

Indirizzi generali per la concessione ed uso del Marchio collettivo regionale di qualità per le attività di somministrazione di alimenti e bevande, in attuazione dell'articolo 23, legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38.

Art. 1

*(Oggetto)*

1. Il presente provvedimento, in attuazione dell'articolo 23, della legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38 (Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande), definisce le modalità per il riconoscimento regionale di attività di qualità, il conferimento ed uso di apposito Marchio nel comparto della somministrazione di alimenti e bevande.
2. Sono, altresì, definite le modalità per il conferimento ed uso di apposito Marchio di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande che esplicano una funzione sociale in favore di cittadini affetti da particolari patologie alimentari.

Art. 2

*(Finalità)*

1. Il conferimento del Marchio di qualità alle strutture operanti nel settore della somministrazione è finalizzato ad accrescere i livelli qualitativi dei locali, del personale, della produzione fornita e dell'accoglienza, offrendo al cliente la garanzia del rispetto dei requisiti di qualità.
2. Tali requisiti, individuati all'articolo 4 del presente provvedimento, saranno dettagliati in un disciplinare generale denominato "Norma tecnica" e ulteriormente specificati per settori omogenei in "Disciplinari di attività", predisposti, questi ultimi, da apposite Commissioni da costituirsi con deliberazione della Giunta regionale.

Art. 3

*(Soggetto titolare)*

1. Il titolare, in via esclusiva, del Marchio collettivo è la Regione Piemonte, tramite deposito del Marchio stesso presso l'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi.

Art. 4

*(Requisiti)*

1. Possono ottenere il riconoscimento del Marchio di qualità gli operatori delle strutture che presentano, a seconda della tipologia di appartenenza, i seguenti requisiti:

a) Valorizzazione della qualità dei prodotti alimentari utilizzati

I. Sicurezza alimentare

II. Tracciabilità e 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. Pubblicizzazione

II. Tutela della tradizione e delle caratteristiche degli esercizi

2. I requisiti sopra indicati devono essere dichiarati e descritti dall'azienda in una "Carta dei Servizi" a disposizione della clientela.

Art. 5

*(Formazione)*

1. La qualificazione continua ed avanzata degli operatori e degli addetti costituisce presupposto necessario per il raggiungimento delle finalità sopra menzionate.

#### Art. 6

##### *(Macro - tipologie)*

1. Sono ammesse le seguenti macro – tipologie come distinte dal Regolamento regionale recante “Nuove norme per la disciplina della preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, relativamente all’attività di bar, piccola ristorazione e ristorazione tradizionale” approvato con deliberazione della Giunta regionale n. 2-8302 del 03/03/2008:

a) esercizi di tipologia 1: somministrazione di bibite, caffè, panini, tramezzini, brioches surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura, toast, piadine e prodotti similari, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento;

b) esercizi di tipologia 2: somministrazione di alimenti di cui alla lettera a) e, in aggiunta, prodotti di gastronomia da intendersi come:

1) alimenti preparati in esercizi autorizzati, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;

2) piatti semplici preparati con mero assemblaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione;

3) preparazione e somministrazione di alimenti quali kebab, hot dog, patatine fritte, crepes e simili preparazioni, in considerazione del fatto che vengono utilizzate attrezzature precipue;

c) esercizi di tipologia 3: somministrazione di alimenti di cui alle lettere a) e b), con attività di preparazione alimenti configurabile come piccola ristorazione e/o ristorazione veloce e/o tavola calda;

d) esercizi di tipologia 4: attività di preparazione alimenti, configurabile come attività di ristorazione tradizionale.

2. Sono, altresì, ammessi gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande a favore di soggetti affetti da particolari patologie alimentari, di cui all’articolo 23, comma 2 legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38.

3. Ciascuna macro - tipologia sopra descritta sarà ulteriormente declinata in specifiche tipologie tramite appositi “Disciplinari di attività”, di cui al citato articolo 2, comma 2, del presente provvedimento. Le macro – tipologie e le tipologie potranno essere ampliate e modificate con deliberazione della Giunta regionale.

#### Art. 7

##### *(Concessione d’uso)*

1. Al fine della concessione all’uso del Marchio, l’esercente dell’impresa, per ciascuna unità locale, presenta motivata istanza alla Direzione regionale competente. L’Amministrazione regionale concede l’uso del Marchio con apposito atto dirigenziale, previo accertamento e valutazione dei requisiti aziendali da parte dell’Amministrazione stessa o dei soggetti di cui al successivo articolo 8 e dispone altresì, l’inserimento del beneficiario del Marchio in un apposito elenco regionale degli esercizi delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, rispondenti ai requisiti di qualità, depositato presso gli uffici regionali competenti.

