anno 31 n° 1/2 gennaio/febbraio 2026

Ristorando

ristorazione collettiva • commerciale moderna • a catena

www.ristorando.eu

MERCATO EQUIPMENT
Margini in assestamento

FUORICASA
Il boom rallenta

CUOCHI D'ITALIA
La nuova rubrica che dà voce ai cuochi della collettiva

Criteri Minimi Ambientali
UN PUZZLE IRRISOLTO

EDIFIS

Ristorando ANNO 31 N° 1/2 GENNAIO/FEBBRAIO 2026

In caso di mancato recapito inviare al CMP di Milano Roserio per la restituzione al mittente previo pagamento resi

Regole da riscrivere

I CAM per la ristorazione collettiva restano strumenti poco efficaci: sovrapposizioni normative, verifiche discutibili e definizioni incoerenti impongono una revisione complessiva

di C. Giannone



Ancora una volta torno ad occuparmi dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) applicati alla ristorazione collettiva. Un tema sul quale, negli anni, si è stratificato un corpus normativo sempre più articolato, ma non per questo più efficace. Già in passato ho più volte evidenziato come l'impianto dei CAM presenti criticità strutturali che ne compromettono l'efficacia e, soprattutto, la reale applicabilità nei contesti operativi della ristorazione pubblica.

Il problema di fondo è che i CAM risultano spesso avulsi dalla realtà del servizio e del mercato. Non solo: essi tendono ad occupare ambiti che non rientrano propriamente nella sfera ambientale, sconfinando in materie di competenza di altri ministeri e amministrazioni – dalla salute pubblica all'economia, dall'agricoltura al lavoro – generando una sovrapposizione normativa che finisce per creare più confusione che chiarezza.

Questa "invasione di campo" ha conseguenze molto concrete. Le stazioni appaltanti, chiamate a redigere gli atti di gara, si trovano spesso di fronte a disposizioni tra loro non perfettamente coerenti, talvolta addirittura in conflitto. Per evitare il rischio di errori formali o di censure in sede di controllo, la prassi più diffusa è quella di recepire integralmente le prescrizioni dei CAM, riportandole testualmente nei documenti di gara, senza una reale valutazione di fattibilità tecnica ed economica.

Il risultato è un sistema che genera incertezza per tutti gli attori coinvolti. Gli operatori economici faticano a comprendere come declinare concretamente alcuni requisiti, soprattutto quando questi risultano illogici o difficilmente misurabili. Le commissioni di gara, a loro volta, sono chiamate a valutare criteri premianti che non sempre si prestano ad una valutazione oggettiva e comparabile. In molti casi, anziché orientare il mercato verso una maggiore sostenibilità, i CAM finiscono per diventare un fattore di rigidità e di contenzioso.

Nonostante le numerose critiche sollevate negli anni – da parte delle imprese, dei tecnici del settore, delle associazioni di categoria e persino di alcuni ordini professionali – il Ministero competente ha a lungo mantenuto una posizione di sostanziale chiusura, sostenendo che i CAM non potessero essere aggiornati. Una posizione che ha alimentato frustrazione e senso di distanza tra il livello normativo e quello operativo.

Qualcosa, tuttavia, si è recentemente mosso con la circolare esplicativa del 25 settembre 2025, relativa al D.M. 10 marzo



2020, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 90 del 4 aprile 2020, che disciplina i Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari. Una circolare attesa da tempo, che nelle intenzioni avrebbe dovuto chiarire diversi nodi interpretativi emersi negli anni.

Molte ovvietà, poche novità

La circolare si apre con una serie di indicazioni generali che ribadiscono come, per ottenere un servizio di qualità – anche sotto il profilo ambientale – sia necessario definire basi d'asta adeguate e garantire coerenza tra le prescrizioni contenute nella documentazione di gara. Un'affermazione che, di per sé, appare difficilmente contestabile, ma che risulta anche piuttosto ovvia.
Il Codice dei contratti pubblici, infatti, prevede già in modo puntuale l'obbligo di redigere un documento di stima economica. L'articolo 41 e l'Allegato II.4-bis chiariscono che la base d'asta deve essere congrua e coerente con l'oggetto dell'appalto. Non si comprende, quindi, la reale necessità di ribadire tali principi all'interno di una circolare dedicata ai CAM.
La circolare prosegue sottolineando che basi d'asta adeguate e corrispettivi congrui sono essenziali per garantire una corretta gestione delle procedure di affidamento, in coerenza con il quadro normativo vigente e con gli obiettivi di sostenibilità economica, ambientale e sociale. A tal fine, viene richiamata la necessità di tenere conto sia dei costi derivanti dall'applicazione dei CAM, inclusi i criteri premianti, sia dei costi del lavoro connessi all'applicazione del contratto collettivo nazionale di riferimento.
Anche in questo caso, si tratta di principi già pienamente incorporati nel Codice degli appalti. Il richiamo alla sostenibilità economica degli operatori, al rispetto del CCNL e all'equilibrio contrattuale è già parte integrante dell'impianto normativo vigente. Ribadirli in una circolare sui CAM rischia di apparire ridondante e, soprattutto, di spostare l'attenzione su aspetti che poco hanno a che fare con la dimensione ambientale.
Lo stesso vale per il passaggio relativo alla revisione dei prezzi e ai meccanismi di adeguamento dei corrispettivi durante l'esecuzione del servizio, previsti dall'art. 60, comma 2-bis del d.lgs. 36/2023, come modificato dal d.lgs. 209/2024. Anche qui, il principio è corretto, ma la sua collocazione all'interno di una circolare sui CAM solleva una domanda legittima: quale relazione diretta ha tutto questo con i criteri ambientali minimi?



