

CERTIFICAZIONE PER LA RISTORAZIONE BIOLOGICA

DISCIPLINARE

ED. 01 / REV. 00



QCERTIFICAZIONI



Sommario

- 01. **Obiettivi e finalità**
1
- 02. **Modalità per l'uso**
2
- 03. **Riferimenti normativi**
3
- 04. **Definizioni**
4
- 05. **Generalità**
9
- 06. **Unità/Azienda di preparazione e somministrazione piatti**
10
- 07. **Ricevimento/Acettazione delle materie prime**
11
- 08. **Magazzinaggio dei prodotti**
12
- 09. **Disciplinare di preparazione e somministrazione piatti**
13
- 10. **Confezionamento**
16
- 11. **Indicazioni di conformità - Etichettatura**
17
- 12. **Trasporto dei piatti in altre unità di produzione/preparazione e/o centri per la somministrazione e/o centri per il condizionamento**
19
- 13. **Tenuta delle registrazioni e rintracciabilità**
20

DISCIPLINARE PER LA CERTIFICAZIONE BIOLOGICA NELLA PREPARAZIONE DI PIATTI PRONTI AL CONSUMO

PREPARAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE
PRESSO GLI ESERCIZI
DI RISTORAZIONE COLLETTIVA

1. OBIETTIVI E FINALITÀ

LA QCERTIFICAZIONI S.R.L.
(DA QUI IN POI QC)
HA ELABORATO IL
SEGUENTE "DISCIPLINARE
PRIVATO – DISCIPLINARE
PER LA CERTIFICAZIONE
BIOLOGICA PER L'ATTIVITÀ
DI RISTORAZIONE
COLLETTIVA" (DA QUI IN POI
DISCIPLINARE) FINALIZZATO
ALLA CERTIFICAZIONE DI
PRODOTTO.

L'obiettivo del Disciplinare è quello di standardizzare la preparazione degli alimenti, presso i locali di ristorazione collettiva, rispetto alle informazioni al consumatore, che dovrebbero accompagnare i piatti, in merito alla percentuale complessiva di utilizzo, da parte dell'esercizio, di ingredienti di origine agricola biologica (calcolata come incidenza sul totale in termini di peso degli ingredienti di origine agricola). La Finalità pratica del Disciplinare è quella di contrassegnare i piatti, destinati ad essere somministrati negli esercizi di ristorazione, che adottano il Disciplinare, con i riferimenti al metodo di produzione biologica.

I principi adottati nel Disciplinare, si basano sulle regole generali di preparazione degli alimenti previsti dal Reg. (UE) n. 2018/848, come: pratiche gestionali (ad es. separazione spazio-temporale tra biologico e non biologico, utilizzo dei soli additivi autorizzati nel biologico, ecc.), certificazione, qualità delle materie prime, composizione dei piatti, etichettatura (intesa come informazioni al consumatore), ecc.

DOCUMENTO
DISCIPLINARE
ED. 01, REV. 00



2. MODALITÀ PER L'USO

IL PRESENTE DISCIPLINARE SI APPLICA A TUTTI GLI ESERCIZI CHE SVOLGONO OPERAZIONI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA EFFETTUATE DA UNA COLLETTIVITÀ COSÌ COME DEFINITA DALL'ARTICOLO 2, PARAGRAFO 2, LETTERA D) DEL REG. (UE) N. 1169/2011 E DEVONO ESSERE APPLICATE ESCLUSIVAMENTE SECONDO LA FORMA INTEGRALE.

Il riferimento al presente Disciplinare può essere utilizzato dalle aziende certificate nel materiale promozionale o pubblicitario. La proprietà letteraria e tutti i diritti del presente Disciplinare sono riservati alla QC. La struttura ed il contenuto del presente Disciplinare non possono essere riprodotti, neppure parzialmente, salvo espressa autorizzazione della QC.

Non è altresì consentita la memorizzazione su qualsiasi supporto (informatico, magnetico, magnetico-ottico, ottico, microfilm, fotocopie, ecc.). Ogni divulgazione e riproduzione o cessione di contenuti a terzi deve essere autorizzata da QC. La QC declina ogni responsabilità per eventuali danni risultanti dall'uso improprio delle informazioni ivi contenute.



3. RIFERIMENTI NORMATIVI

Regolamento (UE) 2018/848 del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del 28 giugno 2007;

Regolamento (UE) N. 1169/2011 del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione;

DECRETO 20 maggio 2022 n. 229771 Disposizioni per l'attuazione del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento e del Consiglio del 30 maggio 2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio e pertinenti regolamenti delegati e esecutivi, in relazione agli obblighi degli operatori e dei gruppi di operatori per le norme di produzione e che abroga i decreti ministeriali 18 luglio 2018 n. 6793, 30 luglio 2010 n. 11954 e 8 maggio 2018, n. 34011.

UNI CEI EN ISO/IEC 17065 - Valutazione della conformità. Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi;

UNI EN ISO 19011: 2018 - Linee guida per audit di sistemi di gestione;

UNI 11407:2020 - Servizi di ristorazione fuori casa - Requisiti minimi per la stesura di capitolato di appalto, bando e disciplinare;

UNI 11584:2021 - Servizi di ristorazione collettiva - Requisiti minimi per progettare un menu.

