

# REGIONE EMILIA-ROMAGNA

## Atti amministrativi

### GIUNTA REGIONALE

**Atto del Dirigente:** DETERMINAZIONE n° 6607 del 14/07/2009

**Proposta:** DPG/2009/7219 del 14/07/2009

**Struttura proponente:** SERVIZIO ECONOMIA ITTICA REGIONALE  
DIREZIONE GENERALE ATTIVITA' PRODUTTIVE, COMMERCIO, TURISMO

**Oggetto:** Marchio collettivo "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico" - PCAA - Approvazione del disciplinare ristorazione PCAA, come da deliberazione di Giunta regionale n. 98/2008.

**Autorità emanante:** IL RESPONSABILE - SERVIZIO ECONOMIA ITTICA REGIONALE

**Firmatario:** ALDO TASSELLI in qualità di Responsabile di servizio

**Luogo di adozione:** BOLOGNA data: 14/07/2009

## SERVIZIO ECONOMIA ITTICA REGIONALE

### IL RESPONSABILE

Visti:

- la deliberazione della Giunta Regionale n. 98 del 28 gennaio 2008, esecutiva ai sensi di legge, avente ad oggetto "Approvazione del regolamento d'uso del marchio collettivo Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico - PCAA - e modalità di approvazione dei relativi disciplinari".

- la deliberazione della Giunta Regionale n. 1418 del 15 settembre 2008, esecutiva ai sensi di legge, avente ad oggetto "Marchio Collettivo Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico - PCAA -. Revisione del regolamento d'uso di cui alla deliberazione di Giunta Regionale n. 98 del 28 gennaio 2008";

- il punto 3) del dispositivo della citata deliberazione di Giunta Regionale n.98/2008 che autorizza il Responsabile del Servizio Economia Ittica Regionale ad approvare con propria determinazione i disciplinari di produzione, commercializzazione, lavorazione e trasformazione di pesci, di molluschi e di crostacei di tutta la filiera ittica regionale, nonché ad avviare le procedure per la loro predisposizione ed il loro aggiornamento;

- il punto 4) del dispositivo della predetta deliberazione n. 98/2008 che autorizza il Direttore Generale alle Attività Produttive, Commercio e Turismo ad istituire il Comitato avente le funzioni ed i requisiti indicati al paragrafo 7.2. dell'allegato parte integrante della riferita deliberazione di Giunta Regionale n. 98/2008;

- il citato paragrafo 7.2, rubricato "Attività di gestione del marchio" in cui è sancito, tra l'altro, che il richiamato Comitato composto da funzionari regionali esperti in economia ittica, igiene degli alimenti, commercio e produzione alimentare deve esprimere un parere vincolante in merito alla conformità dei disciplinari di produzione, agli scopi ed obiettivi del marchio;

Richiamata la determinazione n. 5487 del 15 maggio 2008 del Direttore Generale Attività produttive, Commercio, Turismo. D.ssa Morena Diazzi, avente ad oggetto: "Marchio Collettivo Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico - PCAA -. Costituzione del Comitato e nomina dei relativi componenti di cui alla deliberazione di Giunta Regionale n. 98 del 28 gennaio 2008;

Dato atto che il Servizio Economia Ittica Regionale con determinazione n. 2643 del 7 marzo 2005 del Responsabile di Servizio aveva affidato al Centro Ricerche Marine Società

Consortile per Azioni, con sede in Cesenatico, Viale Vespucci, 2 la realizzazione di disciplinari, tramite un contratto datato 14 marzo 2005 in attuazione del progetto "ADRI.FISH - Studio economico della pesca e tracciabilità del prodotto nell'alto adriatico" nell'ambito del programma comunitario Interreg III b CADSES (reg. ce 1260/99 - decisione c (2001) 4013;

Considerato che il predetto Centro di Ricerche Marine di Cesenatico con lettera del 14 maggio 2008, acquisita agli atti del Servizio Economia Ittica Regionale, prot. P.G. 208.0125290 del 19 maggio 2008 ha fatto pervenire, tra gli altri, il disciplinare della Ristorazione adattato e modificato, relativamente ai prodotti contrassegnati dal marchio collettivo "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico - PCAA -;

Considerato che vagliati gli interessi sottesi al settore della ristorazione, si è valutata l'utilità e l'opportunità di consultare le parti interessate, allo scopo di definire i contenuti e gli aspetti tecnici del disciplinare attinente la ristorazione, come da lettera di convocazione del Responsabile del Servizio Economia Ittica Regionale, prot. P.G./2009/46497 del 24/02/2009.

Dato atto che le parti interessate sono state sentite in data 16 marzo 2009, come risulta dal verbale acquisito e conservato agli atti del Servizio Economia Ittica Regionale.

Dato atto che il Comitato, di cui alla richiamata determinazione n. 5487/2008, riunitosi in data 11 maggio e 8 giugno 2009, considerate le osservazioni emerse nel corso della sopracitata consultazione, ha espresso parere favorevole sul disciplinare "Ristorazione" di cui all'allegato n. 1, dichiarandolo conforme agli scopi ed obiettivi del marchio PCAA, come risulta dai verbali acquisiti e conservati agli atti del Servizio Economia Ittica Regionale,

Richiamata la deliberazione della Giunta regionale n. 2416 del 29 dicembre 2008, recante "Indirizzi in ordine alle relazioni organizzative e funzionali tra le strutture e sull'esercizio delle funzioni dirigenziali. Adempimenti conseguenti alla 999/2008. Adeguamento e aggiornamento della delibera n. 45/2007:

Dato atto del parere allegato;

#### **DETERMINA**

1. di approvare per le motivazioni esposte in premessa e qui integralmente richiamate, l'allegato n. 1 Disciplinare "Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico - PCAA - Ristorazione", parte integrante del presente atto:
2. di pubblicare il presente atto nel Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna


Dr. Aldo Tasselli





DISCIPLINARE PRODOTTO  
CERTIFICATO DELL'ALTO  
ADRIATICO –PCAA

RISTORAZIONE

	Disciplinare Ristorazione (PCAA)	
---	-------------------------------------	--

Indice

1. Scopo.....

2. Campo di applicazione .....

3. Definizioni .....

4. Richiesta del marchio PCAA.....

5. Prerequisiti .....

6. Requisiti dei locali e requisiti igienico-sanitari.....

7. Utilizzo del Marchio.....

8. Il prodotto della Pesca.....

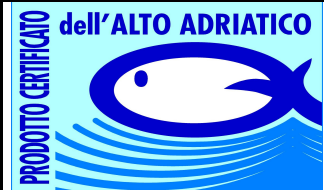
9. Manipolazione e trasformazione del prodotto .....

10. Tracciabilità .....

11. Presentazione del prodotto .....

12. Raccolta rifiuti

13. Formazione e informazione

	Disciplinare Ristorazione (PCAA)	
--	-------------------------------------	--

## 1. Scopo

Il presente disciplinare si propone di dare alle Aziende di ristorazione uno strumento di lavoro per differenziare e qualificare la loro produzione con l'obiettivo di trasmettere alla clientela sensazioni di piacevole benessere.

La preparazione dei cibi anche se innovativa deve comunque trovare le sue origini culturali nel territorio e nella tradizione consolidata della dieta mediterranea.

La produzione delle derrate alimentari utilizzate deve, oltre all'igienicità e alla qualità, valorizzare la stagionalità della produzione.

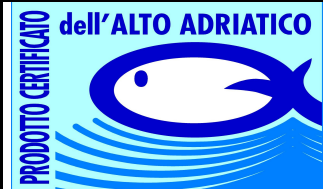
Questo marchio denominato Prodotto Certificato dell'Alto Adriatico (PCAA) si prefigge di certificare un sistema di produzione di prodotti ittici che utilizza risorse e meccanismi di regolazione naturale per assicurare un'attività sostenibile.

La produzione di questi prodotti deve quindi rispettare la tutela degli ecosistemi, la conservazione della naturalità e diversità dell'ambiente.

