

Disciplinare: pizzeria

DISCIPLINARE



PIZZERIA

Attività di preparazione alimenti, configurabile come attività di pizzeria e di altre produzioni da forno similari

Introduzione

I criteri di ottenimento del marchio sono stati suddivisi in prerequisiti e requisiti: i *prerequisiti* sono condizioni relative all'applicazione della normativa cogente all'avvio del processo di richiesta del marchio; i *requisiti* indicano invece le richieste che le strutture devono soddisfare per ottenere il riconoscimento (si tratta di condizioni di cui le strutture sono già in possesso o che devono ancora essere acquisite).

Il soddisfacimento dei requisiti da parte delle diverse realtà è descritto nel sistema documentale (schede tecniche) di cui ogni struttura si dota e che può essere considerato come un'integrazione alla documentazione relativa all'Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP). Tale documentazione contiene le modalità di soddisfacimento dei requisiti del marchio e costituisce inoltre il presupposto per la stesura della Carta dei Servizi. Quest'ultima, infatti, riporta le notizie maggiormente utili per i clienti: informazioni sull'offerta gastronomica, sul controllo dei processi produttivi, sull'accoglienza e sulla comunicazione al cliente oltretutto sulla tutela dell'ambiente.

Il titolare e/o il gestore dell'esercizio presenta domanda di utilizzo del marchio di qualità direttamente alla Regione Piemonte sottoponendo a valutazione la documentazione richiesta debitamente compilata, nonché la Carta dei Servizi.

Nel caso in cui l'esercizio dichiarerà nell'insegna due attività distinte è predisposta un'appendice che indica le parti aggiuntive da rispettare per l'attività indicata come non prevalente e per il solo requisito della "tipicità".

Durante la visita, il verificatore è tenuto a valutare la veridicità della dichiarazione effettuata dall'esercente sulla base del menu e della visita alla struttura.

Al termine di ogni requisito sono predisposti due box (distinti da grafica diversa), contenenti rispettivamente il compito del gestore dell'esercizio e le indicazioni per facilitare il verificatore nell'attività di controllo.

Con riferimento alla somministrazione di cibi e bevande idonei ai soggetti intolleranti al glutine, cioè celiaci, si rimanda a quanto indicato nella Norma Tecnica, compatibilmente con lo stato di predisposizione dei relativi percorsi informativi tenuti da AIC (Associazione Italiana Celiachia Piemonte Valle d'Aosta Onlus -AIC) per le diverse tipologie di Disciplinare.

Di seguito sono indicati i prerequisiti e i requisiti per l'acquisizione del marchio da parte della pizzeria.

Prerequisiti e Requisiti

I presupposti necessari per l'ottenimento del marchio sono rappresentati da:

- rispetto della normativa cogente;
- presenza dell'autorizzazione sanitaria;
- attuazione del protocollo igienico-sanitario previsto dalla norma HACCP (Pacchetto igiene Regolamenti CE n. 852, 853, 854 del 2004);
- rispetto di buone prassi igieniche in tutto il processo di somministrazione di cibi e bevande e nella gestione della struttura;
- obbligo del gestore, nel caso in cui questo sia possibile (Decreto Ministro dei Lavori Pubblici n. 236/1989, art. 7.5), di attuare ogni strategia per il superamento delle barriere architettoniche di accesso ai locali e ai servizi.

Al momento della presentazione della domanda, chi fa richiesta di utilizzo del marchio dovrà indicare l'assolvimento dei presupposti sopra riportati.

Alcuni dei criteri riportati nel paragrafo successivo (sicurezza alimentare, rintracciabilità, riduzione dei rischi alimentari) sono ritenuti condizioni indispensabili per l'ottenimento del marchio in quanto strettamente legati alla normativa cogente; sono segnalati pertanto con la dicitura "prerequisito".

I prerequisiti, esplicitati in modo completo nella Norma Tecnica, per facilità di lettura, sono soltanto richiamati all'interno del presente Disciplinare. Al verificatore verrà richiesto un controllo documentale delle evidenze che attestino l'esecuzione delle procedure formali di legge.

A) VALORIZZAZIONE DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI UTILIZZATI

I. Sicurezza alimentare

prerequisito

La garanzia della sicurezza alimentare è una condizione essenziale nell'attività di somministrazione di cibi e bevande; a livello comunitario, il Regolamento CE n. 178/2002 stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare (Vedi "Norma tecnica", DGR 20/07/09 n° 65-11822).

