

Regione
Piemonte**Consultazione Atti Amministrativi della
Giunta regionale e delle sue Direzioni**

Esci

Delibera

Assessorato ACP - AGRICOLTURA, CACCIA E PESCA
Direzione A17000 - AGRICOLTURA
Settore A1708A - Valorizzazione del sistema agroalimentare e tutela della qualità

Num. Definitivo	22 - 8587	Num. Provvisorio	59374
Data ODG	22/03/2019	Legislatura	10
Num. Bollettino	15	Data Bollettino	11/04/2019
Num. Notiziario	0	Data Notiziario	

[Help](#)

Direttore Regionale	GALANTE Valter
Responsabile Settore	BROCARDI Riccardo
Estensore Delibera	GIACOMELLI Paolo

DELIBERA APPROVATA[dati di bilancio ►](#)**Delibera in versione definitiva**

Oggetto

L.R. 63/78 art. 41. Approvazione schema di accordo in via sperimentale "Buone pratiche nella ristorazione collettiva per la promozione dei prodotti piemontesi" fra la Regione Piemonte e le realtà piemontesi che svolgono attività di ristorazione collettiva.

TESTO DELIBERA

[DGR_RISTORAZT_schemaaccordo ristorazioneultimo.doc](#)

31 kb

**Allegati**[Torna alla pagina iniziale dell'elenco](#)

L'articolo 41, comma 6 della Legge regionale 12 ottobre 1978, n. 63 prevede che "l'amministrazione regionale può svolgere, direttamente o avvalendosi di enti, associazioni, istituzioni e società specializzate, azioni promozionali di propaganda dei prodotti agricoli e zootecnici".

Considerato che i pasti somministrati ogni anno dalle aziende di ristorazione collettiva ad utenti dei macrosettori:

- ristorazione scolastica;
- ristorazione aziendale;
- ristorazione socio-assistenziale;
- ristorazione forze armate;
- ristorazione collettiva in ambito turistico;

ammontano a svariati milioni, la Regione Piemonte intende promuovere buone pratiche nella gestione di tali servizi.

Considerato che nell'ambito di tali servizi di ristorazione collettiva è di fondamentale importanza elevare il livello qualitativo dei pasti somministrati nonché parallelamente il livello di conoscenza dei prodotti tipici del territorio attraverso l'impiego di materie prime alimentari di buona qualità e l'utilizzo di prodotti che caratterizzano la gastronomia dell'area ove deve avvenire l'erogazione del servizio. Tutto ciò elevandone qualità nutrizionali e sensoriali, mantenendo saldi i principi della sicurezza alimentare.

Considerato che il tema della ristorazione collettiva è stato oggetto di ripetute iniziative progettuali da parte dell'Assessorato all'agricoltura della Regione Piemonte nell'ambito dei fondi nazionali anche sull'agricoltura biologica nonché sui fondi comunitari.

Considerati i progressi realizzati negli ultimi anni nell'ambito delle garanzie igienico-sanitarie relative alla somministrazione dei pasti da destinarsi ai vari utenti della ristorazione collettiva, si ritiene opportuno puntare ora anche sul miglioramento della qualità delle materie prime alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti.

Considerato che per prodotti di qualità si intendono i prodotti a marchio D.O.P., I.G.P., le produzioni afferenti al Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (S.Q.N.P.I.), i prodotti biologici, i prodotti provenienti dal territorio montano e i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.), ossia i prodotti agroalimentari tipici della Regione Piemonte.

Considerato pertanto necessario, ai fini di mantenere vive le tradizioni gastronomiche delle varie aree e Province del Piemonte, nell'ottica altresì di salvaguardare l'economia locale, e dare particolare importanza all'impiego di prodotti agroalimentari nella preparazione dei pasti a certificazione di origine e qualità, come definito sopra, nell'elaborazione di un menù contenente piatti tipici regionali da impiegarsi nei vari settori della ristorazione collettiva. A tal fine è più che auspicabile impiegare il più possibile prodotti agroalimentari di provenienza regionale, acquistati direttamente dai produttori o da forme associative di produttori sul territorio.

