



SPECIFICHE PER IL LABEL « FAIT MAISON »

Versione Aprile 2024

ARTICOLO 1

INTRODUZIONE

Lo scopo di questo documento è quello di definire i requisiti che i ristoranti che desiderano richiedere il label Fait Maison devono soddisfare.

ARTICOLO 2

OBIETTIVO DEL LABEL

Il label Fait Maison mira a valorizzare i piatti cucinati suljosto distinguendoli da quelli parzialmente o totalmente precotti. È anche uno strumento per promuovere la competenza dei professionisti della ristorazione, distinguendo coloro che privilegiano i piatti preparati principalmente nella propria cucina. Infine, fornisce ai consumatori informazioni trasparenti sul modo in cui sono stati preparati i piatti che vengono loro proposti.

ARTICOLO 3

DEFINIZIONE DI « FATTO IN CASA »

Un piatto è considerato "Fait Maison" se viene cucinato interamente sul posto utilizzando ingredienti crudi o prodotti tradizionalmente utilizzati in cucina.

ARTICOLO 4

SVILUPPO IN LOCO

Una pietanza si considera preparata sul posto quando viene cucinata nei locali dell'esercizio in cui viene offerta per la vendita o il consumo. Tuttavia, un piatto "Fait Maison" può essere preparato in un luogo diverso da quello in cui viene venduto o consumato, nell'ambito di un'attività di catering o di un'attività commerciale itinerante (mercato, fiera, eventi all'aperto), previa decisione della commissione dopo aver analizzato la richiesta. I casi particolari conformi all'articolo 2 saranno sottoposti all'analisi dell'organo tecnico.

ARTICOLO 5

PRODOTTI CRUDO

- 1) 1) Un prodotto è considerato crudo se è un alimento che non ha subito alcuna modifica mediante riscaldamento, marinatura, miscelazione o una combinazione di questi processi.
- 2) Tuttavia, i seguenti prodotti possono essere inclusi nella composizione di un piatto "fatto in casa":
 - Prodotti alimentari sbucciati, scuoiati, affettati, tagliati, tritati, puliti, disossati, scuoiati, sguosciati, tagliati, macinati o schiacciati.
 - Prodotti alimentari essiccati o affumicati.
 - Alimenti refrigerati, congelati, surgelati, non mescolati, non conditi, confezionati sottovuoto che non sono stati sbollentati (è accettata la sbollentatura con acqua/vapore).

ARTICOLO 6

PRODOTTI TRADIZIONALMENTE UTILIZZATI IN CUCINA

Nella composizione dei piatti "Fait Maison" possono essere utilizzati i seguenti prodotti tradizionalmente impiegati in cucina:

- Salumi, salsicce e insaccati, ad eccezione delle terrine e dei paté.
- Formaggi, burro, panna, prodotti lattiero-caseari,
- Il tofu, il tempeh e il seitan naturali e non conditi
- Grassi alimentari
- Verdure e frutta in salamoia
- Pane, farina e pangrattato
- Pasta secca non farcita e cereali (ad es. farina d'avena, farro, ecc.)
- Verdure lattofermentate (crauti crudi, composta di rape crude, ecc.)
- Frattaglie sbollentate (trippa, ecc.)
- Conserve sotto aceto o olio
- Pomodori in scatola (senza condimento)
- Uova separate
- Lievito, gelatina
- Condimenti, spezie ed erbe aromatiche
- Aceto
- Vino cotto, uva
- Cioccolato, caffè, tè, tisane
- Sciroppi, vino, brandy, liquori
- Pasta sfoglia cruda
- Pasta brick e fylo

ARTICOLO 7

INDICAZIONI SUL MENU (IN VERSIONE CARTACEA + SUL SITO WEB)

- 1) Il logo Label Fait Maison (con menzione del sito web) deve comparire su ogni menu, menu speciale, menu del giorno, lavagna, ecc. + sul sito web del ristorante con il link: labelfaitmaison.ch.

Logo da scaricare

- 2) Se un ristoratore in possesso del marchio offre anche piatti che non soddisfano i requisiti del marchio Fait Maison, tutti i menu riporteranno un asterisco (*) accanto a ciascun piatto o componente del piatto non conforme al marchio e la legenda in fondo alla pagina:

"L'asterisco (*) indica che il piatto non soddisfa i requisiti del label "Fait Maison".

- 3) il ristoratore può chiedere al Comitato del label "Fait Maison" l'autorizzazione a utilizzare un altro modo per differenziare i prodotti "Fait Maison" dagli altri. L'autorizzazione sarà concessa se la soluzione proposta è in grado di informare il consumatore in modo altrettanto trasparente di quelle descritte al punto 2.

ARTICOLO 8

PREPARATO DA UN ALTRO RIVENDITORE

Una preparazione casalinga preparata da un altro commerciante può avere diritto al label Fait Maison, se il nome dell'azienda e il luogo sono indicati sul menu per motivi di trasparenza. Questa deve rimanere un'eccezione, poiché la promessa del label "Fait Maison" è la lavorazione di prodotti grezzi e tradizionali sul posto e l'incoraggiamento a lavorare con produttori e prodotti locali e stagionali.

Questo documento è stato redatto in collaborazione con l'ICO (Intercantonal Certification Body).