

Chiarimenti relativi ai quesiti pervenuti sui Criteri ambientali minimi per i servizi di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari adottato con DM 25 luglio 2011.

Quesito 1 – *L'ultimo capoverso del criterio ambientale 5.3.1 "Produzione di alimenti e bevande", prescrive che i prodotti ortofrutticoli debbano essere stagionali nel rispetto di un calendario di stagionalità definito dalla stazione appaltante sulla base dei prodotti coltivati nella regione e che debbano essere "coltivati in pieno campo". Come è possibile garantire la varietà della dieta a garanzia di un più ampio apporto di nutrienti anche nelle Regioni in cui vi è una minore varietà di specie prodotti ortofrutticoli e in cui non vi sono le condizioni climatiche adeguate alla coltivazione in pieno campo, specie nelle stagioni invernali?*

Per garantire una sufficiente varietà di prodotti ortofrutticoli, si chiarisce che è consentita alla stazione appaltante la possibilità di definire un calendario di stagionalità *"sulla base dei prodotti coltivati nella regione"* introducendo anche altre specie di prodotti ortofrutticoli reperibili a livello nazionale laddove lo stesso, considerando solo i *cultivar* adatti alle condizioni climatiche della Regione di riferimento, dovesse risultare troppo restrittivo. Per quanto riguarda il requisito relativo alla modalità di coltivazione *"in pieno campo"*, tale requisito, che peraltro non prevede alcuna verifica, va accompagnato dall'avverbio *"preferibilmente"* al fine di non risultare eccessivamente limitante.