

L'implementazione dei CAM 2020 per il Green Public Procurement delle mense scolastiche

(con definizioni di filiera corta e Km zero aggiornate
alla legge 17 maggio 2022, n. 61 in vigore dal 26 giugno 2022)

Giornata ANCI Lazio del 28 giugno 2022

Claudio Di Giovannantonio
dirigente Area Tutela Risorse Vigilanza Produzioni di Qualità
ARSIAL – Roma

Perché ARSIAL si occupa di CAM e filiera corta negli appalti delle mense pubbliche e in cosa può essere utile ai Comuni

- Quale capofila del progetto LIFE GRACE (partecipato da FIRAB, Università la Sapienza, Comunità Ambiente e Green Factor) finanziato dall'Unione Europea, **proponiamo la implementazione di parametri volti a valorizzare la carne da agricoltura biologica ottenuta nelle aree Natura 2000 del Lazio**, quale fattore di conservazione di ecosistemi naturali di pascolo da conservare **(transizione a bosco tuttora in atto, ed in fase di accelerazione)**; per una sostenibilità che non perseveri nel dumping sulle foreste pluviali del Brasile per la produzione di mais e soia.
- I comuni **(da oggi GRANDI e PICCOLI)** che vogliono valorizzare filiere corte e Km zero hanno **oggettive difficoltà** ad accedere a dati sulla disponibilità di prodotti bio, DOP/IGP, tradizionali);
- **Basso accesso dei Comuni del Lazio ai fondi MiPAF per mense bio: per quanti vorranno implementare i CAM, aumentando la % bio con i criteri facoltativi, per accedere a fondi MIPAF per le mense bio, ARSIAL metterà a disposizione delle stazioni appaltanti i dati cui accede per mandato istituzionale;**

Perché ARSIAL si occupa di CAM e filiera corta negli appalti delle mense pubbliche e in cosa può essere utile ai Comuni

- La valorizzazione dei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali, espressamente contemplati dall'art. 144 del Codice dei Contratti) nelle mense pubbliche, anche ai fini dell'educazione alimentare, accelera il loro processo di recupero produttivo e la loro transizione da prodotti «relitti» al mercato;
- Gli appalti per la ristorazione scolastica sono una leva importante per le aziende del Lazio: **il valore aggregato del servizio su scala regionale vale circa 138 Mln €/anno**: vi è una legittima aspettativa delle imprese agroalimentari ed agricole locali di incrementare le loro forniture, attesi gli indirizzi normativi su Km zero e filiera corta (Lazio terra di... riconquista)
- Tutto ciò presuppone che si lavori insieme per incrociare domanda e offerta, **valutando la domanda aggregata del sistema pubblico** (oltre alle scuole, anche ospedali e residenze per anziani...) per la scuola abbiamo dati certi, rappresentati dalle fasce di popolazione (ISTAT) e di accesso al tempo pieno/prolungato (USR Lazio) che evidenziano **ulteriori margini di crescita per il tempo pieno** (77% infanzia pubblica; 57% elementari pubbliche) e **prolungato** (4% medie) nonostante la forte denatalità in atto.

Lazio - popolazione per classe di età al 2018 – fonte ISTAT

Età	Totale Maschi	Totale Femmine	Totale Maschi+Femmine
0	22.355	21.052	43.407
1	24.419	23.072	47.491
2	24.856	23.911	48.767
3	26.202	24.457	50.659
4	26.595	25.128	51.723
5	27.872	26.568	54.440
6	28.201	26.723	54.924
7	28.692	27.191	55.883
8	29.017	27.073	56.090
9	28.826	27.675	56.501
10	29.317	27.324	56.641
11	28.889	27.291	56.180
12	28.000	26.322	54.322
13	28.181	26.404	54.585
14	27.701	26.341	54.042
15	27.424	25.683	53.107
16	27.491	25.791	53.282
17	27.902	25.976	53.878
18	27.441	25.469	52.910

Scuola dell'infanzia (pasti relativi al tempo pieno)

Popolazione totale fascia 3-5 anni	146.917
Bambini frequentanti la scuola pubblica dell'infanzia	81.877
Di cui in classi a tempo pieno	63.298
Media dei giorni di frequenza/anno: (9 mesi x 20 gg/mese x indice di presenza 0,92)	165
Totale pasti stimati	10.444.170
Valore stimato (4,5 € IVA inclusa/pasto)	46.998.765

Scuola elementare (pasti relativi al tempo pieno)

Popolazione totale fascia 6-10 anni	273.060
Bambini frequentanti scuole elementari statali	231.831
Di cui in classi a tempo pieno	131.675
Media dei giorni di frequenza/anno: (8 mesi x 20 gg/mese x indice di presenza 0,92)	147
Totale pasti stimati	19.356.225
Valore stimato (4,5 € IVA inclusa/pasto)	87.103.012

Scuola media (pasti relativi al tempo prolungato)

Popolazione totale fascia 11-13 anni	165.087
Studenti frequentanti scuole medie statali	157.053
Di cui a tempo prolungato	5.898
Media dei giorni di frequenza/anno: (8 mesi x 20 gg/mese x indice di presenza 0,92)	147
Totale pasti stimati	867.006
Valore stimato (4,5 € IVA inclusa/pasto)	3.901.527
Valore stimato (PRUDENZIALE) pasti del sistema scolastico pubblico del Lazio €	138.003.304

I nuovi criteri ambientali minimi (CAM) per i servizi di ristorazione collettiva

Il 4 agosto 2020 è entrato in vigore il DM Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020, con il quale sono stati introdotti i nuovi CAM per i servizi di ristorazione e fornitura di derrate alimentari, che **tutte le pubbliche amministrazioni sono chiamate ad introdurre nella documentazione di gara, ai sensi dell'art. 34 del D. Lgs. 50/2016.**

I CAM vanno applicati, **in maniera differenziata**, ai servizi di:

- ❖ ristorazione scolastica, dagli asili nido alle secondarie;
- ❖ ristorazione collettiva per strutture ospedaliere, assistenziali, socio-sanitarie e detentive.
- ❖ ristorazione collettiva per uffici, università, caserme;

non solo percentuali diverse per bio, ecc., ma anche **diverso ruolo della Sanità**
(definizione dei menù, linee guida, ecc.)

I CAM NON VANNO APPLICATI

nel caso di gestione in house del servizio (Consiglio di Stato n. 7093 del 22/10/2021)

CRITICITÀ:

I CAM per la ristorazione collettiva **sono stati concepiti in una fase di mercato radicalmente diversa da quella attuale**: non solo perché elaborati prima della pandemia di Covid-19, ma soprattutto **prima della crisi energetica di settembre 2021, di due stagioni consecutive di forte siccità e della guerra in Ucraina iniziata il 24 febbraio 2022**: dopo 20 anni di prezzi alla produzione calmierati...

Nessuno immaginava che in 6 mesi avremmo avuto una inflazione del + 6,6 (il tendenziale dei prezzi delle materie prime su filiera alimentare è del +18%, ma soprattutto gli analisti ci ricordano il legame strutturale tra prezzi alimentari e dei combustibili fossili, che ci accompagnerà in tutta la transizione energetica, un problema che PRESCINDE DALLA VALORIZZAZIONE DEI CRITERI OPZIONALI CAM.

Le **NUOVE CRITICITÀ**:

Nell'impostare **la nuova programmazione biennale di beni e servizi** bisognerà tener conto:

- a) l'incremento delle percentuali di bio comporta una maggiore incidenza delle materie prime sul costo del pasto rispetto al convenzionale (però i CAM non intervengono su tutto il menù e soprattutto **LE MATERIE PRIME INCIDONO SOLO PER 1/3 SUL COSTO DI PRODUZIONE PASTO**);
- b) Il costo unitario del pasto dovrebbe cmq implementare almeno il tasso di inflazione ufficiale (un po' più basso di quello tendenziale sulle materie prime);
- c) implicazioni su bilancio enti e sulla **partecipazione delle famiglie al costo di un servizio a domanda individuale**, su base ISEE, in un momento che vede aumentare i nuclei sotto la soglia di povertà.

IN OGNI CASO

i grandi comuni (es. Napoli) hanno bandito nel '22 con base di gara a meno di 5 €/pasto; quelli medio-piccoli a poco meno di 6 euro/pasto.

(resta una «forchetta» già registrata in passato per ovvie motivazioni di economia di scala su costi del personale, dotazioni strumentali, energia e costi generali).

I CAM nel codice dei Contratti Pubblici D. Lgs. 50/2016

- Art 34: applicazione (differenziata) dei CAM per **affidamenti di qualsiasi importo** di servizi di ristorazione scolastica, ospedaliera, socio assistenziale (partecipazione obbligatoria dei servizi sanitari alla formazione dei menù).
- Art 144. c. 2 rimanda a LINEE di INDIRIZZO **nazionali** (quelle regionali non possono derogarvi, anche se molte regioni hanno aggiornato quelle previgenti del 2010...)

NB: vigono quelle del DM Salute 28/10/2021 in G.U. 269 del 11/11/2021

- Soglie per l'aggiudicazione dei servizi di ristorazione (in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 95);
A) Inferiore a 139.000 € per affidamento diretto (vige fino al 30 giugno 2023 salvo proroghe);
B) Invito ad almeno 5 operatori economici tra 139.000 e 750.000 €;
C) Gara aperta per importi > 750.000 € (soglia di rilevanza comunitaria vigente per i servizi di cui all'allegato IX del Codice Contratti);

Clausole contrattuali.

Ai sensi dell'art. 34, commi 1 e 3, del decreto legislativo n. 50/2016 le stazioni appaltanti introducono, nella documentazione progettuale e di gara, tutte le seguenti clausole contrattuali:

Requisiti degli alimenti.

Tipologia di prodotto	% bio in peso	Altre certificazioni/qualifiche non bio
frutta, ortaggi, legumi, cereali	50	Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del SQNPI; La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations , il World Fair Trade Organization o equivalenti; L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Mipaaf ai sensi dell'art. 2 del DM 18 dicembre 2017 - Mense Bio;
uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio); no ovoprodotti	100	
carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. (Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificazioni alternative)	50	Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del SQNZ o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Mipaaf almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

Tipologia di prodotto	% bio in peso	Altre certificazioni/qualifiche non bio
carne suina (oppure certificazione volontaria)	10	oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
Carne avicola	20	Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Mipaaf sensi del DM 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
carne omogeneizzata	100	
Salumi e formaggi	30	se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt	100	
Olio extravergine di oliva (per condimenti e cottura)	40	
Pelati, polpa e passata di pomodoro	33	

Tipologia di prodotto	% bio in peso	Altre certificazioni/qualifiche non bio
Succhi di frutta o nettali di frutta (in etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»)	100	
Prodotti ittici, sia freschi che surgelati o conservati, di origine FAO 37 o FAO 27 e rispettare la taglia minima;		Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (<i>Oncorhynchus mykiss</i>) e il coregone (<i>Coregonus lavaretus</i>) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
Acqua: di rete o microfiltrata (caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al dLgs 2/02/2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco)		
Spuntini		Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations , il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Una premessa:

Ci concentriamo sulle implicazioni derivanti dai criteri **obbligatori e premiali relativi alle materie prime utilizzate nei menù** novità significativa per i criteri PREMIALI:

Il Km zero (alla terza evoluzione normativa in 5 anni!)

1) Fino al 2020 era una opzione valorizzabile ai fini dell'aggiudicazione dei servizi di ristorazione **solo** nei piccoli comuni fino a 5.000 abitanti in base all'art. 11 c. 2 della legge 158/2017 (**filiera corta e Km utile a 70 Km**)

2) Il DM Ambiente 65/2020 introduce l'opzione del Km zero a 200 km

(ha determinato un doppio regime tra piccoli e grandi comuni)

3) La legge 17 maggio 2022 n. 61, in vigore dal 26 giugno 2022,

All'art. 8 ha abrogato l'art. 11 c. 2 della legge 158/2017;

All'art. 6 ha sostituito il comma 1 dell'articolo 144 del codice dei contratti

il Km zero viene allineato a 70 Km per tutti i Comuni

nei criteri premiali dei CAM si fa riferimento a definizioni univoche di Km zero:

Il Km zero dopo la legge 61/2022:

Art. 2 c. 1 lett a) prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero: **i prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento**, compresa **l'acquacoltura**, di cui all'allegato I al Trattato sul funzionamento dell'Unione europea, e i prodotti alimentari di cui all'articolo 2 del regolamento (CE) n.178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, **provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione** di cui al comma 1 dell'articolo 144 del codice dei contratti pubblici, di cui al decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, come sostituito dall'articolo 6 della presente legge, **e i prodotti freschi della pesca in mare e della pesca nelle acque interne e lagunari**, provenienti da **punti di sbarco posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione** come definito ai sensi del citato comma 1 dell'articolo 144 del codice di cui al decreto legislativo n. 50 del 2016, **catturati da imbarcazioni iscritte nei registri degli uffici marittimi delle capitanerie di porto competenti per i punti di sbarco, e da imprenditori ittici iscritti nei registri delle licenze di pesca tenuti presso le province competenti;**

La filiera corta e il nuovo ruolo delle PA per favorirla



La Filiera corta secondo l'art. 2 c. 2 lettera b)

prodotti agricoli e alimentari **nazionali** provenienti da filiera corta **risultati** caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale. Le cooperative e i loro consorzi di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, non sono considerati intermediari.

Art. 3. **Misure per favorire l'incontro tra produttori e gestori della ristorazione collettiva**

1. Lo Stato, le regioni e gli enti locali possono prevedere misure per favorire l'incontro diretto tra i produttori di prodotti di cui all'articolo 2 e i soggetti gestori, pubblici e privati, della ristorazione collettiva. Le amministrazioni interessate provvedono all'attuazione delle disposizioni del presente articolo nei limiti delle risorse umane, strumentali e finanziarie disponibili a legislazione vigente e, comunque, senza nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica.

Per operare bene è fondamentale sviluppare le grammature dei menù prima di approcciare la scelta dei criteri premiali (nessuno, tutti o parte):

VERIFICHE PREVISTE dai CAM: dichiarazione di impegno del concorrente con elenco produttori (primari, preparatori) che utilizzano l'ingrediente principale a km zero con dettaglio di cat. e quantità di prodotto bio, localizzazione terreno o sito produttivo; va allegata certificazione bio del produttore e capacità produttiva per tipologia (ortofrutta su base mensile), ecc.

CRITICITÀ emerse:

- 1) La normativa è complessa e solo una parte dei **378 comuni del Lazio** hanno **funzioni espressamente dedicate al servizio di ristorazione scolastica**;
- 2) Nonostante i bandi annuali Mipaaf per finanziare le mense bio, pochissimi comuni del Lazio hanno puntato su tale opzione; le risorse sono appannaggio in gran parte di comuni delle Regioni del nord;
- 3) In alcuni casi i bandi pubblicati successivamente all'entrata in vigore del DM 10/03/2020 (agosto 2020) fanno riferimento ai CAM del 2011;
- 4) Negli atti di gara più recenti, pubblicati anche da grandi Comuni, **si fa riferimento alle vecchie linee guida per la ristorazione scolastica e non a quelle del DM Salute 28/10/2021**
- 5) **I grandi comuni** tendono a non valorizzare la filiera corta e il Km zero (già quando era a 200 km, ora a 70 km senza dati è ancora più difficile)

Quali implicazioni sul versante PA

Possiamo puntare su filiera corta, avere buona qualità e RISPARIARE?

Bisogna ragionare su MENÙ che implementino il prodotto locale,

magari per la quota NON BIO nel Km zero potremmo valorizzare i PAT secondo le indicazioni del 144 Codice Contratti, oltre le DOP/IGP poiché hanno maggiore relazione col sistema locale; ad es.:

- Carni bovine bio o IGP Vitellone bianco dell'Appennino Centrale IGP

(su questo possiamo darvi evidenza di quanto si produce in Aree N2000 del Lazio)

- Hamburger di agnello (abbacchio romano IGP e/o bio);
- Prosciutti regionali IGP o PAT;
- Caciotta di mucca PAT o (solo in Ciociaria) Pecorino di Picinisco DOP;
- Fior di latte dell'Agro Pontino PAT;
- Ricotta Romana DOP o ricotta ovina viterbese PAT;
- Asparago di Canino (oggi PAT ma in itinere per IGP)
- Carota di Fiumicino (PAT)
- Oli monovarietalati PAT oltre agli oli DOP/IGP del Lazio e olio bio;
- Oliva di Gaeta DOP (o Itrana bianca PAT)
- Altre decine di referenze da repertorio regionale dei PAT, rivendicate da aziende con volumi adeguati per filiera corta.

