



BOLLETTINO UFFICIALE REGIONE PIEMONTE

Torino, 4 febbraio 2010

DIREZIONE, REDAZIONE e ABBONAMENTI
Piazza Castello 165, 10122 Torino
Tel 0114323994 - 3299 - 2722 - 3559 - 4030
Fax 0114324363
Sito Internet: <http://www.regione.piemonte.it>
e-mail bollettino.ufficiale@regione.piemonte.it
Il Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte si pubblica ogni giovedì in Torino.

CONSULTAZIONE presso URP dal lunedì al venerdì
ore 9,00 - 12,00, nella sede di Torino dal lunedì al
giovedì ore 9,00 - 15,00, venerdì 9,00 - 13,00.
Consiglio Regionale via Alfieri 15 Torino presso:
Ufficio Documentazione: tel 0115757342 - Biblioteca:
via Confinza 14 tel. 0115757371 - URP: via Arsenale
14/G tel. 0115757444 dal lunedì al giovedì ore 9,00-
13,00/14,00-16,00 venerdì ore 9,00-13,00

URP -Torino Piazza Castello 165 -Tel. 0114324903
Alessandria via dei Guasco 1-Tel. 0131285072
Asti Corso Alfieri 165 -Tel. 0141324551
Biella via Galimberti 10/a -Tel. 0158551568
Cuneo Piazza Libertà 7 -Tel. 0171603161
Novara via Dominioni 4 -Tel. 0321393800
Verbania via Albertazzi 3 -Tel. 0323502844
Vercelli via Fratelli Ponti 24 -Tel. 0161600286

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale -70% CB/TORINO

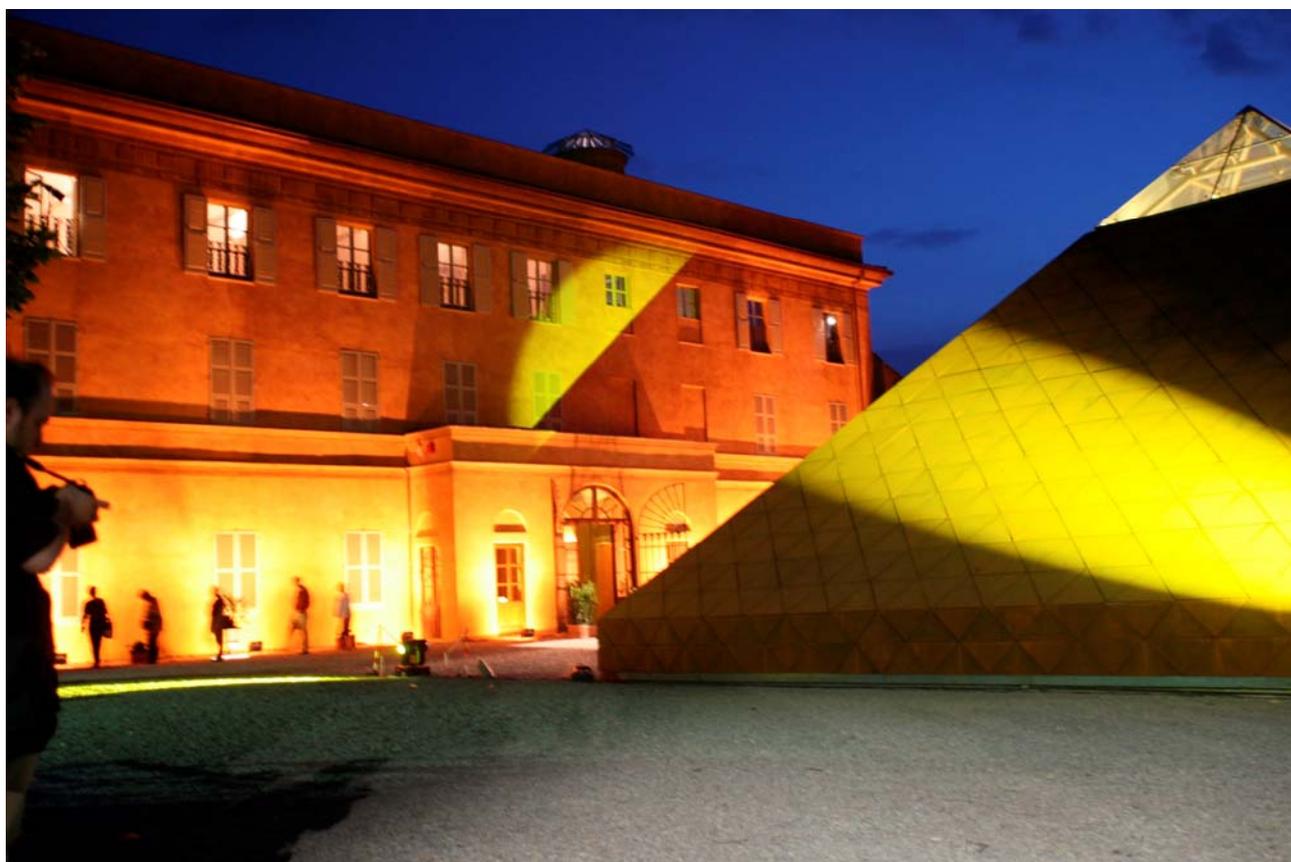


Foto: Massimiliano Navarria

La piramide di Napoleone

Eventi culturali in Piemonte

ATTI DELLA REGIONE E DELLO STATO

Supplemento

*Deliberazione della Giunta Regionale 25 gennaio 2010, n. 54-13139
Legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38 e s.m.i., articolo 23 comma 7.
Approvazione dei disciplinari di attività per settori omogenei e relativi allegati
per la concessione ed uso del Marchio collettivo regionale di qualità
per le attività di somministrazione di alimenti e bevande.*

ABBONAMENTI

RICHIESTA

Per abbonarsi è necessario compilare il modulo pubblicato al fondo di questo fascicolo o scaricabile dal sito internet del Bollettino Ufficiale - sezione "come abbonarsi" - ed inviarlo tramite fax alla Redazione, corredato dell'attestazione di pagamento.

ATTIVAZIONE E DECORRENZA

L'attivazione dell'abbonamento decorrerà dall'inserimento del nominativo nella "banca dati abbonati" dopo il ricevimento in Redazione dell'attestazione di pagamento.

TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali inviati alla Redazione del Bollettino Ufficiale per l'attivazione dell'abbonamento saranno utilizzati esclusivamente ai fini della spedizione dei fascicoli, nel rispetto del disposto del Decreto Legislativo 196/2003.

ATTI DELLA REGIONE E ATTI DELLO STATO

Abbonamento semestrale
Codice S1 € 52,00

CONCORSI, APPALTI E ANNUNCI

Abbonamento semestrale
Codice S3 € 23,00

INTERNET

Consultazione
gratuita

INSERZIONI

RICHIESTA E TEMPISTICHE

Le richieste di inserzione devono pervenire alla Redazione del Bollettino Ufficiale (via posta o fax) entro le ore 12.00 del mercoledì della settimana precedente la data di pubblicazione del fascicolo.

Il testo deve essere inviato su carta libera (Enti pubblici) o su carta bollata (Privati), unitamente all'attestazione di pagamento e alla lettera di richiesta. Il modello della lettera è scaricabile dalla sezione "invio pubblicazioni" del sito internet del Bollettino Ufficiale.

PRECISAZIONI

Ai sensi della D.G.R. 9.12.2008, n. 21-10253, gli Enti inserzionisti dovranno inviare i testi da pubblicare anche in forma elettronica avvalendosi della procedura web accessibile all'indirizzo

www.regione.piemonte.it/bollettino/
La Direzione del Bollettino Ufficiale declina ogni responsabilità in caso di mancata ricezione del cartaceo dovuta a disservizi postali o disguidi tecnici degli strumenti telematici o informatici.

COSTI

Costo per riga o frazione di riga:
€ 2,50

La larghezza della riga deve essere
di 13 centimetri,
carattere Times – corpo 12.

PUBBLICAZIONI GRATUITE

Statuti Enti locali, Associazioni di volontariato, Riclassificazione strade, Eventi alluvionali del novembre 1994, ottobre 2000

MODALITÀ DI PAGAMENTO PER ABBONAMENTI E INSERZIONI

PRESSO GLI UFFICI POSTALI

Con bollettino o postagiuro
sul C.C.P. n. 30306104, intestato a
Regione Piemonte Bollettino Ufficiale
Piazza Castello 165, 10122 Torino.

PRESSO GLI ISTITUTI BANCARI

Tramite Bonifico alle coordinate
Ufficio Postale n. 63331 – TO13
IBAN IT/80/J/07601/01000/000030306104
Regione Piemonte Bollettino Ufficiale

IN INTERNET

www.poste.it
postagiuro on-line
C.C.P. n. 30306104, intestato a
Regione Piemonte Bollettino Ufficiale

In ogni caso l'attestazione di pagamento va allegata in forma cartacea sia alla spedizione via posta che all'invio tramite fax al n. 011 4324363

COSTI COPIA SINGOLA

Atti della Regione e Atti dello Stato	€ 2,60
Concorsi, Appalti, Annunci	€ 1,60
Supplementi fino a 256 pagine	€ 2,60
Supplementi oltre 256 pagine	Prezzo in Copertina
Raccolta annuale in CD-ROM a partire dal 2000 al 2007	€ 25,82
Raccolta annuale in CD-ROM a partire dal 2008	€ 26,00
Raccolta storica 1970-1999 Ditta Microshop – Corso Matteotti n. 57, Torino – Tel 011 5176444	-

VENDITA

Libreria Giuridica: Via Sant'Agostino 8, Torino - Tel. 011 4367076 - Corso Francia 64/A tel. 011 7495165

URP – Ufficio Relazioni con il Pubblico, Piazza Castello 165, Torino Tel. 4324903/4/5

Deliberazione della Giunta Regionale 25 gennaio 2010, n. 54-13139

Legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38 e s.m.i., articolo 23 comma 7. Approvazione dei disciplinari di attività per settori omogenei e relativi allegati per la concessione ed uso del Marchio collettivo regionale di qualità per le attività di somministrazione di alimenti e bevande.

A relazione del Vicepresidente Peveraro:

Con legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38 e s.m.i., la Regione Piemonte ha adottato la nuova “Disciplina dell’esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande”.

Tale legge all’art. 23, detta norme in materia di percorsi di qualità e di marchio regionale, stabilendo l’istituzione ed il conferimento di un apposito Marchio di qualità agli esercizi di somministrazione che presentino elevati livelli qualitativi di servizio all’utenza, perseguendo l’esigenza di creare maggiore efficienza e di migliorare la qualità nel servizio e nell’offerta.

La Giunta regionale con D.G.R. n. 54 – 10697 del 2/2/2009 ha approvato gli indirizzi generali relativi alle caratteristiche necessarie per il riconoscimento regionale di attività di qualità ed il conferimento dell’apposito Marchio.

Con D.G.R. n. 65-11822 del 20/7/2009 l’Amministrazione regionale ha approvato la Norma tecnica per la concessione ed uso del Marchio collettivo regionale di qualità per le attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Tale Norma tecnica è costituita da sette documenti suddivisi per ciascuna delle tipologie elencate negli indirizzi generali succitati e ulteriormente declinate in alcune sottotipologie. Detti contenuti sono stati specificati per settori omogenei in disciplinari di attività predisposti da apposite commissioni costituite con deliberazione della Giunta regionale n. 27-12131 del 14/9/2009.

Tali commissioni sono organismi tecnici operativi composti da un rappresentante delle CCIAA piemontesi, da rappresentanti delle maggiori organizzazioni delle imprese del settore e da esperti in materia, oltre alla presidenza affidata a funzionari regionali.

Le commissioni citate in collaborazione con il Dipartimento di Scienze merceologiche dell’Università di Torino, cui è stato affidato dalla Direzione regionale competente la prosecuzione dell’incarico di studio relativo al Marchio di qualità, hanno predisposto nove disciplinari, corredati da due appendici relative alle definizioni e ingredienti, riferiti alle seguenti tipologie di attività:

- “Bar caffetteria”
- “Bar gastronomico”
- “Bar pasticceria”
- “Bar gelateria”
- “Locale serale”
- “Ristorante classico”
- “Ristorante tipico”
- “Ristorante etnico”
- “Pizzeria ”.

