

## Scelta dei fornitori Linee guida per i prodotti alimentari



versione in progress del 3 aprile 2019

### Indice:

- 1) Oggetto e principi ispiratori del documento
- 2) Criteri di valutazione
- 3) Deroghe
- 4) Prezzi e sostenibilità economica
- 5) I prodotti
- 6) Modalità di scelta: il Sistema di Garanzia Partecipativa
- 7) Appendice – definizioni e parole chiave

#### 1) Oggetto e principi ispiratori del documento

Questo documento descrive le *linee guida per la scelta dei fornitori* di prodotti alimentari dell'emporio Camilla ed è coerente alla carta dei principi e degli intenti del progetto. Camilla intende garantire ai soci l'approvvigionamento di alimenti e di altri beni di consumo alle migliori condizioni possibili e scelti in base alla loro qualità e alla loro sostenibilità ambientale e sociale, considerato tutto il loro ciclo di vita (materie prime, smaltimento post-consumo, condizioni di lavoro, gestione dei rapporti commerciali). Camilla intende proporre ai soci alimenti provenienti dall'agricoltura contadina, biologica e/o biodinamica (anche in regime di *conversione*) come strumento di tutela dei territori e di emancipazione delle comunità in aree ovunque ubicate nel mondo. Promuove la coesione sociale, favorisce l'inclusione delle persone economicamente svantaggiate e assicura a tutti i soci *la piena accessibilità al cibo di qualità*. Promuove le filiere produttive corte e locali, la conoscenza diretta dei produttori nel segno di una relazione costruttiva e trasparente tra i soggetti coinvolti nella filiera dalla produzione al consumo. Sono consultabili in *appendice* a questo documento definizioni e descrizioni utili ad una migliore comprensione.

#### 2) Criteri di valutazione

Camilla intende scegliere i propri fornitori mediante un proprio Sistema di Garanzia Partecipata (SGP)<sup>1</sup> quale strumento di conoscenza e verifica del rispetto dei principi di Camilla. Si riconoscono come validi ed affidabili, pur non escludendo la necessità di valutare nel tempo tutti i produttori con il proprio SGP, i sistemi già in uso presso reti note e di fiducia, quali CampiAperti, Genuino Clandestino, Fuorimercato, Equogarantito. Camilla inoltre si impegna a partecipare e lavorare in rete con queste e altre realtà italiane ed internazionali per integrare e ampliare competenze e conoscenze utili al proprio SGP.

I seguenti criteri generali sono *fondamentali* nella scelta dei fornitori di Camilla:

- a) **Produzioni agricole biologiche, biodinamiche o equivalenti** – Camilla sceglie la provenienza da agricoltura biologica o biodinamica o metodo colturale equivalente, cioè conforme al regolamento CEE 834/07 s.m.i. Si considerano equivalenti alle produzioni biologiche quelle di aziende in *conversione* al

---

<sup>1</sup> Si veda la definizione in appendice

- biologico e quelle delle aziende agricole contadine condotte nel rispetto dei criteri dell'agricoltura biologica anche se non dotate di certificazione di parte terza, ma verificate attraverso il SGP di Camilla;
- b) **Sostenibilità ambientale e sociale** – Camilla riconosce l'importanza dell'utilizzo di metodi di gestione della produzione, della trasformazione rispettosi dell'ambiente e dell'uomo, con riferimento al rispetto della terra e della dignità dei lavoratori;
  - c) **Trasparenza nelle relazioni** – Camilla riconosce l'importanza della trasparenza e della lealtà nelle relazioni delle imprese produttrici che sono disponibili alla verifica del SGP di Camilla.

