



CONSIGLIO DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO  
XIII LEGISLATURA

## MOZIONE N. 19

utilizzo nelle mense scolastiche di prodotti biologici

approvata dal Consiglio della Provincia autonoma di Trento nella seduta del 17 febbraio 2005.

Un recente rapporto basato sulle analisi dei laboratori di ricerca delle Aziende sanitarie locali (Asl) e delle Agenzie Regionali Prevenzione e Ambiente (Arpa) di tutte le regioni d'Italia ha rilevato come la percentuale di prodotti ortofrutticoli illegali rispetto alle leggi sui residui di pesticidi in agricoltura sia molto bassa, in media attorno al 2 per cento. Ad un'analisi più approfondita dei dati, calcolando cioè la somma di più residui che, altrimenti presi singolarmente non supererebbero ciascuno la propria soglia di regolarità-irregolarità, si rileva come un prodotto su quattro presenti micidiali cocktail chimici potenzialmente dannosi per la salute. Il 15 per cento dei prodotti controllati è risultato contaminato da più di una sostanza e, in alcuni casi, in un unico campione sono stati rintracciati anche 5 principi attivi contemporaneamente.

Più esposti a questi prodotti chimici sono ovviamente i bambini: recenti studi hanno riscontrato nei piccoli tra 6 e 7 anni tracce in concentrazioni maggiori rispetto agli adulti residenti negli stessi luoghi. Uno studio dell'Università di Seattle ha invece analizzato i residui di pesticidi in bambini in età prescolare, scoprendo che i piccoli che consumano frutta e verdura biologica presentano una concentrazione di residui sei volte più bassa dei coetanei che consumano prodotti convenzionali.

Nonostante altri studi del Ministero della salute e di importanti organismi dimostrino dunque come la gran parte della frutta, degli ortaggi e di altri prodotti alimentari non contengano residui chimici, ovvero ne contengano in misura inferiore ai limiti di legge, è dimostrato come i prodotti da agricoltura biologica - pur avendo valori nutrizionali pressoché simili ai prodotti convenzionali - evidenzino l'assenza di antiparassitari ed altre sostanze chimiche altrimenti presenti, sia pure, come detto, entro i livelli di legge. Ciò ha portato negli ultimi anni molte famiglie a preferire l'uso di prodotti da agricoltura ed allevamento biologico, pur a fronte di un relativo maggior costo di mercato per l'acquisto di

2.

questi prodotti rispetto a quelli convenzionali. Va aggiunto, inoltre, che l'agricoltura e l'allevamento biologici rispettano maggiormente gli equilibri dell'ecosistema e il benessere di piante e di animali.

Molte regioni e molti comuni hanno condiviso questo tipo di scelte, indirizzando l'acquisto dei prodotti ad uso delle mense - in particolare di quelle scolastiche e dei bambini più piccoli - verso i prodotti biologici. Secondo uno studio Nomisma e Biobank condotto nel 2003, i comuni che hanno iniziato ad indirizzare il servizio mensa verso il biologico sono passati da poche decine a 561, per un totale di 785 mila pasti al giorno. Il record spetta all'Emilia Romagna con 111 comuni, seguita da Lombardia, Toscana, Veneto, Friuli e Piemonte. In diverse regioni sono state varate regole specifiche per sostenere l'uso del biologico nelle mense scolastiche. Sempre in Emilia, secondo la stessa indagine, nelle mense scolastiche si serve frutta biologica nell'80 per cento dei casi, secondi e contorni nel 75 per cento dei casi e nel 30 per cento dei casi si serve un pasto completo biologico.

Anche la Provincia autonoma di Trento si è allineata a questo indirizzo.