Ciascun disciplinare è strutturato nel modo seguente:

- Introduzione
- Prerequisiti e requisiti suddivisi in:

- a) Valorizzazione della qualità dei prodotti alimentari utilizzati
 - I. Sicurezza alimentare
 - II. Rintracciabilità
 - III. Tipicità dei prodotti locali regionali
 - IV. Basso carico ambientale

- b) Qualità delle strutture e dei processi produttivi
 - I. Organizzazione aziendale e gestione delle strutture
 - II. Riduzione dei rischi alimentari
 - III. Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente

- c) Rapporti tra soggetto erogatore e utente
 - I. Trasparenza
 - II. Accoglienza, informazione e connotazione di tipo territoriale
 - III. Informazione sull'alimento
- d) Promozione e sostegno dell'attività
 - I. Pubblicità
 - II. Tutela della tradizione e delle caratteristiche degli esercizi

Successivamente all'approvazione, tali disciplinari saranno testati in fase sperimentale e potranno conseguentemente subire eventuali integrazioni e/o aggiustamenti con appositi provvedimenti.

Ai fini della concessione del Marchio agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande che esplicano una funzione sociale in favore dei cittadini affetti da particolari patologie alimentari (celiachia) ai sensi dell'art. 23 comma 2 della L.R. 38/2006, verrà predisposto apposito documento che esplicherà le modalità esecutive di integrazione tra quanto stabilito dai disciplinari e dalla Norma tecnica regionale e quanto previsto dalle linee guida dell'Associazione Italiana Celiachia Piemonte Valle d'Aosta Onlus - AIC.

Si rende pertanto necessario approvare i nove disciplinari e le relative due appendici (definizioni e ingredienti) come allegati al presente provvedimento.

Acquisito il parere della competente commissione consiliare in data 14/1/2010 come stabilito dall'art. 23 comma 7 della L.R. 38/2006 e s.m.i.

Tutto ciò premesso, la Giunta regionale unanime,

delibera

- di approvare, per le motivazioni descritte in premessa del presente atto che integralmente si richiama, i nove disciplinari di attività per settori omogenei e le relative due appendici (definizioni e ingredienti) per la concessione ed uso del Marchio collettivo regionale di qualità per le attività di somministrazione di alimenti e bevande, come allegati al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale.

Dall'attuazione del presente provvedimento non scaturiscono oneri finanziari a carico dell'Amministrazione Regionale.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 14 del D.P.G.R. n. 8/R/2002.

(omissis)

Allegato

Disciplinare: bar caffetteria

DISCIPLINARE



BAR CAFFETTERIA

Somministrazione di bibite, caffè, panini, tramezzini, brioches, toast, piadine e prodotti simili cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione ed un eventuale riscaldamento

Disciplinare: bar caffetteria

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 dichiara 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.

Disciplinare: bar caffetteria

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

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 della gestione, nel caso in cui questo sia possibile (Decreto del 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, espliciti in modo completo nella Norma Tecnica, per facilità di lettura, verranno 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.

Disciplinare: bar caffetteria

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

Disciplinare: bar caffetteria

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 prodotti tradizionali nell'offerta del bar/caffetteria;
2. la presenza di ingredienti caratterizzanti tipici tradizionali (Allegato II_Ingredienti) che connotano le preparazioni del bar caffetteria.

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.

Concretamente:

1. l'offerta del bar caffetteria deve comprendere un numero minimo di prodotti tradizionali appartenenti alle seguenti categorie:

- DOLCI E FRIVOLEZZE

Almeno **2** tra i seguenti:

- Ac senti
- 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: bar caffetteria

- 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 Piossasco
- 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: bar caffetteria

- 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:
 - Acque minerali piemontesi
 - Amaro alle erbe alpine
 - Arquebuse
 - Bicerin
 - Birre piemontesi
 - Genepy delle Vallate Occitane
 - Grappa piemontese
 - Liquori di erbe alpine
 - Ratafià
 - Rosolio
 - Vermut
 - Vini DOC e DOCG (DOP e IGP) piemontesi.

2. L'offerta gastronomica del bar caffetteria deve inoltre essere costituita da almeno **2 preparazioni** (ove presenti) 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.

Per la verifica di tale requisito saranno presi in considerazione dal valutatore gli strumenti di informazione (vedere Requisito C I "Trasparenza) forniti ai clienti nonché l'effettiva presenza degli ingredienti indicati all'interno dell'esercizio.

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.

Disciplinare: bar caffetteria

Compiti del gestore		
Tipicità dei prodotti locali regionali		Almeno 2 tra dolci e frivolezze Almeno 5 bevande Almeno 2 preparazioni 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 L_ 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 **3** ingredienti da lui utilizzati sono prodotti nel territorio regionale e di questi almeno **1** deve essere approvvigionato 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 del bar caffetteria) 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.

Anche gli esercizi che non offrono preparazioni, possono soddisfare il requisito attraverso altri prodotti².

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

² ad esempio latte, prodotti per l'aperitivo, pasticceria secca confezionata etc.

Disciplinare: bar caffetteria

2. Uso dei prodotti ottenuti con metodo di produzione biologico

Dimostrare la presenza di almeno **1** prodotto certificato in uso proveniente da agricoltura biologica certificata.

Compiti del gestore		
Requisito di basso carico ambientale		Almeno 3 ingredienti prodotti nel territorio regionale Almeno 1 ingrediente a filiera corta Almeno 1 prodotto 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

Disciplinare: bar caffetteria

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 aperitivo, 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

¹ ad esempio, attraverso la corretta dispersione.

Disciplinare: bar caffetteria

Carta dei Servizi, il materiale pubblicitario e quanto effettivamente è osservabile 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

Disciplinare: bar caffetteria

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.

Disciplinare: bar caffetteria

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 **1** delle seguenti prassi:

- 1) impiego esclusivo di lampade a basso consumo (classe A);

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: bar caffetteria

- 2) acquisto di almeno 2 prodotti per le pulizie con marchio ambientale;
- 3) acquisto esclusivo di carta igienica con marchio ambientale;
- 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

Disciplinare: bar caffetteria

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.

Disciplinare: bar caffetteria

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 prezzi e di ingredienti.

Oltre alle informazioni obbligatorie previste per legge, l'offerta gastronomica deve essere accompagnata dall'indicazione esplicita degli ingredienti utilizzati per la sua realizzazione. Ogni prodotto deve essere accompagnato da relativa composizione che può essere riportata in un cartello vicino ad ogni singola preparazione, nei pressi della vetrina espositiva o con qualunque altro metodo che permetta un facile ed intuitivo collegamento tra singolo prodotto ed indicazione dei rispettivi ingredienti; la scelta della forma viene lasciata all'esercente¹.

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

Compiti del gestore		
Requisito di trasparenza		Indicazione esplicita degli ingredienti

Compiti del verificatore		
Requisito di trasparenza		Verifica dell'effettiva indicazione degli ingredienti

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.

È auspicabile che il personale assegnato sia proporzionato al numero di posti a sedere o quanto meno, al numero dei presenti, in base al servizio minimo che si intende garantire.

- 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.

¹ esempi: lista panini con relativo contenuto, cartellini a fianco del singolo panino con indicazione ingredienti.

Disciplinare: bar caffetteria

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 titolare (o chi per esso) deve dimostrare di essere a conoscenza:

- degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei prodotti offerti;
- dell'origine dei prodotti e degli ingredienti, nel caso in cui possano rivestire importanza¹.

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

La verifica di questo passaggio deve essere attuata, da parte del verificatore, tramite intervista al titolare (o chi per esso) 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

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

Disciplinare: bar caffetteria

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;
- predisposizione di biglietti da visita con eventuale possibilità di istituire strumenti di fidelizzazione².

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 quali ad esempio "fessera caffè" (10 caffè + 1 gratuito) o "fessera colazione" (10 cappuccini/10 brioches/ 10 spremute + 1 colazione gratuita).

Disciplinare: bar caffetteria

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: bar caffetteria

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	

Disciplinare: bar caffetteria

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 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.

Attività di pizzeria

L'offerta gastronomica della pizzeria deve essere costituita da almeno **2 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.

Disciplinare: bar gastronomico

DISCIPLINARE



BAR GASTRONOMICO

Somministrazione di bibite, caffè, panini, tramezzini, brioches, toast, piadine e prodotti simili cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione ed un eventuale riscaldamento, di prodotti della gastronomia nonché di alimenti con attività di preparazione configurabile come piccola ristorazione e/o ristorazione veloce

Disciplinare: bar gastronomico

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 dichiara 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.

Disciplinare: bar gastronomico

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

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 della gestione, nel caso in cui questo sia possibile (Decreto del 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, espliciti in modo completo nella Norma Tecnica, per facilità di lettura, verranno 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.

Disciplinare: bar gastronomico

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

Disciplinare: bar gastronomico

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 nell'offerta del bar gastronomico;
2. la presenza di ingredienti caratterizzanti tipici tradizionali (Allegato II_Ingredienti) che connotano le preparazioni del bar gastronomico.

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.

Concretamente:

1. l'offerta del bar gastronomico deve comprendere un numero minimo di preparazioni/prodotti tradizionali appartenenti alle seguenti categorie:

- DOLCI E FRIVOLEZZE

Almeno **2** tra i seguenti:

- Ac senti
- 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: bar gastronomico

- Fiacà
- Finocchini
- Focaccia di Susa
- Fogassa d'la befana
- Fugascina di Mergozzo
- Gianduiotto
- Krumiri
- Krussli
- 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 Piossasco
- 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: bar gastronomico

- Violette candite
- Zest di Carignano

Altre preparazioni che contengono prodotti tipici, tradizionali e locali come ingrediente caratterizzante (vedi Allegato II_ Ingredienti)

- PORTATE

Almeno **2** tra le seguenti:

- Acciughe sotto Sale al Bagnèt Verd o al Bagnèt Ross
- Agnolotti
- Antipasto alla Piemontese
- Bagna cauda con verdure miste
- Battuta al coltello
- Bollito Misto alla Piemontese
- Brasato al Barolo
- Brasato d'asino
- Caiettas
- Carne all'Albese
- Chnéffléne
- Cipolle ripiene
- Cistrà
- Corzetti
- Dunderet
- Feisiou a l'Eitrito
- Finanziera
- Fiori di zucca/zucchino ripieni
- Formaggi della tradizione piemontese
- Frittate di erbette
- Fritto Misto alla Piemontese
- Giardiniera
- Gnocchi della Val d'Ossola
- Landeires
- Minestra Marià
- Ola al Forn
- Paniscia Novarese
- Panissa Vercellese
- Peyla
- Plin
- Polenta di farina di mais tradizionale
- Rabaton
- Ravioles
- Ravioli
- Rustia
- Salumi tradizionali (vedi Allegato II_ Ingredienti)
- Selvaggina al civet
- Soma d' Ai
- Supa Barbetta
- Supa Crinoira
- Supa d'Ajoche

Disciplinare: bar gastronomico

- Supa Mitunà
 - Tajarin
 - Tofeja
 - Vitello Tonnato
 - 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:
 - Acque minerali piemontesi
 - Amaro alle erbe alpine
 - Arquebuse
 - Bicerin
 - Birre piemontesi
 - Genepy delle Vallate Occitane
 - Grappa piemontese
 - Liquori di erbe alpine
 - Ratafià
 - Rosolio
 - Vermut
 - Vini DOC e DOCG (DOP e IGP) piemontesi.

2. L'offerta gastronomica dell'attività di bar deve inoltre 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:

- ✓ carni e salumi
- ✓ formaggi
- ✓ pane, grissini, focacce e torte salate
- ✓ prodotti ortofrutticoli, cereali e loro trasformati.

Per la verifica di tale requisito saranno presi in considerazione dal valutatore gli strumenti di informazione (vedere Requisito C I "Trasparenza" forniti ai clienti nonché l'effettiva presenza degli ingredienti indicati all'interno dell'esercizio.

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.

