

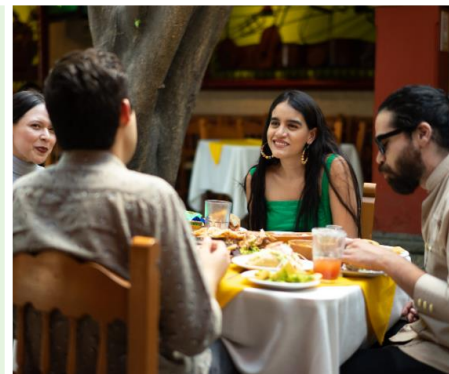


Certificamos  
tu compromiso  
con el planeta



## Norma CAAE Restauración Ecológica

# Gastronomía ecológica



# Experiencia en certificación



Norma CAAE  
para la certificación de  
**RESTAURANTES  
ECOLÓGICOS**

955 018 968 - info@caae.es

## CAAE, Entidad líder en certificación

CAAE es una entidad de ámbito internacional en certificación con un enfoque global para un mundo más orgánico, que ofrece servicios que cubren todas las necesidades del sector.

Miembro de:



**+ 2.000.000**

Hectáreas certificadas

**+ 35.000**

clientes

**+ 30 años**

de Experiencia



## Norma CAAE de Certificación

# Restauración ecológica

La alimentación ecológica y de calidad se ha convertido en una tendencia creciente en los últimos años, como resultado de una preocupación cada vez mayor por la salud y el medio ambiente. Cada vez más personas buscan productos alimenticios que no solo sean saludables, sino también **sostenibles y respetuosos con el medio ambiente**.

La ecogastronomía es una tendencia que apuesta por la introducción de alimentos e ingredientes ecológicos en las elaboraciones gastronómicas. Estos productos proceden de sistemas agrarios donde no se emplean agrotóxicos o conservantes químicos, además de valorar los sabores locales y tomar en cuenta factores como **conciencia ambiental, responsabilidad social y biodiversidad agrícola**, pilares fundamentales sobre los que se ha sustentado toda la normativa europea de producción ecológica desde que entrara en vigor en 1992 hasta el actual Re 2018/848.



El objeto de esta norma es establecer por tanto los requisitos que tienen que cumplir los establecimientos del sector gastronómico implicados en la **elaboración de platos preparados con materias primas o ingredientes procedentes de producción ecológica**. Es una herramienta que distingue al establecimiento, y da garantía al consumidor de alimentos ecológicos en relación al origen y consumo de los mismos en las instalaciones certificadas.



# ¿Cuál es tu alcance?

Empresas de restauración: comercios que se dedican, de forma habitual y profesional a suministrar desde establecimientos abiertos al público, mediante contraprestación económica, comidas y/o bebidas para consumir en el propio establecimiento o fuera de él.

**Restaurantes**



**Bares-Cafetería**



**Cafeterías**



**Salones de banquetes**



**Empresas de catering**



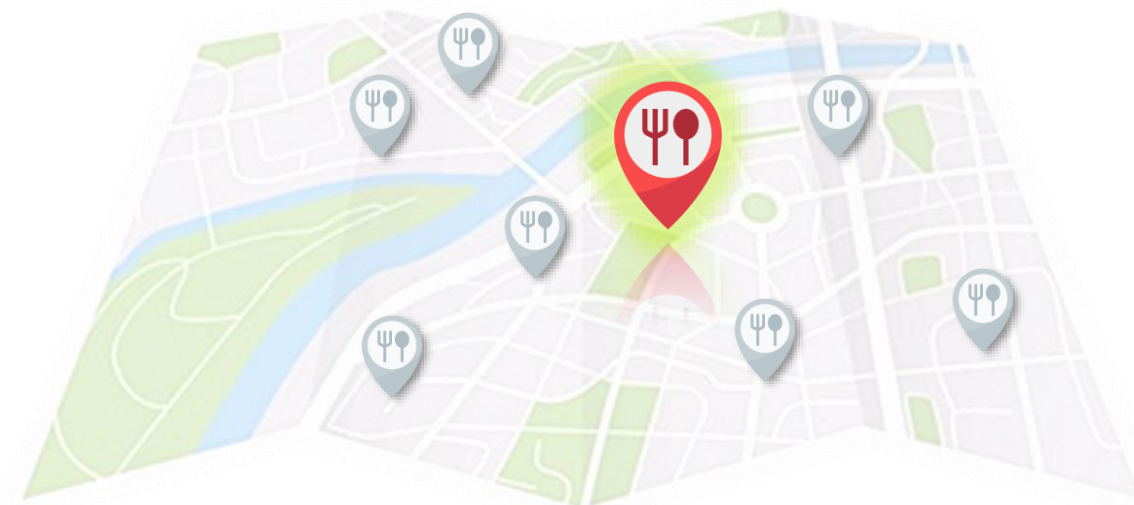
# ¿Cuál es el objetivo de la norma?