## 2. Campo di applicazione

Il presente disciplinare contiene le indicazioni per le aziende di ristorazione che vogliono utilizzare prodotti ittici pescati, coltivati, raccolti, confezionati e commercializzati da produttori primari ed aziende secondo quanto previsto dai disciplinari molluschi e prodotti della pesca per il Marchio PCAA (Prodotto Certificato Alto Adriatico).

Pertanto i concessionari del marchio dovranno acquistare e utilizzare prodotti ottenuti rispettando i disciplinari di produzione. I fornitori devono essere concessionari dell'uso del marchio, oppure inseriti nel sistema di controllo sulla base di accordi di fornitura. Tali condizioni devono essere opportunamente documentate. Nel presente disciplinare vengono evidenziate in cornice ed espresse in grassetto le norme vincolanti.

	Disciplinare Ristorazione (PCAA)	
--	-------------------------------------	--

### 3. Definizioni

prodotti della pesca: sono costituiti da “tutti gli animali marini o di acqua dolce (ad eccezione dei molluschi bivalvi vivi, echinodermi vivi, tunicati vivi e gasteropodi marini vivi e di tutti i mammiferi, rettili e rane) selvatici o di allevamento, e tutte le forme, parti e prodotti commestibili di tali animali” (Reg. 853/04).

prodotti della pesca freschi: “i prodotti della pesca non trasformati, interi o preparati, compresi i prodotti imballati sotto vuoto o in atmosfera protettiva che, ai fini della conservazione, non hanno subito alcun trattamento diverso dalla refrigerazione inteso a garantirne la conservazione” (Reg. 853/04);

molluschi bivalvi vivi: molluschi lamellibranchi filtratori vivi e vitali, cucinati o serviti crudi, non oltre 4 giorni dalla data di confezionamento.

prodotti della pesca preparati “i prodotti della pesca non trasformati sottoposti ad una operazione che ne abbia modificato l’integrità anatomica, quali l’eviscerazione, la decapitazione, l’affettatura, la filettatura e la tritatura” (Reg. 853/04);


prodotti della pesca trasformati “i prodotti trasformati risultanti dalla trasformazione di prodotti della pesca o dall’ulteriore trasformazione di detti prodotti trasformati” (Reg. 853/04);

trattamento: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione, o una combinazione di tali procedimenti (Reg. 852/04)

acqua potabile: l’acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83CE del Consiglio del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano;

alimento: 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. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l’acqua,



	Disciplinare Ristorazione (PCAA)	
---	-------------------------------------	--

intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento (Reg. CE 178/2002). Non sono compresi gli animali vivi a meno che siano preparati per l'immissione sul mercato ai fini del consumo umano;


consumatore finale: il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o un'attività di impresa del settore alimentare;

autorità centrale competente: il Ministero della Salute;

autorità locali competenti: le Regioni, le Province Autonome, le Unità Sanitarie Locali;

commercializzazione: la detenzione e l'esposizione per la vendita, la messa in vendita, la vendita, la consegna o qualsiasi altra forma di immissione sul mercato di prodotti ittici destinati al consumo umano crudi o a fini di trasformazione nella Comunità Europea. E' esclusa dall'ambito di applicazione del regolamento CE 853/04 la cessione diretta da parte del pescatore costiero, di piccoli quantitativi (100 Kg. Per sbarco giornaliero) destinati al venditore al minuto o al consumatore finale, ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio, a coloro che somministrano a livello locale (provincia o province contermini). In questo caso, ai fini della rintracciabilità, il pescatore è tenuto a rilasciare al dettagliante locale o all'esercizio di somministrazione, il documento (vedi disciplinare Pesca datato e firmato, in duplice copia, di cui una rilasciata all'acquirente e l'altra tenuta dal cedente. Entrambe le copie devono essere conservate per almeno 3 mesi (LL.GG. Pdp)

commercio al dettaglio: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso (Reg. CE 178/2002);

