



*Direzione Commercio, Sicurezza e Polizia locale
Settore Sviluppo e Incentivazione del Commercio*

NORMA TECNICA

MARCHIO

(in via di definizione)

**TIPOLOGIE DI ESERCIZI CHE RIENTRANO NELLA CLASSIFICAZIONE
DEFINITA DAL REGOLAMENTO REGIONALE N. 2/R DEL 3/3/2008
APPROVATO CON D.G.R. N. 2-8302 DEL 3/3/2008**

Introduzione al marchio regionale di qualità finalizzato alla qualificazione degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

La Legge n. 38 del 29 dicembre 2006 e s.m.i. "Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande", all'articolo 23 prevede l'istituzione di un apposito marchio regionale stabilendo che la Regione promuova ed incentivi le attività di somministrazione che presentano elevati livelli qualitativi in relazione alle caratteristiche dei locali, alla tipologia dei prodotti e del servizio reso, ed in relazione alla qualificazione e valorizzazione della professionalità degli operatori e degli addetti. Inoltre la Regione istituisce apposito marchio per gli esercizi di somministrazione che esplicano una funzione sociale in favore dei cittadini affetti da particolari patologie alimentari.

Il marchio è rivolto agli esercizi di somministrazione di cibi e bevande del territorio regionale che s'impegnino a rispettare determinati requisiti, volti ad accrescere i livelli qualitativi del locale, del personale, dell'offerta gastronomica e dell'accoglienza. Il riconoscimento premia la valorizzazione della tipicità dei prodotti locali regionali e il tentativo di diminuire il carico ambientale dell'attività, in un contesto attento alla tradizione e alla sicurezza alimentare.

La stesura del contenuto dei requisiti suddetti costituisce la norma tecnica, all'interno della quale sono state sintetizzate le valutazioni dei requisiti stessi ed esemplificate le modalità di ottenimento del marchio. 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.

Criteri

I criteri di ottenimento del marchio sono stati suddivisi in prerequisiti e requisiti:

i *prerequisiti* sono condizioni relative alla specifica applicazione della normativa cogente all'avvio del processo di richiesta del marchio;

i *requisiti* indicano invece le condizioni già in possesso o da acquisire da parte delle strutture per ottenere il riconoscimento del marchio.

Il soddisfacimento dei requisiti da parte delle diverse imprese esercenti l'attività di somministrazione è descritto nel manuale di cui ogni struttura si dota e che può essere considerato come integrazione della documentazione legata all'Hazard Analysis and Critical Control Points (di seguito denominato HACCP). Tale documentazione contiene le modalità di soddisfacimento dei requisiti del marchio e costituisce il presupposto per la stesura della Carta dei Servizi. Quest'ultima, infatti, riporta le notizie maggiormente utili per i clienti: informazioni sull'offerta gastronomica, sul controllo dei processi produttivi, sull'accoglienza e sulla comunicazione al cliente oltreché sulla tutela dell'ambiente.

Il titolare dell'esercizio presenta domanda di utilizzo del marchio di qualità alla Regione Piemonte.

Di seguito sono indicati i prerequisiti e i requisiti comuni per l'acquisizione del marchio da parte degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

Prerequisiti e Requisiti

I presupposti necessari per l'ottenimento del marchio sono rappresentati da:

- rispetto della normativa cogente;
- autorizzazione sanitaria (D. P. R. 327 del 1980) o Dichiarazione di Inizio Attività (D. I. A.);
- attuazione del Protocollo igienico-sanitario previsto dalla norma HACCP; rispetto di buone prassi igieniche in tutto il processo di somministrazione di cibi e bevande e nella gestione della struttura;
- comunicazione di tipologia di attività di somministrazione effettivamente svolta, come da classificazione del Regolamento Regionale n. 2/R del 3 marzo 2008;
- obbligo dell'impresa (Decreto Ministro dei Lavori Pubblici n. 236/1989, art. 7.5) di attuare ogni strategia per il superamento delle barriere architettoniche di accesso ai locali e ai servizi.