4. DEFINIZIONI

AI FINI DELLE PRESENTI DISCIPLINARE,
SI DEVE INTENDERE PER:

PRODUZIONE BIOLOGICA:

l'impiego di metodi di produzione conformi al Reg. (UE) n. 2018/848 in tutte le fasi di produzione, preparazione e distribuzione.

PRODOTTO BIOLOGICO:

un prodotto derivante dalla produzione biologica, che non sia un prodotto ottenuto durante il periodo di conversione. Non si considerano prodotti biologici i prodotti della caccia o della pesca di animali selvatici.

CONVERSIONE:

la transizione dalla produzione non biologica a quella biologica entro un determinato periodo, durante il quale si applicano le disposizioni relative alla produzione biologica di cui al Reg. (UE) n. 2018/848.

OPERAZIONI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA:

la preparazione di prodotti biologici effettuata da una collettività. Il logo di produzione biologica dell'Unione europea non è utilizzato nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità di tali prodotti e non è utilizzato per pubblicizzare la collettività.

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.

ALIMENTO o PRODOTTO ALIMENTARE 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.

PASTO: composizione di uno o più piatti destinati al consumo.

MENÙ: proposte di piatti messi a disposizione del consumatore 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.

PREPARAZIONE: le operazioni di conservazione o di trasformazione di prodotti biologici o in conversione, o qualsiasi altra operazione



effettuata su un prodotto non trasformato senza modificare il prodotto iniziale, come la macellazione, il sezionamento, la pulizia o la macinazione, nonché l'imballaggio, l'etichettatura o le modifiche apportate all'etichettatura con riguardo alla produzione biologica.

IMMISSIONE SUL MERCATO:

la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta.

COMMERCIO AL DETTAGLIO:

la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso.

TRACCIABILITÀ: la possibilità di identificare e seguire un alimento biologico, e qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento biologico, attraverso tutte le fasi della produzione, della preparazione e della distribuzione.

RINTRACCIABILITÀ: la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.

FASE DELLA PRODUZIONE, DELLA TRASFORMAZIONE E DELLA DISTRIBUZIONE:

qualsiasi fase, a partire dalla produzione primaria di un alimento biologico attraverso il magazzinaggio, la trasformazione, il trasporto e la vendita o fornitura al consumatore finale, incluse, ove pertinenti, l'etichettatura, la pubblicità e l'appalto.

CONSUMATORE FINALE:

il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare.

INGREDIENTE: qualunque sostanza o prodotto, compresi gli aromi, gli additivi e gli enzimi alimentari, e qualunque costituente di un ingrediente composto utilizzato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se sotto forma modificata, o, per i prodotti diversi dagli alimenti, ogni sostanza o prodotto utilizzati nella produzione o preparazione di prodotti che siano ancora presenti nel prodotto finito, anche in forma alterata. I residui non sono considerati come ingredienti.

INGREDIENTE COMPOSTO: un ingrediente che è esso stesso il prodotto di più ingredienti.

ADDITIVO ALIMENTARE:

qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella

preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti.

COADIUVANTE TECNOLOGICO

o **AUSILIARE DI FABBRICAZIONE:** ogni sostanza che:

- non è consumata come un alimento in sé;
- è intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione; e
- può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito.

SUPPORTI: sostanze utilizzate per sciogliere, diluire, disperdere o altrimenti modificare fisicamente un additivo alimentare, un aroma, un enzima alimentare, un nutriente e/o altre sostanze aggiunte agli alimenti a scopo nutrizionale o fisiologico senza alterarne la funzione (e senza esercitare essi stessi alcun effetto tecnologico) allo scopo di facilitarne la manipolazione, l'applicazione o l'impiego.

ENZIMA ALIMENTARE:

prodotto ottenuto da vegetali, animali o microrganismi o prodotti derivati nonché un



prodotto ottenuto mediante un processo di fermentazione tramite microrganismi:

- contenente uno o più enzimi in grado di catalizzare una specifica reazione biochimica; e
- aggiunto ad alimenti per uno scopo tecnologico in una qualsiasi fase di fabbricazione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o conservazione degli stessi.

MATERIA PRIMA AGRICOLA: un prodotto agricolo che non è stato sottoposto ad alcuna operazione di conservazione o di trasformazione.

TRASFORMAZIONE o TRATTAMENTO: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione,

estrusione o una combinazione di tali procedimenti.

TRASFORMAZIONE o TRATTAMENTO: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti.

PRODOTTI NON TRASFORMATI: prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati, indipendentemente dalle operazioni di imballaggio o etichettatura.

PRODOTTI TRASFORMATI: prodotti alimentari ottenuti dalla trasformazione di prodotti non trasformati. Tali prodotti

possono contenere ingredienti necessari alla loro lavorazione o per conferire loro caratteristiche specifiche, indipendentemente dalle operazioni di imballaggio o etichettatura.

ETICHETTATURA: qualunque menzione, indicazione, marchio di fabbrica o commerciale, immagine o simbolo che si riferisce a un alimento e che figura su qualunque imballaggio, documento, avviso, etichetta, nastro o fascetta che accompagna o si riferisce a tale alimento.

ETICHETTA: qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna detto imballaggio o contenitore.

INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI: le informazioni concernenti un alimento e messe a disposizione del consumatore

finale mediante un'etichetta, altri materiali di accompagnamento o qualunque altro mezzo, compresi gli strumenti della tecnologia moderna o la comunicazione verbale.