Considerato altresì che è importante incentivare l'utilizzo di prodotti agroalimentari che per arrivare dal luogo di produzione a quello di lavorazione e somministrazione non debbano percorrere un elevato numero di chilometri per ridurre l'impatto ambientale a causa del trasporto. Inclusi costi economici ed ambientali dovuti a necessità di infrastrutture per la logistica.

Considerato opportuno favorire la salvaguardia dell'ambiente attraverso la scelta di materiali e prodotti di pulizia e sanificazione biodegradabili, eco-sostenibili e di materiali riciclabili per la fornitura del servizio nonché effettuare la raccolta differenziata in modo attento ed oculato.

Considerato che, in base ai dati a disposizione e dalle esperienze fatte, emerge come la produzione agricola piemontese sia ampiamente dimensionata per rispondere ad una sempre crescente richiesta di prodotti agroalimentari all'interno della ristorazione collettiva.

Considerato che il pasto consumato a scuola, in una struttura socio-assistenziale, in caserma o in azienda non dovrebbe solamente nutrire, ma anche apportare un benessere psico-fisico ed essere un momento conviviale piacevole e di aggregazione per gli utenti.

Considerato opportuno favorire la formazione del personale addetto alla manipolazione, lavorazione, cottura e somministrazione dei pasti, sia relativamente agli aspetti igienico-sanitari che sulle moderne e salutari tecniche di cottura e sulla conoscenza delle preparazioni locali tradizionali, garantendo così una migliore qualità organolettica del cibo fornito e, in molti casi, anche una riduzione degli sprechi.

Ritenuto di individuare quali obiettivi primari di una buona politica della ristorazione collettiva i seguenti:

- mantenere vive le tradizioni locali;
- promuovere prodotti, preparazioni, bevande e ricette del territorio;
- somministrare pasti di buona qualità ad un prezzo accessibile, nel pieno rispetto delle norme sulla sicurezza alimentare;
- fare sistema con i produttori agricoli e agroalimentari locali;
- impostare i menù e le modalità di somministrazione dei pasti su principi di sostenibilità ambientale ed eticità.

Considerato che la Regione Piemonte intende promuovere la qualità dei prodotti agricoli e zootecnici piemontesi forniti nei servizi di ristorazione collettiva, anche attraverso il coinvolgimento di enti, associazioni, istituzioni e società specializzate, al fine di dare impulso alla sempre maggiore richiesta di qualità delle produzioni agroalimentari locali, sviluppo territoriale, rispetto e valorizzazione delle tradizioni, avviando una sperimentazione fino al 31 dicembre 2019, mediante un avviso pubblico finalizzato all'adesione volontaria dell'applicazione dell'"elenco delle buone pratiche nella ristorazione collettiva per la promozione dei prodotti piemontesi" secondo lo schema di cui all'allegato della presente deliberazione che costituisce parte integrante e sostanziale.

Ritenuto opportuno che nel caso di operatori privati, occorre acquisire la dichiarazione sostitutiva di atto notorio ai sensi del D.P.R. 445/2000 di essere in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente.

Dato atto che con Deliberazione della Giunta Regionale 14 novembre 2012, n. 16-4910, sono state fornite le "Indicazioni operative riguardanti l'attuazione sul territorio della Regione Piemonte dell'Accordo Stato Regioni del 29/04/2010 relativo all'applicazione del Regolamento (CE) n. 852/2004 in materia di sicurezza alimentare".

Dato atto che il presente provvedimento non comporta oneri di spesa a carico del bilancio regionale.

Attestata la regolarità amministrativa del presente provvedimento ai sensi della DGR n. 1 – 4046 del 17 ottobre 2016.

