



NOTA INTERPRETATIVA SOBRE EL ARTÍCULO 4.1.c) DEL REAL DECRETO 315/2025, DE 15 DE ABRIL, POR EL QUE SE ESTABLECEN NORMAS DE DESARROLLO DE LA LEY 17/2011, DE 5 DE JULIO, DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN, PARA EL FOMENTO DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN CENTROS EDUCATIVOS.

Aprobado en la Comisión Institucional del 30/09/2026

1. INTRODUCCIÓN

Se han planteado diversas consultas relativas a la interpretación del artículo 4.1.c) del Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, en particular sobre el alcance del requisito referido a la presencia de alimentos de producción ecológica en los comedores escolares.

2. OBJETO Y ALCANCE

El artículo 4 del Real Decreto 315/2025 establece los criterios nutricionales y de sostenibilidad aplicables a la contratación, adquisición y oferta de alimentos y bebidas en comedores escolares. En concreto el artículo 4.1.c), que dispone:

“Al menos el 5 % del total del coste de adquisición de alimentos ofertados serán de producción ecológica. Alternativamente, al menos 2 platos principales de comida al mes serán de producto ecológico.”

A efectos de la interpretación homogénea del precepto, se han planteado diversas consultas relativas al hecho de qué se entiende por 2 platos principales de comida al mes de producto ecológico, cuando se opte por esta alternativa al requisito establecido de que el 5% del coste de adquisición de alimentos ofertados sea de producción ecológica.

Por ello, se considera adecuado determinar en primer lugar qué se entiende por *plato principal*. A los efectos del Real Decreto 315/2025 se considera que el término “*plato principal*”, puede corresponder tanto al primer plato como al segundo de los que integran el menú escolar, o un plato único cuando el menú se configure de esa manera.

Adicionalmente debe determinarse cómo tiene que configurarse un plato principal para garantizar el cumplimiento de las frecuencias previstas en el artículo 4.1.c) y garantizar el cumplimiento de los objetivos de sostenibilidad ambiental previstos en la norma.

Pese a que no existe una definición legal de ingrediente principal para este tipo de preparaciones culinarias, el concepto de ingrediente principal sí aparece definido



(denominado “ingrediente primario”) en el artículo 2.2.q) del Reglamento (UE) n.º 1169/2011, relativo a la información alimentaria facilitada al consumidor:

“Ingrediente principal/primario: aquel o aquellos ingredientes de un alimento que representen más del 50 % del alimento o que se asocien habitualmente a la denominación del alimento por parte del consumidor.”

Teniendo en cuenta esta definición, y a efectos de la aplicación uniforme de la cuestión planteada, se considera que el producto ecológico debe ser el ingrediente principal del plato, entendido como aquel que:

- constituye el componente mayoritario del plato, o
- es el elemento que define la naturaleza del plato según su denominación habitual.

Por tanto, no sería suficiente que un ingrediente secundario, complementario o de guarnición sea ecológico para cumplir con la exigencia del artículo 4.1.c), puesto que la finalidad del precepto es garantizar que la presencia de producto ecológico tenga un impacto real en la oferta alimentaria, lo cual solo se logra si dicho producto corresponde al ingrediente principal del plato.

Esta interpretación es coherente con el espíritu del Real Decreto orientado a promover prácticas alimentarias sostenibles y a reforzar la presencia de alimentos ecológicos en la dieta escolar de manera significativa y no pretende en ningún caso atribuir al conjunto del plato la condición jurídica de producto ecológico a efectos de la normativa reguladora de la producción ecológica.

3. CONCLUSIÓN

Para el cumplimiento del artículo 4.1.c) del Real Decreto 315/2025, cuando se opte por la alternativa de 2 platos principales de comida al mes de producto ecológico, frente al requisito establecido de que el 5% del coste de adquisición de alimentos ofertados sea de producción ecológica, el producto ecológico debe corresponder al ingrediente principal, tal y como se define en el Reglamento (UE) n.º 1169/2011, de un primer o segundo plato, o de un plato único cuando así se configure, de los que constituyen el menú escolar.



Este documento, aprobado por la Comisión Institucional de la AESAN, refleja el criterio de las autoridades competentes en materia de nutrición en España. Debe ser entendido en su integridad y nunca de modo parcial.

¹ La Comisión Institucional es el órgano colegiado de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición encargado de establecer mecanismos eficaces de coordinación y cooperación entre las Administraciones Públicas con competencias en materia de seguridad alimentaria y nutrición. Está integrada por representantes de los Ministerios de Derechos Sociales, Consumo y Agenda 2030, de Sanidad, de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Ciencia, Innovación y Universidades, las Comunidades Autónomas, las ciudades de Ceuta y de Melilla y las entidades locales.