

Standard di produzione biologica per la ristorazione



Sommario

| | |
|--|---|
| 1. Campo di applicazione | 2 |
| 2. Tipologie di certificazione proposta | 2 |
| 3. Requisiti di prodotto | 2 |
| 3.1 Prerequisiti | 2 |
| 3.2 Requisiti applicabili a tutte le tipologie di certificazione (A, B, C):..... | 2 |
| 3.3 Requisiti applicabili alla certificazione di tipo A..... | 3 |
| 3.4 Requisiti applicabili alla certificazione di tipo B | 3 |
| 3.5 Requisiti applicabili alla certificazione di tipo C | 4 |
| 4. Requisiti di processo | 4 |
| 4.1. Approvazione dei fornitori | 4 |
| 4.2. Controlli al ricevimento merce..... | 4 |
| 4.3. Magazzinaggio..... | 4 |
| 4.4. Lavorazioni | 4 |
| 4.5. Trasporto..... | 5 |
| 4.6. Non conformità e reclami | 5 |
| 4.7. Piano di campionamento e controllo di processo..... | 5 |
| 4.8. Contabilità..... | 5 |
| 5. Presentazione dei prodotti certificati e uso del logo | 5 |
| 5.1. Modalità di presentazione dei prodotti certificati | 5 |
| 5.2. Uso del logo..... | 6 |
| 6. Adesione al sistema di controllo | 6 |
| 7. Analisi del rischio e piano dei controlli..... | 7 |
| 8. Certificato..... | 7 |

1. Campo di applicazione

Il presente standard si applica a 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, così come previsto dalla normativa nazionale applicabile.

Nel contesto della ristorazione collettiva rappresentata in questo standard gli operatori sono soggetti che:

- preparano e somministrano cibi pronti direttamente al consumatore,
- desiderano fare riferimento all'agricoltura biologica per tutti o parte degli ingredienti utilizzati;

Si precisa che il presente standard non è da intendersi in alternativa/sostitutivo rispetto a eventuali normative cogenti di riferimento in vigore per taluni contesti di ristorazione collettiva.

2. Tipologie di certificazione proposta

- A.** Tutto ciò che viene proposto al consumatore è biologico
- B.** Taluni piatti, bevande o menù proposti sono interamente biologici
- C.** Taluni piatti e/o bevande contengono almeno un ingrediente biologico e/o alimenti semplici interamente biologici (frutta, verdure).

3. Requisiti di prodotto

3.1 Prerequisiti

Le strutture oggetto di controllo e certificazione soddisfano i requisiti legali vigenti in materia agroalimentare.

3.2 Requisiti applicabili a tutte le tipologie di certificazione (A, B, C):

I singoli ingredienti biologici di origine agricola e i semilavorati biologici utilizzati nella preparazione dei piatti/bevande, devono essere supportati da certificazione rilasciata ai sensi del Reg. UE 848/2018. Nel caso in cui i fornitori non siano assoggettati al controllo, l'operatore si impegna a conservare i documenti che attestino la conformità al Reg. UE 848/2018 di quanto acquistato (fatture d'acquisto, etichette ecc..)

Un ingrediente derivante dalla produzione in conversione all'agricoltura biologica è considerato come non biologico;

Devono sempre essere rispettate le regole di preparazione degli alimenti previste dal Reg. UE 848/2018

L'uso di OGM e di prodotti ottenuti a partire da OGM non è ammesso.

Nel limite del 5% in peso del piatto bio, è possibile utilizzare ingredienti che non sono disponibili sul mercato in forma bio, fra quelli elencati nell'allegato V parte B del Reg. UE 1165/2021, e fino al 31/12/2023 fra quelli elencati nell'allegato IX dell' Reg. CE 889/2008; in ogni caso un ingrediente non può essere presente nella stessa preparazione in forma bio e convenzionale.

