



# LA CERTIFICAZIONE PER LA RISTORAZIONE “CONOSCI IL TUO PASTO”

---

ECO CHEF FOODPRINT Ecosostenibilità e ristorazione,  
la figura dell' Eco-Chef





## SCHEDA INFORMATIVA

### Cosa è

“Conosci il tuo Pasto” è uno schema di certificazione progettato dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione di Senigallia (AN) applicabile a tutti gli esercizi della ristorazione che ne fanno richiesta.

Lo schema di certificazione è composto da:

- un disciplinare tecnico che specifica le regole che devono essere applicate dal ristorante;
- un Regolamento di Certificazione;
- le procedure di valutazione e di rilascio della certificazione utilizzate dall'ente di certificazione

### Cosa garantisce

Il consumatore di prodotti alimentari può identificare gli stessi quando sono acquistati integri sullo scaffale di un negozio attraverso l'etichettatura che ne indica composizione, caratteristiche, provenienza, certificazione, ecc. Gli stessi prodotti possono però non risultare ben identici

cabili quando consumati al tavolo di un ristorante.

Questa difficoltà è sentita in maniera particolare nel caso delle produzioni di qualità regolamentate dal sistema Europeo come ad esempio i prodotti dell'Agricoltura Biologica, le Denominazioni di

Origine Protette, le Indicazioni Geografiche protette, ma anche per tanti prodotti di nicchia e della tradizione del territorio. Queste produzioni hanno caratteristiche proprie di produzione, di provenienza, di certificazione garantita regolamentate a diversi livelli legislativi.

La certificazione “Conosci il tuo Pasto” nasce proprio con lo scopo di consentire al ristorante di comunicare con efficacia e trasparenza le scelte fatte a favore di tali prodotti di qualità fornendo al cliente la garanzia di una certificazione indipendente che attesti la bontà e la correttezza delle informazioni fornite.

In particolare lo schema di certificazione “Conosci il tuo Pasto” garantisce:

- che il ristorante offre un numero minime di prodotti qualificati (scelti in autonomia tra i prodotti dell'agricoltura biologica e biodinamica, Denominazioni di Origine Protette, Indicazioni Geografiche protette o altre produzioni di qualità certificata e/o identificata)





conosci  
il tuo pasto

- le informazioni sul numero, tipologia e provenienza delle referenze qualificate;
- che il locale è dotato di una buona gestione igienico sanitaria
- che il locale è dotato di una carta dei servizi al cliente
- la performance ambientale (foglie verdi)

### Come funziona

Il ristorante che richiede la certificazione, al momento della Domanda di certificazione, trasmette all'Istituto Mediterraneo di Certificazione (IMC) le informazioni sui prodotti di qualità selezionati dal ristorante, le caratteristiche degli stessi, i fornitori e la loro provenienza.

A seguito, attraverso un valutatore qualificato, IMC effettua una prima valutazione della conformità del locale al disciplinare "Conosci il tuo Pasto" e i risultati della valutazione sono inviati all'ufficio certificazione che decide sul rilascio del Certificato annuale di conformità.

Successivamente al rilascio del Certificato, entro l'anno, IMC effettua le attività di monitoraggio e valutazione necessarie alla verifica del mantenimento del Certificato e di rinnovo annuale dello stesso.

Il risultato finale è un Certificato visibile al pubblico che riporta l'elenco dei

prodotti di qualità offerti nel locale insieme a dettagli sui fornitori e sulla provenienza dei prodotti stessi.

In base all'importanza e alla quantità dei prodotti certificati offerti nel locale la certificazione rilasciata è collocata nella classe Uno, Due o Tre Galletti visibile nel certificato.

## "Conosci il tuo Pasto" La certificazione che premia l'Eco-Chef

L'Istituto Mediterraneo di Certificazione di Senigallia, in collaborazione con il RIFOSAL - Consorzio per la ricerca e la formazione sulla sicurezza alimentare - di Viterbo ha avviato uno studio per la messa a punto di un metodo di calcolo scientifico per la misurazione della riduzione dell'impatto ambientale nei ristoranti che utilizzano i prodotti di qualità del territorio, dell'agricoltura biologica e dell'agricoltura eco-compatibile.