Altri criteri *utili* per la valutazione dei fornitori sono i seguenti:

- d) **Riduzione degli imballaggi** - Camilla promuove la riduzione e la differenziazione dei rifiuti e pertanto preferisce imballaggi ridotti all'essenziale e/o riutilizzabili dal produttore;
- e) **Nuovi insediamenti rurali** - Camilla sostiene nuovi progetti legati all'agricoltura contadina, supportandone la fase iniziale;
- f) **Autodeterminazione alimentare** - Camilla riconosce l'importanza di autodeterminazione della scelta del cibo da parte delle comunità e le ricadute sociali, economiche e ambientali delle produzioni nei territori, con particolare riferimento alle zone geografiche (in Italia e all'estero) in cui la monocoltura può avere impatti sociali e ambientali particolarmente forti.
- g) **Chilometro equo** - Camilla riconosce l'importanza di sostenere progetti al di là della loro localizzazione geografica rispetto alla sede dell'emporio, in ottica di solidarietà attiva verso situazioni fortemente simboliche o di difficoltà per contadini e realtà sociali di tutto il mondo.
- h) **Gradualità e condivisione delle scelte** - Camilla riconosce l'importanza del pieno coinvolgimento dei produttori nei suoi principi e del rispetto dei tempi necessari a prendere decisioni. Pertanto non vengono fissati limiti temporali all'ammissione di un fornitore dopo una sua richiesta.
- i) **Trasformazioni contadine** - Camilla valorizza le attività di trasformazione dei prodotti agricoli all'interno delle aziende agricole e sostiene i movimenti che rivendicano la legittimità delle trasformazioni contadine.
- j) **Risparmio energetico** - Camilla valorizza l'uso responsabile dell'energia da parte dei produttori nelle fasi produttive e trasformativa, valutando come elemento positivo le azioni che si possono mettere in opera per migliorare l'efficienza energetica e diminuire la produzione di inquinanti (emissioni in atmosfera, plastiche).
- k) **Sostegno a produttori in difficoltà** - Camilla sostiene i produttori in situazioni di difficoltà, in occasione di emergenze, calamità naturali, perdite di produzione riconoscendo l'importanza delle relazioni.
- l) **Nuove filiere** - Camilla sostiene la nascita di filiere di produzione partecipata, collaborando alla messa in rete dei produttori e alla distribuzione dei prodotti della filiera.
- m) **Diffusione prodotti sfusi** - Camilla utilizza la distribuzione di prodotti sfusi e promuove questa pratica con il duplice scopo di limitare l'impatto ambientale della distribuzione attraverso la riduzione degli imballaggi e determinare la riduzione del costo finale del prodotto grazie ai minori costi di produzione.

### 3) Deroghe

In casi specifici, per sostenere progetti di particolare valore sociale o per altri rilevanti motivi, si potranno selezionare prodotti alimentari non biologici. Poiché la generalità dei prodotti alimentari dell'emporio proverrà da agricoltura biologica, i prodotti non biologici saranno esposti in una specifica area, opportunamente segnalati e sarà resa nota la motivazione che ha portato alla loro scelta.

Altre scelte alternative si prendono in considerazione nei seguenti casi, elencati senza alcun ordine di priorità, e richiedono una esplicita motivazione per essere adottate:

- carenza o discontinuità di disponibilità del prodotto nei circuiti di preferenza;
- prezzi che si discostano in modo significativo da quelli riscontrabili presso le realtà definite dal presente regolamento;

- necessità di ampliare la gamma dell'offerta dell'emporio in funzione delle esigenze dei soci;
- volontà di rifornirsi presso determinati soggetti per motivi di solidarietà o sostegno a particolari realtà e progetti; in questi casi la valutazione verrà fatta in funzione di una analisi complessiva della validità del progetto stesso che vada oltre la produzione.

#### 4) Prezzi e sostenibilità economica

Il prezzo dei prodotti in vendita nell'emporio di Camilla è equo e trasparente, per chi utilizza i prodotti, per chi li produce e per il pianeta che ci ospita, e garantisce la completa trasparenza su condizioni di acquisto e ricarico applicato. Si porrà attenzione alla presenza di prodotti con prezzi accessibili a una ampia platea di soci.

