



Regione Veneto - Veneto Agricoltura 'La tavola sul banco'

15 novembre 2023 - M9 Museo del '900 (Venezia Mestre)

Criteri Ambientali Minimi per una mensa che nutre

Alessandra Mascioli

CNR IIA c/o Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica
Direzione Generale per l'economia Circolare [\(DG EC\)](#)
Divisione IV - Strumenti e tecnologie per lo sviluppo sostenibile



CAM sulla ristorazione collettiva: la programmazione e la procedura di definizione ed adozione

- I servizi di ristorazione collettiva istituzionale nell'ambito della programmazione delle attività del Piano d'azione nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione (art. 1, commi 1126 e 1127 L. n. 296/2006)
- La procedura di definizione ed adozione dei Criteri ambientali Minimi (par. 4.3 del DM 10 aprile 2013 – aggiornamenti al Piano d'azione 2008). Novità introdotte dall'edizione 2023 del Piano d'azione (Decreto Ministro dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica di concerto con il Ministro delle Imprese e del made in Italy e dell'Economia e delle Finanze 3 agosto 2023) e dal Cronoprogramma della Strategia Nazionale per l'Economia Circolare (Decreto del Ministro della Transizione Ecologica del 19 settembre 2022)

- Le fonti per la definizione dei CAM ristorazione

- I componenti del tavolo di lavoro

ISTITUZIONI / ISTITUTI RICERCA
MIPAAF
Ministero Sanità
ANCI
CNR IIA
Ispra - Comitato
Arpat Toscana - Comitato
Arpa Piemonte - Comitato

IMPRESE
Aiab
Angem
Assobio/Federbio
Assobioplastiche
CIA
Cir Food
Coldiretti
Confagricoltura
Consip
Equo Garantito
Fairtrade
Federalimentare
Federazione gomma plastica
Federchimica
Italia orto frutta
Lega Coop Servizi

ESPERTI
Accredia
Albert
Città metropolitana Torino
Fondazione Ecosistemi
Fosan
Politecnico Milano
Punto3
Rete Commissari Mensa
Ristorando
Università Pisa - Comitato





Green deal europeo: la sostenibilità nel settore agroalimentare

produzione biologica

minore uso di fitofarmaci chimici

minor uso di antimicrobici negli allevamenti anche rafforzando le misure per il benessere animale

Riduzione degli sprechi nella filiera diete con cibo più sano e nutrizionalmente migliore con cibi freschi e meno lavorati invertire la perdita di biodiversità etc..

Tra gli strumenti e le azioni: appalti pubblici verdi

DM 10 marzo 2020, G.U. n. 4 aprile 2020

- Emergenza sanitaria: perdita di fatturato: - 67%; - 112 milioni di pasti in totale (dati Oricon); misure di gestione del rischio
- ❑ Settore agroalimentare: molto rilevante per impatti ambientali prodotti, tenuto conto del ciclo di vita
- ❑ Uno dei primi settori oggetto di Criteri ambientali minimi (DM 11 luglio 2011)
- ❑ COM (2020) 281 Una strategia "Dal produttore al consumatore" per un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente: attuazione di leve per garantire la sostenibilità della produzione agroalimentare e ittica (appalti pubblici verdi)



D.Lgs. n. 36/2023, art. 57 “ CLAUSOLE SOCIALI DEL BANDO DI GARA E DEGLI AVVISI E CRITERI DI SOSTENIBILITÀ ENERGETICA E AMBIENTALE”

«2. Le **stazioni appaltanti** e gli **enti concedenti** contribuiscono al conseguimento degli obiettivi ambientali previsti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione attraverso **l'inserimento, nella documentazione progettuale e di gara, almeno delle specifiche tecniche e delle clausole contrattuali contenute nei criteri ambientali minimi, definiti per specifiche categorie di appalti e concessioni, differenziati, ove tecnicamente opportuno, anche in base al valore dell'appalto o della concessione**, con decreto del Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica e conformemente, in riferimento all'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari, anche a quanto specificamente previsto dall'articolo 130. **Tali criteri, in particolare quelli premianti, sono tenuti in considerazione anche ai fini della stesura dei documenti di gara per l'applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 108, commi 4 e 5. Le stazioni appaltanti valorizzano economicamente le procedure di affidamento di appalti e concessioni conformi ai criteri ambientali minimi. ... omissis...**

