



DISCIPLINARE RISTORAZIONE SENZA GLUTINE

INDICE

1	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	2
2	VALORE AGGIUNTO	2
3	DEFINIZIONI	2
4	RIFERIMENTI NORMATIVI	3
5	REQUISITI DI CERTIFICAZIONE	3
6	METODOLOGIA	4
7	MODALITÀ DI DICHIARAZIONE DELLA CONFORMITÀ	5
5	ALTRE CERTIFICAZIONI CHE POSSONO ESSERE GESTITE DA ICEA IN FORMA CONGIUNTA	6

Redazione RCV/RSC	Verifica RAQ	Verifica CNC/CSI	Approvazione CDA	Tipo di revisione	Data	Pagina/e	Ed.	Rev.e
A. Pulga	A. Pulga	R. Bandieri	G. Paparella	Nuova edizione	05.05.04		00	00
A. Pulga	V. Razionale	R. Bandieri	G. Paparella	Revisione	29.06.06	3,4	00	01
A. Pulga	V. Razionale	A. Piangevino	P. Campus	Revisione	02.04.15	tutte	00	02

Il presente documento distribuito in forma controllata, è presente su archivio elettronico.

1 SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Lo scopo del presente documento è definire i requisiti minimi per la certificazione del servizio di ristorazione collettiva esplicitamente destinato ad utenti affetti da celiachia.

La certificazione si applica alle preparazioni gastronomiche e/o menù serviti presso uno specifico centro cottura sottoposto a controllo e certificazione.

2 VALORE AGGIUNTO

Attualmente il consumatore affetto da celiachia può fare riferimento a prodotti senza glutine con notifica ministeriale, indicati nel Registro Nazionale degli Alimenti del Ministero della Salute e/o presenti nel prontuario AIC (Associazione Italiana Celiachia). Una notevole parte di questi prodotti, in quanto destinati ad una alimentazione particolare, ai sensi del D.Lgs. 27-01-1992, n. 111 devono essere notificati al Ministero della Sanità (art. 7, punto 1) e lo stabilimento di produzione deve essere ricevere un apposita autorizzazione (art. 10, punto 1).

La somministrazione al pubblico, nell'ambito della ristorazione collettiva, di tali alimenti non è soggetta ad alcun obbligo normativo (se non il trattamento come punto critico HACCP) e specifica forma di controllo e garanzia.

Il presente disciplinare mira, quindi, a qualificare i servizi di ristorazione collettiva e garantire l'utente finale circa la conformità delle preparazioni gastronomiche e/o menù serviti.

La certificazione ed il controllo sono effettuati da ICEA nel rispetto dei requisiti imposti dalla norma EN 17065.

3 DEFINIZIONI

- **Organizzazione:** ente, azienda, società, organismo, impresa o parte di essi, a capitale azionario o meno, pubblico o privato, avente funzioni e amministrazione proprie che concorre alla formazione, commercializzazione e fornitura del prodotto agroalimentare.
- **Richiedente:** Organizzazione che richiede a ICEA la certificazione.
- **Licenziatario:** organizzazione cui ICEA ha rilasciato il certificato di conformità.
- **Ristorazione collettiva:** Ristorazione fuori casa definita da un contratto tra committente e fornitore, che si rivolge a comunità delimitate e definite. Il committente determina i requisiti del servizio di ristorazione.
- **Ristorazione fuori casa:** insieme di servizi di ristorazione che non si realizzano nell'ambito domestico.
- **Pasto:** Composizione di uno o più piatti destinati al consumo.
- **Menù:** Proposte di piatti messi a disposizione dei consumatori e degli utenti per ogni assunzione alimentare.
- **Piatto:** singoli prodotti alimentari e/o loro composizione, tal quali o trasformati su base di ricette, costituenti una porzione per singolo consumatore.
- **Porzione:** Quantità di alimento, espressa in massa o volume, che si assume come unità pratica di misura del piatto.
- **Prodotto alimentare o alimento o derrata alimentare:** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o

di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani.

