

## Criteri Ambientali Minimi CAM

Requisiti definiti dal Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare secondo piano di azione per la sostenibilità ambientale, applicabili alla fornitura di Servizi di ristorazione collettiva per pubbliche amministrazioni.

Le finalità dei CAM sono quelle di incentivare la promozione di pratiche sostenibili per orientarsi verso scelte ecologiche e responsabili.

- ✓ Sostenere modelli produttivi agricoli e di allevamento migliori sotto il profilo ambientale, come ad esempio biologico e da difesa integrata.
- ✓ Salvaguardare la biodiversità delle specie ittiche e zone di pesca.
- ✓ Sostenere economie territoriali, prodotti a KM 0 e filiera corta.
- ✓ Prevenire e gestire rifiuti secondo modalità a minor impatto ambientale.
- ✓ Prevedere azioni di comunicazione sulla qualifica ambientale dei prodotti offerti per accrescere la cultura a riguardo.



Prodotti Biologici



**Frutta**  
50% Bio



**Cereali e derivati**  
50% Bio



**Carne bovina**  
50% Bio ulteriore 10% Bio o certificato  
nell'ambito del Sistema Qualità Nazionale  
Zootecnia o sistemi di qualità regionali  
riconosciuti o Antibiotic Free o IGP



**Verdura**  
50% Bio



**Salumi e formaggi**  
30% Bio (se disponibile)  
o a marchio DOP o IGP



**Carne Suina**  
10% Bio o Antibiotic Free



**Legumi**  
50% Bio



**Carne omogeneizzata**  
100% Bio (Asili Nidi)



**Carne Avicola**  
20% Bio e 80% Bio o Antibiotic Free

## Prodotti Biologici



**Uova**  
100% Bio



**Latte**  
100% Bio



**Latte in polvere**  
100% Bio (Asilo Nido)



**Yogurt**  
100% Bio



**Pelati, polpa, passata di pomodoro**  
33% Bio



**Succhi e nettari di frutta**  
100% Bio



**Marmellate e confetture**  
100% Bio



**Olio extra vergine di oliva**  
40% Bio

## Prodotti equo e solidale



**Banane**  
Biologiche o da commercio equo e solidale

## Prodotti ittici



**Prodotti ittici**  
Zone di origine FAO 27 (Oceano Atlantico) e FAO 37 (Mar Mediterraneo)



**Pesce fresco**  
Filetti di sardine, alici, filetti di cefalo da produttori locali



**Prodotti ittici MSC**  
Platessa MSC

## Caratteristiche delle Derrate Alimentari per il Servizio di Ristorazione

Prodotti a marchio DOP o IGP



**Pera dell'Emilia Romagna**  
IGP



**Pesca nettarina di Romagna**  
IGP



**Aceto balsamico di Modena**  
IGP



**Piadina Romagnola**  
IGP



**Prosciutto Crudo di Parma**  
DOP Stagionatura min. 14/16 mesi



**Parmigiano Reggiano**  
DOP Stagionatura minima 24 mesi



**Grana Padano**  
DOP



**Squacquerone di Romagna**  
DOP