



REGIONE PUGLIA
SEZIONE ATTIVITA' ECONOMICHE ARTIGIANALI
E COMMERCIALI



BIOCUCINA

DISCIPLINARE

"Realizzato nell'ambito del programma di iniziative a tutela dei consumatori 2021/2022 realizzato con i fondi della Regione Puglia".

Disciplinare per i Ristoratori aderenti al progetto *Alimentazione@web*

per l'ottenimento del marchio BIO-CUCINA

Il disciplinare, elaborato nell'ambito del progetto *Alimentazione@web* della Regione Puglia, in collaborazione con le Associazioni dei consumatori Adiconsum, Adoc, Lega consumatori e Polidream Assoutenti, è finalizzato ad assicurare un elevato livello di tutela dei consumatori e degli utenti anche attraverso la diffusione della normativa sulla ristorazione attenta e responsabile, nel rispetto dell'art. 1, comma 2, della Legge regionale n. 12/06 "Norme per l'attuazione delle politiche in favore dei consumatori e degli utenti".

Si è voluto immaginare un **modello di impresa di ristorazione bio** seguendo alcune linee di azione per sensibilizzare le imprese ad acquisire reali valori professionali e dare concreti benefici alla filiera e ai consumatori fruitori di pasti fuori casa che rivendicano il loro diritto alla salute, alla qualità e al giusto rapporto qualità-prezzo oltre alle legittime aspettative salutari nella consapevolezza che la tutela della salute è direttamente collegata ad una sana e corretta alimentazione.

Quindi, il ristoratore, nel proprio locale virtuoso osserva le seguenti regole:

- Utilizza e trasforma alimenti di origine biologica e identifica con evidenza la propria attività di somministrazione;
- Rispetta rigorosamente ogni punto della normativa vigente e degli eventuali disciplinari privati;
- Individua con scrupolo i fornitori che producono e consegnano alimenti biologici e laddove è possibile ne predilige la vicinanza geografica che consente di valorizzare i prodotti del territorio e ridurre l'impatto ambientale dei trasporti;
- Instaura un rapporto di conoscenza diretta dei fornitori per approfondire e verificare gli aspetti della filiera nei metodi di produzione biologica;
- Favorisce presso gli addetti alle preparazioni alimentari e al servizio, la conoscenza dei prodotti biologici e l'acquisizione di elementi atti ad approfondire la cultura del sistema bio affinché si trasformino in un concreto bagaglio professionale;
- Crea preparazioni di gastronomia bio "specialità", capaci di ottenere forte notorietà presso i consumatori;
- Promuove i principi di una sana e corretta alimentazione proponendo bevande e alimenti bio in tutte le occasioni di consumo di pertinenza: prima colazione, pasti, aperitivi e happy hour;
- Valorizza la propria identità o vocazione o percorso bio attraverso tutti i canali di comunicazione al pubblico a disposizione: vetrina, segnaletica, carta delle vivande e bevande, sito internet, newsletter, social network, pubblicità, recensioni su guide, adesione a circuiti enogastronomici della tipicità e del territorio;
- Programma eventi di valorizzazione della cultura del biologico e della biodiversità volti a destare interesse presso i consumatori e notorietà presso i media;
- Si impegna a correlare la propria proposta bio con elementi, attenzioni e azioni mirati alla più generale salute e benessere dell'ospite e ad un'attività coscienziosa e rispettosa dell'ambiente.

LA NOSTRA RISTORAZIONE BIOLOGICA A MARCHIO “BIO-CUCINA”

1. Requisiti della ristorazione a marchio “Bio-Cucina”

Ciò che invece caratterizza la ristorazione bio è la presenza di determinati **requisiti** che le strutture devono soddisfare per acquisire il marchio “Bio-Cucina” :

