

II SIAN E LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

FALCONARA MARITTIMA 02-03-2022



**Il bambino non è un
adulto in miniatura**

Dobbiamo imparare a DISTINGUERE tra

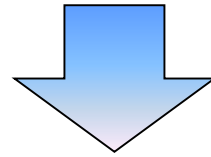
ALIMENTAZIONE

tutto ciò che mangiamo

e

NUTRIZIONE

tutto ciò che ci serve

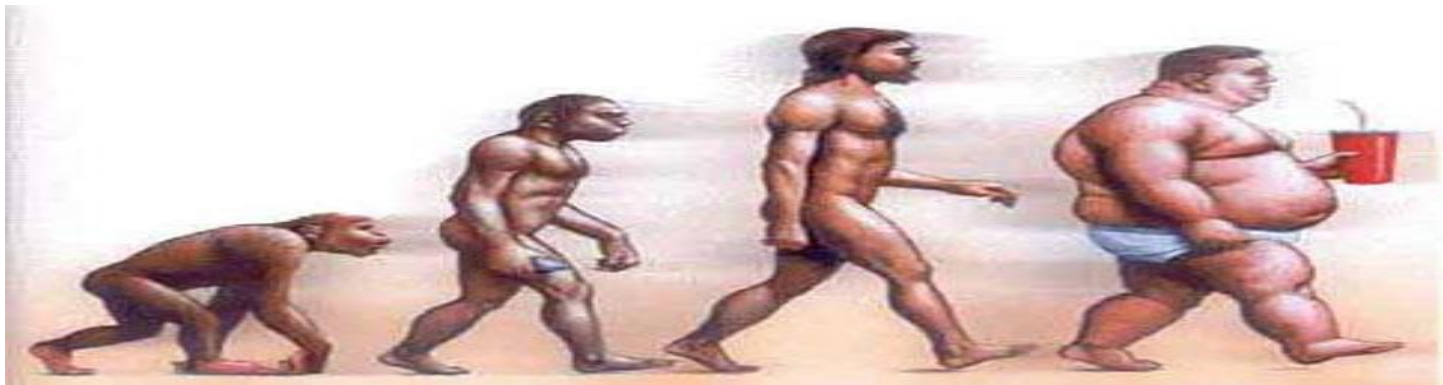


Siamo

IPERALIMENTATI

ma

IPO/MALNUTRITI



Analisi del contesto



Inadeguate abitudini alimentari
Diffusa sedentarietà

Caratteristiche della alimentazione contemporanea

- ▶ Monotonia
- ▶ Ricca di grassi saturi
- ▶ Ricca di proteine animali
- ▶ Povera di nutrienti essenziali
- ▶ Povera di fibra
- ▶ Ricca di calorie vuote
- ▶ Ricca di zuccheri semplici e cereali raffinati
- ▶ Dieta proinfiammatoria

Sovrappeso e obesità
Implicazioni sulla salute
Fattore di rischio di patologie croniche in età adulta
Fattore predittivo obesità in età adulta

Le abitudini alimentari dei ragazzi 6-11 anni (indagine Okkio alla Salute)



1/3 in eccesso di peso

1/5 consuma quotidianamente frutta e
verdura

Quasi 1 su 2 salta la colazione o la gestisce in
maniera non equilibrata

Oltre 1/3 dei ragazzi consuma giornalmente
bevande zuccherate



In Italia

“Health in all policies”

LA SALUTE IN TUTTE LE POLITICHE

I progetti specifici che sviluppano il programma governativo, finalizzato a indurre alcuni cambiamenti di opinioni e di comportamenti, attraverso una idonea campagna informativa, sono quattro:

- A Guadagnare salute rendendo più facile una dieta più salubre (alimentazione)
- B Guadagnare salute rendendo più facile muoversi e fare attività fisica (attività fisica)
- C Guadagnare salute rendendo più facile essere liberi dal fumo (lotta al fumo)
- D Guadagnare salute rendendo più facile evitare l'abuso di alcol (lotta all'abuso d'alcol)

Il sistema evoluto di ristorazione scolastica

Risponde a criteri di qualificazione e razionalizzazione del servizio, **SICUREZZA IGIENICA E NUTRIZIONALE DEI PASTI**, fino all'educazione alimentare a scuola.

OBIETTIVI

- ▶ Sicurezza alimentare: conformità alle norme in materia di igiene degli alimenti
- ▶ Appropriatelyzza nutrizionale rispetto ai bisogni dell'utenza
- ▶ Promozione di abitudini alimentari corrette
- ▶ Buon andamento del servizio
- ▶ Soddisfazione dell'utenza
- ▶ Riduzione degli scarti

QUALITA' A 360°

La ristorazione scolastica strumento di educazione alle corrette abitudini alimentari

Nella ristorazione scolastica sono racchiusi
peculiari

VALORI DI TIPO EDUCATIVO e
NUTRIZIONALE, DI GARANZIA IGIENICA e
di APPETIBILITA' NELL'AMBITO DI UN
PERCORSO DI QUALITÀ TOTALE