ALIMENTO PREIMBALLATO:

l'unità di vendita destinata a essere presentata come tale al consumatore finale e alle collettività, costituita da un alimento e dall'imballaggio in cui è stato confezionato prima di essere messo in vendita, avvolta interamente o in parte da tale imballaggio, ma comunque in modo tale che il contenuto non possa essere alterato senza aprire o cambiare l'imballaggio; «alimento preimballato» non comprende gli alimenti imballati nei luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta.

PUBBLICITÀ: qualsiasi presentazione al pubblico di prodotti, con mezzi diversi dall'etichettatura, che intende influenzare e determinare, o potrebbe influenzare e determinare, atteggiamenti, convinzioni e comportamenti atti a promuovere direttamente o indirettamente la vendita di prodotti.

CONFEZIONAMENTO: il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore.

IMBALLAGGIO: il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore.

ORGANISMO GENETICAMENTE MODIFICATO (OGM): un organismo, diverso da un

essere umano, il cui materiale genetico è stato modificato in modo diverso da quanto avviene in natura con l'accoppiamento e/o la ricombinazione genetica naturale, che non sia ottenuto mediante le tecniche di modificazione genetica elencate nell'allegato I, parte B, della Direttiva 2001/18/CE.

DERIVATO DA OGM: derivato interamente o parzialmente da OGM, ma non contenente OGM o da essi costituito.

OTTENUTO DA OGM: derivato mediante l'uso di un OGM come ultimo organismo vivente nel processo di produzione, ma non contenente OGM o da essi costituito né derivato da OGM.

USO DI OGM E DI DERIVATI DI OGM (PRODOTTI DERIVATI DA OGM): impiego di OGM quali ingredienti, ingredienti composti, materie prime, additivi, coadiuvanti tecnologici.

UNITÀ DI PRODUZIONE/ PREPARAZIONE: l'insieme delle strutture, impianti ed attrezzature che concorrono al processo produttivo e di preparazione degli alimenti.

AZIENDA DI PRODUZIONE/ PREPARAZIONE: una o più unità di produzione/preparazione o, in generale, qualsiasi impianto geograficamente delimitato in cui vengono prodotti gli alimenti destinati alla somministrazione/commercializzazione.

UNITÀ/AZIENDA DI PRODUZIONE/ PREPARAZIONE RICONOSCIUTA: l'unità o l'azienda di produzione/preparazione, degli alimenti, conforme al Disciplinare.

STABILIMENTO: ogni unità di un'impresa del settore alimentare.

IMPRESA ALIMENTARE: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti

OPERATORE: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto del presente regolamento in tutte le fasi della preparazione e della distribuzione che ricadono sotto il controllo di tale persona.

OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle presenti Discipline nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

MISURE PREVENTIVE: le misure che devono essere adottate dagli operatori in tutte le fasi di preparazione e distribuzione al fine di evitare la contaminazione da parte di prodotti o sostanze non autorizzati per l'uso nella produzione biologica conformemente al presente Disciplinare e di evitare la commistione di prodotti biologici con prodotti non biologici

NON CONFORMITÀ: la mancata conformità al presente Disciplinare.

BUONE PRATICHE DI FABBRICAZIONE (GOOD MANUFACTURING PRACTICES — GMP): gli aspetti di assicurazione della qualità che assicurano che i materiali e gli oggetti siano costantemente fabbricati e controllati, per assicurare la conformità al Disciplinare ad essi applicabili e agli standard qualitativi adeguati all'uso cui sono destinati, senza costituire rischi per la salute



umana o modificare in modo inaccettabile la composizione del prodotto alimentare o provocare un deterioramento delle sue caratteristiche organolettiche.

INTEGRITÀ DEI PRODOTTI BIOLOGICI O IN CONVERSIONE: il fatto che il prodotto non presenta una non conformità che:

- comprometta, in qualsiasi fase della produzione, della preparazione e della distribuzione, le caratteristiche biologiche o in conversione del prodotto; o
- sia ripetitiva o intenzionale.

RISCHIO: funzione della probabilità e della gravità di un pericolo per una a contaminazione da parte di prodotti o sostanze non autorizzati in agricoltura biologica (es. scambio di prodotti; contaminazione crociata), conseguente alla presenza di un pericolo.

ANALISI DEL RISCHIO: processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio.

VALUTAZIONE DEL RISCHIO: processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio.

GESTIONE DEL RISCHIO: processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative

d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo.

COMUNICAZIONE DEL RISCHIO: lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio.

PERICOLO o ELEMENTO DI PERICOLO: agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento, o condizione in cui un alimento si trova, in grado di provocare una contaminazione da parte di prodotti o sostanze non autorizzati in agricoltura biologica (es. scambio di prodotti; contaminazione crociata).

GRAVITÀ: l'importanza di un pericolo.

MACRO-RICETTA: nell'elencazione degli ingredienti, gli ingredienti sono raggruppati e designati con il nome della categoria di alimento cui appartengono anziché con il nome specifico.



5. GENERALITÀ

LE COLLETTIVITÀ CHE PREPARANO PRODOTTI BIOLOGICI E CHE VOGLIONO CERTIFICARE LE PROPRIE PRODUZIONI SECONDO IL DISCIPLINARE DEVONO OPERARE COME SEGUE.