Tutto ciò premesso, la Giunta regionale, unanime,

d e l i b e r a

1. di approvare in via sperimentale lo schema di accordo e relativo allegato denominato "Elenco delle buone pratiche nella ristorazione collettiva per la promozione dei prodotti piemontesi" , con durata fino al 31/12/2019, tra la Regione Piemonte e gli enti, associazioni, istituzioni e società specializzate nei servizi di ristorazione collettiva, allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante e sostanziale;
2. di indire un avviso pubblico con scadenza al 30 aprile 2019 per la raccolta di adesioni finalizzato alla sottoscrizione dell'accordo suindicato, con durata fino al 31 dicembre 2019, acquisendo per i soggetti privati la dichiarazione sostitutiva di atto notorio ai sensi del D.P.R. 445/2000 di essere in possesso dei requisiti igienico- sanitari previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente;
3. di demandare all'Assessore all'Agricoltura, o suo delegato, la stipula e sottoscrizione del presente schema di accordo con i soggetti che manifesteranno l'interesse ad aderire all'iniziativa;
4. di demandare alla Direzione Agricoltura l'adozione degli atti finalizzati a divulgare il presente schema di accordo e il suo allegato e la relativa attuazione attraverso la sottoscrizione e il seguente monitoraggio dell'attuazione come indicato al punto 6 dell'accordo allegato al presente atto deliberativo per farne parte integrante e sostanziale;
5. di dare atto che il presente provvedimento non comporta oneri a carico del bilancio regionale.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul BU della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 5 della l.r. 22/2010.

SCHEMA DI ACCORDO

TRA LA REGIONE PIEMONTE

E

CONSIDERATO che i pasti somministrati ogni anno dalle aziende di ristorazione collettiva ad utenti dei macrosettori:

- ristorazione scolastica;
- ristorazione aziendale;
- ristorazione socio-assistenziale;
- ristorazione forze armate;
- ristorazione collettiva in ambito turistico;

ammontano a svariati milioni, la Regione Piemonte intende promuovere buone pratiche nella gestione di tali servizi.

CONSIDERATO che nell'ambito di tali servizi di ristorazione collettiva è di fondamentale importanza elevare il livello qualitativo dei pasti somministrati nonché parallelamente il livello di conoscenza dei prodotti tipici del territorio attraverso l'impiego di materie prime alimentari di buona qualità e l'utilizzo di prodotti che caratterizzano la gastronomia dell'area ove deve avvenire l'erogazione del servizio. Tutto ciò elevandone qualità nutrizionali e sensoriali, mantenendo saldi i principi della sicurezza alimentare.

CONSIDERATO che il tema della ristorazione collettiva è stato oggetto di ripetute iniziative progettuali da parte dell'Assessorato all'agricoltura della Regione Piemonte nell'ambito dei fondi nazionali anche sull'agricoltura biologica nonché sui fondi comunitari.

CONSIDERATI i progressi realizzati negli ultimi anni nell'ambito delle garanzie igienico-sanitarie relative alla somministrazione dei pasti da destinarsi ai vari utenti della ristorazione collettiva, si ritiene opportuno puntare ora anche sul miglioramento della qualità delle materie prime alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti.

CONSIDERATO che per prodotti di qualità si intendono i prodotti a marchio D.O.P., I.G.P., le produzioni afferenti al Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (S.Q.N.P.I.), i prodotti biologici, i prodotti provenienti dal territorio montano e i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.), i prodotti definiti a Km zero ossia i prodotti agroalimentari tipici delle Province della Regione Piemonte.

CONSIDERATO pertanto necessario, ai fini di mantenere vive le tradizioni gastronomiche delle varie aree del Piemonte, nell'ottica altresì di salvaguardare l'economia locale, e dare particolare importanza all'impiego di prodotti agroalimentari nella preparazione dei pasti a certificazione di origine e qualità, come definito sopra, nell'elaborazione di un menù contenente piatti tipici regionali da impiegarsi nei vari settori della ristorazione collettiva. A tal fine è più che auspicabile impiegare il più possibile prodotti agroalimentari di provenienza regionale acquistati direttamente dai produttori o da forme associative di produttori sul territorio.

CONSIDERATO altresì che è importante incentivare l'utilizzo di prodotti agroalimentari che per arrivare dal luogo di produzione a quello di lavorazione e

somministrazione non debbano percorrere un elevato numero di chilometri per ridurre l'impatto ambientale a causa del trasporto. Inclusi costi economici ed ambientali dovuti a necessità di infrastrutture per la logistica.

CONSIDERATO opportuno favorire la salvaguardia dell'ambiente attraverso la scelta di materiali e prodotti di pulizia e sanificazione biodegradabili, eco-sostenibili e di materiali riciclabili per le forniture del servizio nonché effettuare la raccolta differenziata in modo attento ed oculato.