Importante momento di aggregazione e di
educazione alimentare di cui si condivide il
piacere di consumare e apprezzare tutti gli
alimenti

Attraverso il pasto consumato a scuola si
educa il bambino a mangiare in giusta
quantità i cibi sani necessari alla sua crescita e
variare la sua alimentazione

DA UNA BUONA ALIMENTAZIONE DERIVA LA SALUTE DEL BAMBINO MA ANCHE LA SALUTE DELL' ADULTO DI DOMANI

Qualche calcolo

20 pasti al mese

8 mesi/anno

10 anni di pasti consumati a mensa

1600 pasti consumati a mensa



**L'importanza nutrizionale della mensa
scolastica nella prevenzione**



Dieta Mediterranea

Patrimonio dell'umanità



Immagine assemblata nel blog <http://calabriatipica80.altervista.org/>

LE PIRAMIDI ALIMENTARI PER I BAMBINI

PIRAMIDE ALIMENTARE TRANSCULTURALE

Uno strumento di educazione alimentare per tutti i bambini sin dall'età prescolare.



SE VUOI ESSERE UN CAMPIONE...

E' IMPORTANTE MANGIARE LE COSE GIUSTE, NEL MOMENTO GIUSTO E NELLA GIUSTA QUANTITA'

FRUTTA E VERDURA

5 porzioni



CEREALI

3 porzioni di pane
1 porzione di pasta o riso (meglio se integrali)



LATTE E YOGURT

3 porzioni



CARNE

2-3 volte



PESCE

2-3 volte



LEGUMI

3 volte



UOVA

2 volte



FORMAGGIO

2 volte



CONDIMENTI

3 cucchiaini di olio extravergine di oliva al giorno



DOLCI

1-2 volte la settimana



Ogni GIORNO

Ogni SETTIMANA

...SALTA LA CORDA NON LA COLAZIONE!

guadagnare salute



VIVI IN MOVIMENTO, GUADAGNA SALUTE!





REGIONE MARCHE

GIUNTA REGIONALE

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

ADUNANZA N. 39 LEGISLATURA N. IX



seduta del
6/12/2010
delibera
1762

pag.
1

<p>DE/ME/SAL 0 NC</p> <p>Prot. Segr. 1946</p>	<p>Oggetto: Recepimento intesa n. . 2/CU del 29 aprile 2010, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della L. n. 131/2003, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano sulle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica.</p>
---	---

Quali criteri per la predisposizione di menù scolastici???



GUIDA ALLA COSTRUZIONE DEI MENÙ DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

PRINCIPI DELLA DIETA MEDITERRANEA

- + Cereali, legumi, verdure, ortaggi e frutta, pesce
- Grassi saturi, zuccheri semplici e sale



Il Piatto Sano

Mangia frutta fresca di stagione variandone i colori (1-2 porzioni al dì)



FRUTTA

Per condire e cucinare, usa oli vegetali (extra vergine d'oliva). Limita l'uso di burro e altri grassi animali. Limita l'uso del sale.



VERDURA

Mangia molta verdura e ortaggi variandone i colori (almeno 3 porzioni al dì, escluse le patate e i legumi).



Bevi acqua. Limita alcolici, bibite gassate e bevande zuccherate. Consuma un massimo di 1-2 bicchieri di latte e succhi al dì.



CEREALI

Preferisci pane, pasta, riso e altri cereali integrali Rispetto a quelli raffinati.

Limita il consumo di dolci e l'uso di zucchero e altri dolcificanti.

PROTEINE



Preferisci pesce, carni bianche, legumi (fagioli, piselli, ecc), uova, frutta secca a guscio. Limita il consumo di carni rosse e formaggi grassi. Evita salumi e insaccati.



Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
UFFICIO 5

LINEE DI INDIRIZZO NAZIONALE PER LA RISTORAZIONE OSPEDALIERA, ASSISTENZIALE E SCOLASTICA

La ristorazione scolastica costituisce un servizio con una forte valenza pubblica che può rappresentare un importante veicolo per incidere positivamente sulle scelte e le tendenze alimentari degli alunni, delle famiglie e della collettività, con effetti positivi sugli orientamenti, le pratiche e la sostenibilità del sistema agroalimentare. La comunicazione ne costituisce una leva strategica indispensabile in un'epoca in cui il cibo è entrato nella scena pubblica diventando intrattenimento, cultura, arte e, nel contempo, motivo di inquietudini legate alla salute delle persone e dell'ambiente.

I programmi di comunicazione, devono mantenere una loro continuità nel tempo, evitando il frazionamento degli interventi, le iniziative sporadiche e di breve respiro grazie alla creazione di reti stabili in cui i diversi attori, pubblici (ministeri, regioni, comuni, asl e istituti scolastici) e privati, aderiscano ad un comune programma e si coordinino, utilizzando un mix di canali e di strumenti specifici, per raggiungere i destinatari, con messaggi modulati in funzione delle loro caratteristiche e del mezzo utilizzato.

La Carta dei servizi e il piano dell'offerta formativa dovranno, coordinandosi tra di loro e con la commissione mensa (Allegato 12), offrire un quadro chiaro, dettagliato/articolato e non generico della gestione e organizzazione del servizio di mensa e delle iniziative di educazione alimentare rivolte agli alunni e ai loro genitori.

L'obiettivo dell'acquisizione di corrette abitudini alimentari si accompagna, in una progettazione educativa che recupera la dimensione esperienziale della ricerca e del fare, alla valorizzazione del cibo nelle sue qualità intrinseche e nel suo essere strumento per conoscere la natura, elemento fondamentale degli ecosistemi, espressione dei diversi contesti culturali ed ambientali, economia del territorio, veicolo di relazioni, alimento che nutre e gratifica i sensi.

E' opportuno un approccio sistemico, coinvolgendo gli alunni sui diversi piani del loro rapporto col cibo, attraverso una didattica interdisciplinare e trasversale che promuova esperienze dirette in laboratorio, nella ricerca d'ambiente, nella mensa scolastica. E' una formazione che guarda anche alle modalità per coinvolgere le famiglie, la cui partecipazione ai progetti di educazione alimentare costituisce un elemento trainante per il loro successo. Alle famiglie possono venir proposti momenti formativi su una pluralità di ambiti legati al cibo e alla salute: dai corsi di cucina agli incontri che, attraverso una rielaborazione delle esperienze personali, motivino al cambiamento dei consumi alimentari. Analogamente è necessario prevedere una formazione rivolta ai componenti della Commissione mensa (composta da una rappresentanza dei genitori e degli insegnanti referenti della refezione) che rappresenta lo strumento che consente all'utenza della scuola una partecipazione responsabile per contribuire, con funzioni consultive, propositive e di verifica, al miglioramento della qualità del servizio di ristorazione. La Commissione mensa collabora, secondo i compiti e le procedure stabilite, nel monitoraggio e nella valutazione dell'accettabilità del pasto e delle modalità di erogazione del servizio nel rispetto delle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica, formula proposte ed osservazioni sui menu, sul miglioramento del servizio, sui progetti e le iniziative di educazione alimentare, e si fa carico di riportare i suggerimenti e i reclami che pervengono dall'utenza."

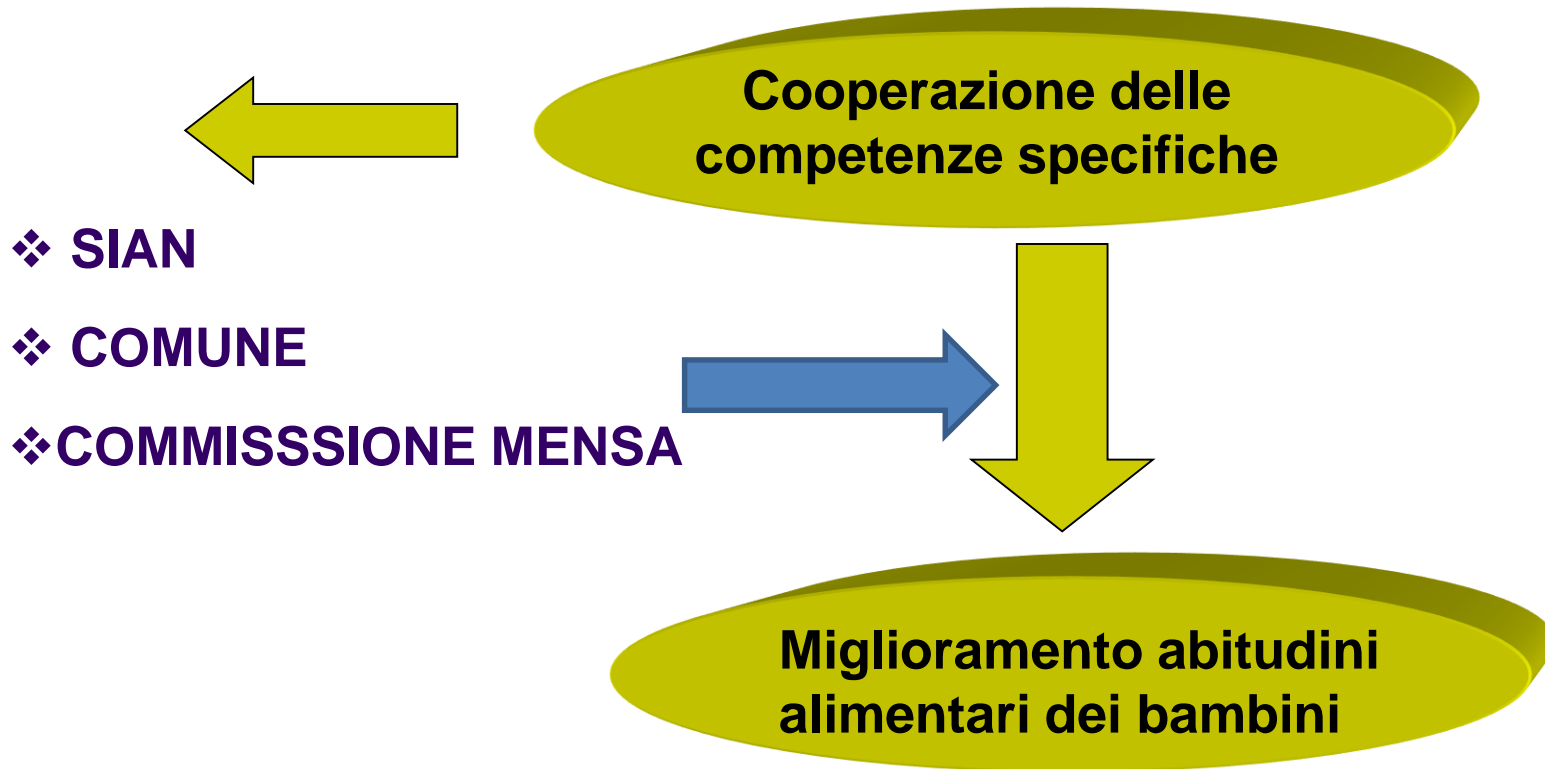
La sua composizione, le sue funzioni e competenze sono definite, nel caso degli istituti statali, dall'amministrazione comunale e, nella scuola non statale, dal titolare della gestione.