I criteri riportati nel paragrafo successivo relativi a sicurezza alimentare, tracciabilità e rintracciabilità, riduzione dei rischi alimentari, sono ritenuti condizioni indispensabili per l'ottenimento del marchio in quanto strettamente legati alla normativa cogente; sono pertanto segnalati con la dicitura "prerequisito".

A) VALORIZZAZIONE DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI UTILIZZATI

I. Sicurezza alimentare

prerequisito

La garanzia della sicurezza alimentare è una condizione essenziale nell'attività di somministrazione di cibi e bevande (per approfondimenti, vedi Allegato I_Definizioni).

La garanzia della sicurezza alimentare viene perseguita all'interno dell'attività attraverso il monitoraggio del percorso che compiono gli alimenti; per tenere sotto controllo tutti i passaggi, è prevista l'adozione del Piano aziendale di autocontrollo igienico sanitario (come indicato dal sistema HACCP), procedura che permette di condurre un'analisi dei pericoli nelle produzioni alimentari, d'individuare i punti critici di controllo, di valutare il rischio corrispondente individuando altresì apposite misure di sorveglianza.

II. Rintracciabilità

prerequisito

La rintracciabilità di un alimento deve permettere di ricostruire il percorso a ritroso compiuto dall'alimento stesso in tutte le fasi attraversate lungo la filiera; tale percorso è disciplinato a livello comunitario (per approfondimenti, vedi Allegato I_Definizioni).

La rintracciabilità ha diversi obiettivi, tra i quali l'affidabilità delle informazioni fornite ai consumatori, la trasparenza degli scambi tra gli operatori e la sicurezza alimentare richiamata nel prerequisito precedente.

Il gestore dell'esercizio deve essere in grado di collegare il singolo alimento/materia prima al soggetto che l'ha fornito, definendo le procedure per mettere a disposizione delle autorità competenti i dettagli a riguardo. Gli esercenti devono perciò sviluppare dei sistemi di rintracciabilità interna commisurati alle dimensioni dell'impresa ed al suo processo produttivo. Le informazioni da registrare si possono suddividere in due categorie:

1. informazioni che devono essere immediatamente disponibili alle autorità competenti:
 - o nome, indirizzo del fornitore, natura dei prodotti forniti;
 - o data dell'operazione/ consegna;
2. informazioni supplementari che è consigliabile mantenere e che devono essere rese disponibili alle autorità competenti in un tempo ragionevole:
 - o volume o quantità;
 - o eventuale numero del lotto;
 - o descrizione dettagliata del prodotto (preconfezionato o sfuso, varietà di ortofruttili, prodotto grezzo o trasformato).
 - o ogni altro dettaglio richiesto dalla normativa.

Tra la documentazione, oltre alla fattura, è consigliabile conservare anche le bolle di consegna, per garantire una maggiore rintracciabilità del percorso fisico compiuto dai materiali.

III. Tipicità dei prodotti locali regionali

requisito

L'importanza attribuita dalla Comunità Europea ai prodotti agricoli ed alimentari è sottolineata dall'impegno all'identificazione dell'origine geografica del prodotto e dalla volontà di raccogliere le specificità gastronomiche legate alla tradizione.

Per approfondimenti della normativa di riferimento a livello europeo (per approfondimenti, vedi Allegato I_Definizioni).

Il legame con il territorio viene evidenziato, all'interno del marchio, attraverso diverse valutazioni:

1. la presenza di un determinato numero di prodotti e/o di preparazioni tradizionali nell'offerta dell'esercizio;
2. la presenza di ingredienti caratterizzanti tipici tradizionali (Allegato II_Ingredienti) che connotano le preparazioni dell'esercizio.

Il principio sul quale si basa la concessione del marchio è soddisfatto attraverso il perseguimento di due diversi obiettivi:

1. PRODOTTI E PREPARAZIONI TRADIZIONALI

L'offerta dell'esercizio deve comprendere un numero minimo di prodotti e di preparazioni appartenenti alle seguenti categorie:

- ANTIPASTI
 - Acciughe sotto Sale al Bagnèt Verd o al Bagnèt Ross
 - Salumi tradizionali, vedi Allegato II_Ingredienti
 - Antipasto alla Piemontese
 - Bagna cauda
 - Carne all'Albese
 - Cipolle ripiene
 - Frittate di erbette
 - Giardiniera
 - Rustia
 - Soma d'Al
 - Vitello Tonnato
 - Fiori di zucca/zucchino ripieni
 - Altre preparazioni che contengono prodotti tipici, tradizionali e locali come ingrediente caratterizzante (vedi Allegato II_Ingredienti)
- PRIMI
 - Agnolotti
 - Caiettas
 - Chnéffléne
 - Corzetti
 - Dunderet
 - Gnocchi della Val d'Ossola
 - Landeires
 - Ravioles
 - Cistrà

- Feisiou a l'Eitrito
 - Minestra Marià
 - Ola al Forn
 - Paniscia Novarese
 - Panissa Vercellese
 - Peyla
 - Plin
 - Rabaton
 - Ravioli
 - Supa Barbetta
 - Supa Crinoira
 - Supa d'Ajoche
 - Supa Mitunà
 - Tajarin
 - Tofeja
 - Altre preparazioni che contengono prodotti tipici, tradizionali e locali come ingrediente caratterizzante (vedi Allegato II_ Ingredienti)
- **SECONDI**
 - Bollito Misto alla Piemontese
 - Finanziera
 - Fritto Misto alla Piemontese
 - Selvaggina al civet
 - Brasato al Barolo
 - Brasato d'asino
 - Altre preparazioni che contengono prodotti tipici, tradizionali e locali come ingrediente caratterizzante (vedi Allegato II_ Ingredienti)
- **DOLCI E FRIVOLEZZE**
 - Acsenti
 - Amaretti
 - Antico dolce della cattedrale
 - Asianot
 - Baci di Cherasco
 - Baci di dama di Tortona
 - Bambin 'd sucher
 - Bavarese
 - Bicciolani
 - Biscotti della duchessa

- Biscotti della salute
- Biscotti Giolitti
- Biscottini di Novara
- Bonet
- Brottie
- Brut e bon
- Canestrelli
- Canestrelli biellesi
- Canestrelli di Novi Ligure
- Caramelle classiche dure
- Cariton
- Castagnaccio
- Cicio d'capdan
- Cioccolato alpino
- Cioccolato cremino
- Cioccolato grappino
- Copete e coppette di S. Antonio
- Coppi di Langa
- Crocanti del ciavarin
- Fiacà
- Finocchini
- Focaccia di Susa
- Fogassa d'la befana
- Fugascina di Mergozzo
- Gianduiotto
- Krumiri
- Krusli
- La duchesse
- Lose golose
- Mantovane di Cossato
- Margheritine di Stresa
- Marron glacé di Cuneo
- Mustaccioli
- Nocciolini di Chivasso
- Ossa da mordere
- Pan d'Oropa
- Pan della marchesa
- Pan dolce di Cannobio
- Pane di San Gaudenzio
- Pane dolce di meliga e mele
- Panettone basso glassato alle nocciole

- Panna cotta
 - PASTE DI MELIGA
 - Pasticceria mignon della tradizione torinese
 - Pastiglie della tradizione torinese
 - Pesche Ripiene
 - Polenta dolce biellese
 - Polentina astigiana
 - Praline al rhum
 - Praline cri cri
 - Quaquare di Genola
 - Sangiorgini di Piosasco
 - Tigrini
 - Tirà
 - Tirulen
 - Torcetti
 - Torrone di nocciole
 - Torta del buscajet
 - Torta del palio
 - Torta di Arignano
 - Torta di castagne
 - Torta di Montanaro
 - Torta di nocciole
 - Torta di pane
 - Torta matsafam
 - Torta palpiton
 - Violette candite
 - Zest di Carignano
 - Altre preparazioni che contengono prodotti tipici, tradizionali e locali come ingrediente caratterizzante (vedi Allegato II_ Ingredienti)
- BEVANDE ALCOLICHE E ANALCOLICHE REGIONALI E VINI
 - Acque minerali piemontesi
 - Amaro alle erbe alpine
 - Arquebuse
 - Bicerin
 - Birre piemontesi
 - Genepy delle Vallate Occitane
 - Grappa piemontese
 - Liquori di erbe alpine
 - Ratafià

- Rosolio
- Vermut
- Vini DOC e DOCG (DOP e IGP) piemontesi.

2. INGREDIENTI CARATTERIZZANTI

Per ingrediente caratterizzante s'intende l'elemento che risulta essere essenziale al fine di caratterizzare una preparazione gastronomica e distinguerla rispetto ad altri prodotti simili. Al fine del soddisfacimento del requisito, l'offerta gastronomica dell'esercizio deve pertanto essere costituita da preparazioni con ingredienti che rientrino tra quelli che hanno ottenuto la certificazione comunitaria DOP o IGP o il riconoscimento nazionale dei PAT. Oltre a questi verranno ricompresi alcuni prodotti indubbiamente legati al territorio ma non previsti in categorie specifiche (vedi Allegato II_ Ingredienti):

- ✓ carni e salumi
- ✓ formaggi
- ✓ pane, grissini, focacce e torte salate
- ✓ prodotti ortofrutticoli, cereali e loro trasformati

A tal fine l'esercente dovrà predisporre un documento contenente l'indicazione delle preparazioni proposte alla clientela.

Le preparazioni gastronomiche, gli ingredienti caratterizzanti e gli elenchi dei prodotti tipici e tradizionali sono stati estratti da numerose pubblicazioni (vedi bibliografia) e possono essere aggiornati e modificati periodicamente dalla Regione Piemonte.

Nel caso in cui le commissioni relative alla redazione dei disciplinari di attività per tipologia di esercizio lo ritengano opportuno, è possibile derogare parzialmente o totalmente alle disposizioni di tale requisito, salvo identificare misure sostitutive appropriate.

IV. Basso carico ambientale

requisito

In questo requisito sono inclusi, come da definizione (per approfondimenti, vedi Allegato I_ Definizioni):

1. la valorizzazione della "filiera corta" e l'utilizzo di prodotti a "Km 0";
2. l'uso dei prodotti ottenuti con metodo di produzione biologico.

La filiera corta è definita come uno strumento per promuovere e per sostenere le attività agricole e commerciali finalizzate a sviluppare un rapporto diretto tra produttori agricoli ed utilizzatori finali di tali prodotti, in modo da evitare alcuni passaggi che tenderebbero a far accrescere il costo finale del prodotto senza beneficio alcuno, sia dal

punto di vista economico sia da quello ambientale (Decreto Legislativo n. 228/2001, Legge n. 296/2006 e seguente Decreto Ministeriale Mipaaf del 20.11.2007).

La filiera corta può essere considerata lo strumento per sviluppare un rapporto diretto o preferenziale tra consumatori e produttori locali, inglobando anche il fenomeno dei prodotti cosiddetti a "Km 0", alimenti ottenuti nelle vicinanze della zona di consumo.

Il metodo biologico è un sistema di produzione che consente l'utilizzo di risorse rinnovabili per l'arricchimento del terreno, sviluppa e facilita i meccanismi naturali per l'ottenimento dei raccolti, evita l'utilizzo di prodotti chimici quali fitofarmaci di sintesi, erbicidi, fertilizzanti, ormoni della crescita, antibiotici; tali accorgimenti sono perseguiti in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione (Regolamento CE n. 834/2007).

1. Valorizzazione della filiera corta e utilizzo di prodotti a "Km 0"

Questo requisito è composto da due elementi correlati che devono essere considerati congiuntamente per evitare di incorrere in situazioni paradossali (produttore lontano ma "diretto" oppure prodotto ottenuto in loco ma giunto a destinazione dopo numerosi passaggi intermedi).

All'interno della definizione di filiera corta, è ammessa la presenza di un operatore tra il produttore/fornitore e il consumatore (gestore dell'esercizio) e cioè l'intermediario commerciale (GDO, grossisti etc ...). Con l'indicazione di filiera corta, si fa riferimento prevalentemente a prodotti lattiero- caseari ed ortofruttilicoli.

È fatto obbligo di dimostrare la provenienza dei prodotti, attraverso idonea documentazione, che può essere costituita, ad esempio, da etichettatura del prodotto o autocertificazione del fornitore.

2. Uso dei prodotti ottenuti con metodo di produzione biologico

Occorre dimostrare la presenza di prodotti certificati in uso provenienti da agricoltura biologica con marchio italiano.

Nel caso in cui le commissioni relative alla redazione dei disciplinari di attività per tipologia di esercizio lo ritengano opportuno, è possibile derogare parzialmente o totalmente alle disposizioni di tale requisito, salvo identificare misure sostitutive appropriate.

B) QUALITÀ DELLE STRUTTURE E DEI PROCESSI PRODUTTIVI

I. Organizzazione aziendale e gestione delle strutture requisito

Per migliorare la gestione aziendale l'esercente dovrà predisporre, al fine dell'ottenimento del marchio, un *manuale interno* ad integrazione dei documenti legati all'HACCP, in relazione alle richieste della Norma Tecnica.

È pertanto necessario dare indicazione del rispetto dei punti seguenti o giustificazione del mancato assolvimento:

- o Presenza di un organigramma di massima, compiti e responsabilità (rilevabile anche da documentazione già in possesso dell'esercente);
- o Definizione di procedure per curare e mantenere pulita ed accogliente la struttura che riguardino:

- *Ambiente Esterno:*

- il locale è ben segnalato e le aree esterne sono dotate di illuminazione;
- le aree esterne dell'esercizio devono essere mantenute pulite ed ordinate;
- adeguato numero di posti auto nelle vicinanze del locale, ove possibile.

- *Ambiente Interno:*

l'ambiente interno deve presentarsi confortevole e accogliente.

Sono definiti e mantenuti parametri relativi a:

- illuminazione (locali illuminati in modo adeguato, secondo l'ambiente che si vuole ricreare);
 - rumore (assenza di rumori improvvisi e molesti; musica entro i limiti di tollerabilità);
 - temperatura adeguata a consentire il benessere delle persone che permangono all'interno della struttura (ad esempio attraverso la corretta dispersione);
 - arredi e stoviglie in buono stato di conservazione e puliti.
- La manutenzione dei locali deve essere eseguita periodicamente secondo un programma predefinito e sulla base delle attrezzature a disposizione dell'esercizio stesso, come previsto dalla normativa igiene. La scadenza, il contenuto e la documentazione

dell'avvenuto intervento dovranno essere richiamati nel manuale.

Per poter verificare tale requisito, è necessario valutare la coerenza con quanto dichiarato dall'esercente, verbalmente e tramite altri strumenti quali la Carta dei Servizi, il manuale interno, il materiale pubblicitario, e quanto effettivamente è osservabile all'interno e all'esterno dell'esercizio. Sarà compito del valutatore, sulla base delle proprie considerazioni, esprimere un giudizio favorevole o contrario all'assolvimento del requisito.

II. Riduzione dei rischi alimentari

prerequisito

Il legislatore, attraverso l'emanazione del Regolamento CE n. 178/2002, ha introdotto il concetto dell'analisi del rischio e delle sue tre componenti: valutazione, gestione e comunicazione. Le analisi sono condotte attraverso una metodologia sistematica per definire provvedimenti di varia natura (efficaci, proporzionati e mirati), finalizzati alla tutela della salute (per approfondimenti, vedi Allegato I_ Definizioni).

La riduzione dei rischi alimentari si attua introducendo le procedure per la corretta valutazione dei rischi fin dal momento della ricezione delle materie prime. La predisposizione del Piano aziendale di autocontrollo igienico sanitario permette di identificare i rischi potenziali in ogni fase del processo (ad esempio ricezione, conservazione, produzione); si tratta dunque di valutare i pericoli significativi, assegnando loro rischio e gravità ed individuando le conseguenti misure precauzionali. Queste ultime, se applicate correttamente, permettono di esercitare un controllo preventivo ed evitare, di conseguenza, il verificarsi di rischi alimentari.

III. Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente

requisito

La gestione dei rifiuti e del rispetto dell'ambiente ricomprende tutte le attività richieste dalle prescrizioni legislative in materia, oltre ad attività non obbligatorie per legge, capaci di concorrere al miglioramento della gestione delle tematiche ambientali, riducendo l'impatto sul territorio della propria attività. Il titolare deve dimostrarsi sensibile alle problematiche ambientali, in particolare prestando attenzione ai consumi energetici ed idrici ed attuando una corretta gestione dei rifiuti.

Per quanto riguarda l'osservanza di questo requisito, è opportuno il rispetto della maggior parte dei seguenti accorgimenti:

- attuare una corretta raccolta differenziata, informando il personale e la clientela al riguardo, purchè questa sia possibile e comunque in funzione dell'organizzazione locale da parte del gestore di raccolta rifiuti;
- prediligere nell'acquisto prodotti con un minor contenuto di imballaggi;
- mettere in atto accorgimenti quali controllo dei rubinetti e degli scarichi, intervenendo tempestivamente al fine di evitare perdite e sprechi in caso di malfunzionamenti;
- controllare lo spegnimento delle lampade nei momenti di non utilizzo;
- verificare la chiusura di porte e finestre, in modo da non disperdere calore dall'interno verso l'esterno e viceversa;
- utilizzare un impianto di riscaldamento dotato di regolazione automatica e termostatica.

Sono previsti ulteriori requisiti da rispettare, di seguito riportati che saranno indicati di volta in volta secondo la tipologia di esercizio e relativo disciplinare quali:

- impiego esclusivo di lampade a basso consumo (classe A);
- sistemi di dosaggio per i detersivi e detergenti per la pulizia e per il sapone nei servizi igienici;
- acquisto di prodotti ecologici per le pulizie;
- acquisto esclusivo di carta igienica marchiata Ecolabel;
- acquisto di elettrodomestici a risparmio energetico (classi di consumo energetico A++, A+);
- adozione di sensori per lo spegnimento automatico delle luci dei servizi.

Tutte le misure adottate nel rispetto dell'ambiente vanno comunicate alla clientela, contribuendo così alla sensibilizzazione ambientale, all'interno della Carta dei Servizi.

Sarà compito delle commissioni di redazione dei disciplinari di attività individuare prassi da seguire con finalità relative al rispetto dell'ambiente.

C) RAPPORTI TRA SOGGETTO EROGATORE E UTENTE

I. Trasparenza

requisito

In ambito europeo tra i molteplici obiettivi perseguiti attraverso la Strategia per la politica dei consumatori dell'UE 2007-2013, si evidenziano:

- la promozione del benessere, in termini di prezzi, scelta, qualità, diversità, accessibilità e sicurezza;
- l'aumento dei poteri ai consumatori che devono poter disporre di informazioni accurate e di un mercato trasparente, basato su diritti sicuri;
- la tutela dei consumatori contro rischi e minacce.

Nell'ottica di garantire un buon livello di trasparenza nei confronti dei clienti, risulta fondamentale la chiarezza con cui comunicare le proposte in termini di prezzi, di ingredienti e di preparazioni gastronomiche.

Come stabilito dalla Legge Regionale n. 38/2006 e s.m.i. i prezzi devono essere esposti in modo chiaro e visibile, da risultare comprensibili per la clientela. Per i prodotti destinati alla somministrazione, deve essere esposta una tabella degli alimenti con l'indicazione dei relativi prezzi sia all'interno che all'esterno dell'esercizio; per le bevande l'obbligo è assolto con l'esposizione della tabella solo all'interno dell'esercizio. Se viene effettuato servizio al tavolo, deve essere messo a disposizione dei clienti il listino prezzi prima dell'ordinazione.

Oltre alle informazioni obbligatorie previste per legge, l'offerta gastronomica deve essere accompagnata dall'indicazione esplicita degli ingredienti utilizzati per la sua realizzazione.

È opportuno che le informazioni siano fornite anche in un'altra lingua, attraverso il personale o altro supporto (esempio: traduzione del menu in lingua straniera).

II. Accoglienza, informazione e connotazione di tipo territoriale

requisito

- Accoglienza

Il compito di svolgere accoglienza clienti deve rientrare sistematicamente nelle mansioni del personale addetto.

