



**“CONOSCI IL TUO PASTO”
IL DISCIPLINARE PER LA RISTORAZIONE**

**NTRC 01
ED 0 RV. 0
del 2017-05-31
Pag. 1 di 10**

**“CONOSCI IL TUO PASTO”
IL DISCIPLINARE PER LA
RISTORAZIONE**

CCPB SRL

**40126 Bologna – Italy
Viale Masini, 36
tel. 051/6089811
fax 051/254842
www.ccpb.it
ccpb@ccpb.it**

Redatto da: Responsabile Controllo e Certificazione PRD	Verificato da: Responsabile Assicurazione Qualità	Approvato ed autorizzato all'emissione da: Amministratore Delegato	
		In data:	2017-05-31



“CONOSCI IL TUO PASTO”
IL DISCIPLINARE PER LA RISTORAZIONE

NTRC 01
ED 0 RV. 0
del 2017-05-31
Pag. 1 di 10

Sommario

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
2. VALORE AGGIUNTO	4
3. RIFERIMENTI NORMATIVI.....	4
4. TERMINI E DEFINIZIONI	5
5. SIGLE ED ABBREVIAZIONI	5
6. AREE DI QUALIFICAZIONE	6
6.1. PRODOTTI DI QUALITÀ	6
6.1.1. Elenco degli Ingredienti di qualità	6
6.1.2. Livello minimo degli ingredienti di qualità.....	7
6.2. TERRITORIO & TRADIZIONI.....	7
6.2.1. Elenco degli Ingredienti del territorio.....	7
6.2.2. Livello minimo degli ingredienti del territorio	8
6.3. ETICO	8
6.3.1. Elenco degli ingredienti, dei prodotti e dei processi.....	8
6.3.2. Livello minimo per l'area etica	8
6.4. SOSTENIBILITÀ	9
6.4.1. Elenco delle azioni e dei comportamenti qualificanti	9
6.4.2. Livello minimo per l'area Sostenibilità	9
6.5. VEGETARIANO E VEGANO	9
6.5.1 Livello minimo per l'area vegetale e vegano.....	9
7. QUESTIONARIO INFORMATIVO	9
8. NON CONFORMITÀ E RECLAMI	10
9. ATTUAZIONE	10
9.1. Piano addestramento del personale	10
10. PIANO DEI CONTROLLI DI CCPB	10



“CONOSCI IL TUO PASTO”
IL DISCIPLINARE PER LA RISTORAZIONE

NTRC 01
ED 0 RV. 0
del 2017-05-31
Pag. 1 di 10

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare stabilisce i requisiti di certificazione per le organizzazioni che somministrano alimenti e bevande, valorizzando materie prime ed ingredienti, materiali di consumo non alimentari, comportamenti etici ed ecosostenibili.

In questo documento sono definiti anche i criteri e le modalità di controllo e verifica che CCPB attuerà allo scopo di valutare il livello di conformità da parte delle organizzazioni richiedenti la certificazione e quelle certificate.

Possono richiedere la certificazione sia le aziende che operano nella ristorazione commerciale (ristorazione classica, alberghiera, veloce, ecc.), sia quelle che operano nell'ambito di quella collettiva (es. mense, catering, banqueting, viaggiante).

La certificazione si basa su 5 gruppi di requisiti differenti (Aree di qualificazione) specificati al paragrafo 6.

Il presente documento è applicabile a tutte le attività di somministrazione alimenti e bevande, di seguito alcune tipologie di esercizio, fra le più diffuse:

Categoria di ristorazione	Tipologia di servizio	Tipologia di esercizio
Ristorazione Commerciale	Ristorazione Tipica	Ristorante Tradizionale
		Ristorante gourmet
		Ristorante intrattenimento
		Trattoria
		Ristorante Pizzeria
		Osteria
		Ristorante etnico
		Agriturismo
		Enoteca/gastronomia
	Piadineria	
	Ristorazione Alberghiera	Ristorante d'albergo
	Ristorazione Veloce	Self service
		Fast Food
		Pizzeria
Spaghetteria		
Paninoteca		
Take away		
Bar/tavola calda		
Ristorazione ambulante		
Altro		
Ristorazione Collettiva	Ristorazione viaggiante	Ristorazione ferroviaria
		Ristorazione aerea
		Ristorazione navale
	Mense	Ristorazione aziendale
		Ristorazione scolastica
		Ristorazione socio-sanit.
		Ristorazione comunitaria
		Ristorazione assistenziale
		Ristorazione di asilo e materna
	Altro	
Catering	Servizio di catering	
Banqueting	Servizio di banqueting	



“CONOSCI IL TUO PASTO” IL DISCIPLINARE PER LA RISTORAZIONE

**NTRC 01
ED 0 RV. 0
del 2017-05-31
Pag. 1 di 10**

2. VALORE AGGIUNTO

Come spiega il nome, “Conosci il tuo pasto” punta sulla consapevolezza di quanto viene servito e consumato. Tutto però parte dalla scelta delle materie prime e dal tipo di cucina e servizio, perciò anche la conoscenza per acquisire valore deve veicolarsi in termini di qualità, territorio e tradizione, sicurezza alimentare, etica ed ecologia, aspetti che sempre più sono centrali per una ristorazione che vuole fare cultura, e che se ben compresi e comunicati, possono rappresentare un eccellente strumento di promozione e marketing.

Per un ristorante scegliere la certificazione consente un sicuro risultato in termini di immagine e di trasparenza verso i propri clienti. Ma non solo, è anche un’opportunità per lo svolgimento di una analisi razionale dei processi aziendali e produce indubitabili vantaggi anche dal punto di vista della gestione aziendale interna. Inoltre la richiesta di standard di qualità più elevati che l’esercizio certificato fa verso i propri fornitori, contribuisce indirettamente anche al miglioramento della qualità lungo la filiera, anche orientando la stessa verso i prodotti certificati e di qualità dell’agricoltura e dell’agroalimentare della tradizione mediterranea.

Condurre un’attività di ristorazione significa erogare un servizio al pubblico basato su molte sfaccettature che devono integrarsi tra loro, il gusto del cibo, la salubrità, il servizio, l’accoglienza, un momento di piacere, cultura.

3. RIFERIMENTI NORMATIVI

- UNI CEI ISO/IEC 17007 “Linee guida per l’elaborazione dei documenti normativi idonei per la valutazione di conformità”;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17067 “Elementi fondamentali della certificazione di prodotto e linee guida per gli schemi di certificazione di prodotto”;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065 “Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi”;
- UNI 10854:1999 “Linee guida sulla progettazione e realizzazione di manuali di autocontrollo igienico”;
- UNI 11584:2015 “Servizi di ristorazione collettiva - Requisiti minimi per la progettazione di menu”;
- Legge 30 aprile 1962, n. 283 Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- Legge 25 agosto 1991, n. 287 Aggiornamento della normativa sull’insediamento e sull’attività dei pubblici esercizi;
- REG. UE n° 178/2002 che 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;
- REG. UE n° 852/2004 sull’igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Legge 30 ottobre 2014, n. 161 - Art. 18 - Disposizioni in materia di qualità e trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini.

Per quanto riguarda gli stati al di fuori del territorio europeo, si considerano le specifiche disposizioni previste dalla legislazione vigente nel territorio di competenza.



