

- ALLEGATI -

Allegato 8 – Servizio Ristorazione: Ulteriori requisiti di certificazione

CARATTERISTICHE OGGETTO DI CERTIFICAZIONE:

- Carta delle vivande che contenga almeno un piatto il cui ingrediente principale sia a base di tagli di carne a marchio “QM” e/o prodotti ittici a marchio “QM”;
- Carta dei vini che contenga almeno il 60% delle denominazioni di origine appartenenti al patrimonio enologico della regione italiana nella quale opera la struttura di ristorazione (o dell'unità territoriale equivalente – NUTS2 – nel caso di ristoranti attivi in altri stati membri UE);
- Carta degli oli che contenga esclusivamente oli extravergini di oliva monovarietali a marchio “QM” o oli extravergini di oliva muniti di certificato di analisi;
- Carta dei distillati che contenga almeno 2 distillati o liquori prodotti nell'unità territoriale regionale nella quale opera la struttura di ristorazione (per produzione in zona si intende che almeno una fase del processo produttivo tra quelle rilevanti al fine del conferimento delle caratteristiche del prodotto avvenga nella zona medesima);
- Elenco dei fornitori degli ingredienti principali riferito agli ingredienti principali, a marchio e non, ben visibile nel locale o messo a disposizione del cliente con la carta delle vivande;
- Soggetti impiegati nella struttura di ristorazione qualificati o di comprovata esperienza professionale.

La filiera coinvolge i seguenti soggetti:

- Strutture di ristorazione in forma singola* o associata.

* *in caso di singola struttura, la stessa assume anche il ruolo di concessionario*

IDENTIFICAZIONE DEL SERVIZIO OGGETTO DI CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ

Così come previsto al punto 5.1 del disciplinare i ristoratori devono fornire evidenza all'OdC che il servizio risponda a quanto richiesto, in particolare che sia assicurata la contemporanea sussistenza dei requisiti di seguito elencati ed esplicitati al capitolo 5 (requisiti oggetto di certificazione):

- Presenza della carta delle vivande che contenga almeno un piatto il cui ingrediente principale sia a base di tagli di carne a marchio "QM" e/o prodotti ittici a marchio "QM";
- Presenza della carta dei vini che contenga almeno il 60% delle denominazioni di origine appartenenti al patrimonio enologico della regione italiana nella quale opera la struttura di ristorazione (o dell'unità territoriale equivalente – NUTS2 – nel caso di ristoranti attivi in altri stati membri UE);
- Presenza della carta degli oli che contenga esclusivamente oli extravergini di oliva monovarietali a marchio "QM" o oli extravergini di oliva muniti di certificato di analisi;
- Presenza della carta dei distillati che contenga almeno 2 distillati o liquori prodotti nell'unità territoriale regionale nella quale opera la struttura di ristorazione (per produzione in zona si intende che almeno una fase del processo produttivo tra quelle rilevanti al fine del conferimento delle caratteristiche del prodotto avvenga nella zona medesima);
- Presenza dell'elenco dei fornitori degli ingredienti principali riferito agli ingredienti principali, a marchio e non, ben visibile nel locale o messo a disposizione del cliente con la carta delle vivande;
- Presenza di soggetti impiegati nella struttura di ristorazione qualificati o di comprovata esperienza professionale.

REQUISITI OGGETTO DELLA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ

L'OdC effettua verifiche in fase di riconoscimento e in fase di sorveglianza secondo lo schema di seguito indicato distinto tra il servizio di ristorazione svolto in forma singola o in forma associata.

Nel primo caso il ristoratore copre anche il ruolo di concessionario pertanto l'OdC dovrà fornire evidenza dell'avvenuto controllo di entrambe le figure.

E' facoltà dell'OdC, qualora lo ritenga opportuno e in caso di sospetto, effettuare analisi di laboratorio su ingredienti o prodotti considerati a rischio.

