

I nuovi criteri ambientali minimi (CAM) per i servizi di ristorazione collettiva

SINTESI DELLE OPZIONI ATTIVABILI

Il 4 agosto 2020 è entrato in vigore il DM Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020, con il quale sono stati introdotti i nuovi CAM per i servizi di ristorazione e fornitura di derrate alimentari, che tutte le pubbliche amministrazioni sono chiamate ad introdurre nella documentazione di gara, ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. 50/2016.

I CAM vanno applicati, in maniera differenziata, ai servizi di

- ristorazione scolastica, dagli asili nido alle secondarie;
- ristorazione collettiva per uffici, università, caserme;
- ristorazione collettiva per strutture ospedaliere, assistenziali, socio-sanitarie e detentive.

Per la refezione scolastica, in particolare, un primo elemento di innovazione è rappresentato dalle nuove percentuali minime dei prodotti da agricoltura biologica:

- **Frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso, cui va aggiunta, per la eventuale quota restante rispetto al bio, almeno una somministrazione con frutta certificata da produzione integrata o sistemi equivalenti;
- **Uova:** biologiche al 100%
- **Salumi e formaggi:** bio per almeno il 30% in peso
- **Latte e yogurt:** biologico al 100%
- **Olio EVO:** biologico per almeno il 40% in volume;
- **Polpa, pelati e passata di pomodoro:** bio per almeno il 33% in peso;
- **Succhi o nettali di frutta:** biologici al 100%

Per quanto riguarda la carne, le percentuali di biologico sono state differenziate come segue:

- **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»);
- **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»);
- **Carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso.

I servizi di ristorazione scolastica devono necessariamente essere aggiudicati mediante l'applicazione del criterio dell'**offerta economicamente più vantaggiosa**, individuata sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo; atteso che le stazioni appaltanti debbano introdurre nella documentazione di gara almeno uno dei criteri premianti previsti, tra cui il **chilometro zero o la filiera corta**, cui va attribuita una quota significativa del punteggio tecnico complessivo, ne discende che le amministrazioni hanno ampia facoltà di valorizzare le razze autoctone, dalla combinazione di prodotti bio con il Km zero e filiera corta, in quanto:

- intrinsecamente grass-fed, ovvero alimentate al pascolo, tracciabili da fascicolo AGEA oltre che rientranti nei criteri del biologico;
- incardinate ad allevamenti estensivi massimamente diffusi in aree Natura 2000;
- caratterizzate da maggiore lunghezza del ciclo produttivo e minori forzature alimentari.

Va inoltre tenuto conto del fatto che molte razze autoctone appartengono a specie oggetto di consumo occasionale (ovicaprini, equidi) da utilizzare ai fini dell'educazione alimentare dei minori, coerentemente con le linee guida del Ministero della Salute, che invitano espressamente ad **introdurre nei menù alimenti tipici dei territori, al fine di insegnare ai bambini le tradizioni alimentari del territorio.**

***Per filiera corta** si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il «produttore» è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0).*

Esempio: farina, pasta, pane, biscotti; realizzate con grano «Km 0»; Prosciutto (o simili): realizzati con carni suina a km 0; olio: da ulivi, a Km 0.

***Per «chilometro zero»** (o, nel caso dei piccoli comuni «chilometro utile») si intende una distanza tra terreno coltivato/ sito dell'allevamento e centro di cottura, o interno o esterno, di 200 Km (o di 150 km qualora la stazione appaltante volesse seguire le indicazioni previste nell'ambito del decreto-legge 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche») e, nel caso dei piccoli comuni 70 Km (ex art. 11, comma 2, lett. b) , della legge 6 ottobre 2017, n. 158 «Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni, nonché disposizioni per la riqualificazione e il recupero dei centri storici dei medesimi comuni»). Per prodotti agricoli e alimentari a chilometro utile ai sensi della legge 6 ottobre 2017, n. 158 si intendono infatti i prodotti provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un raggio di 70 chilometri dal luogo di vendita, nonché, sulla base di quanto verrà stabilito da un apposito decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, d'intesa con il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che ne stabilirà i criteri e i parametri, i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.*

*Al fine di ridurre gli impatti ambientali, anche legati ai trasporti primari, si attribuiscono punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire **prodotti biologici da chilometro zero e filiera corta tra le seguenti categorie:***

- ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la/ le specie e le quantità.

La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della specie di ortaggio o frutta, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire;

- pasta, prodotti lattiero-caseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: **indicare la o le tipologie e le quantità.**

La quantità deve coprire l'intero fabbisogno della tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire. Il punteggio deve essere attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività.