

WEBINAR di Energie in Comune ***‘CAM ristorazione collettiva e capitolati mensa’***

Mercoledì 9 settembre 2020 ore 12.00-13.00

Webinar organizzato da ANCI Emilia-Romagna, in collaborazione con FederBio Servizi e con il contributo della Regione Emilia-Romagna

ne parliamo con:

Daniele Ara – Agronomo, Responsabile Sportello
Mense Bio - FederBio Servizi

Paolo Carnemolla – Agronomo, Presidente FederBio
Servizi, esperto del settore biologico

NORMATIVE PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

Legge nazionale 488/99 art 59 (finanziaria 2000)

Comma 4 - per garantire la promozione della produzione agricola biologica e di qualità, le istituzioni pubbliche che gestiscono mense scolastiche ed ospedaliere prevedono nelle diete giornaliere l'utilizzazione di prodotti biologici, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta, tenendo conto delle linee guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale della Nutrizione

LEGGI REGIONALI

Regione	Referente regionale	Anno	Contributi	Caratteristiche della legge	Note
EMILIA-ROMAGNA	Rossana Mari	l.r. 29/02	NO	Specifica su consumi e ristorazione collettiva	Ricorda la relazione con i sistemi produttivi. Programma orientamento dei consumi ed educazione alimentare. Delega competenze a Province. Percentuali rigide su bio.
BASILICATA	Michele Brucoli	l.r. 18/02	SI	Generale su bio e Ogm	Dare priorità a Bio, Dop e Igp.
TOSCANA		l.r. 18/02	SI	Specifica su consumi e ristorazione collettiva	Molto peso a ristorazione ospedaliera
MARCHE	Stefano Battisti	l.r. 4/02	SI	Modifica legge regionale su biologico	
FRIULI VENEZIA GIULIA	Luciana Bulfone	l.r. 15/00	SI	Specifica su consumi e ristorazione collettiva	
VENETO	Sisto, Schiavon	l.r. 06/02	Pochi e per i primi anni	Norme su ristorazione collettiva	Si parla di controlli
LAZIO	Marina Rbagliati	l.r. 10/09	SI	Norme su alimentazione consapevole e ristorazione collettiva per minori	Cofinanziamento comune e regione
TRENTINO		moz19/05	NO	Utilizzo nelle mense scolastiche dei prodotti bio	Obiettivo dell'80 %, supporti logistici, attenzione a produzioni locali
UMBRIA		l.r. 21/01	SI	Legge generale, promozione bio, incentivi su ed. alimentare a chi usa bio	

INDIRIZZI RECENTI

- Linee Guida per una Sana Alimentazione – 2018 - Crea
- Linee Guida Nazionale per Ristorazione Ospedaliera, Assistenziale e Scolastica
- 2020 - Ministero della Salute
- Normative per il contributo e il riconoscimento della Mensa Biologiche (decreto che istituisce il fondo nel 2017, decreto che definisce la mensa biologica nel 2017, decreto che definisce le modalità di riparto del fondo)

CRITERI AMBIENTALI MINIMI RISTORAZIONE COLLETTIVA DECRETO 10 marzo 2020

OBIETTIVI

Tra gli obiettivi dei CAM c'è il sostegno ai modelli produttivi agricoli e di allevamento migliori sotto il profilo ambientale (biologico in primis) e con esso le economie locali ed anche i piccoli produttori, salvaguardare la biodiversità delle specie ittiche, promuovere una dieta a minor consumo di proteine animali, prevenire e ridurre le eccedenze alimentari, contenere i consumi energetici, dare più rigore alle verifiche di conformità del servizio e diffondere una cultura attenta alla salute dei bambini e dell'ambiente. SUNTO

CAM Ristorazione - IL BIOLOGICO PASSA DAL 40% AL 50% nella Mensa Scolastica

Il principale aspetto dei nuovi Criteri Ambientali Minimi è **l'incremento dei prodotti biologici che passa dal 40% al 50% per la mensa scolastica**, mentre nel settore sanitario d'assistenza "si è ritenuto più appropriato lasciare alla stazione appaltante la scelta delle quote minime di biologico da somministrare agli adulti". Quindi negli ospedali, RSA e università starà agli accordi tra committente e fornitore stabilire le percentuali di biologico senza vincoli normativi.

