



# **Guia CERTIPLANET - Caderno de especificações RESTAURAÇÃO COLETIVA**

## A CERTIFICAÇÃO DA RESTAURAÇÃO COLETIVA

# Restauração Bio



Ouro  
Gold  
90 - 100%  
Bio



Prata  
Silver  
60 - 90%  
Bio



Bronze  
30 - 60%  
Bio

[www.certiplanet.pt](http://www.certiplanet.pt)

A restauração coletiva, tal como definidas no art. 2º, 3) do Reg. (EU) 848 / 2018. As operações de restauração coletiva efetuadas por um estabelecimento de restauração coletiva, tal como definido no artigo 2.o, n.o 2, d), do Regulamento (UE) n.o 1169/2011, não são abrangidas pelo presente regulamento, com exceção do disposto no presente número. «Estabelecimento de restauração coletiva», qualquer estabelecimento (incluindo um veículo ou uma banca fixa ou móvel), tal como um restaurante, uma cantina, uma escola, um hospital e uma empresa de serviços de restauração, no qual, no âmbito de uma atividade empresarial, são preparados géneros alimentícios prontos para consumo pelo 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.

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 respetivos 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.
- 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.