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti da alimenti biologici
in più o in alternativa, a seconda della tipologia di prodotto

Sistemi di Qualità di produzione integrata (SQNPI) o equivalenti;

Sistemi di Qualità Nazionale Zootecnica (SQNZ) o etichettatura facoltativa;

Sistemi di Qualità Regionali riconosciuti;

Prodotti DOP, IGP, STG

Prodotto di Montagna;

Prodotti provenienti da certificazioni volontarie;

Prodotti ittici di origine FAO 37 o FAO 27 (**Mediterraneo e Nord Atlantico**) nel rispetto della taglia minima, o derivante da acquacoltura biologica, o SQNZ, o secondo schema di pesca sostenibile;

Prodotti provenire **da commercio equo e solidale** (nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti).

Per esempio: limitatamente a banane e zucchero ...

*N. B. L'ortofrutta **non** deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità*

Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (*asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado*)

a. Clausole contrattuali

1. Requisiti degli alimenti.
2. Flussi informativi.
3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.
4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).
5. Prevenzione e gestione dei rifiuti.
6. Tovaglie, tovaglioli.
7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.
8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.
9. Servizio di ristorazione in centro di cottura interno: acquisto o fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica

b. Criteri premianti

1. Chilometro zero e filiera corta.
2. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.
3. Comunicazione.
4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari.
5. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.
6. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura.

Menù elaborato su indicazione delle ASL Servizi di Alimentazione e Nutrizione/pediatri

DM 10/03/2020 CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari

tipologia di prodotto	% bio in peso
frutta, ortaggi, legumi, cereali	50
uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio); no ovoprodotti	100
carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. (Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificazioni alternative)	50
carne suina (oppure certificazione volontaria)	10
Salumi e formaggi (o DOP/IGP o «di montagna» e privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);	30
Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt	100
Olio extravergine di oliva (per condimenti e cottura)	40
Pelati, polpa e passata di pomodoro	33
Succhi di frutta o nettali di frutta (in etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»)	100
Prodotti ittici, sia freschi che surgelati o conservati, di origine FAO 37 o FAO 27 e rispettare la taglia minima;	
Acqua: di rete o microfiltrata (caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al dLgs 2/02/2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco)	

DM 18/12/2017 Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche

tipologia di prodotto	% bio in peso
frutta, ortaggi, legumi	70
uova	100
carne	30
prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt)	30
yogurt	100
olio extravergine	70
prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta)	70
Succhi di frutta	100
pesce da acquacoltura	30
pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati	70
Qualificazione di eccellenza della mensa scolastica biologica	% bio in peso
frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine	90
uova, yogurt e succhi di frutta	100
prodotti lattiero-caseari (escl. yogurt), carne, pesce da acquacoltura	50
CRITERI DI PREMIALITÀ	
- recupero di prodotti non somministrati e destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale con distribuzione gratuita agli indigenti;	
- percentuale di utilizzo di alimenti biologici prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio per ridurre l'impatto ambientale. L'area di produzione è considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 150 km	



Assegnazione e trasferimento del Fondo destinato a ridurre i costi a carico dei beneficiari del servizio di mensa scolastica biologica

Assegnazione del Fondo destinato a iniziative, di informazione e di educazione alimentare in materia di agricoltura biologica)

ALLEGATO 1

Regione	N° beneficiari	Ripartizione 86% Fondo
ABRUZZO	101.100	€ 18.676,81
BASILICATA	224.894	€ 41.546,02
CALABRIA	3.480	€ 642,88
CAMPANIA	16.535	€ 3.054,61
EMILIA-ROMAGNA	7.962.038	€ 1.470.874,95
FRIULI-VENEZIA GIULIA	613.236	€ 113.286,76
LAZIO	179.100	€ 33.086,22
LIGURIA	4.353.963	€ 804.333,65
LOMBARDIA	3.743.090	€ 691.483,42
MARCHE	1.348.945	€ 249.198,69
MOLISE	10.602	€ 1.958,57
PIEMONTE	533.036	€ 98.470,93
PUGLIA	819.185	€ 151.332,95
SICILIA	169.755	€ 31.359,86
TOSCANA	1.247.549	€ 230.467,19
UMBRIA	982.858	€ 181.569,24
VENETO	967.095	€ 178.657,25
TOTALE	23.276.461	€ 4.300.000,00