Il personale assegnato deve essere proporzionato al numero dei coperti o al numero dei presenti, in base al servizio minimo che si intende garantire.

- Informazione e connotazione di tipo territoriale

Il titolare o un addetto devono essere in grado di fornire informazioni relative ai luoghi circostanti, agli aspetti storici ed agli eventuali aneddoti, legati all'esercizio o alla zona. Tramite intervista alla persona prescelta, si può verificare se effettivamente tali informazioni siano state apprese.

III. Informazione sull'alimento

requisito

Una corretta informazione rappresenta un criterio determinante nelle scelte dei consumatori; l'attuale politica di sicurezza alimentare è incentrata su una serie di principi volti a garantire la trasparenza, l'analisi e la prevenzione dei rischi, la tutela degli interessi dei consumatori e la libera circolazione di prodotti sicuri nel mercato.

Per garantire il soddisfacimento di tale requisito, che richiama il diritto all'informazione nel caso in cui vi siano ragionevoli motivi per sospettare che un alimento possa comportare un rischio per la salute, il personale deve dimostrare, altresì, di essere a conoscenza:

- degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei prodotti offerti;
- dell'origine dei prodotti e degli ingredienti, nel caso in cui possano rivestire importanza ad esempio per denotare un particolare legame con il territorio;
- delle ricette proposte dall'esercizio (modalità di preparazione).

Tali informazioni, ed altre che potranno essere aggiunte dalla commissione, devono essere supportate da un adeguato sistema di comunicazione tra i diversi addetti operanti nell'esercizio.

La verifica di questo passaggio può essere attuata tramite intervista ai dipendenti summenzionati.

D) PROMOZIONE E SOSTEGNO DELL'ATTIVITÀ

I. Pubblicizzazione

requisito

La pubblicizzazione dell'esercizio viene valutata, al fine dell'acquisizione del marchio, attraverso l'esecuzione di attività come indicate di seguito a titolo esemplificativo e che saranno specificate per singole tipologie di esercizi nei relativi disciplinari:

- realizzazione ed aggiornamento di un sito internet dedicato, sul quale siano reperibili la carta dei servizi e le principali notizie;
- pubblicità convenzionale come carta stampata, quotidiani o periodici locali, radio, ...;
- predisposizione di biglietti da visita con eventuale possibilità di istituire strumenti di fidelizzazione.

La pubblicizzazione dell'esercizio viene inoltre valutata, al fine dell'acquisizione del marchio, attraverso l'esecuzione di attività che saranno identificate dalle specifiche commissioni.

II. Tutela della tradizione e delle caratteristiche degli esercizi

requisito

Attraverso questo requisito viene valorizzata la tradizione del locale dal punto di vista storico (tradizione vera e propria) e le connotazioni che permettano di distinguere la struttura interna da altri locali analoghi (caratteristiche degli esercizi). Nel caso in cui il locale presenti un rilevante aspetto storico, l'acquisizione del requisito avviene attraverso la sua valorizzazione oggettiva (ad esempio, richiamo e recupero di elementi storico - tradizionali). Nel caso in cui, invece, la struttura dell'esercizio non permetta una rivalutazione storica, il requisito può essere soddisfatto attraverso la presenza di particolarità strutturali significative interne al locale (design, arredi, cura del particolare, ...).

RIEPILOGO DEI CRITERI

PRESUPPOSTI	
- Rispetto della normativa cogente	PREREQUISITO
-Autorizzazione sanitaria	PREREQUISITO
-HACCP	PREREQUISITO
-Buone prassi igieniche	PREREQUISITO
-Rispetto della normativa per il superamento delle barriere architettoniche	PREREQUISITO

PREREQUISITI E REQUISITI	
Sicurezza alimentare	PREREQUISITO
Tracciabilità e Rintracciabilità	PREREQUISITO
*Tipicità dei prodotti locali regionali	REQUISITO
*Basso carico ambientale	REQUISITO
Gestione delle strutture	REQUISITO
Riduzione dei rischi alimentari	PREREQUISITO
Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente	REQUISITO
Trasparenza	REQUISITO
Accoglienza, informazione e connotazione di tipo territoriale	REQUISITO
Informazione sull'alimento	REQUISITO
Pubblicizzazione	REQUISITO
Tutela della tradizione e delle caratteristiche degli esercizi	REQUISITO