CONSIDERATO che, in base ai dati a disposizione e dalle esperienze fatte, emerge come la produzione agricola piemontese sia ampiamente dimensionata per rispondere ad una sempre crescente richiesta di prodotti agroalimentari all'interno della ristorazione collettiva.

CONSIDERATO che il pasto consumato a scuola, in una struttura socio-assistenziale, in caserma o in azienda non dovrebbe solamente nutrire, ma anche apportare un benessere psico-fisico ed essere un momento conviviale piacevole e di aggregazione per gli utenti.

CONSIDERATO opportuno favorire la formazione del personale addetto alla manipolazione, lavorazione, cottura e somministrazione dei pasti, sia relativamente agli aspetti igienico-sanitari che sulle moderne e salutari tecniche di cottura e sulla conoscenza delle preparazioni locali tradizionali, garantendo così una migliore qualità organolettica del cibo fornito e, in molti casi, anche una riduzione degli sprechi.

CONSIDERATO pertanto che gli obiettivi primari di una buona politica della ristorazione collettiva sono i seguenti:

- mantenere vive le tradizioni locali;
- promuovere prodotti, preparazioni, bevande e ricette del territorio;
- somministrare pasti di buona qualità ad un prezzo accessibile, nel pieno rispetto delle norme sulla sicurezza alimentare;
- fare sistema con i produttori agricoli e agroalimentari locali;
- impostare i menù e le modalità di somministrazione dei pasti su principi di sostenibilità ambientale ed eticità.

CONSIDERATO che la Regione Piemonte, tramite l'Assessorato all'agricoltura, intende promuovere la qualità dei prodotti forniti nei servizi di ristorazione collettiva, anche attraverso il coinvolgimento di soggetti, strutture Enti pubblici ed operatori economici privati operanti e specializzati nel settore della ristorazione collettiva al fine di incrociare e dare impulso alla sempre maggiore richiesta di qualità delle produzioni agroalimentari locali, sviluppo territoriale, rispetto e valorizzazione delle tradizioni.

CONSIDERATO infine che il comune interesse a rendere operativo quanto sopra specificato pone la necessità di avviare un programma di collaborazione tra le Regione Piemonte e

TUTTO CIO' PREMESSO
LA REGIONE PIEMONTE
E
CONCORDANO QUANTO SEGUE

Art. 1

La REGIONE PIEMONTE e nel quadro delle finalità di cui in premessa, nei limiti delle rispettive prerogative, si impegnano a definire, sostenere e realizzare un programma di collaborazione per il perseguimento di un'iniziativa sperimentale denominata "Buone pratiche nella ristorazione collettiva" volta ad individuare un percorso di attività virtuose al fine di promuovere l'utilizzo costante di prodotti agroalimentari di provenienza regionale del territorio piemontese. Ciò al fine di favorire lo sviluppo di produzioni agricole, agroalimentari ed artigianali, offrendo alle stesse un potenziale sbocco di mercato a livello degli utenti delle scuole, aziende, caserme, realtà socio-assistenziali e turisti e di fornire l'opportunità di poter conoscere, riscoprire ed apprezzare prodotti agroalimentari ed ortofrutticoli del Piemonte.

Art. 2

La Regione Piemonte si impegna a promuovere e supportare la diffusione delle informazioni utili riguardanti i prodotti inerenti i sistemi di qualità comunitari, nazionali e regionali, produzione integrata, prodotti agroalimentari tradizionali e locali ai fini dello sviluppo dell'iniziativa coinvolgendo gli Enti che si occuperanno di appaltare i servizi di ristorazione collettiva.

