



I CRITERI PER LE MENSE BIOLOGICHE



MENSE
BIOLOGICHE





PREMESSA

Con il decreto interministeriale del 18 dicembre 2017 n. 14771 sono state definite nell'Allegato I le percentuali minime, i requisiti e le specifiche tecniche perché una mensa possa essere definita biologica e per l'utilizzo dei marchi predisposti.

La norma, infatti, prevede che le scuole che vorranno utilizzare il marchio volontario dovranno inserire delle percentuali minime di utilizzo di prodotti biologici, dei requisiti e delle specifiche tecniche fissate.

Per quanto riguarda i loghi si tratta di due medaglie, argento e oro, riportate di seguito, con la eurofoglia, il simbolo del biologico nell'Unione, che contraddistinguono le due tipologie di mense previste dove l'oro corrisponde a una qualificazione d'eccellenza



mipaaf
ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

legata a una maggiore percentuale di utilizzo di prodotti biologici.

Con l'obiettivo di ridurre i costi a carico degli studenti e realizzare iniziative di informazione e promozione nelle scuole è stato anche istituito un fondo gestito dal Ministero delle politiche agricole con le Regioni.





I CRITERI DI CLASSIFICAZIONE

La mensa scolastica, per qualificarsi come biologica, è tenuta a rispettare, con riferimento alle materie prime di origine biologica, le seguenti percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto:

▪ MARCHIO ARGENTO:

Tipologia prodotti	Percentuale richiesta
- frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (ad esclusione dei succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine	70%
- uova, yogurt e succhi di frutta	100%
- prodotti lattiero-caseari (ad esclusione dello yogurt), carne, pesce da acquacoltura	30%

Importante considerare anche che le deroghe eventualmente previste nel contratto, rispetto alle percentuali indicate in precedenza, non possono essere superiori al 20% e devono essere adeguatamente motivate.

È prevista anche una qualificazione di eccellenza della mensa scolastica biologica nel caso in cui l'utilizzo di materie prime di origine biologica raggiunga le percentuali in peso e per singola tipologia di prodotto di seguito indicate.



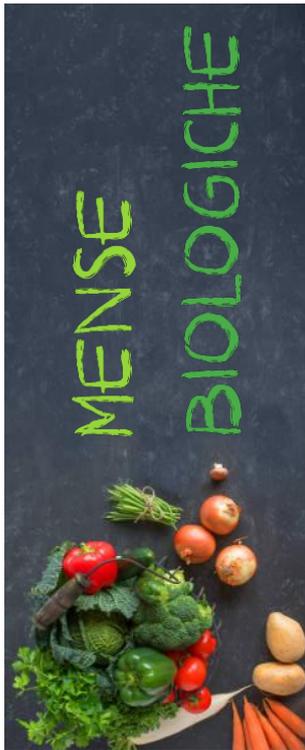


▪ **MARCHIO ORO:**

Tipologia prodotti	Percentuale richiesta
- frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (ad esclusione dei succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine	- 90% (+ 20% rispetto al marchio ARGENTO)
- uova, yogurt e succhi di frutta	100% (come marchio ARGENTO)
- prodotti lattiero-caseari (ad esclusione dello yogurt), carne, pesce da acquacoltura	30% (+ 20% rispetto al marchio ARGENTO)

In questo caso le deroghe eventualmente previste nel contratto, rispetto alle percentuali indicate in precedenza, non possono essere superiori al 10% (10% in meno rispetto al marchio ARGENTO) e devono essere motivate in modo adeguato.





NORME DI PREPARAZIONE DEI PIATTI E CRITERI DI SEPARAZIONE

Nella preparazione dei piatti devono essere rispettate le seguenti disposizioni:

- gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008;
- gli aromi eventualmente impiegati sono preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, come definiti dal regolamento n. 1334/2008.
- è vietato l'utilizzo di OGM e prodotti derivati o ottenuti da OGM;
- sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del calendario della stagionalità.

Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici.

Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

Nella gestione degli ingredienti biologici, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli. Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

Inoltre nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segni indelebili.





CRITERI DI PREMIALITÀ

L'obiettivo però non prevede solo l'introduzione di percentuali definite di prodotti biologici, ma anche di ridurre lo spreco alimentare e l'impatto ambientale; per questo motivo le stazioni appaltanti devono anche prevedere nei bandi di gara i seguenti criteri premianti:

- impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari
- percentuale di utilizzo di alimenti biologici prodotti in un'area vicina al luogo di somministrazione del servizio per ridurre l'impatto ambientale. L'area di produzione è considerata vicina se si trova in un raggio massimo di 150 km.