Qualora un alimento semplice o un ingrediente biologico sia temporaneamente non disponibile sul mercato, è possibile per l'operatore effettuare la sostituzione totale con l'analogo in forma convenzionale. Questa

circostanza deve essere tempestivamente comunicata a Bioagricert e deve essere conservato presso la struttura un registro apposito nel quale l'operatore si impegna a riportare tutti gli elementi utili alla tracciabilità di impiego in deroga; in ogni caso la quota in deroga non potrà eccedere il 5 % su base annua (% calcolata come incidenza sul valore totale degli acquisti di ingredienti di origine agricola)

L'operatore si impegna a mantenere le opportune registrazioni per la verifica dell'impiego di ingredienti non bio.

L'operatore si impegna altresì a fornire adeguata informazione al consumatore della modifica intervenuta sul menù.

3.3 Requisiti applicabili alla certificazione di tipo A

Il 95% di tutti gli approvvigionamenti (intesi come materia prima di origine agricola) deve essere biologico.

I piatti biologici devono soddisfare i seguenti requisiti:

- essere costituiti per il 95% minimo in peso di ingredienti di origine agricola biologica ed essere costituiti principalmente da ingredienti di origine agricola, al netto di acqua e sale;
- nel limite del 5% in peso del piatto bio, è possibile utilizzare ingredienti che non sono disponibili sul mercato in forma bio, fra quelli elencati nell'allegato V parte B del Reg. UE 1165/2021 e fino al 31/12/2023 fra quelli elencati nell'allegato IX dell' Reg. CE 889/2008;
- gli additivi e i coadiuvanti impiegati devono essere elencati nell'allegato V parte A del Reg. UE 1165/2021;
- gli aromi eventualmente impiegati devono essere sostanze e prodotti definiti all'articolo 3, paragrafo 2, lettera c), e all'articolo 3, paragrafo 2, lettera d), punto i), del regolamento (CE) n. 1334/2008 ed etichettati come sostanze aromatizzanti naturali o preparazioni aromatiche naturali, conformemente all'articolo 16, paragrafi 2, 3 e 4, dello stesso regolamento.

3.4 Requisiti applicabili alla certificazione di tipo B

L'operatore non deve fare uso dello stesso ingrediente nella preparazione di piatti/bevande convenzionali e biologiche. Qualora questo non sia possibile, l'operatore si impegna a mettere in atto un sistema di identificazione/tracciabilità efficace ad evitare confusione fra ciò che è bio e ciò che è convenzionale, oppure a dotarsi di un sistema di contabilità a livello di singolo piatto (registro di carico/scarico).

I piatti, bevande o menù che l'operatore decide di sottoporre a certificazione devono soddisfare i seguenti requisiti:

- essere costituiti per il 95% minimo in peso di ingredienti di origine agricola biologica ed essere costituiti principalmente da ingredienti di origine agricola, al netto di acqua e sale;
- nel limite del 5% in peso del piatto bio, è possibile utilizzare ingredienti che non sono disponibili sul mercato in forma bio, fra quelli elencati nell'allegato V parte B del Reg. UE 1165/2021 e fino al 31/12/2023 fra quelli elencati nell'allegato IX dell' Reg. CE 889/2008;
- gli additivi e i coadiuvanti impiegati devono essere elencati nell'allegato V parte A del Reg. UE 1165/2021;
- gli aromi eventualmente impiegati devono essere sostanze e prodotti definiti all'articolo 3, paragrafo 2, lettera c), e all'articolo 3, paragrafo 2, lettera d), punto i), del regolamento (CE) n. 1334/2008 ed etichettati come sostanze aromatizzanti naturali o preparazioni aromatiche naturali, conformemente all'articolo 16, paragrafi 2, 3 e 4, dello stesso regolamento;

3.5 Requisiti applicabili alla certificazione di tipo C

I piatti e/o bevande con alcuni ingredienti bio e/o alimenti semplici devono soddisfare i seguenti requisiti:

- essere costituiti da almeno un ingrediente biologico di origine agricola.
- gli additivi e i coadiuvanti impiegati devono essere elencati nell'allegato V parte A del Reg. UE 1165/2021;
- gli aromi eventualmente impiegati devono essere sostanze e prodotti definiti all'articolo 3, paragrafo 2, lettera c), e all'articolo 3, paragrafo 2, lettera d), punto i), del regolamento (CE) n. 1334/2008 ed etichettati come sostanze aromatizzanti naturali o preparazioni aromatiche naturali, conformemente all'articolo 16, paragrafi 2, 3 e 4, dello stesso regolamento;
- ciascun ingrediente biologico deve essere specificato nel Menu

4. Requisiti di processo

4.1. Approvazione dei fornitori

Per ogni fornitore di materie prima, semilavorato o prodotto finito bio, devono essere preventivamente acquisiti i documenti attestanti la conformità al Reg. UE 848/2018.

4.2. Controlli al ricevimento merce

Al ricevimento di un prodotto/ingrediente biologico, l'operatore si impegna a verificare che siano state adottate misure adeguate ad impedire ogni possibile mescolanza o scambio con prodotti non biologici e a garantire l'identificazione e la protezione dei prodotti biologici. In particolare l'operatore deve verificare e registrare su apposita scheda o sui documenti di acquisto:

- a) la chiusura dell'imballaggio o del contenitore, se richiesta;
- b) la pulizia del vano di carico e dei contenitori prima di effettuare il trasporto di prodotti biologici sfusi;
- c) che le informazioni figuranti in etichetta coincidano con le informazioni contenute nei documenti di accompagnamento.

4.3. Magazzinaggio

L'operatore deve garantire che durante il magazzinaggio i prodotti biologici siano chiaramente identificabili in qualsiasi momento e che i magazzini siano gestiti in modo da evitare che prodotti biologici possano essere mescolati o contaminati con prodotti e/o sostanze non rispondenti alle norme biologiche.

4.4. Lavorazioni

Qualora nel sito siano lavorati prodotti bio e convenzionali, l'operatore deve garantire che le lavorazioni bio siano separate nel tempo o nello spazio da lavorazioni analoghe convenzionali.

L'operatore deve inoltre garantire che le lavorazioni bio avvengano solo dopo un'adeguata pulizia degli impianti, definendo se necessario, la quantità di prodotto biologico da declassare, per gestire il passaggio dalla lavorazione convenzionale a quella bio.

4.5. Trasporto

Nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e/o i prodotti certificati sulla base del presente standard, devono essere di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

4.6. Non conformità e reclami

L'operatore deve procedere a registrare tutti i reclami e le non conformità ricevute; per ogni caso devono essere implementati e registrati la relativa analisi delle cause, la tracciabilità dei prodotti coinvolti, il trattamento e/o azione correttiva del problema, compresa la verifica dell'efficacia delle azioni intraprese per rimuoverne le cause ed evitarne la ripetizione.

L'operatore deve garantire che il trattamento di lotti non conformi per la presenza di sostanze non ammesse dalle norme biologiche preveda: l'informazione a Bioagricert, la segregazione del lotto in apposita area (durante le fasi di indagine e decisione), l'eventuale distruzione del lotto e/o l'eventuale reso del lotto al fornitore.

4.7. Piano di campionamento e controllo di processo

L'operatore si impegna ad adeguare il piano di autocontrollo con la valutazione dei potenziali pericoli (contaminanti) relativi ai prodotti biologici (residui di fitofarmaci, farmaci veterinari, OGM, additivi non ammessi, etc.) e ad attuare le misure preventive per il controllo dei rischi individuati. Si impegna altresì a verificare analiticamente la conformità dei prodotti biologici elaborando un piano di campionamento sulla base dei rischi individuati.

4.8. Contabilità

L'operatore si impegna a tenere una contabilità di magazzino e finanziaria che consenta di identificare: il fornitore, la natura e i quantitativi dei prodotti biologici consegnati all'unità e la natura e i quantitativi dei prodotti biologici immagazzinati in loco.

