

I Criteri Ambientali Minimi per la Ristorazione Collettiva Parte I

Maria De Gregorio
Fondazione Ecosistemi





LA STRUTTURA DEL CORSO

- Il CAM nel settore della Ristorazione Collettiva: **i principali impatti ambientali lungo il ciclo di vita del servizio**
- **I Criteri di Base dei CAM:** Alimenti e bevande, Flussi informativi, Eccedenze alimentari, MOCA (stoviglie, bicchieri, contenitori), Prevenzione rifiuti, Tovaglie e tovaglioli, Pulizie locali, Formazione dei dipendenti, Centro di cottura interni
- **I Criteri Premianti dei CAM:** Varietà e modularità dei menù, Prodotti biologici km 0 e filiera corta, Trasporti, Impatto ambientale logistica: mezzi di trasporto e magazzinaggio comune, Comunicazione sostenibilità, Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali (agricoltura sociale e quote aggiuntive di prodotti biologici), Prodotti ittici, Condizioni di lavoro, Gestione ambientale dei centri di cottura esterna

**Il CAM nel settore della Ristorazione
Collettiva: i principali impatti ambientali
lungo il ciclo di vita del servizio**





FASI DEL SERVIZIO

- Consumo del pasto
- Somministrazione
- Preparazione
- Distribuzione
- (Trasformazione)
- Produzione





PRODUZIONE: IL SETTORE AGRICOLO

In Europa (*fonte JRC*):

- il primo settore in termini di impatti ambientali
- cibo e bevande sono responsabili del 30% degli impatti ambientali di tutto il consumo privato

Agricoltura industrializzata



- Trasformazione appezzamenti in grandi monoculture
- Aumento della dipendenza da macchinari agricoli e da combustibili fossili
- Aumento dell'uso di sostanze di sintesi
- Trasformazione allevamenti intensivi
- Riduzione numero di addetti



PRODUZIONE: IL SETTORE AGRICOLO

Gli impatti ambientali



- Semplificazione ecosistemi
- Perdita di biodiversità
- Deforestazione
 - dal 2016 al 2017 si è ridotta del 42% la CO2 assorbita dalle foreste
- Emissioni CO2/gas serra:
 - 37% del totale (*IPCC, 2019*)
 - al 3° posto dopo settore energetico e processi industriali (*CREA 2015*)
- Consumi energetici negli usi finali:
 - 26% in Europa, 13% in Italia, di cui 85% da fonti fossili (*Enea 2017*)



PRODUZIONE: IL SETTORE AGRICOLO

Gli impatti ambientali



- Consumi idrici
 - L'agricoltura assorbe circa il 70-80% dell'acqua dolce impiegata a scala globale (*oecd.org*)
 - L'Italia è tra i paesi europei che ricorrono maggiormente all'irrigazione (*ISTAT*)
- Contaminazione delle acque e eutrofizzazione (*ISPRA, 2018*):
 - acque superficiali: 24% ha livelli di contaminazione superiori agli standard di qualità ambientale (Glifosate e AMPA)
 - acque sotterranee: 8,3% ha presenza di pesticidi superiori ai limiti



PRODUZIONE: IL SETTORE AGRICOLO

Gli impatti ambientali



- Perdita di sostanza organica e riduzione della fertilità dei suoli
- Riduzione della capacità di ritenzione idrica del suolo
- Desertificazione



PRODUZIONE: IL SETTORE AGRICOLO

Gli impatti ambientali Dell'allevamento intensivo



➤ Emissioni CO₂/gas serra

- Responsabili del 14% delle emissioni a livello globale, sopr. Metano e Diossido azoto (*FAO, 2013*)

➤ Consumi idrici

- Responsabili del consumo del 55% delle risorse idriche (*FAO, 2013*)
- 1 cal prodotta da cibo di origine animale richiede 8 volte (20 volte per la carne di manzo) l'acqua richiesta per la produzione di 1 cal da cibo vegetale



PRODUZIONE: IL SETTORE AGRICOLO

Gli impatti ambientali dell'allevamento intensivo



- Smaltimento rifiuti per le deiezioni
- Residui farmacologici:
 - Ormoni (vietati in Europa), causano alterazione sistema endocrino
 - Antibiotici, dispersi nelle acque e nei suoli, creano antibiotico resistenza
- Inquinamento dovuto alla dispersione di detersivi, disinfettanti, antiparassitari
- Deforestazione per la produzione di mangimi
- Benessere animale



PRODUZIONE: PESCA E ACQUACOLTURA

Gli impatti ambientali



➤ Overfishing >> perdita biodiversità

- Produzione ittica mondiale: 178 mil t nel 2020, di cui l'89% per diretto consumo umano (*FAO 2022*)
- 35,4% della pesca avviene con tecniche **non** sostenibili
- Stock ittici marini diminuiti al 62,5% nel 2020 (*Agenda 2030*)
- Es. Tonnetto striato è al 3° posto del pesce più pescato al mondo (*FAO, 2022*)



PRODUZIONE: PESCA E ACQUACOLTURA

Gli impatti ambientali



- Sprechi dovuti ad attrezzature non adeguate pari al 35% del pesce pescato in mare (80 milioni t) a livello mondiale.
- Prese collaterali
- Uso farmaci e mangimi >> inquinamento acque
 - circa 47% del pesce proviene da allevamento, con utilizzo di farmaci e mangimi di sintesi o di origine animale (es. farine di pesce)



CONSIDERAZIONI SU ASPETTI NUTRIZIONALI E SALUTE



Direttiva 2006/141/CE
vieta l'uso di
antiparassitari per
alimentazione di bambini
e lattanti

Modelli produttivi “conservativi” (es. biologico)

- **Non hanno residui di pesticidi** autorizzati in agricoltura convenzionale
- Hanno **caratteristiche organolettiche** migliori
- Sono preferibili dal punto di vista nutrizionale
- Minori allergie
- Maggiore attività antiossidante associata a **minor rischio di malattie croniche** (cardiovascolari, neurodegenerative, carcinogene)
- Maggiore contenuto di proteine e acidi grassi del gruppo Omega-3
- minori concentrazioni di metalli



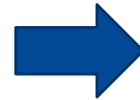
TRASFORMAZIONE



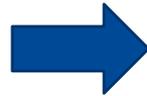
- Selezione specie (varietà e pezzatura)
- Processo di trasformazione
- Imballaggi
- Trasporto

- Prodotti di III gamma (es. surgelati)
- Prodotti di IV gamma (es. prelavati)
- Prodotti V gamma (es. precotti)