#### 5) I prodotti

Camilla si rivolgerà a soggetti diversi, fermo restando il rispetto dei criteri sopra descritti, secondo le linee guida qui sotto riportate per le specifiche categorie di prodotto:

##### a) **Ortofrutta fresca**

I prodotti sono acquistati direttamente dalle aziende agricole biologiche - di preferenza contadine e locali - singole o associate in cooperative. L'acquisto presso aziende agricole biologiche non geograficamente prossime alla sede dell'emporio è previsto per i prodotti non reperibili localmente in quantità, qualità e varietà adeguate alle esigenze dei soci. In ogni caso, si seguirà la stagionalità dei prodotti agricoli, evitando l'acquisto di primizie dal sud per i prodotti che vengono coltivati anche localmente (es.: pomodori) e l'acquisto all'estero di prodotti presenti anche sul nostro territorio (es.: miele). La frutta esotica è acquistata mediante reti di commercio equo e solidale se non prodotta da fornitori più prossimi geograficamente in quantità, qualità e varietà adeguate alle esigenze dei soci.

##### b) **Legumi secchi, uova, miele, olio d'oliva, frutta secca, aromatiche o officinali essiccate**

Vengono acquistati direttamente da aziende agricole biologiche singole o associate, senza limiti di prossimità geografica.

##### c) **Cereali, farine, riso e simili (quinoa, amaranto, grano saraceno)**

Vengono acquistati direttamente da aziende agricole biologiche singole o associate, senza limiti di prossimità geografica. E' previsto l'acquisto presso aziende agricole che si avvalgano di mulini o altri laboratori che lavorano conto terzi. Per quanto riguarda i cosiddetti "pseudo-cereali" (quinoa, amaranto, grano saraceno) verranno acquistati in circuiti senza limiti di prossimità geografica quando non reperibili presso le aziende agricole locali, e in tal caso preferibilmente nei circuiti del commercio equo e solidale vista la prevalente produzione in zone extraeuropee. Il riso, per le sole varietà tipiche cui si riconosce un particolare valore (es.: riso basmati). (es. basmati, thay), può essere acquistato tramite reti di commercio equo e solidale.

##### d) **Vini, sidri e birre**

Vengono acquistati direttamente dalle aziende agricole biologiche singole o associate. E' previsto l'acquisto anche di vini o sidri che l'azienda agricola produce presso cantine che lavorano conto terzi. Le birre possono essere acquistate "artigianali" o "agricole" (come da definizione di legge) e vengono acquistate direttamente dalle aziende agricole biologiche singole o associate con preferenza per quelle di tipo "agricolo" e dotate di proprio microbirrificio, in modo che la materia prima principale che consente la fermentazione (grano, orzo o altro) sia di prevalente produzione aziendale.

##### e) **Latte, formaggi e altri derivati del latte**

Vengono acquistati direttamente dalle aziende agricole biologiche singole o associate in consorzi o cooperative. La produzione biologica garantisce il rispetto di alcuni parametri fondamentali per il rispetto del benessere animale quali l'uso di mangimi di produzione aziendale, la presenza di

spazio sufficiente per il pascolo e la permanenza in stalla degli animali, le modalità di cura in caso di malattia.

**f) Carni e salumi**

Vengono acquistati direttamente dalle aziende agricole biologiche singole o associate in consorzi o cooperative. La produzione biologica garantisce il rispetto di alcuni parametri fondamentali per il rispetto del benessere animale quali l'uso di mangimi di produzione aziendale, la presenza di spazio sufficiente per il pascolo e la permanenza in stalla degli animali, le modalità di cura in caso di malattia.

**g) Passate di pomodoro, succhi di frutta e verdura, conserve di frutta e verdura, legumi, sottoli e sottaceti**

Si preferiscono aziende agricole con laboratorio interno o che si avvalgono di laboratori conto terzi. In caso di scarsa disponibilità, poca possibilità di scelta o prezzi non compatibili con le esigenze dei soci, gli acquisti possono essere fatti anche presso altri circuiti, con particolare attenzione da riservare alle condizioni di lavoro nelle filiere critiche, come il pomodoro da industria.

**h) Pane, pasta fresca e prodotti da forno freschi**

Vengono acquistati sia presso le aziende agricole che presso laboratori artigianali (panifici, pastifici) locali, con i quali Camilla possa stringere accordi sull'intera filiera coinvolgendo sia le aziende agricole che i laboratori stessi.

