

**STANDARD PER LA CERTIFICAZIONE SECONDO IL METODO BIOLOGICO
DEGLI OPERATORI DELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA**

SOMMARIO

1.	PREMESSA	3
2.	SCOPO	3
3.	TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ.....	4
4.	NOTIFICA, RELAZIONE TECNICA, PROCEDURE E ADEMPIMENTI COGENTI.....	5
5.	INDICAZIONI SPECIFICHE	6
5.1.	MATERIE PRIME	6
5.2.	ACCETTAZIONE MATERIE PRIME E QUALIFICA FORNITORI	6
5.3.	STOCCAGGIO MATERIE PRIME.....	7
5.4.	MODALITÀ DI PREPARAZIONE	7
5.5.	CONTENITORI / IMBALLAGGI.....	9
5.6.	TRASPORTI.....	10
5.7.	RICETTE / MENÙ	10
5.8.	DOCUMENTI E REGISTRAZIONI.....	10
5.9.	FORMAZIONE DEL PERSONALE	11
5.10.	RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE	12
5.11.	CASI PARTICOLARI	12

1. PREMESSA

Il presente standard specifica i requisiti minimi che devono essere osservati dagli esercizi della ristorazione che intendano certificare l'attività di somministrazione di pasti e bevande o affini.

Nel presente documento sono prese in considerazione tutte le forme di ristorazione: dai bar ai ristoranti, alle pizzerie, alla ristorazione collettiva in genere.

Il presente standard prende in esame quindi l'attività di preparazione e somministrazione dei pasti, meglio conosciuta anche con il nome di ristorazione collettiva analizzandone di seguito le principali fasi di cui si compone il processo di preparazione e somministrazione delle pietanze da agricoltura biologica.

Il presente standard si rivolge a tutti quegli esercenti che intendano preparare prodotti con il metodo biologico ai sensi dei Reg. CE 834/2007 e s.m.i. anche se il citato regolamento esclude esplicitamente dal campo di applicazione le operazioni di ristorazione collettiva.

Estratto dal Reg. CE 834/2007, Titolo I, Articolo 1, paragrafo 3:

“Il presente regolamento si applica a qualsiasi operatore che esercita attività in qualunque fase della produzione, preparazione e distribuzione relative ai prodotti di cui al paragrafo 2.

Tuttavia le operazioni di ristorazione collettiva non sono soggette al presente regolamento.

Gli Stati membri possono applicare norme nazionali o, in mancanza di queste, norme private, sull'etichettatura e il controllo dei prodotti provenienti da operazioni di ristorazione collettiva nella misura in cui tali norme sono conformi alla normativa comunitaria”.

Tali operatori devono pertanto risultare:

- a) Conformi alle normative comunitarie, nazionali e regionali vigenti in materia.
- b) Conformi a quanto previsto dal Reg. CE 834/07 e s.m.i e disposizioni attuative

L'insieme di tali norme nel testo che segue nel presente documento è anche denominato, per semplicità, “norme di produzione biologica”.

2. SCOPO

Questo standard ha lo scopo di:

- a) Creare un sistema di controllo presso tutti gli esercizi di ristorazione per perseguire una maggior garanzia dei prodotti ottenuti con il metodo biologico e consumati fuori casa da una clientela ormai sempre più attenta alla qualità e salubrità dei prodotti che consuma.
- b) Garantire un sistema di certificazione di tutte le fasi della filiera produttiva, dal produttore al consumatore.
- c) Estendere a tutti gli utenti della ristorazione collettiva (ristorazione prescolastica, scolastica, ospedaliera, residenziali e semiresidenziali per anziani ed altre categorie svantaggiate e a chiunque volesse scegliere una ristorazione biologica) quanto già previsto dalla normativa

in vigore, alla data della stesura del presente standard: tale legislazione impone delle condizioni che sono rispettate da chi opera in un sistema controllato e certificato da un Organismo di Controllo ai sensi dei Reg. CE 834/07 e s.m.i..

3. TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ

Le strutture e/o i laboratori di preparazione cui sono applicabili le norme previste sono assimilabili a qualsiasi struttura di trasformazione e condizionamento dei prodotti agro-alimentari.

Esse sono suddivisibili nelle seguenti categorie:

- Centri di cottura e preparazione;
- Centri di cottura, preparazione e somministrazione;
- Centri di somministrazione, quali ad esempio le mense o i punti di sola somministrazione o distribuzione;
- Centri di somministrazione e condizionamento in cui oltre alla somministrazione si verificano attività di condizionamento quale ad esempio il “porzionamento” che è configurabile in un’attività di preparazione;

Tutti i centri sopra elencati che intendono preparare e somministrare pietanze ottenute da agricoltura biologica devono assoggettarsi all’attività di controllo e certificazione in conformità alle presenti norme.

