

DISCIPLINARE PER LA CERTIFICAZIONE DELLA RISTORAZIONE CON METODO BIOLOGICO

INDICE

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE.....	2
2. VALORE AGGIUNTO	2
3. DEFINIZIONI	2
4. RIFERIMENTI NORMATIVI.....	3
5. REQUISITI OGGETTO DI CERTIFICAZIONE	3
6. METODOLOGIA DI CONTROLLO	7
7. MODALITÀ DI DICHIARAZIONE DELLA CONFORMITÀ.....	8
8. ALTRE CERTIFICAZIONI CHE POSSONO ESSERE GESTITE DA ICEA IN FORMA CONGIUNTA.....	9

Redazione	Verifica	Approvazione	Tipo di revisione	Data	Pagina/e	Ed.	Rev.
RSC	RAQ	DIR	Emissione	15.04.14		01	00
RSC	RAQ	DIR	Revisione per nuovo regolamento	05.04.2024	Tutte	01	01

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 delle operazioni di ristorazione con metodo biologico.

La certificazione si applica ai ristoranti, mense, gastronomie, bar, strutture alberghiere e termali, centri benessere e tutti gli esercizi commerciali, servizi pubblici o altri esercizi che svolgono operazioni di ristorazione collettiva, così come definite dall'art. 2 del Regolamento UE 2018/848 e s.m.i.

2. VALORE AGGIUNTO

Sempre più spesso gli operatori della ristorazione sono chiamati alla preparazione di piatti e menù che prevedono l'impiego di ingredienti da produzione biologica.

La normativa comunitaria in vigore (Regolamento UE 2018/848 e s.m.i.), esclude i ristoratori bio dagli obblighi di assoggettamento al sistema di controllo regolamentato richiesti agli altri operatori della filiera di produzione.

Sorge, quindi, la necessità e opportunità di proporre un sistema di certificazione volontario che supplisca a questa carenza del regime di controllo obbligatorio.

Il presente disciplinare definisce i requisiti e le regole di controllo ed etichettatura (intesa come informazione al consumatore) applicabili alla ristorazione, estendendo al settore ristorazione criteri e principi fissati dal Regolamento UE 2018/848 e s.m.i. per le unità di preparazione. Il disciplinare intende valorizzare anche altri requisiti di sostenibilità ambientale e sociale attesi e apprezzati dai consumatori.

3. DEFINIZIONI

- operatore: 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.
- «collettività»: 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 (art. 2 Reg. UE 1169/2011).
- 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.
- Prodotto biologico: Prodotto alimentare ottenuto con metodo biologico in conformità al Regolamento UE 2018/848 e s.m.i.
- Prodotto da filiera corta: Prodotto alimentare proveniente da una filiera di approvvigionamento che riduce il numero degli intermediari commerciali e con caratteristiche definite di stagionalità e sostenibilità ambientale.
- Prodotto equo e solidale: Prodotto alimentare proveniente da aziende appartenenti al circuito del commercio equo e solidale e cooperativistico.

4. RIFERIMENTI NORMATIVI

- ISO IEC 17065 – Valutazione della conformità requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.
- UNI EN ISO 9001 – Sistemi di Gestione per la Qualità – Fondamenti e Terminologia.
- UNI EN ISO 19011 – Linee Guida per gli Audit di Sistema di Gestione per la Qualità.
- UNI 11407 - Servizi di ristorazione fuori casa. Requisiti minimi per la stesura di capitolato di appalto, bando e disciplinare.

I riferimenti sopracitati sono quelli nella versione in vigore al momento dell'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 OGGETTO DI CERTIFICAZIONE

5.1 REQUISITI OBBLIGATORI

La conformità ai requisiti di seguito elencati è vincolante ai fini del rilascio della certificazione.

REQUISITO	BIO ¹	Misto ²
MATERIE PRIME (selezione e ricevimento)		
Le materie prime e/o gli ingredienti di origine agricola provenienti da produzione biologica e destinati alla produzione di piatti e altre preparazioni biologiche devono essere tutti dotati di regolare certificazione.	•	•
Per accedere alla certificazione l'incidenza degli ingredienti/materie prime/prodotti bio, proposti all'interno dell'esercizio, deve essere almeno pari al 30% del totale, calcolato in base al valore di acquisto di tutti i cibi e bevande.	•	•
Al momento del ricevimento e accettazione delle derrate, oltre ai normali controlli quali-quantitativi, deve essere verificata la presenza dei corretti riferimenti alla certificazione biologica nei documenti accompagnatori e/o dell'etichetta, e deve essere mantenuta registrazione della verifica eseguita.	•	•

