



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
E LA NUTRIZIONE

Ufficio 5-Nutrizione e informazione ai consumatori

PROTOCOLLO D'INTESA

per la collaborazione sulle problematiche in tema di sana e sicura alimentazione,
tra

il Ministero della salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

e

la Federazione italiana cuochi.

nel seguito indicata come *FIC*, associazione di diritto privato iscritta nel Registro delle persone giuridiche presso la Prefettura di Roma al n.676/2009, con sede in Piazza delle Crociate 15/16, 00162 Roma, P.E.C. fic@legalmail.it, C.F. 1194610158, rappresentata dal Presidente e Legale rappresentante Sig. Rocco Cristiano Pozzulo.

CONSIDERATO che il Ministero della salute, di seguito indicato come Ministero, costituito con Legge n.172/09, sulla base dell'organizzazione di cui al D.P.C.M. n. 59/14 e con sede in Roma viale Giorgio Ribotta, n.5 – 00144, codice fiscale n. 80242350587, dgsan@postacert.sanita.it, rappresentato dal Direttore generale della *Direzione per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione*, dott. Giuseppe Ruocco per la sua carica ed agli effetti del presente atto domiciliato presso la sede del *Ministero*, esercita la competenza in materia di igiene e sicurezza alimentare e nutrizionale;

TENUTO CONTO che il Ministero opera all'interno del contesto sociale anche per fronteggiare i pericoli derivanti da un'errata alimentazione, e promuove ed incoraggia stili e comportamenti di vita salutari e idonee abitudini alimentari;

CONSIDERATO che la *FIC* è un organismo riconosciuto, che cura la rappresentanza sul territorio nazionale di professionisti della cucina e di coloro che, dedicandosi all'attività culinaria, ne sostengono lo sviluppo e la promozione;

CONSIDERATO che la *FIC* raccoglie e unifica associazioni provinciali, regionali e delegazioni estere, per stimolare capillarmente le attività della categoria favorendo occasioni d'incontro e informazione, conoscenza e cooperazione fra istituzioni, imprese o soggetti che operano direttamente nei settori della filiera alimentare o sono ad essi contigui;

TENUTO CONTO che la *FIC* fa parte del *Circuito mondiale World-Chef*, di cui dirige la sezione continentale del sud Europa; aderisce alla *Confederazione nazionale dell'artigianato - CNA professioni* - e presiede l'*Associazione delle professioni alberghiere SOLIDUS*;

TENUTO CONTO altresì che la *FIC*, collabora con il *Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca* nell'alternanza Scuola-Lavoro e, insieme ad altri enti, persegue politiche di promozione della cucina e della certificazione professionale;

CONSIDERATA l'importanza di stabilire strategie atte al miglioramento dello stato di salute dei soggetti e la necessità, motivata dai recenti dati epidemiologici, di seguire con attenzione la situazione nutrizionale della popolazione;

CONSIDERATO che lo scambio di esperienze tra *Ministero e FIC*, può accrescere la conoscenza tecnica e professionale degli operatori di settore coinvolti nelle attività di conservazione, manipolazione, trasformazione e distribuzione degli alimenti;

TENUTO CONTO che il Ministero ha come obiettivo anche quello di perseguire la verifica e controllo della sicurezza all'interno del settore alimentare, delle sue imprese e dei suoi processi, e di promuovere politiche a favore di un corretto equilibrio nutrizionale, favorendo l'innovazione, la formazione, la ricerca e lo studio su temi relativi alla salute pubblica, alla corretta alimentazione come forma di prevenzione nei confronti di numerose malattie;

PRESO ATTO che la *FIC*, secondo il proprio Statuto e per il perseguimento degli scopi statutari, si prefigge di promuovere la conoscenza e la diffusione della cucina professionale e della cultura gastronomica italiana, con particolare riguardo alla qualità ed origine dei suoi prodotti, alla corretta attuazione e sicurezza delle loro lavorazioni, nonché alla diffusione di corretti stili alimentari, svolgendo opera di formazione e

aggiornamento professionale degli operatori della ristorazione, con particolare attenzione alla certificazione delle competenze e delle nuove tecniche, all'impiego di nuove tecnologie per la trasformazione e conservazione dei cibi, alla sostenibilità e sicurezza alimentare del prodotto trasformato, nonché all'informazione e trasparenza nei confronti del consumatore;

TUTTO CIÒ PREMESSO E CONSIDERATO

il Ministero della Salute e la Federazione italiana cuochi manifestano l'interesse a programmare, promuovere e intraprendere attività comuni sulle tematiche sopra indicate ed a collaborare per l'attuazione di finalità condivise e nei campi d'azione descritti.

