

CAMERA DEI DEPUTATI N. 5628

PROPOSTA DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI DEPUTATI

MILANESE, GIOACCHINO ALFANO, AZZOLINI, BLASI, CARLUCCI, CENNAMO, CENTO, COSSIGA, DI TEODORO, FALLICA, FASANO, GIGLI, LENNA, MARINELLO, MARRAS, MISURACA, PAOLETTI TANGHERONI, PERROTTA, PINTO, ANTONIO RUSSO, SANTULLI, TARANTINO, VERRÒ

Istituzione dell'albo nazionale dei cuochi professionisti

Presentata il 16 febbraio 2005

ONOREVOLI COLLEGHI! — In passato le professioni, le arti e i mestieri erano disciplinati dalle cosiddette « corporazioni », le quali, oltre a tutelare propri rappresentanti, assicuravano ai consumatori capacità e professionalità dei loro assistiti.

Attualmente tale compito è svolto dagli ordini e dagli albi professionali, istituiti e disciplinati dalle relative leggi.

Oltre all'istituzione di ordini, che con propri collegi disciplinano le attività professionali, (avvocati, notai, medici e così via) si è proceduto all'emanazione di leggi che hanno portato alla costituzione, presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura, oltre che dell'albo delle imprese artigiane, anche di albi specifici

per l'esercizio di alcune categorie di arti e mestieri (estetisti e parrucchieri, impiantisti, parasanitari, eccetera), tra i quali, però, non sono previsti albi per categorie come cuochi e pasticceri, che per il ruolo svolto dovrebbero avere una disciplina interna più organica in modo da garantire ai consumatori quella competenza e professionalità essenziali per lo svolgimento di una così delicata professione, che si basa sul rapporto tra produttore e consumatore.

Al giorno d'oggi, chiunque, anche con scarsa esperienza professionale, può svolgere tale attività, a danno dell'immagine di chi invece la svolge professionalmente e soprattutto dei consumatori, ignari dei rischi che in tale caso essi corrono. Rischi

derivanti dall'incompetenza e dall'inesperienza, che coinvolgono la scelta delle materie prime, il rispetto delle norme igieniche e quindi direttamente la salute e l'integrità del consumatore.

Le cronache, soprattutto estive, rimarcano con frequenza infortuni gastro-intestinali di cui sono vittime i consumatori, e ciò è spesso dovuto a una scarsa preparazione professionale e igienico-sanitaria di cuochi « improvvisati », a cui ricorrono imprenditori scarsamente scrupolosi.

I danni fisici in cui incorrono gli avventori si ripercuotono conseguentemente non solo sull'intero comparto della catena ristorativa, ma anche sul costo della sanità pubblica.

Inoltre l'immagine del nostro Paese nel mondo si basa, oltre che sulle inestimabili risorse culturali e paesaggistiche, anche sulla cucina, fondata sul connubio tra qualità e genuinità. Lo testimonia il fatto che la dieta mediterranea è divenuta da tempo e in tutto il mondo sinonimo di alimentazione sana ed equilibrata. La cucina italiana è anche fonte di tradizioni specifiche, data la varietà e la bontà degli alimenti tipici del nostro Paese, elaborati secondo tecniche antiche tramandate da generazioni. Accanto alle trattorie tradi-

zionali si è sviluppata una rete di punti di ristorazione di altissimo livello, invidiata nel mondo e oggetto di ampio interesse, come testimonia il fiorire di pubblicazioni inerenti il fenomeno e la nascita di un circuito turistico che, accanto alle mete artistiche e naturali, prevede anche itinerari gastronomici. Questo patrimonio necessita, per il suo sviluppo, di professionalità e di competenza, come accadrebbe attraverso la istituzione di un albo specifico dei cuochi italiani professionisti.

Verso tale fine verte la presente proposta di legge, che ha come obiettivo quello di istituire un albo nazionale che riunisca i cuochi professionisti, qualificando i maestri cucinieri attraverso una serie di prove pratiche e teoriche che ne attestino l'abilità culinaria e la competenza nell'offrire ai clienti cibi genuini, rispettosi della salute e, inoltre, raccomandabili per il loro apporto nutritivo.

