



Se questi sono i criteri ambientali minimi

Non c'è un errore nel titolo, i criteri ambientali minimi si sono meritati il minuscolo sul campo, quindi mi scuso con i lettori se non uso l'ormai famigerata sigla CAM per definirli, perché non si sono guadagnati nemmeno questa cortesia.

In vigore dallo 01/04/2024, senza purtroppo essere un pesce d'aprile, tutto il settore aspettava con una certa apprensione il primo appalto pubblico che li integrasse nel capitolato tecnico in modo esplicito. Ebbene pochi giorni fa, dopo la pubblicazione del Bando per il Palazzo della Regione Piemonte, abbiamo avuto un assaggio di come le Pubbliche Amministrazioni possono interpretare la norma.

Ad esempio, vengono date precise indicazioni di come devono essere allevate le galline. Cosa c'entra con il vending direte voi. Ebbene una linea su tre di snack deve essere di origine biologica e viene specificato che anche le uova con cui vengono realizzati questi prodotti devono essere a loro volta di origine biologica. Per averne i requisiti, le galline devono essere allevate all'aperto con accesso a pascoli coltivati biologicamente e devono avere spazio sufficiente per razzolare.

Ma attenzione, anche per tutti gli altri prodotti che contengono uova non sono ammesse quelle di galline tenute in gabbia. Chissà cosa ne pensano gli addetti alle gare delle varie società del vending che si trovano a gestire prodotti con etichette in cui è scritto "UOVA" o albume d'UOVO. Dovranno capire in qualche altro modo se la gallina razzola oppure no.

Questo è solo un piccolo esempio, ma c'è tantissimo altro: 18 distributori, ma due di spremute e uno di gelati. La Regione si riserva la facoltà di vietare al Gestore la vendita di acqua confezionata. Presso ogni distributore automatico devono essere rese disponibili all'utenza le informazioni nutrizionali relative ai prodotti presenti in modalità dematerializzata (ad es. tramite QR-code).

All'interno dei distributori automatici i prodotti a basso contenuto di zuccheri/grassi/sodio, di origine biologica, provenienti dal commercio equo solidale, a chilometro zero e/o a filiera corta, DOP, IGP, SQN, Prodotti Alimentari Tradizionali, privi di glutine e senza lattosio devono essere resi facilmente riconoscibili dall'utenza (es. linea grafica coordinata mediante l'applicazione di bollini colorati e una

legenda esplicativa) e devono essere posizionati in spazi ad alto potenziale di vendita, ovvero quelli posti all'altezza degli occhi.

Ovviamente frutta e ortaggi devono essere freschi, di stagione e di IV Gamma, devono provenire da coltivazioni italiane o di nazioni europee, devono essere di origine biologica per almeno il 30% sul totale e imballati in PET riciclato per almeno il 30%.

Nelle 26 pagine del capitolato tecnico c'è davvero di tutto, una collezione di lacci, laccetti e laccioli senza precedenti, ma quando sembra che l'elenco delle richieste sia finito, ecco che ti inseriscono la precisazione che la Regione potrà richiedere una personalizzazione delle scelte disponibili in ogni macchina (nel limite del 5%) per esaudire richieste specifiche degli utenti. Cioè se la signora Gina del terzo piano vuole avere in macchina le bacche di Goji, gliele devi mettere.

Non c'è altro da aggiungere.