Fase di riconoscimento:

Soggetto o controllo	Oggetto del controllo	Frequenza
Ristorazione in forma singola		
Ristoratore/Concessionario	Presenza della convenzione	1 verifica
	Presenza del regolamento d'uso del marchio	
	Rispetto del disciplinare come da tabella 1	

Ristorazione in forma associata		
Concessionario	Presenza della convenzione	1 verifica
	Presenza del regolamento d'uso del marchio	
	Presenza delle convenzioni con tutti gli aderenti della filiera	
	Presenza di linee di autocontrollo aziendale sulla filiera	
Ristoratore aderente	Presenza delle convenzioni con il concessionario	100%
	Evidenza oggettiva del rispetto degli obblighi previsti dal regolamento d'uso del marchio e del relativo sistema documentale	
	Rispetto del disciplinare come da tabella 1	
	Individuazione del responsabile della qualità con evidenza della comunicazione al concessionario	

Fase di sorveglianza:

Soggetto o controllo	Oggetto del controllo	Frequenza
Ristorazione in forma singola		
Ristoratore Concessionario	Evidenza oggettiva per il rispetto degli obblighi assunti nei confronti della Regione Marche come sottoscritto nella convenzione	1 verifica annuale (*)
	Evidenza del rispetto del contratto sottoscritto con l'OdC	
	Mantenimento dei requisiti giuridici	
	Evidenza del rispetto degli obblighi assunti nelle linee di autocontrollo (limitatamente agli aspetti relativi al disciplinare)	
	Rispetto del regolamento d'uso del marchio	
	Rispetto delle disposizioni contenute nel regolamento tecnico per l'utilizzo di Si.Tra., nel regolamento per l'uso del marchio medesimo e nella convenzione all'uopo stipulata con l'Assam	
	Rispetto del disciplinare come da tabella 1	

Ristorazione in forma associata		
Concessionario	Evidenza oggettiva per il rispetto degli obblighi assunti nei confronti della Regione Marche come sottoscritto nella convenzione	1 verifica annuale (*)
	Evidenza del rispetto del contratto sottoscritto con l'OdC	
	Presenza delle convenzioni con tutti gli aderenti della filiera	
	Evidenza dell'avvenuto controllo di parte seconda	
	Mantenimento dei requisiti giuridici	
	Rispetto del regolamento d'uso del marchio	
	Corretto utilizzo del marchio	
	Rispetto delle disposizioni contenute nel regolamento tecnico per l'utilizzo di Si.Tra., nel regolamento per l'uso del marchio medesimo e nella convenzione all'uopo stipulata con l'Assam	
Ristoratore aderente	Rispetto del disciplinare come da tabella 1	100% (**)
	Qualora previsto, rispetto delle disposizioni contenute nel regolamento tecnico per l'utilizzo di Si.Tra., nel regolamento per l'uso del marchio medesimo e nella convenzione all'uopo stipulata con l'Assam.	
	Comunicazione di eventuale variazione del responsabile della qualità	

(*) Relativamente alle V.I. presso i concessionari è facoltà dell'OdC aumentare il numero delle verifiche annuali in relazione alle dimensioni della filiera.

(**) Il campionamento dei soggetti da sottoporre a verifica va effettuato almeno con cadenza annuale.

E' in ogni caso necessario procedere a un ulteriore campionamento qualora nel corso dell'anno nella composizione della filiera intervengano variazioni sostanziali ($\geq 30\%$ in termini di numero di soggetti complessivi).

Relativamente alle V.I. in sorveglianza, dal 2° anno dall'ingresso nella certificazione in poi, va effettuato un controllo ulteriore su un'aliquota del 2% sul totale dei soggetti aderenti già controllati nel corso dell'anno solare precedente.

L'OdC, in fase di riconoscimento e di sorveglianza, presso i ristoratori, deve verificare il rispetto di quanto indicato dal disciplinare; si rimanda alla tabella 1 per il dettaglio dell'oggetto del controllo con la relativa frequenza.

