

**PARAMETRI MINIMI  
PER LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA NELL'ATTIVITA' DI RISTORAZIONE  
COLLETTIVA**

Le norme o disciplinari privati, individuati all'art. 2 del presente Decreto devono rispettare i seguenti parametri minimi:

- conformità alle regole di preparazione degli alimenti previste dal Reg. (CE) 834/2007 e dal Reg. (CE) 889/2008 (es. separazione spazio-temporale tra biologico e non biologico, utilizzo dei soli additivi autorizzati nel biologico, ecc.);
- piatto biologico: pietanza composta da almeno il 95% di ingredienti biologici di origine agricola (in peso, esclusi sale ed acqua);
- piatto con ingredienti biologici: pietanza composta da almeno un ingrediente biologico di origine agricola;
- 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).

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 valore totale degli acquisti di ingredienti di origine agricola).