Compiti del gestore		
Requisito di sicurezza alimentare		Rispettare il piano aziendale di autocontrollo igienico - sanitario

Compiti del verificatore		
Requisito di sicurezza alimentare		Controllo documentale delle evidenze che attestino l'esecuzione delle procedure formali di legge attraverso l'effettiva presenza del Piano/Protocollo HACCP elaborato in modo specifico per ogni attività tale da permettere il controllo dei rischi igienico - sanitari.

II. Rintracciabilità

prerequisito

La rintracciabilità di un alimento deve permettere di ricostruire il percorso a ritroso compiuto dall'alimento stesso in tutte le fasi attraversate lungo la filiera; è disciplinata a livello comunitario dal Regolamento CE n. 178/2002 all'art. 18, il cui comma 2 recita:

"Gli operatori del settore alimentare e dei mangimi devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, (...)o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento (...). A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi e di procedure che consentano di mettere a disposizione delle autorità competenti, che le richiedano, le informazioni al riguardo" (Vedi "Norma tecnica", DGR 20/07/09 n° 65-11822).

Compiti del gestore		
Requisito di rintracciabilità		Registrazione delle informazioni e conservazione della documentazione

Compiti del verificatore		
Requisito di rintracciabilità		Verifica della presenza delle informazioni e dell'effettiva conservazione della documentazione

III. Tipicità dei prodotti locali regionali

requisito

(Vedi "Norma tecnica", DGR 20/07/09 n° 65-11822).

Il legame con il territorio viene evidenziato, all'interno del marchio, attraverso due diverse valutazioni:

1. la presenza di un determinato numero di preparazioni/prodotti tradizionali all'interno del menu;
2. la presenza nel menu di preparazioni da forno proposte dal gestore della pizzeria con l'utilizzo di un ingrediente caratterizzante o di una prevalenza di ingredienti tratti dagli elenchi contenuti nell'Allegato II_ Ingredienti.

Per ingrediente caratterizzante s'intende l'elemento che risulta essere essenziale al fine di caratterizzare una preparazione gastronomica e distinguerla rispetto ad altri prodotti simili.

1. Per quanto riguarda le preparazioni/prodotti tradizionali, il numero previsto all'interno delle diverse tipologie è fissato in:

- DOLCI e FRIVOLEZZE

Almeno **1** tra i seguenti:

- Acsenti
- Amaretti
- Antico dolce della cattedrale
- Asianot
- Baci di Cherasco
- Baci di dama di Tortona
- Bambin 'd sucher
- Bavarese
- Bicciolani
- Biscotti della duchessa
- Biscotti della salute
- Biscotti Giolitti
- Biscottini di Novara
- Bonet
- Brottie
- Brut e bon
- Canestrelli
- Canestrelli biellesi
- Canestrelli di Novi Ligure
- Caramelle classiche dure
- Cariton
- Castagnaccio
- Cicio d'capdan
- Cioccolato alpino
- Cioccolato cremino
- Cioccolato grappino
- Copete e coppette di S. Antonio
- Coppi di Langa
- Crocanti del ciavarin

Disciplinare: pizzeria

- Fiacà
- Finocchini
- Focaccia di Susa
- Fogassa d'la befana
- Fugascina di Mergozzo
- Gianduiotto
- Krumiri
- Krusli
- La duchesse
- Lose golose
- Mantovane di Cossato
- Margheritine di Stresa
- Marron glacé di Cuneo
- Mustaccioli
- Nocciolini di Chivasso
- Ossa da mordere
- Pan d'Oropa
- Pan della marchesa
- Pan dolce di Cannobio
- Pane di San Gaudenzio
- Pane dolce di meliga e mele
- Panettone basso glassato alle nocciole
- Panna cotta
- Paste di meliga
- Pasticceria mignon della tradizione torinese
- Pastiglie della tradizione torinese
- Pesche Ripiene
- Polenta dolce biellese
- Polentina astigiana
- Praline al rhum
- Praline cri cri
- Quaquare di Genola
- Sangiorgini di Piosasco
- Tartufata
- Tigrini
- Tirà
- Tirulen
- Torcetti
- Torrone di nocciole
- Torta del buscajet
- Torta del palio
- Torta di Arignano
- Torta di castagne
- Torta di Montanaro
- Torta di nocciole
- Torta di pane
- Torta matsafam
- Torta palpiton