Disciplinare: bar gastronomico

Compiti del gestore		
Tipicità dei prodotti locali regionali		Almeno 2 tra dolci e frivolezze Almeno 2 portate fra le preparazioni tradizionali Almeno 5 bevande Almeno 2 preparazioni distinte da un ingrediente caratterizzante (attività di BAR)

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 **5** ingredienti da lui utilizzati sono prodotti nel territorio regionale e di questi almeno **2** deve essere approvvigionato 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 del bar gastronomico) e cioè l'intermediario commerciale (GDO, grossisti etc ...). Con l'indicazione di filiera corta, si fa riferimento prevalentemente a prodotti lattiero-caseari ed ortofruttili. È fatto obbligo di dimostrare la provenienza dei prodotti attraverso idonea documentazione¹.

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

Disciplinare: bar gastronomico

2. *Uso dei prodotti ottenuti con metodo di produzione biologico*

Dimostrare la presenza di almeno **1** prodotto certificato in uso proveniente da agricoltura biologica certificata.

Compiti del gestore		
Requisito di basso carico ambientale		Almeno 5 ingredienti prodotti nel territorio regionale Almeno 2 ingredienti a filiera corta Almeno 1 prodotto 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

Disciplinare: bar gastronomico

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 aperitivo, 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.

¹ ad esempio, attraverso la corretta dispersione.

Disciplinare: bar gastronomico

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 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

Disciplinare: bar gastronomico

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.

Disciplinare: bar gastronomico

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 **1** delle seguenti prassi:

- 1) impiego esclusivo di lampade a basso consumo (classe A);

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: bar gastronomico

- 2) acquisto di almeno 2 prodotti per le pulizie con marchio ambientale;
- 3) acquisto esclusivo di carta igienica con marchio ambientale;
- 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

Disciplinare: bar gastronomico

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.

Disciplinare: bar gastronomico

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 prezzi e di ingredienti.

Oltre alle informazioni obbligatorie previste per legge, l'offerta gastronomica deve essere accompagnata dall'indicazione esplicita degli ingredienti utilizzati per la sua realizzazione. Ogni prodotto deve essere accompagnato da relativa composizione che può essere riportata in un cartello vicino ad ogni singola preparazione, nei pressi della vetrina espositiva o con qualunque altro metodo che permetta un facile ed intuitivo collegamento tra singolo prodotto ed indicazione dei rispettivi ingredienti; la scelta della forma viene lasciata all'esercente¹.

Per la parte relativa alla ristorazione è fondamentale che sia presente un'indicazione che può assumere una veste cartacea o essere divulgato attraverso altro supporto e che contenga l'indicazione giornaliera delle proposte gastronomiche con relativo prezzo. Il prezzo può accompagnare la singola proposta o può essere abbinato 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.

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

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

Compiti del gestore		
Requisito di trasparenza		Indicazione esplicita degli ingredienti (attività di bar), dei prezzi e delle portate proposte (attività di ristorazione)

Compiti del verificatore		
Requisito di trasparenza		Verifica dell'effettiva indicazione di ingredienti, portate e prezzi a seconda dell'offerta dell'esercizio.

¹ esempi: lista panini con relativo contenuto, cartellini a fianco del singolo panino con indicazione ingredienti

Disciplinare: bar gastronomico

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.

È auspicabile che il personale assegnato sia proporzionato al numero dei posti a sedere o quanto meno, al numero dei presenti, in base al servizio minimo che si intende garantire.

- 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		
Requisiti 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 titolare (o chi per esso) deve dimostrare di essere a conoscenza:

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

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

Disciplinare: bar gastronomico

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

La verifica di questo passaggio deve essere attuata, da parte del verificatore, tramite intervista al titolare (o chi per esso) 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

Disciplinare: bar gastronomico

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;
- predisposizione di biglietti da visita con eventuale possibilità di istituire strumenti di fidelizzazione².

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

Compiti del verificatore		
Requisito di pubblicizzazione	di	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 quali ad esempio "tessera caffè" (10 caffè + 1 gratuito) o "tessera colazione" (10 cappuccini/10 brioches/ 10 spremute + 1 colazione gratuita).

Disciplinare: bar gastronomico

Compiti del gestore		
Requisito di tutela della tradizione e delle caratteristiche degli esercizi		Redazione del documento contenente le caratteristiche 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: bar gastronomico

FAC-SIMILE SCHEDA VERIFICATORE

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	

Disciplinare: bar gastronomico

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 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.

Attività di pizzeria

L'offerta gastronomica della pizzeria deve essere costituita da almeno **2 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.

Disciplinare: bar pasticceria

DISCIPLINARE



BAR PASTICCERIA

Somministrazione di cibi e bevande tra cui alimenti di produzione propria ottenuti da laboratorio di pasticceria ubicato nel territorio regionale

Disciplinare: bar pasticceria

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 oltreché 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 dichiara 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.

Disciplinare: bar pasticceria

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

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 della gestione, nel caso in cui questo sia possibile (Decreto del 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, espliciti in modo completo nella Norma Tecnica, per facilità di lettura, verranno 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.

Disciplinare: bar pasticceria

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

Disciplinare: bar pasticceria

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 prodotti tradizionali nell'offerta del bar pasticceria;
2. la presenza di ingredienti caratterizzanti tipici tradizionali (Allegato II_Ingredienti) che connotano le preparazioni del bar pasticceria.

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.

Concretamente:

1. l'offerta del bar pasticceria deve comprendere un numero minimo di prodotti tradizionali appartenenti alle seguenti categorie:

- DOLCI E FRIVOLEZZE

Almeno **9** 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: bar pasticceria

- 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 Piossasco
- 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: bar pasticceria

- 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:
 - Acque minerali piemontesi
 - Amaro alle erbe alpine
 - Arquebuse
 - Bicerin
 - Birre piemontesi
 - Genepy delle Vallate Occitane
 - Grappa piemontese
 - Liquori di erbe alpine
 - Ratafià
 - Rosolio
 - Vermut
 - Vini DOC e DOCG (DOP e IGP) piemontesi.

2. L'offerta gastronomica del bar pasticceria (attività di bar) deve inoltre essere costituita da almeno **2 preparazioni** del relativo laboratorio 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.

Per la verifica di tale requisito saranno presi in considerazione dal valutatore gli strumenti di informazione (vedere Requisito C I "Trasparenza") forniti ai clienti nonché l'effettiva presenza degli ingredienti indicati all'interno dell'esercizio.

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.

Disciplinare: bar pasticceria

Compiti del gestore		
Tipicità dei prodotti locali regionali		Almeno 9 tra dolci e frivolezze Almeno 5 bevande Almeno 2 preparazioni del relativo laboratorio 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 L_ 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 **3** ingredienti da lui utilizzati sono prodotti nel territorio regionale e di questi almeno **1** deve essere approvvigionato 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 del bar pasticceria) 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 di produzione biologico

Dimostrare la presenza di almeno **1** prodotto certificato in uso proveniente da agricoltura biologica certificata.

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

Disciplinare: bar pasticceria

Compiti del gestore		
Requisito di basso carico ambientale		Almeno 3 ingredienti prodotti nel territorio regionale Almeno 1 ingrediente a filiera corta Almeno 1 prodotto 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

Disciplinare: bar pasticceria

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 aperitivo, 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

¹ ad esempio attraverso la corretta dispersione.

Disciplinare: bar pasticceria

Carta dei Servizi, il materiale pubblicitario e quanto effettivamente è osservabile 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

Disciplinare: bar pasticceria

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.

Disciplinare: bar pasticceria

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 **1** delle seguenti prassi:

- 1) impiego esclusivo di lampade a basso consumo (classe A);

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: bar pasticceria

- 2) acquisto di almeno 2 prodotti per le pulizie con marchio ambientale;
- 3) acquisto esclusivo di carta igienica con marchio ambientale;
- 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

Disciplinare: bar pasticceria

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.

Disciplinare: bar pasticceria

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 prezzi e di ingredienti.

Oltre alle informazioni obbligatorie previste per legge, l'offerta gastronomica deve essere accompagnata dall'indicazione esplicita degli ingredienti utilizzati per la sua realizzazione. Ogni prodotto deve essere accompagnato da relativa composizione che può essere riportata in un cartello vicino ad ogni singola preparazione, nei pressi della vetrina espositiva o con qualunque altro metodo che permetta un facile ed intuitivo collegamento tra singolo prodotto ed indicazione dei rispettivi ingredienti; la scelta della forma viene lasciata all'esercente¹.

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

Compiti del gestore		
Requisito di trasparenza		Indicazione esplicita degli ingredienti

Compiti del verificatore		
Requisito di trasparenza		Verifica dell'effettiva indicazione degli ingredienti

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.

È auspicabile che il personale assegnato sia proporzionato al numero di posti a sedere o quanto meno, al numero dei presenti, in base al servizio minimo che si intende garantire.

- 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.

¹ esempi: lista panini con relativo contenuto, cartellini a fianco del singolo panino con indicazione ingredienti.

Disciplinare: bar pasticceria

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 titolare (o chi per esso) deve dimostrare di essere a conoscenza:

- degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei prodotti offerti;
- dell'origine dei prodotti e degli ingredienti, nel caso in cui possano rivestire importanza¹.

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

La verifica di questo passaggio deve essere attuata, da parte del verificatore, tramite intervista al titolare (o che per esso) 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

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

Disciplinare: bar pasticceria

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;
- predisposizione di biglietti da visita con eventuale possibilità di istituire strumenti di fidelizzazione².

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 quali ad esempio "tessera caffè" (10 caffè + 1 gratuito) o "tessera colazione" (10 cappuccini/10 brioches/ 10 spremute + 1 colazione gratuita).

Disciplinare: bar pasticceria

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: bar pasticceria

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	

Disciplinare: bar pasticceria

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 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.

Attività di pizzeria

L'offerta gastronomica della pizzeria deve essere costituita da almeno **2** 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.

Disciplinare: bar gelateria

DISCIPLINARE



BAR GELATERIA

Somministrazione di cibi e bevande tra cui alimenti di produzione propria ottenuti da laboratorio di gelateria ubicato nel territorio regionale

Disciplinare: bar gelateria

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 dichiara 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.

Disciplinare: bar gelateria

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

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 della gestione, nel caso in cui questo sia possibile (Decreto del 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, espliciti in modo completo nella Norma Tecnica, per facilità di lettura, verranno 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.

Disciplinare: bar gelateria

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

Disciplinare: bar gelateria

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 prodotti tradizionali nell'offerta del bar gelateria;
2. la presenza di ingredienti caratterizzanti tipici tradizionali (Allegato II_Ingredienti) che connotano le preparazioni del bar gelateria.

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.

Concretamente:

1. l'offerta del bar gelateria deve comprendere un numero minimo di prodotti tradizionali appartenenti alle seguenti categorie:

- DOLCI E FRIVOLEZZE

Almeno **2** tra i seguenti:

- Ac senti
- 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: bar gelateria

- Fiacà
- Finocchini
- Focaccia di Susa
- Fogassa d'la befana
- Fugascina di Mergozzo
- Gianduiotto
- Krumiri
- Krussli
- 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: bar gelateria

- 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:
 - Acque minerali piemontesi
 - Amaro alle erbe alpine
 - Arquebuse
 - Bicerin
 - Birre piemontesi
 - Genepy delle Vallate Occitane
 - Grappa piemontese
 - Liquori di erbe alpine
 - Ratafià
 - Rosolio
 - Vermut
 - Vini DOC e DOCG (DOP e IGP) piemontesi.

2. L'offerta gastronomica del bar gelateria deve essere inoltre costituita da almeno **4 preparazioni** del relativo laboratorio distinte da un ingrediente caratterizzante, diverso per ogni singola preparazione. L'ingrediente caratterizzante deve essere compreso tra quelli elencati nell'Allegato II_ Ingredienti, in particolare nella categoria dei prodotti ortofrutticoli, cereali e loro trasformati. È preferibile l'utilizzo di materie prime fresche in tali preparazioni, rispetto all'impiego di preparati preconfezionati.

Al fine della valutazione dell'attività di bar, l'offerta gastronomica del bar gelateria 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.

Per la verifica di tale requisito saranno presi in considerazione dal valutatore gli strumenti di informazione (vedere Requisito C I "Trasparenza") forniti ai clienti nonché l'effettiva presenza degli ingredienti indicati all'interno dell'esercizio.

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.

