

RUS Cibo

Buone pratiche per promuovere la sostenibilità dei consumi alimentari in ateneo

Vademecum Consumo

1) Sicurezza alimentare e qualità nutrizionale

Promozione della sicurezza alimentare e della qualità nutrizionale

La ristorazione universitaria per un consumo sano e sostenibile

Definizione del tema: Le strategie alimentari devono essere dirette al consumo di adeguate quantità di cibi sicuri e di buona qualità, elementi che insieme caratterizzano una dieta salubre, in grado di ridurre il carico globale delle malattie non trasmissibili.

Relazione tra il tema e la Sostenibilità: Gli obiettivi di sviluppo puntano ad assicurare salute e benessere (goal 3), riducendo le malattie trasmissibili e non trasmissibili, e a garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo (goal 12).

Relazione tra il tema e l'università: L'Università può collocarsi in modo trasversale rispetto agli ambiti di attività che coinvolgono non solo gli aspetti legati alla sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari, ma anche e soprattutto quelli legati all'educazione alimentare e alla sicurezza nutrizionale, attraverso interventi che prevedono una maggiore attenzione ai capitolati d'appalto nei servizi di ristorazione, alla composizione dei menù, alla distribuzione di spuntini, compreso anche il mondo della distribuzione automatica degli alimenti.

Obiettivi	Azioni	Indicatori
<i>Obiettivi concreti, progressivi e verificabili che un ateneo che volesse lavorare sul tema potrebbe adottare</i> 1. Sicurezza alimentare e qualità nutrizionale 2. Conversione della ristorazione collettiva universitaria da convenzionale a biologica/tradizionale/ locale, in conformità alle precise indicazioni legislative nazionali e leggi regionali. 3. Miglioramento della qualità nutrizionale dei capitolati d'appalto a livello di qualità igienica, organolettica e nutrizionale 4. Convergenza sistemi agricoli territoriali "in coerenza" con la dieta mediterranea	<i>Azioni concrete, progressive e in linea con gli obiettivi che l'ateneo che volesse migliorare il proprio impegno sul tema potrebbe svolgere</i> • Applicazione del processo NACCP (Nutrient and Hazard Analysis of critical control point) per una offerta ristorativa di qualità • Definizione di bandi di gara e capitolati per avviare un processo di sensibilizzazione che intenda privilegiare i fornitori che prestano maggiore attenzione al cibo biologico oppure a km 0, premiandoli con un punteggio più elevato in fase di valutazione delle offerte presentate per l'aggiudicazione del servizio mensa degli studenti iscritti • Verifica dei punti critici di controllo per la sicurezza alimentare e qualità nutrizionale • Certificazione dei menù proposti nella ristorazione collettiva universitaria	<i>Indicatori quantificabili, legati agli obiettivi, attraverso i quali l'ateneo può effettuare un'autovalutazione sul punto della situazione in cui si trova, rispetto la realizzazione degli obiettivi sul tema</i> 1) Indicatori di rischio ambientale, microbiologico, fisico, chimico; metodi di cottura; temperatura di conservazione; lavorazione e trasformazione dei prodotti alimentari. 2) Indicatori e biomarcatori per la qualità nutrizionale 3) Indici di benessere della popolazione universitaria 4) Indici di gradimento dei pasti 5) Conformità dell'offerta ristorativa agli indici di qualità nutrizionale e all' Indice di adeguatezza mediterraneo (IAM)

	• Valorizzare e promuovere, nella ristorazione collettiva universitaria, la Dieta Mediterranea basata su prodotti locali, nel rispetto della salubrità, genuinità e stagionalità. • Protocolli d'intesa per promuovere iniziative di ricerca e sviluppo nel campo delle eccellenze agroalimentari, dell'aerospazio e della food policy allo scopo di creare innovazione e garantire supporto e crescita a imprese e territorio in una dimensione locale, nazionale e internazionale. • Analisi delle dinamiche dei sistemi agricoli territoriali nelle regioni mediterranee per evidenziare la sovrapposizione tra regimi alimentari basati sulla dieta mediterranea e modelli di produzione	
--	--	--

Riferimenti normativi principali

Legge LEGGE 30 Aprile 1962, n. 283 [Modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande.]

DECRETO LEGISLATIVO 6 Novembre 2007, n. 193 [Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore.

Accordo ai sensi dell'articolo 4 e del decreto legislativo 28 agosto 1997 n. 281, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento recante "Valutazione delle Criticità Nazionali in ambito di nutrizionale e strategie d'intervento 2016 - 2019", che al Punto III, "Integrazione Ambiente-Salute Determinanti Socio-Culturali"

Conformità secondo quanto previsto dalla normativa di riferimento. Nello specifico tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal reg. UE n.1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari e dal reg. delegato UE n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 e successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Legge 488/1999. -DL n.18354 del 27/11/2009, GU n.31 8/02/2010, supplemento n.24

Progetto di piano d'azione allegato a COM/2020/381 finale del 20 maggio 2020

- definizione delle migliori modalità per stabilire criteri minimi obbligatori per gli appalti sostenibili nel settore alimentare per promuovere regimi alimentari sani e sostenibili, comprendenti prodotti biologici, nelle scuole e nelle istituzioni pubbliche
- riesame del quadro giuridico del programma dell'UE per le scuole per riorientarlo verso gli alimenti sani e sostenibili

Soggetti da coinvolgere

Enti locali e regionali

Produttori interni alle Università (es: orti universitari)

Aziende agroalimentari e fornitori locali

Esperienze di atenei italiani da segnalare*

* L'elenco seguente non è esaustivo ma ha finalità essenzialmente esemplificative. Si prega di segnalare altre eventuali esperienze al coordinamento RUSCibo

Per rispondere alla domanda di rafforzamento e qualificazione della ristorazione, così come alla richiesta di benessere dei fruitori delle mense e bar universitari, il gruppo di lavoro RUS -Cibo dell'Università degli studi di Roma Tor Vergata e la Sezione di Nutrizione clinica e Nutrigenomica del Dipartimento di Biomedicina e Prevenzione hanno ideato il Progetto “**PIATTAFORMA TECNOLOGICA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA UNIVERSITARIA SOSTENIBILE (PRICS)**”, attualmente in fase di realizzazione, come modello sperimentale di buona pratica per il consumo di cibo locale, etico e sostenibile.

Il PRICS realizza un sistema multiplo basato su un prototipo di infrastrutture, sia fisico che virtuale in grado di valutare e promuovere il consumo di prodotti biologici e da filiera locale nella ristorazione universitaria.

Il PRICS consolida il legame tra le aziende agroalimentari del territorio, la produzione agroalimentare universitario (orto Universitario) e la ricerca scientifico-tecnologica a favore della collettività local, per conseguire il benessere e preservare la salute del consumatore.

Le attività caratterizzanti il PRIC sono:

- 1) costituzione di un osservatorio fisico e virtuale per la valutazione dei consumi alimentari;
- 2) attivazione di un sistema di governance della qualità tecnico-gestionali del servizio di ristorazione: monitoraggio e valutazione degli indicatori tecnico-gestionali del servizio;
- 3) attivazione di un sistema di governance della qualità alimentare del servizio di ristorazione: monitoraggio e valutazione delle qualità e del valore nutrizionale dei pasti previsti dal servizio;
- 4) identificazione di standard di qualità e sicurezza per gli alimenti da agricoltura biologica destinati alla ristorazione universitaria;
- 5) buone pratiche nell'approvvigionamento, preparazione e somministrazione dei pasti nelle mense;
- 6) messa in atto di un sistema di sorveglianza, per il monitoraggio delle abitudini alimentari della popolazione;
- 7) applicazione di sistemi di monitoraggio, volti alla valutazione dell'impatto socio-economico, ambientale e sulla salute dei fruitori della mensa.

Ricerche e stato

- 1) Progetto: “Mensa Sana e corpore sano” MenSa, Finanziamento del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, DM 20099 a favore dell’Università degli studi di Roma Tor Vergata, Sezione di Nutrizione clinica e Nutrigenomica, coordinatore: Prof.ssa Laura Di Renzo
- 2) Progetto: Salvaguardia della salute e dei prodotti agroalimentari” Confronto tra prodotti agricoli convenzionali e prodotti biologici. Finanziamento del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali a favore dell’Università degli studi di Roma Tor Vergata, Sezione di Nutrizione clinica e Nutrigenomica, coordinatore: Prof.ssa Laura Di Renzo
- 3) Progetto: La sostenibilità dell'Agricoltura Biologica. Valutazioni economiche, ambientali e sulla salute umana”. Finanziamento del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. D.M. 90800, a favore dell’Università degli studi di Roma Tor Vergata, Sezione di Nutrizione clinica e Nutrigenomica, coordinatore: Prof.ssa Laura Di Renzo

Publicazioni:

3. Food safety and nutritional quality for the prevention of non communicable diseases: the Nutrient, hazard Analysis and Critical Control Point process (NACCP).
Di Renzo L, Colica C, Carraro A, Cenci Goga B, Marsella LT, Botta R, Colombo ML, Gratterer S, Chang TF, Droli M, Sarlo F, De Lorenzo A. J Transl Med. 2015 Apr 23;13:128. doi: 10.1186/s12967-015-0484-2.
4. Nutrient Analysis Critical Control Point (NACCP): Hazelnut as a Prototype of Nutrigenomic Study.
Laura Di Renzo, Alberto Carraro, Daniela Minella, Roberto Botta, Cecilia Contessa, Chiara Sartor, Anna Maria Iacopino, Antonino De Lorenzo. Food and Nutrition Sciences, 2014, 5, 79-88. Published Online January 2014(<http://www.scirp.org/journal/fns>). <http://dx.doi.org/10.4236/fns.2014.51011>

5. La filiera delle piante officinali. Maria Laura Colombo, Stefania Dalfrà, Alberto Manzo, Luisa Pistelli, Laura Di Renzo. UniversItalia, 2014. ISBN 978-88-6507-502-3

6. Nutrire Per Prevenire. Quali nuovi parametri di rischio nutrizionale? A cura di Antonino De Lorenzo e Laura Di Renzo. Working paper Progetto SABIO, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (D.M. 908001 del 26 maggio 2004). Edizione Novembre 2006. 2°Edizione UniversItalia, Luglio 2012. ISBN 978-88-6507-296-7.
7. “Ruolo della Dieta Mediterranea biologica sullo stato di salute” a cura di Antonino De Lorenzo e Laura Di Renzo. Contributo Autore del testo. Progetto SABIO, Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (D.M. 908001 del 26 maggio 2004). ISBN 978-88-8145-145-6. Giugno 2009. 2° Edizione. UniversItalia, 2012. ISBN 978-88-6507-297-4.

Contatti

Laura Di Renzo- Dipartimento di Biomedicina e prevenzione, Università degli studi di Roma Tor Vergata
laura.di.renzo@uniroma2.it

Maria Luigia Fiorentino- Ufficio per lo Sviluppo Sostenibile, Università degli studi di Roma Tor Vergata
fiorentino@utec.uniroma2.it

Silvia Manservisi- Luigi Foffani- Dipartimento di Giurisprudenza, Università di Modena e Reggio Emilia
silvia.manservisi@unimore.it

Luigi Foffani- Dipartimento di Giurisprudenza, Università di Modena e Reggio Emilia
luigi.foffani@unimore.it