

RACCOLTA PARERI L.R. 30/2003 E REG. DI ATTUAZIONE N. 46/2004
“Disciplina delle attività agrituristiche e delle fattorie didattiche della Toscana”

Indice

Etichettatura olio.....	1
Ristorante agrituristico e gestioni esterne	2
Requisiti professionali per la somministrazione: “Corso di formazione obbligatoria per somministrazione di alimenti e bevande”	2
Linee guida per la somministrazione pasti in agriturismo.....	3
Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica	3

Etichettatura olio

Il laboratorio di analisi che segue il nostro ristorante agrituristico ci ha informato sulla legge del divieto di rabbocco olio, ma noi che produciamo olio come facciamo ad attrezzarci? E' impossibile dotarsi di impianti per imbottigliare olio con le particolarità richieste.

Agriturismo e approfondimento su LEGGE 14 gennaio 2013, n. 9 “Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini”.

La legge 14 gennaio 2013, n. 9 “Norme sulla qualità e la trasparenza della filiera degli oli di oliva vergini” all’art. 7 comma 2 prevede che “Gli oli di oliva vergini proposti in confezioni nei pubblici esercizi, fatti salvi gli usi di cucina e di preparazione dei pasti, devono possedere idoneo dispositivo di chiusura in modo che il contenuto non possa essere modificato senza che la confezione sia aperta o alterata, ovvero devono essere etichettati in modo da indicare almeno l’origine del prodotto ed il lotto di produzione a cui appartiene”.

Appare chiaro che l’olio sfuso può sicuramente essere usato nelle strutture agrituristiche per cucinare. Per quanto attiene l’utilizzo dell’olio come condimento da tavola per la somministrazione pasti alimenti e bevande in ambito agrituristico la norma deve essere letta in collegamento sia all’art. 4 “Divieto di pratiche commerciali ingannevoli” della stessa legge 9/2013, che all’art. 13 del regolamento di attuazione della l.r.30/2003 “Disciplina delle attività agrituristiche e delle fattorie didattiche in toscana”.

Infatti se da una parte l’art. 4 della stessa legge 9/2013 prevede che “una pratica commerciale è ingannevole quando omettendo indicazioni rilevanti circa la zona geografica di origine degli oli di oliva vergini, può ingenerare la convinzione che le olive utilizzate siano di provenienza territoriale diversa da quella effettiva”, dall’altra parte la l.r. 30 prevede tramite il proprio regolamento di attuazione all’art. 13 “Prodotti utilizzabili nella somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande” che “c5. L’origine e la provenienza dei prodotti è indicata agli ospiti insieme al prezzo delle pietanze, tramite informazioni scritte riportate nella lista delle pietanze. In particolare sono indicati quali sono i prodotti aziendali propri e la provenienza degli altri prodotti impiegati.”

Le informazioni scritte, obbligatorie in ambito agrituristico, circa la provenienza dei prodotti riportate nella lista delle pietanze assolvano quindi l’obbligo previsto dalla l.r.9/2013 in quanto a tracciabilità del prodotto per l’olio da tavola.

Per quanto sopra si ritiene che in ambito agrituristico l’olio prodotto dalla stessa azienda o quello reperito presso aziende agricole locali e/o regionali con le quali l’imprenditore agrituristico sottoscrive gli accordi di cui all’art. 13 del regolamento 46/2004, può essere usato sfuso per la somministrazione pasti alimenti e bevande.

Ristorante agriturismo e gestioni esterne

Un ristorante agriturismo può essere dato in gestione?

La l.r. 30/2003 prevede (art. 2) che sono attività agrituristiche la somministrazione di pasti, alimenti e bevande...e che (art.5) l'esercizio dell'agriturismo è riservato agli imprenditori agricoli singoli e associati, di cui all'articolo 2135 del codice civile.

Per quanto sopra non è possibile dare in gestione il ristorante agriturismo in quanto lo stesso deve rimanere sotto la titolarità dell'imprenditore agricolo che gestisce l'attività agricola a cui è annesso.

Requisiti professionali per la somministrazione: “Corso di formazione obbligatoria per somministrazione di alimenti e bevande”.

Si chiedono delucidazioni su quali corsi per “addetti alla cucina” possono essere utilizzati come requisiti professionali per la somministrazione pasti alimenti e bevande in ambito agriturismo.