	Disciplinare Ristorazione (PCAA)	
---	-------------------------------------	--

confezionamento: il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonchè detto involucro o contenitore" (Reg. 852/2004);

lotto: il quantitativo di prodotti della pesca ottenuto in circostanze praticamente identiche;

partita: un gruppo o una serie di prodotti identificabili ottenuti mediante un determinato processo in circostanze praticamente identiche e prodotti in un luogo determinato entro un periodo di produzione definito;


produzione primaria: tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e la caccia, la pesca e la raccolta dei prodotti selvatici (Reg. CE 178/2002);

produttore: la persona fisica o giuridica che professionalmente alleva, pesca e raccoglie prodotti della pesca secondo le procedure previste dalle vigenti disposizioni di legge in materia;

refrigerazione: il procedimento che consiste nell'abbassare la temperatura dei prodotti della pesca tanto da avvicinarla a quella del ghiaccio fondente;

rintracciabilità: 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;

congelamento rapido: ai fini della bonifica da parassiti il prodotto da consumarsi crudo o praticamente crudo (comprese le attività di salatura e marinatura effettuate presso l'esercizio di ristorazione) deve essere congelato ad una temperatura non superiore a  $-20^{\circ}\text{C}$  in ogni parte della massa per almeno 24 ore; il trattamento deve essere eseguito sul prodotto crudo o sul prodotto finito. Nell'attività di congelamento nell'ambito della ristorazione, deve essere presente l'apparecchiatura riconosciuta idonea per il congelamento rapido (velocità di penetrazione del freddo pari ad almeno 2 cm/ora e

	Disciplinare Ristorazione (PCAA)	
---	-------------------------------------	--

raggiungimento della temperatura di – 20°c a cuore entro quattro ore) e per lo scongelamento dei prodotti. Il prodotto scongelato destinato ad essere servito crudo, deve essere somministrato entro 24 ore dallo scongelamento, sempre nel rispetto della catena del freddo e non deve essere ricongelato.

#### 4. Richiesta del Marchio PCAA

Il Responsabile dell'Azienda di ristorazione che aderisce al marchio PCAA dovrà impegnarsi a fornire i mezzi necessari per l'attuazione delle linee guida di questo disciplinare e potrà, inoltre, delegare ad altre persone all'espletamento materiale delle attività, nominando un Responsabile Assicurazione Qualità (RAQ). L'azienda di ristorazione che intende richiedere la certificazione per l'utilizzo dei prodotti ittici Marchio PCAA deve possedere tutti i requisiti igienici, sanitari e strutturali previsti dalle norme vigenti.

Il manuale di autocontrollo aziendale è parte integrante di questo disciplinare.


#### 5. Prerequisiti

Tra i "pre-requisiti" previsti dalle norme vigenti, ai fini dell'utilizzo del marchio Pcaa sono ritenuti indispensabili i seguenti:

- autorizzazioni amministrative e autorizzazione sanitaria/registrazione per lo svolgimento dell'attività ed assenza di atti prescrittivi della Autorità Sanitaria non ottemperati;
- rispetto sostanziale delle norme di corretta prassi igienica in modo da assicurare un corretto e cosciente rapporto con le sostanze alimentari in tutto il processo di produzione e somministrazione;
- attuazione del piano di autocontrollo igienico – sanitario;
- attuazione di un programma per il monitoraggio ed il controllo degli infestanti, almeno secondo le seguenti specifiche:

##### I. Edifici

Gli edifici devono essere mantenuti in condizioni tali da evitare l'accesso ed impedire l'insediamento degli infestanti. Deve essere

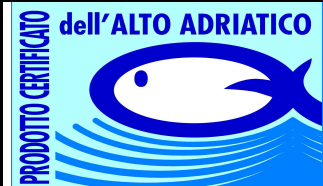
	Disciplinare Ristorazione (PCAA)	
---	-------------------------------------	--

postata attenzione a finestre, porte e bocche di areazione; quando necessario devono essere dotate di reti anti insetto.