La Commissione mensa è formata anche dai rappresentanti dell'Amministrazione comunale, dell'Asl, del gestore del servizio di ristorazione. In era digitale, il portale istituzionale (comune, scuola) rappresenta un luogo per informare, dialogare con i cittadini e definire le regole di comportamento e di accesso alla rappresentanza. Sono anche attivi blog gestiti direttamente da genitori "blogger" interessati alla ristorazione scolastica, che ovviamente hanno una portata sia locale sia nazionale, in qualche caso internazionale: un buon motivo per impiegare la rete per informare, essere informato e partecipare al dibattito culturale e scientifico relativo a una corretta alimentazione.

I "commissari" devono però essere formati sulla materia propria dell'attività: conoscere la struttura dell'appalto, del servizio, delle verifiche e controlli predisposti dall'Ente che ne ha la responsabilità; essere consapevoli di quali sono gli ambiti che competono alla commissione mensa senza fraposizioni con responsabilità di altri; condividere gli obiettivi di salute che la ristorazione scolastica si prefigge con la struttura sanitaria locale.

Una speciale riflessione va posta al concetto di fiducia degli utenti della ristorazione nei confronti dell'Ente erogatore: la fiducia si basa sulla soddisfazione, sul ritorno delle informazioni, sull'esperienza personale. Come rafforzarla? Ad esempio individuando, in modo condiviso, indicatori misurabili e verificabili che possono essere identificati a inizio anno scolastico e monitorati durante lo stesso. I progetti di cambiamento e di miglioramento che derivano da osservazioni condivise potranno trovare, ove possibile, forme di attuazione che soddisfino tutti gli attori coinvolti nel servizio di ristorazione. Affidare l'alimentazione fuori casa dei propri figli a un gestore di cui si ha fiducia, può rendere davvero efficace un progetto collettivo. Se l'Ente pubblico ha redatto una carta dei servizi, e ancor meglio, se l'ha fatto con la partecipazione degli stakeholders, essa può rappresentare lo strumento attraverso il quale porsi obiettivi sfidanti di miglioramento, che comportino una migliore soddisfazione dell'utenza, una maggiore consumazione del pasto proposto, una conseguente riduzione degli sprechi derivanti dal rifiuto volontario, un monitoraggio delle attività informative e educative rivolte alle scuole e alle famiglie.

Ruoli e responsabilità



Aspetti nutrizionali per la validazione dei menù

Tabella 1 - Apporti raccomandati di energia, nutrienti e fibra riferiti al pranzo nelle diverse fasce scolastiche

Scuola Infanzia – Primaria – Secondaria di I grado

	Scuola Infanzia	Scuola Primaria	Scuola Secondaria I° grado
Apporto calorico Valore medio per il pranzo (35 %)	440-600 Kcal	570-860 Kcal	780-970 Kcal
proteine	12-18%	12 -18 %	12 -18 %
carboidrati	45-60 % RI (50-55%)	45-60 % RI (50-55%)	45-60 % RI (50-55%)
lipidi	20-35% RI (25-30%)	20-35% RI (25-30%)	20-35% RI (25-30%)
fibra	8,4 g /1000 Kcal AI (eventuale limite a 12,6g/1000 Kcal LARN 2014 pg. 91)	8,4 g /1000 Kcal AI (eventuale limite a 12,6g/1000 Kcal LARN 2014 pg. 91)	8,4 g /1000 Kcal AI (eventuale limite a 12,6g/1000 Kcal LARN 2014 pg. 91)
Calcio	315 mg <i>(35 % della PRI giornaliera)</i>	385 mg <i>(35 % della PRI giornaliera)</i>	455mg <i>(35 % della PRI giornaliera)</i>
Ferro	50% PRI Valore medio 5 mg	50% PRI Valore medio 6 mg	50% PRI Valore medio 9 mg

Tabella 2 - Frequenze di consumo di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo nell'arco della settimana scolastica

Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0 -1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana
Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pizza, lasagne, ecc.)	1 volta a settimana