- Il presente Disciplinare stabilisce i requisiti minimi di controllo e le misure preventive da applicare al sistema di controllo dell'organizzazione che intende certificarsi. Tali requisiti sono applicabili in tutte le fasi di processo di produzione del piatto (dall'acquisto della materia prima fino alla somministrazione e/o etichettatura).
- Le misure specifiche relative alla fornitura di informazioni sugli alimenti (etichettatura) devono consentire ai consumatori finali di identificare l'impiego quantitativo di ingredienti da agricoltura biologica nei piatti e menù, secondo quanto stabilito dal presente Disciplinare.
- Inoltre, il contenuto di ingredienti biologici di origine agricola (espressi in peso, esclusi acqua e sale) caratterizzano i piatti nel seguente modo:
 - a. piatto biologico: piatto composta da almeno il 95% in peso di ingredienti biologici di origine agricola;
 - b. piatto con ingredienti biologici: piatto composta da almeno un ingrediente biologico di origine agricola.

È fatto divieto di utilizzo dello stesso ingrediente biologico e non biologico nello stesso piatto e dovrà essere predisposto un sistema di tracciabilità efficace per singolo ingrediente biologico e non biologico.

6. UNITÀ/AZIENDA DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PIATTI

LA PRESENTE SEZIONE SI APPLICA A TUTTE LE UNITÀ/AZIENDE, COSÌ COME DEFINITI DAI PUNTI 4.39, 4.40 E 4.41, NONCHÉ ALLE STRUTTURE E/O LABORATORI DI PREPARAZIONE ASSIMILABILI A QUALSIASI STRUTTURA DI TRASFORMAZIONE E CONDIZIONAMENTO DEI PRODOTTI AGRO-ALIMENTARI, COINVOLTE NELLA PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PIATTI (RISTORAZIONE COLLETTIVA), PER CONTO PROPRIO O PER CONTO DI UN ALTRO OPERATORE E, IN PARTICOLARE ALLE SEGUENTI UNITÀ/AZIENDE:

- 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 una attività di preparazione.

Le unità/aziende di ristorazione collettiva devono adottare tecniche di lavorazione tali da garantire l'integrità dei prodotti, il mantenimento di una qualità adeguata, il contenimento ed il controllo circa lo sviluppo di insetti e malattie.

Le unità/aziende di ristorazione collettiva devono soddisfare ai requisiti legali stabiliti dalle Norme vigenti; i fabbricati, le attrezzature e gli impianti devono essere mantenuti e condotti in maniera tale da proteggere gli alimenti da contaminazioni e/o alterazioni.

I centri, inoltre, possono essere suddivisi nelle seguenti tipologie:

ATTIVITÀ BIOLOGICA ESCLUSIVA

Piatti o prodotti con ingredienti da agricoltura biologica in maniera esclusiva

ATTIVITÀ BIOLOGICA NON ESCLUSIVA

Piatti o prodotti con ingredienti da agricoltura biologica in maniera parziale. In questo caso occorre che siano rispettate le seguenti condizioni:

- operare una separazione spaziale e/o temporale delle lavorazioni che devono avvenire per cicli completi;
- operare una esatta identificazione e distinzione dei piatti e prodotti ottenuti con ingredienti da agricoltura biologica da quelli con ingredienti convenzionali;
- divieto di utilizzo dello stesso ingrediente biologico e non biologico nello stesso piatto e dovrà essere predisposto un sistema di tracciabilità efficace per singolo ingrediente biologico e non biologico.



7. RICEVIMENTO / ACCETTAZIONE DELLE MATERIE PRIME

LE MATERIE PRIME E/O GLI INGREDIENTI DI ORIGINE AGRICOLA DA AGRICOLTURA BIOLOGICA E DESTINATE ALL'UTILIZZO PER L'OTTENIMENTO DI PIATTI CONFORMI AL PRESENTE DISCIPLINARE DEVONO ESSERE TUTTE CERTIFICATE, ACCOMPAGNATE DA DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ E/O ETICHETTATE.

Al ricevimento di un prodotto biologico nelle strutture di preparazione, oltre alle opportune verifiche quali-quantitative, l'operatore deve verificare la chiusura dell'imballaggio o del contenitore, nei casi richiesti, nonché la presenza della dichiarazione di conformità e/o etichetta. L'operatore deve effettuare un controllo incrociato delle informazioni figuranti sull'etichetta con le informazioni figuranti nei documenti di accompagnamento. Il risultato di tali verifiche deve essere esplicitamente indicato nelle registrazioni aziendali. L'operatore è obbligato a documentare tale operazione.

Nei casi di ristorazione collettiva con centri di preparazione collegati al punto vendita, la verifica in accettazione dovrà essere garantita la rintracciabilità che attesti la conformità della materia prima utilizzata.



8. MAGAZZINAGGIO DEI PRODOTTI

LE AREE DESTINATE AL MAGAZZINAGGIO GLI INGREDIENTI E/O AUSILIARI CONFORMI ALLE PRESENTI DISCIPLINARE, DEVONO ESSERE GESTITE IN MODO TALE DA GARANTIRE L'IDENTIFICAZIONE DEI LOTTI E STOCCATI SEPARATAMENTE RISPETTO AGLI ALTRI INGREDIENTI NON CONFORMI ALLE PRESENTI DISCIPLINARE, AL FINE DI EVITARE CHE I SUDETTI PRODOTTI VENGANO MESCOLATI OD ENTRINO IN CONTATTO CON PRODOTTI O SOSTANZE NON RISPONDENTI ALLE DISPOSIZIONI DEL PRESENTE DISCIPLINARE.