Art. 3

La Regione Piemonte ed i soggetti firmatari del seguente protocollo si impegnano a sostenere, valorizzare e promuovere tale attività di utilizzo di prodotti alimentari piemontesi in via sperimentale e di avviare un programma di sensibilizzazione che coinvolga Enti pubblici ed operatori economici privati operanti e specializzati nel settore della ristorazione collettiva, affinché vengano adottati criteri volti al raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- promuovere le produzioni agroalimentari piemontesi di qualità, come definite in premessa, in occasione di gare d'appalto o selezione dei fornitori per l'affidamento di servizi di ristorazione collettiva gestite da Enti pubblici o da soggetti privati incrementando in tal modo l'utilizzo di prodotti locali, a chilometro zero, provinciali e regionali ed in particolare da acquisti diretti da produttori o associazioni di produttori o piattaforme locali di acquisto di prodotti locali;
- promuovere, laddove possibile, l'utilizzo dei prodotti derivanti da progetti od esperienze provenienti dall'agricoltura sociale piemontese anche tramite il coinvolgimento di cooperative sociali non a scopo di lucro e/o onlus che producano prodotti agricoli ed agroalimentari tramite la manodopera di soggetti svantaggiati di vario tipo;

- promuovere una comunicazione particolareggiata ma efficace che faciliti l'identificazione dei prodotti e dei piatti tipici regionali da inserire nei menù che valorizzino l'identità e la cultura del territorio della Regione Piemonte;
- promuovere l'utilizzo di prodotti agricoli ed agroalimentari provenienti dalla Regione Piemonte, e l'utilizzo di menù che contengano piatti tipici della tradizione piemontese preparati con ricette tipiche della tradizione piemontese, valorizzando al meglio le materia prima di provenienza locale rispettando la bontà organolettica e salubrità e salvaguardando i principi nutritivi ed impiegando le corrette tecniche di manipolazione e di cottura;
- eliminare progressivamente, ove utilizzate, l'impiego di stoviglie e posate in plastica "usa e getta" favorendo quando vi sia la concreta possibilità di lavarle e sanificarle, il ritorno alle stoviglie tradizionali lavabili e riutilizzabili, andando così a controllare e soprattutto a ridurre la produzione di rifiuti plastici e simili, oppure, ove ciò non sia possibile, favorendo l'utilizzo di stoviglie e posate "usa e getta" in materiale riciclabile e compostabile;
- adottare, ove possibile, accorgimenti e/o iniziative volte a ridurre al massimo gli sprechi di cibo sia da parte dei fruitori del servizio sia da parte del comparto della produzione;
- adottare accorgimenti per ridurre al massimo i rifiuti e per fare sì che venga effettuata una corretta raccolta differenziata sia da parte degli operatori di cucina che da parte dei vari fruitori del servizio di ristorazione collettiva;
- favorire attività educative e di informazione alimentare finalizzate a promuovere tra gli utenti dei servizi di ristorazione collettiva comportamenti alimentari ed atteggiamenti adeguati volti ad una sana ed equilibrata alimentazione anche al fine di prevenire alcune delle patologie alimentari quali obesità, iperglicemie, ipercolesterolemie, dislipidemie, ecc. .

Art. 4

..... si impegna a rispettare le indicazioni contenute nell'allegato "ELENCO DELLE BUONE PRATICHE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA PER LA PROMOZIONE DEI PRODOTTI PIEMONTESI".

Art. 5

..... a seguito della sottoscrizione del presente accordo, si impegna a presentare alla Regione Piemonte un programma dettagliato delle iniziative che intende porre in atto relativamente agli obiettivi descritti nel precedente art. 3 ed alle indicazioni di cui all'allegato "ELENCO DELLE BUONE PRATICHE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA PER LA PROMOZIONE DEI PRODOTTI PIEMONTESI".

Art. 6

Il monitoraggio e la valutazione delle iniziative intraprese, in attuazione del presente accordo, sarà effettuato tramite la costituzione di un gruppo di lavoro finalizzato a mettere in evidenza e divulgare le migliori pratiche adottate anche in seguito alla sottoscrizione del presente accordo.

Art. 7

La durata del presente accordo è fissata fino al 31/12/2019. Terminata questa prima fase di applicazione, potrà essere modificato e rinnovato con i soggetti interessati.