4 RIFERIMENTI NORMATIVI

- Decreto Legislativo n. 111 del 27 gennaio 1992 (G. U. Suppl. Ordin. n. 39 del 17 febbraio 1992) Attuazione della direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare
- Regolamento (CE) N. 1924/2006 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari.
- Regolamento (CE) n. 41/2009 della Commissione, del 20 gennaio 2009, relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine.
- REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- Regolamento (UE) 609/2013 e Regolamento di esecuzione (UE) n. 828/2014 relativi alle prescrizioni riguardanti l'informazione dei consumatori sull'assenza di glutine o sulla sua presenza in misura ridotta negli alimenti.
- UNI CEI EN 17065 – Valutazione della conformità requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.
- UNI EN ISO 9000 – Sistemi di Gestione per la Qualità – Fondamenti e Terminologia.
- UNI CEI EN 45020– Termini generali e loro definizioni riguardanti la normazione e le attività connesse.
- UNI EN ISO 19011– Linee Guida per gli Audit di Sistema di Gestione per la Qualità.

I riferimenti sopraccitati sono quelli nella versione in vigore al momento della emissione del presente documento. Devono essere, in ogni caso, applicati i riferimenti normativi nella versione in vigore al momento dello sviluppo dell'attività di certificazione.

5. REQUISITI DI CERTIFICAZIONE

1. Piatti o menù ottenute con esclusivo uso di:
 - **prodotti alimentari dietetici con notifica ministeriale** secondo quanto previsto dal D.Lgs. 111/92, contenuti nel Registro Nazionale degli Alimenti del Ministero della Salute
 - **prodotti alimentari autorizzati all'uso del marchio "Spiga sbarrata" AIC e/o presenti nel prontuario AIC** (Associazione Italiana Celiachia),
 - **prodotti alimentari naturalmente privi di glutine** la cui filiera di produzione e commercializzazione non presenta alcun rischio di contaminazione con glutine (es. ortofrutta, carne, ecc.).
2. Preparazioni gastronomiche con contenuto in **glutine inferiore o uguale a 20 ppm.**
3. **Rintracciabilità dei singoli lotti** degli ingredienti che costituiscono la preparazione gastronomica servita giornalmente.
4. **Impiego di personale formato** appositamente per l'erogazione del servizio le cui competenze e prestazioni sono oggetto di monitoraggio e periodici aggiornamenti.

6 METODOLOGIA

6.1 NUMEROSITÀ / FREQUENZA DELLE VERIFICHE ISPETTIVE

In fase di avvio della certificazione, ICEA verifica il centro cottura e, se necessario, anche la sede centrale dell'Organizzazione richiedente la certificazione.

In seguito, l'attività di sorveglianza prevede controlli sistematici presso tutti i centri cottura oggetto della certificazione con frequenza almeno annuale.

In fase di verifica, presso il centro cottura, deve essere attivo il servizio di ristorazione senza glutine.

ICEA si riserva la possibilità di eseguire visite aggiuntive (anche non preannunciate) e/o di intensificare la sorveglianza in caso di gravi non conformità riscontrate nell'ambito dei normali controlli o segnalate da altri soggetti interessati.

6.2 ELEMENTI OGGETTO DELLE VERIFICHE ICEA

In fase di verifica ispettiva presso il richiedente vengono valutati tutti gli aspetti di sistema qualità applicabili all'ottenimento del prodotto e riepilogati nella tabella seguente.

1. Sistema qualità correlato al prodotto/processo/servizio
2. Controllo documenti e dati
3. Approvvigionamento e qualificazione fornitori e specifiche forniture
4. Identificazione e rintracciabilità del prodotto
5. Controllo del processo
6. Prove, controlli e collaudi
7. Controllo del prodotto non conforme
8. Azioni correttive e preventive
9. Movimentazione, immagazzinamento, imballaggio, conservazione e consegna
10. Controllo delle registrazioni della qualità
11. Verifiche ispettive interne della qualità
12. Addestramento
13. Reclami

6.3 PROVE E METODI DI PROVA

L'Organizzazione, in base criticità del proprio processo produttivo e composizione dei prodotti, deve predisporre un adeguato piano di analisi nell'ambito del sistema di autocontrollo.

