

Deliberazione della Giunta Regionale 20 luglio 2009, n. 65-11822

Legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38 e s.m.i, articolo 23. Approvazione della Norma tecnica per la concessione ed uso del marchio collettivo regionale di qualità per le attività di somministrazione di alimenti e bevande.

A relazione dell'Assessore Ricca:

Con legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38 e s.m.i., la Regione Piemonte ha adottato la nuova "Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande".

Tale legge all'art. 23, detta norme in materia di percorsi di qualità e di marchio regionale, stabilendo l'istituzione ed il conferimento di un apposito marchio di qualità agli esercizi di somministrazione che presentino elevati livelli qualitativi di servizio all'utenza, perseguendo l'esigenza di creare maggiore efficienza e di migliorare la qualità nel servizio e nell'offerta.

E' altresì prevista l'istituzione di un apposito marchio regionale di qualità per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande che esplicano una funzione sociale in favore dei cittadini affetti da particolari patologie.

In attuazione dell'art. 23, commi 3 e 4 della legge in oggetto, la Giunta regionale con D.G.R. n. 54 – 10697 del 2/02/2009 ha approvato gli indirizzi generali relativi alle caratteristiche necessarie per il riconoscimento regionale di attività di qualità ed il conferimento dell'apposito marchio, in particolare riferiti a: pubblicizzazione degli esercizi destinatari del marchio, tutela della tradizionalità e storicità degli stessi, valorizzazione della qualità dei prodotti, qualificazione avanzata degli operatori e degli addetti, diffusione delle conoscenze preesistenti in favore dei giovani che intendono elevare la professionalità nel settore, sostegno ai progetti di investimento.

In particolare l'art. 4 del suddetto provvedimento individua i seguenti requisiti per l'ottenimento del marchio:

- 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

Tali requisiti come dettato dall'art. 2 c.2 del citato provvedimento devono essere dettagliati in un disciplinare generale denominato "Norma tecnica", contenente le caratteristiche fondamentali richieste agli esercizi di somministrazione appartenenti alle seguenti tipologie:

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.

A tal fine il Settore regionale competente in collaborazione con il Dipartimento di Scienze merceologiche dell'Università di Torino, cui è stato affidato un incarico di studio relativo al marchio di qualità, ha predisposto sette (7) documenti suddivisi per ciascuna delle tipologie succitate, e declinate inoltre in alcune sottotipologie, corredati dalle relative definizioni.

Tali documenti rappresentano l'elemento essenziale e la base della "Norma Tecnica" elaborata secondo la seguente metodologia:

1. Analisi critica e approfondimenti dei requisiti

1.1. Requisiti ex lege

1.2 Requisiti volontari

Sono state inserite alcune condizioni definite come prerequisiti, relative all'applicazione della normativa cogente, considerata già in atto all'avvio del processo di richiesta del marchio; i requisiti indicano invece le richieste aggiuntive che le strutture devono rispettare per ottenere il riconoscimento.

2. Rassegna dei requisiti dei marchi esistenti.

L'analisi è stata condotta sui seguenti marchi a livello:

– Nazionale

- Marchio Bollino Blu della Ristorazione, creato e promosso da FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e Ministero della Salute;
- Marchio Ristorante Tipico, creato e promosso da FIPE e Ministero della Salute;
- Marchio di Qualità, ideato da ISNART (Istituto Nazionale di Ricerche sul Turismo) e promosso dalle Camere di Commercio.

– Locale

- Marchio Genova Gourmet, creato dalla Camera di Commercio di Genova;
- Marchio Amico del Tartufo, promosso dall'ANCT (Associazione Nazionale Amico del Tartufo) e dalla Provincia di Pisa;
- Marchio De. CA. (DENominazione Cucina Ambrosiana), realizzato dalla Camera di Commercio di Milano e dall'E.P.A.M. (Associazione Provinciale Milanese Pubblici Esercizi, settore Ristoranti).

Attraverso quest'analisi è stata definita una tabella riassuntiva delle caratteristiche di ogni marchio suddivise per aspetti rilevanti (da chi è stato creato e promosso, quali requisiti richiede, a chi è rivolto, modalità di domanda di ammissione, verifica e rispetto dei requisiti, valutazione della customer satisfaction...)

3. Requisiti del marchio regionale con riferimento agli altri marchi

Il passaggio successivo ha portato ad incrociare i requisiti previsti per il marchio oggetto di studio con le caratteristiche peculiari degli altri marchi al fine di individuare le diverse strategie utilizzate per disciplinare attività similari.

4. Norma tecnica

La "Norma tecnica" (Allegato "A") specifica i requisiti di cui all'art. 4 della D.G.R. n. 54 – 10697 del 2/02/2009 innanzi richiamata. All'interno di detta Norma sono state sintetizzate le valutazioni dei requisiti ed esemplificate le modalità di ottenimento del marchio sulla base della dimostrazione del possesso dei requisiti previsti da parte degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

Di questi requisiti, tre (sicurezza alimentare, rintracciabilità, riduzione dei rischi alimentari) sono ritenuti condizioni indispensabili per l'ottenimento del marchio in quanto strettamente legati alla normativa e fondamentali per la salvaguardia della salute e sono segnalati pertanto con la dicitura di prerequisito all'interno della norma.

Per quanto concerne l'attenzione a soggetti affetti da particolari patologie, si è scelto di soffermarsi sulla celiachia in quanto è emersa la difficoltà di gestire, a livello di ristorazione, altre forme di patologie alimentari. Per ottenere il marchio di qualità regionale a testimonianza dell'attenzione verso i clienti affetti da celiachia, si è scelto di affiancare all'acquisizione del marchio regionale declinato nelle diverse tipologie la certificazione di un ente specializzato, l'AIC, Associazione Italiana Celiachia. Nello specifico, l'iniziativa cui si vuole aderire è il "Progetto AIC Alimentazione Fuori Casa"; esso è stato sviluppato con l'intenzione di creare una catena di esercizi informati su tale patologia che possano offrire un servizio idoneo alle esigenze alimentari dei celiaci.

Considerato che in data 7.7.2009 si è riunito il Comitato di indirizzo per il conferimento del marchio regionale (organo permanente costituito con D.G.R. n. 17-8080 del 28.1.2008) che ha espresso parere favorevole al Testo della "Norma Tecnica", l'Amministrazione regionale intende approvare detto testo come allegato al presente provvedimento (Allegato "A").

Tutto ciò premesso, la Giunta regionale unanime,

delibera

- di approvare, per le motivazioni descritte nella parte narrativa del presente atto che integralmente si richiama, la "Norma tecnica" per la concessione ed utilizzo del marchio collettivo regionale di qualità per le attività di somministrazione di alimenti e bevande, in attuazione dell'articolo 23 della legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38 e s.m.i., come allegato al presente provvedimento (Allegato "A").

Dall'attuazione del presente provvedimento non scaturiscono oneri finanziari a carico dell'Amministrazione Regionale, fatta eccezione per il costo del deposito del marchio collettivo presso l'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi. Le risorse necessarie sono disponibili nell'ambito dell'UPB 17021.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 14 del D.P.G.R. n. 8/R/2002.

(omissis)

Allegato