Gli impatti ambientali



sprechi alimentari in fase di produzione
perdita di biodiversità “agricola”



consumi energetici ed emissioni



produzione di rifiuti



consumi energetici (carburanti) ed emissioni
inquinanti



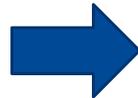
DISTRIBUZIONE



“dal campo alla tavola”
passando per il centro di cottura

Gli impatti ambientali

- Logistica e trasporto
- Imballaggi



consumi energetici ed emissioni



produzione di rifiuti



PREPARAZIONE



- Riutilizzabilità
- Composizione dei materiali / miscele
- Consumi in fase di uso
- Emissioni in fase di dismissione



Produzione di rifiuti



Rilascio sostanze pericolose



Consumo di energia, consumo di acqua



Emissioni gas fluorurati (frigoriferi e congelatori)

- MOCA
- Frigoriferi, forni, cucine
- detergenti

Gli impatti ambientali



SOMMINISTRAZIONE / CONSUMO



- Riutilizzabilità
- Composizione dei materiali
- Packaging

- Stoviglie
- Tovaglie e tovaglioli
- Condimenti monouso

Gli impatti ambientali



Produzione di rifiuti



Deforestazione
Rilascio sostanze pericolose



produzione di rifiuti



CONSUMO: GLI SPRECHI ALIMENTARI

entro il 2030 gli sprechi alimentari globali per persona a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori **dovrebbero essere dimezzati** e le perdite di cibo lungo le catene di produzione e di fornitura ridotte



Rapporto ISPRA 279/2018

Spreco alimentare: un approccio sistemico per la prevenzione e riduzione strutturali

- 1/3 dei prodotti alimentari mondiale (1,3 miliardi t/anno) vengono perduti lungo la catena di approvvigionamento
- Tale massa misurata in calorie è pari a 1/4 del totale (WRI, 2013)
- A livello mondiale lo spreco rispetto alla produzione primaria edibile è del 44% in energia (63% in Italia) e del 61% in proteine
- Del 44% di spreco globale, ben il 24% è causato da inefficienza di allevamenti animali
- La sovralimentazione in Italia incide per il 15% del consumo alimentare (ISPRA, 2018)
- **Sprechi strutturali:** nei sistemi alimentari industriali si spreca il 40-60% del totale prodotto. Lo spreco scende a 15-25% per filiere corte, locali, biologiche (ISPRA, 2018)
- Produzione gas serra: 3,3 Mld t/eq CO2 (7% del totale emissioni).

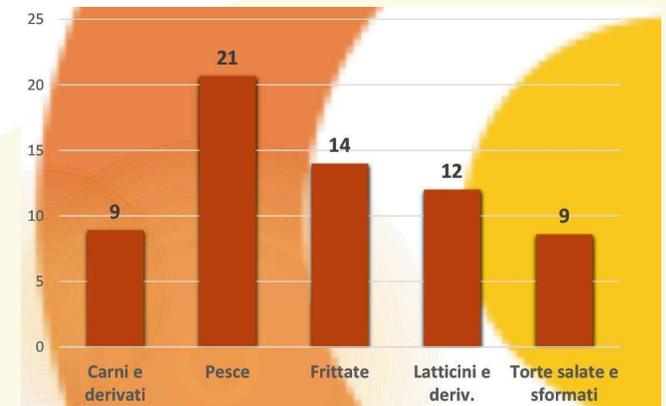
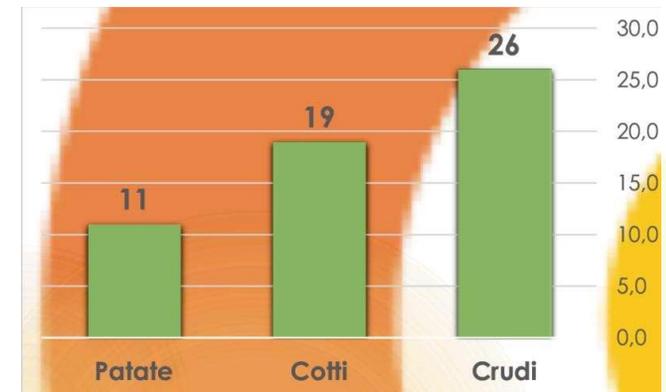


CONSUMO: GLI SPRECHI ALIMENTARI

12,5 % di spreco stimato per ogni pasto a scuola
27 mln euro, 0,18 euro/pasto

	Primi piatti	Secondi piatti	Contorni	Dessert	Frutta	Pane
Rimanenze	11%	13%	22%	9%	10%	10%

Indagine Oricon



I Criteri di Base dei CAM: Alimenti e bevande, Flussi informativi, Eccedenze alimentari, MOCA (stoviglie, bicchieri, contenitori), Prevenzione rifiuti, Tovaglie e tovaglioli, Pulizie locali, Formazione dei dipendenti, Centro di cottura interni





L'EMERGENZA SANITARIA E I RIFLESSI SUL SETTORE DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA ISTITUZIONALE

- **Perdita di fatturato:** - 67% marzo-aprile 2020 rispetto marzo-aprile 2019; - 72 milioni di pasti nella ristorazione scolastica; - 112 milioni in totale (dati Oricon)
- Fase 2: misure per assicurare il **distanziamento** del personale e dell'utenza (turni; sanificazione; semplificazione dei pasti; reperimento di ulteriori spazi; separatori in plexiglass; assistenza per alunni)

Va però considerato che:

- Settore agroalimentare: al primo posto per impatti ambientali prodotti, tenuto conto del ciclo di vita
- Uno dei primi settori oggetto di Criteri ambientali minimi (DM 11 luglio 2011)



LE EMERGENZE SANITARIE ED AMBIENTALI

❑ Conferenza internazionale sul Clima COP 24

Rapporto speciale IPPC 2018: agli attuali ritmi di emissioni di CO₂, già nel 2030 l'aumento della temperatura media globale sarà superiore agli 1,5 °C ritenuti la soglia massima di sicurezza per avere effetti contenuti e gestibili, seppure con grandi spese di denaro e risorse.

❑ Organizzazione Mondiale della Sanità

Si prospettano effetti devastanti sulla salute per ondate di calore (nel 2003 in Italia 70.000 morti per un breve periodo estivo molto caldo), per infezioni ed eventi estremi; maggiore tasso di morbilità e mortalità anche per minor accesso al cibo e all'acqua oltre che per incremento dell'inquinamento derivante da sostanze pericolose.

❑ Conferenza OMS inquinamento atmosferico e salute (Ginevra 2018)

7 milioni di morti all'anno (5,6 milioni per malattie non trasmissibili e 1,5 milioni per polmonite e più della metà delle morti per polmonite nei bambini al di sotto dei cinque anni, per inquinamento atmosferico (ambientale e indoor).