**i) Pasta secca**

Verrà acquistata sia presso le aziende agricole singole o associate in consorzi o cooperative che presso pastifici in grado di garantire la piena riconoscibilità della filiera.

**j) Olio di semi e semi oleosi, prodotti da forno dolci e salati (biscotti e merendine), trasformati secchi dei cereali (muesli e fiocchi), tofu e altri alimenti proteici vegetali, lattini vegetali, liquori.**

Questi prodotti sono più difficilmente reperibili direttamente presso le aziende agricole locali o laboratori artigianali, e provengono spesso da filiere di tipo industriale. Per questa ragione se ne prevede l'acquisto anche da queste fonti e da grossisti. Ad ogni modo si preferiscono soggetti in grado di garantire la massima riconoscibilità della filiera e verranno esclusi in caso di oggettiva difficoltà nel reperire informazioni. Camilla si impegna nel tempo a promuovere filiere locali garantite dal proprio SGP coinvolgendo tutti i soggetti della filiera.

**k) Prodotti non reperibili sul territorio nazionale (caffè, zucchero, the)**

Questi prodotti vengono acquistati tramite reti del commercio equo e solidale aderenti al sistema "equo garantito" (il sistema di garanzia italiano), con particolare attenzione al sostegno di progetti con importanti ricadute sui territori di riferimento e di supporto all'alternativa rispetto al mercato globale per i produttori locali di ogni parte del mondo.

**6) La modalità di scelta: il Sistema di Garanzia Partecipativa**

Il SGP di Camilla è oggetto di studio e sarà inserito in un documento dedicato. Si descrivono di seguito i passi che si pensano necessari alla selezione e valutazione dei fornitori, suscettibili di aggiornamento e modifica con il procedere dell'esperienza.

- a) I potenziali fornitori possono essere presentati dai soci o proporsi inviando una e-mail di presentazione all'indirizzo della Cooperativa. Successivamente lo staff dell'emporio comunica al fornitore la sua abilitazione a compilare il questionario fornitore sul COSER.
- b) Il gruppo di Garanzia Partecipata legge il questionario e decide se approfondire o meno la conoscenza di quel fornitore potenziale, stabilendo le modalità di approfondimento della conoscenza (es.: visita all'azienda, colloquio a distanza, ecc.).
- c) Il gruppo di Garanzia Partecipata valuta il fornitore con decisione scritta e motivata che viene comunicata al cda. Il fornitore può essere oggetto di nuova valutazione, qualora alcuni soci segnalino la sopravvenuta non conformità ai criteri di scelta.

## APPENDICE – Definizioni e filiere produttive

### 1) Definizioni

**Agricoltura Contadina** - L'agricoltura contadina è quella che utilizza pratiche di coltivazione conservative e sostenibili, che favoriscono la diversificazione e gli avvicendamenti colturali attraverso modelli agricoli volti alla preservazione della biodiversità vegetale e animale. Fa alto impiego di manodopera e un moderato ricorso alla meccanizzazione, ha cura delle risorse esauribili quali acqua e terra e riduce l'uso di combustibili fossili. La produzione è destinata prevalentemente all'autoconsumo e alla vendita in circuiti locali o di filiera corta.

**Agricoltura biologica e biodinamica** - Il regolamento europeo (CE) 834/2007 e s. m. i. definisce la produzione biologica “un sistema globale di gestione dell’azienda agricola e di produzione agroalimentare basato sull’interazione tra le migliori pratiche ambientali, un alto livello di biodiversità, la salvaguardia delle risorse naturali, l’applicazione di criteri rigorosi in materia di benessere degli animali”. Il regolamento indica fitofarmaci, concimi, ammendanti, sementi e piantine utilizzabili, le modalità di coltivazione con riferimento alla rotazione, alla presenza di siepi, boschi ed altri elementi naturali. Definisce inoltre le caratteristiche dell’allevamento animale e i mangimi utilizzabili. L’agricoltura biodinamica è definita tramite gli standard dell’ente di certificazione “Demeter” visibili in [questa pagina web](#)

**Agricoltura in conversione biologica** - La produzione biologica “in conversione” riguarda le aziende che iniziano a seguire tutti gli standard produttivi dell’agricoltura biologica, alle quali per un periodo che varia da 1 a 5 anni non viene data la certificazione in quanto si considera che piante e terreno possano contenere residui della precedente gestione convenzionale.