Disciplinare: bar gelateria

Compiti del gestore		
Tipicità dei prodotti locali regionali		Almeno 2 tra dolci e frivolezze Almeno 5 bevande Almeno 4 preparazioni del relativo laboratorio distinte da un ingrediente caratterizzante Almeno 2 preparazioni relative all'attività di bar 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 **3** ingredienti da lui utilizzati sono prodotti nel territorio regionale e di questi almeno **1** deve essere approvvigionato 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 del bar gelateria) 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.

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

Disciplinare: bar gelateria

2. *Uso dei prodotti ottenuti con metodo di produzione biologico*

Dimostrare la presenza di almeno **1** prodotto certificato in uso proveniente da agricoltura biologica certificata.

Compiti del gestore		
Requisito di basso carico ambientale		Almeno 3 ingredienti prodotti nel territorio regionale Almeno 1 ingrediente a filiera corta Almeno 1 prodotto 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

Disciplinare: bar gelateria

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 aperitivo, 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: bar gelateria

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

Disciplinare: bar gelateria

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.

Disciplinare: bar gelateria

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.

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: bar gelateria

Oltre a quanto elencato, per considerare soddisfatto questo requisito, è necessario rispettare almeno **1** 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;
- 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

Disciplinare: bar gelateria

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.

Disciplinare: bar gelateria

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 prezzi e di ingredienti.

Oltre alle informazioni obbligatorie previste per legge, l'offerta gastronomica deve essere accompagnata dall'indicazione esplicita degli ingredienti utilizzati per la sua realizzazione. Ogni prodotto deve essere accompagnato da relativa composizione che può essere riportata in un cartello vicino ad ogni singola preparazione, nei pressi della vetrina espositiva o con qualunque altro metodo che permetta un facile ed intuitivo collegamento tra singolo prodotto ed indicazione dei rispettivi ingredienti; la scelta della forma viene lasciata all'esercente¹.

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

Compiti del gestore	
Requisito di trasparenza	Indicazione esplicita degli ingredienti

Compiti del verificatore	
Requisito di trasparenza	Verifica dell'effettiva indicazione degli ingredienti

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.

È auspicabile che il personale assegnato sia proporzionato al numero dei posti a sedere o quanto meno, al numero dei presenti, in base al servizio minimo che si intende garantire.

- 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.

¹ esempi: lista panini con relativo contenuto, cartellini a fianco del singolo panino con indicazione ingredienti.

Disciplinare: bar gelateria

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 titolare (o chi per esso) deve dimostrare di essere a conoscenza:

- degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei prodotti offerti;
- dell'origine dei prodotti e degli ingredienti, nel caso in cui possano rivestire importanza¹.

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

La verifica di questo passaggio deve essere attuata, da parte del verificatore, tramite intervista al titolare (o chi per esso) 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

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

Disciplinare: bar gelateria

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;
- predisposizione di biglietti da visita con eventuale possibilità di istituire strumenti di fidelizzazione².

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 quali ad esempio "tessera caffè" (10 caffè + 1 gratuito) o "tessera colazione" (10 cappuccini/10 brioches/ 10 spremute + 1 colazione gratuita).

Disciplinare: bar gelateria

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: bar gelateria

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	

Disciplinare: bar gelateria

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 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.

Attività di pizzeria

L'offerta gastronomica della pizzeria deve essere costituita da almeno **2** 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.

Disciplinare: locale serale

DISCIPLINARE



LOCALE SERALE

Somministrazione di alimenti e bevande con attività prevalente nelle fasce orarie serali e notturne

Disciplinare: locale serale

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 dichiara 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.

Disciplinare: locale serale

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

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 della gestione, nel caso in cui questo sia possibile (Decreto del 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, espliciti in modo completo nella Norma Tecnica, per facilità di lettura, verranno 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.

Disciplinare: locale serale

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

Disciplinare: locale serale

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 bevande tradizionali nell'offerta del locale serale;
2. la presenza di ingredienti caratterizzanti tipici tradizionali (Allegato II_Ingredienti) che connotano le preparazioni del locale serale.

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

Concretamente:

1. l'offerta del locale serale deve comprendere un numero minimo di bevande tradizionali appartenenti alla seguente categoria:

- BEVANDE ALCOLICHE E ANALCOLICHE REGIONALI E VINI

Almeno **8** tra le seguenti:

- Acque minerali piemontesi
- Amaro alle erbe alpine
- Arquebuse
- Bicerin
- Birre piemontesi
- Genepy delle Vallate Occitane
- Grappa piemontese
- Liquori di erbe alpine
- Ratafià
- Rosolio
- Vermut
- Vini DOC e DOCG (DOP e IGP) piemontesi.

2. L'offerta gastronomica del locale serale deve inoltre essere costituita da almeno **3** preparazioni 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

Per la verifica di tale requisito saranno presi in considerazione dal valutatore gli strumenti di informazione (vedere Requisito C I "Trasparenza) forniti ai clienti nonché l'effettiva presenza degli ingredienti indicati all'interno dell'esercizio.

Disciplinare: locale serale

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 8 bevande Almeno 3 preparazioni 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 **3** ingredienti da lui utilizzati sono prodotti nel territorio regionale e di questi almeno **1** deve essere approvvigionato 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 del locale serale) 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.

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

Disciplinare: locale serale

2. *Uso dei prodotti ottenuti con metodo di produzione biologico*

Dimostrare la presenza di almeno **1** prodotto certificato in uso proveniente da agricoltura biologica certificata.

Compiti del gestore		
Requisito di basso carico ambientale		Almeno 3 ingredienti prodotti nel territorio regionale Almeno 1 ingrediente a filiera corta Almeno 1 prodotto 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

Disciplinare: locale serale

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 aperitivo, 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

¹ ad esempio attraverso la corretta dispersione.

Disciplinare: locale serale

Carta dei Servizi, il materiale pubblicitario e quanto effettivamente è osservabile 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

Disciplinare: locale serale

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.

Disciplinare: locale serale

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 **1** delle seguenti prassi:

- 1) impiego esclusivo di lampade a basso consumo (classe A);

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: locale serale

- 2) acquisto di almeno 2 prodotti per le pulizie con marchio ambientale;
- 3) acquisto esclusivo di carta igienica con marchio ambientale;
- 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

Disciplinare: locale serale

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.

Disciplinare: locale serale

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 prezzi e di ingredienti.

Oltre alle informazioni obbligatorie previste per legge, l'offerta gastronomica deve essere accompagnata dall'indicazione esplicita degli ingredienti utilizzati per la sua realizzazione. Ogni prodotto deve essere accompagnato da relativa composizione che può essere riportata in un cartello vicino ad ogni singola preparazione, nei pressi della vetrina espositiva o con qualunque altro metodo che permetta un facile ed intuitivo collegamento tra singolo prodotto ed indicazione dei rispettivi ingredienti; la scelta della forma viene lasciata all'esercente¹.

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

Compiti del gestore	
Requisito di trasparenza	Indicazione esplicita degli ingredienti

Compiti del verificatore	
Requisito di trasparenza	Verifica dell'effettiva indicazione degli ingredienti

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.

È auspicabile che il personale assegnato sia proporzionato al numero dei posti a sedere o quanto meno, al numero dei presenti, in base al servizio minimo che si intende garantire.

- 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.

¹ esempi: lista panini con relativo contenuto, cartellini a fianco del singolo panino con indicazione ingredienti.

Disciplinare: locale serale

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 titolare (o chi per esso) deve dimostrare di essere a conoscenza:

- degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei prodotti offerti;
- dell'origine dei prodotti e degli ingredienti, nel caso in cui possano rivestire importanza¹.

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

La verifica di questo passaggio deve essere attuata, da parte del verificatore, tramite intervista al titolare (o chi per esso) 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

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

Disciplinare: locale serale

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;
- predisposizione di biglietti da visita con eventuale possibilità di istituire strumenti di fidelizzazione².

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 verbalmente 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 quali ad esempio "tessera caffè" (10 caffè + 1 gratuito) o "tessera colazione" (10 cappuccini/10 brioches/ 10 spremute + 1 colazione gratuita).

Disciplinare: locale serale

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: locale serale

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	

Disciplinare: locale serale

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 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.

Attività di pizzeria

L'offerta gastronomica della pizzeria deve essere costituita da almeno **2 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.

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.

Disciplinare: ristorante classico

DISCIPLINARE



RISTORANTE CLASSICO

Attività di preparazione alimenti, configurabile come attività di ristorazione tradizionale

Disciplinare: ristorante classico

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 oltreché 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 dichiarati 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.

Disciplinare: ristorante classico

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

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 del 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.

Disciplinare: ristorante classico

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

Disciplinare: ristorante classico

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 le seguenti valutazioni:

- la presenza di un determinato numero di preparazioni/prodotti tradizionali all'interno del menu;
- o la presenza nel menu di piatti proposti dal ristoratore 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.

Concretamente:

- ANTIPASTI, PRIMI, SECONDI

Almeno **10** tra i seguenti:

Antipasti:

- Acciughe sotto Sale al Bagnèt Verd o al Bagnèt Ross
- Salumi tradizionali, vedi Allegato II_ Ingredienti
- Antipasto alla Piemontese
- Bagna cauda con verdure miste
- Battuta al coltello
- Carne all'Albese
- Cipolle ripiene
- Frittate di erbe
- Giardiniera
- Rustia
- Soma d'Ai
- Vitello Tonnato
- Fiori di zucca/zucchino ripieni
- Altre preparazioni che contengono prodotti tipici, tradizionali e locali come ingrediente caratterizzante, vedi Allegato II_ Ingredienti

Primi:

- Agnolotti
- Caiettas
- Chnéffléne
- Corzetti
- Dunderet
- Gnocchi della Val d'Ossola
- Landeires
- Ravioles
- Cistrà
- Feisiou a l'Eitrito

Disciplinare: ristorante classico

- Minestra Marià
- Ola al Forn
- Paniscia Novarese
- Panissa Vercellese
- Peyla
- Plin
- Polenta di farina di mais tradizionale
- Rabaton
- Ravioli
- Supa Barbetta
- Supa Crinoira
- Supa d'Ajoche
- Supa Mitunà
- Tajarin
- Tofeja
- Altre preparazioni che contengono prodotti tipici, tradizionali e locali come ingrediente caratterizzante , vedi Allegato II_Ingredienti

Secondi:

- Bollito Misto alla Piemontese
- Finanziera
- Formaggi della tradizione piemontese
- Fritto Misto alla Piemontese
- Selvaggina al civet
- Brasato al Barolo
- Brasato d'asino
- Altre preparazioni che contengono prodotti tipici, tradizionali e locali come ingrediente caratterizzante , vedi Allegato II_Ingredienti

- DOLCI E FRIVOLEZZE, CONDIMENTI, SUGHI E MIELI
Almeno **4** tra i seguenti:

Dolci e frivolezze:

- 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

Disciplinare: ristorante classico

- Bonet
- Brottie
- Brut e bon
- Canestrelli
- Canestrelli biellesi
- Canestrelli di Novi Ligure
- Caramelle classiche dure
- Cariton
- Castagnaccio
- Cicio d'capdan
- Cioccolatino alpino
- Cioccolatino cremino
- Cioccolatino grappino
- Copete e coppette di S. Antonio
- Coppi di Langa
- Crocanti del ciavarin
- Fiacà
- Finocchini
- Focaccia di Susa
- Fogassa d'la befana
- Fugascina di Mergozzo
- Gianduiotto
- Krumiri
- Krussli
- 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

Disciplinare: ristorante classico

- 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 palpion
- Violette candite
- Zest di Carignano
- Altre preparazioni che contengono prodotti tipici, tradizionali e locali come ingrediente caratterizzante (vedi Allegato II_Ingredienti)

Condimenti, sughi e mieli:

- Bagna cauda
- Bagnet ros
- Bagnet verd
- Mieli del Piemonte
- Mostarda di mele
- Mostarda d'uva o cognà
- Burro di montagna
- Ragù alla piemontese
- Sugo d'arrosto
- Carpione
- Aià
- Civet
- Salmi
- Altre preparazioni che contengono prodotti tipici, tradizionali e locali come ingrediente caratterizzante , vedi Allegato II_Ingredienti

• BEVANDE ALCOLICHE E ANALCOLICHE REGIONALI E VINI

Almeno **8** tra le seguenti:

- Amaro alle erbe alpine
- Arquebuse
- Bicerin
- Genepy delle Vallate Occitane
- Grappa piemontese
- Liquori di erbe alpine

Disciplinare: ristorante classico

- o Ratafià
- o Rosolio
- o Vermut
- o Birre piemontesi
- o Acque minerali piemontesi
- o Vini DOC e DOCG (DOP e IGP) piemontesi.

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 10 tra antipasti, primi e secondi Almeno 4 tra dolci e frivolezze e condimenti, sughi e mieli Almeno 8 bevande

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 L_ 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 (ristoratore) e cioè l'intermediario

Disciplinare: ristorante classico

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.

Disciplinare: ristorante classico

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 riguardano:

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 all'interno e all'esterno del locale. Sarà compito del valutatore, sulla base delle

¹ ad esempio attraverso la corretta dispersione.

Disciplinare: ristorante classico

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

Disciplinare: ristorante classico

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.

Disciplinare: ristorante classico

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: ristorante classico

- 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

Disciplinare: ristorante classico

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.

Disciplinare: ristorante classico

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.

Disciplinare: ristorante classico

		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		Adeguata 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: ristorante classico

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

Disciplinare: ristorante classico

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).

Disciplinare: ristorante classico

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: ristorante classico

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	

Disciplinare: ristorante classico

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 pizzeria

L'offerta gastronomica della pizzeria deve essere costituita da almeno **2 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.

Disciplinare: ristorante tipico

DISCIPLINARE



RISTORANTE TIPICO

Attività di preparazione alimenti, configurabile come attività di ristorazione legata anche alle tradizioni gastronomiche del territorio del Piemonte

Disciplinare: ristorante tipico

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 dichiara 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.

Disciplinare: ristorante tipico

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

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 del 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, verranno 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.

Disciplinare: ristorante tipico

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

Disciplinare: ristorante tipico

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 le seguenti valutazioni:

- la presenza di un determinato numero di preparazioni/prodotti tradizionali all'interno del menu;
- o la presenza nel menu di piatti proposti dal ristoratore 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.

Concretamente:

- ANTIPASTI

Almeno **4** tra i seguenti:

- Acciughe sotto Sale al Bagnèt Verd o al Bagnèt Ross
- Salumi tradizionali, vedi Allegato II_ Ingredienti
- Antipasto alla Piemontese
- Bagna cauda con verdure miste
- Battuta al coltello
- Carne all'Albese
- Cipolle ripiene
- Frittate di erbe
- Giardiniera
- Rustia
- Soma d' Ai
- Vitello Tonnato
- Fiori di zucca/zucchino ripieni
- Altre preparazioni che contengono prodotti tipici, tradizionali e locali come ingrediente caratterizzante , vedi Allegato II_ Ingredienti

- PRIMI

Almeno **4** tra i seguenti:

- Agnolotti
- Caiettas
- Chnéffléne
- Corzetti
- Dunderet
- Gnocchi della Val d'Ossola
- Landeires
- Ravioles
- Cistrà
- Feisiou a l'Eitrito

Disciplinare: ristorante tipico

- Minestra Marià
- Ola al Forn
- Paniscia Novarese
- Panissa Vercellese
- Peyla
- Plin
- Polenta di farina di mais tradizionale
- Rabaton
- Ravioli
- Supa Barbetta
- Supa Crinoira
- Supa d'Ajoche
- Supa Mitunà
- Tajarin
- Tofeja
- Altre preparazioni che contengono prodotti tipici, tradizionali e locali come ingrediente caratterizzante , vedi Allegato II_Ingredienti

- **SECONDI**

Almeno **4** tra i seguenti:

- Bollito Misto alla Piemontese
- Finanziera
- Formaggi della tradizione piemontese
- Fritto Misto alla Piemontese
- Selvaggina al civet
- Brasato al Barolo
- Brasato d'asino
- Altre preparazioni che contengono prodotti tipici, tradizionali e locali come ingrediente caratterizzante , vedi Allegato II_Ingredienti

- **DOLCI, FRIVOLEZZE**

Almeno **4** tra i seguenti:

- Acsenti
- Amaretti
- Antico dolce della cattedrale
- Asianot
- Baci di Cherasco
- Baci di dama di Tortona
- Bambin 'd sucher
- Bavarese
- Biccholani
- Biscotti della duchessa
- Biscotti della salute
- Biscotti Giolitti
- Biscottini di Novara
- Bonet

Disciplinare: ristorante tipico

- Brottie
- Brut e bon
- Canestrelli
- Canestrelli biellesi
- Canestrelli di Novi Ligure
- Caramelle classiche dure
- Cariton
- Castagnaccio
- Cicio d'capdan
- Cioccolatino alpino
- Cioccolatino cremino
- Cioccolatino grappino
- Copete e coppette di S. Antonio
- Coppi di Langa
- Crocanti del ciavarin
- Fiacà
- Finocchini
- Focaccia di Susa
- Fogassa d'la befana
- Fugascina di Mergozzo
- Gianduiotto
- Krumiri
- Krussli
- 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

Disciplinare: ristorante tipico

- 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
 - Violette candite
 - Zest di Carignano
 - Altre preparazioni che contengono prodotti tipici, tradizionali e locali come ingrediente caratterizzante (vedi Allegato II_Ingredienti)
- CONDIMENTI, SUGHI E MIELI
Almeno **2** tra i seguenti:
 - Bagna cauda
 - Bagnet ros
 - Bagnet verd
 - Mielì del Piemonte
 - Mostarda di mele
 - Mostarda d'uva o cognà
 - Burro di montagna
 - Ragù alla piemontese
 - Sugo d'arrosto
 - Carpione
 - Aià
 - Civet
 - Salmì
 - Altre preparazioni che contengono prodotti tipici, tradizionali e locali come ingrediente caratterizzante , vedi Allegato II_Ingredienti
- BEVANDE ALCOLICHE E ANALCOLICHE REGIONALI E VINI
Almeno **8** tra le seguenti:
 - Amaro alle erbe alpine
 - Arquebuse
 - Bicerin
 - Genepy delle Vallate Occitane
 - Grappa piemontese

Disciplinare: ristorante tipico

- o Liquori di erbe alpine
- o Ratafià
- o Rosolio
- o Vermut
- o Birre piemontesi
- o Acque minerali piemontesi
- o Vini DOC e DOCG (DOP e IGP) piemontesi.

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 4 antipasti Almeno 4 primi Almeno 4 secondi Almeno 4 tra dolci e frivolezze Almeno 2 tra condimenti, sughi e mieli Almeno 8 bevande

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.

Disciplinare: ristorante tipico

All'interno della definizione di filiera corta, è ammessa la presenza di un operatore tra il produttore/fornitore e il consumatore (ristoratore) e cioè l'intermediario commerciale (GDO, grossisti etc ...). Con l'indicazione di filiera corta, si fa riferimento prevalentemente a prodotti lattiero-caseari ed ortofruttili.

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.

Disciplinare: ristorante tipico

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: ristorante tipico

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

Disciplinare: ristorante tipico

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.

Disciplinare: ristorante tipico

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: ristorante tipico

- 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

Disciplinare: ristorante tipico

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.

Disciplinare: ristorante tipico

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.

Disciplinare: ristorante tipico

		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		Adeguata 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: ristorante tipico

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

Disciplinare: ristorante tipico

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).

Disciplinare: ristorante tipico

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: ristorante tipico

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	

Disciplinare: ristorante tipico

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 pizzeria

L'offerta gastronomica della pizzeria deve essere costituita da almeno **2 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.

Disciplinare: ristorante etnico

DISCIPLINARE



RISTORANTE ETNICO

Attività di preparazione alimenti, configurabile come attività di ristorazione legata alle tradizioni gastronomiche di un determinato luogo al di fuori del territorio nazionale

Disciplinare: ristorante etnico

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 dichiara 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.

Disciplinare: ristorante etnico

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

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 del 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.

Disciplinare: ristorante etnico

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

Disciplinare: ristorante etnico

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 bevande tradizionali all'interno del menu;
2. la presenza nel menu di piatti proposti dal ristoratore 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. Con riferimento alle bevande tradizionali, il numero previsto è fissato in:

BEVANDE ALCOLICHE E ANALCOLICHE REGIONALI E VINI

Almeno **2** tra le seguenti:

- o Amaro alle erbe alpine
- o Arquebuse
- o Bicerin
- o Genepy delle Vallate Occitane
- o Grappa piemontese
- o Liquori di erbe alpine
- o Ratafià
- o Rosolio
- o Vermut
- o Birre piemontesi
- o Acque minerali piemontesi
- o Vini DOC e DOCG (DOP e IGP) piemontesi.

2. L'offerta gastronomica del ristorante etnico deve inoltre essere costituita da almeno **4** preparazioni distinte da un ingrediente caratterizzante piemontese, diverso per ogni singola preparazione. L'ingrediente caratterizzante piemontese deve essere compreso tra quelli elencati nell'Allegato II_Ingredienti.

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.

VERIFICA DELL'ETNICITÀ

Con riferimento a quanto disposto dalla D. G. R. 20 luglio 2009, n. 65-11822, a parziale deroga del requisito "Tipicità dei prodotti locali regionali", la Commissione identifica come misura sostitutiva quanto segue. Al fine di poter valutare l'effettiva appartenenza ad una determinata cultura gastronomica non facente parte delle

Disciplinare: ristorante etnico

tradizioni italiane, il ristoratore etnico, al momento della verifica della richiesta per la concessione del marchio, deve:

- produrre un'esaustiva documentazione avvalorata da pubblicazioni, ricettari, testi afferenti o testimonianza di mediatori culturali relativi alla tradizione gastronomica del luogo;
- inserire nella Carta dei Servizi informazioni approfondite relative alle preparazioni gastronomiche prodotte.

Nella fase ispettiva, il valutatore deve essere affiancato nella verifica della domanda da un esperto in materia di ristorazione etnica.

Compiti del gestore	
Tipicità dei prodotti locali regionali	Almeno 2 bevande Almeno 4 preparazioni 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. Verifica dell'etnicità.

IV. Basso carico ambientale

requisito

In questo requisito sono inclusi, come da definizione (per approfondimenti, vedi Allegato L_ 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 (ristoratore) e cioè l'intermediario commerciale (GDO, grossisti etc ...). Con l'indicazione di filiera corta, si fa riferimento prevalentemente a prodotti lattiero-caseari ed ortofruttili.

Disciplinare: ristorante etnico

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.

Disciplinare: ristorante etnico

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 e 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 all'interno e all'esterno del locale. Sarà compito del valutatore, sulla base delle

¹ ad esempio attraverso la corretta dispersione.

Disciplinare: ristorante etnico

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

Disciplinare: ristorante etnico

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.

Disciplinare: ristorante etnico

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: ristorante etnico

- 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

Disciplinare: ristorante etnico

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.

Disciplinare: ristorante etnico

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 oltre a quella italiana, 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 esempio: traduzione del menu in lingua straniera.

Disciplinare: ristorante etnico

		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		Adeguata 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: ristorante etnico

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

Disciplinare: ristorante etnico

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 verbalmente 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).

Disciplinare: ristorante etnico

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: ristorante etnico

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	

Disciplinare: ristorante etnico

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 pizzeria

L'offerta gastronomica della pizzeria deve essere costituita da almeno **2 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.

Disciplinare: pizzeria

DISCIPLINARE



PIZZERIA

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

Disciplinare: pizzeria

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 oltreché 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 dichiarati 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.

Disciplinare: pizzeria

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.

Disciplinare: pizzeria

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

Disciplinare: pizzeria

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
- Krussli
- 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 Piossasco
- 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

Disciplinare: pizzeria

IV. Basso carico ambientale

requisito

In questo requisito sono inclusi, come da definizione (per approfondimenti, vedi Allegato L 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

Disciplinare: pizzeria

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 riguardano:

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

Disciplinare: pizzeria

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

Disciplinare: pizzeria

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

Disciplinare: pizzeria

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.

Disciplinare: pizzeria

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.

Disciplinare: pizzeria

		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		Adeguata 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

Disciplinare: pizzeria

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).

Disciplinare: pizzeria

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	

Disciplinare: pizzeria

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.

ALLEGATO I _ DEFINIZIONI

INTRODUZIONE

La Comunità europea, nel corso degli anni, ha sviluppato un sistema di strumenti finalizzati al raggiungimento della sicurezza alimentare dei cittadini europei. Il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare fa parte di questo articolato sistema e di fatto stabilisce i principi fondamentali inerenti tale tema.