LE EMERGENZE SANITARIE ED AMBIENTALI

Consumo di risorse e produzione di rifiuti

COM(2011) 571: ciascun cittadino UE consuma annualmente 16 t di materiali di cui 6 t si trasformano in rifiuti e 3 finiscono in discarica.

Continuando ad utilizzare le risorse al ritmo attuale, entro il 2050 avremo bisogno complessivamente dell'equivalente di oltre due pianeti per sostentarci

Perdita di biodiversità (inquinamento, deforestazione, cambiamenti climatici)

Riduzione fertilità dei suoli

.....

Alcuni di questi impatti determinano un effetto moltiplicatore sugli altri



APPROCCIO DEI CAM RISTORAZIONE COLLETTIVA (1)

Sostengono **modelli produttivi agricoli e di allevamento migliori sotto il profilo ambientale**, come quello **biologico e da difesa integrata**, per non compromettere la fertilità dei suoli, diminuire i consumi energetici e fonti fossili, l'eutrofizzazione e l'inquinamento delle acque, tutelare la biodiversità e il benessere animale e ottenere materie prime più salubri perché prive di residui di fitofarmaci o, per gli allevamenti, antibiotici e altre sostanze utilizzate per accelerarne la crescita (es. ormoni)

Salvaguardano la **biodiversità delle specie ittiche**, somministrando specie pescate in mare meno sovra sfruttate e a rischio e non ponendo particolari restrizioni alla somministrazione di pesce da allevamento

Promuovono, laddove tecnicamente possibile (mense per uffici università e caserme) una **dieta a minor consumo di proteine animali**

Approcciano la questione delle **eccedenze alimentari** con criteri più incisivi rispetto ai CAM previgenti



APPROCCIO DEI CAM RISTORAZIONE COLLETTIVA (2)

Mirano alla **prevenzione dei rifiuti** e di altri impatti lungo il ciclo di vita del servizio, attraverso la previsione dell'uso delle stoviglie riutilizzabili e, ove possibile, la riduzione del ricorso a prodotti prelaborati e di quinta gamma, alle monodosi e ai prodotti con imballaggi non riciclabili

Mirano alla **riduzione dei consumi energetici e correlate emissioni di gas climalteranti**, in modo più ampio rispetto al CAM precedenti (filiera corta, efficienza energetica dei centri di cottura interni)

Mirano a sostenere, per quanto tecnicamente possibile, le **economie locali ed anche i piccoli produttori** (criterio premiante dedicato contestualmente al KM 0 e alla filiera corta)

Affrontano inoltre con maggior rigore l'aspetto delle **verifiche di conformità** prevedendo metodi di verifica più efficaci grazie alla previsione di un flusso informativo tra l'aggiudicatario e la stazione appaltante

Prevedono varie **azioni di comunicazione** sulla qualificazione ambientale dei prodotti



LE PRINCIPALI NOVITÀ

1. La **quota di prodotti migliori** sotto il profilo sanitario ed ambientale è stata differenziata a seconda dei destinatari, favorendo gli utenti che ne traggono i maggiori benefici (**fascia di età 0-19**, che peraltro hanno anche diritto a ricevere ogni forma di “compensazione” dei danni sull’ecosistema ereditati da modelli di produzione e consumo dissipativi cagionati dalle precedenti generazioni). Ciò è stato necessario tenendo conto dei dati di produzione nazionali.
2. Sono state colte le **specificità del servizio**, laddove reso negli asili e nelle scuole, o negli uffici, università e caserme, o nelle strutture ospedaliere, socio sanitarie e detentive.
3. Sono state introdotte **prescrizioni** per rendere efficaci ed efficienti le **verifiche di conformità**.
4. Con **ulteriori criteri ambientali** è stata migliorata l’efficacia potenziale su alcuni obiettivi ambientali (riduzione sprechi alimentari, riduzione dei rifiuti prodotti, riduzione delle emissioni climalteranti).
5. È stato introdotto un **criterio del KM 0 e della filiera corta**, sarà possibile legittimamente sostenere **l’economia di prossimità**, cercando di favorire l’accesso anche ai piccoli produttori locali e promuovere su tutto il territorio nazionale la conversione verso il metodo di coltivazione biologico.



GLI ASPETTI SOCIALI DEL CAM PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

- Condizioni dei lavoratori del settore agricolo (condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura, contrasto al caporalato, rete LAQ- white list)
- Inclusione sociale (agricoltura sociale)
- Tutela delle popolazioni svantaggiate, anche caratterizzate da povertà ed insicurezza alimentare (esclusione di determinate zone FAO, prodotti del commercio equo e solidale)
- Margine di profitto equo per i produttori agricoli e per le imprese di ristorazione (basi d'asta appropriate, costo del pasto legato alla qualità, valorizzare gli elementi qualitativi)
- Sostegno ai produttori di biologico locali (km0 e filiera corta)



RIDUZIONE DEGLI SPRECHI NELLA RISTORAZIONE OSPEDALIERA

Nella ristorazione ospedaliera gli **sprechi alimentari** rappresentano una delle principali criticità da affrontare, e quindi è necessario:

- consentire la **revisione del dietetico ospedaliero** in modo tale che il **responsabile nutrizionista**, sentito il medico di reparto, possa prescrivere indicazioni più precise sulla tipologia di dieta da somministrare in base al quadro clinico individuale;
- migliorare la qualità organolettica e/o la preparazione di alcuni alimenti, **consentire la prenotazione del pasto e l'offerta di piatti più appetibili per le categorie di degenti che non hanno particolari restrizioni dietetiche** (fondamentale l'aggiudicazione ad un prezzo equo);
- definire, per i pazienti disfagici, quali i pazienti affetti da malattie neurologiche croniche, menù con grammature ridotte per singola somministrazione e con **articolazione della giornata alimentare in più fasi** rispetto a quella tradizionale articolazione (colazione, pasto e cena), riducendo le grammature del pasto e cena e introducendo uno spuntino nella mattina e una merenda nel pomeriggio;
- proporre **piatti unici in sostituzione del primo e del secondo piatto**, adeguatamente formulati e calibrati in termini di macro e micronutrienti, inclusa l'introduzione di un piatto unico vegetariano (fatti salvi i degenti con determinate patologie), che possa essere alternato a piatti a base di proteine animali, molto importanti per l'alto valore nutrizionale.