5. Presentazione dei prodotti certificati e uso del logo

5.1. Modalità di presentazione dei prodotti certificati

I prodotti certificati possono essere presentati secondo le modalità di seguito elencate:

Qualora l'operatore abbia scelto la certificazione **A** (esclusività) il termine biologico e suoi diminutivi e/o sinonimi:

- ✓ possono essere associati all'attività svolta (es. Ristorazione biologica, agriturismo biologico, ecc.) ed ai prodotti biologici somministrati;
- ✓ possono essere presenti in tutti i supporti atti alla comunicazione (insegna, menù, materiale per il servizio, cartellonistica, carta intestata, fatture, materiale informativo/pubblicitario, siti internet, ecc.).

Nel caso in cui l'operatore abbia scelto la certificazione **B** il termine biologico e suoi diminutivi e/o sinonimi:

- ✓ possono essere associati ai piatti, alle bevande, ai menù e agli alimenti semplici biologici somministrati

- ✓ possono essere presenti nei supporti atti alla comunicazione solo in associazione ai piatti, alle bevande, ai menù e agli alimenti semplici (quindi sul menù, sul materiale di servizio al piatto/bevanda biologici, nella cartellonistica atta a indicare i prodotti biologici).

Nel caso in cui l'operatore abbia scelto la certificazione **C** il termine biologico e i suoi diminutivi e sinonimi:

- ✓ **devono** essere associati nel Menù all'ingrediente biologico impiegato nella preparazione e all'alimento semplice biologico somministrato;
- ✓ possono essere presenti nei supporti atti alla comunicazione solo in associazione all'ingrediente biologico impiegato nella preparazione e agli alimenti semplici biologici somministrati.

In tutti i casi l'operatore deve dotarsi di mezzi di comunicazione che assicurino al consumatore l'informazione 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.

Qualora l'operatore, per mancato reperimento di un alimento semplice o un ingrediente nella forma biologica (secondo quanto descritto in §3.2) si trovi nelle condizioni di sostituirli con l'analogo convenzionale, dovrà prevedere idonei strumenti di comunicazione nei confronti del consumatore.

5.2. Uso del logo

Il logo che rappresenta lo Standard per la Ristorazione Bio è di seguito rappresentato:



L'uso del logo è volontario, qualora l'operatore intenda utilizzarlo, deve presentare specifica richiesta.

Le modalità di impiego del logo sono coerenti con quanto già espresso al §5.1.

6. Adesione al sistema di controllo

L'operatore che intende certificare la propria attività secondo il presente disciplinare deve presentare richiesta all'organismo di controllo specificando la tipologia di certificazione (**A**, **B**, **C**) prescelta.

Nella stessa occasione deve presentare un documento descrittivo dettagliato (piano di gestione o manuale operativo) circa l'attività che intende sottoporre a certificazione.

7. Analisi del rischio e piano dei controlli

L'organismo di controllo, sulla base delle informazioni raccolte in fase di adesione e in base alla struttura dell'organizzazione, definisce la classe di rischio ed elabora il piano dei controlli atto a verificare il rispetto del disciplinare.

Le classi di rischio individuate sono 3: bassa media e alta come da tabella di seguito

| parametri | |
|--------------------|-------|
| tipo | |
| A | 1 |
| B | 2 |
| C | 3 |
| B-C | 3 |
| numerosità UP | |
| ≤ 10 | 1 |
| 10 ≤ UP ≤ 25 | 2 |
| ≥ 25 | 3 |
| NC anno precedente | |
| gravi | 2 |
| critiche | 3 |
| ≤ 3 | BASSO |
| 3 < X < 7 | MEDIO |
| ≥ 7 | ALTO |

Il piano dei controlli è definito su base triennale e decorre dalla data di prima ispezione che avviene preliminarmente al rilascio del documento di certificazione.

8. Certificato

L'organismo di controllo, sulla base delle verifiche ispettive e documentali iniziali, rilascia il certificato entro 120 giorni dalla data di adesione dell'operatore

Il certificato riporta le seguenti informazioni:

- titolarità del documento: ragione sociale e sede legale dell'operatore
- sedi operative
- estremi di validità
- tipologia di certificazione (vedi Paragrafo 2)