“CONOSCI IL TUO PASTO”
IL DISCIPLINARE PER LA RISTORAZIONE

NTRC 01
ED 0 RV. 0
del 2017-05-31
Pag. 1 di 10

4. TERMINI E DEFINIZIONI

Alimento	Si intende per «alimento» (o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare») qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Definizione giuridica di alimento Art.2 del Regolamento CE 178 del 28/01/2002
Materia prima	Sono tutti quei materiali che sono alla base della fabbricazione e produzione di altri beni (ingredienti e pietanze) tramite l'utilizzo di opportune lavorazioni e processi che permettono di ottenere il prodotto finale desiderato.
Ingrediente	Si intende la materia prima o il semilavorato utilizzato dall'organizzazione per la preparazione delle proprie pietanze
Prodotto a filiera corta	Prodotto coltivato e/o trasformato nella Regione, o nelle Regioni confinanti, in cui è ubicato l'esercizio oggetto di certificazione.
Vegetariano	Stile di vita che prevede una dieta a base di alimenti di origine vegetale. Rientrano in questa categoria anche alimenti contenenti uova e latticini.
Vegano	Stile di vita che prevede una dieta a base di alimenti di origine vegetale e per il cui ottenimento non sono stati utilizzati ingredienti e/o prodotti di origine e derivazione animale né come additivi né come coadiuvanti di fabbricazione.
Pietanza (piatto o portata)	Si definisce pietanza una preparazione culinaria comprendente diverse materie prime o ingredienti elaborata all'interno dell'organizzazione certificata. Viene considerata pietanza “conosci il tuo pasto” la pietanza che deve contenere almeno due ingredienti che la qualificano come tale, ad eccezione della pietanza composta di un solo ingrediente.
Menu	Il menu è la lista delle pietanze e delle bevande che i clienti possono scegliere in un esercizio commerciale che somministra alimenti e bevande.
Organizzazione	Società, azienda, operatore, fornitore di prodotto certificato, ditta, impresa, associazione, pubblica o privata, che possiede proprie funzioni ed una sua amministrazione, che richiede/ottiene la certificazione di prodotto.

Per ogni altro termine usato nel presente documento si applicano le definizioni contenute nelle Norme UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005, UNI CEI EN 45020:2006, UNI EN ISO 9000:2005, UNI EN ISO 19011:2012 e nella normativa vigente applicabile.

5. SIGLE ED ABBREVIAZIONI

BIO	Prodotti Biologici
CTP	Conosci il tuo pasto
DE.CO.	Denominazione Comunale



“CONOSCI IL TUO PASTO”
IL DISCIPLINARE PER LA RISTORAZIONE

NTRC 01
ED 0 RV. 0
del 2017-05-31
Pag. 1 di 10

DOC	Denominazione di Origine Controllata
DOCG	Denominazione di Origine Controllata e Garantita
DOP	Denominazione di Origine Protetta
EPD	Environmental Product Declaration – Dichiarazione Ambientale di Prodotto
FAO	Food and Agriculture Organization of the United Nations - Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura
IGP	Indicazione Geografica Protetta
IGT	Indicazione Geografica Tipica
LCA	Life Cycle Assessment – Analisi del ciclo di vita
PAT	Prodotti Agroalimentari Tradizionali
STG	Specialità Tradizionale Garantita
UE	Unione Europea
UNI	Ente italiano di Normazione

6. AREE DI QUALIFICAZIONE

Il presente disciplinare prevede requisiti minimi e precisi criteri di adempimento nell'ambito di 5 aree di qualificazione diverse, in particolare:

1. Prodotti di Qualità
2. Territorio & Tradizioni
3. Etica
4. Sostenibilità
5. Vegetariano e vegano

Le organizzazioni che prestano particolare attenzione ai requisiti previsti nelle 5 aree di cui si compone il presente disciplinare possono fregiarsi del marchio di certificazione, declinato in funzione della conformità ad una o più aree.

6.1. PRODOTTI DI QUALITÀ

6.1.1. Elenco degli Ingredienti di qualità

Sono riconosciuti come ingredienti di qualità i seguenti prodotti alimentari certificati:

- Biologico e in conversione al Biologico (in conformità al Reg. 834/07);
- Da Agricoltura Biodinamica – Demeter;
- Prodotti certificati in conformità a disciplinari regionali di Agricoltura Integrata e/o di qualità; di seguito gli schemi per i quali è previsto un apposito marchio:
 - ✓ SQNPI – Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata;
 - ✓ QC – Qualità Controllata – Regione Emilia Romagna;
 - ✓ AGRICALITÀ – Regione Toscana;
 - ✓ QV – Qualità Verificata Regione Veneto;
 - ✓ QM – Qualità garantita dalle Marche;
 - ✓ AQUA del Friuli Venezia Giulia;



“CONOSCI IL TUO PASTO” IL DISCIPLINARE PER LA RISTORAZIONE

**NTRC 01
ED 0 RV. 0
del 2017-05-31
Pag. 1 di 10**

- ✓ Patata Felix – Regione Campania;
- ✓ Prodotti di Puglia;
- ✓ Sistema di Qualità Certificata della Regione Piemonte.
- ✓ Sistemi Qualità di altre Regioni riconosciuti dall'UE (Dir. UE 1535/2015)

- Prodotti DOP, IGP e STG;
- Prodotti De.Co. certificati;
- Vini a Denominazione di Origine (DOCG, DOC, IGT, DOP, IGP);
- Prodotti agroalimentari certificati in conformità alla Norma UNI 11233;
- Prodotti Agroalimentari certificati a condizione che la certificazione si riferisca a caratteristiche connesse alla qualità del prodotto.

Possono essere riconosciuti come ingredienti di qualità, anche questi prodotti alimentari non certificati:

- Pesce di cattura con tracciabilità di provenienza (zona FAO 37);
- Prodotti ittici con disciplinari di pesca per la sostenibilità marittima o prodotti ittici con marchi commerciali di qualità;
- Presidi Slow Food;
- Prodotti a denominazione comunale (De.Co. d'Origine).

6.1.2. Livello minimo degli ingredienti di qualità

I requisiti minimi per l'Area Prodotti di Qualità:

- L'organizzazione deve garantire l'utilizzo di almeno 20 ingredienti di qualità all'interno della propria offerta, di cui almeno 10 certificati;

OPPURE

- Un menu CTP che deve comprendere almeno un antipasto un primo ed un secondo contenenti ingredienti principali qualificati quando si tratta di ristorazione con menu "classico", mentre, per altre tipologie di ristorazione si deve raggiungere almeno il 20% delle pietanze proposte (es. paninoteca su 20 panini almeno 4, pizzeria su venti pizze almeno 4).

L'organizzazione al fine di dimostrare la conformità dei prodotti per questa area deve:

- Conservare e rendere disponibili, anche in copia, i documenti fiscali dei prodotti qualificati acquistati;
- Mantenere aggiornato il menu con evidenza degli ingredienti qualificati utilizzati;
- Conservare immagine dell'etichetta del prodotto, anche in formato digitale, nel caso in cui i documenti fiscali non descrivano in modo adeguato le specifiche dei prodotti acquistati;
- Conservare i menu per almeno due anni.

6.2. TERRITORIO & TRADIZIONI

6.2.1. Elenco degli Ingredienti del territorio

Possono essere riconosciuti come ingredienti del territorio:

- Quelli della tradizione territoriale riconosciuti in elenchi ufficiali PAT purché a filiera corta;
- Quelli ottenuti secondo tecniche di produzione tradizionali del territorio documentate da disciplinari volontari privati o da una autocertificazione dell'azienda produttrice;
- I prodotti di acqua dolce a filiera corta con definite specifiche di produzione e allevamento.



“CONOSCI IL TUO PASTO” IL DISCIPLINARE PER LA RISTORAZIONE

**NTRC 01
ED 0 RV. 0
del 2017-05-31
Pag. 1 di 10**

6.2.2. Livello minimo degli ingredienti del territorio

I requisiti minimi per l'area Territorio & Tradizioni sono:

- L'organizzazione deve garantire l'utilizzo di almeno 20 ingredienti del territorio all'interno della propria offerta, di cui almeno 10 certificati;

OPPURE

- Un menu CTP che deve comprendere almeno un antipasto un primo ed un secondo contenenti ingredienti principali del territorio quando si tratta di ristorazione con menu "classico", mentre, per altre tipologie di ristorazione si deve raggiungere almeno il 20% delle pietanze proposte (es. paninoteca su 20 panini almeno 4, pizzeria su venti pizze almeno 4).

