

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

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