La correttezza ed efficacia di tale piano sarà oggetto di verifica da parte di ICEA, anche mediante campionamenti e analisi effettuati presso laboratori qualificati.

Sia ICEA che l'Organizzazione richiedente devono ricorrere a prove accreditate sulla base della norma UNI EN 17025.

Metodologia: Prova quantitativa (Test ELISA) con limite di quantificazione non superiore a: 2,5 ppm (gliadina) - 5 ppm (glutine).

7. MODALITÀ DI DICHIARAZIONE DELLA CONFORMITÀ

Il licenziatario è autorizzato a dichiarare la conformità del prodotto/servizio al tipo definito con il presente disciplinare tecnico mediante:

- l'esposizione e/o distribuzione di copia controllata del certificato di conformità rilasciato da ICEA (il certificato può essere esposto solo nella sede centrale e nel centro cottura sottoposto a certificazione);
- apposizione del marchio di certificazione ICEA secondo le modalità identificate nel "Regolamento per la pubblicità e l'uso del marchio ICEA solo nei documenti attinenti il servizio con riferimento ai piatti e/o menù oggetto di certificazione.

Tutto il materiale informativo e/o pubblicitario e/o documenti che contengono riferimenti alla certificazione volontaria ottenuta devono essere approvati preventivamente da ICEA.

8. MARCHIO DI CERTIFICAZIONE

I licenziatari potranno utilizzare il seguente marchio, di certificazione ICEA (nelle versioni sotto riportate) nel rispetto di quanto previsto REGOLAMENTO USO DEI LOGO ICEA E PUBBLICITÀ DELLA CERTIFICAZIONE.



Colore verde (pantone n° 348), dimensione min. 1 cm di lato o diametro.
Possono essere utilizzati impianti grafici in bianco e nero.

5 ALTRE CERTIFICAZIONI CHE POSSONO ESSERE GESTITE DA ICEA IN FORMA CONGIUNTA



DISCIPLINARE PER LA CERTIFICAZIONE DELLA RISTORAZIONE BIOLOGICA (DTR 12)

Si applica ai ristoranti, mense, centri cottura, gastronomie, bar, strutture alberghiere e termali, centri benessere e tutti gli esercizi commerciali, servizi pubblici o altri esercizi che svolgono operazioni di ristorazione collettiva.

Garantisce l'effettivo impiego di ingredienti biologici e valorizza altri requisiti di sostenibilità ambientale e sociale attesi e apprezzati dai consumatori (FAIR, LOCAL e ECO).



DISCIPLINARE PER LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI DESTINATI A CONSUMATORI VEGETARIANI E VEGAN (DTR 03)

Offerta di almeno un menù vegetariano, ottenuto evitando l'impiego di alimenti / ingredienti / coadiuvanti / ausiliari di fabbricazione di origine animale ottenuti con il sacrificio e/o il maltrattamento di animali. A titolo di esempio, quindi, sono esclusi a priori: carne, volatili, pesce, frutti di mare, gelatina, ecc.



DISCIPLINARE PER LA CERTIFICAZIONE DEI PRODOTTI DESTINATI A CONSUMATORI VEGETARIANI E VEGAN (DTR 03)

Offerta di almeno un menù vegan, ottenuto evitando l'impiego di qualsiasi sostanza/ingrediente di origine animale e altri prodotti degli allevamenti o di animali anche se non sottoposti a sacrificio e/o maltrattamento (vietati anche latte, miele, uova, ecc.).



DISCIPLINARE VALORE SOCIALE

Nuovo strumento di certificazione Social Accountably, in grado di coprire tutte le dimensioni della responsabilità sociale d'impresa (ambiente, lavoro, tutela dei consumatori, rapporti con le comunità, sostegno ai circuiti di economia alternativa e consumo critico) integrabile con tutti quelli già esistenti (ISO 14000, SA8000, certificazioni di sostenibilità di prodotto, ecc.).