ALLEGATO 3

Regione/Provincia Autonoma	Popolazione scolastica	Ripartizione 14% Fondo
ABRUZZO	175.881	15.679,02 €
BASILICATA	76.935	6.858,42 €
BOLZANO	81.552	7.270,00 €
CALABRIA	279.853	24.947,66 €
CAMPANIA	939.043	83.711,56 €
EMILIA ROMAGNA		0,00 €
FRIULI V.G.	156.720	13.970,90 €
LAZIO	805.222	71.782,00 €
LIGURIA	188.091	16.767,48 €
LOMBARDIA	1.395.668	124.417,67 €
MARCHE	211.979	18.897,00 €
MOLISE	37.911	3.379,60 €
PIEMONTE	570.865	50.890,11 €
PUGLIA	586.561	52.289,34 €
SARDEGNA	207.897	18.533,10 €
SICILIA	733.817	65.416,56 €
TOSCANA	502.676	44.811,36 €
TRENTO	79.979	7.129,77 €
UMBRIA	119.059	10.613,59 €
VALLE D'AOSTA	17.621	1.570,83 €
VENETO	684.992	61.064,03 €
Totale	7.852.322	700.000,00 €

Soggetti iscritti all'elenco delle stazioni appaltanti e dei soggetti eroganti ricadenti nel territorio di competenza per ridurre i costi a carico dei beneficiari del servizio di mensa scolastica biologica.

Regione	PR	Comune	SA/SE	Criteri	Tipo di scuola	Nome scuola	Indirizzo	Pasti/g	gg/anno	N° beneficiari
LAZIO	Roma	Castel Madama	S.A.	E	Istituto Comprensivo	ISTITUTO COMPRENSIVO CAVOUR	Via Pio La Torre	450	170	76.500
LAZIO	Roma	Comune Di San Cesareo	S.A.	B	Scuola dell'infanzia	GIANNI RODARI	Piazzale Dell' Autonomia	196	183	35.868
LAZIO	Roma	Comune Di San Cesareo	S.A.	B	Scuola primaria	EUGENIO GIANNUZZI	Piazzale Dell' Autonomia	402	166	66.732

Importo complessivo del Fondo (anno 2019) utilizzato in € 107.956,80 dalla Stazione Appaltante - **Comune di Castel Madama (RM)** per riduzione dei costi dei pasti: - **27%** -

COSTO DEL PASTO 4,37 € (2015-2020)

Importo complessivo del Fondo (anno 2019) utilizzato in € 146.693,86 dalla Stazione Appaltante - **Comune di San Cesareo (RM)** per riduzione dei costi dei pasti: - **36,28%**

COSTO DEL PASTO 4,37 € (2019-2022)

Riparto del Fondo per le mense biologiche anno 2021

Decreto Mipaf n. 299864/2021

ALLEGATO 1

Regione	n. beneficiari	ripartizione 86% del Fondo
Abruzzo	307.590	54.355,77 €
Basilicata	38.620	6.824,73 €
Campania	23.435	4.141,32 €
Emilia Romagna	7.257.030	1.282.426,24 €
Friuli Venezia Giulia	651.713	115.167,49 €
Lazio	635.580	112.316,54 €
Liguria	4.338.873	766.744,05 €
Lombardia	4.639.287	819.831,72 €
Marche	1.736.100	306.794,96 €
Piemonte	257.361	45.479,56 €
Puglia	1.020.269	180.296,86 €
Sardegna	122.210	21.596,34 €
Sicilia	416.508	73.603,22 €
Toscana	584.565	103.301,42 €
Umbria	740.148	130.795,27 €
Veneto	1.563.673	276.324,51 €
TOTALE	24.332.962	4.300.000,00 €