Per la mensa scolastica invece si prevedono percentuali di tutto rispetto:

- 100% carne omogeneizzata negli asili nido
- 100% uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio)
- 100% latte, anche in polvere per asili nido e yogurt
- 100% succhi di frutta o nettari di frutta (senza zuccheri aggiunti)
- 50% frutta, ortaggi, legumi, cereali
- 50% carne bovina
- 30% salumi e formaggi
- 40% olio extravergine di oliva
- 33% pelati, polpa e passata di pomodoro

CAM Ristorazione - FILIERA LOCALE

I nuovi CAM puntano a legare la mensa ai prodotti locali e a **favorire**, di conseguenza, la conversione verso una **produzione biologica del territorio**. Per raggiungere questo risultato in sede di gara d'appalto vengono assegnati punti tecnici premianti all'offerente che dimostri il proprio impegno a fornire prodotti biologici a chilometro zero e da filiera corta per quanto riguarda la fornitura di **ortaggi, legumi, frutta, cereali, pasta, latticini, carne, uova, olio, conserve di pomodoro e altri prodotti trasformati**. *‘Il punteggio deve essere attribuito in proporzione al maggior numero di prodotti biologici da KM 0 e filiera corta offerti ed alla relativa rappresentatività’.*

CAM Ristorazione

- Meno carne e più legumi
- Estetica prodotti in secondo piano
- Riduzione di sprechi e scarti

.....

LE PRODUZIONI BIOLOGICHE

Reg. UE 834/07

I metodi di produzione biologica sono estremamente “naturali” perché si basano sull’uso di tecniche e di prodotti già presenti in natura ed ecosostenibili, escludendo quindi l’impiego di sostanze chimiche, ogm (organismi geneticamente modificati) e manipolazioni genetiche su piante e animali. I risultati sono: lo sviluppo di una agricoltura più sostenibile, la tutela del suolo, delle acque e della biodiversità, e la produzione di alimenti privi di residui tossici.

Biologico vuol dire attenzione alla produzione ma anche ai metodi di trasformazione degli alimenti affinché siano mantenute l'integrità biologica e le qualità essenziali del prodotto in tutte le varie fasi.

Momento storico difficile per il biologico nella ristorazione scolastica

- Italia partita molto prima di altri paesi
- crisi economica ostacola
- aumento consumo bio, ristorazione scolastica mercato «poco nobile»
- confusione fra bio, filiera corta, km 0

OCCORRE METTERE IN EFFICIENZA IL SISTEMA

BIO, KM0 , FILIERA CORTA

Ancora grande confusione nell'opinione pubblica.

Si va per ondate emotive, Amministrazioni Comunali
spesso poco razionali nelle richieste

PROBLEMATICHE DA AFFRONTARE

- **CONTINUITA' NELLE FORNITURE**
- **A VOLTE PROBLEMI DI COSTI**
- **DELEGA ECCESSIVA A SOCIETA' DI RISTORAZIONE**
- **STRATEGIE PER METTERE IN EFFICIENZA IL SISTEMA**

INCIDENZA DELLA MATERIA PRIMA SUL COSTO PASTO (%):

Circa il 35 % del valore del pasto, mediamente, è rappresentato dalla materia prima

LE GARE PER AGGIUDICARE IL SERVIZIO

Per garantire la migliore efficienza qualitativa delle risorse impiegate è assolutamente indispensabile favorire gare con il sistema *dell'offerta economicamente più vantaggiosa* (ad esempio, attribuire di 40 punti al prezzo e 60 alla qualità), in cui però i punti attribuiti alla qualità abbiano una ricaduta significativa sulla reale qualità del servizio. (qui possiamo mettere il locale, il biologico di difficile reperibilità, la sostenibilità ambientale del servizio, ecc...)

ORGANIZZAZIONE PRODUZIONE

- la ristorazione scolastica consente alle aziende di programmare
- organizzare imprese nell'offerta del prodotto
- costruire filiere e logistica efficiente
- fare dialogare tutti gli attori coinvolti

SCELTA DELLE VERDURE E DELLA FRUTTA BIO PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

- *possono essere fresche, surgelate o IV gamma*
- spinaci, piselli e fagiolini preferenzialmente surgelati, perché il prodotto fresco richiede una lavorazione che risulta troppo onerosa per le mense;
- carote, finocchi, patate, cavolfiori, ecc. possono essere disponibili freschi o surgelati. Il fresco è da preferire in quanto nutrizionalmente più ricco, ma solo in caso di disponibilità nella stagione, altrimenti è meglio un prodotto surgelato, piuttosto che un prodotto fresco ma proveniente da paesi lontani;
- le verdure di IV gamma sono delicate e hanno una shelf life breve.
- le altre verdure fresche vanno richieste secondo il calendario della stagionalità, che deve coprire il fabbisogno per tutta la durata dell'anno.
- la frutta deve essere legata ad un calendario in cui vengono specificate le varietà di ogni frutto. Non è sufficiente indicare mele o pere. Ogni varietà ha la sua stagionalità.
- si potrebbe indicare, nei capitolati, semplicemente *"Frutta biologica fresca di stagione"* in modo da richiedere sempre il prodotto fresco del momento.

