

L'IMPEGNO DI MILANORISTORAZIONE:

1) DOP e IGP

Il marchio DOP sta per Denominazione di Origine Protetta ed è assegnato, secondo la normativa comunitaria, ai “prodotti agricoli e alimentari le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all’ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvenga nel luogo di origine”. Sono 103 le produzioni DOP protette da marchio comunitario che oggi l’Italia può vantare. Questi prodotti sono, di norma, tutelati da uno specifico consorzio, e sono sottoposti a periodici controlli da parte di un ente di certificazione, riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole, per verificare che le varie fasi della lavorazione rispondano a uno specifico disciplinare di produzione.

Il termine IGP sta per Indicazione Geografica Protetta ed è conferita ai prodotti agricoli e alimentari le cui qualità o la cui reputazione siano attribuibili all’origine geografica e la cui produzione deve avvenire per almeno una fase produttiva in un’area geografica determinata. Anche i prodotti sono soggetti a specifici disciplinari e sono sottoposti a controllo da parte di un ente di certificazione.

Anche la Regione Lombardia, come altre Regioni, è impegnata nella promozione del consumo di questi prodotti, riconoscendone la validità sia dal punto di vista dell’alimentazione, sia sotto l’aspetto della conservazione delle identità culturali legate alla produzione di alimenti caratteristici.

pag33 LGR

Nel bilancio di gestione 2007 si legge che:

"In particolare vengono utilizzati:

- * prodotti di filiera (ad es. carni bovine per cui è garantita la totale rintracciabilità e il controllo costante di ogni fase produttiva);
- * prodotti a lotta integrata (tecnica di produzione agricola che consente di ridurre i residui di fitofarmaci nei prodotti agricoli);
- * prodotti provenienti dai mercati equosolidali (banane);
- * prodotti DOP (Denominazione Origine Protetta) e IGP (Indicazione Geografica Protetta), ad esempio formaggi e bresaola;
- * prodotti disciplinari, ovvero dotati di “disciplinare di produzione”, l’insieme delle indicazioni e/o prassi operative a cui il produttore del prodotto certificato deve attenersi (ad es.: carne di suino);
- * prodotti biologici: Milano Ristorazione S.p.A. garantisce il consumo di alimenti di provenienza da produzioni biologiche nei nidi d’infanzia e, in tutte le strutture servite, per i prodotti a più largo consumo."

come si vede nell'inoltro che vi incollo sotto, attualmente miri non acquista igp:

----- Messaggio inoltrato -----

Da: Parliamoci <parliamoci@milanoristorazione.it>

A

Inviato: Mar 3 novembre 2009, 14:07:05

Oggetto: R: dop e igp

Gentile signora ... la nostra azienda utilizza Grana Padano DOP e Pecorino Romano DOP. **Attualmente non acquistiamo prodotti IGP.**

Usufruiscono dei contributi CE ai sensi del Reg. CE n. 657/2008, i prodotti lattiero caseari quali latte, yogurt, Grana Padano e altri formaggi (mozzarella, stracchino, caciotta, provolone, ecc.).

Distinti saluti.

Milano Ristorazione S.p.A.

Da:

Inviato: venerdì 30 ottobre 2009 16.46

A: Parliamoci

Oggetto: dop e igp

Buona sera,

vorrei sapere quali prodotti

DOP e IGP

vengono erogati nella mia scuola.

inoltre vorrei sapere quali prodotti usufruiscono dei contributi CEE per i prodotti lattiero caseari.

Grazie e arrivederci

2. BIOLOGICO

alla pagina 7 della carta dei servizi si legge che

"Per gli asili nido si utilizzano quasi esclusivamente prodotti provenienti da agricoltura biologica, in ottemperanza al DPR 11.04.2000 n.132".

In una lettera di risposta a PERTERRA Milanoristorazione afferma che:

Comunque, al fine di ottemperare alla legge 488/99 art 59, allegniamo l'elenco delle materie prime da agricoltura biologica destinate alle scuole:

- Scuole d'Infanzia, Primarie e Secondarie di Primo Grado

Caciotta

Stracchino

- Nidi d'infanzia

90% della frutta

Omogeneizzati di frutta

Olio

Burro

Riso

Formaggio spalmabile

Ricotta

Mozzarella

Crescenza

Verdura

Tutte le altre materie prime utilizzate provengono da agricoltura a lotta integrata.

Per concludere, a nostro avviso, non emerge una posizione migliorativa, basata su evidenze scientifiche inconfutabili, dei prodotti biologici rispetto a quelli a lotta integrata, dell'impatto sulla salute di popolazioni infantili. Resta inteso, come per altri settori, che risultano determinanti, nelle scelte, considerazioni di tipo politico o economiche, piuttosto che scientifiche.

Distinti saluti.



Milano Ristorazione S.P.A.