Allegato all'Accordo tra Regione Piemonte e

ELENCO DELLE BUONE PRATICHE NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA PER LA PROMOZIONE DEI PRODOTTI PIEMONTESI

1. Le attività di cui all'accordo dovranno essere svolte nel rispetto dei requisiti igienico- sanitari previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale, attestati da dichiarazione sostitutiva di atto notorio.
2. I piatti proposti dai menù dovranno essere preparati con l'impiego di tecniche di cottura che rispettino la salubrità degli alimenti stessi (evitare ed esempio la cottura tramite frittura), principi nutritivi e gusto delle materie prime alimentari utilizzate.
3. I menù e le ricette e le diverse tipologie di alimenti somministrati dovranno ispirarsi il più possibile alle tradizioni regionali piemontesi ed in particolare alle tradizioni provinciali locali.
4. Le materie prime alimentari impiegate dovranno essere principalmente fresche, di ottima qualità, acquistate direttamente dai produttori o da forme associative di produttori o da piattaforme di acquisto locali, con particolare riguardo nei confronti dei prodotti a marchio D.O.P., I.G.P., le produzioni afferenti al Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI), i prodotti biologici, i prodotti provenienti dal territorio montano e i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.), ossia i prodotti agroalimentari tipici della Regione Piemonte.
5. Le verdure e le frutta utilizzate dovranno essere per la maggior parte fresche e di stagione coltivate in Regione e provenienti da coltivazioni a lotta integrata e/o biologiche.
6. Le frittiture dovranno essere evitate, preferendo la cottura a vapore e/o al forno. Per cucinare è da preferire l'olio di oliva ed extravergine di oliva di provenienza nazionale mentre per quanto riguarda i condimenti a crudo è sempre da preferire l'impiego di oli extravergini di oliva ottenuti da olive italiane.
7. Evitare il più possibile l'impiego di preparati per brodi o sughi d'arrosto con glutammato monosodico, sughi pronti, purè in polvere o fiocchi, miscele preparate per torte e budini, farine precotte per polenta, besciamelle pronte, macedonie in scatole, paste sfoglie con grassi idrogenati o di bassa qualità.
8. Somministrare pane fresco prodotto con farine, meglio se integrali, e prodotte da una filiera di grani coltivati sul territorio regionale. Prediligere la somministrazione di grissini artigianali per la ristorazione aziendale e socio-assistenziale a ridotto impiego di grassi. Preferire pane e grissini realizzati con lievitazione naturale, con l'utilizzo di pasta acida naturale ed escludendo l'uso di materie prime congelate e/o surgelate.
9. Le carni somministrate dovranno derivare tutte da animali allevati e macellati in Piemonte, meglio se fresche. Le carni bovine dovranno essere fresche e dovrà essere data prevalenza a quelle di Razza Bovina Piemontese.
10. I prodotti lattiero-caseari dovranno essere scelti fra le D.O.P. piemontesi, così come dovrà essere preferibilmente fornito latte fresco e/o UHT di provenienza locale regionale, e comunque avere i requisiti del Marchio PIEMUNTO.

11. I salumi, dovranno preferibilmente provenire da animali allevati in Piemonte e da salumifici regionali, le acque dovranno essere di provenienza regionale.
12. I vini ove forniti dovranno essere DOC e/o DOCG del Piemonte.
13. Il riso dovrà essere DOP (denominazione di origine protetta) oppure possedere i requisiti del marchio PIEMONDINA ovvero coltivato in Piemonte.
14. Le stoviglie utilizzate per il servizio (piatti, bicchieri, posate) dovranno essere tradizionali riutilizzabili, andando così a controllare e a ridurre la produzione di rifiuti plastici e simili, e, se ciò non risulta fattibile, si dovranno utilizzare stoviglie e posate in materiale riciclabile e compostabile.
15. Si dovranno utilizzare prodotti detergenti e disinfettanti a marchio ECOLABEL, marchio di qualità ecologica istituito dall'Unione Europea nel 1992 e correntemente normato dal Regolamento CE n. 66/2010, marchio concesso a quei prodotti e servizi che rispondono a criteri di qualità ecologica e prestazionale fissati a livello europeo, con un impatto ambientale inferiore rispetto ai prodotti dello stesso tipo.
16. Per la veicolazione dei pasti trasportati, se d'uopo, dovranno essere utilizzati automezzi/autocarri a ridotto impatto ambientale (tipo Euro 6 o superiori, a metano, a gpl, elettrici, ecc.).