IL GRUPPO DI LAVORO

- Coordinamento: MATTM, Direzione Generale per il Clima e l'energia
- Rappresentanti ed esperti dei seguenti Ministeri:
 - Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali;
 - Ministero della Salute
 - Ministero dell'Ambiente della tutela del territorio e del mare, Direzione generale per i rifiuti e l'inquinamento
- Esperti dei seguenti enti ed altre parti interessate:
Accredia, AIAB, Alberts, ARPAT, Coordinamento nazionale dei commissari mensa scolastica, Fondazione Ecosistemi, Epsass, Fair Trade, Fb Associati, Fosan, ISPRA, Politecnico di Milano, Provincia di Torino, Punto 3, Ristorando
- Soggetti aggregatori: Consip
- Rappresentanti degli operatori economici:
Angem, Assobio, CIA (Confederazione Italiana Agricoltori), Coldiretti, Federalimentare, Federbio, Italia Ortofrutta, Lega Coop Servizi, Assobioplastiche, Federazione gomma-plastica, Oricon (CIR-Food), Federchimica, Assofrigoristi



I settori regolamentati con il CAM

I Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020) regolamentano:

- il servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado): denominato **SCUOLA**
- il servizio di ristorazione collettiva per uffici, università, caserme: denominato **UFFICI**
- il servizio di ristorazione collettiva per le strutture ospedaliere, assistenziali, sociosanitarie e detentive: denominato **SANITA'**
- la fornitura di derrate alimentari: denominata **DERRATE**



COSA VIENE REGOLAMENTATO DAL CAM

CRITERI DI BASE

- Alimenti e bevande
- Flussi informativi
- Eccedenze alimentari
- MOCA (stoviglie, bicchieri, contenitori)
- Prevenzione rifiuti (ricaricabili, Raccolta differenziata, imballaggi a rendere, olii e grassi)
- Tovaglie e tovaglioli
- Pulizie locali
- Formazione dei dipendenti
- Centro di cottura interni

CRITERI PREMIANTI

- Varietà e modularità dei menù
- Prodotti biologici ~~km-0~~ distanza breve** e filiera corta
- Trasporti
- Impatto ambientale logistica: mezzi di trasporto e magazzinaggio comune
- Comunicazione sostenibilità
- Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali: agricoltura sociale e quote aggiuntive di prodotti biologici
- Prodotti ittici: allevamento da acquacoltura, Tasso Rendimento Sostenibile, Freschi locali
- Condizioni di lavoro: due diligence
- Centri di Cottura Esterna: Emas e SA8000
- Riduzione dei rifiuti reparti degenza



ALIMENTI SOSTENIBILI

CRITERI DI BASE	Scuola	Uffici	Sanità
Frutta	50%	20%+10%	O 100/A50%
Ortaggi	50%	20%+10%	O 100/A50%
Legumi	50%	20%	O 100/A50%
Cereali	50%	20%	O 100/A50%
Uova	100%	100%	100%
Carne bovina	50% + 10%	20%+10%	50% + 10%
Carne suina	10%	5%	10%
Carne avicola	20%	20%	20%
Carne omogeneizzata	100%	-	100%
Prodotti ittici	IUCN	IUCN	IUCN
Salumi e formaggi	30% B DOP IGP	30% B DOP IGP	30% B DOP IGP
Latte, Yogurt	100%	100%	100%
Pane	X	X	
Olio	40%	40%	40%
Pelati, polpa pomodoro	33%	33%	33%
Succhi di frutta	100%		100%
Vino e bevande		X	
Acqua	Rete/Microfiltrata	Rete/Microfiltrata	
Spuntini	X		
Marmellate	100%		100%
Cioccolata	CES		
Prodotti esotici		Prodotti BIO/CES	Frutta CES o BIO



ALIMENTI: FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI

Frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il **50% in peso** (sul totale)
Almeno un'**ulteriore somministrazione di frutta** (nel trimestre di riferimento) deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti (una strategia che consente di limitare i danni derivanti dai parassiti delle piante utilizzando tutti i metodi e le tecniche disponibili nel rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo).

La **frutta esotica** deve essere **biologica** oppure proveniente da Commercio Equo e Solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto quali il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti.

L'ortofrutta **non deve essere di 5° gamma** e deve essere **di stagione** secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A del CAM, oppure secondo i calendari regionali.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta **surgelati** e la **frutta non stagionale nel mese di maggio**.



CEREALI: COSA COMPRENDE LA CATEGORIA

Si tratta di:

- Frumento (Grano Tenero e Grano Duro; Farro)
- Riso
- Orzo
- Mais
- Avena
- Sorgo
- Segale
- Miglio
- Lino

Ma anche:

- Pane
- Pasta
- Farine (di grano tenero, semole, di farro, segale, mais, riso, etc.)
- Polenta





SISTEMI DI QUALITA' NAZIONALE DI PRODUZIONE INTEGRATA



La **Legge n. 4 del 3 febbraio 2011** “Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari” all’art. 2, c. 3-9 istituisce il **Sistema di qualità nazionale di produzione integrata (SQNPI)**: un processo di certificazione per garantire l’applicazione delle norme tecniche previste nei disciplinari di produzione integrata regionali nel processo di produzione e gestione della produzione primaria e dei relativi trasformati: **norme tecniche specifiche per ciascuna coltura e indicazioni fitosanitarie vincolanti** (disciplinari di produzione), comprendenti pratiche agronomiche e fitosanitarie e limitazioni nella scelta dei prodotti fitosanitari e nei trattamenti.

I Documenti di Riferimento sono:

- **Linee guida generali per la difesa integrata** + linee guida per le tecniche agronomiche – documenti emessi a livello nazionale;
- **Disciplinari di produzione integrata (DPI)** emessi da ciascuna regione ed approvati da apposita Gruppo tecnico del Mipaaf.

E’ possibile adottare il SQNPI **anche solo per una coltura aziendale**.

Le aziende possono aderire al SQNPI in **forma singola o associata**.

Oltre alle aziende agricole possono aderire al SQNPI anche **condizionatori, trasformatori e distributori** (nel caso di prodotto commercializzato sfuso).