**Agricoltura sociale** - Si considerano pratiche di Agricoltura Sociale le attività dirette a realizzare:

- inserimento socio-lavorativo di lavoratori e persone svantaggiati;
- prestazioni e attività sociali e di servizio per le comunità locali;
- prestazioni e servizi che affiancano e supportano le terapie mediche, psicologiche e riabilitative, anche impiegando animali allevati e coltivando piante;
- progetti volti a salvaguardare la biodiversità, all’educazione ambientale ed alimentare, a far conoscere il territorio organizzando fattorie sociali e didattiche;
- fattorie che offrono ospitalità, fuori dalle logiche di mercato, con lo scopo di condividere la quotidianità rurale alla ricerca di stili di vita sostenibili (Wwoof).

**Organismi di controllo accreditati alla certificazione biologica** - In Italia per poter definire “biologico” un prodotto alimentare è necessario avvalersi di una certificazione che può essere effettuata solo ed esclusivamente da organismi di controllo autorizzati. Si tratta di enti privati ai quali si rivolge l’azienda agricola o il laboratorio di trasformazione per ottenere la certificazione. In assenza di certificazione è vietato apporre sull’etichetta il bollino e la dicitura “prodotto da agricoltura biologica” o simili. Si parla in questo caso di certificazione di parte terza, perché condotta da un ente autorizzato non coinvolto.

**Sistema di Garanzia Partecipativa (SGP)** - I sistemi di garanzia partecipativa (dalla definizione in inglese *Participatory Guarantee Systems*) sono certificazioni pratiche collettive di controllo e autocontrollo della qualità dei prodotti e della sostenibilità ambientale e sociale delle modalità di produzione, che vengono attivati all’interno di reti economiche locali. Sono sistemi che prevedono il coinvolgimento e la partecipazione attiva di tutti i soggetti della rete. I produttori e i consumatori costruiscono insieme una rete di conoscenze e fiducia reciproca che è alla base della garanzia stessa. I SGP sono elaborati e gestiti localmente dalle comunità interessate, sono modificabili dalle comunità stesse e adattabili alle esigenze espresse nel particolare contesto nel quale vengono sviluppati e operano. Si parla in questo caso di certificazione di parte seconda, perché sono i colleghi produttori e gli stessi consumatori che operano la “certificazione”.

**Equo Garantito (Commercio equo e solidale in Italia)** - Definisce le regole e i principi del Commercio Equo e Solidale (CES) a livello italiano. E’ il sistema di garanzia che monitora le attività nel rispetto degli standard internazionali del CES. Si basa su 8 principi: democraticità e trasparenza dell’organizzazione, promozione del CES nell’attività commerciale e nell’attività info-educativa, condizioni di lavoro, relazioni con i produttori, lavoro di rete, rispetto dell’ambiente.

**Sovranità alimentare** - La sovranità alimentare è il diritto dei popoli ad alimenti nutritivi e culturalmente adeguati, accessibili, prodotti in forma sostenibile ed ecologica, così come il diritto di poter decidere il proprio sistema alimentare e produttivo (Niéléni 2007). Per questo è necessario:

- Lavorare per la costruzione di un modello di produzione e consumo del cibo ecologicamente sostenibile e socialmente giusto, basato su un'agricoltura non industriale e di piccola scala, e su sistemi di trasformazione e distribuzione alternativi;
- Decentrare il sistema di distribuzione degli alimenti e accorciare la filiera tra produttori e consumatori;
- Migliorare le condizioni di lavoro e gli aspetti sociali del lavoro, in particolare nel campo dell'agricoltura e della produzione di cibo;
- Democratizzare il processo decisionale sull'uso dei beni comuni (terra, acqua, aria, saperi tradizionali, sementi e bestiame);
- Assicurarsi che le politiche pubbliche, a tutti i livelli, garantiscano la vitalità delle aree rurali, prezzi equi per i produttori di cibo e alimenti sicuri e OGM-free per tutti)

