



BOLLETTINO UFFICIALE REGIONE PIEMONTE

Torino, 30 luglio 2009

DIREZIONE, REDAZIONE e ABBONAMENTI
Piazza Castello 165, 10122 Torino
Tel 0114323994 - 3299 - 2722 - 3559 - 4030
Fax 0114324363
Sito Internet: <http://www.regione.piemonte.it>
e-mail bollettino.ufficiale@regione.piemonte.it
Il Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte si pubblica ogni giovedì in Torino.

CONSULTAZIONE presso URP dal lunedì al venerdì
ore 9,00 - 12,00, nella sede di Torino dal lunedì al
giovedì ore 9,00 - 15,00, venerdì 9,00 - 13,00.
Consiglio Regionale via Alfieri 15 Torino presso:
Ufficio Documentazione: tel 0115757342 - Biblioteca:
via Confienza 14 tel. 0115757371 - URP: via Arsenale
14/G tel. 0115757444 dal lunedì al giovedì ore 9,00-
13,00/14,00-16,00 venerdì ore 9,00-13,00

URP -Torino Piazza Castello 165 -Tel. 0114324903
Alessandria via dei Guasco 1-Tel. 0131285072
Asti Corso Alfieri 165 -Tel. 0141324551
Biella via Galimberti 10/a -Tel. 0158551568
Cuneo Piazza Libertà 7 -Tel. 0171603161
Novara via Dominioni 4 -Tel. 0321393800
Verbania via Albertazzi 3 -Tel. 0323502844
Vercelli via Fratelli Ponti 24 -Tel. 0161600286

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abbonamento postale -70% CB/TORINO

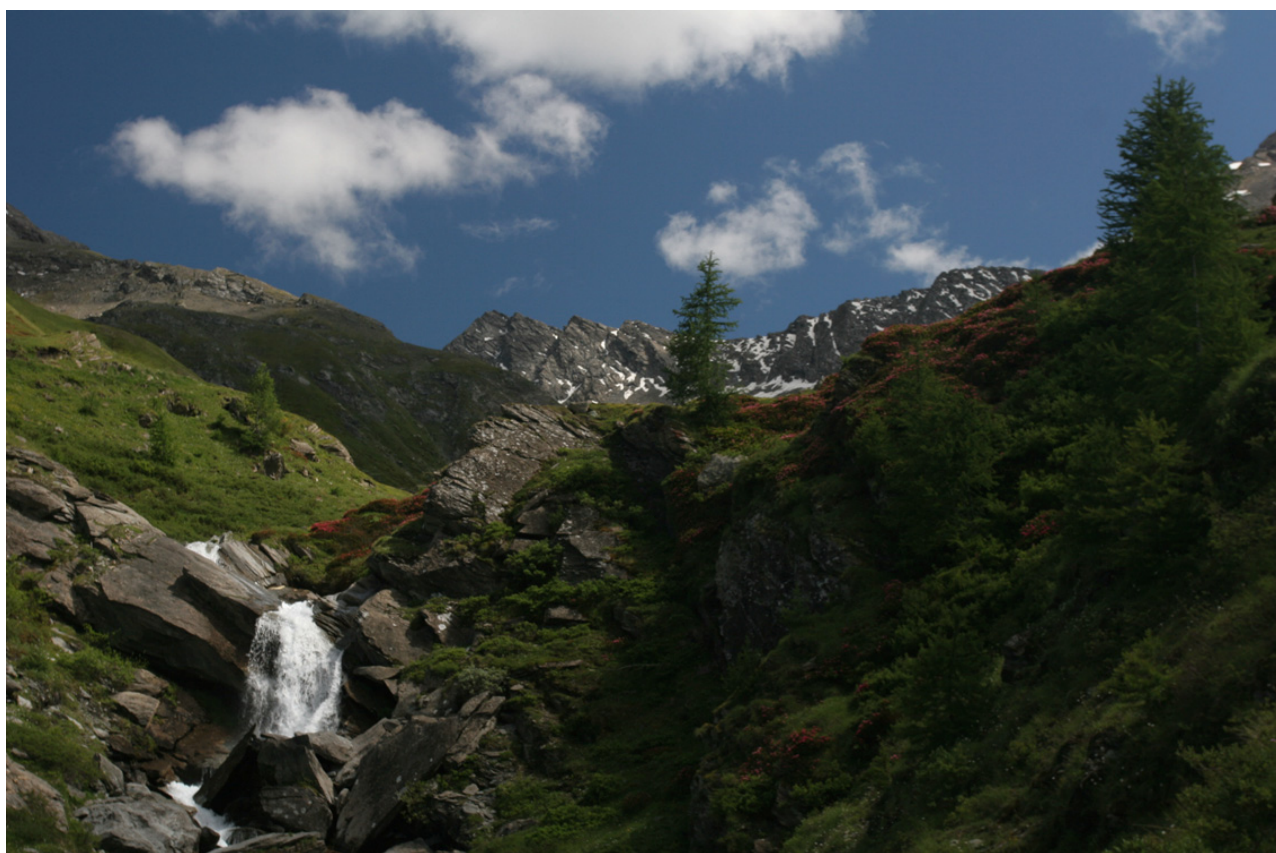


Foto Toni Farina

Alta Val Tronca, presso le sorgenti del Chisone

I parchi del Piemonte

ATTI DELLA REGIONE E DELLO STATO

Supplemento

Deliberazione della Giunta Regionale 20 luglio 2009, n. 65-11822

Legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38 e s.m.i, articolo 23. Approvazione della Norma tecnica per la concessione ed uso del marchio collettivo regionale di qualità per le attività di somministrazione di alimenti e bevande.

ABBONAMENTI

RICHIESTA

Per abbonarsi è necessario compilare il modulo pubblicato al fondo di questo fascicolo o scaricabile dal sito internet del Bollettino Ufficiale - sezione "come abbonarsi" - ed inviarlo tramite fax alla Redazione, corredato dell'attestazione di pagamento.

ATTIVAZIONE E DECORRENZA

L'attivazione dell'abbonamento decorrerà dall'inserimento del nominativo nella "banca dati abbonati" dopo il ricevimento in Redazione dell'attestazione di pagamento.

TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali inviati alla Redazione del Bollettino Ufficiale per l'attivazione dell'abbonamento saranno utilizzati esclusivamente ai fini della spedizione dei fascicoli, nel rispetto del disposto del Decreto Legislativo 196/2003.

ATTI DELLA REGIONE E ATTI DELLO STATO

Abbonamento semestrale
Codice S1 € 52,00

CONCORSI, APPALTI E ANNUNCI

Abbonamento semestrale
Codice S3 € 23,00

INTERNET

Consultazione
gratuita

INSERZIONI

RICHIESTA E TEMPISTICHE

Le richieste di inserzione devono pervenire alla Redazione del Bollettino Ufficiale (via posta o fax) entro le ore 12.00 del mercoledì della settimana precedente la data di pubblicazione del fascicolo.

Il testo deve essere inviato su carta libera (Enti pubblici) o su carta bollata (Privati), unitamente all'attestazione di pagamento e alla lettera di richiesta. Il modello della lettera è scaricabile dalla sezione "invio pubblicazioni" del sito internet del Bollettino Ufficiale.

PRECISAZIONI

Ai sensi della D.G.R. 9.12.2008, n. 21-10253, gli Enti inserzionisti dovranno inviare i testi da pubblicare anche in forma elettronica avvalendosi della procedura web accessibile all'indirizzo

www.regione.piemonte.it/bollettino/

La Direzione del Bollettino Ufficiale declina ogni responsabilità in caso di mancata ricezione del cartaceo dovuta a disservizi postali o disguidi tecnici degli strumenti telematici o informatici.

COSTI

Costo per riga o frazione di riga:
€ 2,50

La larghezza della riga deve essere di 13 centimetri, carattere Times – corpo 12.

PUBBLICAZIONI GRATUITE

Statuti Enti locali, Associazioni di volontariato, Riclassificazione strade, Eventi alluvionali del novembre 1994, ottobre 2000

MODALITÀ DI PAGAMENTO PER ABBONAMENTI E INSERZIONI

PRESSO GLI UFFICI POSTALI

Con bollettino o postagiro
sul C.C.P. n. 30306104, intestato a
Regione Piemonte Bollettino Ufficiale
Piazza Castello 165, 10122 Torino.

PRESSO GLI ISTITUTI BANCARI

Tramite Bonifico alle coordinate
Ufficio Postale n. 63331 – TO13
IBAN IT/80/J/07601/01000/000030306104
Regione Piemonte Bollettino Ufficiale

IN INTERNET

www.poste.it
postagiro on-line
C.C.P. n. 30306104, intestato a
Regione Piemonte Bollettino Ufficiale

In ogni caso l'attestazione di pagamento va allegata in forma cartacea sia alla spedizione via posta che all'invio tramite fax al n. 011 4324363

COSTI COPIA SINGOLA

Atti della Regione e Atti dello Stato	€ 2,60
Concorsi, Appalti, Annunci	€ 1,60
Supplementi fino a 256 pagine	€ 2,60
Supplementi oltre 256 pagine	Prezzo in Copertina
Raccolta annuale in CD-ROM a partire dal 2000 al 2007	€ 25,82
Raccolta annuale in CD-ROM a partire dal 2008	€ 26,00
Raccolta storica 1970-1999 Ditta Microshop – Corso Matteotti n. 57, Torino – Tel 011 5176444	-

VENDITA

Libreria Giuridica:	Via Sant'Agostino 8, Torino - Tel. 011 4367076 - Corso Francia 64/A tel. 011 7495165
URP – Ufficio Relazioni con il Pubblico,	Piazza Castello 165, Torino Tel. 4324903/4/5

INDICE

COMMERCIO

**Deliberazione della Giunta Regionale 20 luglio 2009,
n. 65-11822**

Legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38 e s.m.i, articolo 23. Approvazione della Norma tecnica per la concessione ed uso del marchio collettivo regionale di qualita' per le attivita' di somministrazione di alimenti e bevande.

pag. 1

DELIBERAZIONI DELLA GIUNTA REGIONALE

Deliberazione della Giunta Regionale 20 luglio 2009, n. 65-11822

Legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38 e s.m.i., articolo 23. Approvazione della Norma tecnica per la concessione ed uso del marchio collettivo regionale di qualità per le attività di somministrazione di alimenti e bevande.

A relazione dell'Assessore Ricca:

Con legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38 e s.m.i., la Regione Piemonte ha adottato la nuova "Disciplina dell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande".

Tale legge all'art. 23, detta norme in materia di percorsi di qualità e di marchio regionale, stabilendo l'istituzione ed il conferimento di un apposito marchio di qualità agli esercizi di somministrazione che presentino elevati livelli qualitativi di servizio all'utenza, perseguendo l'esigenza di creare maggiore efficienza e di migliorare la qualità nel servizio e nell'offerta.

E' altresì prevista l'istituzione di un apposito marchio regionale di qualità per gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande che esplicano una funzione sociale in favore dei cittadini affetti da particolari patologie.

In attuazione dell'art. 23, commi 3 e 4 della legge in oggetto, la Giunta regionale con D.G.R. n. 54 – 10697 del 2/02/2009 ha approvato gli indirizzi generali relativi alle caratteristiche necessarie per il riconoscimento regionale di attività di qualità ed il conferimento dell'apposito marchio, in particolare riferiti a: pubblicizzazione degli esercizi destinatari del marchio, tutela della tradizionalità e storicità degli stessi, valorizzazione della qualità dei prodotti, qualificazione avanzata degli operatori e degli addetti, diffusione delle conoscenze preesistenti in favore dei giovani che intendono elevare la professionalità nel settore, sostegno ai progetti di investimento.

