



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE DELLA
QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA
PQAI I

DG PQAI
Prot. Uscita del 23/03/2016
Numero: **0023534**
Classifica:



Roma,

Agli Assessorati all'Agricoltura delle
Regioni e Province Autonome
LORO SEDI

Componenti del Tavolo tecnico permanente
sull'Agricoltura Biologica
LORO SEDI

ICQRF
VICO I
PREF III
Via Quintino Sella, 45
00187 Roma

ACCREDIA
Via Tonale, 26
20125 - Milano

Organismi di Controllo
LORO SEDI

Oggetto: Certificazione biologica per l'attività di ristorazione collettiva

Negli ultimi mesi, la scrivente Amministrazione ha ricevuto diverse richieste di chiarimento relative all'argomento in oggetto, nonché alcune segnalazioni inerenti a criticità emerse nell'attività di controllo di operatori che svolgono tale attività. L'argomento è stato discusso alla riunione del Tavolo Tecnico Agricoltura Biologica del 29 ottobre 2015.

Occorre ricordare che il Reg. (CE) n. 834/2007, all'articolo 1, paragrafo 3, comma 2, stabilisce che, seppur le operazioni di ristorazioni collettiva non sono soggette al regolamento, *“gli stati Membri possono applicare norme nazionali o, in mancanza di queste, norme private sull'etichettatura e controllo dei prodotti derivanti da operazioni di ristorazione collettiva, nella misura in cui tali norme sono conformi alla normativa comunitaria”*.

Stante l'assenza di norme nazionali, al fine di consentire, agli operatori che lo desiderino, di svolgere un'attività di ristorazione in linea con la normativa del biologico e ottenere apposita certificazione, questa Amministrazione ritiene opportuno valutare la possibilità di rendere applicabili disciplinari privati.

I suddetti disciplinari dovranno rispettare i seguenti parametri minimi:

- conformità alle regole di preparazione degli alimenti previste dai Regg. n. 834/2007 e 889/2008 (es. separazione spazio-temporale tra bio e non bio, utilizzo dei soli additivi autorizzati nel bio, ecc);
- piatto biologico: pietanza composta da almeno il 95 % di ingredienti biologici di origine agricola (in peso esclusi sale e acqua);
- piatto con ingredienti biologici: pietanza composta da almeno un ingrediente biologico di origine agricola;
- divieto di utilizzo dello stesso ingrediente bio e non bio da parte di un'unità produttiva, eccezion fatta per le unità produttive dotate di sistema di contabilità a livello di singolo piatto (registro di carico/scarico).

I disciplinari dovranno 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).

I soggetti interessati potranno presentare alla Scrivente Amministrazione i propri disciplinari relativi alla certificazione biologica di attività di ristorazione collettiva, trasmettendoli all'indirizzo PEC saq10@pec.politicheagricole.gov.it.

La Scrivente Amministrazione svolgerà una specifica valutazione relativa al rispetto dei requisiti minimi sopraelencati e alla verifica di una generale "conformità alla normativa comunitaria, secondo quanto previsto dall'art. 1, par. 3, comma 2 del reg. (CE) n. 834/2008. A tal fine l'Ufficio competente potrà avvalersi di un apposito gruppo di lavoro di esperti.

I disciplinari approvati saranno pubblicati sul portale www.politicheagricole.it e www.sinab.it.

Rf

Il Direttore Generale
Emilio Gatto

