Sicurezza Alimentare,
Qualità dell'Ambiente, Garanzia per la Salute

Il Biologico nella Ristorazione Collettiva

Sabato 7 novembre 2009

Sala Botticelli – Palazzo dei Congressi
Roma EUR

IL BIOLOGICO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA: STANDARD, NORME, CERTIFICAZIONE.

Lino Nori
Presidente del CONSORZIO IL BIOLOGICO

Il settore delle produzioni biologiche, che pure non è passato indenne attraverso la grave crisi in atto, ha tuttavia risposto meglio di altri continuando una espansione che dura ormai da molti anni in tutto il mondo riguardo sia le superfici coltivate che i consumi.

Senza eccedere in ottimismo, si può quindi parlare non di un fatto sporadico e occasionale, ma di una tendenza di fondo destinata a consolidarsi tanto più che la consapevolezza sempre più diffusa di dover andare verso una maggiore sostenibilità di processi e prodotti fornirà una ulteriore forte spinta a queste produzioni che da sempre si muovono in questa direzione.

Risulta quindi particolarmente importante valutare le condizioni che possono rafforzarne la crescita anche nell'ambito di un settore così importante come la ristorazione collettiva.

La mancanza ad oggi di una definizione legislativa a livello europeo rappresenta oggettivamente in questo senso un ostacolo in quanto un riferimento sicuro facilita l'attività degli operatori e rafforza la fiducia dei consumatori.

Se questo è l'obiettivo principale che viene perseguito, è tuttavia possibile anche oggi operare attraverso l'adozione di Disciplinari Privati elaborati in base al Reg. CE 834/07 (il Regolamento fondamentale del bio) che in realtà contiene già di fatto gli elementi necessari per stabilire i requisiti e gli adempimenti da soddisfare da parte di quella particolare tipologia di preparatori che sono gli operatori della ristorazione collettiva.

In attesa che, entro il 31.12.2011, a livello europeo la Commissione relazioni, come previsto, al Consiglio sull'argomento, sarebbe veramente opportuno che le tante e spesso positive esperienze fatte nel nostro Paese in questi anni portassero ad un provvedimento legislativo nazionale ed in questo senso appare molto positiva la disponibilità recentemente espressa dal Ministero delle Politiche Agricole.

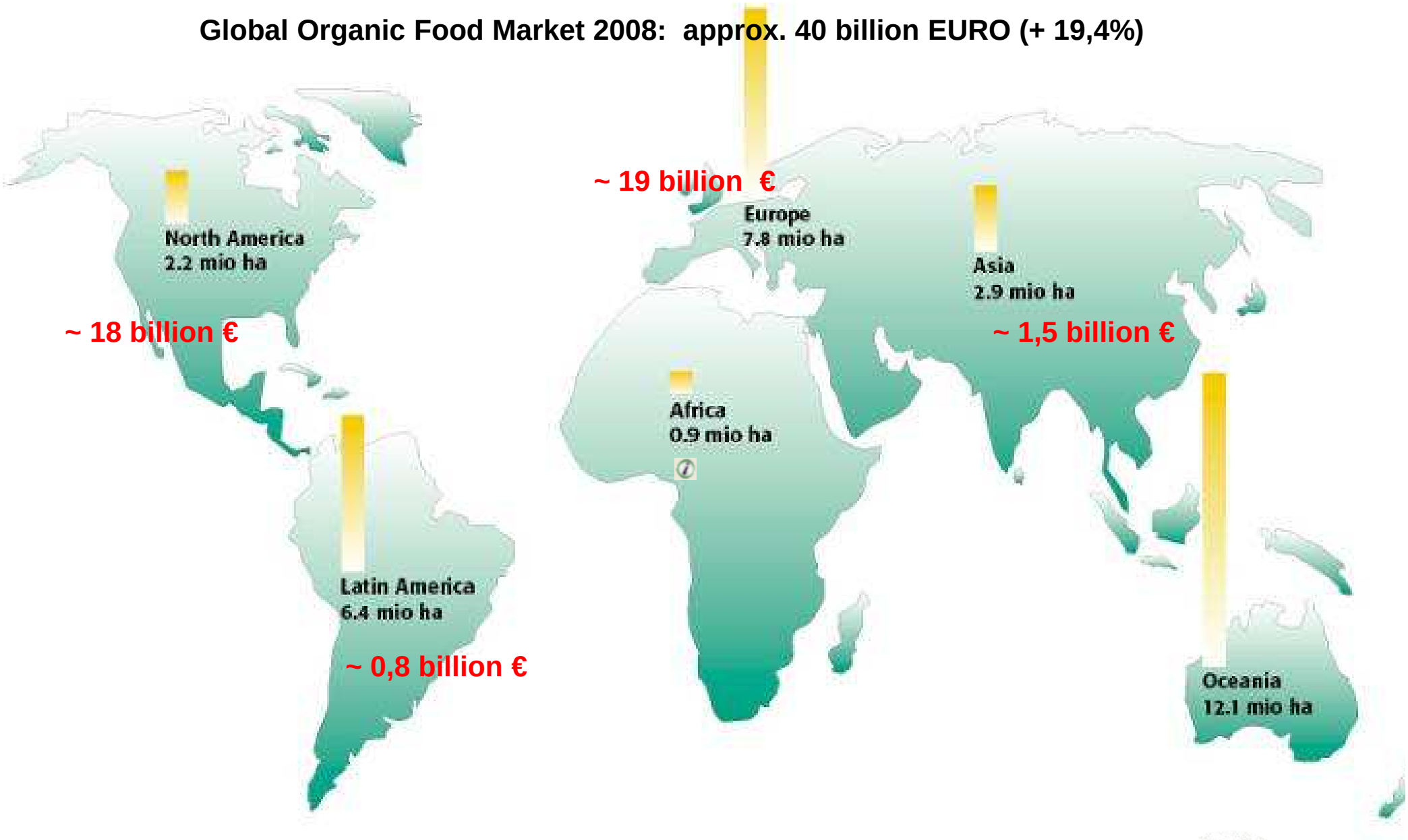
IL BIOLOGICO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

