei contratti di servizio di catering.

## 4 Ulteriori idee

### Pesce e suoi derivati

Il pesce è una fonte di proteine il cui consumo si sta notevolmente diffondendo ed è una scelta alimentare rappresentativa di un certo stile di vita. Grandi sono le preoccupazioni relative agli impatti delle pratiche di pesca, sia dovute ai quantitativi complessivi del di pescato, sia, più in generale, dovute allo stato degli ecosistemi marini. Circa il 52% delle riserve di pesce sono completamente depauperate e un 24% circa delle riserve è sottoposto ad uno sfruttamento eccessivo, è esaurito o sul punto di esaurirsi. Due terzi della quantità totale di pesce dell'intera Europa è ritenuta sfruttata oltre il limite. In alcune battute di pesca vengono catturate grosse quantità di pesce non richiesto – si tratta di quello comunemente definito raccolta accidentale. La maggior parte di queste raccolte accidentali vengono abbandonate e non sopravvivono. In altre battute di pesca si può verificare la cattura involontaria di uccelli di mare, tartarughe o mammiferi marini, comprese alcune specie in pericolo d'estinzione. Alcune pratiche di pesca causano danni alle comunità che vivono nei fondali. Una delle peggiori è rappresentata dall'utilizzo di cianide e dinamite per catturare il pesce nelle riserve tropicali, con la conseguente distruzione delle barriere coralline. Anche pratiche comuni di pesca, come la

pesca a strascico e con draga, quando non utilizzate<sup>6</sup> in maniera appropriata, possono danneggiare le comunità che vivono nel fondo del mare.

Il Consiglio d'Amministrazione Marino (MSC) etichetta solo pesce e suoi derivati, provenienti da pesca sostenibile, assicurando così che si eviti l'esaurimento delle riserve di pesce, con un approccio attivo verso il recupero delle riserve già sfruttate, un impatto minimo sull'ecosistema e con una modalità di gestione efficiente.

Come per le questioni inerenti al commercio equo e solidale evidenziate sopra, nelle specifiche d'appalto è possibile far riferimento a criteri relativi ad una particolare etichetta di prodotto. Così, i responsabili degli acquisti possono richiedere il rispetto dei criteri dell'MSC (disponibili in varie lingue su: [www.msc.org](http://www.msc.org)), facendo in modo che l'etichetta sia utilizzata come prova di conformità, e consentendo agli offerenti di presentare altre forme credibili di garanzia di conformità del prodotto..

Attualmente ci sono poche società di pesca certificate MSC, e, di conseguenza, la disponibilità di pesce certificato nel mercato è bassa. I responsabili degli acquisti pubblici possono, comunque, assumere un ruolo attivo nell'incoraggiare l'aumento delle certificazioni, fornendo un incentivo nella fase d'assegnazione del contratto per quei fornitori che offrono pesce certificato MSC.

### **Pratiche di catering**

Un approccio complementare all'introduzione di prodotti biologici nelle mense pubbliche, com'è già stato presentato nella sezione "*Implicazioni di costo*", potrebbe riguardare la revisione dei menu e delle pratiche di catering delle mense gestite da un ente pubblico. Ovviamente le tipologie di cibi acquistati sono strettamente connesse a quanto presentato nei menu e, conseguentemente, il tipo di alimenti scelto può avere ricadute ambientali significative. Un'opzione interessante è quella di elaborare e proporre un menu stagionale, offrendo esclusivamente cibo prodotto in ambito locale nelle relative stagioni. In questo modo il trasporto del cibo sarà ridotto e la comunità agricola locale ne beneficerà. La produzione di carne ha, generalmente, un impatto ambientale maggiore rispetto a quello delle verdure. La carne, tende, inoltre ad essere più costosa; ciò incentiva un'offerta maggiore di piatti vegetariani.

Come dimostra il caso studio della città di Kolding nella tabella 1, è possibile ottenere significativi risparmi economici effettuando come primo passo le revisioni delle pratiche di catering. In questo caso, da un'analisi dettagliata delle pratiche correnti di un certo numero di mense locali è risultata una riduzione sostanziale dei costi, che ha permesso l'acquisto di una maggior quantità di cibo biologico senza dover affrontare costi aggiuntivi.

### **Tabella 1. Riduzione dei costi grazie alla revisione della gestione e all'individuazione di menu appropriati a Kolding, Danimarca.**

Uno degli obiettivi della città di Kolding in Danimarca è quello di assicurare che presso le mense pubbliche siano condotte pratiche culinarie che rispettino l'ambiente. La città ha affrontato una sfida per trovare prodotti biologici a prezzi accessibili a causa della mancanza di fornitori locali, ma la soluzione a tale sfida si è basata sulla riduzione della quantità di acquisti necessari. Tali azioni hanno avuto un grande successo: in pochi mesi 20 cucine partecipanti su 30 avevano raggiunto l'obiettivo del 20% sul totale degli acquisti, che proveniente da fonte biologica, il miglior risultato si è ottenuto in una cucina che è arrivata ad avere il 62% del cibo proveniente da fonte biologica.