Con le modifiche del 2009 anche in l.r. 30 (cioè nel settore dell'agriturismo) sono stati inseriti i requisiti professionali per la somministrazione pasti alimenti e bevande.

L'art. 13 bis del regolamento di attuazione della l.r. 30/2003 prevede che l'imprenditore agricolo che svolge attività di somministrazione di alimenti e bevande o l'addetto che svolge tale attività, deve possedere almeno uno dei requisiti professionali citati nell'articolo stesso: alla lettera d) in alternativa agli altri titoli è indicato il “CORSO DI FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE”.

Tale corso risulta essere quello definito tramite la Delibera di Giunta 984 del 12-11-2012 e poi dettagliato tramite Decreto Dirigenziale 5384 del 20/11/2012 avente per oggetto: Repertorio regionale dei profili professionali: Approvazione scheda descrittiva del percorso formativo disciplinato da legge “Formazione obbligatoria per il commercio e la somministrazione di alimenti e bevande”.

Si reputa quindi che gli attestati che sono rilasciati al termine di corsi con denominazioni diverse (ad esempio per il corso di ADDETTO ALL'APPROVVIGIONAMENTO DELLA CUCINA, CONSERVZIONE E TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI - 900 ore) non costituiscono valido requisito professionale ai sensi dell'art. 13 bis del DPGR 46/R/2004.

Premesso quanto sopra e considerato che spesso i programmi dei percorsi formativi possono essere simili, l'interessato può presentare al Settore Formazione e Orientamento una valutazione circa l'equipollenza del titolo eventualmente in suo possesso con il percorso di “Formazione obbligatoria per il commercio e la somministrazione di alimenti e bevande”. Per maggior informazioni sulla questione dell'equipollenza si consiglia di contattare il settore Formazione e Orientamento della Regione Toscana.

Altra questione (che esula dai requisiti professionali) è la “formazione obbligatoria per alimentaristi” disciplinata dalla Delibera GR 559 del 21-07-2008 e che riprende la normativa comunitaria in materia d'igiene degli alimenti entrata in vigore dal 1° gennaio 2006, cd “Pacchetto Igiene”. L'attestato del corso per la “formazione obbligatoria per alimentaristi” non può essere utilizzato come valido requisito ai fini dei requisiti professionali per la somministrazione pasti alimenti e bevande in ambito agriturismo.

Linee guida per la somministrazione pasti in agriturismo

In allegato diffondiamo la seguente guida operativa: Decreto 7 giugno 2013, n. 2220 L.r. 30/2003 e smi “Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana” e relativo Regolamento di attuazione: “Prodotti utilizzabili in ambito agrituristico nella somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande, nelle degustazioni e durante gli eventi promozionali”- guida operativa di indirizzo

Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica

In allegato diffondiamo la Delibera n. 1127 del 28/12/2010 avente per oggetto "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica" la cui lettura può risultare utile in particolare per le indicazioni che contiene al capitolo 2. **ASPETTI NUTRIZIONALI**, per la stesura dei menu' nelle aziende agrituristiche che offrono attività rivolte ai bambini e ragazzi in età scolastica. Trattasi di linee di indirizzo non obbligatorie.

Indice del capitolo 2. **ASPETTI NUTRIZIONALI**

- 2.1. I fabbisogni nutrizionali
- 2.2. Criteri di formulazione dei menù
 - 2.2.1. Indicazioni per la stesura dei menu' di scuole d'infanzia, primarie, secondarie di I e II grado
 - 2.2.2. Indicazioni per i nidi d'infanzia
 - 2.2.3. Consigli per i genitori
- 2.3. Le diete speciali
 - 2.3.1. Iter procedurale per l'accesso al servizio dietetico personalizzato per patologia
 - 2.3.2. Accorgimenti da rispettare nella preparazione e distribuzione di diete speciali
 - 2.3.3. Diete legate a motivazioni etico – culturali – religiose
- 2.4. Indicazioni relative alle modalità di preparazione e cottura in rapporto alla qualità nutrizionale dei pasti
 - 2.4.1. Conservazione del crudo
 - 2.4.2. Mondatura e lavaggio delle verdure
 - 2.4.3. Scongellamento dei prodotti congelati o surgelati
 - 2.4.4. I metodi di cottura