



I CRITERI PER LE MENSE BIOLOGICHE



**MENSE
BIOLOGICHE**





PREMESSA

Con la modifica al decreto interministeriale del 18 dicembre 2017, mediante il decreto 29 aprile 2024, sono cambiate le percentuali minime, i requisiti e le specifiche tecniche perché una mensa possa essere definita biologica e per l'utilizzo dei marchi predisposti.

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 mantenuto il fondo gestito dal Ministero delle politiche agricole con le Regioni.

I CRITERI DI CLASSIFICAZIONE

La mensa scolastica, al fine della qualificazione come biologica, è tenuta a rispettare, con riferimento alle materie prime di origine biologica, le percentuali minime di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto riportate in Allegato I al decreto.

Tipologia prodotti	Percentuale richiesta
- frutta, ortaggi, legumi, cereali	70%
- uova	100%
- prodotti da forno (escluso il pane), pasta, riso, farine	70%
- carne bovina	50%
- carne suina, avicola, ovina	30%
- pesce d'acquacoltura	100%
- latte	100%
- salumi, prodotti lattiero – caseari	30%
- yogurt, succhi di frutta	100%





- olio extravergine d'oliva	70%
- pelati, polpa, passato di pomodoro	70%
- marmellate e confetture	100%

Importante considerare le percentuali di cui sopra devono essere previste in tutti i nuovi contratti e si applica ai bandi di gara per l'aggiudicazione dei servizi di mensa scolastica biologica che saranno pubblicati dopo l'entrata in vigore del presente decreto e, per i soggetti eroganti il servizio di mensa scolastica biologica, a partire dall'anno scolastico 2024-2025.

Le deroghe alle percentuali di cui sopra, che non possono essere superiori al 20%, devono essere previste nel contratto e devono essere adeguatamente motivate.

Il medesimo allegato definisce anche le norme di preparazione dei piatti, i criteri di separazione dei prodotti durante tutte le fasi, compreso lo stoccaggio e i criteri di premialità che le stazioni appaltanti possono introdurre al fine di ridurre lo spreco alimentare e di ridurre l'impatto ambientale, attribuendo a essi il massimo punteggio nella valutazione qualitativa dell'offerta.