ALCUNE NOTAZIONI SUI RICHIAMI

Commercio Equo e Solidale

Fairtrade Labelling Organizations

World Fair Trade Organization



Gamma

- Prima gamma: ortofrutta fresca tradizionale
- Seconda gamma: ortofrutta e verdure in conserva proposte in barattolo
- Terza gamma: frutta e verdure surgelate
- Quarta gamma: ortofrutta fresca, lavata, confezionata e pronta al consumo
- Quinta gamma: **frutta e verdure cotte e ricettate, confezionate e pronte al consumo (VIETATO)**

Calendario di stagionalità

Art. 2 del D.M. 18 dicembre 2017 recante “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche” o **allegato A del CAM** o calendari regionali



TUTELA DELLE RISORSE A FAVORE DELLE POPOLAZIONI LOCALI



Prodotti esotici derivanti da commercio equo e solidale

- ✓ E' garantito un prezzo equo stabilito con gli stessi agricoltori per assicurare una sostenibilità economica, indipendentemente dalle speculazioni di borsa
- ✓ E' riconosciuto (FAIRTRADE) un ulteriore profitto extra da utilizzare per favorire lo sviluppo socio-economico
- ✓ I prodotti non sono stati coltivati o raccolti con l'impiego di lavoro minorile e senza discriminazioni razziali, religiose etc.
- ✓ I prodotti provengono da metodi di coltivazioni sostenibili, i produttori investono per proteggere foreste e biodiversità

Anche i CRITERI SOCIALI dei CAM supportano alcuni obiettivi dell'Agenda 2030



FRUTTA, ORTAGGI, LEGUMI, CEREALI: LE DIFFERENZE

ATTENZIONE

Per UFFICI

Biologici per almeno il **20%** in peso.

L'ortofrutta, per un **ulteriore 10%** in peso, se non biologica, deve essere certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o equivalenti.

Per SANITA'

Le percentuali di biologico si riferiscono ai reparti ospedalieri di neonatologia, pediatria e – per le strutture assistenziali, sociosanitarie e detentive - agli utenti 0-19 anni

Frutta e ortaggi

Ospedali: Biologici per il **100%** in peso

Strutture assistenziali, detentive e simili: come CAM ristorazione scolastica.

Cereali

Ospedali: Biologici per il **100%** in peso

Strutture assistenziali, detentive e simili: come CAM ristorazione scolastica.

Legumi

Ospedali: Biologici per il **100%** in peso

Strutture assistenziali, detentive e simili: come CAM ristorazione scolastica.



Indicazioni per il comparto sanitario (1)

Degenti dei reparti diversi dalla pediatria; assistiti non di età pediatrica in strutture assistenziali, detentive e simili (case di riposo).

L'aggiudicatario, in condivisione con l'ente di destinazione del servizio, deve offrire una **dieta mediterranea**, in sintonia con i principi della *Linea Guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI – PdR25-2016*.

Per i degenti, ciò vale compatibilmente con le relative condizioni cliniche.

Personale operante presso tali strutture (sanitario, assistenziale, amministrativo etc.)

Almeno per il personale operante presso le strutture ospedaliere, clinico-assistenziali, socioassistenziali e detentive l'aggiudicatario **deve applicare i criteri ambientali "Menù" e "Requisiti dei prodotti alimentari" dei CAM** per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva per uffici, università e caserme



Linee guida per la dieta mediterranea

PRASSI DI RIFERIMENTO

UNI/PdR 25:2016

Dieta Mediterranea patrimonio immateriale UNESCO - Linee guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile

POPOLAZIONE ADULTA
(18-65 anni)





Indicazioni per il comparto sanitario (2)

Gestione delle preparazioni di pasti con prodotti biologici e convenzionali(1)

Laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello **stesso centro cottura**, l'aggiudicatario adotta misure idonee per garantire **separazione tra ingredienti biologici e convenzionali durante tutte le fasi** di magazzinaggio e lavorazione.

Laddove la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la **separazione potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi.**

Entro 3 mesi dall'aggiudicazione del contratto, l'aggiudicatario condivide con il direttore dell'esecuzione del contratto le **procedure attuate per garantire la separazione dei flussi di alimenti** convenzionali, biologici o altrimenti qualificati.



Indicazioni per il comparto sanitario (3)

Gestione delle preparazioni di pasti con prodotti biologici e convenzionali (2)

L'aggiudicatario deve inoltre **inviare al responsabile unico del procedimento e al direttore dell'esecuzione del contratto i menù** destinati ai reparti di pediatria, agli assistiti di età pediatrica e adolescenziale delle strutture assistenziali socio-sanitarie e quelli destinati ad altri gruppi di utenti redatti **su base settimanale**, con le informazioni sulla presenza di prodotti biologici, da difesa integrata volontaria, a marchio, o altrimenti qualificati (ad esempio le denominazioni scientifiche per le specie ittiche, il metodo di allevamento per le carni etc.) nelle pietanze somministrate durante ciascuna settimana, **sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza.**

La presenza di alimenti biologici e **altrimenti** qualificati **deve essere comunicata** ai pazienti, agli assistiti, ai loro familiari/o altro personale assistente.



ALIMENTI: LE UOVA

Per SCUOLA

(includere quelle pastorizzate liquide o con guscio):
biologiche.

Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti

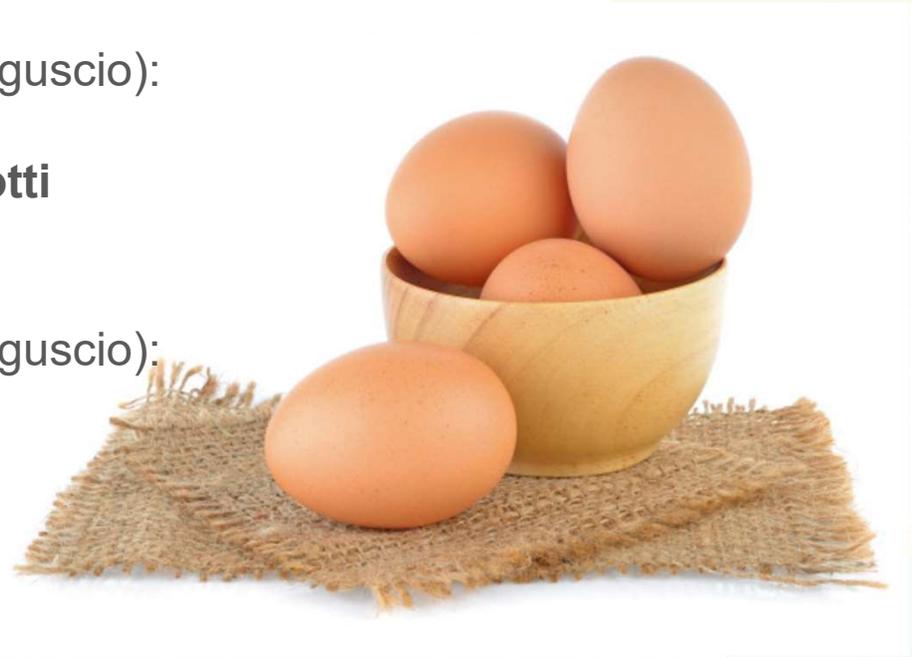
Per UFFICI

(includere quelle pastorizzate liquide o con guscio):
biologiche.

Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti

Per SANITA'

(includere quelle pastorizzate liquide o con guscio):
biologiche.





ALIMENTI: CARNE BOVINA

PER SCUOLA

Carne bovina: biologica per almeno il **50%** in peso.

Un **ulteriore 10%** in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del **Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia** o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative “**benessere animale in allevamento**”, “**alimentazione priva di additivi antibiotici**”, o a marchio **DOP** o **IGP** o “**prodotto di montagna**”.



SISTEMI DI QUALITA' NAZIONALE ZOOTECNIA

Il **Sistema di qualità nazionale zootecnia** prevede (*Decreto 4 marzo 2011*) un **disciplinare di produzione vincolante** per tipologia di prodotto che individua: i processi produttivi e gli elementi che contraddistinguono la **«qualità superiore» del prodotto e/o del processo**.

Il disciplinare prevede obblighi tassativi che garantiscano:

- caratteristiche **specifiche di processo produttivo** oppure una qualità del prodotto finale superiore alle norme commerciali correnti;
- un **piano di controllo delle specifiche di processo e/o prodotto** contenute nel disciplinare di produzione, il rispetto del quale è verificato da un organismo di controllo indipendente.

Disciplinari esistenti:

- Vitellone e/o Scottona ai cereali
- Fassone di razza Piemontese
- Uovo + qualità ai cereali
- Acquacoltura sostenibile



BENESSERE ANIMALE IN ALLEVAMENTO

Per benessere si intende generalmente “**la qualità della vita di un animale come viene percepita da un singolo animale**” che garantisce 5 libertà.

Prima libertà: dalla fame, dalla sete e dalla cattiva nutrizione garantendo all'animale l'accesso ad acqua fresca e ad una dieta che lo mantenga in piena salute

Seconda libertà: di avere un ambiente fisico adeguato dando all'animale un ambiente che includa riparo e una comoda area di riposo

Terza libertà: dal dolore, dalle ferite, dalle malattie prevenendole o diagnosticandole/trattandole rapidamente

Quarta libertà: di manifestare le proprie caratteristiche comportamentali specie-specifiche fornendo all'animale **spazio sufficiente, strutture adeguate e la compagnia di animali** della propria specie

Quinta libertà: dalla paura e dal disagio assicurando all'animale condizioni e cura che non comportino sofferenza psicologica.



Marchio SQNBA (Sistema di qualità nazionale benessere animale) istituito con Decreto MIPAAF di concerto con Min. salute 2 agosto 2022 agosto 2022, ai sensi Legge di conversione del D.L. n. 34/2020



ALLEVATO SENZA ANTIBIOTICI

Il claim “**allevato senza antibiotici**” è consentito esclusivamente nel caso in cui l’animale non abbia subito trattamenti antibiotici per tutto il ciclo di vita (a partire dalla nascita).

Laddove la garanzia riguardi solo una fase del ciclo di vita (ad esempio gli ultimi 4 mesi) è obbligatorio riportare tale limitazione specifica in etichetta es “allevamento senza antibiotici per gli ultimi 4 mesi” come avviene in taluni casi.

La gestione del requisito “senza antibiotici” avviene **a livello di allevamento**; nelle fasi successive viene richiesto di implementare un sistema di rintracciabilità che assicuri in tutte le fasi di processo il mantenimento della *chain of custody*, e quindi il mantenimento della identificazione e della separazione del prodotto realizzato da allevamenti “senza antibiotici” rispetto a prodotto convenzionale.

Dispongono di standard: CSQA e CCPB Consorzio Controllo Prodotti Biologici



PRODOTTO DOP E IGP

Per la **DOP**, all'ambiente geografico sono dovute **tutte le qualità o le caratteristiche** del prodotto: produzione, trasformazione ed elaborazione del prodotto devono tutte avvenire nell'area geografica determinata;



Per l'**IGP**, invece, si fa riferimento anche a **una sola fase** del processo produttivo - purché capace di attribuire al prodotto quella determinata qualità o caratteristica di pregio di cui si è detto - che deve avvenire nella zona stabilita.

Le Denominazioni DOP e IGP individuano:

- Denominazione
- Descrizione del prodotto
- Zona di produzione
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento/Disciplinare produzione



PRODOTTO DI MONTAGNA

Si tratta di un'indicazione facoltativa di qualità - istituita dall'art. 31 del regolamento (UE) n. 1151/2012 - sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari per migliorare la commercializzazione dei prodotti della montagna e comunicare ai consumatori provenienza e caratteristiche di questi prodotti.



L'indicazione facoltativa è utilizzata unicamente per identificare i **prodotti destinati al consumo umano** elencati nell'allegato I del Trattato UE per i quali sia le materie prime che gli alimenti degli **animali provengono essenzialmente da zone di montagna e, nel caso di prodotti trasformati, anche la trasformazione ha luogo in zone di montagna.**

Per zone di montagna si intendono **le aree ubicate nei comuni classificati totalmente montani e parzialmente montani**, di cui all'art. 32, paragrafo 1 del regolamento (UE) n. 1305/2013, e indicati nei Programmi di sviluppo rurale delle rispettive regioni



CARNE BOVINA: LE DIFFERENZE

Per UFFICI

Carne bovina: biologica per almeno il **20%** in peso.

Per SANITA'

Carne bovina: come il CAM Ristorazione Scolastica ovvero biologico per almeno il **50%** in peso e un ulteriore **10%** in peso (bio o SQNZ o “benessere animali in allevamento” e “senza antibiotici”; o DOP o IGP o “prodotto di montagna”)

Le percentuali di biologico si riferiscono ai **reparti ospedalieri di neonatologia, pediatria** e, per le strutture assistenziali, sociosanitarie e detentive, agli utenti 0-19 anni.

ATTENZIONE





ALIMENTI: CARNE SUINA

Carne suina: biologica per almeno il **10%** in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti **“benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione”** e **“allevamento senza antibiotici”**.

Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi 4 mesi.





CARNE SUINA: LE DIFFERENZE

Per UFFICI

Carne suina: biologica per almeno il **5%** in peso.

Per SANITA'

Carne suina: come il CAM Ristorazione Scolastica

ATTENZIONE





ALIMENTI: CARNE AVICOLA

Carne avicola: biologica per almeno il **20%** in peso.

Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, **se non** con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali ai sensi del **D.M. 29 luglio 2004** recante “*Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame*” per almeno le seguenti informazioni volontarie:

- **“allevamento senza antibiotici”**,
- **allevamento “rurale in libertà”** (free range)
- **“rurali all’aperto”**.

