DISCIPLINARE PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA

INDICE

INTRODUZIONE
1. CAMPO DI APPLICAZIONE
2. UTILIZZO DEL MARCHIO "garanziaAIAB"
3. MATERIE PRIME
4. TIPOLOGIE DI GESTIONE E DI SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA
5. FORMULAZIONE DEI MENÙ
6. STOVIGLIE, BIANCHERIA ED IMBALLAGGI
7. PRODOTTI PER LA DETERSIONE
8. RACCOLTA DEI RIFIUTI
9. INFORMAZIONI - FORMAZIONE

INTRODUZIONE

AIAB tramite il presente disciplinare intende offrire a Comuni, scuole, enti pubblici e gestori di mense in genere uno strumento per migliorare la qualità della ristorazione collettiva. Ciò non solo attraverso l'utilizzo di prodotti biologici ma anche prendendo in considerazione le indicazioni dell'INRAN, le regole della dieta mediterranea, la stagionalità, la gradevolezza ed il legame con il territorio assieme alle valenze educative che il pasto veicola . Si ritiene infatti che il mero utilizzo di prodotti biologici non comporti il cambiamento necessario nelle abitudini alimentari tale da influire positivamente sulla salute dei consumatori e sulla loro consapevolezza dei valori del cibo e del legame del cibo con il territorio di provenienza.

Si auspica quindi che genitori, enti pubblici, fruitori dei servizi di mensa collettiva richiedano le seguenti caratteristiche a chi fornisce loro una parte consistente dei pasti consumati durante l'anno.

1. CAMPO DI APPLICAZIONE E RIFERIMENTI NORMATIVI

Il presente disciplinare contiene le indicazioni per la concessione del marchio "garanziaAIAB" a cucine di scuole, ospedali, aziende, centri cottura qualunque punti di ristorazione collettiva. Per semplicità nel presente documento tutte le precedenti diciture verranno rappresentate dal termine "punto di cottura".
Ci sono due concetti di certificazione relativamente alla ristorazione:

1. Punti di cottura "garanziaAIAB"
2. Punti di cottura con alcuni menù "garanziaAIAB"

Nel primo caso il punto di cottura prepara esclusivamente piatti e menù recanti il marchio "garanziaAIAB", nel secondo solamente alcuni menù/portate/piatti sono riconducibili al marchio "garanziaAIAB".

Questi i riferimenti normativi:

- Reg. CEE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni
- D.L. 220/95
- Regolamento d'uso dei marchi collettivi AIAB

2. UTILIZZO DEL MARCHIO "garanziaAIAB"

Nel caso di punti di cottura "garanziaAIAB" il marchio potrà essere esposto su tutti i materiali dell'azienda (insegne, pubblicità, locandine, ecc.), nel caso di cucina con alcuni menù "garanziaAIAB" il marchio potrà comparire solo accanto al menù/ portata/piatto sottoposto alla certificazione.

In ogni caso prima di utilizzare il marchio l'operatore dovrà essersi assoggettato a tutte le norme di certificazione e utilizzo del marchio stesso.

3. MATERIE PRIME

Le preparazioni sottoposte a certificazione dovranno essere composte da ingredienti a loro volta recanti il marchio "garanziaAIAB". Tuttavia, considerato l'attuale problema di reperibilità, si potrà utilizzare il 51% in peso di prodotti recanti il marchio "garanziaAIAB" o equipollenti (recanti marchi accreditati IFOAM) ed il rimanente 49% composto da prodotti biologici secondo il Reg. CE 2092/91, fino al 31/12/2005, per poi aumentare la percentuale di prodotto in "garanziaAIAB" al 70%.

Nel caso di punto di cottura con alcuni menù "garanziaAIAB" uno stesso ingrediente non potrà provenire da agricoltura biologica e convenzionale, nemmeno se utilizzato nelle preparazioni non soggette a marchio.

Nelle preparazioni soggette a marchio sono consentiti gli ingredienti di origine agricola non bio e di origine non agricola riportati nell'allegato A, comunque in quantità non superiore al 5%.

Nei menù soggetti al marchio si potranno utilizzare prodotti non bio purché appartenenti a presidi slow food, a prodotti tipici della regione medesima (riportati negli elenchi regionali), pesce di pesca, crostacei e molluschi purché la loro natura non bio sia chiaramente indicata e non vengano contabilizzati nella percentuale "biologica". Sia nella scelta dei prodotti biologici che di quelli convenzionali si dia la preferenza a prodotti provenienti da aziende in possesso della certificazione etica (SA 8000).

Per il condimento si potranno utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva e oli vegetali estratti a freddo per pressione, nonché il burro. Per la cottura è ammesso il solo olio extravergine di oliva.

3.1 BEVANDE
Nel caso di menu a marchio l'operatore dovrà offrire almeno un tipo (una marca) di prodotto a marchio "garanziaAIAB" delle seguenti categorie di prodotti:

- vino
- birra
- succhi e bibite
- caffè
- te

L'acqua dovrà essere preferibilmente quella dell'acquedotto. Dove ciò non sia possibile si potrà utilizzare acqua minerale naturale, non addizionata con anidride carbonica, in contenitori di vetro, proveniente da fonti ubicate nella regione dell'operatore o in regioni confinanti. Dovrà comunque essere disponibile gratuitamente dell'acqua naturale.

3.2 ORIGINE DEI PRODOTTI
Sia nel caso di punti di cottura che di menù a marchio la totalità degli ingredienti dovrebbe provenire da aziende di produzione vicine al punto di cottura. Tuttavia, considerando i problemi di approvvigionamento, al momento si richiede che almeno il 40% in peso delle derrate consumate in un anno sia di origine regionale. Tali percentuali verranno riviste nel 2005 ma già attualmente ci potranno essere delle variazioni (in aumento) a livello di singole regioni. I prodotti di origine non regionale dovranno essere di origine nazionale, eccezion fatta per gli alimenti non reperibili in Italia (caffè, te, cacao, zucchero di canna ecc.) che dovranno provenire dal mercato equo e solidale.

3.3 PRODOTTI VIETATI
Non è ammesso alcun prodotto OGM o da essi derivati (ad esempio i lieviti), né prodotti sottoposti ad irraggiamento.

4. TIPOLOGIE DI GESTIONE E DI SERVIZIO DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

È raccomandata la "Cucina convenzionale" ossia ove il pasto viene preparato nel medesimo luogo del suo consumo. Sono ammesse la "Cucina centralizzata" (dove la preparazione dei cibi avviene in luogo diverso dal luogo di consumo ed i pasti, consumati entro poche ore nello stesso giorno della preparazione, vengono distribuiti previo trasporto nel raggio massimo di 30 km) e la "cucina just in time" (cottura sul luogo del consumo ma semilavorazione delle pietanze in cucina centralizzata).

Sono vietate la distribuzione monoporzione fatta eccezione per singoli casi di diete particolari

4.1 METODI DI COTTURA, PREPARAZIONE E CONSERVAZIONE
Per i punti di cottura a marchio così come per i menù a marchio sono ammesse le seguenti tecniche di cottura, preparazione e conservazione:

- metodi di cottura tradizionali (per es. cottura su fornello, arrostire in forno, cottura a vapore, stufare, grigliare, cottura sotto vuoto, bagnomaria ecc.);
- refrigerazione
- surgelazione
- riscaldamento
- cottura con impianti ad induzione.

È proibito l'uso di forni a micro-onde, della frittura e della soffrittura.

5. FORMULAZIONE DEI MENÙ

Nella proposta di piatti e menù di dovrà tener conto della stagionalità delle produzioni. I menù proposti alla ristorazione collettiva dovranno seguire le indicazioni dell'INRAN ossia criteri della dieta mediterranea, proponendo almeno una volta alla settimana un piatto tipico regionale. I piatti a base di carne non dovranno com-

parire più di due volte alla settimana ed obbligatoriamente il pesce dovrà comparire almeno una volta alla settimana; un piatto tipico a base di legumi dovrà comparire almeno una volta alla settimana. Sempre una volta alla settimana dovrà essere offerto un piatto unico accompagnato da contorni. In ogni caso i contorni di verdure fresche o cotte dovranno essere sempre disponibili in più alternative di cui almeno due composte di verdure fresche. Si raccomanda l'uso più ampio possibile di specie diverse di legumi, cereali, ortaggi, frutta e tipologia di carne.
Il menù dovrà essere strutturato su almeno 4 settimane a rotazione.
Nel caso di punti di cottura a marchio: dovrà essere proposto almeno un menù vegetariano composto da primo, secondo e contorno oppure da un piatto unico qualora preventivamente richiesto.

6. STOVIGLIE, BIANCHERIA ED IMBALLAGGI

Non è ammesso servire in piatti, posate e bicchieri di plastica. Si consiglia l'utilizzo di stoviglie di ceramica, vetro, metallo, terracotta e porcellana.

Si consiglia l'utilizzo di tovaglie e tovaglioli in fibra naturale biologica, considerati i limiti di reperibilità si consente l'utilizzo di fibre naturali di origine convenzionale, assieme a quello della carta. Non si ammette l'utilizzo di tovaglie in plastica.

7. PRODOTTI PER LA DETERSIONE

Si dovranno preferibilmente utilizzare per la detersione dei locali e delle stoviglie ed attrezzature di cucina e di refettorio prodotti ecologici certificati da AIAB o altri organismi di controllo.

8. RACCOLTA DEI RIFIUTI

È obbligatoria nei punti di cottura la separazione di tutte le tipologie di rifiuti per le quali sia attiva in zona una raccolta differenziata.
Nel caso non sia stata ancora attivata direttamente in zona, da parte delle autorità competenti, la raccolta differenziata, separare quantomeno le seguenti tipologie di rifiuti, che dovranno essere consegnate nei più vicini centri di raccolta: carte e cartone, vetro, plastica.
Laddove possibile si raccomanda il compostaggio dei rifiuti organici.

9. INFORMAZIONI - FORMAZIONE

Presso il punto ove vengono serviti i pasti preparati secondo il presente disciplinare sarà obbligatorio fornire materiale divulgativo ed informativo circa l'agricoltura biologica, l'AIAB e le attività divulgative e didattiche pertinenti organizzate dall'associazione.

9.1. Ogni punto cottura dovrà essere aperto alle **Commissioni Mensa** che dovranno anche valutare la gradevolezza dei piatti.

9.2. Il menù deve essere esposto e consultabile dall'utenza e la denominazione dei piatti non deve contenere nomi di fantasia che ne diminuiscano la comprensione. Nel caso di ristorazione scolastica il menù deve essere disponibile e consultabile dalle famiglie.

9.3. Il personale di mensa deve essere formato e aggiornato sul corretto utilizzo del prodotto da agricoltura biologica, sui metodi di preparazione e presentazione dei piatti.

Allegato A Prodotti di origine non agricola o derivanti da agricoltura convenzionale ammissibili nelle preparazioni a marchio

- Acido ascorbico
- Acido citrico
- Acqua
- Preparazioni a base di microrganismi (non OGM)
- Pepe
- Cardamomo
- Cannella
- Chiodi di garofano
- Zenzero
- Semi di rafano
- Alghe
- Curry
- Rum