

Ristorazione biologica, sì del Ministero ai disciplinari privati ma con regole

Il Ministero delle Politiche Agricole ha chiarito con una [nota](#) che, stante l'assenza di norme nazionali per consentire agli operatori che lo desiderano di svolgere un'attività di ristorazione in linea con la legislazione in materia di agricoltura biologica e ottenere apposita certificazione, è possibile applicare dei disciplinari privati che, però, dovranno rispettare alcuni parametri.

Tali parametri sono i seguenti: osservanza assoluta delle regole di preparazione degli alimenti previste dal reg CE 834/2007 e dal reg. CE 889/2008 relativamente alla separazione spazio temporale del bio e convenzionale, dell'utilizzo dei soli additivi autorizzati in biologico e così via. Un piatto è biologico quando, secondo il Ministero, una pietanza risulta composta da almeno il 95% di ingredienti biologici di origine agricola (in peso esclusi acqua e sale).

Un piatto con ingredienti biologici è, invece, una pietanza composta da almeno un ingrediente biologico di origine agricola. La nota ministeriale stabilisce, inoltre, il divieto di utilizzo di uno stesso ingrediente, bio e non bio, da parte di un'unità produttiva, eccezion fatta per le unità produttive dotate di sistema di contabilità a livello di singolo piatto (registro di carico e scarico).

I disciplinari devono prevedere opportuni obblighi di informazione ai consumatori sulla percentuale complessiva di utilizzo da parte dell'esercizio di ingredienti di origine agricola biologica calcolata come incidenza sul valore totale degli acquisti di ingredienti di origine agricola. I soggetti interessati possono presentare al Ministero i disciplinari relativi alla certificazione biologica di attività di ristorazione collettiva.

Il settore della ristorazione biologica, purtroppo, non è mai stato disciplinato a livello comunitario e non lo è neanche dalla proposta di riforma dell'attuale legislazione sul bio in quanto la Commissione ritiene troppo complesso armonizzare un settore in cui le diversità di gestione da parte degli Stati membri sono troppo marcate.

In Italia le mense scolastiche dal 2010 al 2014 sono cresciute del 43% passando da 874 a 1.249 per 1.230.000 pasti al giorno. Le regioni leader in ordine di importanza sono la Lombardia, il Veneto e l'Emilia Romagna. Il 71% delle mense bio sono al nord il 18% al centro e l'11% al sud. La statistica, tuttavia, include anche le mense che hanno anche una sola portata biologica (ad es. la frutta).