L'organizzazione al fine di dimostrare la conformità per questa area deve:

- Conservare copie digitali o cartacee delle etichette dei prodotti e dei menu offerti nei vari periodi dell'anno per almeno due anni;
- Formare il personale a contatto con la clientela in modo tale che sappia esporre chiaramente le specifiche sulle preparazioni tradizionali nel caso sia richiesto dai clienti.
Inoltre:
- Le materie prime del territorio utilizzate nel menu devono essere specificate tramite un elenco che ne descrive le caratteristiche e la provenienza, può essere inserito all'interno del menu o come documento a parte;
- Il ristorante deve tenere almeno una volta all'anno, attività culturali mirate alla divulgazione di piatti e/o ingredienti del territorio (ad esempio organizzazione di eventi tesi a promuovere i prodotti del territorio, cene a tema, ecc.).

6.3. ETICO

6.3.1. Elenco degli ingredienti, dei prodotti e dei processi

L'organizzazione deve acquistare ed utilizzare:

- Ingredienti del commercio equo e solidale;
- Materiali di consumo (non alimentari) da commercio equo e solidale;
- Ingredienti prodotti da realtà impegnate nel mondo del sociale (es. che salvaguardano la manodopera di disabili, ex detenuti, o che utilizzano beni confiscati alla mafia e ad altre organizzazioni criminali, o che facilitano l'integrazione socio culturale di persone che provengono da altri paesi, ecc.);
- "doggy bag" per il riutilizzo casalingo di pietanze e prodotti non consumati e/o accordi con enti caritatevoli per il recupero di prodotti alimentari non consumati ed ancora idonei all'utilizzo.

6.3.2. Livello minimo per l'area etica

L'organizzazione deve utilizzare regolarmente almeno 3 ingredienti o materiali di consumo per almeno due delle categorie sopra riportate. Un ingrediente/materiale di consumo può essere sostituito dall'ultima opzione.

L'organizzazione al fine di dimostrare la conformità per questa area deve:

- Dare evidenza di avere costantemente piatti, con ingredienti a carattere etico, a disposizione nella propria offerta;
- Conservare copie digitali o cartacee delle etichette dei prodotti e dei menu offerti nei vari periodi dell'anno che devono essere conservati per almeno due anni.



“CONOSCI IL TUO PASTO” IL DISCIPLINARE PER LA RISTORAZIONE

**NTRC 01
ED 0 RV. 0
del 2017-05-31
Pag. 1 di 10**

6.4. SOSTENIBILITÀ

6.4.1. Elenco delle azioni e dei comportamenti qualificanti

I comportamenti che dimostrano un impegno nei confronti della sostenibilità ambientale sono:

- Utilizzo di detersivi biodegradabili o utilizzo di detersivi a marchio ECOLABEL, BIOCEQ, ecc.;
- Utilizzo di materiale compostabile (posaterie, carta, tovaglioli, tovaglie, ecc.);
- Azioni e misure di contenimento mirate alla sensibilizzazione del consumatore sul consumo di acqua, carta e altri beni di consumo che influiscono sull'ambiente, per esempio instaurando accorgimenti utili a favorire il risparmio dell'acqua o di altri prodotti;
- Utilizzo di elettrodomestici (frigoriferi, congelatori, abbattitori, condizionatori, ecc.) a basso consumo energetico (almeno di classe A++);
- Utilizzo di energie da fonti rinnovabili;
- Possesso di certificazione ambientale (ad esempio ISO 14001 e altre);
- Approvvigionamento di prodotti da filiera corta da produttori che praticano la vendita diretta ovvero poste nel comune o nei comuni confinanti a quello di ubicazione dell'esercizio certificato;
- Utilizzo di ingredienti e/o materiali certificati EPD o con validazione dello studio LCA;
- Prodotti tessili (es. tovaglie, tovaglioli) e biologici certificati GOTS (Global Organic Textile Standard) o TE (Textile Exchange);
- Prodotti cosmetici (es. saponi) biologici o naturali certificati (CCPB, NATRUE, ecc.);
- Area verde attigua all'esercizio gestita senza l'utilizzo di pesticidi e certificata BIOHABITAT.