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.

L'operatore deve effettuare una pulizia adeguata, di cui sia stata controllata l'efficacia, prima di effettuare il magazzinaggio dei prodotti biologici o in conversione, e l'operatore tiene registrazioni di tali operazioni.

I suddetti requisiti non si applicano alle unità di preparazione che non effettuano l'immagazzinamento, ma l'approvvigionamento è direttamente collegato al punto vendita.



9. DISCIPLINARE DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE PIATTI

AL MOMENTO DELLA PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DEI PIATTI, L'OPERATORE PROVVEDE AFFINCHÉ IL PROCESSO DI PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PIATTI BIOLOGICI SIA CONFORME ALLE SEGUENTI FASI:

REQUISITI GENERALI PER LA PREPARAZIONE E/O SOMMINISTRAZIONE DEI PIATTI

Le tecniche di preparazione sono basate su processi meccanici fisici e biologici; fra questi citiamo la macinazione, la filtrazione, la miscelazione, la sedimentazione, la centrifugazione, l'estrazione, la fermentazione, la macerazione, la distillazione, la cottura, l'evaporazione, la concentrazione con il calore, l'essiccamento, la refrigerazione, la surgelazione ed il congelamento.

Le tecniche di preparazione devono essere scelte in modo da limitare il numero e la quantità di additivi e di ausiliari di trasformazione, oltre che per salvaguardare le caratteristiche organolettiche e l'integrità di un prodotto biologico al cui mantenimento si dovrà porre particolare attenzione durante ogni fase del processo di trasformazione.

Non è permesso il ricorso a OGM o loro derivati, né l'uso di nanomateriali.

Gli impianti e le attrezzature a contatto con gli alimenti devono essere costruiti con materiali tali da rendere possibile una facile pulizia onde evitare che il prodotto alimentare possa essere contaminato.

Le superfici a contatto con i prodotti alimentari devono essere lisce, esenti da fenditure e/o screpolature e costruite con materiali non porosi, idonei alla produzione di alimenti, e tali da rendere possibile una facile pulizia.

Gli additivi alimentari, i coadiuvanti tecnologici e le altre sostanze e ingredienti utilizzati per la preparazione degli alimenti, nonché tutti i procedimenti di preparazione applicabili, rispettano i principi delle buone pratiche di fabbricazione (good manufacturing practices – GMP), anche mantenendo appropriate procedure basate sull'analisi dei rischi e sul monitoraggio dei punti critici del processo.

Gli operatori stabiliscono, aggiornano, rispettano ed attuano procedure adeguate, fondate su un'identificazione sistematica delle fasi critiche della preparazione dei piatti biologici, al fine di garantire che le stesse siano conformi al presente Disciplinare in qualsiasi momento. In particolare provvedono a:

- adottare e mantenere misure preventive, proporzionate ed adeguate a individuare i rischi di contaminazione dei piatti e dei prodotti biologici con prodotti o sostanze non autorizzati, compresa l'identificazione sistematica delle fasi procedurali critiche;
- adottare e mantenere misure proporzionate e adeguate ad evitare i rischi di contaminazione dei piatti e dei

prodotti biologici con prodotti o sostanze non autorizzati;

- effettuare una pulizia adeguata, controllarne l'efficacia e tenere le registrazioni di tali operazioni;
- esaminare e adattare periodicamente tali misure;
- prendere adeguate misure per evitare che prodotti non biologici siano immessi sul mercato con un'indicazione che faccia riferimento alla produzione biologica;
- rispettare altri pertinenti requisiti del presente Disciplinare volti a garantire la separazione tra prodotti biologici, in conversione e non biologici.

Le preparazioni e/o somministrazione dei piatti biologici, in conversione e non biologici sono tenute separate l'una dall'altra nel tempo o nello spazio. Al momento della preparazione e/o somministrazione dei piatti, nell'area di lavoro e in cucina è ammessa la presenza contemporanea di prodotti biologici, in conversione o non biologici, in qualunque combinazione, se l'operatore:

- effettua le operazioni senza interruzioni fino a completamento del ciclo produttivo;
- disponga di attrezzature dedicate sia "nel tempo" che "nello spazio". In caso contrario i prodotti biologici dovranno essere immessi in preparazione e in cucina in tempi diversi rispetto a quelli degli analoghi prodotti in conversione e convenzionali, onde prevenire possibilità di commistione;
- adotta, durante le differenti fasi di preparazione, opportune misure necessarie

per garantire l'identificazione degli ingredienti e dei piatti biologici per evitare possibili miscele/miscelazioni o scambi con prodotti in conversione e non biologici;

- esegue le operazioni sui prodotti biologici o in conversione solo dopo un'adeguata pulizia degli impianti di produzione. Le operazioni di pulizia devono interessare i locali, tutte le attrezzature utilizzate prima di ogni ciclo produttivo che preveda l'ottenimento dei piatti biologici e le superfici che possono venire a contatto con gli alimenti biologici, al fine di evitare la perdita della loro integrità o altri tipi di contaminazione. Le operazioni di pulizia prevedono l'allontanamento fisico ed abbondanti risciacqui al fine di assicurare che non vi sia contaminazione dei prodotti biologici, siano essi materie prime, semilavorati e prodotti finiti che entreranno in contatto con le attrezzature, gli impianti e le aree di stoccaggio;
- tiene a disposizione un registro aggiornato di tutte le operazioni effettuate e dei quantitativi trasformati.