(Libro II ‘Dell’appalto’, Parte II ‘Degli istituti e delle clausole comuni’)

Gli obiettivi ambientali dei CAM

- ❑ **Promozione di modelli produttivi migliori** sotto il **profilo ambientale** per diminuire l'eutrofizzazione e l'inquinamento delle acque, per la tutela della biodiversità, per non compromettere la fertilità dei suoli e per ottenere materie prime tendenzialmente più salutari per i destinatari perché prive o con minori residui di fitofarmaci sintetici o, nel caso degli allevamenti, non trattati con antibiotici ed altre sostanze utilizzate per accelerarne la crescita (es. ormoni non vietati in paesi extraUE)
- ❑ **Promozione, ove tecnicamente possibile** (uffici, università e caserme), di una dieta a minor consumo di proteine animali
- ❑ **Riduzione della produzione di rifiuti e minimizzazione sprechi alimentari** (con criteri più incisivi rispetto al CAM di cui al DM 11 luglio 2011)
- ❑ **Riduzione dei consumi energetici e correlate emissioni di gas climalteranti, in modo più ampio rispetto al CAM del 2011** (maggiore uso di cibi freschi e meno lavorati; Km 0 e filiera corta, efficienza energetica delle attrezzature se da sostituire nelle mense interne)
- ❑ **Sostenere l'economia di prossimità (ridurre la distanza tra luogo di produzione e consumo)** a favore delle aziende agricole che producono secondo il metodo biologico (criterio Km 0 e filiera corta)



I principali obiettivi ambientali dei CAM

- Assicurare verifiche di conformità efficaci ed efficienti**, per favorire la leale competizione fra le aziende
- Approcciare le **criticità etico-sociali tipiche** del settore e delle filiere di riferimento;
- Stimolare la creazione di nuove filiere produttive sostenibili a livello nazionale** (itticoltura metodo biologico..)
- Salvaguardare la biodiversità delle specie ittiche** (e prodotti ittici non derivanti da zone FAO lontane o nelle quali tali prodotti sono una preziosa fonte di proteine nobili e di reddito per le popolazioni locali)
- Puntare sull'appetibilità del pasto, per prevenire le eccedenze alimentari



Le principali caratteristiche dei CAM 2020

- ❑ La **quota di prodotti qualificati e certificati nell'ambito della sostenibilità è stata differenziata a seconda dei destinatari**, favorendo gli utenti che ne traggono i maggiori benefici (fascia di età 0-19, che peraltro hanno anche diritto a ricevere ogni forma di "compensazione" dei danni sull'ecosistema ereditati da modelli di produzione e consumo dissipativi cagionati dalle precedenti generazioni). **Ciò si è reso necessario tenendo conto dei dati di produzione nazionali**
- ❑ Sono **state colte le specificità del servizio, laddove reso** negli asili e nelle scuole, o negli uffici, università e caserme, o nelle strutture ospedaliere, assistenziali, socio sanitarie e detentive
- ❑ Il testo di alcuni criteri e delle verifiche è più dettagliato dei CAM 2011 ed è mirato a rendere efficaci ed efficienti le verifiche di conformità in relazione ai requisiti di sostenibilità degli alimenti
- ❑ Con ulteriori criteri ambientali **è stata migliorata l'efficacia potenziale su alcuni obiettivi ambientali** (riduzione sprechi alimentari, riduzione dei rifiuti prodotti, riduzione delle emissioni di gas climalteranti)
- ❑ E' stato introdotto un **criterio del KM 0 (rectior distanza breve) e della filiera corta**, con il quale è possibile, **legittimamente, sostenere l'economia di prossimità**, cercando di favorire l'accesso anche ai piccoli produttori locali di biologico e promuovere su tutto il territorio nazionale la conversione verso il metodo di coltivazione biologico