Disciplinare: pizzeria

- Violette candite
 - Zest di Carignano
 - Altre preparazioni che contengono prodotti tipici, tradizionali e locali come ingrediente caratterizzante (vedi Allegato II_Ingredienti)
- BEVANDE ALCOLICHE E ANALCOLICHE REGIONALI E VINI
Almeno **5** tra le seguenti:
 - Amaro alle erbe alpine
 - Arquebuse
 - Bicerin
 - Genepy delle Vallate Occitane
 - Grappa piemontese
 - Liquori di erbe alpine
 - Ratafià
 - Rosolio
 - Vermut
 - Birre piemontesi
 - Acque minerali piemontesi
 - Vini DOC e DOCG (DOP e IGP) piemontesi.

2. L'offerta gastronomica della pizzeria deve inoltre essere costituita da almeno **6 preparazioni** da forno distinte da un ingrediente caratterizzante, diverso per ogni singola preparazione. L'ingrediente caratterizzante deve essere compreso tra quelli elencati nell' Allegato II_Ingredienti:
- carni e salumi
 - formaggi
 - pane, grissini, focacce e torte salate
 - prodotti ortofrutticoli, cereali e loro trasformati.

N. B. Le preparazioni gastronomiche, gli ingredienti caratterizzanti e gli elenchi dei prodotti tipici e tradizionali sono stati estratti da numerose pubblicazioni (vedi bibliografia) e possono essere aggiornati e modificati periodicamente dalla Regione Piemonte.

Compiti del gestore	
Tipicità dei prodotti locali regionali	Almeno 1 tra dolci e frivolezze Almeno 5 bevande Almeno 6 preparazioni da forno distinte da un ingrediente caratterizzante

Compiti del verificatore	
Tipicità dei prodotti locali regionali	Controllo dell'osservanza dei limiti numerici attraverso gli strumenti di informazione per la clientela e il controllo basato sull'effettiva presenza dei prodotti/ingredienti

IV. Basso carico ambientale

requisito

In questo requisito sono inclusi, come da definizione (per approfondimenti, vedi Allegato I_ Definizioni):

1. la valorizzazione della "filiera corta" e l'utilizzo di prodotti a "Km 0";
2. l'uso dei prodotti ottenuti con metodo di produzione biologico.

(Vedi "Norma tecnica", DGR 20/07/09 n° 65-11822).

Concretamente:

1. Valorizzazione della filiera corta e utilizzo di prodotti a "Km 0"

Questo requisito è composto da due elementi correlati che devono essere considerati congiuntamente per evitare di incorrere in situazioni paradossali (produttore lontano ma "diretto" oppure prodotto ottenuto in loco ma giunto a destinazione dopo numerosi passaggi intermedi).

Il requisito può essere soddisfatto attraverso l'applicazione di un criterio numerico relativo agli ingredienti ed ai fornitori/produttori.

In particolare il proprietario/ gestore deve dimostrare che almeno **8** ingredienti da lui utilizzati sono prodotti nel territorio regionale e di questi almeno **4** devono essere approvvigionati tramite filiera corta.

All'interno della definizione di filiera corta, è ammessa la presenza di un operatore tra il produttore/fornitore e il consumatore (gestore della pizzeria) e cioè l'intermediario commerciale (GDO, grossisti etc ...). Con l'indicazione di filiera corta, si fa riferimento prevalentemente a prodotti lattiero-caseari ed ortofrutticoli. È fatto obbligo di dimostrare la provenienza dei prodotti attraverso idonea documentazione¹.

2. Uso dei prodotti ottenuti con metodo biologico

Dimostrare la presenza di almeno **2** prodotti certificati in uso provenienti da agricoltura biologica certificata.

