



Il Sottosegretario di Stato delle politiche agricole alimentari e forestali

ALLEGATO 1

Parametri minimi per i disciplinari privati di ristorazione collettiva biologica

I disciplinari privati, individuati all'art. 1, comma 3, del presente decreto devono prevedere che una collettività (*), così come definita all'articolo 2, paragrafo 2, lettera d) del regolamento (UE) n. 1169/2011, possa utilizzare nel menù i termini 'piatto biologico' e 'piatto con ingrediente biologico' se sono rispettati i seguenti parametri minimi:

- a) conformità alle regole di preparazione degli alimenti previste dal Regolamento UE 2018/848 (es. separazione spazio-temporale tra biologico e non biologico, utilizzo dei soli additivi autorizzati nel biologico, ecc.);
- b) divieto di utilizzo dello stesso ingrediente biologico e non biologico da parte di un'unità produttiva, fatte salve le unità produttive dotate di sistema di contabilità a livello di singolo piatto (registro di carico/scarico).
- c) 'piatto biologico': pietanza composta da almeno il 95% di ingredienti biologici di origine agricola (in peso, esclusi sale ed acqua);
- d) 'piatto con ingrediente biologico': pietanza contenente almeno un ingrediente biologico di origine agricola, che deve essere specificato nel menù.

I disciplinari, in questione, devono prevedere opportuni obblighi di informazione al consumatore in merito alla percentuale complessiva di utilizzo, da parte dell'esercizio, di ingredienti di origine agricola biologica (calcolata come incidenza sul totale in termini di peso degli ingredienti di origine agricola).

(*) qualunque struttura (compreso un veicolo o un banco di vendita fisso o mobile), come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale