

ICQRF

Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari



Che le mense scolastiche rappresentino uno degli avamposti più importanti delle food policies locali è ormai un dato acquisito, ma per le amministrazioni comunali non è sempre facile individuare e percorrere il percorso ottimale per gestirle e per trasformarle in strumenti di sviluppo locale, di tutela ambientale e di valorizzazione culturale.

Attraverso due incontri online faremo chiarezza sulle novità dei vari modelli di gestione e di affidamento, sull'applicazione dei CAM, sulla logistica e sugli strumenti di governance disponibili.



Giovedì 23 febbraio > 14³⁰ - 16⁰⁰

- > I modelli di gestione
 - > I modelli di affidamento
 - > L'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi CAM
- [per iscriversi cliccare qui](#)

Martedì 7 marzo > 14³⁰ - 16⁰⁰

- > Logistica e approvvigionamenti
 - > Strumenti di governance locali e sistemi produttivi locali
- [per iscriversi cliccare qui](#)

Al momento dell'iscrizione potrete indicare le domande e gli argomenti di vostro interesse che saranno approfonditi durante l'incontro.

WEBINAR ANCI TOSCANA
23 febbraio 2023

f.berilli@masaf.gov.it
a.ragone@masaf.gov.it

ICQRF ...???

dipartimento del M.A.S.A.F.

svolge controlli ufficiali (Reg 2017/625)

mission: **prevenire** e **reprimere** le frodi
relative ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi
tecnici per l'agricoltura

ICQRF Lombardia

Milano e Brescia

ICQRF Nord-Ovest

Torino, Asti e Genova

ICQRF Nord - Est

Susegana, Verona, Udine
e S. Michele a/A.

ICQRF Emilia Romagna e Marche

Bologna, Modena e Ancona

ICQRF Toscana e Umbria

Firenze, Pisa e Perugia

ICQRF Italia centrale

Roma e Pescara

ICQRF Italia sud - est

Bari, Lecce, Potenza e Campobasso

ICQRF Sardegna

Cagliari e Sassari

ICQRF Italia Meridionale

Napoli, Salerno, Cosenza e
Lamezia T.

ICQRF Sicilia

Palermo e Catania

- 10 Uffici territoriali
- 19 Uffici d'area
- 6 Laboratori di analisi



AMMINISTRAZIONE
CENTRALE



UFFICI PERIFERICI



SEDI DISTACCATE



LABORATORI

Controlli sulla qualità **merceologica** dei prodotti agroalimentari

Conformità alle norme in materia di produzione e commercializzazione dei prodotti alimentari e dei mezzi tecnici per l'agricoltura

Tutela dei consumatori

Salvaguardia degli operatori onesti

Attività ICQRF

- **Ispettiva**: accertamenti fisici, documentali, prelevamento di campioni (anche di Polizia Giudiziaria)
- **Analitica**: 6 laboratori di analisi accreditati da Accredia
- **Sanzionatoria**: violazioni di norme che regolano il settore agroalimentare
- **Vigilanza**: vigila sull'operato delle Strutture di controllo delle produzioni agroalimentari di qualità regolamentata (BIO/DOP/VINI)

Mense Scolastiche/controlli



ASL e NAS controllano gli aspetti **igienico-sanitari** delle mense e delle cucine ma...



... chi fa il controllo sulla **“qualità”** degli alimenti ??



prevalentemente gli stessi Enti (locali) che erogano il servizio

Mense Scolastiche/ peculiarità

Personalizzazione dei Menù, espressione di una scelta della Giunta e del Sindaco (biologici, dop, igp, PAT, PPL, filiera corta, etici etc)

Diversi modelli organizzativi

1/Personalizzazione dei Menù

menù scelti in base:

- disponibilità finanziarie
- al progetto politico
- al progetto educativo



2/Diversi modelli organizzativi

Prodotti alimentari previsti dal capitolato

Cucina della
Scuola Comunale

Cuoche del Comune



Fattura singola
derrata

Cucina della
Scuola (Comunale)

Gestione privata



Fattura "pasto pronto"

Centro Cottura
Privato

Gestione privata



2/Diversi modelli organizzativi

Le figure a cui è affidato il controllo possono essere da 1 a ? a seconda delle dimensioni degli Enti



deposito
comunale



cucina



Ufficio scuola
Comunale



Ufficio scuola
Unione di Comuni

Mense scolastiche / punto critico 1

redazione di **capitolati** con specifiche
merceologiche sbagliate, non verificabili, imprecise

Olio Extravergine di Oliva con limite di acidità 1%
(definizione errata)

*Tacchino maschio nazionale di età compresa tra le 14
settimane e gli 8 mesi con peso inferiore ai 5 kg*
(specifica non verificabile al momento della fornitura)

Latte di Vacca di produzione Nazionale (fresco o UHT?)