In particolare l'art. 4 del suddetto provvedimento individua i seguenti requisiti per l'ottenimento del marchio:

a) Valorizzazione della qualità dei prodotti alimentari utilizzati

- I. Sicurezza alimentare
- II. Tracciabilità e rintracciabilità
- III. Tipicità dei prodotti locali regionali
- IV. Basso carico ambientale

b) Qualità delle strutture e dei processi produttivi

- I. Organizzazione aziendale e gestione delle strutture
- II. Riduzione dei rischi alimentari
- III. Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente

c) Rapporti tra soggetto erogatore e utente

- I. Trasparenza
- II. Accoglienza, informazione e connotazione di tipo territoriale
- III. Informazione sull'alimento

d) Promozione e sostegno dell'attività

I. Pubblicizzazione

II. Tutela della tradizione e delle caratteristiche degli esercizi

Tali requisiti come dettato dall'art. 2 c.2 del citato provvedimento devono essere dettagliati in un disciplinare generale denominato "Norma tecnica", contenente le caratteristiche fondamentali richieste agli esercizi di somministrazione appartenenti alle seguenti tipologie:

esercizi di tipologia 1: somministrazione di bibite, caffè, panini, tramezzini, brioches surgelate sottoposte a doratura e/o fine cottura, toast, piadine e prodotti similari, cioè alimenti che richiedono una minima attività di manipolazione e un eventuale riscaldamento;

b) esercizi di tipologia 2: somministrazione di alimenti di cui alla lettera a) e, in aggiunta, prodotti di gastronomia da intendersi come:

1) alimenti preparati in esercizi autorizzati, conservati con le modalità previste per la tipologia ed eventualmente sottoposti a riscaldamento;

2) piatti semplici preparati con mero assemblaggio di ingredienti (es. macedonie, insalate o piatti a base di salumi e formaggi) previo lavaggio e sanificazione;

3) preparazione e somministrazione di alimenti quali kebab, hot dog, patatine fritte, crepes e simili preparazioni, in considerazione del fatto che vengono utilizzate attrezzature precipue;

c) esercizi di tipologia 3: somministrazione di alimenti di cui alle lettere a) e b), con attività di preparazione alimenti configurabile come piccola ristorazione e/o ristorazione veloce e/o tavola calda;

d) esercizi di tipologia 4: attività di preparazione alimenti, configurabile come attività di ristorazione tradizionale.

A tal fine il Settore regionale competente in collaborazione con il Dipartimento di Scienze merceologiche dell'Università di Torino, cui è stato affidato un incarico di studio relativo al marchio di qualità, ha predisposto sette (7) documenti suddivisi per ciascuna delle tipologie succitate, e declinate inoltre in alcune sottotipologie, corredati dalle relative definizioni.

Tali documenti rappresentano l'elemento essenziale e la base della "Norma Tecnica" elaborata secondo la seguente metodologia:

1. *Analisi critica e approfondimenti dei requisiti*

1.1. Requisiti ex lege

1.2 Requisiti volontari

Sono state inserite alcune condizioni definite come prerequisiti, relative all'applicazione della normativa cogente, considerata già in atto all'avvio del processo di richiesta del marchio; i requisiti indicano invece le richieste aggiuntive che le strutture devono rispettare per ottenere il riconoscimento.

2. *Rassegna dei requisiti dei marchi esistenti.*

L'analisi è stata condotta sui seguenti marchi a livello:

– *Nazionale*

– Marchio Bollino Blu della Ristorazione, creato e promosso da FIPE (Federazione Italiana Pubblici Esercizi) e Ministero della Salute;

- Marchio Ristorante Tipico, creato e promosso da FIPE e Ministero della Salute;
- Marchio di Qualità, ideato da ISNART (Istituto Nazionale di Ricerche sul Turismo) e promosso dalle Camere di Commercio.

–Locale

- Marchio Genova Gourmet, creato dalla Camera di Commercio di Genova;
- Marchio Amico del Tartufo, promosso dall'ANCT (Associazione Nazionale Amico del Tartufo) e dalla Provincia di Pisa;
- Marchio De. CA. (DENominazione Cucina Ambrosiana), realizzato dalla Camera di Commercio di Milano e dall'E.P.A.M. (Associazione Provinciale Milanese Pubblici Esercizi, settore Ristoranti).

Attraverso quest'analisi è stata definita una tabella riassuntiva delle caratteristiche di ogni marchio suddivise per aspetti rilevanti (da chi è stato creato e promosso, quali requisiti richiede, a chi è rivolto, modalità di domanda di ammissione, verifica e rispetto dei requisiti, valutazione della customer satisfaction...)

3. *Requisiti del marchio regionale con riferimento agli altri marchi*

Il passaggio successivo ha portato ad incrociare i requisiti previsti per il marchio oggetto di studio con le caratteristiche peculiari degli altri marchi al fine di individuare le diverse strategie utilizzate per disciplinare attività simili.

4. *Norma tecnica*

La "Norma tecnica" (Allegato "A") specifica i requisiti di cui all'art. 4 della D.G.R. n. 54 – 10697 del 2/02/2009 innanzi richiamata. All'interno di detta Norma sono state sintetizzate le valutazioni dei requisiti ed esemplificate le modalità di ottenimento del marchio sulla base della dimostrazione del possesso dei requisiti previsti da parte degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande. Di questi requisiti, tre (sicurezza alimentare, rintracciabilità, riduzione dei rischi alimentari) sono ritenuti condizioni indispensabili per l'ottenimento del marchio in quanto strettamente legati alla normativa e fondamentali per la salvaguardia della salute e sono segnalati pertanto con la dicitura di prerequisito all'interno della norma.

Per quanto concerne l'attenzione a soggetti affetti da particolari patologie, si è scelto di soffermarsi sulla celiachia in quanto è emersa la difficoltà di gestire, a livello di ristorazione, altre forme di patologie alimentari. Per ottenere il marchio di qualità regionale a testimonianza dell'attenzione verso i clienti affetti da celiachia, si è scelto di affiancare all'acquisizione del marchio regionale declinato nelle diverse tipologie la certificazione di un ente specializzato, l'AIC, Associazione Italiana Celiachia. Nello specifico, l'iniziativa cui si vuole aderire è il "Progetto AIC Alimentazione Fuori Casa"; esso è stato sviluppato con l'intenzione di creare una catena di esercizi informati su tale patologia che possano offrire un servizio idoneo alle esigenze alimentari dei celiaci.

Considerato che in data 7.7.2009 si è riunito il Comitato di indirizzo per il conferimento del marchio regionale (organo permanente costituito con D.G.R. n. 17-8080 del 28.1.2008) che ha espresso parere favorevole al Testo della "Norma Tecnica", l'Amministrazione regionale in-

tende approvare detto testo come allegato al presente provvedimento (Allegato "A").

Tutto ciò premesso, la Giunta regionale unanime,

delibera

- di approvare, per le motivazioni descritte nella parte narrativa del presente atto che integralmente si richiama, la "Norma tecnica" per la concessione ed utilizzo del marchio collettivo regionale di qualità per le attività di somministrazione di alimenti e bevande, in attuazione dell'articolo 23 della legge regionale 29 dicembre 2006, n. 38 e s.m.i., come allegato al presente provvedimento (Allegato "A").

Dall'attuazione del presente provvedimento non scaturiscono oneri finanziari a carico dell'Amministrazione Regionale, fatta eccezione per il costo del deposito del marchio collettivo presso l'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi. Le risorse necessarie sono disponibili nell'ambito dell'UPB 17021.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 14 del D.P.G.R. n. 8/R/2002.

(omissis)

Allegato

ALLEGATO “A”



*Direzione Commercio, Sicurezza e Polizia locale
Settore Sviluppo e Incentivazione del Commercio*

NORMA TECNICA

MARCHIO
(in via di definizione)

**TIPOLOGIE DI ESERCIZI CHE RIENTRANO NELLA CLASSIFICAZIONE
DEFINITA DAL REGOLAMENTO REGIONALE N. 2/R DEL 3/3/2008
APPROVATO CON D.G.R. N. 2-8302 DEL 3/3/2008**

Introduzione al marchio regionale di qualità finalizzato alla qualificazione degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande

La Legge n. 38 del 29 dicembre 2006 e s.m.i. "Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande", all'articolo 23 prevede l'istituzione di un apposito marchio regionale stabilendo che la Regione promuova ed incentivi le attività di somministrazione che presentano elevati livelli qualitativi in relazione alla caratteristiche dei locali, alla tipologia dei prodotti e del servizio reso, ed in relazione alla qualificazione e valorizzazione della professionalità degli operatori e degli addetti. Inoltre la Regione istituisce apposito marchio per gli esercizi di somministrazione che esplicano una funzione sociale in favore dei cittadini affetti da particolari patologie alimentari.

Il marchio è rivolto agli esercizi di somministrazione di cibi e bevande del territorio regionale che s'impegnino a rispettare determinati requisiti, volti ad accrescere i livelli qualitativi del locale, del personale, dell'offerta gastronomica e dell'accoglienza. Il riconoscimento premia la valorizzazione della tipicità dei prodotti locali regionali e il tentativo di diminuire il carico ambientale dell'attività, in un contesto attento alla tradizione e alla sicurezza alimentare.

La stesura del contenuto dei requisiti suddetti costituisce la norma tecnica, all'interno della quale sono state sintetizzate le valutazioni dei requisiti stessi ed esemplificate le modalità di ottenimento del marchio. Di questi requisiti, tre (sicurezza alimentare, rintracciabilità, riduzione dei rischi alimentari) sono ritenuti condizioni indispensabili per l'ottenimento del marchio in quanto strettamente legati alla normativa e fondamentali per la salvaguardia della salute e sono segnalati pertanto con la dicitura di prerequisito all'interno della norma.

Per quanto concerne l'attenzione a soggetti affetti da particolari patologie, si è scelto di soffermarsi sulla celiachia in quanto è emersa la difficoltà di gestire, a livello di ristorazione, altre forme di patologie alimentari.

Criteri

I criteri di ottenimento del marchio sono stati suddivisi in prerequisiti e requisiti:

i *prerequisiti* sono condizioni relative alla specifica applicazione della normativa cogente all'avvio del processo di richiesta del marchio;

i *requisiti* indicano invece le condizioni già in possesso o da acquisire da parte delle strutture per ottenere il riconoscimento del marchio.

Il soddisfacimento dei requisiti da parte delle diverse imprese esercenti l'attività di somministrazione è descritto nel manuale di cui ogni struttura si dota e che può essere considerato come integrazione della documentazione legata all'Hazard Analysis and Critical Control Points (di seguito denominato HACCP). Tale documentazione contiene le modalità di soddisfacimento dei requisiti del marchio e costituisce il presupposto per la stesura della Carta dei Servizi. Quest'ultima, infatti, riporta le notizie maggiormente utili per i clienti: informazioni sull'offerta gastronomica, sul controllo dei processi produttivi, sull'accoglienza e sulla comunicazione al cliente oltreché sulla tutela dell'ambiente.

Il titolare dell'esercizio presenta domanda di utilizzo del marchio di qualità alla Regione Piemonte.

Di seguito sono indicati i prerequisiti e i requisiti comuni per l'acquisizione del marchio da parte degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande.

Prerequisiti e Requisiti

I presupposti necessari per l'ottenimento del marchio sono rappresentati da:

- rispetto della normativa cogente;
- autorizzazione sanitaria (D. P. R. 327 del 1980) o Dichiarazione di Inizio Attività (D. I. A.);
- attuazione del Protocollo igienico-sanitario previsto dalla norma HACCP; rispetto di buone prassi igieniche in tutto il processo di somministrazione di cibi e bevande e nella gestione della struttura;
- comunicazione di tipologia di attività di somministrazione effettivamente svolta, come da classificazione del Regolamento Regionale n. 2/R del 3 marzo 2008;
- obbligo dell'impresa (Decreto Ministro dei Lavori Pubblici n. 236/1989, art. 7.5) di attuare ogni strategia per il superamento delle barriere architettoniche di accesso ai locali e ai servizi.