Gli alimenti di cottura, quali ad esempio olio ed aceto, devono provenire da agricoltura biologica; questo comporta che tutti i contenitori e gli imballaggi più prossimi al prodotto vengano identificati.

È possibile utilizzare lo stesso ingrediente biologico e non biologico, purché le unità produttive siano dotate di sistemi di contabilità a livello di singolo piatto (registro di carico/scarico; registro lotti; tracciabilità), che consentano il bilancio di massa e la rintracciabilità.

REQUISITI DETTAGLIATI PER LA COMPOSIZIONE DEL PIATTO

I piatti biologici, ottenuti secondo il presente Disciplinare, sono costituiti principalmente da ingredienti agricoli o prodotti destinati a essere utilizzati come alimenti di cui all'allegato I del Reg. (UE) n. 2018/848 (>50% di ingredienti di origine agricola sul totale degli ingredienti); al fine di determinare se il piatto sia stato ottenuto principalmente da tali prodotti, non sono presi in considerazione l'acqua e il sale aggiunti.

Un ingrediente biologico non è contenuto insieme allo stesso ingrediente non biologico.

Un ingrediente in conversione non è contenuto insieme allo stesso ingrediente biologico o non biologico.

Gli ingredienti agricoli non biologici, autorizzati ai sensi della normativa comunitaria e nazionale in materia di agricoltura biologica [Allegato

V del Reg. (UE) n. 2021/1165] possono essere utilizzati nella preparazione di piatti biologici nel rispetto dei limiti e delle condizioni d'uso contemplate nel capitolo dedicato all'etichettatura/informazioni al consumatore.

REQUISITI DETTAGLIATI PER L'USO DI TALUNI PRODOTTI E SOSTANZE NEI PIATTI

Nei piatti biologici, ottenuti secondo il presente Disciplinare, possono essere utilizzati solo gli additivi, i coadiuvanti tecnologici e gli ingredienti agricoli non biologici autorizzati per l'uso nella produzione biologica, ai sensi della normativa comunitaria e nazionale in materia di agricoltura biologica [Allegato V del Reg. (UE) n. 2021/1165].

L'uso di tali sostanze non deve trarre in inganno il consumatore circa la natura, la sostanza e la qualità dell'alimento e, quindi, non devono essere aggiunte in quantità maggiori rispetto al minimo richiesto per raggiungere lo scopo per il quale sono state ammesse.

Nei piatti biologici, ottenuti secondo il presente Disciplinare, possono essere utilizzati solo le

seguenti sostanze:

- le preparazioni a base di microrganismi ed enzimi alimentari normalmente utilizzate nella trasformazione degli alimenti, a condizione che gli enzimi da utilizzare come additivi alimentari siano stati autorizzati per l'uso nella produzione biologica, ai sensi della normativa comunitaria e nazionale in materia di agricoltura biologica [Allegato II parte IV Reg. (UE) n. 2018/848];
- le sostanze aromatizzanti naturali, ottenute mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici da un materiale di origine vegetale, animale o microbiologica, che si trova allo stato grezzo o che è stato trasformato per il consumo umano mediante

uno o più procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di seguito specificati: *Tritatura; Rivestimento; Riscaldamento, cottura, cottura al forno, frittura (fino a 240 °C alla pressione dell'atmosfera) e cottura a pressione (fino a 120 °C); Raffreddamento; Sezionamento; Distillazione/rettificazione; Essiccazione; Emulsione; Evaporazione; Estrazione, inclusa l'estrazione di solventi ai sensi della direttiva 88/344/ CEE; Fermentazione; Filtraggio; Macinazione; Infusione; Macerazione; Processi microbiologici; Miscelatura; Pelatura; Percolazione; Pressatura; Refrigerazione/ congelamento; Tostatura/ grigliatura; Spremitura; Immersione.* Le sostanze aromatizzanti

naturali corrispondono a sostanze normalmente presenti e identificate in natura e possono essere utilizzati solo per gli aromi il cui componente aromatizzante contiene esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali. Le sostanze aromatizzanti naturali devono essere etichettate come sostanze aromatizzanti naturali, il cui componente aromatizzante contiene esclusivamente preparazioni aromatiche e/o sostanze aromatizzanti naturali.

- Le preparazioni aromatiche naturali, diverse dalle sostanze aromatizzanti, ottenute da alimenti mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici che si trovano allo stato grezzo del materiale o che sono stati trasformati per il consumo umano mediante uno o più procedimenti tradizionali di

preparazione degli alimenti di seguito specificati: *Tritatura; Rivestimento; Riscaldamento, cottura, cottura al forno, frittura (fino a 240 °C alla pressione dell'atmosfera) e cottura a pressione (fino a 120 °C); Raffreddamento; Sezionamento; Distillazione/rettificazione; Essiccazione; Emulsione; Evaporazione; Estrazione, inclusa l'estrazione di solventi ai sensi della direttiva 88/344/ CEE; Fermentazione; Filtraggio; Macinazione; Infusione; Macerazione; Processi microbiologici; Miscelatura; Pelatura; Percolazione; Pressatura; Refrigerazione/ congelamento; Tostatura/ grigliatura; Spremitura; Immersione.*

Le preparazioni aromatiche naturali corrispondono a sostanze normalmente presenti e identificate in natura e possono essere utilizzato solo per gli

aromi il cui componente aromatizzante contiene esclusivamente sostanze aromatizzanti naturali.