Compiti del gestore		
Requisito di basso carico ambientale		Almeno 8 ingredienti prodotti nel territorio regionale Almeno 4 ingredienti a filiera corta Almeno 2 prodotti biologico certificato

Compiti del verificatore		
Requisito di basso carico ambientale		Controllo dell'osservanza dei limiti numerici e della documentazione attestante la provenienza degli ingredienti/prodotti e delle relative certificazioni, ove richieste

¹ ad esempio, può essere costituita, da etichettatura del prodotto o autocertificazione del fornitore

B) QUALITÀ DELLE STRUTTURE E DEI PROCESSI PRODUTTIVI

I. Organizzazione aziendale e gestione delle strutture

requisito

È necessario dare indicazione del rispetto dei punti seguenti o giustificazione del mancato assolvimento:

1. Presenza di un organigramma di massima (compiti e responsabilità)
2. Definizione di procedure per curare e mantenere pulita ed accogliente la struttura che riguardino:

2.1. Ambiente Esterno:

- il locale è ben segnalato e le aree esterne sono dotate di illuminazione;
- le aree esterne del locale devono essere mantenute pulite ed ordinate;
- un adeguato numero di posti auto nelle vicinanze del locale, ove possibile.

2.2. Ambiente Interno:

L'ambiente interno deve presentarsi confortevole e accogliente.

Nel caso in cui si effettui l'attività di buffet, le preparazioni alimentari e le strutture utilizzate per la loro presentazione devono essere tali da evitare rischi di contaminazione. Nello specifico sono valutati i seguenti parametri:

- ✓ tempi di esposizione degli alimenti;
- ✓ altezza dei tavoli e dei piani di appoggio;
- ✓ posizionamento dei tavoli all'interno del locale.

Sono definiti e mantenuti parametri relativi a:

- illuminazione (locali illuminati in modo adeguato, secondo l'ambiente che si vuole ricreare);
- rumore (assenza di rumori improvvisi e molesti; se presente musica non deve risultare fastidiosa);
- temperatura adeguata a consentire il benessere delle persone che permangono all'interno della struttura¹;
- odori (assenza di odori sgradevoli o inopportuni);
- arredi e stoviglie in buono stato di conservazione e puliti.

2.3. La *manutenzione* dei locali deve essere eseguita periodicamente secondo un programma predefinito e sulla base delle attrezzature a disposizione del locale stesso, come previsto dalla normativa igienico-sanitaria.

L' esercente deve compilare in ogni sua parte la scheda tecnica "Organizzazione aziendale e gestione delle strutture" (fac-simile di seguito riportato), relativa agli aspetti sopracitati, in cui dichiara quanto è stato attuato all'interno dell'esercizio.

Per poter verificare tale requisito, è necessario valutare la coerenza con quanto dichiarato dall'esercente attraverso la scheda e tramite altri strumenti quali la Carta dei Servizi, il materiale pubblicitario e quanto effettivamente è osservabile

¹ ad esempio attraverso la corretta dispersione.

Disciplinare: pizzeria

all'interno e all'esterno del locale. Sarà compito del valutatore, sulla base delle proprie considerazioni, esprimere un giudizio favorevole o contrario all'assolvimento del requisito.

Compiti del gestore		
Requisito di organizzazione aziendale e gestione delle strutture		Compilazione della scheda tecnica

Compiti del verificatore		
Requisito di organizzazione aziendale e gestione delle strutture		Verifica della veridicità dei contenuti della scheda tecnica

FAC-SIMILE SCHEDA GESTORE

	SCHEDA GESTORE	Pagina 1 di 1
Tipologia di esercizio		
REQUISITO: ORGANIZZAZIONE AZIENDALE E GESTIONE DELLE STRUTTURE		
	MODALITÀ DI ATTUAZIONE / OSSERVAZIONI DELL'ESERCENTE ¹	
organigramma		
indicazione di compiti e responsabilità (indicare se è stato redatto un organigramma di massima ed allegarlo alla scheda)		
struttura		
ambiente esterno		
segnalazione, illuminazione		
pulizia, ordine		
n. posti auto adeguato (ove possibile)		
ambiente interno		
illuminazione adeguata		
controllo delle fonti di rumore		
temperatura adeguata ²		
odori (assenza di odori sgradevoli o inopportuni)		
arredi e stoviglie in buono stato di conservazione e pulizia		
manutenzione locali		
periodica e programmata, secondo la normativa igienico-sanitaria		
Ruolo compilatore		

¹ se sono già presenti all'interno della documentazione tenuta dal gestore per assolvere a requisiti di legge, è possibile farvi riferimento

² ad esempio attraverso la corretta dispersione

II. Riduzione dei rischi alimentari

prerequisito

Il legislatore, attraverso l'emanazione del Regolamento CE n. 178/2002, ha introdotto il concetto dell'analisi del rischio e delle sue tre componenti: valutazione, gestione e comunicazione (Vedi "Norma tecnica", DGR 20/07/09, n°65-11822).