I criteri riportati nel paragrafo successivo relativi a sicurezza alimentare, tracciabilità e rintracciabilità, riduzione dei rischi alimentari, sono ritenuti condizioni indispensabili per l'ottenimento del marchio in quanto strettamente legati alla normativa cogente; sono pertanto segnalati con la dicitura "prerequisito".

A) VALORIZZAZIONE DELLA QUALITÀ DEI PRODOTTI ALIMENTARI UTILIZZATI

I. Sicurezza alimentare

prerequisito

La garanzia della sicurezza alimentare è una condizione essenziale nell'attività di somministrazione di cibi e bevande (per approfondimenti, vedi Allegato I_Definizioni).

La garanzia della sicurezza alimentare viene perseguita all'interno dell'attività attraverso il monitoraggio del percorso che compiono gli alimenti; per tenere sotto controllo tutti i passaggi, è prevista l'adozione del Piano aziendale di autocontrollo igienico sanitario (come indicato dal sistema HACCP), procedura che permette di condurre un'analisi dei pericoli nelle produzioni alimentari, d'individuare i punti critici di controllo, di valutare il rischio corrispondente individuando altresì apposite misure di sorveglianza.

II. Rintracciabilità

prerequisito

La rintracciabilità di un alimento deve permettere di ricostruire il percorso a ritroso compiuto dall'alimento stesso in tutte le fasi attraversate lungo la filiera; tale percorso è disciplinato a livello comunitario (per approfondimenti, vedi Allegato I_Definizioni).

La rintracciabilità ha diversi obiettivi, tra i quali l'affidabilità delle informazioni fornite ai consumatori, la trasparenza degli scambi tra gli operatori e la sicurezza alimentare richiamata nel prerequisito precedente.

Il gestore dell'esercizio deve essere in grado di collegare il singolo alimento/materia prima al soggetto che l'ha fornito, definendo le procedure per mettere a disposizione delle autorità competenti i dettagli a riguardo. Gli esercenti devono perciò sviluppare dei sistemi di rintracciabilità interna commisurati alle dimensioni dell'impresa ed al suo processo produttivo. Le informazioni da registrare si possono suddividere in due categorie:

1. informazioni che devono essere immediatamente disponibili alle autorità competenti:
 - o nome, indirizzo del fornitore, natura dei prodotti forniti;
 - o data dell'operazione/ consegna;
2. informazioni supplementari che è consigliabile mantenere e che devono essere rese disponibili alle autorità competenti in un tempo ragionevole:
 - o volume o quantità;
 - o eventuale numero del lotto;
 - o descrizione dettagliata del prodotto (preconfezionato o sfuso, varietà di ortofrutticoli, prodotto grezzo o trasformato).
 - o ogni altro dettaglio richiesto dalla normativa.

Tra la documentazione, oltre alla fattura, è consigliabile conservare anche le bolle di consegna, per garantire una maggiore rintracciabilità del percorso fisico compiuto dai materiali.

III. Tipicità dei prodotti locali regionali

requisito

L'importanza attribuita dalla Comunità Europea ai prodotti agricoli ed alimentari è sottolineata dall'impegno all'identificazione dell'origine geografica del prodotto e dalla volontà di raccogliere le specificità gastronomiche legate alla tradizione.

Per approfondimenti della normativa di riferimento a livello europeo (per approfondimenti, vedi Allegato I_Definizioni).

Il legame con il territorio viene evidenziato, all'interno del marchio, attraverso diverse valutazioni:

1. la presenza di un determinato numero di prodotti e/o di preparazioni tradizionali nell'offerta dell'esercizio;
2. la presenza di ingredienti caratterizzanti tipici tradizionali (Allegato II_Ingredienti) che connotano le preparazioni dell'esercizio.

Il principio sul quale si basa la concessione del marchio è soddisfatto attraverso il perseguimento di due diversi obiettivi:

1. PRODOTTI E PREPARAZIONI TRADIZIONALI

L'offerta dell'esercizio deve comprendere un numero minimo di prodotti e di preparazioni appartenenti alle seguenti categorie:

- ANTIPASTI
 - Acciughe sotto Sale al Bagnèt Verd o al Bagnèt Ross
 - Salumi tradizionali, vedi Allegato II_Ingredienti
 - Antipasto alla Piemontese
 - Bagna cauda
 - Carne all'Albese
 - Cipolle ripiene
 - Frittate di erbette
 - Giardiniera
 - Rustia
 - Soma d'Ai
 - Vitello Tonnato
 - Fiori di zucca/zucchino ripieni
 - Altre preparazioni che contengono prodotti tipici, tradizionali e locali come ingrediente caratterizzante (vedi Allegato II_Ingredienti)
- PRIMI
 - Agnolotti
 - Caiettas
 - Chnéffléne
 - Corzetti
 - Dunderet
 - Gnocchi della Val d'Ossola
 - Landeires
 - Ravioles
 - Cisirà

- Feisiou a l'Eitrito
- Minestra Marià
- Ola al Forn
- Paniscia Novarese
- Panissa Vercellese
- Peyla
- Plin
- Rabaton
- Ravioli
- Supa Barbetta
- Supa Crinoira
- Supa d'Ajoche
- Supa Mitunà
- Tajarin
- Tofeja
- Altre preparazioni che contengono prodotti tipici, tradizionali e locali come ingrediente caratterizzante (vedi Allegato II_ Ingredienti)
- SECONDI
 - Bollito Misto alla Piemontese
 - Finanziara
 - Fritto Misto alla Piemontese
 - Selvaggina al civet
 - Brasato al Barolo
 - Brasato d'asino
 - Altre preparazioni che contengono prodotti tipici, tradizionali e locali come ingrediente caratterizzante (vedi Allegato II_ Ingredienti)
- DOLCI E FRIVOLEZZE
 - Acsenti
 - Amaretti
 - Antico dolce della cattedrale
 - Asianot
 - Baci di Cherasco
 - Baci di dama di Tortona
 - Bambin 'd sucher
 - Bavarese
 - Biccholani
 - Biscotti della duchessa

- Biscotti della salute
- Biscotti Giolitti
- Biscottini di Novara
- Bonet
- Brottie
- Brut e bon
- Canestrelli
- Canestrelli biellesi
- Canestrelli di Novi Ligure
- Caramelle classiche dure
- Cariton
- Castagnaccio
- Cicio d'capdan
- Cioccolato alpino
- Cioccolato cremino
- Cioccolato grappino
- Copete e coppette di S. Antonio
- Coppi di Langa
- Crocanti del ciavarin
- Fiacà
- Finocchini
- Focaccia di Susa
- Fogassa d'la befana
- Fugascina di Mergozzo
- Gianduiotto
- Krumiri
- Krussli
- La duchesse
- Lose golose
- Mantovane di Cossato
- Margheritine di Stresa
- Marron glacé di Cuneo
- Mustaccioli
- Nocciolini di Chivasso
- Ossa da mordere
- Pan d'Oropa
- Pan della marchesa
- Pan dolce di Cannobio
- Pane di San Gaudenzio
- Pane dolce di meliga e mele
- Panettone basso glassato alle nocciole

- Panna cotta
 - Paste di meliga
 - Pasticceria mignon della tradizione torinese
 - Pastiglie della tradizione torinese
 - Pesche Ripiene
 - Polenta dolce biellese
 - Polentina astigiana
 - Praline al rhum
 - Praline cri cri
 - Quaquare di Genola
 - Sangiorgini di Piosasco
 - Tigrini
 - Tirà
 - Tirulen
 - Torcetti
 - Torrone di nocciole
 - Torta del buscajet
 - Torta del palio
 - Torta di Arignano
 - Torta di castagne
 - Torta di Montanaro
 - Torta di nocciole
 - Torta di pane
 - Torta matsafam
 - Torta palpiton
 - Violette candite
 - Zest di Carignano
 - Altre preparazioni che contengono prodotti tipici, tradizionali e locali come ingrediente caratterizzante (vedi Allegato II_ Ingredienti)
- BEVANDE ALCOLICHE E ANALCOLICHE REGIONALI E VINI
 - Acque minerali piemontesi
 - Amaro alle erbe alpine
 - Arquebuse
 - Bicerin
 - Birre piemontesi
 - Genepy delle Vallate Occitane
 - Grappa piemontese
 - Liquori di erbe alpine
 - Ratafià

- Rosolio
- Vermut
- Vini DOC e DOCG (DOP e IGP) piemontesi.

2. INGREDIENTI CARATTERIZZANTI

Per ingrediente caratterizzante s'intende l'elemento che risulta essere essenziale al fine di caratterizzare una preparazione gastronomica e distinguerla rispetto ad altri prodotti simili. Al fine del soddisfacimento del requisito, l'offerta gastronomica dell'esercizio deve pertanto essere costituita da preparazioni con ingredienti che rientrino tra quelli che hanno ottenuto la certificazione comunitaria DOP o IGP o il riconoscimento nazionale dei PAT. Oltre a questi verranno ricompresi alcuni prodotti indubbiamente legati al territorio ma non previsti in categorie specifiche (vedi Allegato II_Ingredienti):

- ✓ carni e salumi
- ✓ formaggi
- ✓ pane, grissini, focacce e torte salate
- ✓ prodotti ortofrutticoli, cereali e loro trasformati

A tal fine l'esercente dovrà predisporre un documento contenente l'indicazione delle preparazioni proposte alla clientela.

Le preparazioni gastronomiche, gli ingredienti caratterizzanti e gli elenchi dei prodotti tipici e tradizionali sono stati estratti da numerose pubblicazioni (vedi bibliografia) e possono essere aggiornati e modificati periodicamente dalla Regione Piemonte.

Nel caso in cui le commissioni relative alla redazione dei disciplinari di attività per tipologia di esercizio lo ritengano opportuno, è possibile derogare parzialmente o totalmente alle disposizioni di tale requisito, salvo identificare misure sostitutive appropriate.

IV. Basso carico ambientale

requisito

In questo requisito sono inclusi, come da definizione (per approfondimenti, vedi Allegato I_ Definizioni):

1. la valorizzazione della "filiera corta" e l'utilizzo di prodotti a "Km 0";
2. l'uso dei prodotti ottenuti con metodo di produzione biologico.

La filiera corta è definita come uno strumento per promuovere e per sostenere le attività agricole e commerciali finalizzate a sviluppare un rapporto diretto tra produttori agricoli ed utilizzatori finali di tali prodotti, in modo da evitare alcuni passaggi che tenderebbero a far accrescere il costo finale del prodotto senza beneficio alcuno, sia dal

punto di vista economico sia da quello ambientale (Decreto Legislativo n. 228/2001, Legge n. 296/2006 e seguente Decreto Ministeriale Mipaaf del 20.11.2007).

La filiera corta può essere considerata lo strumento per sviluppare un rapporto diretto o preferenziale tra consumatori e produttori locali, inglobando anche il fenomeno dei prodotti cosiddetti a “Km 0”, alimenti ottenuti nelle vicinanze della zona di consumo.

Il metodo biologico è un sistema di produzione che consente l'utilizzo di risorse rinnovabili per l'arricchimento del terreno, sviluppa e facilita i meccanismi naturali per l'ottenimento dei raccolti, evita l'utilizzo di prodotti chimici quali fitofarmaci di sintesi, erbicidi, fertilizzanti, ormoni della crescita, antibiotici; tali accorgimenti sono perseguiti in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione (Regolamento CE n. 834/2007).

1. Valorizzazione della filiera corta e utilizzo di prodotti a “Km 0”

Questo requisito è composto da due elementi correlati che devono essere considerati congiuntamente per evitare di incorrere in situazioni paradossali (produttore lontano ma “diretto” oppure prodotto ottenuto in loco ma giunto a destinazione dopo numerosi passaggi intermedi).

All'interno della definizione di filiera corta, è ammessa la presenza di un operatore tra il produttore/fornitore e il consumatore (gestore dell'esercizio) e cioè l'intermediario commerciale (GDO, grossisti etc ...). Con l'indicazione di filiera corta, si fa riferimento prevalentemente a prodotti lattiero- caseari ed ortofrutticoli.