- II. Stoccaggio alimenti  
Le condizioni di stoccaggio degli alimenti devono essere tali da non fornire cibo per l'insediamento e la proliferazione degli infestanti.
- III. Aree di lavorazione  
Le aree di lavorazione e gli immediati dintorni devono essere posti sotto monitoraggio per evidenziare le eventuali infestazioni, che devono essere immediatamente eliminate (intervento ditta specializzata).
- IV. Piantina del locale  
E' disponibile una piantina con la dislocazione delle esche / trappole.
- V. Registrazione interventi  
Gli interventi di monitoraggio sono dettagliatamente registrati.
- VI. Rifiuti  
I rifiuti devono essere prontamente rimossi dai locali interni, collocati all'esterno in appositi contenitori.
- VII. Spazi nel magazzino dispensa  
I materiali immagazzinati devono lasciare lo spazio necessario ad ispezionare ed eventualmente pulire l'area tra i materiali stessi e le pareti.
- VIII. Merci in arrivo  
Le merci in arrivo sono ispezionate e, ogni volta che sia possibile, disimballate al di fuori dei locali di lavoro.

## 6. Requisiti dei locali e requisiti igienico-sanitari

La manutenzione dei locali e delle attrezzature deve garantire condizioni di sicurezza. Il ristoratore deve assicurare una verifica periodica documentata relativa allo stato dei locali e delle attrezzature per la valutazione di eventuali manutenzioni o sostituzioni, e deve documentare un piano di manutenzione periodico per l'attrezzatura ritenuta essenziale (es. forno cottura, congelatori, frigoriferi, lavapiatti). La manutenzione dei locali deve essere effettuata in orari diversi da quelli in cui si effettua la preparazione dei pasti e gli eventuali manutentori esterni devono essere istruiti circa le tematiche igieniche o sorvegliati durante le attività.

	Disciplinare Ristorazione (PCAA)	
--	-------------------------------------	--

Per quanto attiene i requisiti igienico sanitari ci si deve attenere alle seguenti indicazioni, mantenendo registrazione delle attività eseguite, in apposito registro:

I. Igiene della produzione

- linea di lavorazione per quanto possibile "sempre avanti", evitando l'incrocio di cotto/crudo o utilizzando procedure alternative
- aree di lavorazione separate, nello spazio o nel tempo, per prodotti a rischio. Quando la separazione è temporale, le aree/superfici interessate devono essere adeguatamente sanificate
- immagazzinamento prodotti sollevati da terra
- prodotti refrigerati estratti dal frigo subito prima dell'utilizzo
- eliminazione degli imballi secondari prima di entrare in cucina
- esame diretto del prodotto in cucina al momento dell'uso (per es. colorazioni anomale)
- devono essere disponibili aree/zone/scomparti di stoccaggio separati per prodotti
- alimentari e altri prodotti, quali detergenti, lubrificanti ecc.
- le aree/zone/scomparti per gli alimenti devono essere facilmente pulibili, precludere
- l'accesso agli infestanti e proteggere efficacemente gli alimenti.
- devono essere disponibili aree/zone/scomparti separati per prodotti puliti e per prodotti a rischio.
- devono essere disponibili frigoriferi e congelatori di capacità idonea.
- tutti gli spazi refrigerati devono disporre di un termometro facilmente visibile.
- il buon funzionamento dei termometri deve essere verificato almeno annualmente.

II. Scongelamento per prodotto ittico PCCA bonificato

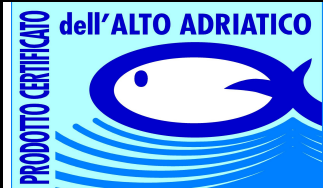
- scongelamento in frigo a 4°C condotto in modo da evitare sgocciolamento per prodotto PCAA

III. Raffreddamento dopo cottura

- Se le preparazioni cotte (con prodotto ittico) non sono consumate immediatamente, vanno conservate a temperatura di 60-65°C sino alla somministrazione, per un tempo massimo di 3 ore.
- Se il consumo è differito, il prodotto va raffreddato al cuore a 10°C in massimo 2 ore
- Il rinvenimento dei prodotti raffreddati può avvenire solo 1 volta, raggiungendo i 75°C al cuore.