Compiti del gestore		
Requisito di riduzione dei rischi alimentari		Rispettare il piano aziendale di autocontrollo igienico - sanitario

Compiti del verificatore		
Requisito di riduzione dei rischi alimentari		Controllo della presenza effettiva della documentazione del piano aziendale di autocontrollo igienico - sanitario

III. Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente

requisito

(Vedi "Norma tecnica", DGR 20/07/09 n° 65-11822).

Per quanto riguarda l'osservanza di questo requisito, è opportuno il rispetto della maggior parte dei seguenti accorgimenti, riportando le modalità di attuazione all'interno della scheda tecnica:

- 1) attuare una corretta raccolta differenziata, informando il personale e la clientela al riguardo; se non viene attuata una raccolta differenziata comunale cogente, si procede ad un corretto smaltimento dei rifiuti, differenziandoli come vetro, carta, lattine, plastica ed indifferenziato negli appositi contenitori posti in strada ad utilizzo di tutti gli abitanti dell'area;
- 2) prediligere nell'acquisto prodotti con un minor contenuto di imballaggi¹;
- 3) mettere in atto accorgimenti quali controllo dei rubinetti e degli scarichi, intervenendo tempestivamente al fine di evitare perdite e sprechi in caso di malfunzionamenti;
- 4) controllare lo spegnimento delle lampade nei momenti di non utilizzo, attraverso l'esposizione di cartelli informativi;
- 5) verificare la chiusura di porte e finestre in modo da evitare scambi termici dall'interno verso l'esterno e viceversa².

Oltre a quanto elencato, per considerare soddisfatto questo requisito, è necessario rispettare almeno **2** delle seguenti prassi:

- 1) impiego esclusivo di lampade a basso consumo (classe A);
- 2) acquisto di almeno 2 prodotti per le pulizie con marchio ambientale;
- 3) acquisto esclusivo di carta igienica con marchio ambientale;

¹ con il minimo imballaggio o preferibilmente senza; con imballaggio fatto di materiale riciclato/riciclabile; con imballaggio costituito da un solo materiale; confezioni con un numero di pezzi elevato.

² infissi recenti o nuovi (ad alto rendimento energetico), uso di gommini antispiffero o similari, esclusa porta di ingresso.

Disciplinare: pizzeria

- 4) almeno **1** elettrodomestico a risparmio energetico (classi di consumo energetico A++, A+);
- 5) adozione di sensori per lo spegnimento automatico delle luci dei servizi igienici;
- 6) adozione di un asciugatore elettrico per le mani;
- 7) impiego esclusivo di carta asciugamani con marchio ambientale;
- 8) risciacquo WC con pulsantiera differenziata;
- 9) utilizzo di un impianto di riscaldamento dotato di regolazione automatica e termostatica.

Tutte le misure adottate nel rispetto dell'ambiente vanno comunicate alla clientela, contribuendo così alla sensibilizzazione ambientale, all'interno della Carta dei Servizi.

Inoltre, l'esercente, deve indicare il rispetto del requisito attraverso la compilazione della scheda tecnica "Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente" (fac-simile di seguito riportato).

Compiti del gestore		
Requisito di gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente		Compilazione della scheda tecnica

Compiti del verificatore		
Requisito di gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente		Verifica della veridicità dei contenuti della scheda tecnica

FAC-SIMILE SCHEDA GESTORE

	SCHEDA GESTORE	Pagina 1 di 1
Tipologia di esercizio		
REQUISITO: GESTIONE DEI RIFIUTI E RISPETTO DELL'AMBIENTE		
indicare quali tra i seguenti accorgimenti vengono seguiti	Indicare la modalità di attuazione	
raccolta differenziata		
acquisto di prodotti con un minor contenuto di imballaggi ¹		
controllo dei rubinetti e degli scarichi		
spegnimento delle lampade nei momenti di non utilizzo (esposizione di cartelli informativi)		
chiusura di porte e finestre ²		
Indicare quale prassi viene rispettata per la soddisfazione del requisito:		
Ruolo compilatore		

¹ con il minimo imballaggio o preferibilmente senza; con imballaggio fatto di materiale riciclato/riciclabile; con imballaggio costituito da un solo materiale; confezioni con un numero di pezzi elevato.

² Infissi recenti o nuovi (ad alto rendimento energetico), uso di gommini antispiffero o similari, esclusa porta di ingresso.