GRAMMATURE asili nido e scuole per la ristorazione scolastica

<i>(esprese in grammi)</i>	Asilo Nido 12-24mesi	Asilo Nido 24-36 mesi	Infanzia	Primaria*	Secondaria I° grado
PRIMI PIATTI e PIATTI UNICI					
Pasta/Cereali per primo piatto asciutto	35-40	45-50	60	70	80-100
Pasta/Cereali per primo piatto in brodo	20	30	30-40	40	50
Pasta all'uovo (tagliatelle)	30	40	50	60	70-80
Pasta all'uovo ripiena (tortellini, ravioli)	80	100	120	150	200
Gnocchi di patate	70	100	120-150	150-200	200-220
Lasagna	100	120	150	200	250
Pizza (peso a cotto)	/	/	150-170	200	220
Cereali per piatti unici vegetariani	/	/	60	80	100
Cereali per secondo piatto (es. crocchette con legumi)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Germe di grano (vegani)	/	/	q.b.	q.b.	q.b.
PANE/PANE INTEGRALE	20	30	30-40	50	60
PATATE	50	80-100	100	150	200
Patate per piatto in brodo (se necessarie)	q.b.	q.b.	q.b. circa 20	q.b. circa 35	q.b. circa 50
VERDURE					
Insalate a foglia	10	20	30	50	60
Ortaggi crudi/pomodori	50	60-80	100	150	160-200
Ortaggi e verdure da cuocere	70	80-100	100	150-200	200
Verdure per sugo	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Verdure per primo piatto in brodo (minestrone, passati, creme)	q.b. circa 80-100	q.b. circa 100-120	q.b. circa 100-150	q.b. circa 150-200	q.b. circa 200-250
Verdure per preparazione secondi piatti (tortini)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
<i>*Su valutazione oggettiva operata dalla commissione mensa, per le classi quarte e quinte della primaria è possibile tendere in alcuni casi alla grammatura della scuola secondaria di primo grado</i>					

FRUTTA					
Frutta fresca	80	80-100	100-150	150-200	150-200
Frutta secca/oleosa	/	10	10-15	20-25	30
Semi oleaginosi (es. semi di lino polverizzati)	/	mezzo / un cucchiaino	un cucchiaino	un cucchiaino	un cucchiaino
Frutta oleosa per ricette (es.pesto)	/	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
CARNE/PESCE					
Pollo, tacchino, coniglio, vitellone, maiale	40	50	60	80	100
Pesce	50	60	80	100	100-150
Molluschi / crostacei	/	60	80	100	100-150
Pesce conservato sgocciolato (tonno, sgombro) come secondo piatto	/	/	40	50	60
Carne/pesce per condimento primo piatto	q.b.	q.b. (5-10)	q.b. (10)	q.b. (20)	q.b. (20-30)
Carne/pesce per condimento piatti unici	25-30	30-35	40	40-60	60-80
Carne/pesce per condimento piatti unici all'uovo	q.b.	q.b.	30	40	50-60
AFFETTATI					
Prosciutto crudo, cotto, bresaola, fesa di tacchino	20-25	30	30-35	40-45	50
Affettati come ingrediente ricette	/	/	q.b.	q.b.	q.b.
UOVA					
Uova per secondo	n.1/2	n.1	n.1	n.1	n. 1 – 1 e ½
Uova per impasti (polpette, polpettone)	q.b.	q.b.	q.b. (1 uovo ogni 6 bambini - circa 10 g)	q.b. (1 uovo ogni 6 bambini - circa 10 g)	q.b. (1 uovo ogni 4 ragazzi/adulti-circa 15 g)
LEGUMI					
Legumi per primo piatto in brodo (minestrone, passato)	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Legumi per primo piatto in brodo di soli legumi (crema di legumi)	Secchi 15 Freschi 30-40	Secchi 20 Freschi 40-50	Secchi 30 Freschi 60-80	Secchi 40 Freschi 80-100	Secchi 50 Freschi 100-120
Legumi per secondo piatto	Secchi 15 Freschi 30-40	Secchi 20 Freschi 40-50	Secchi 30 Freschi 60-80	Secchi 40 Freschi 80-100	Secchi 50 Freschi 100-120
Legumi per piatto unico (polenta con legumi, cous cous con legumi, <i>piatti unici vegetariani e vegani</i>)	Secchi 20 Freschi 40	Secchi 25 Freschi 50	Secchi 30 Freschi 60-80	Secchi 50 Freschi 100-120	Secchi 60 Freschi 120-150
Tofu /tempeh	/	/	50	70	100
Farine di legumi (ceci)	20	25	30	40	50
<i>*Su valutazione oggettiva operata dalla commissione mensa, per le classi quarte e quinte della primaria è possibile tendere in alcuni casi alla grammatura della scuola secondaria di primo grado</i>					