Nella primavera del 2003 l'Amministrazione provinciale ha inviato agli enti gestori le linee guida per la predisposizione del bando di gara per i servizi di ristorazione scolastica per gli alunni delle scuole dell'obbligo e secondarie di secondo grado nel territorio della Provincia di Trento. Tali linee guida prevedono fra l'altro di riservare una quota del 25 per cento dei prodotti ortofrutticoli utilizzati a quelli provenienti da coltivazioni biologiche, vietando inoltre l'uso di cibi contenenti organismi geneticamente modificati (OGM), invitando infine ad utilizzare, ove possibile, i prodotti tipici 'denominazione d'origine protetta' (DOP) e 'indicazione geografica protetta' (IGP).

Tale intervento, incontrando il favore di numerosi comitati di genitori che si erano in precedenza attivati per l'introduzione di cibi biologici nelle mense scolastiche, ha il pregio di rappresentare un sostegno al consumo, innovando parzialmente una prassi che prevede invece interventi a sostegno della produzione.

Si ritiene che non è impossibile reperire sul mercato trentino prodotti biologici a sufficienza per superare la percentuale del 25 per cento, veramente ridotta rispetto ad analoghe situazioni a livello nazionale, individuata nelle linee guida per i bandi di gara per i servizi di ristorazione scolastica, approvate come detto dalla Conferenza dei presidenti dei comprensori ed inviate dalla Provincia autonoma di Trento ai comprensori stessi in data 16 giugno 2003. Così come non esistono per la Provincia o per i comprensori gravi difficoltà di ordine economico nell'acquisto dei medesimi prodotti. Fa fede ad esempio il risultato raggiunto dal Comprensorio Alta Valsugana, che ha posto nell'appalto particolare attenzione affinché la fornitura potesse privilegiare prodotti biologici, prodotti di origine controllata, prodotti di origine protetta e prodotti locali.

L'azienda affidataria dell'appalto in tale comprensorio utilizza oggi il 100 per cento dei seguenti prodotti biologici: frutta fresca (mele, kiwi, pere, arance, mandarini, pesche, albicocche, fragole, uva, susine), ortaggi freschi (cavolo verza, carote, piselli, spinaci, zucchine, cavolfiori, fagiolini, fagioli), latticini (fontal,

grana, formaggio latteria, burro, yogurt, latte, mozzarella, ricotta, spressa), cerealicoli (pasta, riso, farina bianca, farina gialla, tutti gli ingredienti del pane), altri (uova, aceto, polpa di pomodoro, olio extra-vergine di oliva). Viene inoltre garantito un quantitativo minimo del 50 per cento di prodotto biologico per patate, pomodoro, cavolo cappuccio, insalata. Infine, per tutti i prodotti è data la preferenza a prodotti locali. Nella pubblicazione edita dal Comprensorio Alta Valsugana sono citati tutti i fornitori locali, a dimostrazione di come esistano molti produttori biologici trentini e come molti di essi siano fortemente specializzati in questo tipo di forniture, che trovano spesso mercato al di fuori dei confini provinciali.

Tutto ciò premesso e con la volontà di rispettare sempre più la salute dei nostri figli, cominciando dalla qualità degli alimenti loro proposti nei piatti delle mense scolastiche,

## IL CONSIGLIO DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

impegna la Giunta provinciale

1. a rivedere, assieme alla Conferenza dei presidenti dei comprensori, le linee guida per i bandi di gara per i servizi di ristorazione scolastica, affinché al momento dei loro rinnovi il Trentino possa porsi ai livelli più adeguati in Italia nella percentuale dei prodotti da agricoltura e da allevamento biologici utilizzati nelle mense scolastiche, e comunque su percentuali medie non inferiori all'80 per cento;
2. a prevedere, laddove non fosse possibile per problemi logistici reperire sul mercato locale tali produzioni a condizioni economiche competitive, un'integrazione da parte della Provincia nei confronti dei comprensori altrimenti più penalizzati.

Il Vicepresidente

- Nerio Giovanazzi -

I Segretari questori

- Cristiano de Eccher -

- Claudio Molinari -

- Pino Morandini -