Le informazioni “senza antibiotici”, “rurale in libertà” o “rurale all’aperto” devono **figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento** di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento



RURALE IN LIBERTA' E RURALI ALL'APERTO

RURALE ALL'APERTO

- La densità abitativa nel capannone non può superare i 27,5 Kg per metro quadro. Nei capannoni non si possono allevare più di 4800 animali, e l'accesso agli spazi aperti deve essere consentito fin da quando i polli hanno 6-8 settimane di vita.
- La macellazione avviene dopo almeno 81 giorni (e non 56 giorni).

RURALE IN LIBERTA'

- L'accesso a spazi esterni di superficie illimitata deve essere costantemente garantito.



ALIMENTI: CARNE OMOGENIZZATA E RICOMPOSTA

Per SCUOLA

Negli asili nido: la carne **omogeneizzata** deve essere **biologica**.

ATTENZIONE

Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta” (o Carne Separata Meccanicamente CSM), né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

La **CSM** è utilizzata per la produzione dei seguenti cibi:

- Insaccati cotti come würstel, salami e salsicce cotte.
- impanati come cotolette, cordon bleu, crocchette.
- prodotti a base di carne come polpettoni e arrotolati.
- ripieno per tortellini.

Per UFFICI

Non è consentita la somministrazione di “carne ricomposta”, né prefritta, preimpanata, come per CAM Ristorazione scolastica

Per SANITA'

Omogeneizzati di carne (ma anche di frutta)

Ospedali, Strutture assistenziali, detentive e simili: biologici



PRODOTTI ITTICI (1)

I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere:

- di **origine FAO 27 e FAO 37** (37.1, 37.2 e 37.3 **Mar Mediterraneo**; 37.4 **Mar Nero**) o (**Atlantico nord-orientale - escluso Mar Baltico**);
- rispettare la **Taglie minime degli organismi marini** di cui all'Allegato 3 del *Regolamento (CE) n. 1967/2006 relativo alle misure di gestione per lo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel mar Mediterraneo*;
- **non appartenere alle specie e agli stock classificati** “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (**IUCN** <http://www.iucn.it/liste-rosse-italiane.php>)
Si tratta di **Liste Dinamiche**, che vengono aggiornate annualmente, e che quindi non possono essere definite una volta per tutte



INSICUREZZA ALIMENTARE E TUTELA DELLE RISORSE PER LE POPOLAZIONI LOCALI

Criterio prodotti ittici, esclusione di determinate zone FAO (esempio FAO 34) FAO

34: Atlantico centro orientale (coste Senegal, Mauritania, Guinea, Liberia, Costa d'Avorio etc.)

Fishing Aggregative Devices: metodo di pesca invasivo che massimizza la resa

Accordi UE – USA per sfruttamento risorse ittiche:

- ✓ Danno economico ai 'piccoli pescatori' locali
- ✓ sottrazione di fonti proteiche ad alto valore biologico alle popolazioni vulnerabili (povere e con problemi di insicurezza alimentare)
- ✓ Fenomeni migratori





PRODOTTI ITTICI (2)

Le **specie di prodotti ittici da pesca in mare** ammesse sono, ad esempio: le **muggini** (cefalo, Mugil spp.), le **sarde** (Sardina pilchardus), il **sigano** (Siganus rivulatus, Siganus luridus), il **sugaro** (Trachurus mediterraneus), la **palamita** (Sarda sarda), la **spatola** (Lepidopus caudatus), la **platessa** (Pleuronectes platessa), il **merluzzo carbonaro** (Pollachius virens), la **mormora** (Lithognathus mormyrus), il **tonno alletterato** (Euthynnus alletteratus), il **tombarello o biso** (Auxis thazard thazard), il **pesce serra** (Pomatomus saltatrix), il **cicerello** (Gymnammodytes cicereus), i **totani** (Todarodes sagittatus), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5), relativi al **Massimo Rendimento Sostenibile**.

Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al **Massimo Rendimento Sostenibile** e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il **Marine Stewardship Council**, il **Friend of the Sea** o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.



PRODOTTI ITTICI (3)

Se somministrato **pesce di allevamento**, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato **pesce biologico** o certificato nell'ambito del **Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia** (visto che esiste un **Disciplinare per l'Acquacoltura Biologica**) o pesce da “**allevamento in valle**” (vedi ad esempio il **Disciplinare «Prodotto Ittico di Valle, Qualità Controllata** della regione Emilia Romagna)

Come **peschi di acqua dolce** sono ammessi la **trota** (*Oncorhynchus mykiss*) e il **coregone** (*Coregonus lavaretus*) e le **specie autoctone pescate nell'Unione Europea**.

Non è consentita la somministrazione di “pesce ricomposto” né né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.



LE LISTE ROSSE DELL'IUCN

In Pericolo Critico

- Quando la popolazione di una specie è **diminuita del 90%** in dieci anni o quando il suo areale si è ristretto **sotto i 100 km²** o il numero di individui riproduttivi è **inferiore a 250**

In Pericolo

- Quando la popolazione di una specie è **diminuita del 70%** in dieci anni o quando il suo areale si è ristretto **sotto i 5.000 km²** o il numero di individui riproduttivi è **inferiore a 2.500**

Vulnerabile

- Quando la popolazione di una specie è **diminuita del 50%** in dieci anni o quando il suo areale si è ristretto **sotto i 20.000 km²** o il numero di individui riproduttivi è **inferiore a 10.000**

Quasi Minacciata

- Quando i suoi valori non riflettono ma **si avvicinano** in qualche modo ad una delle descrizioni riportate sopra.



RENDIMENTO MASSIMO SOSTENIBILE

Il **Rendimento Massimo Sostenibile** (Maximum Sustainable Yield MSY) indica la quantità massima di pesce che si può catturare in un periodo indefinito di tempo senza danneggiare lo stock.

Semplificando si può pensare che rappresenti il **massimo numero di individui di una specie che possono essere pescati ad intervalli regolari di tempo senza causare il declino della popolazione in questione**. Se questo valore viene superato si parla di sovrasfruttamento o overfishing.

I prodotti ittici devono quindi appartenere a stock il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile.