C) RAPPORTI TRA SOGGETTO EROGATORE E UTENTE

I. Trasparenza

requisito

(Vedi "Norma tecnica", DGR 20/07/09 n° 65-11822).

Nell'ottica di garantire un buon livello di trasparenza nei confronti dei clienti, risulta fondamentale la chiarezza con cui comunicare le proposte in termini di menu e di prezzi.

Devono essere previsti un menu e una carta dei vini, separati tra loro.

Il menu, sempre presente, può assumere una veste cartacea o essere divulgato attraverso altro supporto che contenga in ogni caso l'indicazione giornaliera delle proposte gastronomiche con relativo prezzo. L'indicazione del prezzo può accompagnare la singola proposta o può essere abbinata ad un pasto composto da due o più portate, bevande incluse. In sostanza risulta valido, per l'acquisizione del marchio, qualsiasi tipo di strumento che consenta al cliente di poter preventivamente conoscere la spesa da sostenere.

Il menu deve essere chiaro; se il ristoratore utilizza nomi di fantasia per le proprie preparazioni, è necessario esplicitare dopo il nome del piatto l'effettiva composizione.

È necessario che le informazioni siano fornite anche in un'altra lingua, attraverso il personale o altro supporto¹.

Compiti del gestore	
Requisito di trasparenza	Presenza del Menu e della Carta dei vini

Compiti del verificatore	
Requisito di trasparenza	Verifica dell'adeguatezza del Menu e della Carta dei vini

II. Accoglienza, informazione e connotazione di tipo territoriale

requisito

- Accoglienza

All'ingresso deve essere presente personale riconoscibile e preposto all'accoglienza della clientela. In alternativa, il compito di svolgere accoglienza clienti deve rientrare sistematicamente nelle mansioni del personale addetto ai tavoli più vicini all'entrata.

Il personale assegnato deve essere proporzionato al numero dei posti a sedere o quanto meno, al numero dei presenti, in base al servizio minimo che si intende garantire.

¹ ad esempio: traduzione del menu in lingua straniera.

		Banqueting/cerimonie	Alla carta	Menu fisso
Rapporto addetti/clienti		1/25-30	1/15-20	1/30-35
Permanenza totale a servizio ultimato	pranzo		60-90 min	40-60 min
	cena		120-150 min	90-120 min

- Informazione e connotazione di tipo territoriale

Il titolare o un addetto devono essere in grado di fornire informazioni relative ai luoghi circostanti, agli aspetti storici ed agli eventuali aneddoti, legati all'esercizio o alla zona. Tramite intervista alla persona prescelta, si può verificare se effettivamente tali informazioni siano state apprese.

Sarebbe opportuno che l'eventuale materiale turistico-informativo distribuito da enti pubblici e privati del territorio fosse disponibile all'interno dell'esercizio.

Compiti del gestore		
Requisito di accoglienza, informazione e connotazione di tipo territoriale		Adeguate formazione del personale relativamente all'accoglienza clienti. Acquisizione di informazioni relative al territorio.

Compiti del verificatore		
Requisito di accoglienza, informazione e connotazione di tipo territoriale		Verifica delle modalità di accoglienza. Intervista al personale identificato su informazioni relative al territorio.

III. Informazione sull'alimento

requisito

Una corretta informazione rappresenta un criterio determinante nelle scelte dei consumatori (Vedi "Norma tecnica", DGR 20/07/09 n° 65-11822).

Per garantire il soddisfacimento di tale requisito, che richiama il diritto all'informazione nel caso in cui vi siano ragionevoli motivi per sospettare che un alimento possa comportare un rischio per la salute, il personale addetto alle ordinazioni deve dimostrare di essere a conoscenza:

- degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle portate;
- dell'origine dei prodotti e degli ingredienti, nel caso in cui possano rivestire importanza¹;
- delle ricette proposte dal ristorante (modalità di preparazione).

Tali informazioni devono essere supportate da un adeguato sistema di comunicazione tra gli addetti alla cucina e gli addetti alla sala.

¹ ad esempio per denotare un particolare legame con il territorio.

Disciplinare: pizzeria

La verifica di questo passaggio deve essere attuata, da parte del verificatore, tramite intervista al personale addetto alle ordinazioni su ingredienti impiegati ed origine dei prodotti e degli ingredienti presenti nel menu del giorno della verifica.