- gli aromi non devono essere utilizzati per ripristinare le proprietà perse nella trasformazione (ad esempio le sostanze volatili) o ad ovviare a negligenze nella trasformazione;
- l'acqua potabile e i sali biologici o non biologici (con cloruro di sodio o di potassio come componente di base) abitualmente utilizzati nella trasformazione degli alimenti.

Nei piatti biologici, ottenuti secondo il presente Disciplinare, possono essere utilizzate solo i coloranti naturali e materiali di rivestimento naturali per la colorazione decorativa tradizionale del guscio delle uova sode prodotte e destinate ad essere commercializzate in un determinato periodo dell'anno.

10. CONFEZIONAMENTO

Tutti i piatti, ottenuti dalle strutture e/o dai centri di ristorazione collettiva, potranno essere confezionati e trasportati in contenitori mono o pluriporzione.

Contenitori dovranno essere opportunamente puliti e non contaminati con sostanze indesiderate che potrebbero influire negativamente sull'integrità e sulla qualità dei prodotti.

Se si impiegano contenitori riutilizzabili, questi devono essere costruiti con materiali non assorbenti, mantenuti in buone condizioni, puliti ed esenti da qualsiasi residuo indesiderato o contaminazione.

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

opportunamente identificati ed etichettati con il riferimento al metodo di produzione biologica.

Qualora i piatti giungano al consumatore finale singolarmente confezionati, le stesse devono essere opportunamente etichettate nel rispetto di quanto previsto al punto 11 delle presenti Discipline.



11. INDICAZIONI DI CONFORMITÀ - ETICHETTATURA

11.1

NELL'ETICHETTATURA, NELLA PUBBLICITÀ, NEI DOCUMENTI COMMERCIALI E NEL MENÙ CONCERNENTI I PIATTI, SI PUÒ FARE RIFERIMENTO AL METODO DI PRODUZIONE BIOLOGICA, CONFORME AL PRESENTE DISCIPLINARE, PURCHÉ:

- i piatti, comprese le materie prime che li compongono e le eventuali altre sostanze utilizzate per la loro preparazione, non siano stati sottoposti a trattamenti mediante raggi ionizzanti;
- le materie prime per alimenti di origine agricola provenienti dall'agricoltura biologica, non entrino in concomitanza con le stesse materie prime convenzionali, nella composizione del prodotto;
- le materie prime per alimenti di origine agricola provenienti da prodotti in conversione all'agricoltura biologica, non entrino in concomitanza con le stesse materie prime convenzionali nella composizione del prodotto;

11.2

FATTE SALVE LE NORMATIVE RELATIVE ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI, I PIATTI CONFORMI AL PRESENTE DISCIPLINARE POSSONO ESSERE PROPOSTE PER LA VENDITA AL DETTAGLIO AL CONSUMATORE FINALE, INDIPENDENTEMENTE DAL METODO DI COMMERCIALIZZAZIONE, SOLTANTO SE RECANO UN'INDICAZIONE O UN'ETICHETTA ADEGUATA O RIPORTANO NEL MENÙ QUANTO SEGUE:

- la denominazione i piatti;
- il riferimento al metodo di produzione biologica, conforme al presente Disciplinare, utilizzando le indicazioni seguenti:

TIPO DI PIATTO	REQUISITI
PIATTO BIOLOGICO	I piatti devono riportare nella denominazione di vendita e nell'elenco degli ingredienti il riferimento al metodo di produzione biologica (indicare quali ingredienti sono biologici).
	I piatti devono essere composti da almeno il 95% di ingredienti di origine agricola biologici (in peso, esclusi sale e acqua).
	Tutti gli altri ingredienti, di origine agricola non biologici, devono essere conformi al presente Disciplinare e non superare il 5%.
	Tutti gli altri ingredienti di origine non agricola ed i coadiuvanti di trasformazione devono essere conformi al presente Disciplinare.
PIATTO CON INGREDIENTI BIOLOGICI	I piatti devono essere composti da almeno un ingrediente di origine agricola biologico.
	I piatti devono riportare nell'elenco degli ingredienti il riferimento al metodo di produzione biologica ed in chiaro rapporto soltanto con gli stessi (indicare quali ingredienti sono biologici).
	I piatti devono riportare nell'elenco degli ingredienti la percentuale totale degli ingredienti biologici (in peso, esclusi sale e acqua) in proporzione alla quantità totale di ingredienti di origine agricola.
PIATTO CON INGREDIENTI DELLA CACCIA O DELLA PESCA	L'ingrediente principale, che compone il piatto, deve essere rappresentato da un prodotto della caccia o della pesca e tutti gli altri ingredienti di origine agricola devono essere biologici.
	I piatti devono riportare nella denominazione di vendita e nell'elenco degli ingredienti il riferimento al metodo di produzione biologica e, quest'ultimo, deve riferirsi chiaramente a un altro ingrediente biologico e diverso dall'ingrediente principale.
	I piatti devono riportare nell'elenco degli ingredienti la percentuale totale degli ingredienti biologici (in peso, esclusi sale e acqua) in proporzione alla quantità totale di ingredienti di origine agricola.