FORMAGGI					
Formaggio FRESCO / STAGIONATO	20 / 15	30-40 / 20	50 / 30	60 / 40	100 / 50
Ricotta/fiocchi di latte	30	50	60	80	100-120
Formaggio per condimento primi piatti (sugo di formaggi)	q.b.	10	10	20	30
Parmigiano grattato per condire	5	5-8	8	8-10	10
OLIO EVO	10-15	12-15	10	12-15	15
ACQUA	q.b	q.b	q.b (circa 250 ml)	q.b (circa 250 ml)	q.b (circa 250 ml)
DOLCE	30-40	40-50	50	50-100	50-100
YOGURT-YOGURT DI SOIA	50	50-125	125	125	125-150
<i>*Su valutazione oggettiva operata dalla commissione mensa, per le classi quarte e quinte della primaria è possibile tendere in alcuni casi alla grammatura della scuola secondaria di primo grado</i>					

NOTA1: alcune grammature possono cambiare nella combinazione di ingredienti per la realizzazione di alcune ricette (es. polpette di verdure e ricotta; patate duchessa...) o di alcuni piatti unici (es. farinata di ceci con riso, insalata di riso completa...)

NOTA2: si precisa che alcuni cibi (quali fragole, ciliegie, arachidi e altra frutta secca oleosa, molluschi e crostacei) sono alimenti allergizzanti che consigliamo di inserire a partire dai due anni di età.



Stagionalità



km.0



Filiera corta



Nutritevi dei colori della vita

CAMPAGNA FINANZIATA CON IL CONTRIBUTO DELL'UNIONE EUROPEA E DELLO STATO ITALIANO



UNIONE ITALIANA PER LA
CONSERVAZIONE E LA PROMOZIONE
DEI PRODOTTI AGRICOLI, ALIMENTARI
E LA TUTELA DEI CONSUMATORI



Il cibo per i bambini rappresenta una fonte di esposizione importante, pertanto è necessario conoscere a fondo le problematiche riguardanti la contaminazione alimentare per ridurre al minimo l'esposizione

la ristorazione scolastica è un valido strumento per incidere su cambiamenti positivi per tutti

salute



economia

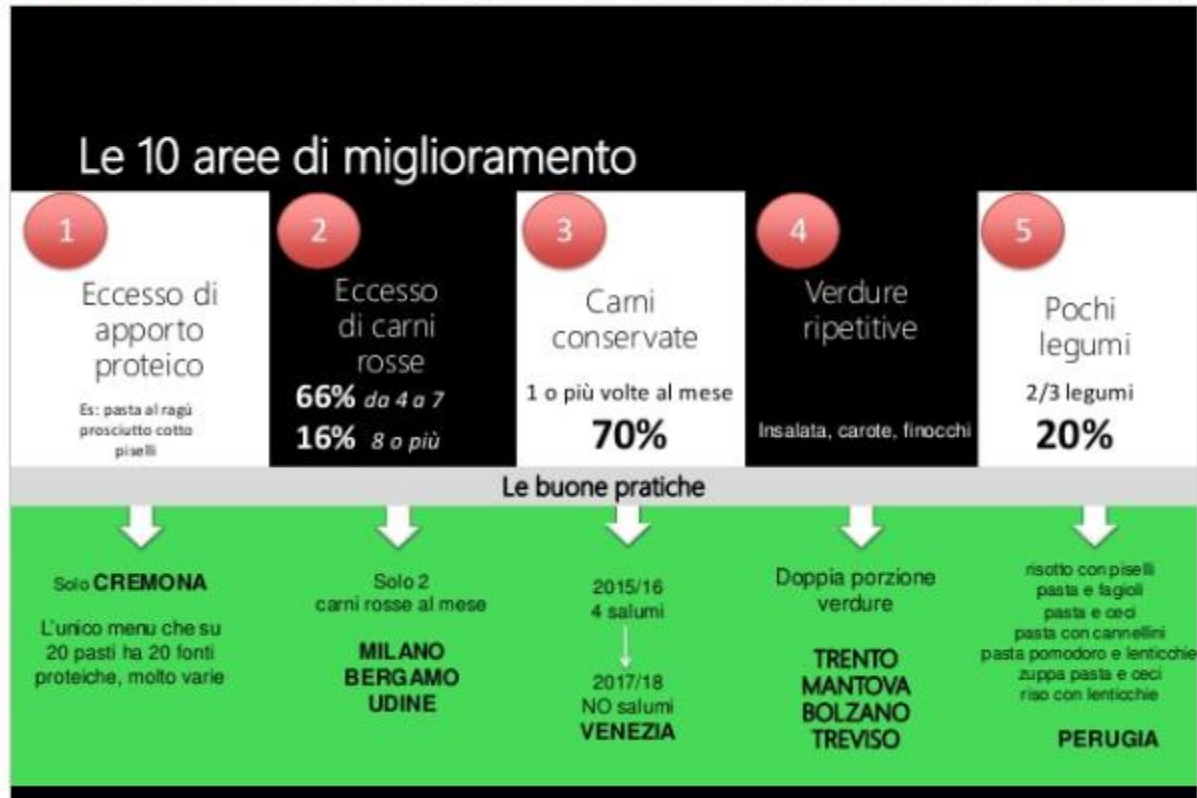


ambiente



Le 10 aree di miglioramento proposte a livello nazionale

La sintesi di quanto emerge dall'indagine è consultabile all'interno della seguente presentazione.