I centri inoltre, possono essere suddivisi nelle seguenti tipologie:

ATTIVITA' BIOLOGICA ESCLUSIVA	ATTIVITA' BIOLOGICA NON ESCLUSIVA
<p>Pasti o prodotti con ingredienti da agricoltura biologica in maniera esclusiva;</p>	<p>Pasti o prodotti con ingredienti da agricoltura biologica in maniera parziale.</p> <p>In questo caso occorre che siano rispettate le seguenti condizioni:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. operare una separazione spaziale e/o temporale delle lavorazioni che devono avvenire per cicli completi; 2. operare una esatta identificazione e distinzione dei pasti e prodotti ottenuti con ingredienti da agricoltura biologica da quelli ottenuti con ingredienti convenzionali.

4. NOTIFICA, RELAZIONE TECNICA, PROCEDURE E ADEMPIMENTI COGENTI

L'operatore titolare di strutture e/o i laboratori nonché di impianti adibiti al ricevimento, alla trasformazione, all'imballaggio, all'etichettatura e al magazzinaggio che vogliano assoggettarsi al controllo ed alla certificazione, redige e successivamente aggiorna apposita "Notifica di attività con metodo biologico" comprendente:

- a) una **descrizione** completa dell'unità e/o del sito e/o dell'attività nonché delle modalità di trasporto;
- b) tutte le **misure concrete** da prendere al livello dell'unità e/o del sito e/o dell'attività per garantire il rispetto delle norme di produzione biologica;
- c) le **misure precauzionali** da prendere per ridurre il rischio di contaminazione da parte di prodotti o sostanze non autorizzati e le misure di pulizia da prendere nei luoghi di magazzinaggio e lungo tutta la filiera di produzione dell'operatore.

La descrizione e le misure di cui sopra possono costituire parte integrante di un sistema di qualità predisposto dall'operatore comunque devono essere contenute in una dichiarazione firmata dall'operatore responsabile.

La dichiarazione contiene inoltre l'impegno dell'operatore a:

- a) effettuare le operazioni conformemente alle norme di produzione biologica;
- b) accettare, in caso di infrazione o irregolarità, che siano applicate le misure previste dalle norme di produzione biologica;
- c) informare per iscritto gli acquirenti del prodotto affinché le indicazioni relative al metodo di produzione biologico siano soppresse da tale produzione.

Gli operatori in linea con le relazioni tecniche di cui ai punti precedenti stabiliscono e aggiornano **procedure adeguate**, fondate su un'identificazione sistematica delle fasi critiche della trasformazione.

Tali procedure devono permettere di garantire in qualsiasi momento che i prodotti trasformati siano conformi alle norme di produzione biologica.

In particolare si dovranno prevedere:

- Procedure di pulizia e di registrazione della verifica e dell'efficacia;
- Procedure di identificazione e rintracciabilità;
- Procedure di controllo degli infestanti (pest-control);
- Procedure di gestione delle NC e dei reclami;
- Piano di campionamento dei prodotti biologici fondato sul rischio di contaminazioni, giustificato su base tecnica ed economica;

Qualora l'operatore abbia parzialmente o interamente appaltato a terzi le proprie operazioni dovrà fornire:

- a) un elenco degli appaltatori con una descrizione delle loro attività e l'indicazione delle autorità o degli organismi di controllo da cui dipendono;
- b) l'accordo degli appaltatori a sottoporre la loro azienda al regime di controllo di cui al titolo V del regolamento (CE) n. 834/2007;
- c) tutte le misure concrete, tra cui un idoneo sistema di documentazione contabile, da prendere al livello dell'unità per garantire che possano essere identificati, a seconda dei casi, i fornitori, venditori, destinatari e acquirenti dei prodotti che l'operatore immette sul mercato.

L'impresa dovrà disporre di tutte le documentazioni relative alla normativa comunitaria e nazionale vigente, oltre ad altre certificazioni o documenti obbligatori previsti dalla normativa nazionale di riferimento (es. Reg. CE 178/02 "Tracciabilità e sicurezza alimentare" e Reg. CE 852/04 sull'igiene dei prodotti alimentari).

5. INDICAZIONI SPECIFICHE

5.1. MATERIE PRIME

Gli ingredienti necessari per la formulazione di un piatto devono essere ottenuti con il metodo biologico tuttavia come previsto dall'art. 23 del Reg. CE 834/07 si ammette la preparazione di pasti la cui composizione non raggiunga il 95% in peso degli ingredienti di origine agricola purché in conformità al medesimo art. 23 teste citato.

