



ALLEGATO 1)

PIANO DEI CONTROLLI RISTORAZIONE PCAA

ESERCIZI DI RISTORAZIONE

MODALITA' DI CONTROLLO:

I controlli, al fine di verificare il rispetto di quanto previsto nel disciplinare PCAA "Ristorazione", di cui alla determinazione n. 6607/2008, devono essere svolti da un organismo di controllo, prescelto dal singolo richiedente/concessionario.

L'organismo di controllo deve possedere i seguenti requisiti:

- deve essere accreditato da organismi nazionali di accreditamento ("Accredia"), anche di altri stati membri UE, secondo la normativa UNI CEI EN 45011 per la certificazione dei prodotti agroalimentari di origine animale e vegetale e per lo schema rintracciabilità di filiera a norma UNI 22005:2008;
- deve dimostrare competenza sulla rintracciabilità alimentare, documentata da certificazioni rilasciate sulla rintracciabilità di filiera e rintracciabilità aziendale secondo normativa tecnica nazionale o internazionale.

I controlli devono consistere in:

- verifiche documentali;
- audit/ispezioni presso gli esercizi di ristorazione e presso i fornitori degli stessi qualora non siano già concessionari del marchio PCAA;
- campionamenti e analisi di laboratorio sui prodotti.

Le verifiche si chiudono con un verbale dell'organismo di certificazione trasmesso agli uffici regionali competenti e riepilogativo, per quanto riguarda i campionamenti del prodotto di entrambi quelli effettuati nel corso dell'anno.

Il rifiuto o il mancato assoggettamento a audit e prove comporta il rigetto della domanda d'uso o la revoca della concessione d'uso del marchio.

CONTROLLO SUI RICHIEDENTI/CONCESSIONARI:

La verifica di accertamento deve essere effettuata prima della presentazione della richiesta di concessione d'uso sul 100% dei richiedenti; tale verifica è fatta in condizioni operative di applicazione delle prescrizioni previste dal disciplinare PCAA (senza etichettare con logo);

La verifica di sorveglianza deve essere effettuata, con cadenza annuale, a decorrere dall'ottenimento della concessione d'uso del marchio.

CONTROLLO SUI FORNITORI DEL RICHIEDENTE/CONCESSIONARIO:

Per la verifica, sui fornitori non concessionari, il richiedente/concessionario procederà con un controllo a campione:

- in fase di accertamento il numero dei fornitori da verificare deve essere almeno in ragione di $\bullet n$, dove per "n" si intende il numero complessivo dei fornitori;

- in fase di sorveglianza il numero dei fornitori da verificare deve essere almeno in ragione di $0,6 \times n$, dove per "n" si intende il numero complessivo dei fornitori;

Non si procede alla presente fase di controllo qualora il concessionario acquisti prodotti da fornitori già concessionari del marchio PCAA.

CRITERI DI CAMPIONAMENTO PER LE ANALISI SUL PRODOTTO

Il campionamento e le analisi di prodotto devono essere eseguite sia nella verifica di accertamento che nella verifica di sorveglianza da un laboratorio analisi scelto dal richiedente/concessionario.

Il prelievo di campioni per le analisi delle caratteristiche igienico—sanitarie deve essere svolto, almeno 2 volte l'anno, secondo la seguente incidenza:

- campione di 2 prodotti ittici per volta se la concessione d'uso ne comprende almeno 3;
- campione di 1 prodotto ittico se la concessione d'uso ne comprende fino a due.

Si campiona inoltre il prodotto di 3 fornitori per volta - rappresentativo dei prodotti del richiedente il marchio; per quanto riguarda la specie ittica campionata si ruota garantendo negli anni l'alternanza al fine di coprire l'intera gamma dei prodotti per i quali è stato concesso l'uso del marchio .

In caso di non conformità gravi rilevate nelle verifiche di sorveglianza, tali da non consentire identificazione e rintracciabilità tra pescato PCAA e pescato NON PCAA, o da costituire possibili rischi per il consumatore sotto il profilo igienico-sanitario, l'OdC può impedire la prosecuzione del processo produttivo PCAA e l'uso del marchio.