Questo indicatore viene calcolato partendo dalle valutazioni degli stock ittici da parte del **GFCM** (General Fisheries Commission for the Mediterranean) e dello **STECF** (Scientific, Technical and Economic Committee for Fisheries)



LE VALUTAZIONI DEGLI STOCK ITTICI DI ISPRA

L'ISPRA annualmente valuta la lista degli stock ittici - mediante **stock assessment** - per i quali sono disponibili stime di mortalità e relativi reference points: per tali stock riporta il rapporto tra la mortalità da pesca (F_{curr}) e la mortalità al Massimo Rendimento Sostenibile (F_{msy}) per gli stock ittici valutati mediante stock assessment analitico (**F_{curr}/F_{MSY}**): tutti i valori superiori a 1 indicano uno stato di sfruttamento non sostenibile, ovvero non in grado di assicurare il raggiungimento del Massimo Rendimento Sostenibile

segue

Gruppo	Sottoregione MSFD	GSA	GSA	Species	Anno	Fcurr/Fmsy
		stock assessment				
		9	9	<i>Squilla mantis</i>	2010	2,3
		10	10		2011	2,6
		9	9	<i>Galeus melastomus</i>	2010	2,7
		9	9		2007	7,3
		10	10		2008	2,3
		9	9		2008	5,5
		11	11		2008	5,9
		11	11		2009	3,3
		10	10		2009	3,6
		9	9		2009	6,5
		11	11		2010	1,7
		10	10		2010	3,7
		9	9	<i>Merluccius merluccius</i>	2010	6,6



LE CERTIFICAZIONI PER LA PESCA SOSTENIBILE

Il **Marine Stewardship Council** adotta il MSC Fisheries, Seaweed and Chain of Custody Standards, che garantisce:

- Stock Ittici sostenibili
- Riduzione al minimo dell'impatto ambientale
- Efficacia della pesca

Il **Friend of the Seal** per «Pesca e flotte sostenibili» richiede:

- non sovra-sfruttamento degli stock ittici come indicato dalla FAO e altri enti regionali e autorità di pesca;
- abolizione di tecniche molto impattanti sul fondale marino;
- attrezzature di pesca selettive (massimo 8% di scarto);
- nessuna cattura accessoria elencata come "vulnerabile" o presente nella Lista rossa IUCN;
- rispetto dei requisiti legali (compresi TAC, nessuna pesca INN, dimensione delle maglie delle reti, dimensioni minime);
- gestione dei rifiuti e dell'energia;
- responsabilità sociale.





ALIMENTI: SALUMI, FORMAGGI E LATTICINI

Salumi, formaggi e latticini: almeno il **30%** in peso deve essere **biologico** o, se non disponibile, a **marchio di qualità DOP o IGP** o “**di montagna**” in conformità al Regolamento (UE) n. 1151/2012 e al Regolamento (UE) n. 665/2014.

I salumi somministrati devono essere **privi**

- **di polifosfati** (le sigle con le quali vengono identificati sono le seguenti: E 450, E 451, E 452)
- **di glutammato monosodico** (sigla E621), un additivo alimentare utilizzato a livello industriale per insaporire i cibi confezionati e per la preparazione dei dadi da brodo, vegetali o di carne



ALIMENTI: LATTE E YOGURT

Per SCUOLA

Latte, anche in polvere per asili nido, e yogurt:
100% biologico.

Per UFFICI

Yogurt : **100%** biologico.

Per SANITA'

Latte, anche in polvere, e yogurt : **100%**
biologico.





ALIMENTI: PANE E «SPUNTINI»

ATTENZIONE

Per SCUOLA

Negli spuntini si fa accenno al pane affermando il «**principio di rotazione**»: devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, **pane o altri prodotti da forno** non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte.

Per UFFICI

Pane: **alternare** la somministrazione di pane preparato con **diverse tipologie di farine e “ricette”** (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.).

Nessun'altra indicazione

Per SANITA'

Nessun cenno



ALIMENTI: OLIO

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura **deve essere usato l'olio extravergine di oliva.**

Per almeno il **40%** in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico.

L'**olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture**; invece **altri oli vegetali** possono essere usati nelle frittiture **solo se idonei** a detto uso alimentare ed in possesso di **certificazioni riconosciute** dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa **l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio**, così come definiti dall'art. 29 della Direttiva (UE) n. 2018/2001 (sulle Fonti Energetiche Rinnovabili).





ALIMENTI: PELATI, POLPA E PASSATA DI POMODORO

Pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il **33%** in peso devono essere biologici.





BEVANDE VARIE: SUCCHI, VINO, ACQUA

ATTENZIONE

Succhi di frutta o nettari di frutta: **100%** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione “**contiene naturalmente zuccheri**”.

ATTENZIONE

Per **UFFICI** nessuna indicazione

Vino e bevande: nei casi in cui sia prevista la distribuzione di alcolici compatibilmente con la normativa sulla sicurezza negli ambienti di lavoro, dovrà essere disponibile almeno una proposta di **vini DOC o DOCG**.

Le **bevande**, se offerte, dovranno essere **erogabili alla spina o con vuoto a rendere**.

Per **SCUOLA e SANITA'** nessuna indicazione

ATTENZIONE

Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Per **SANITA'** nessuna indicazione



ALIMENTI: MARMELLATE, PRODOTTI ESOTICI'

Marmellate

Le marmellate e le confetture devono essere al **100%** biologiche.
Per **UFFICI** nessuna indicazione

ATTENZIONE

Cioccolata (Prodotto Esotico)

La cioccolata deve provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il **Fairtrade Labelling Organizations**, il **World Fair Trade Organization** o equivalenti

Prodotti esotici

Per **UFFICI**, prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale): al **100%** biologici e/o provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il **Fairtrade Labelling Organizations**, il **World Fair Trade Organization** ed equivalenti

Per la **SANITA'**: la frutta esotica può essere biologica o provenire da commercio equo e solidale.



ALIMENTI: MODALITA' DI VERIFICA

Le verifiche si realizzano su **base documentale ed in situ**.

Le verifiche documentali si svolgono **a campione** sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento.

Le fatture e i documenti di trasporto devono essere **riconducibili esclusivamente al contratto affidato**, pertanto devono riportare **peso, tipo e caratteristiche** (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) **degli alimenti acquistati e consegnati**, nonché i **referimenti della stazione appaltante** o il CIG rilasciato dall'ANAC.

Le verifiche in situ sono eseguite dal **direttore dell'esecuzione del contratto** o da **altro personale** appositamente indicato dalla scuola o dal Comune, quali ad esempio i **commissari mensa** anche secondo quanto previsto dai Regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, **senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti** per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.



Sede Legale ed operativa

Corso del Rinascimento 24,
00186 Roma

+39 06 683 38 88

info@fondazioneecosistemi.org

fondazione.ecosistemi@pec.it

www.fondazioneecosistemi.org

Grazie per l'attenzione