5.2. ACCETTAZIONE MATERIE PRIME E QUALIFICA FORNITORI

L'operatore prima di acquistare le materie prime biologiche, acquisisce dai fornitori il certificato di conformità (= documento giustificativo di cui all'allegato XII del Reg. CE 889/2008);

Le materie prime e/o gli ingredienti di origine agricola provenienti da agricoltura biologica e destinate all'utilizzo per l'ottenimento delle pietanze oggetto della presente sezione devono essere tutte opportunamente certificate e/o etichettate così come previsto dalla normativa applicabile ai prodotti biologici.

Al momento dell'accettazione delle materie prime nelle strutture di preparazione, oltre alle opportune verifiche quali-quantitative, l'operatore verifica la presenza dei documenti di certificazione e/o dell'etichetta, ed effettua appropriate registrazioni delle verifiche condotte.

5.3. STOCCAGGIO MATERIE PRIME

ATTIVITA' BIOLOGICA ESCLUSIVA	ATTIVITA' BIOLOGICA NON ESCLUSIVA
<p>Essendo l'attività esclusiva per preparazioni biologiche i magazzini, le celle frigorifere e tutti gli spazi destinati allo stoccaggio saranno considerati esclusivi e pertanto non potranno contenere prodotti diversi da materie prime e/o ingredienti da agricoltura biologica.</p>	<p>Tutti gli ingredienti provenienti da agricoltura biologica devono essere adeguatamente identificati e stoccati separatamente rispetto agli altri ingredienti non conformi alle presenti norme. I magazzini, le celle frigorifere e tutti gli spazi destinati allo stoccaggio devono prevedere la presenza di aree dedicate ed opportunamente identificate ove vengono immagazzinati le materie prime e/o gli ingredienti da agricoltura biologica.</p> <p>In qualsiasi caso nello stesso locale non è consentito lo stoccaggio contemporaneo del medesimo prodotto ottenuto da agricoltura biologica e convenzionale qualora il primo non sia confezionato in imballaggi tali da evitare possibili contaminazioni in questo caso è necessario ricorrere ad uno stoccaggio tale da garantire l'assenza di contaminazioni o miscele con prodotti non conformi.</p>

5.4. MODALITÀ DI PREPARAZIONE

ATTIVITA' BIOLOGICA ESCLUSIVA	ATTIVITA' BIOLOGICA NON ESCLUSIVA
<p>Essendo l'attività esclusiva per preparazioni biologiche non si prevedono particolari accorgimenti in merito a particolari modalità di preparazione, pertanto nei locali notificati non potranno essere preparati prodotti diversi da pietanze da agricoltura biologica.</p>	<p>Tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione delle pietanze da agricoltura biologica devono essere preferibilmente dedicate.</p> <p>Tutte le attrezzature utilizzate durante il processo di preparazione (piani di lavoro, teglie, pentole, casseruole, piatti, utensili da cucina, elettrodomestici, ecc.) devono essere opportunamente pulite prima del loro uso al fine di evitare la presenza di residui derivanti da lavorazioni precedenti e dedicate "nel tempo" ovvero usate in esclusiva nel momento in cui si preparano prodotti da agricoltura biologica.</p>

ATTIVITA' BIOLOGICA ESCLUSIVA	ATTIVITA' BIOLOGICA NON ESCLUSIVA
	<p>Nell'area di lavoro e in cucina è ammessa la presenza contemporanea dello stesso prodotto sfuso convenzionale e da agricoltura biologica purché ci si trovi in presenza di attrezzature dedicate sia “nel tempo” che “nello spazio”. In caso contrario i prodotti sfusi convenzionali dovranno essere immessi in preparazione e in cucina in tempi diversi rispetto a quelli degli analoghi prodotti biologici onde prevenire possibilità di commistione.</p> <p>Durante le differenti fasi di preparazione, i prodotti da agricoltura biologica devono essere opportunamente identificati onde evitare possibili miscele con prodotti convenzionali. Lo stesso dicasi per i mezzi di cottura, la stessa acqua non potrà essere utilizzata indistintamente per le pietanze da agricoltura biologica e per quelle convenzionali. I mezzi di cottura, quali ad esempio olio ed aceto, dovranno provenire da agricoltura biologica.</p> <p>Questo comporta che tutti i contenitori e gli imballaggi più prossimi al prodotto siano identificati secondo modalità che dovranno essere comunicate all'organismo di controllo.</p> <p>Nel contempo, prima di dare inizio a qualsiasi operazione di preparazione, dovrà essere inviato all'organismo di controllo un programma di produzione in cui, per ogni struttura e/o centro siano elencate le pietanze ed i giorni di preparazione e/o somministrazione. Tale programma dovrà essere aggiornato a cura dell'operatore ad ogni modifica che interverrà.</p> <p>Le operazioni di pulizia devono interessare i locali e tutte le attrezzature utilizzate prima di ogni ciclo produttivo che preveda l'ottenimento di pietanze da agricoltura biologica al fine di evitare la perdita della loro integrità o altri tipi di contaminazione.</p>