11.3

LE INDICAZIONI DI CUI AL PUNTO 11.2:

- possono figurare soltanto in relazione agli ingredienti biologici;
- se utilizzati nell'elenco degli ingredienti, compaiono con colore, dimensioni e tipo di caratteri identici a quelli delle altre indicazioni nell'elenco degli ingredienti.
- Il logo di produzione biologica dell'Unione europea non può essere utilizzato nell'etichettatura, nella presentazione e nella pubblicità dei piatti preparati dalle collettività nei loro locali e non può essere utilizzato per pubblicizzare la collettività.
- Ove i piatti siano offerti in vendita al consumatore finale senza preimballaggio oppure siano imballati sui luoghi di vendita su richiesta del consumatore o preimballati per la vendita diretta (prodotti da asporto), non è obbligatoria l'etichetta. In questo caso l'operatore dovrà definire i mezzi con i quali informare il consumatore in merito alla percentuale complessiva di utilizzo, da parte dell'esercizio, di ingredienti di origine agricola biologica (calcolata come incidenza sul totale in termini di peso degli ingredienti di origine agricola).

12. TRASPORTO DEI PIATTI IN ALTRE UNITÀ DI PRODUZIONE / PREPARAZIONE E / O CENTRI PER LA SOMMINISTRAZIONE E / O CENTRI PER IL CONDIZIONAMENTO

L'operatore deve assicurare il rispetto delle seguenti condizioni:

- le pietanze poste in contenitori mono o pluriporzione possono essere trasportate in altre strutture e/o centri per la somministrazione e/o il condizionamento purché detti contenitori siano stati opportunamente identificati e corredati della documentazione accompagnatoria in cui figurino almeno:
 - nome ed indirizzo del responsabile della preparazione dei piatti;
 - nome dei piatti accompagnato dall'indicazione del metodo di produzione biologico.

Il trasporto contemporaneo sullo stesso mezzo di piatti biologici e piatti convenzionali è ammesso anche quando i contenitori destinati a contenere i piatti 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 al presente Disciplinare.

Durante il trasporto i piatti biologici devono essere fisicamente separati in modo efficace i piatti convenzionali.

I veicoli e/o i contenitori che hanno trasportato prodotti non disciplinati dal presente Disciplinare possono essere utilizzati per il trasporto di prodotti in questione a condizione che:

- sia stata effettuata una pulizia adeguata, di cui sia stata controllata l'efficacia, prima di effettuare il trasporto dei prodotti disciplinati dal presente Disciplinare. L'operatore è obbligato a documentare tali operazioni;
- l'operatore si adoperi affinché sia messa in atto ogni misura necessaria, in funzione dei rischi, e, se del caso, assicuri che i prodotti non conformi non possano trovarsi sul mercato con un'indicazione riferita al presente Disciplinare.



13. TENUTA DELLE REGISTRAZIONI E RINTRACCIABILITÀ

Tutti i locali di ristorazione collettiva devono tenere una contabilità di magazzino e una contabilità finanziaria che consentano all'operatore di identificare e alla QC di verificare quanto segue:

- il fornitore delle materie prime;
- la data, la tipologia e i quantitativi dei prodotti biologici consegnati alla struttura e/o centro di preparazione e, se del caso, di tutti i materiali acquistati;
- documentare attraverso un registro di carico e scarico (a livello di singolo piatto) la data, l'origine, la tipologia e la quantità dei prodotti biologici utilizzati nella preparazione dei piatti, sulla base della specifica formulazione; la natura e i quantitativi dei prodotti biologici immagazzinati in loco;
- la data, la tipologia e i quantitativi di tutti i piatti somministrati;
- la data, la tipologia e i quantitativi di tutti i piatti trasportati in altre strutture e/o centri per la somministrazione e/o il condizionamento, nonché gli acquirenti e, se diversi, i destinatari.

La medesima procedura, di cui al punto 13.1, va applicata per i mezzi di cottura (olio, strutto, burro, ecc.) eventualmente utilizzati e per tutti i prodotti giacenti da precedenti preparazioni che dovessero essere riutilizzati per l'ottenimento di piatti biologici.

Le strutture e/o i centri in cui si effettua la sola somministrazione, senza alcun tipo di condizionamento, ovvero i centri in cui i piatti sono già confezionati ed etichettati, ai sensi del presente Disciplinare, devono compilare un registro di carico e scarico che identifichi la data, la tipologia e i quantitativi dei piatti biologici acquistate e vendute, nonché i fornitori e, se diversi, i venditori e gli acquirenti (diversi dai consumatori finali) e, se diversi, i destinatari.

Nella registrazione dei piatti biologici si deve sempre fare riferimento al numero di piatti o porzioni ad eccezione dell'ortofrutta per la quale è possibile riferirsi sia al numero di piatti o porzioni che al peso, espresso ad esempio in Kg.

DOCUMENTO
DISCIPLINARE
ED. 01, REV. 00

QCERTIFICAZIONI

Il tuo punto di riferimento nel panorama nazionale della certificazione di prodotto, sempre attento alle richieste e alle novità dei mercati.

Organismo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali a svolgere attività di controllo e certificazione dei prodotti da agricoltura biologica. Certifica standard riconosciuti di organizzazioni qualificate e competenti. Non chiede percentuali sul fatturato. Il costo della certificazione è quantificato sulla base delle diverse realtà aziendali.

Per maggiori informazioni, contatta QCertificazioni:

Tel. +39 0577 327234

Fax +39 0577 329907

lettera@qc.bureauveritas.com

www.qcertificazioni.it



QCERTIFICAZIONI

Shaping Your Sustainability Vision