Visto che la certificazione è relativa al servizio di ristorazione nel suo complesso, in tabella 1, relativamente al documento da controllare, ne viene richiamata la presenza o assenza anziché la frequenza del controllo.

Tabella 1 (controlli in fase di riconoscimento e di sorveglianza sui ristoratori):

Soggetto	Oggetto del controllo	Frequenza	Presenza
Gestore/Ristoratore	Carta delle vivande - Verificare che contenga almeno un piatto il cui ingrediente principale sia a base di tagli di carne a marchio "QM" o prodotti ittici a marchio "QM" ¹	Ad ogni verifica	Presente e conforme
	Almeno un piatto il cui ingrediente principale sia a base di tagli di carne a marchio "QM" o prodotti ittici a marchio "QM" ²	√prodotti acquistati a marchio	Presente e conforme
	Certificato di consumo degli ingredienti a marchio, compilato dal responsabile della qualità, da esibire ai clienti	√ingredienti a marchio	Presente e conforme
Gestore/Ristoratore	Carta dei vini - Verificare che contenga almeno il 60% delle denominazioni di origine appartenenti al patrimonio enologico della regione nella quale opera la struttura di ristorazione ³	Ad ogni verifica	Presente e conforme
	Per ogni singola DOC e DOCG presente (in questo caso si fa riferimento al totale delle denominazioni presenti sulla Carta) indicazione dei vitigni principali, zona di produzione e caratteristiche organolettiche	√(DOC+DOCG+altre denominazioni equivalenti di altri stati membri) presenti nella carta dei vini.	Presente e conforme
Gestore/Ristoratore	Carta degli oli	Ad ogni verifica	Presente e conforme
	Verificare che contenga esclusivamente oli extravergini monovarietali a marchio "QM" o oli extravergini di oliva ⁴	√oli a marchio presenti nella carta degli oli; √oli extravergini di oliva presenti nella carta degli oli	Presente e conforme

¹ Ai fini del presente RT nei prodotti ittici si intendono ricompresi anche quelli certificati "Qm" secondo quanto previsto dal disciplinare molluschi

² Dovrà essere verificata la congruenza dei quantitativi di prodotto a marchio "Qm" acquistati con quelli venduti

³ Durante il controllo deve essere verificata l'effettiva disponibilità dei vini indicati sulla carta.

⁴ Ai fini del presente RT si precisa che per gli oli in possesso di certificazione DOP, IGP e Qm non è necessario produrre certificato di analisi.

Per tutti gli altri oli extravergini di oliva ivi compresi quelli in possesso di certificazione biologica, deve essere presente certificato di analisi rilasciato da comitato di assaggio riconosciuto (il comitato di assaggio deve essere riconosciuto dal COI ma è ammesso anche il riconoscimento da parte dell'Autorità nazionale competente).

Il certificato di analisi deve essere riferito al lotto di imbottigliamento, a disposizione del cliente e visibile nel locale.

Durante il controllo deve inoltre essere verificata l'effettiva disponibilità degli oli indicati sulla carta.

Gestore/Ristoratore	Carta dei distillati	Ad ogni verifica	Presente e conforme
	Verificare che contenga almeno 2 distillati o liquori prodotti nell'unità territoriale regionale nella quale opera la struttura di ristorazione ⁵	√dei distillati o liquori (prodotti nell'unità territoriale) presenti nella carta dei distillati	Presente e conforme
Gestore/Ristoratore	Elenco dei fornitori degli ingredienti principali (sia per gli ingredienti a marchio che per quelli non a marchio). <i>Vanno considerati ingredienti principali quelli che compongono i piatti normalmente presenti sul menù ad eccezione di spezie, aromi, additivi e coadiuvanti tecnologici e altri ingredienti presenti in quantità poco significative</i> <i>Vanno comunque indicati i fornitori degli ingredienti presenti nella denominazione del piatto⁶</i>	Ad ogni verifica	Presente ed esaustivo
Soggetti impiegati nella struttura			
Cuoco o Chef	<ul style="list-style-type: none"> - Presenza di 1 o più cuochi e un direttore di sala - Diploma di scuola alberghiera per il cuoco o lo chef o, in alternativa, comprovata esperienza da curriculum nel settore da almeno 3 anni ⁷ 	Ad ogni verifica	Presente e conforme
Direttore di sala	<ul style="list-style-type: none"> - Presenza di direttore di sala - Attività di direzione per almeno 3 anni (da curriculum) per il direttore di sala ⁸ 		Presente e conforme
Gestore	Diploma di scuola alberghiera per il gestore della struttura o, in alternativa, comprovata esperienza da curriculum nel settore da almeno 6 anni ⁹		Presente e conforme
Addetto di sala o gestore	Attestato di frequenza almeno per il 1° corso per il conseguimento della qualifica di sommelier per almeno un addetto di sala o per il gestore		Presente e conforme