REQUISITO	BIO ¹	Misto ²
Quando l'operatore non è in grado di registrare lo scarico/vendita dei singoli piatti/preparazioni somministrati dovrà rispettare rigidamente il seguente requisito: un ingrediente biologico non potrà convivere con il medesimo ingrediente convenzionale , anche a costo di dover utilizzare l'ingrediente biologico anche nelle preparazioni non certificate.		●
MAGAZZINAGGIO		
Tutti gli ingredienti provenienti da produzione biologica devono essere adeguatamente identificati/etichettati rispetto agli altri ingredienti convenzionali. Per i prodotti sfusi lo stoccaggio deve avvenire in luoghi o contenitori separati. I magazzini, le celle frigorifere e tutti gli spazi destinati allo stoccaggio devono prevedere la presenza di aree dedicate e opportunamente identificate ove sono immagazzinate le materie prime e/o gli ingredienti biologici. Non è ammessa la convivenza tra ortofrutta biologica e convenzionale, anche se di specie e varietà diverse. Eccezioni al riguardo possono essere accettate solo quando l'operatore è in grado di fornire sufficienti garanzie circa l'assenza di trattamenti post-raccolta sul prodotto convenzionale (es. Agrumi trattati con Difenile, kiwi e pere trattati con Vinclozolin, ecc.).		●
PRODUZIONE		
I piatti e prodotti multi-ingrediente composti da almeno il 95% di ingredienti di origine agricola biologici , possono essere classificati ed identificati nei menu e nella pubblicità come PIATTI/Prodotti BIOLOGICI . L'insieme di più piatti, tutti biologici, può creare il PASTO o MENU BIOLOGICO . L'impiego di ingredienti convenzionali, in questo caso, è limitato ad eventuali liste di prodotti definite dalla normativa vigente (allegato parte B del Reg. UE 2021/1165 in vigore dal 01/01/2024, prodotti in liste provvisorie definite dagli Stati membri)	●	●
I requisiti di composizione e le regole di calcolo della percentuale di ingredienti biologici sono i medesimi previsti dal Regolamento UE 2018/848 e s.m.i. e applicati agli altri settori della preparazione alimentare. Il ristorante che utilizza almeno il 95% di ingredienti e prodotti bio si definisce RISTORANTE BIOLOGICO	●	●
È possibile preparare anche piatti/prodotti utilizzando solo alcuni ingredienti biologici , senza limitazioni nella scelta degli altri ingredienti convenzionali. L'indicazione "biologico" in questo caso può essere utilizzata solo con riferimento ai singoli ingredienti effettivamente certificati. Per esempio PASTA AL POMODORO Ingredienti: pasta, pomodoro bio.		●
Tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione dei piatti/prodotti biologici devono essere preferibilmente dedicate. In alternativa, 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 produzione biologica.		●
(1) Ristorante, mensa o altro esercizio che garantisce l'acquisto e l'utilizzo esclusivo (≥ 95% in valore economico) di ingredienti/prodotti biologici, con la sola esclusione del pesce e altri ingredienti/prodotti non disponibili nella versione biologica, come da allegato V parte B del Reg. UE 2021/1165 in vigore dal 01/01/2024. Dal conteggio sono esclusi i vini. (2) Ristorante, mensa o altro esercizio che utilizza in quantità significativa anche ingredienti/prodotti convenzionali. Se contraddistinto con il simbolo: ● il requisito è applicabile al caso in questione e il suo rispetto è vincolante ai fini della Certificazione		