Il successo è stato determinato dalle seguenti azioni:

---

<sup>6</sup> Peacey, "The Marine Stewardship Council Fisheries Certification Programme: Progress and Challenges" disponibile sul sito [www.orst.edu/dept/IIFET/2000/papers/peacey.pdf](http://www.orst.edu/dept/IIFET/2000/papers/peacey.pdf)

L'utilizzo di potenzialità e risorse esistenti: La città ha cercato la disponibilità di soluzioni locali e regionali. Come risultato, dieci cucine della città di Kolding hanno partecipato a un progetto regionale, nel quale professionisti della cucina e esperti ambientali hanno unito le loro forze per creare cucine dove venisse prodotto cibo sano e con i minimi impatti ambientali.

Coinvolgimento di esperti: Vari esperti del mercato dei prodotti alimentari biologici hanno assistito il personale delle cucine per trovare i fornitori e stipulare i contratti necessari, ecc.

Identificazione di potenziali riduzioni di costo: sono stati esaminati campioni di acquisti e abitudini culinarie presso le cucine partecipanti, e successivamente catalogati, per poter identificare le opzioni che possedevano i maggiori risparmi economici potenziali, per esempio: il cambio delle ricette, a volte la carne è stata sostituita con le verdure; soluzioni tecniche che potessero ridurre il consumo di acqua ed energia; cambiamenti nelle pratiche culinarie; formazione del personale addetto alle cucine.

Utilizzazo dei risparmi ottenuti attraverso gli acquisti sostenibili: I risparmi ottenuti sono stati poi utilizzati per aumentare la quantità di prodotti alimentari biologici utilizzati, creando una soluzione a costo neutrale.

## **Trasporto**

Come citato nell'introduzione, ci sono molti altri aspetti che possono essere considerati per ridurre ulteriormente gli impatti ambientali delle decisioni d'acquisto. Uno di questi è il trasporto dei prodotti alimentari, in quanto la quantità di carburante consumato è particolarmente rilevante per l'ambiente in termini di emissioni di CO<sub>2</sub>. Questo è molto importante nel caso di cibo fresco che arriva in Europa dall'esterno. Il trasporto su lunghe distanze via terra o via mare dovrebbe, comunque, essere minimizzato, anche se non a spese della produzione biologica, come spiegato sopra. Quindi è consigliabile, dove possibile, appoggiare la produzione biologica locale, e il miglior metodo per assicurare ciò è quello di ordinare prodotti stagionali locali.

## **Organismi geneticamente modificati (OGM)**

Le tre principali colture geneticamente modificate sono il mais, la soia ed il cotone. Ci sono vari problemi correlati all'ambiente: il flusso di geni, la perdita di biodiversità, l'uso dei pesticidi può determinare un aumento della resistenza delle erbacce e degli insetti e nella tossicità del terreno, degli alimenti e dell'acqua. I possibili impatti sulla salute umana degli OGM rimangono ancora ampiamente sconosciuti, mentre gli effetti economici della crescita dei costi delle sementi geneticamente modificate potrebbe provocare disastrose conseguenze per intere comunità di agricoltori, specialmente nei paesi in via di sviluppo<sup>1</sup>.

I responsabili degli acquisti pubblici possono richiedere, nelle gare d'appalto, alimenti privi di OGM, ciò deve però essere esplicitamente descritto nel contenuto dell'appalto.

## **5 Principali etichette di prodotto**

---

<sup>1</sup> Fonte : Pagina web del WWF, e in particolare:

[www.panda.org/about\\_wwf/where\\_we\\_work/europe/what\\_we\\_do/epo/initiatives/agriculture/common\\_ag\\_policy/cap/problem/modified\\_crops/index.cfm](http://www.panda.org/about_wwf/where_we_work/europe/what_we_do/epo/initiatives/agriculture/common_ag_policy/cap/problem/modified_crops/index.cfm)



Associazione Internazionale del  
Commercio Equo (IFAT)

[www.ifat.org](http://www.ifat.org)



Certificazione internazionale del  
marchio di commercio equo e  
solidale

[www.fairtrade.net](http://www.fairtrade.net)



Consiglio d'Amministrazione  
Marino (MSC)

[www.msc.org](http://www.msc.org)



Etichetta Europea Prodotto  
Biologico (produzione che  
rispetta il regolamento  
2092/91/CEE)



Demeter (prodotti etichettati  
che rispettando i principi  
biodinamici)

[www.demeter.net](http://www.demeter.net)