

A CERTIFICAÇÃO DA RESTAURAÇÃO COLETIVA

Restauração Bio



Ouro
Gold
90 - 100%
Bio



Prata
Silver
60 - 90%
Bio



Bronze
30 - 60%
Bio

www.certiplanet.pt

A restauração coletiva, tal como definida no art. 2º aa) do Reg. (CE) n ° 834 / 2007, modificado, consiste na “preparação de produtos biológicos em restaurantes, hospitais, cantinas e outras empresas semelhantes do setor alimentar, no ponto de venda ou de entrega ao consumidor final”.

Tendo em conta que as operações de restauração coletiva **não** estão sujeitas àquele regulamento, a CERTIPLANET apresentou às autoridades competentes ao nível nacional um **Caderno de Especificações** próprio e inovador, no sentido de dar resposta aos operadores interessados em obter o respetivo controlo e certificação, sendo o único organismo reconhecido para o efeito em Portugal, desde 2012.

A restauração constitui uma atividade com características muito particulares, distintas das restantes atividades de transformação ou preparação de produtos biológicos. Assim, está previsto um plano de controlo adaptado para a opção escolhida, assegurando para cada caso uma informação clara e uma garantia suplementar junto dos respetivos clientes e consumidores.

Em consequência, os operadores poderão proceder a uma comunicação clara e eficaz junto dos seus clientes, consoante a categoria de certificação para a qual se propõem.

Além disso, permite – se que os operadores cumpram com requisitos mais exigentes, de forma gradual e progressiva, e ao ritmo que julguem viável em cada ano, em função das categorias de exigência principal, em termos da % de ingredientes ou matérias – primas biológicas (**ouro - 90 a 100 %; prata - 60 a 90 % e bronze - 30 a 60 %**), para além da possibilidade de certificação de iniciativas pontuais ou isoladas (ex: restaurante numa feira anual ou evento cultural ou festivo) e / ou de componentes particulares dos menus ou pratos, como sejam, os seguintes, a título de exemplo:

- Sopas;
- Saladas;
- Sandes;
- Tartes de legumes;
- Pratos quentes à base de vegetais e / ou carne;
- Sumos;
- Sobremesas;
- Café / chá / infusões de plantas

Naturalmente que nos casos em que os “menus” sejam mais específicos e fixos ao longo do ano, os respectivos certificados poderão explicitar designações mais detalhadas, como por exemplo, do tipo “Sandes de alface, tomate e queijo parmesão”.

Nos casos mais simples, poderá apenas referir – se o conjunto de ingredientes ou matérias – primas que sejam sistematicamente utilizadas como biológicas (ex: “a nossa cozinha utiliza exclusivamente azeite biológico” ou “todos os nossos sumos de frutas são biológicos”).

UM PLANO DE CONTROLO ADAPTADO A CADA CASO

Além da visita anual de controlo, poderão naturalmente realizar – se entre 1 a 3 controlos adicionais, por ano, em função da atividade e da respetiva categoria pretendida para o efeito da certificação.

Nas visitas de controlo, a CERTIPLANET verificará os requisitos do Caderno de Especificações, bem como os pontos críticos de controlo, como sejam, por exemplo, as garantias dos fornecedores, a conformidade das receitas, os registos de entradas e saídas de produtos, os riscos de misturas, etc.

Os documentos e suportes publicitários devem ser submetidos previamente à CERTIPLANET, de modo a que os restaurantes / lojas possam comunicar de forma clara e correcta com os seus clientes consumidores.

OUTROS ASPECTOS A TER EM CONTA NA RESTAURAÇÃO COLETIVA

- Devem ser respeitadas as restantes disposições comunitárias ou nacionais aplicáveis à atividade dos operadores.
- Devem ser utilizados, na medida possível, ingredientes frescos, de origem local / regional, produtos da época e de circuito curto ou com pequeno grau de processamento.
- Deve minimizar – se o uso de aditivos e auxiliares tecnológicos.
- Devem excluir – se os métodos de tratamento de alimentos com radiações ionizantes.
- Em caso de disponibilidade no mercado, e no caso de utilização de produtos da pesca / caça, deve dar – se preferência aos produtos da pesca / caça sustentável.

- Interdição da utilização de radiações ionizantes.
- O cálculo da % dos ingredientes biológicos utilizados pode ser feito com base no peso ($\text{Kg ingredientes biológicos} / \text{Kg total de ingredientes} \times 100$) ou, em certos casos, devidamente fundamentados, com base no seu custo, o que deve ser definido no início do processo de controlo e em cada exercício.