Esso formula proposte idonee a trasformare la politica alimentare dell'UE in uno strumento proattivo, dinamico, coerente e completo per assicurare un elevato livello di salute umana e di tutela dei consumatori. L'approccio sul quale si basa la politica della sicurezza alimentare comunitaria è completo ed integrato e cioè considera l'intera catena alimentare, tutti i settori agroalimentari, tutti gli Stati membri ed ovviamente tutti i soggetti che a vario titolo ne sono coinvolti.

Il Libro Bianco auspica, inoltre, la definizione dei diversi ruoli di tutti i partecipanti alla catena alimentare: i produttori di mangimi, gli agricoltori e gli operatori dell'alimentare devono avere la responsabilità primaria per quanto concerne la sicurezza degli alimenti; le autorità competenti hanno compiti di monitoraggio e devono far rispettare tali responsabilità, ponendo in atto sistemi nazionali di controllo e di sorveglianza; la Commissione europea si concentra sulla valutazione delle capacità che dimostrano le autorità competenti, al fine dell'applicazione di tali sistemi, tramite audit e ispezioni a livello nazionale. Oltre a tali soggetti, si definisce un ruolo proattivo anche per i consumatori che devono occuparsi dell'adeguata conservazione, manipolazione e cottura degli alimenti.

Il coinvolgimento di tutti i soggetti interessati alla filiera agroalimentare ha permesso di sviluppare a livello comunitario la politica alimentare cosiddetta "dai campi alla tavola". Nelle intenzioni del Legislatore europeo, essa copre tutti i settori della catena alimentare, compresa la produzione dei mangimi, la produzione primaria, la lavorazione degli alimenti, l'immagazzinamento, il trasporto e la vendita al dettaglio e deve essere attuata in modo sistematico e coerente. Naturale conseguenza di tale politica è l'introduzione del concetto di rintracciabilità, quale strumento per risalire i percorsi degli alimenti e degli ingredienti che hanno concorso alla loro realizzazione. Viene pertanto introdotto per le imprese del settore alimentare l'obbligo di assicurare che vi siano procedure adeguate per ritirare gli alimenti dal mercato laddove si presenti un rischio per la salute dei consumatori.

Nello spirito della normativa comunitaria vi è la volontà di strutturare un approccio integrato per una politica alimentare più coerente, efficace e dinamica rispetto alla precedente. Non solo, si fa esplicito riferimento ad un'applicazione trasparente di tale approccio al fine di coinvolgere tutti i soggetti interessati.

La politica comunitaria relativa alla sicurezza degli alimenti si arricchisce anche di uno strumento analitico per le situazioni di crisi che periodicamente si presentano nella Comunità conosciuto come "Analisi del rischio". Esso prevede l'applicazione di tre componenti: valutazione del rischio (consulenza scientifica e analisi

dell'informazione), gestione del rischio (norme e controlli) e comunicazione del rischio.

Infine, la Comunità europea deve tenere conto anche di altri fattori correlati alla sicurezza alimentare. Essi sono legittimamente pertinenti per la protezione della salute dei consumatori e per la promozione e la commercializzazione dei prodotti alimentari. Tra gli altri, tali fattori possono essere le considerazioni ambientali, il benessere degli animali, l'agricoltura sostenibile, le aspettative dei consumatori con riferimento alla qualità dei prodotti, un'adeguata informazione e definizione delle caratteristiche essenziali dei prodotti nonché dei loro metodi di lavorazione e produzione.

SICUREZZA ALIMENTARE

La Comunità Europea si è adoperata per garantire che nel territorio europeo sia consentita la libera circolazione di alimenti sicuri e sani per il cittadino europeo. Tale aspetto fondamentale deve contribuire in maniera significativa alla salute e al benessere dei cittadini, nonché ai loro interessi sociali ed economici.

Esistono tuttavia notevoli differenze in relazione ai concetti, ai principi e alle procedure tra le legislazioni degli Stati membri in materia di sicurezza alimentare. Per ovviare a tale disomogeneità dell'apparato normativo, il Legislatore europeo ha avviato un processo di ravvicinamento di tali concetti, principi e procedure in modo da costituire una base comune per le disposizioni adottate in materia di alimenti dagli Stati membri attraverso l'emanazione del Regolamento CE n. 178/2002. Esso stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Tale regolamento è la base sulla quale la Comunità Europea indica i criteri per garantire un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti. In particolare, considera la diversità dell'offerta di alimenti, ivi compresi quelli rientranti nella categoria dei prodotti tradizionali, e garantisce l'efficace funzionamento del mercato interno. Stabilisce inoltre principi comuni e competenze, i mezzi per assicurare un solido fondamento scientifico, procedure e meccanismi organizzativi efficienti a sostegno dell'attività decisionale nel campo della sicurezza degli alimenti.

Nello specifico, il Regolamento definisce i requisiti di sicurezza degli alimenti (art. 14) che, in ogni caso, non possono essere immessi sul mercato se dannosi per la salute umana o inadatti per il consumo umano. L'articolo rimanda anche ad altre specifiche disposizioni comunitarie facendo implicito riferimento alla normativa inerente la tutela igienico sanitaria degli alimenti.

Il Regolamento dispone altresì l'istituzione dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (Art. 22 e succ.) avente la funzione di offrire consulenza scientifica e assistenza scientifica e tecnica per la normativa e le politiche della Comunità in tutti i campi che hanno una incidenza diretta o indiretta sulla sicurezza degli alimenti.

All'epoca dell'emanazione del Regolamento CE n. 178/2002, l'apparato normativo relativo alla sicurezza alimentare era completato dalla Direttiva 93/43/CEE e dai conseguenti decreti attuativi dei diversi stati membri dell'Unione. Tale Direttiva è stata abrogata e sostituita dal cosiddetto "pacchetto igiene", comprendente il Regolamento CE n. 852/2004, il Regolamento CE n. 853/2004 ed il Regolamento CE n. 854/2004, in vigore dal 1° gennaio 2006.

TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ

La Comunità europea ha raccolto numerose esperienze in riferimento all'impossibilità di ricostruire il percorso compiuto dagli alimenti ed al conseguente pericolo sanitario che può coinvolgere il mercato interno di tali prodotti. Essa pertanto ha individuato l'opportunità di predisporre un sistema generale per la

rintracciabilità dei prodotti che abbracci il settore alimentare, al fine di poter procedere a ritiri mirati e precisi e fornire informazioni ai consumatori e/o ai funzionari responsabili dei controlli, evitando in tale maniera eventuali disagi più estesi e ingiustificati, quando la sicurezza degli alimenti sia in pericolo. Le imprese alimentari, devono essere in grado di individuare almeno l'azienda che ha fornito loro l'alimento, il mangime, l'animale o la sostanza che può entrare a far parte di un dato alimento o di un dato mangime, per fare in modo che la rintracciabilità possa essere garantita in ciascuna fase in caso di indagine.

Il Regolamento CE n. 178/2002 (Art. 3, 15) definisce la **rintracciabilità**, come *la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione*. La tracciabilità è, di fatto, il percorso inverso, l'alimento deve lasciare traccia ad ogni suo passaggio lungo la filiera. Essa viene definita dalla norma UNI 10939 come *"l'insieme definito delle organizzazioni con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agro-alimentare"*.

L'articolo 18 dispone che la rintracciabilità venga disposta *"in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime"*. Obbliga, altresì, gli operatori del settore alimentare ad essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento, destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento. Gli operatori dovranno introdurre e/o potenziare sistemi e procedure che permettano una facile consultazione da parte degli organi preposti al controllo. Si fa specifico riferimento, inoltre, a fornire per ogni alimento un'adeguata informazione tramite etichettatura o altro strumento per consentire la rintracciabilità del prodotto.

L'articolo 19, inoltre, obbliga l'operatore del settore alimentare ad avviare immediatamente procedure per informare le autorità competenti e per il ritiro di qualsivoglia alimento, qualora ritenga che tale alimento *"da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti"*. L'operatore deve altresì informare i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, deve richiamare i prodotti già immessi sul mercato qualora altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

TIPICITÀ DEI PRODOTTI LOCALI E REGIONALI

I prodotti agricoli ed alimentari svolgono una funzione di primaria importanza per l'economia della Comunità europea. Alla luce dell'interesse crescente dimostrato dai consumatori, sempre più orientati alla qualità organolettico-sensoriale rispetto alla quantità delle derrate alimentari, a livello comunitario si è voluto sottolineare sia l'importanza di identificare l'origine geografica del prodotto, sia la volontà di raccogliere le specificità gastronomiche legate alla tradizione.

A fronte della sempre più vasta scelta di prodotti alimentari presenti, la Comunità europea ha evidenziato inoltre la necessità di informare in maniera chiara ed esauriente il consumatore, in modo da potersi meglio orientare nella scelta.

In tale ambito, la Comunità europea ha emanato due distinti regolamenti: il Regolamento CE n. 509/2006, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari; il Regolamento CE n. 510/2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari.

Il Regolamento CE n. 509/2006 desidera evidenziare e valorizzare determinati prodotti agricoli o alimentari tradizionali che si distinguono nettamente da altri prodotti simili per certe caratteristiche peculiari. Così come previsto dalla norma, possono essere tutelati i prodotti agricoli destinati alla alimentazione umana, previsti dal trattato istitutivo della Comunità europea all'allegato I, ed i prodotti alimentari quali birra, cioccolata e altre preparazioni alimentari contenenti cacao, prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria o della biscotteria, paste alimentari anche cotte o farcite, piatti precotti, salse per condimento preparate, minestre o brodi, bevande a base di estratti di piante, gelati e sorbetti (allegato I).

Rispetto al precedente apparato normativo, costituito dall'articolato del Regolamento CE n. 2082/1992, in tale ambito si precisa la definizione di "specificità", non sempre chiara in precedenza, e si introduce il concetto del termine "tradizionale", ampiamente utilizzato ma non definito in maniera uniforme. All'articolo 2, si definisce come **specificità** "l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria"; si definisce, inoltre, come **tradizionale** "un uso sul mercato comunitario attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale; questo periodo di tempo dovrebbe essere quello generalmente attribuito ad una generazione umana, cioè almeno 25 anni".

In considerazione delle due definizioni sopraccitate, la normativa riporta come **specialità tradizionale garantita (STG)** il "prodotto agricolo o alimentare tradizionale la cui specificità è riconosciuta dalla Comunità attraverso la registrazione in conformità del presente regolamento". Ed in effetti, l'articolato stabilisce l'istituzione di un registro nel quale segnalare le specialità tradizionali garantite (Art. 3), elenca i requisiti relativi ai prodotti ed ai nomi (art.4), indica le restrizioni nell'uso dei nomi (art.5), istituisce la dottrina inerente la definizione di un disciplinare per singola STG (art.6), stabilisce la disciplina relativa alla domanda di registrazione (art.7). Al fine di permettere una facile individuazione dei prodotti riconosciuti come appartenenti a tale categoria, all'articolo 12 il regolamento prevede che "sull'etichetta di un prodotto agricolo o alimentare prodotto nel territorio comunitario, qualora si faccia riferimento a una specialità tradizionale garantita, deve figurare il nome registrato, accompagnato o dal simbolo comunitario o dall'indicazione 'specialità tradizionale garantita'".

Il Regolamento CE n. 510/2006, dei prodotti agricoli e alimentari stabilisce le norme relative alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione umana, così come

previsto dall'allegato I del trattato istitutivo della Comunità europea, dei prodotti alimentari elencati all'allegato I (birre, bevande a base di estratti di piante, prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria o della biscotteria, gomme e resine naturali, pasta di mostarda, paste alimentari), dei prodotti agricoli previsti dall'allegato II (fieno, oli essenziali, sughero, cocciniglia - prodotto grezzo di origine animale, fiori e piante ornamentali, lana, vimini, lino stigliato). Sono esclusi dalla normativa i prodotti del settore vitivinicolo (eccetto gli aceti di vino) e le bevande spiritose.

L'articolo 2 riporta le seguenti definizioni: per **denominazione d'origine** si intende *"il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata"*; per **indicazione geografica** si intende *"il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare: come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata"*.