LE PARTI CONVENGONO QUANTO SEGUE

Art. 1

(Oggetto e attività di intervento)

1. Il Ministero e la FIC intendono stabilire percorsi congiunti per promuovere e valorizzare i seguenti obiettivi:

- a) promuovere iniziative utili a diffondere il processo di informazione, identificazione e conoscenza di tematiche concernenti la sicurezza alimentare, sia sotto il profilo nutrizionale che igienico-sanitario, anche attraverso la sensibilizzazione degli operatori della ristorazione;
- b) individuare sinergie utili alla tutela delle produzioni gastronomiche e agroalimentari, attraverso il rispetto dei criteri di adeguatezza normativa e sostenibilità, attraverso tutta la filiera produttiva;
- c) rispondere alle crescenti esigenze dei consumatori di ogni fascia d'età ed al cambiamento degli stili di vita, fornendo più diretta e puntuale comunicazione al fine di renderne consapevoli scelte ed orientamenti verso diete, menù, scelte di cibi e consumi alimentari in linea con un corretto equilibrio nutrizionale;
- d) promuovere percorsi formativi, di divulgazione scientifica e pratica per operatori, finalizzati al miglioramento della consapevolezza delle proprietà dei prodotti alimentari e dei più adeguati processi di preparazione alimentare.

Art. 2

(Tipologia delle azioni)

1. Il Ministero e la F.I.C. convengono sull'opportunità di intraprendere una serie di attività i cui nuclei sono:

- a) svolgere una funzione di orientamento generale attraverso attività di formazione, direttamente o attraverso enti collegati, che favoriscano la divulgazione delle tematiche oggetto d'interesse e formazione tecnica di operatori della ristorazione e consumatori;
- b) favorire la divulgazione di conoscenze e informazioni legate alla sicurezza e degli alimenti e alla diffusione di corretti stili alimentari attraverso attività di approfondimento e comunicazione pubblica, workshop tematici, campagne su specifici argomenti d'interesse;
- c) realizzare strumenti informativi destinati agli operatori del settore e consumatori, promuovendo il confronto fra i soggetti coinvolti, favorendo azioni divulgative sulle tematiche sopra esposte.

2. Le Parti, ove ne ravvisino l'opportunità, di comune accordo possono estendere ad altri soggetti la partecipazione alle iniziative, al fine di favorire la massima valorizzazione delle istanze indicate.

3. Le Parti, laddove ne ravvisino l'opportunità, possono estendere, di comune accordo, ad altri soggetti interessati la partecipazione alle iniziative per favorire la massima valorizzazione delle istanze indicate.

ART. 3

(Attività di divulgazione)

1. la F.I.C. e il Ministero si ripromettono di dare adeguata diffusione al presente Protocollo e alle iniziative che ne derivano ed a stimolare più avanzati rapporti, a livello centrale e periferico, fra le proprie realtà territoriali, enti ed organismi aderenti a tali iniziative.

ART. 4

(Convenzioni operative)

1. Le modalità operative del presente Protocollo saranno definite all'atto della stipula di specifiche convenzioni.
2. Le Convenzioni dovranno contenere le descrizioni specifiche di:
 - a) attività da svolgere;
 - b) obiettivi da realizzare;
 - c) termini e condizioni di svolgimento;
 - d) tempi di attuazione.
3. Le attività disciplinate dalle convenzioni operative avranno inizio secondo la tempistica concordata tra le Parti, che valuteranno le priorità in relazione ai rispettivi programmi.

ART. 5

(Tutela dei dati personali)

1. Tutti i dati e le informazioni di carattere personale, amministrativo, scientifico, formativo e divulgativo, di cui le Parti entrano in possesso o si scambiano nello svolgimento delle attività, sono riservati e le parti non possono farne uso per scopi diversi da quelli espressamente contemplati e rientranti nell'oggetto del Protocollo.
2. Le parti concordano che i dati qui riportati sono trattati per le finalità strettamente necessarie all'esecuzione dell'accordo, con le modalità e garanzie di cui al D. lgs. n. 196/2003.

ART. 6

(Durata)

1. Il Protocollo entra in vigore alla data della sottoscrizione per un anno, con rinnovo automatico per il successivo anno, salvo disdetta di una o ambedue le Parti.
2. Il Protocollo può essere risolto anticipatamente da una delle Parti, per sopraggiunte esigenze istituzionali o normative, previo preavviso di almeno tre mesi dalla scadenza del periodo in corso.
3. Il Protocollo non comporta nuovi o maggiori oneri economici per il soggetto pubblico sottoscrittore.

ART. 7

(Foro Competente)

1. Le eventuali controversie sono risolte tra le parti di comune accordo. In caso di mancato accordo il Foro competente è quello di Roma.

ART. 8

(Comunicazioni)

1. Le comunicazioni ufficiali relative al presente Protocollo sono inviate unicamente a mezzo di posta elettronica certificata alle caselle PEC indicate in premessa.

Roma,

Per il Ministero della Salute

Per Federazione italiana cuochi

Il Presidente

(Sig. Rocco Cristiano Pozzulo)