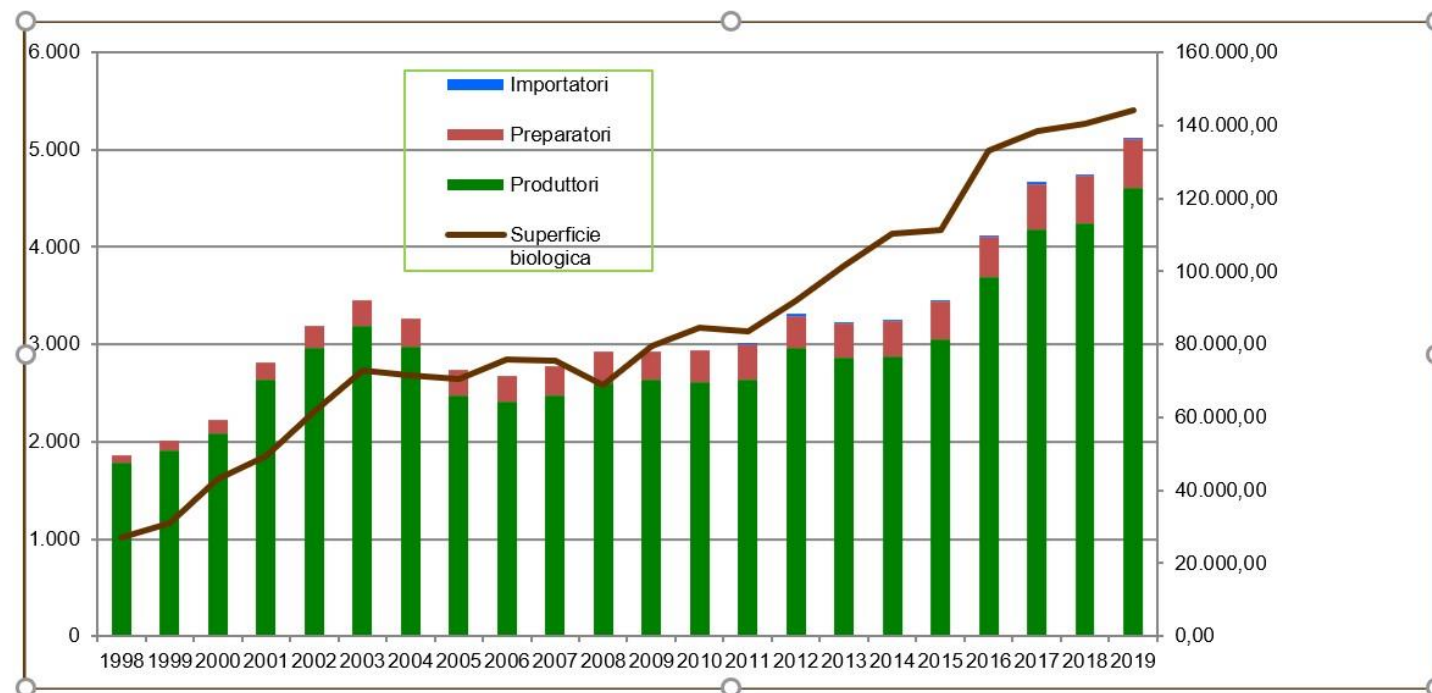
IL BIO IN ITALIA

Con quasi 2 milioni di ettari coltivati e oltre 80.000 aziende certificate, l'Italia è il primo Paese UE per numero di operatori e il terzo per estensione delle superfici dopo Francia e Germania. Secondo gli ultimi dati pubblicati dal MiPAAF, riferiti al dicembre 2019, in Italia gli operatori biologici sono saliti di 1.600 unità, circa il 2% del totale. Un dato che conferma la solidità del trend, che cresce ininterrottamente dal 2000 con quale naturale flessione fisiologica.