STANDARD, NORME, CERTIFICAZIONE:

Lino Nori Presidente CONSORZIO IL BIOLOGICO

Palazzo dei Congressi – ROMA - Sabato 7 Novembre

Global Organic Food Market 2008: approx. 40 billion EURO (+ 19,4%)



IL BIOLOGICO OGGI

- Nel mondo le superfici ed il mercato crescono nonostante la crisi
- L'attenzione alla sostenibilita' che sembra oggi prevalere favorisce il bio
- L'Italia ha una posizione di grande rilievo per quanto riguarda numero di operatori e superfici coltivate
- I consumi in Italia evidenziano un andamento finalmente positivo
- Le aziende italiane continuano ad espandere la loro presenza all'estero
- Il biologico appare quindi sempre piu' una buona opportunita'

IL BIO NELLA RISTORAZIONE COLLETTIVA

- Propone anche a questi utenti prodotti attenti alla salute ed al benessere
- Promuove e diffonde la cultura per una sana e corretta alimentazione
- Promuove lo sviluppo del settore biologico
- Attraverso la certificazione aumenta le garanzie verso il consumatore

IL QUADRO NORMATIVO

Reg.CE 834/2007

Stabilisce obiettivi e principi concernenti:

- **tutte le fasi della produzione, preparazione, distribuzione di prodotti bio**
- **il loro controllo**
- **l'uso delle indicazioni bio nell'etichettatura e nella pubblicità**

IL QUADRO NORMATIVO

Reg. CE 889/2008

Stabilisce norme applicative per la produzione, l'etichettatura ed il controllo dei prodotti di cui all'art.1.2 dell'834.

INTEGRAZIONI PREVISTE

- **acquacoltura (già approvata)**
- **alghe marine (già approvata)**
- **vinificazione (in corso di definizione)**

IL QUADRO NORMATIVO

REG. CE 834/07 Art.1:

Tutte le operazioni di ristorazione collettiva non sono soggette al presente regolamento. Gli S.M. possono applicare norme nazionali o, in mancanza di queste, norme private per l'etichettatura ed il controllo dei prodotti provenienti da operazioni di ristorazione collettiva nella misura in cui tali norme sono conformi alla normativa comunitaria

REG. CE 834/07 Art. 41

Entro il 31.12.2011 la Commissione relazionerà al Consiglio in tema di alimenti biologici preparati dalla ristorazione collettiva

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA NELLA FASE TRANSITORIA

NORME ADOTTABILI

- **Adozione di Disciplinari Privati che derivano dall'esperienza acquisita con il Reg. CEE 2092/91**

- **Aggiornamento degli stessi alla luce del Reg. CE 834/07.**

- **Il Reg. CE 834/07 in realtà contempla già i requisiti e gli adempimenti da soddisfare a cura di un "preparatore" quale può essere assimilato un "ristoratore".**

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA NELLA FASE TRANSITORIA

STANDARD PER LA CERTIFICAZIONE

- **Soggetti assoggettati al controllo: "cucine" e punti di somministrazione, analogamente a quanto stabilito dall'834/07**
- **accettazione delle materie prime per la formulazione dei piatti**
- **modalità di preparazione alimentare**
- **Calcolo degli ingredienti nelle differenti categorie dei prodotti "biologici" ammessi nell'834/07**

LA RISTORAZIONE COLLETTIVA NELLA FASE TRANSITORIA

STANDARD PER LA CERTIFICAZIONE

- **Additivi ed ausiliari di preparazione così come previsti dall'834/07**
- **Modalità di identificazione e trasporto analoghe all'834/07**
- **Documenti e registrazioni**
- **Rilascio della certificazione (certificato di conformità)**
- **Sistema di controllo analogo all'834/07**

LO SVILUPPO

- E’ necessario che lo sviluppo avvenga in un quadro di garanzie sicure per gli operatori e per gli utenti
- Promuovere una legge nazionale che tenga conto dell’esperienza fatta
- Nel frattempo adozione del Disciplinare FederBio
- Lavorare affinchè si arrivi ad una legislazione europea

GRAZIE

PER

L'ATTENZIONE


CONTROLLO ®
BIOLOGICO