Le 10 aree di miglioramento proposte a livello nazionale

Le 10 aree di miglioramento

6

Poco
Biologico
(no trasparenza)

7

Poca varietà
cereali

pasta e riso

24%

8

Dolci

2 o più volte al mese

50%

9

Pochi cereali
integrali

40%

10

Uova:
qualità
e quantità?



Le buone pratiche



100%
PISA
90%
FLORENCE
85%
BOLOGNA



pasta /cous cous
riso
orzo
farro
miglio
grano saraceno

JESI



Dolci
senza zucchero

MANTOVA



Pasta integrale
Riso semi integrale
Pasta di farro integrale
Pane integrale

FANO



14.000
uova fresche
x le frittate

**SESTO
FIORENTINO**

Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore
della Pubblica Amministrazione

CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER L'AFFIDAMENTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

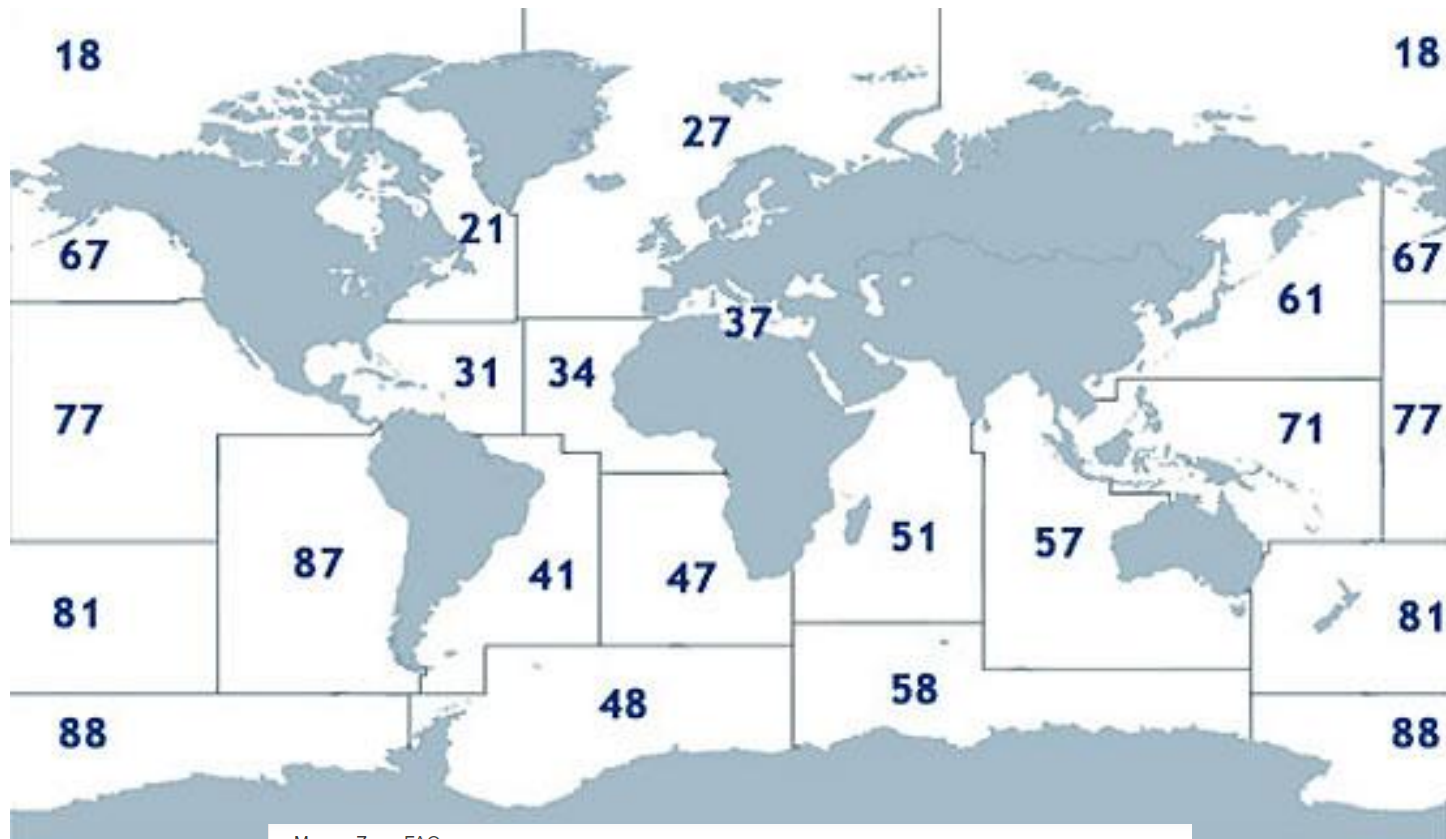
CRITERI AMBIENTALI MINIMI PER LA FORNITURA DI
DERRATE ALIMENTARI

C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado).....	8
a. Clausole contrattuali.....	8
1. Requisiti degli alimenti.....	8
2. Flussi informativi.....	10
3. Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.....	10
4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).....	11
5. Prevenzione e gestione dei rifiuti.....	12
6. Tovaglie, tovaglioli.....	12
7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.....	13
8. Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio.....	13
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.....	13
b. Criteri premianti.....	14
1. Chilometro zero e filiera corta.....	14
2. Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica.....	15
3. Comunicazione.....	15
4. Ulteriori caratteristiche ambientali e sociali dei prodotti alimentari.....	15
5. Acquacoltura biologica, prodotti ittici di specie non a rischio, prodotti ittici freschi.....	16
6. Verifica delle condizioni di lavoro lungo le catene di fornitura.....	16