## 2) Le filiere produttive

### a) La trasformazione dei prodotti

I prodotti agricoli possono essere venduti al pubblico senza alcun tipo di trasformazione (principalmente ma non esclusivamente l'ortofrutta), altri invece arrivano nei nostri scaffali dopo una serie più o meno lunga e complessa di successive lavorazioni, dette trasformazioni. Le aziende agricole possono vendere i propri prodotti sia non trasformati che trasformati. In molti casi le aziende agricole vendono i propri prodotti ad altri soggetti, a volte anche più soggetti, che si occupano di fasi successive della trasformazione dell'alimento. Le aziende agricole che vendono prodotti trasformati possono farlo in **laboratori agricoli interni** all'azienda stessa, cioè organizzano nei propri spazi laboratori autorizzati alla trasformazione dei prodotti dei propri campi e degli allevamenti. In alternativa possono portare i propri prodotti in laboratori autorizzati che li riconsegnano all'azienda stessa dopo la trasformazione, detti **laboratori conto terzi**. Le aziende agricole che hanno laboratori agricoli possono anche lavorare conto terzi i prodotti di altre aziende agricole. Vi sono casi in cui un prodotto finito passa attraverso più lavorazioni, ad esempio il cereale viene lavorato al mulino per farne farina e poi la farina per fare pane o altro. In alcuni casi le aziende agricole hanno laboratori agricoli per alcune lavorazioni e si appoggiano a conto terzi per altre (ad esempio un'azienda agricola con forno interno può avvalersi di un mulino conto terzi). Le aziende agricole possono associarsi per creare insieme laboratori di trasformazione per i propri prodotti, parleremo in questo caso di **laboratori cooperativi** o **consortili**. In questi casi è prevalentemente il consorzio stesso o la cooperativa che si occupa della commercializzazione dei prodotti mentre le aziende agricole associate partecipano degli utili e delle scelte. Inoltre ci sono laboratori che acquistano i prodotti agricoli come materie prime e li trasformano per rivenderli. Questi possono essere **laboratori artigianali** e **laboratori industriali**. La distinzione tra i due è basata sul numero di addetti e sul tipo di lavorazione che nel primo caso non deve essere fatta in serie né automatizzata, e con un numero di addetti limitato. Sia i laboratori artigianali che quelli industriali possono rivolgersi per gli acquisti alle aziende agricole (si parla in questo caso di **acquisto diretto dalle aziende agricole**), oppure rivolgersi a grossisti.

### b) La distribuzione dei prodotti

I passaggi che portano i prodotti dal campo al consumatore finale possono interessare un elevato numero di soggetti produttivi diversi e in questo caso si parla di **filiera lunghe**, o al contrario un numero limitato di soggetti e si parla in questo caso di **filiera corte**, da non intendersi quindi necessariamente come corte geograficamente. Quando un'azienda agricola vende i propri prodotti al consumatore finale senza alcuna intermediazione si parla di **vendita diretta** (e questa è anche la filiera più corta), quando vende direttamente a negozi si parla di **vendita in un circuito di prossimità**, anche questa è una filiera corta. Si chiamano grossisti i soggetti che acquistano dalle aziende agricole o da altri soggetti produttivi per poi rivendere ai **dettaglianti**, che sono i soggetti che rivendono al pubblico.

### c) Riconoscibilità della filiera

La filiera interamente riconoscibile è quella che rende possibile la conoscenza dell'origine delle materie prime (o ingredienti principali) costituenti il prodotto finito e consente di verificare in modo trasparente il processo di produzione e trasformazione fino al consumatore finale. In un processo di trasformazione alimentare sono talvolta necessari ingredienti secondari (ad esempio lo zucchero per le confetture di frutta o l'olio per le conserve), che devono essere riconoscibili al pari degli ingredienti principali. Infatti anche le aziende agricole con laboratori interni, talvolta acquistano all'esterno gli ingredienti secondari (per motivi di indisponibilità interna dei prodotti) e/o gli ingredienti principali per integrare la propria produzione.