Il metodo di calcolo, denominato *ECO CHEF FOODPRINT*, sarà operativo in esclusiva nel sistema di certificazione *CONOSCI IL TUO PASTO* a partire da Gennaio 2011. A partire da tale data i ristoranti certificati riporteranno, accanto al numero dei *Galletti*, il nuovo simbolo delle Fo-





conosci  
il tuo pasto

## La validità

Le certificazioni di conformità allo schema “Conosci il tuo Pasto” sono rilasciate da IMC che per tale attività è accreditato da ACCREDIA, ente di accreditamento del sistema di certificazione italiano. L’accreditamento garantisce che l’Istituto Mediterraneo di Certificazione, per le attività di valutazione e per il rilascio delle certificazioni “Conosci il tuo Pasto” opera in conformità alla norma EN 45011.

## ECO CHEF FOODPRINT

Ecosostenibilità e ristorazione,  
la figura dell’ Eco-Chef



L’Istituto Mediterraneo di Certificazione di Senigallia in collaborazione con il RIFOSAL - Consorzio per la ricerca e la formazione sulla sicurezza alimentare - di Viterbo ha avviato uno studio per la messa a punto del **metodo di calcolo scientifico ECO CHEF FOODPRINT per la misurazione della riduzione dell’impatto ambientale** nei ristoranti che utilizzano i prodotti di qualità del territorio, dell’agricoltura biologica e dell’agricoltura eco-compatibile.

**ECO CHEF FOODPRINT** si basa sul calcolo del miglioramento della performance ambientale ed è basato sul criterio oggettivo dell’emissione di CO2.

Tre i punti chiave principali per la misurazione **della performance ambientale**:

- chilometraggio entro i 150 Km
- la conversione commerciale verso materie prime derivanti dall’agricoltura biologica e
- la catena del freddo.

*glie Verdi* - una, due o tre - con il quale si garantisce il livello di riduzione dell’impatto ambientale del locale nel sistema delle forniture dei prodotti offerti, sulla base della loro provenienza.

### In cosa consiste l’Eco-Chef FoodPrint?

*“Il metodo Eco-Chef FoodPrint è un importante elemento aggiuntivo di valorizzazione e di garanzia a fianco di quei ristoranti che stanno privilegiando i prodotti di qualità del territorio e al cui impegno vogliono offrire una chiave di lettura scientifica, capace di misurare la reale performance ambientale per i ristoranti che utilizzano già il sistema di garanzia “Conosci il tuo Pasto”. - dice Remo Ciucciomei Presidente dell’Istituto Mediterraneo di Certificazione.*

### Come funziona il metodo?

*(Prof. Nicolò Merendino, docente di Biotecnologie degli alimenti nella nutrizione umana della Università della Tuscia di Viterbo, che ha contribuito a coordinare il progetto):*

*“I tre punti chiave utilizzati per il metodo di calcolo Eco-chef Foodprint sono il chilometraggio entro i 150 Km, la conversione commerciale verso materie prime derivanti dall’agricoltura biologica e la catena del freddo.*

*E’ quindi su questi tre concetti che viene valutata la performance ambientale sulla base di una griglia che stabilisce un punteggio per le singole tipologie di alimenti utilizzati. Il calcolo del miglioramento della performance ambientale è basato sul criterio oggettivo dell’emissione di CO2.*

*Il percorso tracciato con questo protocollo di certificazione, che potrà anzi dovrà essere migliorata negli anni avvenire, potrà essere di grande utilità per sensibilizzare i ristoratori alle problematiche ambientali e per migliorare quindi la performance ambientale comunicandola innanzitutto ai consumatori, in modo che l’alimentazione seguita ad essere il giusto ed equilibrato scambio tra materia ed energia con l’ambiente che ci circonda”.*





conosci  
il tuo pasto

**ECO CHEF FOODPRINT** sarà operativo in esclusiva nel sistema di certificazione **CONOSCI IL TUO PASTO** a partire da Gennaio 2011. A partire da tale data i ristoranti certificati riporteranno, accanto al numero dei *Galletti*, il nuovo simbolo delle *Foglie Verdi* -una, due o tre- con il quale si garantisce il livello di riduzione dell'impatto ambientale del locale nel sistema delle forniture dei prodotti offerti, sulla base della loro provenienza (prodotti del territorio, a KMO, prodotti dell'agricoltura biologica locale, etc)

[www.imcert.it](http://www.imcert.it)

[www.rifosal.it](http://www.rifosal.it)

[www.conosciltuopasto.it](http://www.conosciltuopasto.it)