IV. Produzione fredda

- utilizzare solo attrezzature ed utensili puliti

	Disciplinare Ristorazione (PCAA)	
--	-------------------------------------	--

- preparare subito prima del servizio o, se non possibile, proteggere e datare le singole
  - preparazioni e conservarle a 4°C
- V. Conservazione semilavorati
- i prodotti semilavorati o finiti conservati devono essere opportunamente protetti e datati.
  - il tempo di conservazione dei semilavorati o dei prodotti pronti refrigerati deve essere stabilito

## 7. Utilizzo del Marchio

Il logo del Marchio PCAA può essere inserito nel frontespizio del menù se l'azienda utilizza soltanto prodotti ittici a Marchio PCAA, diversamente il marchio PCAA deve essere evidenziato nel menù a fianco del piatto.

In ogni caso prima di utilizzare il Marchio l'azienda dovrà sottoporsi alla visita ispettiva di un ente di certificazione per la verifica della corretta applicazione del disciplinare PCAA.


## 8. Il Prodotto della Pesca

L'azienda di ristorazione aderente al Marchio PCAA deve utilizzare per la composizione del piatto a Marchio PCAA soltanto prodotti ittici certificati PCAA.

Gli ingredienti aggiuntivi che sono utilizzati nella preparazione del piatto non devono superare in peso il 30% della composizione del piatto finale. Fanno eccezione i primi piatti (minestre, zuppe, ecc...) che possono contenere percentuali diverse di prodotto PCAA. Anche in questo caso il piatto deve contenere soltanto prodotto ittico PCAA.

Tutti gli ingredienti devono essere di prima qualità cercando di utilizzare e valorizzare prodotti della tradizione locale o regionale.

Inoltre, il ristoratore nella proposta dei piatti a menù PCAA si impegna a promuovere la stagionalità della produzione (migliori caratteristiche organolettiche).

	Disciplinare Ristorazione (PCAA)	
---	-------------------------------------	--

Il prodotto fresco a Marchio PCAA non può essere utilizzato nella preparazione dei piatti a Marchio PCAA oltre il termine stabilito per ciascun prodotto dai singoli disciplinari di produzione. Il prodotto dichiarato PCAA fresco non può essere congelato e riutilizzato in un secondo tempo. Sono consentite alcune tecniche di conservazione del prodotto PCAA che hanno come base la marinatura.

Sono consentite le operazioni di bonifica preventiva attraverso congelamento rapido nei confronti dei parassiti (Reg. CE n. 853/04), qualora il prodotto PCAA sia servito crudo o marinato.

Il piatto confezionato con prodotto o prodotti PCAA deve comunque riportare nel menù il riferimento al tipo di lavorazione subita dal prodotto (se confezionato con pesce fresco o pesce lavorato e conservato da altre aziende alimentari).

Se l'azienda ristoratrice compra pesce già a marchio PCAA, deve richiedere al fornitore tutta la documentazione relativa atta a comprovare le caratteristiche di buona qualità del prodotto PCAA stesso.


## 9. Manipolazione e trasformazione del Prodotto

Tutte le lavorazioni del Prodotto PCAA che precedono la preparazione del piatto devono essere effettuate cercando di rendere facilmente individuabile il prodotto PCAA da altri prodotti in fase di preparazione.

Le fasi di lavorazione dei prodotti ittici devono svolgersi rapidamente e senza interruzione di continuità.

Lotti di prodotti ittici diversi possono essere stoccati contemporaneamente se opportunamente separati e protetti da contaminazioni reciproche.

Il lavaggio dei prodotti PCAA deve essere effettuato al minimo con acqua di mare pulita oppure con acqua potabile.

	Disciplinare Ristorazione (PCAA)	
---	-------------------------------------	--

I contenitori del prodotto ittico non devono mai essere appoggiati sul pavimento o sul piano di calpestio.

E' vietato ai non addetti ai lavori o al personale estraneo sostare o transitare durante la lavorazione del prodotto.