Allegato A – Calendario di stagionalità ortofrutta

Mese	verdura	frutta
Gennaio	Broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cime di rapa (broccoletti), finocchi, indivia, patate, radicchio, sedano, scarola, topinambur, zucca	Arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi
Febbraio	Broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, spinaci, zucca	Arance, bergamotto, kiwi, limoni, mandarancio, mandarino, mele, pere, pinoli, pompelmi
Marzo	Aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci	Arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere, pinoli, pompelmi
Aprile	Aglio fresco, aglio orsino, agretti, asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, patate novelle, piselli, radicchio, ravanelli, rucola, scarola, sedano, spinaci, tarassaco	Arance, fragole, kiwi, limoni, mele, pere
Maggio*	Aglio fresco, agretti, asparagi, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, cipollotti, crescione, fagiolini, fave, finocchi, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, patate novelle, piselli, ravanelli, rucola, scarola, tarassaco	Amarene, ciliegie, fragole, lampone, nespole * ammessa anche frutta non stagionale
Mese	verdura	frutta
Giugno	Aglio fresco, agretti, asparagi, basilico, bieta, borragine, broccoli, carciofi, cavolo romanesco, cetrioli, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, melanzane, olive grandi da mensa, ortica, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucchine	Albicocche, amarene, anguria, ciliegie, fragole, lampone, mirtillo, mandorle, melone, nespole, nocciole, pesche, prugne, ribes, susine
Luglio	Aglio fresco, basilico, bieta, cetrioli, cavolfiore, cavolo romanesco, cicorie, cipolle, crescione, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, romanesco, rucola, scarola, taccole, tarassaco, zucchine, zucca	Albicocche, anguria, ciliegie, corbezzoli, fichi, fragole, lampone, mirtillo, mora, mandorle, melone, nocciole, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva spina
Agosto	Bieta, cavolo romanesco, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga, lattuga batavia, lattuga romana, lenticchie, lollo, mais, malva, melanzane, peperoni, pomodori, porri, ravanelli, rucola, scarola, spinaci, taccole, tarassaco, zucchine, zucca	Albicocche, anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, mirtillo, mandorle, melone, more, pere, pesche, prugne, ribes, susine, uva, uva spina
Settembre	Bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, fiori di zucca, indivia, insalate, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, malva, melanzane, olive grandi da mensa, pastinaca, peperoni, pomodori, porri, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucchine, zucca	Anguria, corbezzoli, fichi, fichi d'india, lampone, limone, mele, melograno, melone, more, pere, pesche, prugne, susine, uva, uva spina
Ottobre	Bieta, broccoli, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lattuga romana, lollo, mais, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, peperoni, porri, radicchio, scarola, sedano, spinaci, tarassaco, topinambur, zucca	Bergamotto, cachi, castagne, cedro, fichi d'india, kiwi, limone, mele, melograno, noci, pere, uva
Novembre	Bieta, broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, lattuga batavia, lollo, olive grandi da mensa, pastinaca, patate, porri, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca	Arance, bergamotto, cachi, castagne, cedro, kiwi, limone, mandarini, mele, melograno, noci, pinoli
Dicembre	Broccoli, cardi, carote, cavolfiore, cavolo cappuccio, cavolo verza, cavolo romanesco, cicoria catalogna (puntarelle), cime di rapa (broccoletti), cipolle, finocchi, funghi, indivia, olive grandi da mensa, patate, radicchio, scarola, sedano, topinambur, zucca	Arance, bergamotto, castagne, cedro, limone, mandarini, mele, noci, pinoli, pompelmi

Alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi), perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali aglio, cipolle, arance, mele e pere, fagioli e tutti i legumi, patate.



Mappa Zone FAO

Di seguito l'elenco delle zone FAO e la loro descrizione.

Per le zone FAO 27 e FAO 37 si prevede l'indicazione delle sotto-zone e divisioni per meglio definire l'origine del prodotto pescato.

FAO 18 Mar Artico

FAO 21 Atlantico nord-occidentale

FAO 27 Atlantico nord-orientale e Mar Baltico e le sue sotto-zone

FAO 31 Atlantico centro-occidentale

FAO 34 Atlantico centro-orientale

FAO 37 Mediterraneo e Mar Nero e le sue sotto-zone

FAO 41 Atlantico sud-occidentale

FAO 47 Atlantico sud-orientale

FAO 48-58-88 Oceano Antartico

FAO 51-57 Oceano Indiano

FAO 61-67-71-77-81-87 Oceano Pacifico