È fatto obbligo di dimostrare la provenienza dei prodotti, attraverso idonea documentazione, che può essere costituita, ad esempio, da etichettatura del prodotto o autocertificazione del fornitore.

2. Uso dei prodotti ottenuti con metodo di produzione biologico

Occorre dimostrare la presenza di prodotti certificati in uso provenienti da agricoltura biologica con marchio italiano.

Nel caso in cui le commissioni relative alla redazione dei disciplinari di attività per tipologia di esercizio lo ritengano opportuno, è possibile derogare parzialmente o totalmente alle disposizioni di tale requisito, salvo identificare misure sostitutive appropriate.

B) QUALITÀ DELLE STRUTTURE E DEI PROCESSI PRODUTTIVI

I. Organizzazione aziendale e gestione delle strutture requisito

Per migliorare la gestione aziendale l'esercente dovrà predisporre, al fine dell'ottenimento del marchio, un *manuale interno* ad integrazione dei documenti legati all'HACCP, in relazione alle richieste della Norma Tecnica.

È pertanto necessario dare indicazione del rispetto dei punti seguenti o giustificazione del mancato assolvimento:

- o Presenza di un organigramma di massima, compiti e responsabilità (rilevabile anche da documentazione già in possesso dell'esercente);
- o Definizione di procedure per curare e mantenere pulita ed accogliente la struttura che riguardano:

- *Ambiente Esterno:*

- il locale è ben segnalato e le aree esterne sono dotate di illuminazione;
- le aree esterne dell'esercizio devono essere mantenute pulite ed ordinate;
- adeguato numero di posti auto nelle vicinanze del locale, ove possibile.

- *Ambiente Interno:*

l'ambiente interno deve presentarsi confortevole e accogliente.

Sono definiti e mantenuti parametri relativi a:

- illuminazione (locali illuminati in modo adeguato, secondo l'ambiente che si vuole ricreare);
- rumore (assenza di rumori improvvisi e molesti; musica entro i limiti di tollerabilità);
- temperatura adeguata a consentire il benessere delle persone che permangono all'interno della struttura (ad esempio attraverso la corretta dispersione);
- arredi e stoviglie in buono stato di conservazione e puliti.
- La manutenzione dei locali deve essere eseguita periodicamente secondo un programma predefinito e sulla base delle attrezzature a disposizione dell'esercizio stesso, come previsto dalla normativa igiene. La scadenza, il contenuto e la documentazione

dell'avvenuto intervento dovranno essere richiamati nel manuale.

Per poter verificare tale requisito, è necessario valutare la coerenza con quanto dichiarato dall'esercente, verbalmente e tramite altri strumenti quali la Carta dei Servizi, il manuale interno, il materiale pubblicitario, e quanto effettivamente è osservabile all'interno e all'esterno dell'esercizio. Sarà compito del valutatore, sulla base delle proprie considerazioni, esprimere un giudizio favorevole o contrario all'assolvimento del requisito.

II. Riduzione dei rischi alimentari

prerequisito

Il legislatore, attraverso l'emanazione del Regolamento CE n. 178/2002, ha introdotto il concetto dell'analisi del rischio e delle sue tre componenti: valutazione, gestione e comunicazione. Le analisi sono condotte attraverso una metodologia sistematica per definire provvedimenti di varia natura (efficaci, proporzionati e mirati), finalizzati alla tutela della salute (per approfondimenti, vedi Allegato I_ Definizioni).

La riduzione dei rischi alimentari si attua introducendo le procedure per la corretta valutazione dei rischi fin dal momento della ricezione delle materie prime. La predisposizione del Piano aziendale di autocontrollo igienico sanitario permette di identificare i rischi potenziali in ogni fase del processo (ad esempio ricezione, conservazione, produzione); si tratta dunque di valutare i pericoli significativi, assegnando loro rischio e gravità ed individuando le conseguenti misure precauzionali. Queste ultime, se applicate correttamente, permettono di esercitare un controllo preventivo ed evitare, di conseguenza, il verificarsi di rischi alimentari.

III. Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente

requisito

La gestione dei rifiuti e del rispetto dell'ambiente ricomprende tutte le attività richieste dalle prescrizioni legislative in materia, oltre ad attività non obbligatorie per legge, capaci di concorrere al miglioramento della gestione delle tematiche ambientali, riducendo l'impatto sul territorio della propria attività. Il titolare deve dimostrarsi sensibile alle problematiche ambientali, in particolare prestando attenzione ai consumi energetici ed idrici ed attuando una corretta gestione dei rifiuti.

Per quanto riguarda l'osservanza di questo requisito, è opportuno il rispetto della maggior parte dei seguenti accorgimenti:

- attuare una corretta raccolta differenziata, informando il personale e la clientela al riguardo, purchè questa sia possibile e comunque in funzione dell'organizzazione locale da parte del gestore di raccolta rifiuti;
- prediligere nell'acquisto prodotti con un minor contenuto di imballaggi;
- mettere in atto accorgimenti quali controllo dei rubinetti e degli scarichi, intervenendo tempestivamente al fine di evitare perdite e sprechi in caso di malfunzionamenti;
- controllare lo spegnimento delle lampade nei momenti di non utilizzo;
- verificare la chiusura di porte e finestre, in modo da non disperdere calore dall'interno verso l'esterno e viceversa;
- utilizzare un impianto di riscaldamento dotato di regolazione automatica e termostatica.

Sono previsti ulteriori requisiti da rispettare, di seguito riportati che saranno indicati di volta in volta secondo la tipologia di esercizio e relativo disciplinare quali:

- impiego esclusivo di lampade a basso consumo (classe A);
- sistemi di dosaggio per i detersivi e detergenti per la pulizia e per il sapone nei servizi igienici;
- acquisto di prodotti ecologici per le pulizie;
- acquisto esclusivo di carta igienica marchiata Ecolabel;
- acquisto di elettrodomestici a risparmio energetico (classi di consumo energetico A++, A+);
- adozione di sensori per lo spegnimento automatico delle luci dei servizi.

Tutte le misure adottate nel rispetto dell'ambiente vanno comunicate alla clientela, contribuendo così alla sensibilizzazione ambientale, all'interno della Carta dei Servizi.

Sarà compito delle commissioni di redazione dei disciplinari di attività individuare prassi da seguire con finalità relative al rispetto dell'ambiente.

C) RAPPORTI TRA SOGGETTO EROGATORE E UTENTE

I. Trasparenza

requisito

In ambito europeo tra i molteplici obiettivi perseguiti attraverso la Strategia per la politica dei consumatori dell'UE 2007-2013, si evidenziano:

- la promozione del benessere, in termini di prezzi, scelta, qualità, diversità, accessibilità e sicurezza;
- l'aumento dei poteri ai consumatori che devono poter disporre di informazioni accurate e di un mercato trasparente, basato su diritti sicuri;
- la tutela dei consumatori contro rischi e minacce.

Nell'ottica di garantire un buon livello di trasparenza nei confronti dei clienti, risulta fondamentale la chiarezza con cui comunicare le proposte in termini di prezzi, di ingredienti e di preparazioni gastronomiche.

Come stabilito dalla Legge Regionale n. 38/2006 e s.m.i. i prezzi devono essere esposti in modo chiaro e visibile, da risultare comprensibili per la clientela. Per i prodotti destinati alla somministrazione, deve essere esposta una tabella degli alimenti con l'indicazione dei relativi prezzi sia all'interno che all'esterno dell'esercizio; per le bevande l'obbligo è assolto con l'esposizione della tabella solo all'interno dell'esercizio. Se viene effettuato servizio al tavolo, deve essere messo a disposizione dei clienti il listino prezzi prima dell'ordinazione.

Oltre alle informazioni obbligatorie previste per legge, l'offerta gastronomica deve essere accompagnata dall'indicazione esplicita degli ingredienti utilizzati per la sua realizzazione.

È opportuno che le informazioni siano fornite anche in un'altra lingua, attraverso il personale o altro supporto (esempio: traduzione del menu in lingua straniera).

II. Accoglienza, informazione e connotazione di tipo territoriale

requisito

• Accoglienza

Il compito di svolgere accoglienza clienti deve rientrare sistematicamente nelle mansioni del personale addetto.

Il personale assegnato deve essere proporzionato al numero dei coperti o al numero dei presenti, in base al servizio minimo che si intende garantire.

• Informazione e connotazione di tipo territoriale

Il titolare o un addetto devono essere in grado di fornire informazioni relative ai luoghi circostanti, agli aspetti storici ed agli eventuali aneddoti, legati all'esercizio o alla zona. Tramite intervista alla persona prescelta, si può verificare se effettivamente tali informazioni siano state apprese.

III. Informazione sull'alimento

requisito

Una corretta informazione rappresenta un criterio determinante nelle scelte dei consumatori; l'attuale politica di sicurezza alimentare è incentrata su una serie di principi volti a garantire la trasparenza, l'analisi e la prevenzione dei rischi, la tutela degli interessi dei consumatori e la libera circolazione di prodotti sicuri nel mercato.

Per garantire il soddisfacimento di tale requisito, che richiama il diritto all'informazione nel caso in cui vi siano ragionevoli motivi per sospettare che un alimento possa comportare un rischio per la salute, il personale deve dimostrare, altresì, di essere a conoscenza:

- degli ingredienti utilizzati per la preparazione dei prodotti offerti;
- dell'origine dei prodotti e degli ingredienti, nel caso in cui possano rivestire importanza ad esempio per denotare un particolare legame con il territorio;
- delle ricette proposte dall'esercizio (modalità di preparazione).

Tali informazioni, ed altre che potranno essere aggiunte dalla commissione, devono essere supportate da un adeguato sistema di comunicazione tra i diversi addetti operanti nell'esercizio.

La verifica di questo passaggio può essere attuata tramite intervista ai dipendenti summenzionati.

D) PROMOZIONE E SOSTEGNO DELL'ATTIVITÀ

I. Pubblicizzazione

requisito

La pubblicizzazione dell'esercizio viene valutata, al fine dell'acquisizione del marchio, attraverso l'esecuzione di attività come indicate di seguito a titolo esemplificativo e che saranno specificate per singole tipologie di esercizi nei relativi disciplinari:

- realizzazione ed aggiornamento di un sito internet dedicato, sul quale siano reperibili la carta dei servizi e le principali notizie;
- pubblicità convenzionale come carta stampata, quotidiani o periodici locali, radio, ...;
- predisposizione di biglietti da visita con eventuale possibilità di istituire strumenti di fidelizzazione.

La pubblicizzazione dell'esercizio viene inoltre valutata, al fine dell'acquisizione del marchio, attraverso l'esecuzione di attività che saranno identificate dalla specifiche commissioni.

II. Tutela della tradizione e delle caratteristiche degli esercizi

requisito

Attraverso questo requisito viene valorizzata la tradizione del locale dal punto di vista storico (tradizione vera e propria) e le connotazioni che permettano di distinguere la struttura interna da altri locali analoghi (caratteristiche degli esercizi). Nel caso in cui il locale presenti un rilevante aspetto storico, l'acquisizione del requisito avviene attraverso la sua valorizzazione oggettiva (ad esempio, richiamo e recupero di elementi storico - tradizionali). Nel caso in cui, invece, la struttura dell'esercizio non permetta una rivalutazione storica, il requisito può essere soddisfatto attraverso la presenza di particolarità strutturali significative interne al locale (design, arredi, cura del particolare, ...).