** Nel caso in cui le commissioni relative alla redazione dei disciplinari di attività per tipologia di esercizio lo ritengano opportuno, è possibile derogare parzialmente o totalmente alle disposizioni di tale requisito, salvo identificare misure sostitutive appropriate.*

MARCHIO DI QUALITÀ PER ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE CHE SI RIVOLGONO A SOGGETTI AFFETTI DA CELIACHIA.

Nell'ambito della definizione delle modalità per il conferimento del marchio di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande che esplicano una funzione sociale verso i cittadini affetti da particolari patologie alimentari si è scelto di soffermarsi sulla celiachia, condizione permanente di intolleranza al glutine.

Nelle persone geneticamente predisposte, il glutine esercita un'azione tossica alterando la struttura della mucosa intestinale e provoca una riduzione della capacità di assorbimento dell'intestino di nutrienti essenziali quali grassi, proteine, carboidrati, minerali e vitamine.

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 il Progetto "AFC Alimentazione Fuori Casa" curato dall'Associazione Italiana Celiachia Piemonte Valle d'Aosta (www.aicpiemonte.it - www.celiachia.it).

Il Progetto AFC Alimentazione Fuori Casa" è nato con l'intenzione di creare una catena di esercizi informati sulla celiachia che possano offrire un servizio idoneo alle esigenze alimentari dei celiaci (<http://www.celiachia.it/afcristoratori/>).

Il progetto comprende:

- corso Base sulla celiachia sull'alimentazione senza glutine;
- completamento della formazione con successivi incontri presso la struttura con i tutor dell'AIC; tale momento di approfondimento dei concetti presentati durante il Corso si conclude con la sottoscrizione di un Protocollo d'Intesa fra AIC Regionale e struttura, nel quale sono specificate le regole fondamentali per un'alimentazione priva di glutine;
- inserimento negli elenchi di locali che hanno aderito al progetto:
 - sul sito dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC)
 - nella "Guida per l'Alimentazione Fuori Casa AIC" inviata a tutti i soci tre volte l'anno con gli opportuni aggiornamenti;
 - comunicati alle Associazioni presenti negli altri Stati;

o consultabili con il Servizio telefonico 89.24.24 disponibile anche in lingua inglese.

- monitoraggio ogni 6 mesi da parte dei tutor AIC.

Il monitoraggio è un importante momento di aggiornamento e confronto per verificare approvvigionamento, stoccaggio, procedure di preparazione, servizio al tavolo; utilizzo del materiale informativo dell'Associazione;

- impiego di prodotti con notifica ministeriale, inseriti nel Registro Nazionale degli Alimenti senza glutine del Ministero della Salute e/o prodotti presenti nel Prontuario degli Alimenti AIC (ultime edizioni);
- garanzia della non contaminazione da glutine dal processo di lavorazione fino al servizio al tavolo della pietanza (Progetto Ristorazione), alla distribuzione del gelato (Progetto gelaterie) e fino al servizio a tavola della colazione (Progetto B&B, Hotel e Bar).

Il Progetto è rivolto a diverse tipologie di locali: comprende più parti, ognuna delle quali segue un profilo generale, per entrare poi nello specifico delle esigenze della singola tipologia di esercizio offerta.

L'Associazione garantisce la collaborazione necessaria agli esercizi che intendono entrare a far parte della catena; la responsabilità però resta a carico esclusivamente dell'esercente. La Convenzione può essere revocata quando viene dimostrato che il locale non applica in modo corretto quanto concordato e specificato nel protocollo d'intesa. L'esercente che desidera far parte del Network AIC potrà inviare una e-mail, allegando i dati della sua struttura, alla Segreteria di AIC Piemonte Valle d'Aosta (segreteria@aicpiemonte.it) evidenziando la richiesta di ottenimento del "Marchio di Qualità".