L'articolato del Regolamento Ce n. 510/2006 disciplina la genericità delle denominazioni e i conflitti con i nomi di varietà vegetali, di razze animali, degli omonimi e dei marchi (art. 3); evidenzia la conformità ad un disciplinare (art.4); regola le indicazioni relative alla domanda di registrazione (art. 5). Per tutelare il consumatore ed informarlo della conformità del prodotto al disciplinare di produzione, la normativa prevede che le diciture "denominazione d'origine protetta" e "indicazione geografica protetta" o i simboli comunitari ad esse associati debbano figurare sull'etichettatura dei prodotti agricoli e alimentari, originari della Comunità, che sono commercializzati con una denominazione registrata (Art. 8).

Il settore delle bevande alcoliche è regolamentato da norme specifiche che separano i prodotti vitivinicoli (esclusi gli aceti di vino) dalle bevande spiritose. I prodotti vitivinicoli sono disciplinati dal Regolamento CE n. 1493/99, recentemente integrato dal Regolamento CE n. 479/2008 inerente l'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, e dai relativi regolamenti attuativi. Le bevande spiritose sono invece subordinate all'applicazione del Regolamento CE n. 110/2008.

Il Regolamento (CE) 1493/99, Allegato VI, sezione A, riporta che *"per regione determinata si intende un'area o un complesso di aree viticole che producono vini con particolari caratteristiche qualitative e il cui nome viene utilizzato per designare"* i vini di qualità prodotti in regioni determinate (v.q.p.r.d.). L'acronimo v.q.p.r.d., previsto a livello comunitario, raggruppa in ambito nazionale i vini a denominazione di origine controllata (d.o.c.) e a denominazione di origine controllata e garantita (d.o.c.g.) che unitamente sono conosciute come denominazioni di origine.

La Legge 10 febbraio 1992 n. 164, Art. 1, c. 1, definisce la **denominazione di origine** come *“il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani”*.

La medesima Legge definisce inoltre vini di qualità prodotti in regioni determinate (v.q.p.r.d.) i vini conformi alla disciplina riportata dalla legge stessa nonché alle altre disposizioni comunitarie e nazionali adottate in materia (Art. 54). I v.q.p.r.d. sono distinti in diverse categorie: vini liquorosi di qualità prodotti in regioni determinate (v.l.q.p.r.d.), rispondenti alla definizione di vino liquoroso; vini spumanti di qualità prodotti in regioni determinate (v.s.q.p.r.d.), rispondenti alla definizione di vino spumante, compresi i v.s.q.p.r.d. del tipo aromatico; vini frizzanti di qualità prodotti in regioni determinate (v.f.q.p.r.d.), rispondenti alla definizione di vino frizzante; v.q.p.r.d. diversi da quelli summenzionati.

La Legge 10 febbraio 1992 n. 164 (Art 3, c. 3), supportata dal Regolamento CE n. 753/02 (Art. 29 p. 1 f), indica in maniera esplicita il significato degli acronimi **d.o.c.**, *“denominazione di origine controllata”* (d.o.c.), e **d.o.c.g.**, *“denominazione di origine controllata e garantita”*.

Con riferimento alle bevande spiritose, il Regolamento CE n. 110/08 intende per **indicazione geografica** *“un'indicazione che identifichi una bevanda spiritosa come originaria del territorio di un paese, o di una regione o località di detto territorio, quando una determinata qualità, la rinomanza o altra caratteristica della bevanda spiritosa sia essenzialmente attribuibile alla sua origine geografica”* (Art. 15). Il medesimo regolamento riporta anche un elenco di tali indicazioni che può essere eventualmente integrato.

Il Legislatore nazionale ha altresì evidenziato un'ulteriore tipologia di prodotti in aggiunta a quelle introdotte dalla Comunità europea. Il Decreto Legislativo n.173/1998 (Art. 8) introduce la categoria dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali** (PAT) che il Decreto Ministeriale n. 350/1999 definisce come i *“prodotti ... le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo”*. Il medesimo decreto demanda alle Regioni ed alle Province Autonome l'istituzione di elenchi regionali o provinciali dei PAT locali. In tali elenchi devono essere riportate le seguenti informazioni: nome del prodotto; caratteristiche del prodotto e metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti, anche raccolti presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura competenti per territorio; materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti; descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura. I diversi elenchi regionali confluiscono nell'Elenco Nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali.

BASSO CARICO AMBIENTALE

La normativa europea e nazionale dona sempre più importanza alle tematiche ambientali anche in campo agricolo ed alimentare. A tale proposito, si rammenta che a livello europeo si è sviluppato un complesso sistema normativo ormai ventennale per l'inserimento e la regolamentazione del metodo di produzione

biologico ed a livello nazionale e regionale si è reintrodotta il concetto di “filiera corta”, dimenticato e disgregato nel corso degli ultimi decenni a favore di massificazione produttiva e globalizzazione.

Il Legislatore comunitario recentemente ha modificato la normativa inerente il metodo di produzione biologico con il Regolamento CE n. 834/2007 che ha abrogato la vecchia normativa basata sul Regolamento CE n. 2091/92 e le sue successive modifiche. Il Regolamento in vigore definisce la **produzione biologica** come “*l'impiego dei metodi di produzione in conformità delle norme stabilite nel presente regolamento, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione*” dove per tali attività si intende “*qualsiasi fase a partire dalla produzione primaria di un prodotto biologico fino al magazzinaggio, alla trasformazione, al trasporto, alla vendita o fornitura al consumatore finale inclusi, e se pertinente l'etichettatura, la pubblicità, le attività di importazione, esportazione e subappalto*” (Art. 2).

Il metodo di produzione biologico è un sistema di produzione che consente l'utilizzo di risorse rinnovabili per l'arricchimento del terreno, sviluppa e facilita i meccanismi naturali per l'ottenimento dei raccolti, evita l'utilizzo di prodotti chimici quali fitofarmaci di sintesi, erbicidi, fertilizzanti, ormoni della crescita, antibiotici.

Questo metodo può essere considerato parte integrante di un ecosistema e rappresenta una valida alternativa ai metodi agricoli convenzionali. L'applicazione di accorgimenti agricoli rientranti nella disciplina di riferimento contribuisce al mantenimento degli ecosistemi ed alla riduzione dell'inquinamento, valorizzando le naturali capacità delle piante e degli animali di creare un equilibrio con l'ambiente ed il territorio.

La cosiddetta **filiera corta** può essere definita come uno strumento per promuovere e per sostenere le attività agricole e commerciali finalizzate a sviluppare un rapporto diretto tra produttori agricoli ed utilizzatori finali di tali prodotti, in modo da evitare alcuni passaggi che tenderebbero a far accrescere il costo finale del prodotto senza beneficio alcuno, sia dal punto di vista economico sia da quello ambientale. In maniera più restrittiva, la filiera corta può altresì essere considerata lo strumento necessario a sviluppare un rapporto diretto tra consumatori e produttori locali, inglobando così anche il fenomeno dei prodotti a “chilometri zero” cioè alimenti ottenuti nelle vicinanze della zona di consumo.

La normativa italiana disciplina l'esercizio della vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli, singoli o associati, sul territorio nazionale con il Decreto Legislativo n. 228/2001, relativo all'orientamento ed alla modernizzazione del settore agricolo. La normativa incentiva la vendita di prodotti provenienti da aziende agricole locali e consente agli imprenditori agricoli di vendere i propri prodotti sia in azienda che in altri luoghi, in forma stanziale o itinerante, su suolo pubblico o privato, con una semplice comunicazione (DIA) al comune dove ha sede l'azienda o a quello nel luogo dove è praticata la vendita (se diverso dal primo), semplificando burocraticamente la precedente normativa in materia.

In Piemonte, la relativa disciplina in materia è costituita dalle norme di indirizzo per la programmazione del commercio su area pubblica (D.C.R. n. 626-3799 dell'1/3/2000) e dalle norme che disciplinano le vicende giuridico-amministrative del commercio su area pubblica (D.G.R. n. 32-2642 del 2/4/2001). Esse forniscono

numerose opportunità agli imprenditori agricoli che desiderano sviluppare la vendita diretta dei loro prodotti. Ulteriori strumenti finalizzati allo sviluppo del settore sono stati introdotti dalla Legge n. 296/2006 (art. 1, c. 1065) e dal conseguente Decreto Ministeriale Mipaaf del 20.11.2007. Attraverso tali norme sono stati stabiliti i requisiti e gli standard per la realizzazione dei mercati riservati agli imprenditori agricoli, con particolare riferimento alla partecipazione di quest'ultimi alla vendita diretta, alle modalità di vendita, alla trasparenza dei prezzi e all'eventuale accesso agli incentivi pubblici previsti dalla legislazione in materia. Tali indicazioni sono poi state raccolte a livello regionale e con la Legge regionale n. 12/2008 hanno consentito l'istituzione di incentivi finalizzati ad interventi a favore della filiera corta in agricoltura.

Oltre agli obiettivi già dichiarati come requisiti, quali la riduzione dei passaggi delle produzioni agroalimentari dal campo alla tavola, l'aumento della trasparenza nella formazione dei prezzi dei prodotti agroalimentari, la valorizzazione dei prodotti agricoli tipici con una forte valenza territoriale, è bene rammentare che la riduzione della filiera consente anche di diminuire l'impatto ambientale provocato dai trasporti e dall'impiego del packaging necessario per salvaguardare l'integrità della merce durante il transito.

RIDUZIONE DEI RISCHI ALIMENTARI

Il Legislatore comunitario ha accolto diverse esperienze e le ha fatte sue al fine di dimostrare che alcune disposizioni sono necessarie per garantire la salubrità degli alimenti immessi sul mercato comunitario. Esso, inoltre, ha predisposto meccanismi e strumenti per individuare i problemi di sicurezza degli alimenti e, nell'eventualità che questi si manifestino, ha previsto azioni correttive per reagire ad essi, onde permettere l'adeguato funzionamento del mercato interno e garantire la tutela della salute umana.

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. Tale analisi fornisce una metodologia sistematica per definire provvedimenti di varia natura efficaci, proporzionati e mirati, finalizzati alla tutela della salute.

L'articolo 3, del suddetto regolamento, definisce i termini seguenti: **rischio** la "funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo"; **analisi del rischio** il "processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio"; **valutazione del rischio** il "processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio"; **gestione del rischio** il "processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo"; **comunicazione del rischio** "lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al

rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio”.

Come disposto dall'articolo 6, la legislazione alimentare è basata sulla metodologia dell'analisi del rischio, poiché l'obiettivo generale che si vuole conseguire consiste in un livello elevato di tutela della vita e della salute umana. La valutazione del rischio si basa sugli elementi scientifici a disposizione ed è svolta in modo indipendente, obiettivo e trasparente e la gestione del rischio tiene conto dei risultati della valutazione del rischio, dei pareri dell'Autorità competente (così come previsto dall'articolo 22) e del principio di precauzione. Esso può costituire un limite alla libera circolazione degli alimenti nella Comunità europea ma costituisce un ulteriore meccanismo per determinare misure di gestione del rischio o altri interventi volti a garantire il livello elevato di tutela della salute pubblica.

Qualora pertanto si verificano condizioni specifiche relative alla individuazione di possibili effetti dannosi da parte di un alimento ma permanga comunque una situazione di incertezza sull'effettivo pericolo, la normativa prevede che possano essere adottate misure provvisorie di gestione del rischio in attesa di ulteriori informazioni scientifiche per una valutazione più esauriente del medesimo. Tali misure devono essere proporzionate e prevedono restrizioni commerciali per raggiungere uno standard di sicurezza adeguato. Tali misure sono riesaminate entro un periodo di tempo ragionevole a seconda della natura del rischio per la vita o per la salute individuato e del tipo di informazioni scientifiche necessarie per risolvere la situazione di incertezza scientifica e per realizzare una valutazione del rischio più esauriente (Articolo 7).

ALLEGATO II_ INGREDIENTI

Di seguito sono riportati gli elenchi, suddivisi in quattro categorie, di prodotti che hanno ottenuto la certificazione comunitaria DOP e IGP e il riconoscimento nazionale dei PAT.

Inoltre, sono stati ricompresi negli elenchi anche prodotti legati al territorio, ma non previsti in categorie specifiche.