RIEPILOGO DEI CRITERI

PRESUPPOSTI	
- Rispetto della normativa cogente	PREREQUISITO
-Autorizzazione sanitaria	PREREQUISITO
-HACCP	PREREQUISITO
-Buone prassi igieniche	PREREQUISITO
-Rispetto della normativa per il superamento delle barriere architettoniche	PREREQUISITO

PREREQUISITI E REQUISITI	
Sicurezza alimentare	PREREQUISITO
Tracciabilità e Rintracciabilità	PREREQUISITO
*Tipicità dei prodotti locali regionali	REQUISITO
*Basso carico ambientale	REQUISITO
Gestione delle strutture	REQUISITO
Riduzione dei rischi alimentari	PREREQUISITO
Gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente	REQUISITO
Trasparenza	REQUISITO
Accoglienza, informazione e connotazione di tipo territoriale	REQUISITO
Informazione sull'alimento	REQUISITO
Pubblicizzazione	REQUISITO
Tutela della tradizione e delle caratteristiche degli esercizi	REQUISITO

** Nel caso in cui le commissioni relative alla redazione dei disciplinari di attività per tipologia di esercizio lo ritengano opportuno, è possibile derogare parzialmente o totalmente alle disposizioni di tale requisito, salvo identificare misure sostitutive appropriate.*

MARCHIO DI QUALITÀ PER ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE CHE SI RIVOLGONO A SOGGETTI AFFETTI DA CELIACHIA.

Nell'ambito della definizione delle modalità per il conferimento del marchio di qualità agli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande che esplicano una funzione sociale verso i cittadini affetti da particolari patologie alimentari si è scelto di soffermarsi sulla celiachia, condizione permanente di intolleranza al glutine.

Nelle persone geneticamente predisposte, il glutine esercita un'azione tossica alterando la struttura della mucosa intestinale e provoca una riduzione della capacità di assorbimento dell'intestino di nutrienti essenziali quali grassi, proteine, carboidrati, minerali e vitamine.

Per ottenere il marchio di qualità regionale a testimonianza dell'attenzione verso i clienti affetti da celiachia, si è scelto di affiancare all'acquisizione del marchio regionale declinato nelle diverse tipologie il Progetto "AFC Alimentazione Fuori Casa" curato dall'Associazione Italiana Celiachia Piemonte Valle d'Aosta (www.aicpiemonte.it - www.celiachia.it).

Il Progetto AFC Alimentazione Fuori Casa" è nato con l'intenzione di creare una catena di esercizi informati sulla celiachia che possano offrire un servizio idoneo alle esigenze alimentari dei celiaci (<http://www.celiachia.it/afcristoratori/>).

Il progetto comprende:

- corso Base sulla celiachia sull'alimentazione senza glutine;
- completamento della formazione con successivi incontri presso la struttura con i tutor dell'AIC; tale momento di approfondimento dei concetti presentati durante il Corso si conclude con la sottoscrizione di un Protocollo d'Intesa fra AIC Regionale e struttura, nel quale sono specificate le regole fondamentali per un'alimentazione priva di glutine;
- inserimento negli elenchi di locali che hanno aderito al progetto:
 - sul sito dell'Associazione Italiana Celiachia (AIC)
 - nella "Guida per l'Alimentazione Fuori Casa AIC" inviata a tutti i soci tre volte l'anno con gli opportuni aggiornamenti;
 - comunicati alle Associazioni presenti negli altri Stati;

- consultabili con il Servizio telefonico 89.24.24 disponibile anche in lingua inglese.
- monitoraggio ogni 6 mesi da parte dei tutor AIC.

Il monitoraggio è un importante momento di aggiornamento e confronto per verificare approvvigionamento, stoccaggio, procedure di preparazione, servizio al tavolo; utilizzo del materiale informativo dell'Associazione;

- impiego di prodotti con notifica ministeriale, inseriti nel Registro Nazionale degli Alimenti senza glutine del Ministero della Salute e/o prodotti presenti nel Prontuario degli Alimenti AIC (ultime edizioni);
- garanzia della non contaminazione da glutine dal processo di lavorazione fino al servizio al tavolo della pietanza (Progetto Ristorazione), alla distribuzione del gelato (Progetto gelaterie) e fino al servizio a tavola della colazione (Progetto B&B, Hotel e Bar).

Il Progetto è rivolto a diverse tipologie di locali: comprende più parti, ognuna delle quali segue un profilo generale, per entrare poi nello specifico delle esigenze della singola tipologia di esercizio offerta.

L'Associazione garantisce la collaborazione necessaria agli esercizi che intendono entrare a far parte della catena; la responsabilità però resta a carico esclusivamente dell'esercente. La Convenzione può essere revocata quando viene dimostrato che il locale non applica in modo corretto quanto concordato e specificato nel protocollo d'intesa. L'esercente che desidera far parte del Network AIC potrà inviare una e-mail, allegando i dati della sua struttura, alla Segreteria di AIC Piemonte Valle d'Aosta (segreteria@aicpiemonte.it) evidenziando la richiesta di ottenimento del "Marchio di Qualità".

ALLEGATO I - DEFINIZIONI

INTRODUZIONE

La Comunità europea, nel corso degli anni, ha sviluppato un sistema di strumenti finalizzati al raggiungimento della sicurezza alimentare dei cittadini europei. Il Libro Bianco sulla sicurezza alimentare fa parte di questo articolato sistema e di fatto stabilisce i principi fondamentali inerenti tale tema.

Esso formula proposte idonee a trasformare la politica alimentare dell'UE in uno strumento proattivo, dinamico, coerente e completo per assicurare un elevato livello di salute umana e di tutela dei consumatori. L'approccio sul quale si basa la politica della sicurezza alimentare comunitaria è completo ed integrato e cioè considera l'intera catena alimentare, tutti i settori agroalimentari, tutti gli Stati membri ed ovviamente tutti i soggetti che a vario titolo ne sono coinvolti.

Il Libro Bianco auspica, inoltre, la definizione dei diversi ruoli di tutti i partecipanti alla catena alimentare: i produttori di mangimi, gli agricoltori e gli operatori dell'alimentare devono avere la responsabilità primaria per quanto concerne la sicurezza degli alimenti; le autorità competenti hanno compiti di monitoraggio e devono far rispettare tali responsabilità, ponendo in atto sistemi nazionali di controllo e di sorveglianza; la Commissione europea si concentra sulla valutazione delle capacità che dimostrano le autorità competenti, al fine dell'applicazione di tali sistemi, tramite audit e ispezioni a livello nazionale. Oltre a tali soggetti, si definisce un ruolo proattivo anche per i consumatori che devono occuparsi dell'adeguata conservazione, manipolazione e cottura degli alimenti.

Il coinvolgimento di tutti i soggetti interessati alla filiera agroalimentare ha permesso di sviluppare a livello comunitario la politica alimentare cosiddetta "dai campi alla tavola". Nelle intenzioni del Legislatore europeo, essa copre tutti i settori della catena alimentare, compresa la produzione dei mangimi, la produzione primaria, la lavorazione degli alimenti, l'immagazzinamento, il trasporto e la vendita al dettaglio e deve essere attuata in modo sistematico e coerente. Naturale conseguenza di tale politica è l'introduzione del concetto di rintracciabilità, quale strumento per risalire i percorsi degli alimenti e degli ingredienti che hanno concorso alla loro realizzazione. Viene

pertanto introdotto per le imprese del settore alimentare l'obbligo di assicurare che vi siano procedure adeguate per ritirare gli alimenti dal mercato laddove si presenti un rischio per la salute dei consumatori.

Nello spirito della normativa comunitaria vi è la volontà di strutturare un approccio integrato per una politica alimentare più coerente, efficace e dinamica rispetto alla precedente. Non solo, si fa esplicito riferimento ad un'applicazione trasparente di tale approccio al fine di coinvolgere tutti i soggetti interessati.

La politica comunitaria relativa alla sicurezza degli alimenti si arricchisce anche di uno strumento analitico per le situazioni di crisi che periodicamente si presentano nella Comunità conosciuto come "Analisi del rischio". Esso prevede l'applicazione di tre componenti: valutazione del rischio (consulenza scientifica e analisi dell'informazione), gestione del rischio (norme e controlli) e comunicazione del rischio.

Infine, la Comunità europea deve tenere conto anche di altri fattori correlati alla sicurezza alimentare. Essi sono legittimamente pertinenti per la protezione della salute dei consumatori e per la promozione e la commercializzazione dei prodotti alimentari. Tra gli altri, tali fattori possono essere le considerazioni ambientali, il benessere degli animali, l'agricoltura sostenibile, le aspettative dei consumatori con riferimento alla qualità dei prodotti, un'adeguata informazione e definizione delle caratteristiche essenziali dei prodotti nonché dei loro metodi di lavorazione e produzione.

SICUREZZA ALIMENTARE

La Comunità Europea si è adoperata per garantire che nel territorio europeo sia consentita la libera circolazione di alimenti sicuri e sani per il cittadino europeo. Tale aspetto fondamentale deve contribuire in maniera significativa alla salute e al benessere dei cittadini, nonché ai loro interessi sociali ed economici.

Esistono tuttavia notevoli differenze in relazione ai concetti, ai principi e alle procedure tra le legislazioni degli Stati membri in materia di sicurezza alimentare. Per ovviare a tale disomogeneità dell'apparato normativo, il Legislatore europeo ha avviato un processo di ravvicinamento di tali concetti, principi e procedure in modo da costituire una base comune per le disposizioni adottate in materia di alimenti dagli Stati membri attraverso l'emanazione del Regolamento CE n. 178/2002. Esso stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Tale regolamento è la base sulla quale la Comunità Europea indica i criteri per garantire un livello elevato di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori in relazione agli alimenti. In particolare, considera la diversità dell'offerta di alimenti, ivi compresi quelli rientranti nella categoria dei prodotti tradizionali, e garantisce l'efficace funzionamento del mercato interno. Stabilisce inoltre principi comuni e competenze, i mezzi per assicurare un solido fondamento scientifico, procedure e meccanismi organizzativi efficienti a sostegno dell'attività decisionale nel campo della sicurezza degli alimenti.

Nello specifico, il Regolamento definisce i requisiti di sicurezza degli alimenti (art. 14) che, in ogni caso, non possono essere immessi sul mercato se dannosi per la salute umana o inadatti per il consumo umano. L'articolo rimanda anche ad altre specifiche disposizioni comunitarie facendo implicito riferimento alla normativa inerente la tutela igienico sanitaria degli alimenti.

Il Regolamento dispone altresì l'istituzione dell'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (Art. 22 e succ.) avente la funzione di offrire consulenza scientifica e assistenza scientifica e tecnica per la normativa e le politiche della Comunità in tutti i campi che hanno una incidenza diretta o indiretta sulla sicurezza degli alimenti.

All'epoca dell'emanazione del Regolamento CE n. 178/2002, l'apparato normativo relativo alla sicurezza alimentare era completato dalla Direttiva 93/43/CEE e dai conseguenti decreti

attuativi dei diversi stati membri dell'Unione. Tale Direttiva è stata abrogata e sostituita dal cosiddetto "pacchetto igiene", comprendente il Regolamento CE n. 852/2004, il Regolamento CE n. 853/2004 ed il Regolamento CE n. 854/2004, in vigore dal 1° gennaio 2006.

TRACCIABILITÀ E RINTRACCIABILITÀ

La Comunità europea ha raccolto numerose esperienze in riferimento all'impossibilità di ricostruire il percorso compiuto dagli alimenti ed al conseguente pericolo sanitario che può coinvolgere il mercato interno di tali prodotti. Essa pertanto ha individuato l'opportunità di predisporre un sistema generale per la rintracciabilità dei prodotti che abbracci il settore alimentare, al fine di poter procedere a ritiri mirati e precisi e fornire informazioni ai consumatori e/o ai funzionari responsabili dei controlli, evitando in tale maniera eventuali disagi più estesi e ingiustificati, quando la sicurezza degli alimenti sia in pericolo. Le imprese alimentari, devono essere in grado di individuare almeno l'azienda che ha fornito loro l'alimento, il mangime, l'animale o la sostanza che può entrare a far parte di un dato alimento o di un dato mangime, per fare in modo che la rintracciabilità possa essere garantita in ciascuna fase in caso di indagine.