Tutte le non conformità rilevate durante le verifiche di sorveglianza devono essere comunicate dall'Organismo di controllo alla Regione.

Le modalità specifiche dei controlli sono dettagliate nella tabella sotto riportata, dove i controlli da effettuare in **Verifica di Accertamento** sono contrassegnati con il simbolo dell'asterisco (*) e quelli in **Verifica di Sorveglianza** con il simbolo della doppia esse sovrapposta (§).

<u>TABELLA DEI CONTROLLI</u>			
<u>FASE</u>	<u>CARATTERISTICHE OGGETTO DI CONTROLLO</u>	<u>MODALITA' DI CONTROLLO</u>	<u>NON CONFORMITA'</u>
* § Trasporto, Accettazione, Vendita, stoccaggio	Specie ittiche descritte nelle schede: taglia, freschezza	Verifica ispettiva presso le strutture + verifica documentale che attesti la tracciabilità del prodotto ittico	Grave se il mancato rispetto delle caratteristiche qualitative delle specie ittiche (freschezza e taglia) è prassi, reiterato nel tempo e nei modi, e non consente identificazione e rintracciabilità tra pescato PCAA e pescato NON PCAA Lieve in altri casi
* §	Requisiti igienico-sanitari del mezzo di trasporto e mantenimento della catena del freddo	Verifica ispettiva dei mezzi di trasporto in condizioni di operatività	Grave se non è mantenuta la catena del freddo e se non sono garantiti i requisiti igienico-sanitari del mezzo di trasporto. Lieve in altri casi
* §	Requisiti igienico – strutturali di ristoranti, e attrezzature inerenti a fiere, sagre, manifestazioni ed eventi promozionali	Verifica ispettiva presso i locali dell'azienda o presso fiere, sagre, manifestazioni ed eventi promozionali	Grave se non si garantiscono i requisiti strutturali e igienico – sanitari di base oppure se non è autorizzato/registrato dall'autorità sanitaria competente. Lieve in altri casi
* §	Caratteristiche igienico-sanitarie come da scheda di prodotto (per specie ittica) dei disciplinari PCAA	Campionamento presso la struttura richiedente/concessionaria e analisi di laboratorio	Grave se non rispondono ai limiti previsti dal disciplinare in ogni singola scheda di prodotto

<u>FASE</u>	<u>CARATTERISTICHE OGGETTO DI CONTROLLO</u>	<u>MODALITA' DI CONTROLLO</u>	<u>NON CONFORMITA'</u>
* § Stoccaggio in cella	Requisiti igienico – strutturali delle celle e rispetto delle temperature di stoccaggio per prodotto in sosta (sia all'entrata che in uscita)	Verifica ispettiva presso i locali dell'azienda	Grave se non sono garantite le temperature previste per mantenere la catena del freddo. Lieve in altri casi
* § Modalità di preparazione del prodotto ittico da somministrare crudo	Presenza di strumenti idonei alla bonifica del prodotto ittico	Verifica ispettiva dell'idoneità degli strumenti di bonifica del prodotto ittico. Verifica sui fornitori Verifica documentale che attesti la tracciabilità del prodotto ittico	Grave se non sono garantite le modalità di preparazione del prodotto ittico da somministrare crudo Lieve in altri casi
* § Somministrazione e presentazione §	Manipolazione e trasformazione del prodotto ittico Utilizzo marchio e indicazioni correlate sul menù	Verifica ispettiva inerente la manipolazione e trasformazione del prodotto ittico Verifica sui fornitori Verifica documentale che attesti la tracciabilità del prodotto ittico	Grave se non sono rispettate le modalità relative alla somministrazione e presentazione del prodotto ittico; Grave se l'azienda stampa sul menù il marchio PCAA su prodotti non autorizzati e quindi in modo scorretto; Lieve in altri casi
* § Trasporto prodotto preparato	Mantenimento catena del caldo o del freddo	Verifica sui mezzi di trasporto in condizioni di operatività	Grave se non è mantenuta la catena del freddo o del caldo e se non sono garantiti i requisiti igienico-sanitari del mezzo di trasporto. Lieve in altri casi