Compiti del gestore		
Requisito di informazione sull'alimento		Adeguate formazione del personale.

Compiti del verificatore		
Requisito di informazione sull'alimento		Intervista al personale per appurare l'effettiva conoscenza relativa ad ingredienti e prodotti

D) PROMOZIONE E SOSTEGNO DELL'ATTIVITÀ

I. Pubblicizzazione

requisito

La pubblicizzazione dell'esercizio viene valutata, al fine dell'acquisizione del marchio, attraverso l'esecuzione di almeno **1** delle seguenti attività:

- realizzazione ed aggiornamento di un sito internet dedicato, sul quale siano reperibili la carta dei servizi e le principali notizie;
- pubblicità convenzionale¹;
- gadgets promozionali²;
- predisposizione di biglietti da visita con eventuale possibilità di istituire strumenti di fidelizzazione³.

Compiti del gestore		
Requisito di pubblicizzazione		Scelta e realizzazione di una modalità di pubblicizzazione.

Compiti del verificatore		
Requisito di pubblicizzazione		Verifica della veridicità di quanto dichiarato dal gestore.

II. Tutela della tradizione e delle caratteristiche degli esercizi

requisito

Attraverso questo requisito viene valorizzata la tradizione del locale dal punto di vista storico (tradizione vera e propria) e le connotazioni che permettano di distinguere la struttura interna da altri locali analoghi (caratteristiche degli esercizi). Nel caso in cui il locale presenti un rilevante aspetto storico, l'acquisizione del requisito avviene attraverso la sua valorizzazione oggettiva (richiamo e recupero di elementi storico-tradizionali).

Nel caso in cui, invece, la struttura dell'esercizio non permetta una rivalutazione storica, il requisito può essere soddisfatto attraverso la presenza di particolarità strutturali significative interne al locale (design, arredi, cura del particolare, ...).

L'esercente deve produrre un documento nel quale vengono descritte dettagliatamente le caratteristiche sopracitate.

Tali informazioni devono essere riportate anche nella Carta dei Servizi.

¹ come carta stampata, quotidiani o periodici locali, radio, ...

² come ad esempio penne a sfera, portachiavi, cioccolatini.

³ quali ad esempio "tessera menu" (10 pasti completi a prezzo convenzionato).

Compiti del gestore		
Requisito di tutela della tradizione e delle caratteristiche degli esercizi		Redazione del documento contenente le caratteristiche peculiari del locale.

Compiti del verificatore		
Requisito di tutela della tradizione e delle caratteristiche degli esercizi		Verifica della veridicità di quanto dichiarato dall'esercente nel documento redatto e coerenza con quanto osservabile.

Disciplinare: pizzeria

Di seguito viene riportato un fac-simile di scheda di verifica per il valutatore.

SCHEDA VERIFICATORE			
LOCALE			
TIPOLOGIA			
	VALUTAZIONE		OSSERVAZIONI
Sicurezza alimentare	SI	NO	
Rintracciabilità	SI	NO	
Tipicità dei prodotti locali regionali	SI	NO	
Basso carico ambientale	SI	NO	
Organizzazione aziendale e gestione delle strutture	SI	NO	
Riduzione dei rischi alimentari	SI	NO	
Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente	SI	NO	
Trasparenza	SI	NO	
Accoglienza, informazione e connotazione di tipo territoriale	SI	NO	
Informazione sull'alimento	SI	NO	
Pubblicizzazione	SI	NO	
Tutela della tradizione e delle caratteristiche degli esercizi	SI	NO	

APPENDICE

Valutazione delle eventuali attività non prevalenti

Nel caso in cui l'esercizio svolga attività non prevalenti, di seguito le indicazioni per la valutazione delle stesse (vedi Introduzione).

Attività di bar caffetteria

L'offerta gastronomica del bar deve essere costituita da almeno **2 preparazioni** distinte da un ingrediente caratterizzante, diverso per ogni singola preparazione. L'ingrediente caratterizzante deve essere compreso tra quelli elencati nell' Allegato II_ Ingredienti.

Attività di ristorazione

L'offerta gastronomica del ristorante deve essere costituita da almeno **2 preparazioni** distinte da un ingrediente caratterizzante, diverso per ogni singola preparazione. L'ingrediente caratterizzante deve essere compreso tra quelli elencati nell' Allegato II_ Ingredienti.