Prodotti ittici: un passo avanti necessario

Uno degli aspetti più rilevanti – e positivi – della circolare riguarda la revisione dei requisiti obbligatori relativi ai prodotti ittici. L'impostazione originaria dei CAM aveva infatti generato non poche difficoltà di approvvigionamento, imponendo il ricorso a prodotti provenienti esclusivamente dalle zone FAO 27 e 37, con evidenti problemi di disponibilità sul mercato.
A seguito delle pressioni esercitate dalle associazioni delle imprese di ristorazione collettiva, il MASE ha recepito le criticità emerse e ha rivisto le clausole precedenti. La circolare chiarisce che sono conformi ai CAM i prodotti ittici non provenienti da allevamento che rispettino tre condizioni fondamentali: provenienza dalle zone FAO 27 o 37, rispetto della taglia minima prevista dalla normativa comunitaria e assenza di appartenenza a specie o stock classificati come a rischio dall'Unione Internazionale per la Conservazione della Natura.
È importante sottolineare che le zone FAO non rappresentano un indicatore di qualità del prodotto, ma servono esclusivamente a delimitare le aree di pesca a livello globale. La zona FAO 37, che comprende il Mar Mediterraneo e il Mar Nero, è quella di riferimento principale per l'Italia, mentre la zona FAO 27 riguarda l'Atlantico nord-orientale e il Mar Baltico.
La circolare ammette inoltre i

prodotti ittici certificati secondo schemi di pesca sostenibile basati su organismi multistakeholder, come il Marine Stewardship Council o il Friend of the Sea. Viene fornita un'ampia descrizione dei principi alla base di tali certificazioni, con particolare attenzione alla tutela degli stock ittici, alla riduzione dell'impatto ambientale e alla gestione responsabile delle risorse.
Un altro elemento di chiarezza riguarda le informazioni obbligatorie in etichetta: denominazione commerciale e scientifica della specie, metodo di produzione, zona di cattura e riferimenti normativi nazionali. In Italia, tali informazioni devono essere coerenti con quanto previsto dal Decreto del Ministro delle Politiche Agricole del 22 settembre 2017. In caso contrario, l'operatore del settore alimentare è tenuto a richiedere un'autorizzazione specifica.

Meno ambiguità su biologici e cereali

La circolare interviene anche su un tema che ha dato origine a contenziosi concreti: l'interpretazione del termine "cereali" nell'ambito dei requisiti sui prodotti biologici. In alcuni casi, le imprese affidatarie hanno sostenuto che il termine non includesse i prodotti trasformati a base di cereali.
La circolare chiarisce in modo definitivo che per "cereali" si intendono anche i prodotti a base di cereali, come già indicato nella tabella riepilogativa dell'Allegato 1 del D.M. 10 marzo 2020. Un chiarimento opportuno, che evita interpretazioni opportunistiche e richiama l'attenzione sulle responsabilità penali connesse al mancato rispetto dei requisiti obbligatori, configurabile come frode nelle pubbliche forniture ai sensi dell'art. 356 del Codice Penale.

A proposito di verifiche di conformità

Decisamente più problematica è la parte della circolare relativa alle modalità di verifica di conformità. Nel caso di cucine centralizzate al servizio di più stazioni appaltanti, la circolare ipotizza la possibilità di accettare modalità di verifica alternative proposte dall'operatore economico, previa valutazione di equivalenza da parte della stazione appaltante.
Questa impostazione appare in contrasto con il Codice dei contratti pubblici. L'articolo 116, comma 5, stabilisce chiaramente che la verifica di conformità è effettuata dal RUP o, se nominato, dal direttore dell'esecuzione. Attribuire, anche indirettamente, tale funzione all'operatore economico significa snaturare il sistema dei controlli pubblici, soprattutto in contesti complessi in cui le stazioni appaltanti non coincidono con gli enti erogatori del servizio.





Km zero e filiera corta: definizioni incoerenti

La circolare affronta infine il tema dei criteri premianti legati al chilometro zero e alla filiera corta.
Viene introdotta la possibilità di utilizzare la distanza di 70 km prevista dalla legge n. 61/2022, in alternativa ai 200 km indicati dal D.M. 10 marzo 2020.
La coesistenza di due definizioni diverse appare però poco razionale.
Definire "locale" un prodotto che percorre 200 km è, nei fatti, un paradosso. Tale distanza trova origine in esperienze specifiche, come le gare del Comune di Roma per servizi di ristorazione di dimensioni eccezionali, ma è stata assunta come parametro generale senza un'adeguata contestualizzazione.

Conclusioni

La circolare del 25 settembre 2025 introduce alcuni chiarimenti utili, ma non affronta le criticità strutturali dei CAM.
Non bastano ritocchi o precisazioni interpretative: i Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva devono essere completamente riscritti.
Nella loro formulazione attuale rappresentano spesso un costo aggiuntivo e una fonte di contenzioso, senza riuscire a perseguire in modo efficace gli obiettivi di sostenibilità ambientale che si prefiggono.