⁵ Durante il controllo deve inoltre essere verificata l'effettiva disponibilità dei distillati o liquori indicati sulla carta.

⁶ L'OdC deve verificare che sia presente elenco dei fornitori con indicazione almeno dell'ultimo soggetto che ha detenuto il prodotto qualora non siano fornite indicazioni più dettagliate (azienda produttrice o che ha effettuato una delle fasi rilevanti della lavorazione). L'OdC dovrà inoltre verificare che detto elenco sia effettivamente esaustivo (ossia che contenga tutti i fornitori di tutti gli ingredienti principali) anche attraverso verifiche sulla documentazione amministrativa e contabile oltre che ispezioni sulle scorte di magazzino.

Ai fini del presente RT si precisa che per gli ingredienti non a marchio l'elenco dei fornitori deve comunque essere disponibile al cliente ma può riportare la sola azienda produttrice o chi ha effettuato una delle fasi rilevanti della lavorazione senza l'indicazione del fornitore diretto.

^{7, 8, 9} Nel caso di incarichi stagionali l'impegno andrà considerato in termini di mesi effettivamente lavorati.

L'OdC deve fornire evidenza oggettiva dell'avvenuto controllo della documentazione prevista dal piano di controllo anche con apposita check list predisposta.

Autocontrollo aziendale

Gli operatori della filiera, in regime di autocontrollo, devono obbligatoriamente conservare e produrre la seguente documentazione oggetto di verifica da parte dell'OdC rispettivamente in fase di riconoscimento e in fase di sorveglianza.

In fase di riconoscimento:

SOGGETTO	TIPOLOGIA DI ANALISI/DOCUMENTAZIONE	FREQUENZA
Ristoratore/Gestore	Elenco aggiornato dei vini DOC e DOCG della regione in cui opera la struttura	Ad ogni verifica
	Carta dei vini: Indicazione dei vitigni principali, zona di produzione e caratteristiche organolettiche	Per ogni singola DOC e DOCG
	Carta degli oli: certificato di analisi rilasciato da comitato di assaggio riconosciuto	Per ogni lotto di olio extravergine di oliva presente nella carta degli oli (ad eccezione di DOP, IGP, Qm)
	Carta degli oli: certificato di conformità "QM"	Per ogni lotto di olio extravergine di oliva monovarietale a marchio
	Carta dei distillati: evidenza della zona di produzione	Per ogni distillato o liquore indicato nella carta come prodotto nell'unità territoriale regionale
	Elenco fornitori degli ingredienti principali	Per ogni ingrediente principale sia a marchio che non
Gestore	Diploma di scuola alberghiera o evidenza da curriculum dell'esperienza nel settore per almeno 6 anni	Ad ogni verifica
Cuoco o lo chef	Diploma di scuola alberghiera o evidenza dell'esperienza nel settore per almeno 3 anni	Ad ogni verifica
Direttore di sala	Attività di direzione per almeno 3 anni	Ad ogni verifica
Addetto di sala o gestore	Attestato di frequenza almeno per il 1° corso per il conseguimento della qualifica di sommelier	Ad ogni verifica
Concessionario	Convenzioni con gli aderenti alla filiera	Per ogni aderente qualora presente
	Evidenza delle linee di autocontrollo aziendale a beneficio degli aderenti alla filiera	Almeno una volta/anno su ogni aderente

