

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.



Mensa Scolastica Biologica

Il Decreto ministeriale del 18 dicembre 2017 Politiche Agricole Alimentarie Forestali definisce le specifiche tecniche e le percentuali minime delle derrate da utilizzare nell'erogazione del servizio, ai fini dell'adesione da parte dell'amministrazione contraente al requisito "Mensa Scolastica Biologica".

Finalità e ambito di applicazione

favorire la corretta informazione sui principi di sostenibilità promuovendo il consumo di prodotti biologici e sostenibili per l'ambiente.



Prodotti Biologici



Frutta
70% Bio



**Pasta, Riso, Farina
Cereali e derivati**
70% Bio



Yogurt
100% Bio



Verdura Fresca
70% Bio



**Pane e prodotti da
forno**
70% Bio



Carne
30% Bio



**Prodotti trasformati di
origine vegetale**
70% Bio



Legumi
70% Bio



Olio extra vergine di oliva
70% Bio



Pesce
30% Pesce da acquacoltura Bio



Uova
100% Bio



Succhi e nettari di frutta
100% Bio

Prodotti Biologici



Latte
100% Bio



Marmellate e confetture
100% Bio



Latte in polvere
100% Bio (Asilo Nido)



Carne omogeneizzata
100% Bio (Asili Nidi)



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



Banane
Biologiche o equo e solidale

Prodotti equo e solidale



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
pesca sostenibile
Platessa MSC

Caratteristiche 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