La norma responde a la demanda de los consumidores por consumir productos obtenidos mediante procesos que no dañen el medio ambiente, la salud humana, la salud y el bienestar de los animales ni la salud de las plantas.

Con la redacción y aplicación de la presente Norma relativa al etiquetado y control de los productos procedentes de actividades de restauración, de acuerdo con la legislación comunitaria y nacional, CAAE contribuye al desarrollo de la producción ecológica al extender el control y la certificación de alimentos ecológicos en establecimientos del sector gastronómico de gran importancia e impacto en el sector turístico, y por tanto, en la economía y la sociedad

Al introducir alimentación ecológica en el sector gastronómico, se ofrece una opción más saludable y sostenible para los clientes, y se contribuye a un cambio positivo en la industria alimentaria en general y en los hábitos de compra de los consumidores.

La norma tiene como objetivo ser una herramienta de **diferenciación y garantía** a la hora de ofrecer alimentos ecológicos, platos elaborados o bebidas ecológicas por parte de un establecimiento a sus clientes.



# ¿Qué ventajas ofrece la norma?



La norma de restauración ecológica regula la actividad desarrollada por los establecimientos del sector de la restauración que destinan parte o la totalidad de su actividad a la elaboración de platos con ingredientes ecológicos.

La principal ventaja que aporta esta norma es **seguridad y confianza al cliente final.**

La certificación de estos establecimientos permite controlar su adecuado funcionamiento, y es una medida de garantía ante los clientes que genera una mayor confianza y favorece el desarrollo del sector de la restauración y de la producción ecológica en general.



**CAAE es una entidad de certificación líder** con más de 30 años de experiencia técnica en el sector ecológico y la seguridad alimentaria con más de 35.000 clientes. Por todo ello, su conocimiento técnico y experiencia como entidad de certificación, ha servido para desarrollar normas con un alto impacto.

## ¿Cuáles son los principios para alcanzar la certificación?

1

La producción de platos o alimentos **ecológicos** a partir de materias primas agrarias y utilización (parcial o total) de materias primas ecológicas

2

En sus instalaciones, utilizar en la producción como mínimo un 1% (p/p) de materias primas o ingredientes ecológicos certificados

3

Deberán tener siempre en su carta, como mínimo, 1 plato ecológico (o 1 plato con ingredientes ecológicos) o 1 alimento ecológico que sea la base de la facturación de su negocio (*ej.: café ecológico en cafetería*).