1. **Rispetto dei requisiti obbligatori per l’attività di somministrazione e bevande**, riguardo a sicurezza alimentare (norma HACCP), rintracciabilità degli alimenti e riduzione dei rischi alimentari (autocontrollo igienico – sanitario);
 2. **Gestione delle strutture**: riguarda sia l’ambiente esterno che interno.
Il locale dovrà essere ben segnalato e ben illuminato, con adeguato numero di posti auto (ove possibile) e mantenute pulite e ordinate le aree esterne.
L’ambiente interno deve presentarsi confortevole e accogliente, infatti gli ambienti dovranno essere ben tenuti e ben illuminati, sfruttando al massimo la luce naturale. Ove previsto buffet devono essere evitati i rischi di contaminazione, tenendo conto dei tempi di esposizione degli alimenti.
La manutenzione dei locali deve essere eseguita periodicamente secondo un programma predefinito e sulla base delle attrezzature a disposizione del locale stesso, come previsto dalla normativa igienico sanitaria.
L’uso di piatti, vasellame e posateria in materiali multiuso (ceramica, vetro, acciaio) e di tovaglie e tovaglioli in tessuto o in materiale compostabile;
 3. **Tipicità dei prodotti**: la presenza di un determinato numero di preparazioni/ prodotti tradizionali all’interno del menù o la presenza nel menù di piatti proposti dal ristoratore con l’utilizzo di un ingrediente caratterizzante (elemento essenziale che caratterizza una preparazione gastronomica).
In particolare, almeno il 50% dei prodotti utilizzati devono essere di origine locale e indicati nel menù; la loro origine territoriale è garantita e verificabile.
 4. **Basso carico ambientale**: comprende sia la valorizzazione della filiera corta, sia l’uso di prodotti ottenuti con metodo di produzione biologico.
Questo requisito si realizza attraverso l’uso di prodotti della filiera corta per almeno il 50% dei prodotti (è ammessa la presenza di un operatore tra produttore e ristoratore) e l’uso di prodotti biologici certificati per almeno il 20% dei prodotti utilizzati;
 5. **Trasparenza dei menù**: 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 menù e di prezzi. Devono essere previsti un menù e una carta dei vini, separati tra loro. L’indicazione del prezzo può accompagnare la singola proposta o può essere abbinata ad un pasto composto da due o più portate, bevande incluse.
- In sostanza, risulta valido per l’acquisizione del marchio, che:
- I menù siano redatti evidenziando la stagionalità dei prodotti e la ciclicità degli stessi;
 - Il menù e la carta dei vini contengono almeno il 50% di proposte tipiche del territorio, con almeno un’etichetta D.O.C. riconosciuta a livello regionale;
 - Il menù dovrà contenere almeno un piatto con ingrediente biologico, cioè pietanza composta da almeno un ingrediente biologico di origine agricola;
 - Il ristoratore offre periodicamente occasioni con menù dedicati al progetto denominando il menù bio-cucina (menù nei cui piatti viene utilizzato il 50% dei prodotti filiera corta e almeno il 20% di prodotti biologici certificati);
 - All’interno dei menù sia indicata in maniera chiara e dettagliata gli ingredienti di tutti i prodotti utilizzati, compreso pane e prodotti da forno;

- Evidenziare in maniera chiara la presenza di allergeni prevedendo la possibilità di personalizzare la portata in caso di consumatori allergici o intolleranti;
 - il menù sia esposto fuori dai locali con indicazione dei prezzi;
 - Il ristoratore sensibilizzerà il cliente sulla possibilità di portar via ciò che non consuma attraverso la “food bag” (vaschette con cibo avanzato da portar via)
6. **Organizzazione aziendale:** è necessario avere cura della formazione del personale di cucina e di sala sulla qualità, stagionalità e territorialità dei prodotti utilizzati per la preparazione delle pietanze offerte ai clienti.
Il personale di sala deve essere qualificato e informato sui prodotti e sul menù, nonché sulla carta dei vini. Durante il servizio si valorizzi la qualità, la tipicità e la stagionalità dei prodotti. Inoltre, **il personale dovrà essere formato anche sugli ingredienti utilizzati al fine di facilitare la somministrazione da parte di consumatori con allergie o intolleranza, proponendo alternative ai piatti in menù.**
7. **Corretta gestione dei rifiuti e rispetto dell’ambiente:**
8. **Pubblicizzazione:** l’esercente si impegna a:
- comunicare quindicinalmente per la pubblicazione sul sito dedicato www.bio-cucina.it una propria ricetta evidenziandone le caratteristiche della tipicità dei prodotti utilizzati e il rispetto della tradizione del territorio.
 - pubblicare sulla pagina facebook ricette, menù e menù bio – cucina, e occasioni rilevanti per i consumatori.
 - Esporre la vetrofania con il logo del progetto.
9. **Tutela della tradizione e delle caratteristiche degli esercizi:** si valorizza la tradizione del locale dal punto di vista storico (tradizione vera e proprio) e dei piatti e prodotti del territorio.
Nel caso in cui il locale rappresenti un rilevante aspetto storico, l’acquisizione del requisito avviene attraverso la sua valorizzazione oggettiva (recupero degli elementi storico – tradizionali).

L’esercente deve produrre un documento nel quale vengono descritte dettagliatamente le caratteristiche sopracitate che devono inoltre, essere riportate anche nella carta dei servizi.