LA QUESTIONE PRIMA CATEGORIA NELL'ORTOFRUTTA BIO

- Le richieste di verdure e di frutta di "Prima Categoria" sono vaghe e fuorvianti.

- i parametri di natura puramente estetica non sono significativi per il biologico
- la dimensione non è una qualità per il bio che punta alla densità nutrizionale
- il rispetto parametri di prima categoria finisce con l'aumentare senza ragione il costo del prodotto. Tutto ciò comporta una cernita più selettiva del prodotto biologico e la destinazione di quello non conforme ad un mercato convenzionale a basso valore
- l'UE ha già abolito la distinzione in categorie per 29 referenze di ortofrutta dal primo luglio 2009
- seconda categoria non vuol dire seconda qualità.

LA CARNE BIO

- Utilizzare tutte le parti dell'animale, lavorare in mensa le mezzene, favorire razze con pochi scarti di lavorazione.
- Per le scuole meglio una carne bio con tante virtù di una Igp che ha molto scarto, costosa e senza i benefici del bio. La tipicità dell'Igp meglio tenerla nel rapporto con il consumatore adulto.
- Diminuire uso di carne, aumentare utilizzo di legumi e latticini.

PROPOSTE PER DEROGHE ALLA FORNITURA IN CASO DI MANCANZA DI DISPONIBILITÀ DI PRODOTTO BIOLOGICO

1) prodotti ortofrutticoli freschi:

avallate da enti terzi (dichiarazione del produttore, dichiarazione del fornitore, dichiarazione dell'ortomercato di riferimento, dichiarazione dell'associazione o dell'ente autorizzato, in Emilia-Romagna lo fa Sportello Mense Bio), in grado di confermare la difficoltà di reperimento del prodotto in questione. La sostituzione potrà essere effettuata con prodotto a lotta integrata.

2) prodotti secchi o non deperibili:

la sostituzione con gli equivalenti prodotti convenzionali non è possibile. Potranno essere effettuati cambi di merceologia o cambi di menù, ma con prodotti biologici

3) prodotti freschi, carni, formaggi e salumi:

possono essere effettuati cambi di menù e di merceologia solo in caso di gravi motivi, avallati da enti terzi. Tale sostituzione si intende possibile soprattutto in caso di mancata disponibilità di carni di pollo o tacchino per contingenze di mercato, o di specifici tipi di formaggio a causa di interruzione della produzione di un fornitore, da documentare validamente.

RISTORAZIONE SCOLASTICA COME LUOGO DI COPROGETTAZIONE E PARTECIPAZIONE

Luogo in cui si incrociano:

- amministrazione pubblica
- mondo alimentare produttivo
- società di ristorazione
- mondo della scuola
- esigenze sanitarie ed ambientali
- cittadini/genitori
- bambini e bambine
- multiculturalità

Etc..

IL CASO BOLOGNA

- dibattito pubblico su modello di gestione Seribo
- movimento genitori per introduzione Biologico in maniera consistente
- nascita Osservatorio Mense
- Creazione Commissione Mensa Cittadina
- scrittura Linee Guida condivise
- dismissione Seribo
- nuova gara d'appalto (Ribo')

LA PRODUZIONE SI ORGANIZZA

- Tavoli di concertazione fra tutti i soggetti
- Produzione si deve programmare nel tempo
- Politiche di sviluppo rurali coerenti con un obiettivo
- Formazione di distretti, pianificazione territoriale
- Organizzazione di una logistica efficace

IL SUPPORTO ORGANIZZATIVO AL SISTEMA RISTORAZIONE

- Supporto a comuni per capitolato
- Certificazione per non reperibilità dei prodotti
- Costruzione di un osservatorio prezzi
- Consulenza alle aziende agricole per la conversione al biologico
- Lavoro di comunità sui menù e le scelte alimentari

RIDURRE I COSTI DI GESTIONE, AUMENTARE QUALITÀ DERRATE

- Acqua del rubinetto
- Portare stoviglie da casa
- Self-Service
-
-

ATTIVITA' SPORTELLO MENSEBIO

STRUMENTO REGIONALE PER APPLICAZIONE L.r. 29/02

INFORMATIVA

DIVULGATIVA

CONSULENZA

OPERATIVA