4

Los platos con ingredientes ecológicos, deberán estar certificados e indicarse en la carta.  
*Ej: Gazpacho con tomate y aceite ecológico.*

5

Para que los platos se consideren totalmente ecológicos y se pueda indicar así en la carta, el 95% (p/p) de los ingredientes deben ser ecológicos certificados el RE 2018/848

6

Restricción al mínimo de aditivos alimentarios, de ingredientes no ecológicos, así como de oligoelementos y coadyuvantes tecnológicos, de manera que se utilicen en la menor medida posible y únicamente en caso de necesidad tecnológica esencial o con fines nutricionales concretos

7

Los alimentos, aditivos o coadyuvantes tecnológicos que se usen, deberán cumplir los principios indicados por el RE 2018/848

8

Estará prohibido el uso de ingredientes que no tengan un origen agrario, así como determinados aditivos y coadyuvantes considerados como no seguros en materias de seguridad alimentaria: colorantes, glutamato,

# Certificaciones

En las cartas de restauración siempre debe de haber como mínimo 1 plato ecológico (o 1 plato con ingredientes ecológicos) o 1 alimento ecológico que sea la base de la facturación de su negocio. (ej.: 1 cerveza ecológica en cervecería o 1 café ecológico en cafetería).



**¿Cuándo se considera que un plato es ecológico?**

**Quando el 95% (p/p) de los ingredientes son ecológicos certificados.** Ej: Gazpacho ecológico: al menos el 95% (p/p) de los ingredientes serán ecológicos certificados.


*Recuerda:* Los aditivos, auxiliares y coadyudantes, u otros ingredientes no agrarios, deben cumplir los principios indicados por el RE 2018/848

Distintas opciones de certificación, de menor a mayor categoría:




**Plato ecológico**

1 plato debe ser ecológico.



**Menú ecológico**

Al menos 2 platos y 1 postre deben de ser ecológicos.



**Carta ecológica**

Al menos 6 platos y 3 postres deben de ser ecológicos



**Restaurante ecológico**

Al menos el 95% (p/p) de materias primas y/o alimentos ecológicos.



LA NORMA

ALCANCE

OBJETIVOS

VENTAJAS

PRINCIPIOS

**CERTIFICACIÓN**

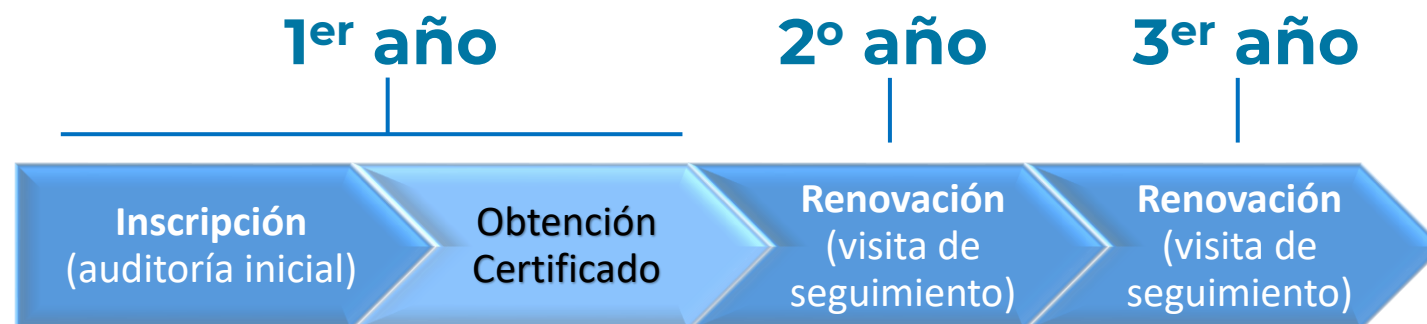
955 018 968 info@caae.es

# Proceso de certificación



# Ciclo de certificación

Dependiendo del tipo de establecimiento y categoría, según análisis de riesgos, se podrá alargar el ciclo de certificación hasta tres años. Esto es, el primer año recibirá una auditoría física a las instalaciones donde se comprobarán la totalidad de los requisitos. A partir de la fecha de obtención del certificado, se marcará el inicio del ciclo de renovación. El segundo año y tercer año se podrá hacer una auditoría de seguimiento, si no hay cambios, para mantener en vigor el certificado.





*Certificamos  
tu compromiso  
con el planeta*

**SÚBETE AL  
ECO**  
*es el momento!*

955 018 968  
info@caae.es  
**caae.es**