6.4.2. Livello minimo per l'area Sostenibilità

L'organizzazione deve adempiere ad almeno tre dei comportamenti sopraelencati

L'organizzazione al fine di dimostrare la conformità per questa area deve:

- Dimostrare le misure adottate per il rispetto dell'ambiente attraverso la disponibilità dei certificati e delle schede tecniche delle attrezzature interessate;
- Comunicare al personale le misure adottate con apposite istruzioni operative e/o momenti di formazione.

6.5. VEGETARIANO E VEGANO

6.5.1 Livello minimo per l'area vegetale e vegano

- offrire almeno un menu vegetariano
- offrire almeno un menu vegano
- inoltre il personale deve dimostrare di avere competenze tecniche adeguate riguardo alle specifiche preparazioni di queste pietanze

Per menu si intende una lista di pietanze comprendente almeno un antipasto un primo ed un secondo realizzati con ingredienti di tipo vegetariano e/o vegano nel caso in cui si tratta di ristorazione con menu "classico", mentre, per altre tipologie di ristorazione si deve raggiungere almeno il 20% delle pietanze proposte (es. paninoteca su 20 panini almeno 4, pizzeria su 20 pizze almeno 4).

7. QUESTIONARIO INFORMATIVO

L'organizzazione deve compilare il questionario informativo con cui descrive quali sono i requisiti che rispetta e che si impegna a rispettare nel corso della certificazione.



“CONOSCI IL TUO PASTO” IL DISCIPLINARE PER LA RISTORAZIONE

**NTRC 01
ED 0 RV. 0
del 2017-05-31
Pag. 1 di 10**

Il questionario deve essere compilato al momento della richiesta iniziale di certificazione e deve essere mantenuto aggiornato dall'organizzazione.

Il questionario è lo strumento attraverso il quale il responsabile dell'organizzazione è in grado di controllare se quanto è stato previsto viene rispettato secondo una logica di autovalutazione.

L'Organizzazione con frequenza annuale, tenendo conto delle eventuali non conformità emerse dalle verifiche ispettive interne, o effettuate da CCPB, e da eventuali reclami deve confermare o modificare il piano di attuazione e gli altri contenuti del questionario. In caso di modifica del questionario, questo deve essere inviato in copia a CCPB.

8. NON CONFORMITÀ E RECLAMI

Per il corretto mantenimento della certificazione l'Organizzazione deve formulare un piano per gestire eventuali non conformità interne oltre a quelle eventualmente emerse durante le verifiche svolte da CCPB.

L'Organizzazione deve inoltre definire nel Questionario una procedura di gestione dei reclami relativi agli aspetti oggetto di certificazione stabilendo responsabilità, modalità operative e registrazioni. Tale procedura deve includere, tra le altre, modalità di monitoraggio di reclami eventualmente presentati pubblicamente su portali internet, quali, a titolo di esempio Booking.com, Tripadvisor, 2 spaghi, Google.

9. ATTUAZIONE

L'organizzazione deve definire nel questionario il piano di attuazione che definisce almeno quali interventi di formazione del personale sono necessari.

9.1. Piano addestramento del personale

L'Organizzazione deve addestrare e formare tutto il personale coinvolto in relazione ai compiti affidati al fine di garantire il rispetto dei requisiti elencati nel questionario e contemplati nella presente norma.

Tale formazione deve essere dimostrata a CCPB in sede di verifica.

10. PIANO DEI CONTROLLI DI CCPB

CCPB verifica con frequenza annuale la conformità alla presente Norma, esaminando le registrazioni, ispezionando il laboratorio/cucina, e i magazzini delle materie prime, effettuando bilanci di massa, ed altri controlli documentali.

I controlli sono svolti valutando le materie prime, gli ingredienti, le etichette, analizzando i documenti di acquisto archiviati nei mesi intercorsi, valutando le “carte” delle vivande e delle bevande e valutando la preparazione del personale coinvolto tramite interviste.

In caso di organizzazioni con più ristoranti/centri cottura/punti di somministrazione oltre ad una verifica della corretta implementazione e gestione dei requisiti presso la sede principale, in fase di certificazione la verifica interesserà almeno la ✓ n di tali centri ed in fase di sorveglianza il 60% della ✓ n