REQUISITO	BIO ¹	Misto ²
Nell'area di lavoro e in cucina è ammessa la presenza contemporanea dello stesso prodotto sfuso nella versione convenzionale e biologico 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.		•
Durante le differenti fasi di preparazione, i prodotti biologici devono essere opportunamente identificati per evitare possibili miscele con prodotti convenzionali. Lo stesso requisito è richiesto per i mezzi di cottura, la stessa acqua di cottura non potrà essere utilizzata indistintamente per i piatti/prodotti biologici e per quelli convenzionali. Questo comporta che tutti i contenitori e gli imballaggi utilizzati per la produzione biologica siano identificati secondo criteri comunicati e approvati all'Organismo di Certificazione.		•
Le operazioni di pulizia devono interessare i locali e tutte le attrezzature utilizzate prima di ogni ciclo produttivo che preveda l'ottenimento di piatti/ingredienti biologici al fine di evitare la perdita della loro integrità o altri tipi di contaminazione.		•
Tutte le strutture e/o i laboratori di preparazione coinvolti della produzione biologica dell'organizzazione certificata devono essere dichiarati all'Organismo di Certificazione e assoggettati al suo sistema di controllo.	•	•
RICETTE DI PREPARAZIONE		
Gli operatori non dedicati (<95% BIO) sono tenuti a inviare all'Organismo di Certificazione le ricette quali-quantitative (indicando la grammatura e le rese di produzione) per ogni singolo piatto o prodotto multi ingrediente sottoposto a certificazione che fa parte del menù ordinario. I piatti del giorno o altre ricette introdotte in modo estemporaneo non richiedono, di norma, l'approvazione. Gli operatori devono, però, redigere ed aggiornare un elenco delle materie prime/ingredienti biologici e dei relativi fornitori. Ogni variazione a tale elenco deve essere tempestivamente comunicata all'Organismo di controllo.		•
Gli operatori BIO dedicati (≥95% BIO), devono dichiarare preventivamente all'Organismo di controllo solo la tipologia dei pochi ingredienti/prodotti convenzionali utilizzati e tenere aggiornato in negozio il ricettario qualitativo (indicazione degli ingredienti) imposto dalla legge. Eventuali modifiche devono essere comunicate tempestivamente all'organismo di controllo.	•	
REGISTRAZIONI		
Ogni singola struttura e/o centro di preparazione deve documentare attraverso un registro di carico la data, l'origine, la natura, la quantità e il fatturato di acquisto degli ingredienti e prodotti biologici utilizzati	•	•
Gli operatori MISTI devono registrare anche lo scarico dei piatti e prodotti somministrati. In alternativa, l'operatore che non è in grado di registrare lo scarico/vendita dei singoli piatti/preparazioni somministrati dovrà rispettare rigidamente il seguente requisito: <u>un ingrediente biologico non può convivere con il medesimo ingrediente convenzionale.</u>		•

REQUISITO	BIO ¹	Misto ²
TRASPORTO E CONFEZIONAMENTO		
I piatti ottenuti nelle strutture e/o dai centri sottoposti a controllo e certificazione possono essere confezionati e trasportati in contenitori mono o multi-porzione. I materiali ammessi per i contenitori sono quelli previsti dalla legislazione vigente.	•	•
I 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 i piatti/prodotti giungano al consumatore finale confezionati singolarmente, gli stessi devono essere opportunamente identificati nel rispetto di quanto previsto dal presente disciplinare.	•	•
I piatti/prodotti posti in contenitori mono o multi-porzione possono essere trasportati in altre strutture e/o centri per la somministrazione e/o il condizionamento controllati purché detti contenitori siano stati opportunamente identificati.	•	•

5.2 REQUISITI VOLONTARI MIGLIORATIVI

La conformità ai seguenti requisiti, a condizione che siano rispettati in modo continuativo e sistematico, permette l'acquisizione di punteggi aggiuntivi che consentono di aumentare il livello di ECO BIO compatibilità complessiva dell'esercizio.

REQUISITO	Punteggio
REQUISITO FAIR	
Ogni prodotto/ingrediente del commercio equo e solidale o proveniente da aziende dotate di certificazioni di responsabilità sociale (Valore Sociale, SA8000, ecc.)	5
REQUISITO LOCAL	
Ogni prodotto/ingrediente della filiera corta provenienti da aziende agricole locali/regionali	5
REQUISITI ECO	
Utilizzo di detersivi, detergenti e sanitizzanti a marchio Ecolabel, Eco&EcoBio Detergenza ICEA e altre certificazioni di prodotto equivalenti.	10
Utilizzo di tovaglie, asciugamani e altri accessori in tessuto biologico (cotone, canapa, ecc.) certificati secondo i principali standard internazionali (GOTS, Organic Exchange, ecc.).	5
Adozione di accorgimenti atti a favorire il risparmio di energia e acqua (energia proveniente da fonti rinnovabili per almeno il 50%, pannelli solari, riciclo delle acque, ecc.)	5
Utilizzo rilevante e significativo di materiali della bioedilizia nelle strutture edili e nell'arredamento dei locali	10

6. METODOLOGIA DI CONTROLLO

6.1 NUMEROSITÀ / FREQUENZA DELLE VERIFICHE ISPETTIVE

Nella fase di avvio della certificazione, ICEA verifica tutte le cucine e/o laboratori dell'Organizzazione oltre ad eventuali locali/unità di lavorazione "critici" presso i quali si rende necessario il controllo dei requisiti di conformità richiesti dal presente disciplinare.