Le principali novità dei CAM 2020

- ❑ L'obiettivo di riduzione dei consumi energetici e delle correlate emissioni di gas climalteranti, è stato approcciato in modo differente rispetto ai CAM del 2011
- ❑ Sono **state approciate le criticità etico-sociali tipiche del settore e delle filiere di riferimento**
- ❑ Criteri sui **prodotti ittici**: mirano a promuovere la creazione di nuove filiere produttive sostenibili a livello nazionale, salvaguardare la biodiversità delle specie ittiche, ridurre gli impatti ambientali della logistica (cfr. prodotti ittici non derivanti da zone FAO lontane o nelle quali tali prodotti sono una preziosa fonte di proteine nobili e di reddito per le popolazioni locali; allevamenti territorio europeo)
- ❑ Valorizzato l'aspetto della appetibilità del pasto, per prevenire le eccedenze alimentari
- ❑ Valorizzati i progetti di educazione alimentare
- ❑ Imposto l'obbligo di rendere evidente nei menù scolastici i requisiti di sostenibilità dei prodotti alimentari



Gli aspetti sociali dei CAM della ristorazione collettiva

- ❑ Condizioni dei lavoratori del settore agricolo
- ❑ Inclusione sociale
- ❑ “Tutela” delle popolazioni svantaggiate, anche caratterizzate da povertà ed insicurezza alimentare (ulteriore ratio dell’esclusione dei prodotti ittici di provenienza FAO 34: Atlantico centro orientale (coste Senegal, Mauritania, Guinea, Liberia, Costa d’Avorio etc.))
- ❑ Margine di profitto equo per i produttori agricoli e per le imprese di ristorazione (nei limiti di quanto tecnicamente possibile)
- ❑ Sostegno ai produttori di biologico locali (nei limiti di quanto tecnicamente possibile)



I CAM per i servizi di ristorazione scolastica (DM 10/03/2020, All. 1, Sub lett. C.)

a) Clausole contrattuali

1. Requisiti degli alimenti*
2. Flussi informativi
3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari
4. Prevenzione rifiuti e MOCA (stoviglie, bicchieri, contenitori)
5. Prevenzione e gestione dei rifiuti
6. Tovaglie e tovaglioli
7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e di altre superfici dure
8. Formazione
9. Centro di cottura interno: apparecchiature

b) Criteri premianti

1. Prodotti biologici ~~km—0~~ **distanza breve**** e filiera corta
2. Soluzioni per la riduzione degli impatti ambientali della logistica
3. Comunicazione
4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari
5. Prodotti ittici: acquacoltura biologica, specie a «Tasso Rendimento Sostenibile», prodotti ittici freschi locali
6. Verifica delle condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura

*marchio SQNBA (Sistema di qualità nazionale benessere animale) istituito con Decreto MIPAAF di concerto con Min. salute 2 agosto 2022

** L. n. 61/2022 "Norme per la valorizzazione e la promozione dei prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e di quelli provenienti da filiera corta" definisce il KM 0 diversamente



Ristorazione scolastica: Requisiti degli alimenti (1)

- ❑ **Frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il **50% in peso** (sul totale rif. al trimestre)

Almeno un'ulteriore **somministrazione di frutta** (nel trimestre di riferimento) o bio o certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata o eq. **Frutta esotica biologica e/o Commercio Equo e Solidale** (*Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization* o eq.).

L'**ortofrutta non deve essere di 5° gamma** e deve essere **di stagione**. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta **surgelati** e la **frutta non stagionale nel mese di maggio**.