Il Regolamento CE n. 178/2002 (Art. 3, 15) definisce la **rintracciabilità**, come *la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione*. La tracciabilità è, di fatto, il percorso inverso, l'alimento deve lasciare traccia ad ogni suo passaggio lungo la filiera. Essa viene definita dalla norma UNI 10939 come *"l'insieme definito delle organizzazioni con i relativi flussi materiali che concorrono alla formazione, distribuzione, commercializzazione e fornitura di un prodotto agro-alimentare"*.

L'articolo 18 dispone che la rintracciabilità venga disposta *"in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, dei mangimi, degli animali destinati alla produzione alimentare e di qualsiasi altra sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento o di un mangime"*. Obbliga, altresì, gli operatori del settore alimentare ad essere in grado di individuare chi abbia

fornito loro un alimento, destinato alla produzione alimentare o qualsiasi sostanza destinata o atta a entrare a far parte di un alimento. Gli operatori dovranno introdurre e/o potenziare sistemi e procedure che permettano una facile consultazione da parte degli organi preposti al controllo. Si fa specifico riferimento, inoltre, a fornire per ogni alimento un'adeguata informazione tramite etichettatura o altro strumento per consentire la rintracciabilità del prodotto.

L'articolo 19, inoltre, obbliga l'operatore del settore alimentare ad avviare immediatamente procedure per informare le autorità competenti e per il ritiro di qualsivoglia alimento, qualora ritenga che tale alimento *“da lui importato, prodotto, trasformato, lavorato o distribuito non sia conforme ai requisiti di sicurezza degli alimenti”*. L'operatore deve altresì informare i consumatori, in maniera efficace e accurata, del motivo del ritiro e, se necessario, deve richiamare i prodotti già immessi sul mercato qualora altre misure risultino insufficienti a conseguire un livello elevato di tutela della salute.

TIPICITÀ DEI PRODOTTI LOCALI E REGIONALI

I prodotti agricoli ed alimentari svolgono una funzione di primaria importanza per l'economia della Comunità europea. Alla luce dell'interesse crescente dimostrato dai consumatori, sempre più orientati alla qualità organolettico-sensoriale rispetto alla quantità delle derrate alimentari, a livello comunitario si è voluto sottolineare sia l'importanza di identificare l'origine geografica del prodotto, sia la volontà di raccogliere le specificità gastronomiche legate alla tradizione.

A fronte della sempre più vasta scelta di prodotti alimentari presenti, la Comunità europea ha evidenziato inoltre la necessità di informare in maniera chiara ed esauriente il consumatore, in modo da potersi meglio orientare nella scelta.

In tale ambito, la Comunità europea ha emanato due distinti regolamenti: il Regolamento CE n. 509/2006, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari; il Regolamento CE n. 510/2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari.

Il Regolamento CE n. 509/2006 desidera evidenziare e valorizzare determinati prodotti agricoli o alimentari tradizionali che si distinguono nettamente da altri prodotti simili per certe caratteristiche peculiari.

Così come previsto dalla norma, possono essere tutelati i prodotti agricoli destinati alla alimentazione umana, previsti dal trattato istitutivo della Comunità europea all'allegato I, ed i prodotti alimentari quali birra, cioccolata e altre preparazioni alimentari contenenti cacao, prodotti della confetteria, della panetteria, della pasticceria o della biscotteria, paste alimentari anche cotte o farcite, piatti precotti, salse per condimento preparate, minestre o brodi, bevande a base di estratti di piante, gelati e sorbetti (allegato I).

Rispetto al precedente apparato normativo, costituito dall'articolato del Regolamento CE n. 2082/1992, in tale ambito si precisa la definizione di "specificità", non sempre chiara in precedenza, e si introduce il concetto del termine "tradizionale", ampiamente utilizzato ma non definito in maniera uniforme.

All'articolo 2, si definisce come **specificità** *"l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria"*; si definisce, inoltre, come **tradizionale** *"un uso sul mercato comunitario attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale; questo periodo di tempo dovrebbe essere quello generalmente attribuito ad una generazione umana, cioè almeno 25 anni"*.

In considerazione delle due definizioni sopraccitate, la normativa riporta come **specialità tradizionale garantita (STG)** il *"prodotto agricolo o alimentare tradizionale la cui specificità è riconosciuta dalla Comunità attraverso la registrazione in conformità del presente regolamento"*. Ed in effetti, l'articolato stabilisce l'istituzione di un registro nel quale segnalare le specialità tradizionali garantite (Art. 3), elenca i requisiti relativi ai prodotti ed ai nomi (art.4), indica le restrizioni nell'uso dei nomi (art.5), istituisce la dottrina inerente la definizione di un disciplinare per singola STG (art.6), stabilisce la disciplina relativa alla domanda di registrazione (art.7). Al fine di permettere una facile individuazione dei prodotti riconosciuti come appartenenti a tale categoria, all'articolo 12 il regolamento prevede che *"sull'etichetta di un prodotto agricolo o alimentare prodotto nel territorio comunitario, qualora si faccia riferimento a una specialità tradizionale garantita, deve figurare il nome registrato, accompagnato o dal simbolo comunitario o dall'indicazione 'specialità tradizionale garantita' "*.

Il Regolamento CE n. 510/2006, dei prodotti agricoli e alimentari stabilisce le norme relative alla protezione delle indicazioni

geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli destinati all'alimentazione umana, così come previsto dall'allegato I del trattato istitutivo della Comunità europea, dei prodotti alimentari elencati all'allegato I (birre, bevande a base di estratti di piante, prodotti della panetteria, della pasticceria, della confetteria o della biscotteria, gomme e resine naturali, pasta di mostarda, paste alimentari), dei prodotti agricoli previsti dall'allegato II (fieno, oli essenziali, sughero, cocciniglia - prodotto grezzo di origine animale, fiori e piante ornamentali, lana, vimini, lino stigliato). Sono esclusi dalla normativa i prodotti del settore vitivinicolo (eccetto gli aceti di vino) e le bevande spiritose.

L'articolo 2 riporta le seguenti definizioni: per **denominazione d'origine** si intende "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese, la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata"; per **indicazione geografica** si intende "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare: come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

L'articolato del Regolamento Ce n. 510/2006 disciplina la genericità delle denominazioni e i conflitti con i nomi di varietà vegetali, di razze animali, degli omonimi e dei marchi (art. 3); evidenzia la conformità ad un disciplinare (art.4); regola le indicazioni relative alla domanda di registrazione (art. 5). Per tutelare il consumatore ed informarlo della conformità del prodotto al disciplinare di produzione, la normativa prevede che le diciture "denominazione d'origine protetta" e "indicazione geografica protetta" o i simboli comunitari ad esse associati debbano figurare sull'etichettatura dei prodotti agricoli e alimentari, originari della Comunità, che sono commercializzati con una denominazione registrata (Art. 8).

Il settore delle bevande alcoliche è regolamentato da norme specifiche che separano i prodotti vitivinicoli (esclusi gli aceti di vino) dalle bevande spiritose. I prodotti vitivinicoli sono disciplinati dal Regolamento CE n. 1493/99, recentemente integrato dal Regolamento CE n. 479/2008 inerente l'organizzazione comune del mercato vitivinicolo, e dai relativi regolamenti attuativi. Le bevande spiritose sono invece subordinate all'applicazione del Regolamento CE n. 110/2008.

Il Regolamento (CE) 1493/99, Allegato VI, sezione A, riporta che *“per regione determinata si intende un'area o un complesso di aree viticole che producono vini con particolari caratteristiche qualitative e il cui nome viene utilizzato per designare”* i vini di qualità prodotti in regioni determinate (v.q.p.r.d.). L'acronimo v.q.p.r.d., previsto a livello comunitario, raggruppa in ambito nazionale i vini a denominazione di origine controllata (d.o.c.) e a denominazione di origine controllata e garantita (d.o.c.g.) che unitamente sono conosciute come denominazioni di origine.

La Legge 10 febbraio 1992 n. 164, Art. 1, c. 1, definisce la **denominazione di origine** come *“il nome geografico di una zona viticola particolarmente vocata utilizzato per designare un prodotto di qualità e rinomato, le cui caratteristiche sono connesse all'ambiente naturale ed ai fattori umani”*.

La medesima Legge definisce inoltre vini di qualità prodotti in regioni determinate (v.q.p.r.d.) i vini conformi alla disciplina riportata dalla legge stessa nonché alle altre disposizioni comunitarie e nazionali adottate in materia (Art. 54). I v.q.p.r.d. sono distinti in diverse categorie: vini liquorosi di qualità prodotti in regioni determinate (v.l.q.p.r.d.), rispondenti alla definizione di vino liquoroso; vini spumanti di qualità prodotti in regioni determinate (v.s.q.p.r.d.), rispondenti alla definizione di vino spumante, compresi i v.s.q.p.r.d. del tipo aromatico; vini frizzanti di qualità prodotti in regioni determinate (v.f.q.p.r.d.), rispondenti alla definizione di vino frizzante; v.q.p.r.d. diversi da quelli summenzionati.

La Legge 10 febbraio 1992 n. 164 (Art 3, c. 3), supportata dal Regolamento CE n. 753/02 (Art. 29 p. 1 f), indica in maniera esplicita il significato degli acronimi **d.o.c.**, *“denominazione di origine controllata”* (d.o.c.), e **d.o.c.g.**, *“denominazione di origine controllata e garantita”*.

Con riferimento alle bevande spiritose, il Regolamento CE n. 110/08 intende per **indicazione geografica** *“un’indicazione che identifichi una bevanda spiritosa come originaria del territorio di un paese, o di una regione o località di detto territorio, quando una determinata qualità, la rinomanza o altra caratteristica della bevanda spiritosa sia essenzialmente attribuibile alla sua origine geografica”* (Art. 15). Il medesimo regolamento riporta anche un elenco di tali indicazioni che può essere eventualmente integrato.

Il Legislatore nazionale ha altresì evidenziato un’ulteriore tipologia di prodotti in aggiunta a quelle introdotte dalla Comunità europea. Il Decreto Legislativo n.173/1998 (Art. 8) introduce la categoria dei **Prodotti Agroalimentari Tradizionali** (PAT) che il Decreto Ministeriale n. 350/1999 definisce come i *“prodotti ... le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo”*. Il medesimo decreto demanda alle Regioni ed alle Province Autonome l’istituzione di elenchi regionali o provinciali dei PAT locali. In tali elenchi devono essere riportate le seguenti informazioni: nome del prodotto; caratteristiche del prodotto e metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti, anche raccolti presso le camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura competenti per territorio; materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l’imballaggio dei prodotti; descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura. I diversi elenchi regionali confluiscono nell’Elenco Nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali.

BASSO CARICO AMBIENTALE

La normativa europea e nazionale dona sempre più importanza alle tematiche ambientali anche in campo agricolo ed alimentare. A tale proposito, si rammenta che a livello europeo si è sviluppato un complesso sistema normativo ormai ventennale per l’inserimento e la regolamentazione del metodo di produzione biologico ed a livello nazionale e regionale si è reintrodotta il concetto di “filiera corta”, dimenticato e disgregato nel corso degli ultimi decenni a favore di massificazione produttiva e globalizzazione.

Il Legislatore comunitario recentemente ha modificato la normativa inerente il metodo di produzione biologico con il Regolamento CE n.

834/2007 che ha abrogato le vecchia normativa basata sul Regolamento CE n. 2091/92 e le sue successive modifiche. Il Regolamento in vigore definisce la **produzione biologica** come *"l'impiego dei metodi di produzione in conformità delle norme stabilite nel presente regolamento, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione"* dove per tali attività si intende *"qualsiasi fase a partire dalla produzione primaria di un prodotto biologico fino al magazzinaggio, alla trasformazione, al trasporto, alla vendita o fornitura al consumatore finale inclusi, e se pertinente l'etichettatura, la pubblicità, le attività di importazione, esportazione e subappalto"* (Art. 2).

Il metodo di produzione biologico è un sistema di produzione che consente l'utilizzo di risorse rinnovabili per l'arricchimento del terreno, sviluppa e facilita i meccanismi naturali per l'ottenimento dei raccolti, evita l'utilizzo di prodotti chimici quali fitofarmaci di sintesi, erbicidi, fertilizzanti, ormoni della crescita, antibiotici.