2. Documentazione da presentare e verifica per ottenimento marchio “Bio-Cucina”.

L’esercente interessato all’adesione al marchio “Bio-Cucina” dovrà rispettare i prerequisiti e i requisiti proposti dal disciplinare ai fini dell’adesione attraverso un apposito modulo (Allegato A).

Il valutatore durante la fase di verifica raccoglierà la documentazione proposta:

- Fotografie del locale;
- Brochure e/o biglietti da visita (materiale promozionale);
- Menù;
- Carta dei vini e altre carte disponibili;
- Tracciabilità degli acquisti di prodotti tipici e/o biologici, attraverso autocertificazione.

Il modulo di adesione e i documenti da allegare dovranno essere inviati all’indirizzo email biocucina.puglia@gmail.com

MODULO DI ADESIONE AL MARCHIO BIO- CUCINA

Il sottoscritto/a in qualità di dell'azienda
..... sita in In via
..... al n°

DICHIARA

Ai fini dell'adesione al marchio "Bio – cucina" di rispettare i seguenti **requisiti**:

1. Rispetto dei requisiti obbligatori per l'attività di somministrazione e bevande
2. Locale ben segnalato e ben illuminato;
3. Ambiente esterno ed interno accogliente e confortevole con ambienti ben tenuti ed illuminati, sfruttando il più possibile la luce naturale;
4. Uso di piatti, vasellame e posateria in materiali multiuso (ceramica, vetro, acciaio) e di tovaglie e tovaglioli in tessuto o in materiale compostabile;
5. Avere in menù almeno il 50% dei prodotti utilizzati di origine locale. La loro origine territoriale è garantita e verificabile.
6. Uso di prodotti della filiera corta per almeno il 50% dei prodotti (è ammessa la presenza di un operatore tra produttore e ristoratore) e l'uso di prodotti biologici certificati per almeno il 20% dei prodotti utilizzati;
7. Prevedere in menù e nella carta dei vini almeno il 50% di proposte tipiche del territorio, con almeno un'etichetta D.O.C. riconosciuta a livello regionale;
8. Prevedere nel menù almeno un piatto con ingrediente biologico, cioè pietanza composta da almeno un ingrediente biologico di origine agricola;
9. Il ristoratore offra periodicamente occasioni con menù dedicati al progetto denominando il menù bio- cucina;
10. All'interno dei menù sia indicata in maniera chiara e dettagliata gli ingredienti di tutti i prodotti utilizzati, compreso pane e prodotti da forno;
11. Esporre fuori dal locale il menù con indicazione dei prezzi;
12. Il ristoratore sensibilizzerà il cliente sulla possibilità di portar via ciò che non consuma;
13. Il personale di sala qualificato e informato sui prodotti e sul menù, nonché sulla carta dei vini. Durante il servizio si valorizzerà la qualità, la tipicità e la stagionalità dei prodotti;

14. Garantire la corretta raccolta differenziata , avendo attenzione per gli imballaggi;
15. In ambito pubblicitario comunicare quindicinalmente una propria ricetta tradizionale evidenziandone le caratteristiche della tipicità dei prodotti, che verrà pubblicata sul sito dedicato www.bio-cucina.it;
16. Il ristoratore si impegna ad esporre la vetrofania ottenuta al momento del riconoscimento del marchio nell'ingresso del proprio locale;
17. Impegno a pubblicare sulle pagine social dedicate ricette, menù e menù bio – cucina, e occasioni rilevanti per i consumatori.
18. Garantire il rispetto della tradizione del locale dal punto di vista storico del locale e dei prodotti tipici che permettano di distinguere la struttura interna da altri locali analoghi.

Inoltre, per l'ottenimento del marchio "Bio – Cucina" l'azienda si impegna a presentare la seguente **documentazione**:

- Fotografie del locale;
- Brochure e/o biglietti da visita (materiale promozionale);
- Menù;
- Carta dei vini e altre carte disponibili;
- Tracciabilità degli acquisti di prodotti tipici e/o biologici, attraverso autocertificazione.

Infine, l'azienda accetta la possibilità che una volta ottenuto il marchio "Bio - cucina" l'ente che le ha rilasciato il marchio possa effettuare delle verifiche sulla congruenza dei dati qui dichiarati con la realtà dell'esercizio pubblico o commerciale. Il mancato rispetto dei requisiti può determinare la revoca del marchio.

Lecce ,

Firma

.....

Il seguente modulo compreso di allegati dovrà essere inviato all' indirizzo mail: biocucina.puglia@gmail.com