Cereali: pasta, riso, farro, orzo, polenta etc. (cereali utilizzati nel primo piatto)

- ❑ **Uova, latte, anche in polvere, yogurt, bevande:** 100% bio (succhi di frutta e nettari senza zuccheri aggiunti)
- ❑ **Salumi e formaggi:** 30% in peso se non bio, a marchio DOP, IGP o 'di montagna'. Salumi privi di polifosfati e glutammato monosodico



Ristorazione scolastica: Requisiti degli alimenti (2)

- ❑ **Olio:** extravergine di oliva, 40% biologico. Ammesso olio di girasole per frittura o altri oli se parimenti adatti alle frittura e in possesso di una certificazione di sostenibilità
- ❑ **Spuntini:** a rotazione frutta, ortaggi, yogurt, pane o altri prodotti da forno (artigianali) non confezionati monodose. Marmellate e confetture bio; cioccolata dal commercio equo e solidale
- ❑ **Carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10%, se non biologica, certificata nell'ambito del **Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia** o sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o eq.), o etichettata in conformità ai disciplinari MIPAAF "benessere animale in allevamento", "alimentazione priva di additivi antibiotici" (certificazione **Sistema di Qualità Nazionale Benessere Animale**) o DOP o IGP o "prodotto di montagna".
- ❑ **Carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure certificata nell'ambito "benessere animale in allevamento, trasporto, macellazione" e "allevamento senza antibiotici".



Ristorazione scolastica: Requisiti degli alimenti (2)

- ❑ **Carne avicola:** biologica per almeno il 25% in peso; la restante quota “allevamento senza antibiotici” e allevamento “rurale in libertà” (free range) o “rurale all’aperto”.

Asili nido: carne omogeneizzata biologica

- ❑ **Prodotti ittici:** **FAO 27** **FAO 37** (Mar Mediterraneo, Mar Nero, Atlantico nord-orientale - escluso Mar Baltico); **Taglie minime degli organismi marini** (All. 3 del *Regolamento (CE) n. 1967/2006 relativo alle misure di gestione per lo sfruttamento sostenibile delle risorse della pesca nel mar Mediterraneo*; **non di specie e stock classificati** “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura. **Allevamento:** almeno una volta durante l’anno scolastico **biologico** o certificato **Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia** o “**allevamento in valle**” (vedi ad esempio il **Disciplinare «Prodotto Ittico di Valle, Qualità Controllata della regione Emilia Romagna. Specie ittiche:** **trota coregone e specie autoctone pescate nell’Unione Europea** (es. tinca, carpa, persico spigola, persico trota, pesce gatto, salmerino, storione, salmone...). **Allevamento in mare:** rombo, spigola, saraghi, orate, ombrina, cefali e muggini
- ❑ **Non è consentita la somministrazione di “pesce/carne ricomposto/a”** né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario



Critério premiante: Km 0 e filiera corta

Minor distanza + uso di veicoli “puliti” + prodotto ambientalmente preferibile = **rispetto dei principi di tutela della concorrenza e della par condicio**

Km 0/filiera corta = art. 95, c. 13 D.lgs. 50/2016

Km utile = ex art. 11, co. 2, lett. b) della L. 6 ottobre 2017, n. 158 “Misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni..... “

Punti tecnici all’offerente che **dimostri di poter fornire una più ampia gamma di prodotti biologici, da Km 0/utile e filiera corta tra determinate categorie di derrate alimentari.**

Mezzi di prova: **contratti preliminari con i produttori**



MASE – DG EC: PAN GPP, azioni

- ❑ **Monitoraggio del livello di applicazione dei CAM:** Accordo di collaborazione MASE–ANAC, indagine CNR IIA (Accordo DG EC MASE–CNR IIA)
- ❑ **Valutazione effetto leva dei CAM** (Accordo di collaborazione DG EC MASE – CNR IIA)
- ❑ **Valutazione degli effetti socio-economici** delle scelte relative ai CAM (Accordo di collaborazione DG EC MASE–CNR IIA, coinvolgimento CNR IrCres)
- ❑ **Formazione** alle stazioni appaltanti (Convenzione INVITALIA)
- ❑ **Comunicazione:** restyling sito web sezione appalti pubblici Verdi (Convenzione Invitalia)
- ❑ Piattaforma per applicazione futura procedura di definizione dei CAM (Convenzione Invitalia)