Lettera a PERTERRA 10/2009

In una successiva lettera in risposta ad un genitore, Miri afferma che i prodotti biologici sono ridotti a uno, la caciotta, che è distribuita alle SOLE SCUOLE MATERNE (vedi post forum del 16 marzo 2010)

----Messaggio originale--- -

Da: parliamoci@milanoristorazione.it

Data: 16/03/2010 17.09

A:

Ogg: R: Bio alle materne

Gent.ma Sig.ra C., mi scuso evidentemente ci deve essere stato un fraintendimento.

Allo stato attuale i prodotti bio vengono forniti agli Asili Nido.

Per quanto riguarda le Scuole Materne forniamo la caciotta dell'Azienda Agricola Fratelli Brambilla (Lodi).

Cordiali saluti.

Milano Ristorazione S.p.A.

Il Presidente

Prof. Michele Carruba

3. LOTTA INTEGRATA

definizione:

la lotta integrata è una forma di gestione dei parassiti e delle malattie delle piante coltivate che prevede una riduzione dei trattamenti chimici e del loro impatto sui prodotti agricoli attraverso: ricorso ai prodotti solo quando necessario, ricorso a prodotti poco tossici e rispettosi degli antagonisti naturali di malattie e parassiti, ricorso a lotta biologica (= utilizzo di organismi che combattono i parassiti).

Questo nella teoria: in realtà non esiste un protocollo unico, ma tanti quante sono le regioni europee e poi protocolli privati di società (es Plasmon) o gruppi di produttori ecc. e altrettanti marchi. La riduzione della chimica è talvolta apparente. I concimi chimici e gli OGM sono ammessi. Tanto che la stessa UE vuol mettere mano alla faccenda (che ormai ha circa 25 anni) e andare verso un disciplinare unico.

Diverso il discorso per il metodo di produzione biologico (o agricoltura biologica): in questo caso lo scopo principale è la difesa dell'ambiente, dei produttori e dei consumatori. Si ricorre a tecniche rispettose dell'ambiente e a ridotto impatto energetico, senza prodotti chimici per difesa da malattie e parassiti e per la concimazione, sono banditi gli OGM. C'è un disciplinare unico con valore in tutta l'UE.

Nella carta dei servizi di milanoristorazione pag 7 si legge che:

La decisione di utilizzare prodotti provenienti da agricoltura biologica, a lotta integrata, a filiera controllata, DOP e IGP, è stata dettata dalla volontà di rispettare le raccomandazioni della legge finanziaria 2000 (n.488 del 23.12.1999) riprese nel contratto in vigore con il Comune di Milano e per rispondere alla richiesta delle rappresentanze degli utenti.

Per gli asili nido si utilizzano quasi esclusivamente prodotti provenienti da agricoltura biologica, in ottemperanza al DPR 11.04.2000 n.132.

Per le altre scuole si privilegia l'acquisto di frutta e di verdure prodotte con sistemi di agricoltura a lotta integrata. Quando tali prodotti non sono disponibili si utilizzano prodotti dell'agricoltura convenzionale, rispettando gli standard previsti dal Contratto di Servizio con il Comune di Milano (art. 5).

In ogni caso grande attenzione è dedicata alla valutazione dei sistemi di garanzia che vengono adottati dalle aziende fornitrici, in modo che alle caratteristiche e alle denominazioni dichiarate corrispondano effettivi e documentati requisiti dei prodotti e dei processi produttivi, nel rispetto della legislazione vigente e dei nuovi regolamenti CE in materia di sicurezza alimentare (additivi, allergeni, OGM, ecc.).

IL CONTRATTO TRA MIRI E COMUNE:

1. DOP e IGP

non menzionati nel corpo principale del contratto, non sono a disposizione gli allegati.

2. BIOLOGICO

comma 4, della legge 23.12.1999 n. 488 e del DPR 7.4.1999 n. 120.

Conformemente a quanto indicato nel comma precedente l'obiettivo sarà introdurre via via nuovi alimenti biologici e almeno per alcuni di essi (ad esempio riso e passato di pomodoro), sostituire quelli tradizionali entro due o tre anni.

Deroghe a questo vincolo potranno derivare solo da attestazioni da parte della società che comprovino in forma ufficiale e dopo indagini sul mercato che non è possibile reperire sul mercato le quantità di derrate alimentari provenienti da coltivazioni biologiche necessaria per erogare il servizio.

I prodotti biologici saranno proposti ai bambini al posto di quelli tradizionali con frequenze diverse, che dipendono dal gradimento dei bambini e dalla disponibilità del mercato.

Art 5 contratto servizio

3. LOTTA INTEGRATA

Per quanto riguarda la frutta e le verdure fresche, saranno utilizzati anche dei prodotti a "lotta integrata", tecnica che permette di ottenere prodotti con residui di trattamento molto inferiori a quelli riscontrati nei prodotti tradizionali.

La società si adopererà per ottenere dai produttori dichiarazioni che le materie prime e i derivati impiegati non siano di origine transgenica.

Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D. Lgs. 109/92, D. Lgs. 110/92, D.Lgs. 111/92).

Le confezioni di derrate parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta. Il

contratto di servizio articolo 5