Sono iscritti di diritto all'albo, già all'atto della sua istituzione, i cuochi che possono attestare una attività decennale o che già dirigano le cosiddette « *équipe* di cucina ».

Data l'importanza delle motivazioni elencate, auspichiamo una rapida approvazione della presente proposta di legge.

PROPOSTA DI LEGGE

ART. 1.

(Istituzione dell'albo nazionale dei cuochi professionisti).

1. È istituito l'albo nazionale dei cuochi professionisti, di seguito denominato « albo ».

2. Gli iscritti all'albo costituiscono l'Ordine nazionale dei cuochi professionisti.

3. La tenuta dell'albo è demandata al Consiglio nazionale dell'Ordine eletto dagli iscritti all'albo.

4. Entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, con decreto del Ministro della giustizia, di concerto con il Ministro delle attività produttive, sono adottate le norme relative alle modalità e ai requisiti richiesti per l'iscrizione all'albo, all'istituzione delle sedi e del Consiglio nazionale dell'Ordine, e ai procedimenti elettorali relativi agli organi di categoria.

5. L'iscrizione all'albo è condizione necessaria per l'esercizio dell'attività professionale con la qualifica di cuoco professionista.

ART. 2.

(Iscrizione).

1. Entro tre mesi dal ricevimento della domanda il Consiglio nazionale dell'Ordine delibera l'iscrizione all'albo, dopo avere verificato il possesso dei requisiti stabiliti dal decreto di cui all'articolo 1, comma 4 e dall'articolo 3.

2. L'iscrizione all'albo avviene con la specifica annotazione della qualifica lavorativa risultante dal libretto di lavoro.

ART. 3.

(Requisiti per l'iscrizione).

1. Sono iscritti all'albo esclusivamente i cuochi professionisti in possesso dei re-

quisiti stabiliti dal decreto di cui all'articolo 1, comma 4, e dal comma 3 del presente articolo, che hanno presentato la relativa richiesta al Consiglio nazionale dell'Ordine e che hanno superato positivamente l'esame di abilitazione indetto dallo stesso Consiglio nazionale.

2. Sono iscritti di diritto all'albo i maestri di cucina e gli *chef* di cucina in grado di documentare almeno dieci anni di attività o che dirigono *équipe* di cucina composte da almeno quattro persone.

3. All'atto dell'iscrizione all'albo il richiedente deve depositare i documenti attestanti il possesso dei requisiti di cui al comma 1.

4. Le iscrizioni all'albo non sono limitate nel numero.

ART. 4.

(Prove di esame).

1. Entro tre mesi dalla data di entrata in vigore della presente legge, il Consiglio nazionale dell'Ordine delibera le materie e le prove, teoriche e pratiche, dell'esame di cui all'articolo 3, comma 1, comprendenti altresì nozioni di scienza dell'alimentazione e di cucina del territorio.

ART. 5.

(Contributi economici).

1. Il Consiglio nazionale dell'Ordine fissa il contributo obbligatorio che gli iscritti sono tenuti a versare annualmente, in modo da assicurare il finanziamento dei costi relativi alle funzioni svolte, sia dal Consiglio che dal collegio professionale, ai corsi di aggiornamento, professionale e sanitario, e alla tenuta dell'albo.

ART. 6.

(Azioni disciplinari).

1. L'azione disciplinare nei confronti degli iscritti all'albo è promossa dal pre-

sidente del collegio, previa comunicazione scritta all'interessato. Il procedimento è disciplinato dal regolamento interno, di cui il Consiglio nazionale dell'Ordine deve dotarsi entro un mese dalla data di entrata in vigore della presente legge. Il procedimento deve in ogni caso prevedere l'audizione dell'interessato.

2. Le deliberazioni del Consiglio nazionale dell'Ordine possono essere impugnate dagli interessati entro un mese dalla data di notificazione del provvedimento con ricorso presso il tribunale competente per territorio.

3. A seguito dell'irrogazione della sanzione della radiazione dall'albo, la reinscrizione può essere richiesta dopo che siano trascorsi almeno tre anni.

4. Sulla domanda di reinscrizione di cui al comma 3 decide il Consiglio nazionale dell'Ordine, su parere del collegio professionale e sentito l'interessato.

PAGINA BIANCA

PAGINA BIANCA

€ 0,30



14PDL0070140