Monitoraggio - obiettivi

- Ottenere dati rappresentativi dell'effettivo livello di attuazione degli obblighi previsti dal codice dei contratti pubblici in materia di CAM nelle categorie prioritarie: % importi a base d'asta e numero di gare conformi ai CAM**
- Correlare i dati rilevati e i dati derivanti dalla futura indagine sui settori produttivi per verificare effetto leva, ove affidabili ai fini statistici**
- Sperimentare una metodologia pilota, valutazione della relativa efficacia**
- Ottenere altre informazioni di tipo quali-quantitativo**



Monitoraggio – metodologia

- ❑ Indagine su base **campionaria**
- ❑ **Fonti dei dati:** banca dati nazionale dei contratti pubblici, Osservatorio Nazionale **ANAC**; Responsabili Unici dei Procedimenti tramite questionario sottoposto tramite metodologia CAWI (Computer Assisted Web Interviewing), su piattaforma google moduli
- ❑ **7 su 19 categorie di appalto** oggetto di CAM
- ❑ **Piano di campionamento:** prima fase “stratificato casuale”; seconda fase “ragionato”
- ❑ **Affidabilità dei dati qualitativi:** CAM ristorazione – colloqui telefonici, verifiche sui capitolati in caso di risposte inconguenti



Monitoraggio – struttura dei report

1. **DATI GENERALI** (Numero di gare e importo a base d'asta (distribuzione territoriale, tipologia di SA); quota di risposta al questionario)
2. **APPLICAZIONE DEI CAM** (solo criteri obbligatori; obbligatori e premianti; percentuale sul numero e sul valore a base d'asta; graduatoria delle motivazioni della mancata applicazione dei CAM; graduatoria dei criteri premianti utilizzati; esecuzione delle verifiche e metodi di verifica utilizzati)
3. **EFFICACIA DELLE INIZIATIVE FORMATIVE** (% RUP formati sul totale; graduatoria enti eroganti formazione; correlazione formazione/applicazione CAM; graduatoria grado di interesse, proposte di argomenti di interesse)
4. **SENSIBILITA' RISPETTO AL TEMA** (% RUP a conoscenza degli obblighi; % RUP persuasi dei benefici ambientali dei CAM; % RUP che avrebbero introdotto requisiti ambientali pur in assenza degli obblighi)







Monitoraggio – Report CAM ristorazione collettiva, alcuni dati

	n. GARE	importo	% n. GARE	% importo
Universo	1.507	3.040.251.417	847	2.890.173.473
Rispondenti	137	981.764.721		
Applicazione criteri ambientali	103	969.794.476	75,2%	99%
Applicazione CAM obbligatori	77	933.301.219	56,2%	95%



Monitoraggio – Report CAM ristorazione collettiva, alcuni dati

- ❑ Nel 75% del campione in numero sono stati applicati uno o più criteri ambientali per un importo di poco meno di 1 miliardo di euro
- ❑ Nel 56% del campione in numero, sono stati applicati sicuramente i criteri obbligatori, per un importo a base di gara di oltre 900 mila euro, pari al **95% dell'importo dei questionari completati**
- ❑ **Le gare più rilevanti dal punto di vista dell'importo sono quelle che con più frequenza presentano i CAM**
- ❑ Proiezione rispetto all'universo: in circa 847 delle gare bandite nel 2021 sono presenti almeno i CAM sui servizi di ristorazione collettiva per un importo a base d'asta di **oltre 2 miliardi e 800 mila euro**



Grazie per l'attenzione

Alessandra Mascioli

CNR IIA c/o Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica
Direzione Generale per l'economia Circolare [\(DG EC\)](#)
Divisione IV –Strumenti e tecnologie per lo sviluppo sostenibile