ATTIVITA' BIOLOGICA ESCLUSIVA	ATTIVITA' BIOLOGICA NON ESCLUSIVA
	<p>I prodotti per le pulizie sono quelli che possono essere utilizzati nel rispetto delle leggi in materia di sicurezza degli alimenti</p> <p>Per le superfici che possono venire a contatto con i prodotti da agricoltura biologica sono ammesse tutte quelle che possono essere utilizzate nel rispetto delle leggi in materia di sicurezza degli alimenti.</p> <p>Nei centri di somministrazione in cui avviene un qualsiasi processo di condizionamento quale la semplice “porzionatura”, i prodotti da agricoltura biologica che entrano nella composizione della pietanza soggetta a controllo e certificazione non potranno essere presenti contemporaneamente con analoghi prodotti convenzionali.</p> <p>Ciò comporta che i prodotti da agricoltura biologica dovranno essere distribuiti in giorni diversi da quelli in cui si provvede alla distribuzione degli analoghi prodotti convenzionali.</p>

5.5. CONTENITORI / IMBALLAGGI

Le pietanze ottenute dalle strutture e/o dai centri sottoposti a controllo e certificazione potranno essere confezionate e trasportate in contenitori mono o pluriporzione i cui materiali devono essere quelli contemplati dalla legislazione vigente. Detti contenitori dovranno essere opportunamente puliti e non contaminati con sostanze che potrebbero influire negativamente sull'integrità e sulla qualità dei prodotti.

Tutti i contenitori destinati a conservare e/o permettere il trasporto dei prodotti biologici dovranno essere opportunamente identificati.

Qualora le pietanze giungano al consumatore finale singolarmente confezionate, le stesse devono essere opportunamente etichettate nel rispetto di quanto previsto alla sezione successiva.

ATTIVITA' BIOLOGICA ESCLUSIVA	ATTIVITA' BIOLOGICA NON ESCLUSIVA
Essendo l'attività esclusiva per preparazioni biologiche non si prevedono particolari accorgimenti per la separazione dei contenitori.	Nel caso di prodotti da asporto o con consegna a domicilio, i contenitori devono essere di colore e/o formato diverso da quelle utilizzata per i prodotti convenzionali oppure essere chiaramente distinte con segnali indelebili. I contenitori termici che contengono le preparazioni ottenute con il metodo biologico devono essere di colore diverso da quelle utilizzata per i prodotti convenzionali oppure essere chiaramente distinte con segnali indelebili.

5.6. TRASPORTI

Relativamente alla gestione dei veicoli adibiti al trasporto, si specifica che, nel caso delle pietanze, il trasporto contemporaneo sullo stesso mezzo di pietanze da agricoltura biologica e pietanze convenzionali è ammesso anche quando i contenitori destinati a contenere le pietanze da agricoltura biologica non siano sigillati ma opportunamente identificati e si possa assicurare l'assenza di contaminazioni causate da altri prodotti trasportati o dagli imballaggi e/o contenitori precedentemente utilizzati per trasportare prodotti non conformi alle presenti norme.

5.7. RICETTE / MENÙ

Gli operatori sono tenuti ad inviare all'organismo di controllo le ricette per ogni singola pietanza sottoposta a certificazione, ovvero la composizione delle stesse riportando la "grammatura" o percentuale, al momento dell'impasto, di ogni singolo ingrediente e la loro modalità di preparazione al fine di verificarne la conformità alla normativa dell'agricoltura biologica.

Il menù e l'ingredientistica con riferimento alla materie prime da agricoltura biologica devono essere visibili alla clientela, quindi esposte o inserite nel listino.

5.8. DOCUMENTI E REGISTRAZIONI

Ogni singola struttura e/o centro di preparazione documenta attraverso un registro di carico e scarico la data, l'origine, la natura e la quantità dei prodotti biologici utilizzati nella preparazione delle pietanze, nonché la data, la tipologia, la quantità e la destinazione delle pietanze da agricoltura biologica preparate; la medesima procedura va applicata per i mezzi di cottura (olio, burro, ecc.) eventualmente utilizzati e per tutti i prodotti giacenti da precedenti preparazioni che dovessero essere riutilizzati per l'ottenimento di pietanze da

agricoltura biologica. Ogni singola struttura e/o centro, inoltre, si dota di un registro di Lavorazione che indica la data, l'origine, la natura e la quantità dei prodotti biologici utilizzati nella preparazione delle pietanze.