Mense scolastiche / punto critico 2

Tabelle merceologiche	Modulistica Offerta economica
Olio extra vergine di oliva italiano	Olio extra vergine di oliva



5 - 8 €



3 - 5 €

Offerta migliorativa
Olio extra vergine di oliva toscano



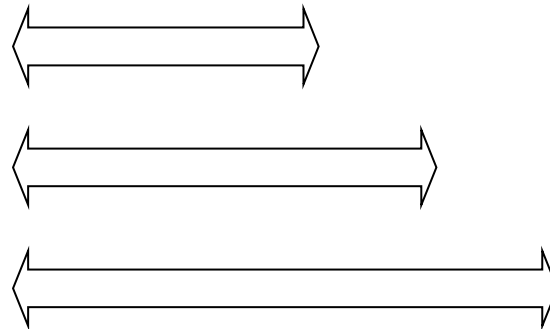
9 -13 €

Mense scolastiche / punto critico 3

Le difficoltà nel controllo aumentano tanto più aumenta la distanza tra



Punto di consegna delle materie prime o dei pasti pronti



Luogo della verifica documentale e pagamento fatture

Mense scolastiche / punto critico 4

formazione specifica del personale:

- riconoscimento delle materie prime
- segnalazione non conformità
- analisi dei documenti di consegna



servono competenze specifiche

Dop Igp/Biologici/Filiere corte/Equo- solidali



qualche strategia...

L'autocontrollo sulle derrate alimentari /pasti consegnati si può fare (a più livelli)



**controllo in
cucina**

cucina



**controllo in
ufficio**

Ufficio scuola
Comunale

Ufficio scuola
Unione di Comuni

Il controllo in cucina

1) sull'etichetta c'è scritto:



3) sul capitolato c'è scritto:



Prosciutto San Daniele DOP
Prosciutto crudo di Parma DOP

Prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.
Il prodotto può essere richiesto sia Intero che affettato

SALUMI VARI

2) sulla bolla c'è scritto:

DOCUMENTO DI TRASPORTO (D.d.t.)
D.M. 472 del 24.08.1990 - D.P.R. 696 del 21.12.1990

N. XXX gg/mm/aa
p.iva 00000000

DOCUMENTO DI TRASPORTO (D.d.t.)
D.M. 472 del 24.08.1990 - D.P.R. 696 del 21.12.1990

QUANTITA'	DESCRIZIONE DEI BENI (natura e qualità)	IMPORTO
1 kg	Prosciutto Parma DOP	

TOTALE (€)

VEITTORE: DITTA, DOMICILIO O RESIDENZA

DATA E ORA DEL RITIRO

FIRME

Consegna o inizio trasporto a mezzo ☐ esente ☐ cessionario

DATA UFFICIALE: 000.000.000

3 passaggi cruciali!

<i>prodotto</i>	<i>BIOLOGICO</i>	<i>DOP/IGP</i>	<i>Altre caratteristiche (capitolato + offerta migliorativa)</i>	<i>FORNITORE</i>
<i>Biscotti</i>	x		Senza Olio di palma	Pincopallino srl
<i>Burro</i>	x		Italiano	Pincopallino srl
<i>Capperi</i>	x		Siciliani	Pincopallino srl
<i>Carne bovina</i>	X	Chianina IGP		Carnes spa
<i>Carne pollo tacchino</i>			italiana	Carnes spa
<i>Carne suina</i>			italiana	Carnes spa
<i>Farine</i>	x			Granetto snc
<i>Frutta</i>	x			Melina spa
<i>Latte</i>	X			Vakky spa
<i>Lenticchie</i>	x	Lenticchia di Castelluccio IGP)		
<i>Olio extra vergine</i>	x	Toscana IGP		
<i>Pane fresco</i>			Integrale	
<i>Parmigiano</i>				
<i>Pasta</i>	x			
<i>Pelati</i>	x		Italiani	
<i>Pinoli</i>			Italiani	
<i>Prosciutto crudo</i>		Parma DOP		
<i>Riso</i>	x		Italiano	
<i>Sale</i>			marino integrale	
<i>Spezie</i>	x		Italiane	
<i>Succo frutta</i>	x			
<i>Verdura fresca</i>	x		Italiane	
<i>Yogurt magro</i>	x			
<i>Uova</i>	x			
<i>Zucchero</i>	x			

Controllo documentale:

- Schede *non conformità* ricevute dalle cuoche
- Confronto tra bolle/fatture e capitolati (se possibile)

Proposta: staccare le etichette degli alimenti utilizzati giornalmente, archiviarle ed esaminarle a campione



sopralluoghi a sorpresa nelle cucine esternalizzate:

- redazione di un elenco di tutto ciò che è stato reperito nelle dispense e successiva verifica della conformità al capitolato
- prevedere nel bando di gara che nei centri di cottura dove si preparano pasti per più clienti le derrate siano stoccate separatamente
- * prevedere la compilazione della *scheda preparazione pasti* e/o l'adozione di un sistema di tracciabilità analitico che permetta di identificare gli alimenti usati per la preparazione di nostri pasti

Le **penalità** per la sostituzione di un alimento con un altro sono previste dal contratto, quindi la loro applicazione

- NON deve essere discrezionale
- DEVE essere documentata
- NON deve essere omessa

Deve essere valutata la periodicità e la frequenza con cui vengono forniti prodotti diversi dai pattuiti.

Quali reati si possono prefigurare?

Art 515 cp Frode in commercio

Art 517 bis Circostanza aggravante (DOP/BIO)

Art 355 cp Inadempimento di contratti di pubbliche forniture

Art 356 cp Frode in pubbliche forniture

ICQRF Toscana: 15 notizie di reato su 92 Capitolati controllati
(2005/2019)



Dipartimento Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agro-alimentari

Ufficio TOSCANA E UMBRIA

Viale Belfiore 9, 50144 Firenze tel. 055 3120301 fax 055357940

icqrf.firenze@MASAF.gov.it