Questo metodo può essere considerato parte integrante di un ecosistema e rappresenta una valida alternativa ai metodi agricoli convenzionali. L'applicazione di accorgimenti agricoli rientranti nella disciplina di riferimento contribuisce al mantenimento degli ecosistemi ed alla riduzione dell'inquinamento, valorizzando le naturali capacità delle piante e degli animali di creare un equilibrio con l'ambiente ed il territorio.

La cosiddetta **filiera corta** può essere definita come uno strumento per promuovere e per sostenere le attività agricole e commerciali finalizzate a sviluppare un rapporto diretto tra produttori agricoli ed utilizzatori finali di tali prodotti, in modo da evitare alcuni passaggi che tenderebbero a far accrescere il costo finale del prodotto senza beneficio alcuno, sia dal punto di vista economico sia da quello ambientale. In maniera più restrittiva, la filiera corta può altresì essere considerata lo strumento necessario a sviluppare un rapporto diretto tra consumatori e produttori locali, inglobando così anche il fenomeno dei prodotti a "chilometri zero" cioè alimenti ottenuti nelle vicinanze della zona di consumo.

La normativa italiana disciplina l'esercizio della vendita diretta da parte degli imprenditori agricoli, singoli o associati, sul territorio nazionale con il Decreto Legislativo n. 228/2001, relativo all'orientamento ed alla modernizzazione del settore agricolo. La normativa incentiva la vendita di prodotti provenienti da aziende

agricole locali e consente agli imprenditori agricoli di vendere i propri prodotti sia in azienda che in altri luoghi, in forma stanziale o itinerante, su suolo pubblico o privato, con una semplice comunicazione (DIA) al comune dove ha sede l'azienda o a quello nel luogo dove è praticata la vendita (se diverso dal primo), semplificando burocraticamente la precedente normativa in materia.

In Piemonte, la relativa disciplina in materia è costituita dalle norme di indirizzo per la programmazione del commercio su area pubblica (D.C.R. n. 626-3799 dell'1/3/2000) e dalle norme che disciplinano le vicende giuridico-amministrative del commercio su area pubblica (D.G.R. n. 32-2642 del 2/4/2001). Esse forniscono numerose opportunità agli imprenditori agricoli che desiderano sviluppare la vendita diretta dei loro prodotti. Ulteriori strumenti finalizzati allo sviluppo del settore sono stati introdotti dalla Legge n. 296/2006 (art. 1, c. 1065) e dal conseguente Decreto Ministeriale Mipaaf del 20.11.2007. Attraverso tali norme sono stati stabiliti i requisiti e gli standard per la realizzazione dei mercati riservati agli imprenditori agricoli, con particolare riferimento alla partecipazione di quest'ultimi alla vendita diretta, alle modalità di vendita, alla trasparenza dei prezzi e all'eventuale accesso agli incentivi pubblici previsti dalla legislazione in materia. Tali indicazioni sono poi state raccolte a livello regionale e con la Legge regionale n. 12/2008 hanno consentito l'istituzione di incentivi finalizzati ad interventi a favore della filiera corta in agricoltura.

Oltre agli obiettivi già dichiarati come requisiti, quali la riduzione dei passaggi delle produzioni agroalimentari dal campo alla tavola, l'aumento della trasparenza nella formazione dei prezzi dei prodotti agroalimentari, la valorizzazione dei prodotti agricoli tipici con una forte valenza territoriale, è bene rammentare che la riduzione della filiera consente anche di diminuire l'impatto ambientale provocato dai trasporti e dall'impiego del packaging necessario per salvaguardare l'integrità della merce durante il transito.

RIDUZIONE DEI RISCHI ALIMENTARI

Il Legislatore comunitario ha accolto diverse esperienze e le ha fatte sue al fine di dimostrare che alcune disposizioni sono necessarie per garantire la salubrità degli alimenti immessi sul mercato comunitario. Esso, inoltre, ha predisposto meccanismi e strumenti per individuare i problemi di sicurezza degli alimenti e, nell'eventualità che questi si

manifestino, ha previsto azioni correttive per reagire ad essi, onde permettere l'adeguato funzionamento del mercato interno e garantire la tutela della salute umana.

Il legislatore, attraverso l'emanazione del Regolamento CE n. 178/2002, ha introdotto il concetto dell'analisi del rischio e delle sue tre componenti: valutazione, gestione e comunicazione. Tale analisi fornisce una metodologia sistematica per definire provvedimenti di varia natura efficaci, proporzionati e mirati, finalizzati alla tutela della salute.

L'articolo 3, del suddetto regolamento, definisce i termini seguenti: **rischio** la "funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo"; **analisi del rischio** il "processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio"; **valutazione del rischio** il "processo su base scientifica costituito da quattro fasi: individuazione del pericolo, caratterizzazione del pericolo, valutazione dell'esposizione al pericolo e caratterizzazione del rischio"; **gestione del rischio** il "processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo"; **comunicazione del rischio** "lo scambio interattivo, nell'intero arco del processo di analisi del rischio, di informazioni e pareri riguardanti gli elementi di pericolo e i rischi, i fattori connessi al rischio e la percezione del rischio, tra responsabili della valutazione del rischio, responsabili della gestione del rischio, consumatori, imprese alimentari e del settore dei mangimi, la comunità accademica e altri interessati, ivi compresi la spiegazione delle scoperte relative alla valutazione del rischio e il fondamento delle decisioni in tema di gestione del rischio".

Come disposto dall'articolo 6, la legislazione alimentare è basata sulla metodologia dell'analisi del rischio, poiché l'obiettivo generale che si vuole conseguire consiste in un livello elevato di tutela della vita e della salute umana. La valutazione del rischio si basa sugli elementi scientifici a disposizione ed è svolta in modo indipendente, obiettivo e trasparente e la gestione del rischio tiene conto dei risultati della valutazione del rischio, dei pareri dell'Autorità competente (così come previsto dall'articolo 22) e del principio di precauzione. Esso può costituire un limite alla libera circolazione degli alimenti nella Comunità

europea ma costituisce un ulteriore meccanismo per determinare misure di gestione del rischio o altri interventi volti a garantire il livello elevato di tutela della salute pubblica.

Qualora pertanto si verificano condizioni specifiche relative alla individuazione di possibili effetti dannosi da parte di un alimento ma permanga comunque una situazione di incertezza sull'effettivo pericolo, la normativa prevede che possano essere adottate misure provvisorie di gestione del rischio in attesa di ulteriori informazioni scientifiche per una valutazione più esauriente del medesimo. Tali misure devono essere proporzionate e prevedono restrizioni commerciali per raggiungere uno standard di sicurezza adeguato. Tali misure sono riesaminate entro un periodo di tempo ragionevole a seconda della natura del rischio per la vita o per la salute individuato e del tipo di informazioni scientifiche necessarie per risolvere la situazione di incertezza scientifica e per realizzare una valutazione del rischio più esauriente (Articolo 7).

ALLEGATO II - INGREDIENTI

Di seguito sono riportati gli elenchi, suddivisi in quattro categorie, di prodotti che hanno ottenuto la certificazione comunitaria DOP e IGP e il riconoscimento nazionale dei PAT.

Inoltre, sono stati ricompresi negli elenchi anche prodotti legati al territorio, ma non previsti in categorie specifiche.

CARNI E SALUMI

- Agnello sambucano
- Agnello, agnellone e castrato biellese
- Bale d'aso
- Batsoà
- Bergna
- Bisecon (bisecun)
- Bondiola
- Bovino piemontese
- Bresaola della val d'Ossola
- Bue grasso di Carrù e Moncalvo
- Cappone (di Monasterolo di Savigliano, di Morozzo, di San Damiano d'Asti, di Vesime)
- Capretto della Val Vigizzo
- Carn seca
- Coniglio grigio di Carmagnola
- Coppa cotta bieleisa
- Crudo di Cuneo DOP transitoria
- Filetto baciato di ponzone o salame filetto baciato
- Frisse e grive
- Gallina bianca di Saluzzo
- Gallina bionda piemontese
- Gran Suino Padano DOP transitoria
- L'mlon
- Lampreda
- Lardo
- Lingua di bovino cotta
- Lumache di Borgo San Dalmazzo
- Lumache di Cherasco
- Mica
- Mocetta
- Mortadella di fegato cotta

- Mortadella di fegato cruda
- Mortadella ossolana
- Mustardela
- Paletta
- Pancetta con cotenna
- Prete
- Prosciutto cotto
- Prosciutto crudo dell'alta val Susa
- Prosciutto della Val Vigizzo
- Rane delle risaie piemontesi
- Salame cotto
- Salame Cuneo
- Salame d'asino
- Salame d'la doja
- Salame d'oca
- Salame del cios
- Salame di capra
- Salame di cavallo
- Salame di cinghiale
- Salame di giora
- Salame di patate
- Salame di testa
- Salame di turgia
- Salame Piemonte DOP transitoria
- Salametto casalingo
- Salami aromatizzati del Piemonte
- Salamini italiani alla cacciatore D.O.P.
- Salamino di vacca
- Salsicce aromatizzate del Piemonte
- Salsiccia al formentino
- Salsiccia di Bra
- Salsiccia di cavolo
- Salsiccia di riso
- Sanguinacci (con pane, con patate, con riso)
- Testa in cassetta
- Tinca dorata del Pianalto di Poirino DOP
- Trippa di Moncalieri (tripa d'muncalè)
- Trota
- Violino (di agnello, di camoscio, di capra)

FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

- Beddo
- Boves
- Bra D.O.P.
- Brus
- Brus da latte
- Brus da ricotta
- Burro d'alpeggio
- Caprino lattico piemontese
- Caprino presamico piemontese
- Caprino valsesiano
- Castelmagno D.O.P
- Cevrin di coazze
- Formaggio a crosta rossa
- Formaggio del fieno
- Frachet
- Gioda
- Gorgonzola D.O.P.
- Grana Padano D.O.P
- Maccagno o macagn
- Mollana della val Borbera
- Montebore
- Montegranero
- Mörtrett o murtret
- Motta
- Murazzano D.O.P.
- Murianengo o Moncenisio
- Murtarat
- Nostrale d'alpe
- Ossolano
- Ossolano d'alpe o bettelmatt
- Paglierina
- Raschera D.O.P.
- Ricotte del Piemonte
- Robiola d'Alba
- Robiola di cocconato
- Robiola di Roccaverano D.O.P.
- Robiola o tuma di Bossolasco
- Salagnun
- Salgnun o salignun
- Seirass (sairass) di latte

- Seirass del fen
- Seirass di siero di pecora
- Seirass stagionato
- Sola
- Spress o spresitt
- Taleggio D.O.P.
- Testun
- Toma ajgra
- Toma biellese
- Toma del lait brusc
- Toma della valsesia
- Toma di capra
- Toma di celle
- Toma di elva o caso di elva, tumo de caso
- Toma di Lanzo
- Toma Piemontese D.O.P.
- Toma verda 'd Montaner
- Tometto o tumet
- Tomino canavesano asciutto
- Tomino canavesano fresco
- Tomino del bot Tomino Valli Saluzzesi
- Tomino di Casalborgone
- Tomino di Melle o toumin del mel
- Tomino di Rivalta
- Tomino di S. Giacomo di Boves
- Tomino di Saroncella o chivassotto
- Tomino di Sordevolo
- Tomino di Talucco
- Tuma 'd Trausela
- Vaciarin

PANE, GRISSINI, FOCACCE E TORTE SALATE

- Biova
- Campagnola buschese
- Crasanzin
- Farinata di ceci
- Focaccia novese
- Gofri

- Grissino robatà
- Grissino stirato
- Lingua di suocera
- Miacce
- Miasse o miasce
- Mica
- Pan barbarià
- Pan robi
- Pane di Chianocco
- Pane di mais di Novara
- Pane di riso di Novara
- Pane di segale
- Pane nero di Coimo
- Rustica
- Stinchett, runditt e amiasc
- Toponin
- Torta 'd ravisce