Il sistema di registrazioni così adottato permette di controllare e analizzare il flusso mantenendone la rintracciabilità e la congruità in termini quantitativi e permette il controllo delle quantità di prodotti ottenuti in uscita siano essi tal quali che trasformati.

Il registro di carico-scarico deve essere aggiornato con periodicità al massimo quindicinale per i prodotti acquistati, per i prodotti intermedi e per quelli venduti tal quali e trasformati.

I registri e le loro stampe devono essere opportunamente conservate ed archiviate presso il punto vendita, sotto la responsabilità del referente per le produzioni biologiche.

Tutti i documenti previsti, afferenti alle singole strutture e/o centri possono essere gestiti a livello centralizzato per poi essere trasferiti, in forma cartacea e/o elettronica, alle singole strutture e/o centri.

ATTIVITA' BIOLOGICA ESCLUSIVA	ATTIVITA' BIOLOGICA NON ESCLUSIVA
<p>Nel caso un esercizio che prepari esclusivamente prodotti biologici non riesca operativamente a garantire una corretta registrazione (in particolare sulla quantità) dei prodotti venduti direttamente al consumatore finale in quanto dal registro dei corrispettivi (registratori di cassa) sono registrati solo il numero di pezzi venduti e non le specifiche quantità suddivise per singole referenze (es. gelato piccolo – medio – grande ma non il gusto oppure il menù a buffet), il registro delle Lavorazioni sarà utilizzato in alternativa al registro Vendite quale riferimento nelle verifiche di congruità di carico e scarico (bilancio di massa).</p>	

5.9. FORMAZIONE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione deve essere informato e formato in merito i prodotti da agricoltura biologica ed alla loro manipolazione. Di tale formazione devono essere disponibili adeguate registrazioni.

5.10. RILASCIO DELLA CERTIFICAZIONE

I documenti che attestano la conformità alle presenti norme relativamente alle pietanze ottenute nelle strutture e/o nei centri di preparazione notificati conformemente alla normativa vigente sono:

- il certificato di conformità, riportante l'elenco delle pietanze predisposto per ogni singola struttura e/o centro di preparazione,
- l'etichetta apposta sui prodotti

Il rilascio del certificato di conformità è conseguente all'inoltro di una richiesta da parte dell'operatore interessato ove sono specificate le unità produttive coinvolte, le pietanze per le quali si chiede il rilascio della certificazione, le ricette riportanti tutti gli ingredienti con le relative "grammature" o percentuali e le modalità di preparazione per ogni singola pietanza, nonché i programmi di preparazione e somministrazione per ogni singola struttura e/o centro coinvolto.

Il certificato di conformità deve essere esposto così come è stato rilasciato dall'organismo di controllo in modo visibile ed accessibile a chiunque lo intenda consultare nelle strutture e/o centri di somministrazione e/o preparazione solamente nei momenti in cui avviene la somministrazione e/o preparazione delle pietanze cui si riferisce il certificato stesso al fine di evitare di incorrere nella pubblicità ingannevole o di fare un uso scorretto dei certificati rilasciati (eventuali copie aggiuntive riportano stampigliata la dicitura "COPIA")

Il certificato di conformità fa riferimento al prodotto biologico così come previsto dalla normativa vigente in materia di prodotti biologici a seconda della tipologia in cui ricade la pietanza oggetto della certificazione.

Per i prodotti preconfezionati destinati al consumatore, sull'etichetta vanno riportate le informazioni previste per l'etichettatura degli alimenti oltre a quanto richiesto dagli artt. 23, 24 e 25 del Reg. (CE) n. 834/2007 e dagli artt. 31, 57 e 58 del Reg. (CE) n. 889/2008.

Per i prodotti sfusi (semilavorati) diretti ad altri operatori controllati l'operatore emette le dichiarazioni di conformità che riportano le suddette informazioni oltre a quanto richiesto dal RT16 del Sincert.

5.11. CASI PARTICOLARI

Qualora l'impresa sia dotata di un particolare software per la gestione di tutte le operazioni aziendali l'OdC potrà derogare su alcune registrazioni richieste.

Le modalità di tali deroghe saranno gestite dall'OdC e dall'Operatore, caso per caso, in funzione della qualità ed affidabilità del software presente in azienda.