CAMERA DEI DEPUTATI N. 3294

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

CAPOZZOLO, MICHELE BORDO, CAPONE

Riconoscimento della patente europea pizzaioli (PEP)

Presentata il 9 settembre 2015

ONOREVOLI COLLEGHI ! — Da molto tempo gli operatori del settore lamentano l'assenza di un quadro normativo di riferimento che qualifichi l'attività di pizzaiolo.

Questo vuoto consente la diffusione di molta improvvisazione nell'esercizio della professione a discapito della qualità nonché delle competenze e delle capacità.

Si è erroneamente convinti che ci si possa improvvisare pizzaioli senza averne la necessaria professionalità, fattore che rischia di creare notevoli danni di immagine a uno dei simboli dell'Italia a tavola nonché in termini di sicurezza dal punto di vista del profilo igienico-sanitario.

I maestri pizzaioli del nostro Paese hanno ripetutamente lanciato un allarme circa i ritardi che ancora si registrano per l'approvazione di una normativa che consenta di fare chiarezza e di garantire le massime trasparenza e sicurezza in questa professione.

Se la pizza concorre per essere un patrimonio dell'umanità, con il riconoscimento Unesco, è assolutamente inevitabile che ai professionisti di tale pietanza venga riconosciuta una professionalità qualificata a tutela del prodotto e dei cittadini consumatori.

Una qualifica che, oltre alle tecniche e alle normative in materia di igiene e di somministrazione degli alimenti, preveda anche un'accurata e approfondita conoscenza dei prodotti di qualità del nostro Paese e dei territori di riferimento.

La presenza di prodotti a denominazione di origine controllata (DOC) e a denominazione di origine protetta (DOP), rappresenta un valore aggiunto nella filiera della pizza e da essi non si può prescindere proprio per quel discorso di valorizzazione delle tipicità che sono identificative del *made in Italy* e in particolare della pizza.

Occorre quindi una grande sinergia tra territorio e formazione, tra le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura e le associazioni riconosciute, tra i sistemi scolastici e le associazioni di imprese del settore per giungere al pieno riconoscimento di una figura professionale e a un'adeguata tutela della stessa e del prodotto finale.

Crediamo, quindi, che i tempi siano ormai maturi per giungere alla definizione di una normativa in questo settore e ci auguriamo che il Parlamento voglia, in tempi rapidi, approvare questa proposta di legge nell'interesse della professione, dei consumatori e anche del *made in Italy*. Nell'anno dell'Expo sarebbe davvero un gran risultato conseguire questo obiettivo.

PROPOSTA DI LEGGE

—

Art. 1.

(Riconoscimento e finalità).

1. Il Ministero dello sviluppo economico, di concerto con il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, riconosce la patente europea pizzaioli (PEP) quale attestato professionale di competenza, allo scopo di qualificare la ristorazione italiana ed europea con specifico riferimento alla pizza.

Art. 2.

(Rilascio della PEP).

1. La PEP è rilasciata dal Ministero dello sviluppo economico, di concerto con il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, previa certificazione da parte delle associazioni abilitate iscritte in un apposito elenco tenuto dal Ministero dello sviluppo economico.

2. Al fine di ottenere la PEP e l'abilitazione all'esercizio della professione, l'aspirante pizzaiolo frequenta un corso di formazione riconosciuto di almeno centocinquanta ore, così articolato:

a) settanta ore di pratica in laboratorio;

b) venticinque ore di studio di una lingua straniera;

c) trenta ore di studio della scienza dell'alimentazione;

d) venticinque ore di studio dell'igiene e della somministrazione di alimenti;

e) trenta ore di studio delle geotipicità agroalimentari dei prodotti italiani a denominazione di origine controllata (DOC) e a denominazione di origine protetta (DOP).

3. Al termine del corso di formazione di cui al comma 2, l'aspirante pizzaiolo sostiene un esame finale, consistente in una prova teorica e in una prova pratica; a tale fine è istituita un'apposita commissione di esperti nominati dal Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca.

4. La PEP ha una validità di cinque anni, al termine dei quali è avviata la procedura di rinnovo. Il rinnovo è automatico qualora vi sia un esercizio continuativo della professione, documentato dall'iscrizione alla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura (CCIAA) per i pizzaioli artigiani o per i ristoratori ovvero dall'assunzione presso un'azienda del settore.

5. Possono presentare domanda per ottenere la PEP, senza l'obbligo del corso di formazione di cui al comma 2, coloro che esercitano la professione di pizzaiolo da almeno tre anni, documentabile con l'iscrizione alla CCIAA, e, nel caso di lavoratore dipendente, documentabile con le buste paga, dopo aver superato l'esame finale di cui al comma 3.

ART. 3.

(Elenco delle PEP).

1. Entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge è istituito un apposito elenco tenuto presso la CCIA nel quale sono consultabili, sia su base cartacea che attraverso la rete *internet*, nel rispetto della normativa sulla protezione dei dati personale, i nominativi dei pizzaioli in possesso della PEP.

ART. 4.

(Copertura finanziaria).

1. Agli oneri derivanti dell'attuazione della presente legge, pari a 1 milione di euro per ciascuno degli anni 2015, 2016 e 2017, si provvede mediante corrispondente riduzione del fondo speciale di parte corrente iscritto, ai fini del bilancio triennale

2015-2017, nell'ambito del programma « Fondi di riserva e speciali » della missione « Fondi da ripartire » dello stato di previsione del Ministero dell'economia e delle finanze per l'anno 2015, allo scopo parzialmente utilizzando l'accantonamento relativo al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

2. Il Ministro dell'economia e delle finanze è autorizzato ad apportare, con propri decreti, le occorrenti variazioni di bilancio.

PAGINA BIANCA

PAGINA BIANCA

17PDL0043040