2. Tale concessione vincola l’impresa al rispetto delle clausole contenute nel presente provvedimento, nella “Norma tecnica” e negli specifici “Disciplinari di attività” e nel consentire l’accesso ai luoghi di somministrazione per le visite di controllo.

#### Art. 8

##### *(Valutazioni, verifiche e controlli per il conferimento del Marchio)*

1. L’attività di valutazione, verifica e controllo dei requisiti necessari per la concessione d’uso del Marchio e relativa conservazione, è di competenza dell’Amministrazione regionale.

2. Tali attività potranno essere svolte direttamente dall’Amministrazione stessa, o con apposito provvedimento, potrà essere delegata a ente territoriale o affidata a società esterna selezionata con procedura pubblica, o affidata a società “in house”.

#### Art. 9

##### *(Durata, rinnovo e rinuncia)*

1. Il Marchio di qualità ha validità biennale, con decorrenza del termine dal momento della concessione d'uso all'impresa ed è confermabile previa verifica documentale ed ispettiva volta ad accertare la conformità alla "Norma tecnica" e ai "Disciplinari di attività" dei servizi offerti al cliente. L'esito negativo della verifica comporterà il mancato rinnovo della concessione d'uso del Marchio.
2. Sono inoltre previste nel corso di validità del Marchio, ulteriori controlli ispettivi a campione a tutela dello stesso presso le imprese beneficiarie. Qualora venissero riscontrate mancate conformità alla "Norma tecnica" e/o ai "Disciplinari di attività", saranno irrogate le sanzioni di cui all'articolo 11 del presente provvedimento.
3. Le imprese intestatarie possono comunicare in qualsiasi momento all'Amministrazione regionale la rinuncia al Marchio.
4. Non è ammessa la continuazione di utilizzo del Marchio per trasferimento di azienda. In caso di subentro il Marchio deve essere nuovamente richiesto.
5. Qualora l'impresa intenda apportare modifiche o ristrutturare l'unità locale beneficiaria del Marchio dovrà comunicarlo all'Amministrazione regionale per le opportune verifiche a lavori ultimati.

#### Art. 10

##### *(Uso del Marchio)*

1. Gli esercizi di somministrazione che abbiano ottenuto la concessione d'uso del Marchio di qualità possono avvalersene secondo le norme dettate nel presente provvedimento, nella "Norma tecnica" e nei "Disciplinari di attività".
2. L'uso del Marchio è concesso a titolo gratuito.
3. Il Marchio deve essere conforme graficamente al Marchio di qualità approvato dall'Amministrazione regionale e può essere utilizzato dall'impresa beneficiaria per pubblicizzare la propria attività.

4. L'Amministrazione regionale s'impegna a dare adeguata pubblicità alle imprese beneficiarie del Marchio di qualità.

Art. 11

*(Tutela del Marchio)*

1. Qualora a seguito di controlli ispettivi svolti dai soggetti di cui all'articolo 8, si ravvisasse nei confronti dei concessionari del Marchio, nel biennio di validità della concessione, una condotta non conforme ai principi contenuti nel presente provvedimento, nella "Norma tecnica" e nei singoli "Disciplinari di attività", l'Amministrazione regionale provvederà all'applicazione delle seguenti sanzioni, graduate secondo la gravità della condotta :

- a) Richiamo scritto: irregolarità riscontrate in sede di controllo ispettivo di cui all'articolo 9, comma 2 del presente provvedimento;
- b) Sospensione all'uso del Marchio per un periodo non superiore ad un (1) anno: mancata revisione delle irregolarità riscontrate nel corso della verifica ispettiva ed individuate nel richiamo scritto, uso improprio del Marchio, rifiuto manifesto o omissivo al controllo ispettivo. L'irrogazione di tale sanzione comporta l'annotazione a margine dell'elenco regionale degli esercizi delle attività di somministrazione di alimenti e bevande, di cui all'articolo 7, comma 3 del presente provvedimento;
- c) Revoca della concessione d'uso del Marchio: uso dello stesso in termini illegali o fraudolenti, fallimento o cessazione dell'attività, frequenti e reiterate non conformità. La revoca comporta la cancellazione della struttura beneficiaria dall'elenco sopra citato.