

SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

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.

CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

FRUTTA



100% bio

LEGUMI



100% bio

PELATI, POLPA
PASSATA



100% bio

VERDURA



100% bio

SUCCHI E NETTARI
DI FRUTTA



100% bio

MARMELLATE E
CONFETTURE



100% bio

OLIO
EXTRAVERGINE
DI OLIVA



100% bio

PASTA, FARINA,
CEREALI E
DERIVATI



100% bio

CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

CARNI AVICOLE



100% bio

CARNI BOVINE



100% bio

CARNI SUINE



15% bio

CARNE
OMOGENEIZZATA



100% bio

SALUMI



30% bio

UOVA



100% bio

LATTE E YOGURT



100% bio

LATTE IN POLVERE



100% bio

CASATELLA
CACIOTTA
RICOTTA



100% bio

PESCE



FAO 27-37

PRODOTTI IGP E DOP



DOP 24 MESI

PARMIGIANO



DOP di Romagna

SQUACQUERONE



IGP

PIADINA ROMAGNOLA