	Rispetto delle disposizioni contenute nel regolamento tecnico per l'utilizzo di Si.Tra., nel regolamento per l'uso del marchio medesimo e nella convenzione all'uopo stipulata con l'Assam	Per singolo lotto
--	--	-------------------

In fase di sorveglianza:

SOGGETTO	TIPOLOGIA DI ANALISI/DOCUMENTAZIONE	FREQUENZA
Ristoratore/Gestore	Certificato per il consumo delle carni	Per ogni lotto di carne Qm acquistato
	Certificato per il consumo delle specie ittiche	Per ogni lotto di specie ittica Qm acquistata
	Elenco aggiornato dei vini DOC e DOCG della regione in cui opera la struttura	Ad ogni verifica
	Carta dei vini: Indicazione dei vitigni principali, zona di produzione e caratteristiche organolettiche	Per ogni singola DOC e DOCG
	Carta degli oli: certificato di analisi rilasciato da comitato di assaggio riconosciuto	Per ogni lotto di olio extravergine di oliva presente nella carta degli oli (ad eccezione di DOP, IGP, Qm)
	Carta degli oli: certificato di conformità "QM"	Per ogni lotto di olio extravergine di oliva monovarietale a marchio
	Carta dei distillati: evidenza della zona di produzione	Per ogni distillato o liquore indicato nella carta come prodotto nell'unità territoriale regionale
	Elenco fornitori degli ingredienti principali	Per ogni ingrediente principale sia a marchio che non
Gestore	Diploma di scuola alberghiera o evidenza da curriculum dell'esperienza nel settore per almeno 6 anni	Ad ogni verifica
Cuoco o lo chef	Diploma di scuola alberghiera o evidenza dell'esperienza nel settore per almeno 3 anni	Ad ogni verifica
Direttore di sala	Attività di direzione per almeno 3 anni	Ad ogni verifica
Addetto di sala o gestore	Attestato di frequenza almeno per il 1° corso per il conseguimento della qualifica di sommelier	Ad ogni verifica
Concessionario	Convenzioni con gli aderenti alla filiera	Per ogni aderente qualora presente
	Evidenza delle linee di autocontrollo aziendale a beneficio degli aderenti alla filiera	Almeno una volta/anno su ogni aderente
	Rispetto delle disposizioni contenute nel regolamento tecnico per l'utilizzo di Si.Tra., nel regolamento per l'uso del marchio medesimo e nella convenzione all'uopo stipulata con l'Assam	Per singolo lotto
	Evidenza dell'effettuazione del bilancio di massa	A campione almeno due volte l'anno
	Evidenza del controllo di parte seconda sull'intera filiera	Ad ogni verifica

Resta inteso che nel caso di ristorazione in forma singola la verifica deve essere completa ed esaustiva anche per quanto riguarda il rispetto degli obblighi del concessionario.

In sorveglianza, l'OdC ha l'obbligo di verificare che, in ogni fase sia rispettata la corretta separazione degli ingredienti principali dei piatti a marchio nonché la gestione delle eventuali non conformità di prima, seconda e terza parte.

RINTRACCIABILITA'

Ai fini della rintracciabilità dei prodotti previsti dal disciplinare i soggetti coinvolti devono garantire il mantenimento dell'identificazione e rintracciabilità dei relativi lotti come da tabella seguente:

Soggetto coinvolto	Fase	Unità minima rintracciabile	Elementi di rintracciabilità (identificazione, registrazione)
Ristoratore/Concessionario	Caricamento dati	Lotto e quantità acquistata	Registrazione quantitativo utilizzato nella preparazione del piatto ID filiera prodotto acquistato