



Dal primo al dolce... purché sia bio



- Aree Adriatico

- News

11 Novembre 2022

101



Vorrei un risotto alla milanese bio, a seguire una tagliata bio con verdure bio e per dolce un gelato alla bio-vaniglia... dimenticavo, tutti piatti certificati. Grazie al disciplinare realizzato da QCertificazioni del gruppo Bureau Veritas, il bio supera i confini dei campi e diventa anche al ristorante una caratteristica garantita. Per la prima volta non vengono cioè certificati come bio i singoli prodotti, ma il piatto bio che viene servito al ristorante, il menu bio che viene sottoposto al cliente, e, nel caso compiuto, l'intero ristorante che può presentarsi come bio solo se utilizza, dal primo all'ultimo, prodotti e ingredienti che provengono da un'agricoltura biologica certificata.

Il Disciplinare per la Certificazione Biologica nella Preparazione di Piatti Pronti al Consumo genera un sistema di certificazione volontaria. QCertificazioni, attraverso la



verifica di conformità al proprio Disciplinare potrà certificare i piatti, destinati a essere somministrati negli esercizi di ristorazione con i riferimenti al metodo di produzione biologica. Si rivolge a tutti gli operatori del settore ristorazione che, partendo dall'utilizzo di materie prime certificate secondo il Regolamento 2018/848, preparano e somministrano piatti alla collettività.