La cella e/o l'armadio frigorifero devono essere sufficientemente spaziosi per contenere più lotti di prodotti debitamente separati, dotati di pareti lisce realizzate con materiali idonei a venire a contatto con prodotti alimentari e pavimento con adeguato scolo dell'acqua. Inoltre devono essere dotati di una apparecchiatura idonea per la rilevazione e la registrazione della temperatura di conservazione ( $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ ).

Le procedure di lavorazione adottate devono essere pianificate, sufficientemente dettagliate, portate a conoscenza del personale, documentate e archiviate ordinatamente.

Le caratteristiche igienico-sanitarie del prodotto (molluschi e prodotti della pesca) dopo la manipolazione e/o trasformazione devono comunque rispettare i seguenti limiti microbiologici:

- a) contenere  $< 10$  UFC Escherichia coli per grammo di parte edibile;
- b) contenere  $< 10$  UFC di Stafilococchi coagulasi positivi per grammo di polpa e liquido intervalvare;
- c) assenza di salmonella spp in 25 g di polpa e liquido intervalvare.



	Disciplinare Ristorazione (PCAA)	
---	-------------------------------------	--

## 10. Tracciabilità

L'azienda di ristorazione che utilizza i prodotti ittici PCAA, già certificati e quindi acquistati con marchio o di cui essa richieda la licenza d'uso del marchio PCAA sul prodotto ittico a partire dalla pesca, deve documentare e mantenere agli atti tutti i passaggi commerciali che il prodotto ha subito. La data di acquisto del prodotto, la quantità di prodotto acquistato, la data e la zona di pesca, il nome della barca di pesca sono elementi indispensabili di conoscenza.


## 11. Presentazione del prodotto

Il prodotto PCAA deve essere consumato entro i termini previsti dagli specifici disciplinari di produzione, che per i prodotti freschi è fissato nei 3 giorni dal momento della pesca.

Fanno eccezione i prodotti che hanno subito un processo di marinatura, per i quali il termine è esteso a 5 giorni dall'inizio della marinatura.

Il prodotto PCAA non deve essere servito in piatti, bicchieri o posate di plastica. Le stoviglie dovranno essere di ceramica, porcellana, vetro, metallo o terracotta. Le tovaglie non devono essere di plastica, ma di fibra naturale, così come i tovaglioli.

Il prodotto ittico PCAA dovrà essere distinto nel menù da altro prodotto ittico e da prodotto surgelato non PCAA (ammesso comunque nell'utilizzo del ristorante). Dovrà essere presentato dal personale di sala adeguatamente, spiegando le caratteristiche previste nei disciplinari PCAA relative alle diverse specie. La formazione del personale del ristorante sulla specie ittiche dell'Adriatico, loro stagionalità e caratteristiche è fondamentale per

	Disciplinare Ristorazione (PCAA)	
--	-------------------------------------	--

trasferire al consumatore la conoscenza sul prodotto marchiato che sta degustando.

Il ristoratore si deve rendere inoltre disponibile a promuovere e a far conoscere al cliente i disciplinari PCAA.

## 12. Raccolta rifiuti

Le aziende di ristorazione che aderiscono al Marchio PCAA devono attivare la raccolta differenziata dei rifiuti e in particolare dovranno documentare il corretto smaltimento degli oli da cucina esausti.

## 13. Formazione e informazione

L'azienda di ristorazione che aderisce al Marchio PCAA dovrà documentare la formazione del personale, anche attraverso le procedure del sistema di autocontrollo già attivate, circa la conoscenza e l'importanza del rispetto delle indicazioni fornite dai disciplinari PCAA, sulla composizione e preparazione del piatto servito.

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Atti amministrativi

GIUNTA REGIONALE

Aldo Tasselli, Responsabile del SERVIZIO ECONOMIA ITTICA REGIONALE esprime, ai sensi della deliberazione della Giunta Regionale n. 2416/2008, parere di regolarità amministrativa in merito all'atto con numero di proposta DPG/2009/7219

data 14/07/2009

IN FEDE

Aldo Tasselli