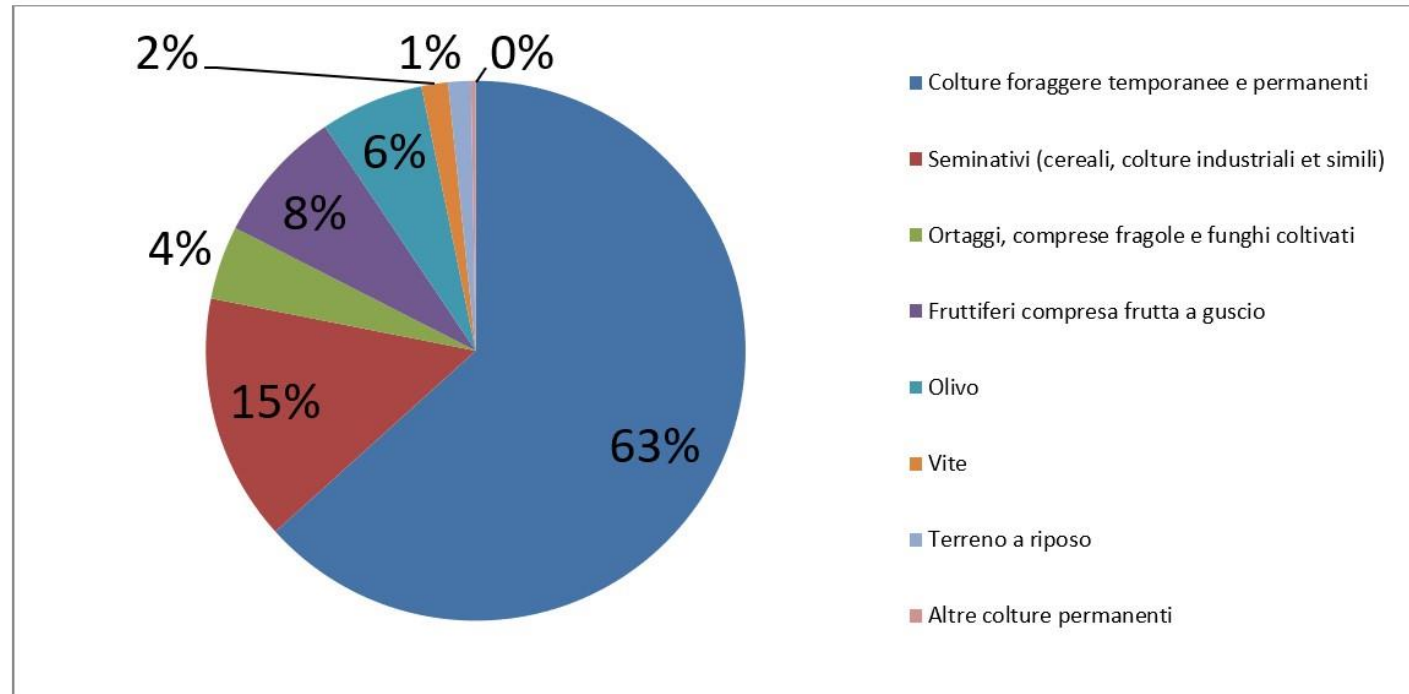
L'Italia è anche il quarto Paese UE per incidenza della SAU biologica rispetto al totale (EUROSTAT). Nel nostro Paese il 15,8% della superficie agricola utilizzata viene oramai coltivata a bio e nel complesso, considerando le sole produzioni agroalimentari, il giro d'affari del settore supera i 3,3 miliardi l'anno (fonte ISMEA-NIELSEN al giugno 2020).

IL LAZIO

Nel Lazio operano 5.122 aziende bio, il 6,35% del totale nazionale. La categoria più importante è rappresentata dai produttori esclusivi, che coprono il 79% circa del totale, seguiti dai produttori-preparatori (11%) e dai preparatori esclusivi (10%). Resta invece piuttosto circoscritto il numero degli importatori, limitato a sole 13 aziende in tutta la regione.



La superficie biologica nel Lazio, rilevata a fine 2019, è di **144.035 ha**, che rappresentano il **7,2%** della **SAU biologica nazionale**, con un incremento del 2,5% rispetto all'anno precedente. **Nella nostra regione il 23,2% della superficie agricola utilizzata viene coltivata a bio.** Tra le produzioni spiccano le **foraggere**, che coprono il **63% delle superfici**, seguite dai **seminativi** (16%), all'interno dei quali la quota principale è rappresentata dalle **coltivazioni cerealicole** (12,2%). Seguono **olivo** (6,2%), **frutta a guscio** (6,1%), **ortive** (4,4%), **altri fruttiferi** (2%) e **vite** (1,6%).



Ripartizione della SAU biologica per tipologia di coltivazione all'interno della regione Lazio nel 2019 (Fonte: elaborazione ARSIAL su dati SINAB)

il supporto di ARSIAL e del partenariato Life GRACE

è gratuito e funzionale ad obiettivi di interesse pubblico
(valorizzazione filiera corta, Km zero, produzioni da rete N2000 del progetto LIFE Grace)

nel dossier trasmesso ad ANCI e scaricabile anche dal sito Life Grace trovate:

- Lettera per supporto tecnico sui dati produttivi;
- Documentazione di riferimento;
- Repertorio PAT del Lazio.

Grazie per l'attenzione!

c.digiovannantonio@arsial.it

www.lifegrace.eu