Le verifiche ispettive di sorveglianza saranno effettuate con frequenza almeno annuale. Il numero e la tipologia delle cucine/locali/unità di lavorazione da verificare in fase di sorveglianza è stabilito da ICEA in relazione alla criticità dei siti e delle attività svolte.

ICEA si riserva la possibilità di eseguire verifiche ispettive aggiuntive (anche non annunciate) e/o di intensificare l'attività di 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 sono valutati tutti gli aspetti di sistema qualità applicabili all'ottenimento del prodotto e riepilogati nell'elenco seguente.

1. Sistema qualità correlato al prodotto/processo/servizio
2. Controllo documenti e dati
3. Approvvigionamento e qualifica fornitori
4. Identificazione e rintracciabilità del prodotto
5. Controllo del processo
6. Controllo del prodotto non conforme
7. Azioni correttive e preventive
8. Movimentazione, immagazzinamento, imballaggio, conservazione, somministrazione e consegna
9. Addestramento del personale
10. 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 in tutti i casi in cui sono disponibili.

6.4 RIESAME E DECISIONE

Il TCS (Tecnico di controllo senior) svolge il riesame dei controlli e assume la decisione relativa alla

certificazione sulla base di tutte le informazioni relative alla Valutazione, al suo Riesame e a qualsiasi altra informazione pertinente fornita dai TC (tecnici di controllo). Tale decisione produce:

- il rilascio della certificazione (emissione certificato);
- il non rilascio della certificazione (comunicazione);
- la conferma dei rilievi accertati in verifica ispettiva

In assenza di nomina del TCS, assume tale funzione il Responsabile schema di Certificazione (RSC).

7. MODALITÀ DI DICHIARAZIONE DELLA CONFORMITÀ

7.1 MARCHIO DI CERTIFICAZIONE

L'Operatore certificato deve richiedere, sempre e preventivamente, l'autorizzazione a ICEA per qualsiasi utilizzo del marchio su etichette o comunicazioni riguardanti la certificazione (menu, pubblicità, carta intestata, ecc.), inviando le bozze che saranno sottoposte a valutazione di conformità.

L'autorizzazione di ICEA è vincolante e l'Operatore deve conformarsi alle decisioni di ICEA stesso relative alle modalità di utilizzo.

Il logo di certificazione è costituito da una figura circolare, con all'interno quattro foglie e la scritta ICEA in particolare evidenza. Possono essere utilizzati impianti grafici B/N o di colore verde pantone n° 348. La dimensione non può mai essere inferiore a 1 cm di lato o 1,5 cm di diametro. Il logo che ICEA mette a disposizione per le organizzazioni e i prodotti certificati, pur richiamando il marchio istituzionale, presenta un format grafico particolare che prevede la personalizzazione per i diversi schemi di certificazione.

È vietato ricavare il logo da documenti, o altra qualsiasi forma di pubblicazione. Nel caso di riduzioni o ingrandimenti devono sempre essere rispettate le proporzioni dimensionali delle figure e del testo, nell'ambito del singolo logo e tra i diversi loghi.

I licenziatari potranno utilizzare uno dei seguenti marchi di certificazione ICEA in relazione all'estensione di impiego degli ingredienti/prodotti bio nel menù.



Il marchio è sempre accompagnato dal numero di simboli (pomodorini) che esprimono visivamente le prestazioni raggiunte dall'esercizio circa il rispetto dei requisiti del disciplinare.

Il numero di pomodorini totali non può essere superiore a 5.



da 30% fino a 40% ingredienti biologici (*)



> 40% fino a 60% ingredienti biologici (*)



> 60% fino a 80% ingredienti biologici (*)



> 80% ingredienti biologici (*)



> Ogni 25 punti acquisiti rispettando i Requisiti volontari migliorativi

(*) Calcolato sulla base del fatturato di acquisto di tutte le derrate alimentari (escludendo, se richiesto, il pesce e il vino).

8. ALTRE CERTIFICAZIONI CHE POSSONO ESSERE GESTITE DA ICEA IN FORMA CONGIUNTA



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 TECNICO PER LA CERTIFICAZIONE RISTORAZIONE COLLETTIVA PER UTENTI CELIACI (DTR 1)

Servizio di ristorazione in grado di garantire agli utenti affetti da celiachia preparazioni gastronomiche con contenuto in glutine $\leq$ a 20 ppm (limite di riferimento previsto anche per i prodotti alimentari confezionati esplicitamente destinati ai consumatori celiaci).