CARNI E SALUMI

- Agnello sambucano
- Agnello, agnellone e castrato biellese
- Bale d'aso
- Batsoà
- Bergna
- Bisecon (bisecon)
- Bondiola
- Bovino piemontese
- Bresaola della val d'Ossola
- Bue grasso di Carrù e Moncalvo
- Cappone (di Monasterolo di Savigliano, di Morozzo, di San Damiano d'Asti, di Vesime)
- Capretto della Val Vigezzo
- Carn seca
- Coniglio grigio di Carmagnola
- Coppa cotta bieleisa
- Crudo di Cuneo DOP transitoria
- Filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
- Frisse e grive
- Gallina bianca di Saluzzo
- Gallina bionda piemontese
- Gran Suino Padano DOP transitoria
- L'mlon
- Lampreda
- Lardo
- Lingua di bovino cotta
- Lumache di Borgo San Dalmazzo
- Lumache di Cherasco
- Mica
- Mocetta
- Mortadella di fegato cotta
- Mortadella di fegato cruda
- Mortadella ossolana
- Mustardela
- Paletta
- Pancetta con cotenna
- Prete
- Prosciutto cotto

- Prosciutto crudo dell'alta val Susa
- Prosciutto della Val Vigezzo
- Rane delle risaie piemontesi
- Salame cotto
- Salame Cuneo
- Salame d'asino
- Salame d'la doja
- Salame d'oca
- Salame del cios
- Salame di capra
- Salame di cavallo
- Salame di cinghiale
- Salame di giora
- Salame di patate
- Salame di testa
- Salame di turgia
- Salame Piemonte DOP transitoria
- Salametto casalingo
- Salami aromatizzati del Piemonte
- Salamini italiani alla cacciatore D.O.P.
- Salamino di vacca
- Salsicce aromatizzate del Piemonte
- Salsiccia al formentino
- Salsiccia di Bra
- Salsiccia di cavolo
- Salsiccia di riso
- Sanguinacci (con pane, con patate, con riso)
- Testa in cassetta
- Tinca dorata del Pianalto di Poirino DOP
- Trippa di Moncalieri (tripa d'muncalè)
- Trota
- Violino (di agnello, di camoscio, di capra)

FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

- Beddo
- Boves
- Bra D.O.P.
- Brus
- Brus da latte
- Brus da ricotta
- Burro prodotto in regione
- Caprino lattico piemontese
- Caprino presamico piemontese
- Caprino valesiano
- Castelmagno D.O.P.
- Cevrin di Coazze
- Formaggio a crosta rossa

- Formaggio del fieno
- Frachet
- Gioda
- Gorgonzola D.O.P.
- Grana Padano D.O.P.
- Maccagno o macagn
- Mollana della val Borbera
- Montebore
- Montegranero
- Mörtrett o murtret
- Motta
- Murazzano D.O.P.
- Murianengo o Moncenisio
- Murtarat
- Nostrale d'alpe
- Ossolano
- Ossolano d'alpe o bettelmatt
- Paglierina
- Raschera D.O.P.
- Ricotte del Piemonte
- Robiola d'Alba
- Robiola di cocconato
- Robiola di Roccaverano D.O.P.
- Robiola o tuma di Bossolasco
- Salagnun
- Salgnun o salignun
- Seirass (sairass) di latte
- Seirass del fen
- Seirass di siero di pecora
- Seirass stagionato
- Sola
- Spress o spresitt
- Taleggio D.O.P.
- Testun
- Toma ajgra
- Toma biellese
- Toma del lait brusc
- Toma della valsesia
- Toma di capra
- Toma di celle
- Toma di elva o caso di elva, tumo de caso
- Toma di Lanzo
- Toma Piemontese D.O.P.
- Toma verda 'd Montaner
- Tometto o tumet
- Tomino canavesano asciutto
- Tomino canavesano fresco
- Tomino del bot Tomino Valli Saluzzesi

- Tomino di Casalborgone
- Tomino di Melle o toumin del mel
- Tomino di Rivalta
- Tomino di S. Giacomo di Boves
- Tomino di Saronsella o chivassotto
- Tomino di Sordevolo
- Tomino di Talucco
- Tuma 'd Trausela
- Vaciarin

PANE, GRISSINI, FOCACCE E TORTE SALATE

- Biova
- Campagnola buschese
- Crasanzin
- Farinata di ceci
- Focaccia novese
- Gofri
- Grissino robatà

- Grissino stirato
- Lingua di suocera
- Miacce
- Miasse o miasce
- Mica
- Pan barbarià
- Pan robi
- Pane di Chianocco
- Pane di mais di Novara
- Pane di riso di Novara
- Pane di segale
- Pane nero di Coimo
- Rustica
- Stinchett, runditt e amiasc
- Toponin
- Torta 'd ravisce

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E LORO TRASFORMATI

- Actinidia di Cuneo
- Aglio di Molino dei Torti
- Ajucche
- Albicocca tonda di Costigliole
- Amarena di Trofarello
- Asparagi del Piemonte
- Bietola rossa cotta di Castellazzo Bormida

- Cardo avorio di Isola d'Asti
- Cardo bianco avorio di Andezeno
- Cardo gobbo di Nizza Monferrato
- Carota di San Rocco Castagnaretta
- Castagna Cuneo I.G.P.
- Castagne delle Valli piemontesi
- Cavolfiore di Moncalieri
- Cavolo verza di Montalto Dora
- Cavolo verza di Settimo Torinese
- Cece di Merella
- Cicoria pan di zucchero casalese
- Ciliegia bella di Garbagna
- Ciliegia di Rivarone
- Ciliegie di Pecetto Torinese
- Cipolle astigiane
- Cipolle di Andezeno
- Cipolle di Castelnuovo Scrivia
- Cipolline di Ivrea
- Erbe officinali del Piemonte
- Fagiolana della val Borbera
- Fagioli di Cuneo
- Fagiolo bianco di Bagnasco
- Fagiolo di Saluggia
- Fagiolo Marconi
- Farina di Langa per polenta
- Farine alimentari della Valle Vermentagna
- Fragole di Cuneo
- Fragole di San Raffaele Cimena
- Fragolina di San Mauro Torinese
- Fragolina profumata di Tortona
- Funghi delle Vallate Piemontesi
- Grano saraceno
- Insalatina di Castagneto Po
- Lattughino di Moncalieri
- Marrone della val Pellice
- Marrone della valle di Susa
- Marrone di Trontano
- Mela Carla della val Borbera
- Mela gialla del Piemonte
- Mela renetta grigia di Torriana
- Mela rossa di Cuneo
- Melanzana violetta casalese
- Mele autoctone del Piemonte
- Meloni di Isola S. Antonio
- Nocciola del Piemonte o Nocciola Piemonte I.G.P.
- Patata quarantina bianca
- Patate del Piemonte
- Peperone di Capriglio

- Peperone di Carmagnola
- Peperone di Cuneo
- Peperone quadrato d'Asti
- Pera madernassa
- Pere cuneesi adatte alla cottura
- Pere delle valli di Lanzo
- Pesca bella di Borgo d'Ale
- Pesche autoctone di Baldissero Torinese
- Pesche autoctone di Canale
- Pesche del Piemonte
- Piccoli frutti del Piemonte
- Pisello di Casalborgone
- Pomodoro costoluto di Cambiano
- Pomodoro costoluto di Chivasso
- Pomodoro piatta di Bernezzo
- Porro di Cervere
- Porro lungo dolce di Carmagnola
- Ramassin del saluzzese
- Rapa di Caprauna
- Ravanello lungo o tabasso
- Risi di baraggia biellese e vercellese DOP
- Risi tradizionali
- Riso S. Andrea Piemonte
- Scorzobianca o barbabuc
- Scorzoneria di Castellazzo Bormida
- Sedano di Alluvioni Cambiò
- Sedano dorato astigiano
- Susina Santa Clara del saluzzese
- Susine della collina torinese
- Tartufo bianco (tuber magnatum pico)
- Tartufo nero
- Topinambur
- Trifulot del bür
- Uva fragola di Borgo d'Ale
- Zucca di Castellazzo Bormida
- Zucchini di Borgo d'Ale

N. B. L'elenco sopra riportato è stato redatto dopo attenta valutazione di numerose pubblicazioni (vedi bibliografia) e può essere aggiornato e modificato periodicamente dalla Regione Piemonte.

MITTENTE

PROT.N.

DATA

Alla Redazione del Bollettino Ufficiale
REGIONE PIEMONTE
 Piazza Castello 165
 10122 Torino - Fax 011 4324363

Con la presente si richiede la sottoscrizione di un abbonamento al Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte.

(*)		TIPOLOGIA ABBONAMENTO	IMPORTO
TIPO S1	<input type="checkbox"/>	6 MESI ATTI DELLA REGIONE E ATTI DELLO STATO	€ 52,00
TIPO S3	<input type="checkbox"/>	6 MESI CONCORSI APPALTI ANNUNCI	€ 23,00

(*) indicare una o più tipologie – Il versamento può essere cumulativo

DATI IDENTIFICATIVI DI RINNOVO

RINNOVO <input type="checkbox"/>	COMPILARE IN MANCANZA DEL CODICE ABBONAMENTO O PER SOPRAVVENUTE VARIAZIONI	
	INTESTATARIO	
CODICE ABBONAMENTO []	INDIRIZZO	

DATI IDENTIFICATIVI DEL NUOVO ABBONAMENTO

NUOVO <input type="checkbox"/>	INDICARE I DATI DELL'INTESTATARIO E L'INDIRIZZO COMPLETO	
	INTESTATARIO	
	INDIRIZZO	

In allegato si trasmette copia del versamento su C.C.P. n. 30306104 comprovante l'avvenuto pagamento.

Distinti saluti _____

Ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 si informa il sottoscrittore dell'abbonamento che il trattamento dei dati personali dal sottoscrittore medesimo forniti con questa richiesta o comunque acquisiti a tal fine dal Responsabile del Settore Gestione del Sistema Documentale e del Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, è finalizzato unicamente all'espletamento delle attività intese all'attivazione dell'abbonamento, ed avverrà a cura dei dipendenti incaricati del trattamento con ordine di servizio 28.4.2000 prot. n.7133/5.9 del Dirigente del Settore Gestione del Sistema Documentale e del Bollettino Ufficiale, in quanto Responsabile del trattamento, presso la Redazione del Bollettino Ufficiale, sita in Torino, Piazza Castello 165, con l'utilizzo di procedure informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità, anche in caso di eventuale comunicazione a terzi (Poste Italiane e ditta appaltatrice del servizio di stampa). Il conferimento di tali dati è necessario per l'attivazione dell'abbonamento e la loro mancata indicazione può precludere la medesima. Al sottoscrittore dell'abbonamento in quanto interessato sono riconosciuti i diritti di cui all'articolo 7 del d.lgs. n.196/2003, in particolare il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione di legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi rivolgendo le richieste al responsabile del Settore Gestione del Sistema Documentale e del Bollettino Ufficiale, piazza Castello 165, Torino





La piramide di Napoleone

Inaugurata nella primavera del 2009 a Marengo,
è considerata la porta d'ingresso del rinnovato museo di Villa Delavio
che celebra la famosa battaglia del 14 giugno 1800 e il suo vincitore.
Il monumento, una grande struttura metallica rivestita da lastre di ghisa,
è alto quasi dieci metri e si ispira ad un progetto ideato dallo stesso Napoleone.



Direzione - Redazione

Piazza Castello 165, 10122 Torino - Tel. 011432 - 3299 / 3994 / 4030 / 4674 / 3559 - Fax 011432 4363

Sito internet: <http://www.regione.piemonte.it>

e-mail: bollettino.ufficiale@regione.piemonte.it

Direttore Laura Bertino *Dirigente* Roberto Falco
Direttore responsabile Roberto Moisis *Redazione* Carmen Cimicchi
Abbonamenti Daniela Romano Rosario Copia, Sauro Paglini
Coordinamento Immagine Alessandra Fassio Anna Rotondo, Fernanda Zamboni

Avviso

Si evidenzia agli Enti e ai soggetti, pubblici e privati, che inviano avvisi da pubblicare sul Bollettino Ufficiale la necessità che gli avvisi stessi siano redatti in conformità ai disposti del D.Lgs. 196/2003, con particolare riferimento alla disciplina dei dati sensibili.