

Bureau Veritas lancia il menu bio certificato

Grazie a un nuovo disciplinare viene identificata la provenienza dei piatti serviti al ristorante

Bureau Veritas lancia il primo menu biologico certificato. Grazie al Disciplinare realizzato da QCertificazioni, società del gruppo Bureau Veritas, il bio supera i confini dei campi e diventa anche al ristorante una caratteristica garantita. Per la prima volta in Italia, infatti, non vengono certificati come bio i singoli prodotti ma il piatto bio che viene servito al ristorante: il menu biologico che viene sottoposto al cliente in sostanza, e addirittura 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 nuovo servizio 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. 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.