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E LORO TRASFORMATI

- Actinidia di Cuneo
- Aglio di Molino dei Torti
- Ajucche
- Albicocca tonda di Costigliole
- Amarena di Trofarello
- Asparagi del Piemonte
- Bietola rossa cotta di Castellazzo Bormida
- Cardo avorio di Isola d'Asti
- Cardo bianco avorio di Andezeno
- Cardo gobbo di Nizza Monferrato
- Carota di San Rocco Castagnaretta
- Castagna Cuneo I.G.P
- Castagne delle Valli piemontesi
- Cavolfiore di Moncalieri
- Cavolo verza di Montalto Dora
- Cavolo verza di Settimo Torinese
- Cece di Merella
- Cicoria pan di zucchero casalese
- Ciliegia bella di Garbagna
- Ciliegia di Rivarone
- Ciliegie di Pecetto Torinese

- Cipolle astigiane
- Cipolle di Andezeno
- Cipolle di Castelnuovo Scrivia
- Cipolline di Ivrea
- Erbe officinali del Piemonte
- Fagiolana della val Borbera
- Fagioli di Cuneo
- Fagiolo bianco di Bagnasco
- Fagiolo di Saluggia
- Fagiolo Marconi
- Farina di Langa per polenta
- Farine alimentari della Valle Vermentagna
- Fragole di Cuneo
- Fragole di San Raffaele Cimena
- Fragolina di San Mauro Torinese
- Fragolina profumata di Tortona
- Funghi delle Vallate Piemontesi
- Grano saraceno
- Insalatina di Castagneto Po
- Lattughino di Moncalieri
- Marrone della val Pellice
- Marrone della valle di Susa
- Marrone di Trontano
- Mela Carla della val Borbera
- Mela gialla del Piemonte
- Mela renetta grigia di Torriana
- Mela rossa di Cuneo
- Melanzana violetta casalese
- Mele autoctone del Piemonte
- Meloni di Isola S. Antonio
- Nocciola del Piemonte o Nocciola Piemonte I.G.P.
- Patata quarantina bianca
- Patate del Piemonte
- Peperone di Capriglio
- Peperone di Carmagnola
- Peperone di Cuneo
- Peperone quadrato d'Asti
- Pera madernassa
- Pere cuneesi adatte alla cottura
- Pere delle valli di Lanzo
- Pesca bella di Borgo d'Ale

- Pesche autoctone di Baldissero Torinese
- Pesche autoctone di Canale
- Pesche del Piemonte
- Piccoli frutti del Piemonte
- Pisello di Casalborgone
- Pomodoro costoluto di Cambiano
- Pomodoro costoluto di Chivasso
- Pomodoro piatta di Bernezzo
- Porro di Cervere
- Porro lungo dolce di Carmagnola
- Ramassin del saluzzese
- Rapa di Caprauna
- Ravanello lungo o tabasso
- Risi di baraggia biellese e vercellese DOP
- Risi tradizionali
- Riso S. Andrea Piemonte
- Scorzobianca o barbabuc
- Scorzoneria di Castellazzo Bormida
- Sedano di Alluvioni Cambiò
- Sedano dorato astigiano
- Susina Santa Clara del saluzzese
- Susine della collina torinese
- Tartufo bianco (tuber magnatum pico)
- Tartufo nero
- Topinambur
- Trifulot del bür
- Uva fragola di Borgo d'Ale
- Zucca di Castellazzo Bormida
- Zucchini di Borgo d'Ale

N. B. L'elenco sopra riportato è stato redatto dopo attenta valutazione di numerose pubblicazioni (vedi bibliografia) e può essere aggiornato e modificato periodicamente dalla Regione Piemonte.

BIBLIOGRAFIA

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- AA. VV. (a cura della CCIAA di Alessandria), *La via delle colline tortonesi*, Asperia, Alessandria, 1999.
- AA. VV. (a cura di Silvano Serventi), *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi Torino 1766*, Società storica vercellese, Cuneo 1995.
- AA. VV., *Atlante dei prodotti tipici: i formaggi*, Franco Angeli, Milano, 1991.
- AA. VV., *Cioccolato marca Leone*, in **La Stampa**, Torino, 28 aprile 2000.
- AA. VV., *Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare - Salumi*, Regione Piemonte Assessorato Attività Produttive Direzione Artigianato e Commercio, Torino, 2006.
- AA. VV., *Formaggi a D.O. Bra e Raschera*, Asprolat Piemonte, Torino, 1995.
- AA. VV., *Formaggi d'Italia*, Slow Food, Bra, 1999.
- AA. VV., *Il biscottino di Novara*, Novara, n. 3, 1967.
- AA. VV., *Il confetturiere piemontese che insegna la maniera di confettare frutti in diverse maniere, far biscottini, marzapani, canestrelli, acquavita, sorbetti, e molte altre cose appartenenti a tal arte*, Presso Beltramo Antonio Re (nella stamperia d'Ignazio Soffietti), Torino, 1790.
- AA. VV., *Il formaggio Ossolano*, **Quaderni della Regione Piemonte – Agricoltura**", Supplemento al n° 31, Pozzo, Gos Monti, 2002.
- AA. VV., *L'Italia dei formaggi DOC*, Franco Angeli, Milano, 1992.
- AA. VV., *Pasticche da Leoni*, in **Il Giornale del Piemonte**, n. 53, 3 marzo 2000.
- AA. VV., *Recetari occitan*, Ousitanio Vivo, Valli occitane, 1997.
- AA. VV., *Sapori della Provincia Azzurra*, Guida enogastronomica e culturale ai prodotti tipici della Provincia del Verbano Cusio Ossola, Provincia del Verbano Cusio Ossola, Assessorato al Turismo, Anno 2002.
- AA. VV., *Toma Piemontese*, Regione Piemonte - Assessorato Agricoltura, Torino, 1998.
- AA. VV., *Valli Chisone e Germanasca. Le ricette della tradizione*, Alzani Editore, Perosa Argentina (TO), 2002.
- AA.VV. *Pèis e mzure dël vej Piemont*, in *Sudor antich. stisse pressiose cujie e smonue da vajant escritor*, Torino, Pro Piemonte, 1992.
- AA.VV., *La Confraternita dello zabaglione e dei nocciolini*, in **Pasticceria Internazionale**, n. 133, Chiriotti Editore, Pinerolo, 1999.
- AA.VV., *La grande cucina, Antipasti*, vol. 1, RCS Quotidiani S.p.A., Milano, settembre 2004.
- AA.VV., *La grande cucina, Pizze, focacce, Piccola pasticceria*, vol. 16, RCS Quotidiani S.p.A., Milano, gennaio 2005.

- AA.VV., *La grande cucina, Pizze, focacce, Torte salate*, vol. 15, RCS Quotidiani S.p.A., Milano, gennaio 2005.
- AA.VV., *La grande cucina, Torte*, vol. 14, RCS Quotidiani S.p.A., Milano, dicembre 2004.
- AA.VV., *Miscellanea di studi storici sulle Valli di Lanzo: in memoria di Giovanni Donna d'Oldenico*, Società Storica delle Valli di Lanzo, Lanzo Torinese, 1996.
- AA.VV., *Ricette della Tradizione Valsusina*, Ed Morra, Condove, 2000.
- Abrardi C. (a cura della Comunità Montana Dora Baltea Canavesano), *Ël nòstr mangè*, Grafica Santhiatiense Editrice, Santhià, 1994.
- Acerbo G., *La economia dei cereali nell'Italia e nel resto del mondo: evoluzione storica e consistenza attuale della produzione del consumo e del commercio, politica agraria e commerciale*, Hoepli, Milano, 1934.
- Arecco O., Giovannini A., *Le piante officinali in Piemonte*, in **Piemonte Agricoltura**, Anno X, n. 8, 1986.
- Artusi P., *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene: manuale pratico per le famiglie*, Salani Editore, Firenze, 1939.
- Baldi C., *Atlante dei Prodotti Tipici (e non solo) della Provincia di Torino*, Hapax Editore, Torino, maggio 2003.
- Barbé G., *Storia del Biscottino di Novara*, in **Dossier 2**, Supplemento al n. 12 del Corriere di Novara, Novara, 20 marzo 1980.
- Barberis C., *La grappa alla frontiera fra agricoltura e industria*, in **Sociologia urbana e rurale** n. 18, 1985.
- Basteris F., Garnerone B., Soldati M., *Mac de pan. Di solo pane: l'alimentazione povera nelle valli occitane cuneesi. Ricette, testimonianze, proverbi*, Centro Occitano di Cultura "Detto Dalmastro", Castelmagno, 1986.
- Baudino M., *Esperienze sulla coltivazione dell'artemisia mutellina nelle zone alpine del Cuneese*, in **Atti delle "Giornate di Studio sulle Artemisie"**, Saint Vincent 26-27 aprile 1984, in 2^a Supplemento al "Quaderno Agricolo" intitolato "Artemisie. Ricerca ed applicazione", Fedea Agrario, Torino, 1985.
- Baussano A., *Sapori, aromi e cultura. Fare impresa nell'artigianato alimentare in Piemonte*, Regione Piemonte-Stendhal, Torino, 2001.
- Besana G. Del Guerra M., *Sottoprodotti del latte e la loro utilizzazione*, Ulrico Hoepli, Milano, 1936.
- Bisogno P., *Le piante officinali*, Franco Angeli Editore, 1997.
- Blatto M., Chiaretta F., *Osterie locande & prodotti tipici: Valli del Pinerolese, Valle di Susa, Valli di Lanzo e del Canavese*, CDA & Vivalda, Torino, 2000.
- Bockenheym J. (a cura di Giovanna Bonari), *La cucina di Papa Martino V*, Arnoldo Mondadori editore, Milano, 1995.
- Bosco A., *La polenta. Stanze giocose*, Stamperia di Pietro Barbiè, Carmagnola, 1801.
- Bosi R., *I distillati*, Nardini, Fiesole, 1994.

- Brero C., **Arsetari dla cusin-a piemonteisa: le arsete pi economiose e pi prest faite**, Piemonte in bancarella, Torino, 2003.
- Brocardo R., Gimondo M., *Venti nuovi soffiano sulle DOP e IGP del Piemonte*, in **Quaderni della Regione Piemonte, Agricoltura**, n. 38, Regione Piemonte, Torino, 2003.
- Brunello F., *Storia dell'acquavite*, Neri Pozza Editore, Vicenza, 1969.
- Buratti G., Lozia G., *L'an-ca da fé (la casa del fuoco): l'antica cucina biellese*, Giancarlo De Alessi editore, Biella, 1989.
- Bussano A., *Dolci, amare forti, delicate*, Vittorio Sacco Editore, 2001.
- Bussano A., *Sapori, aromi e cultura*, Stendhal, Torino, 2001.
- Busso M., Vischi C., *Dolce & Piemonte*, Gribaudo, Castagneto Associazione Vignaioli Piemontesi, Cavallermaggiore, 2000.
- Busso M., Vischi C., *Piemonte: la via dei sapori*, Edizioni Gribaudo, Cavallermaggiore, 2001.
- Camera di Commercio e Provincia di Alessandria, *La dolce via*, Edizione 2003.
- Canavese S., *Il cucchiaino di legno, antiche ricette piemontesi*, Keltia Editrice, Aosta, 2002.
- Carnino L., *Il marrone è servito*, Ed. Melli, Borgone di Susa, 1986.
- Casalis G., *Dizionario geografico, storico e statistico degli Stati di S. M. il Re di Sardegna*, Presso G. Maspero librajo, Torino, 1833.
- Chapusot F., *La cucina sana, economica ed elegante secondo le stagioni*, Torino, 1846, ristampa anastatica a cura di Milo Julini, Arnaldo Forni Editore, Sala Bolognese, 1990.
- Chiaretta F., Ravera A., Schena E., *Osterie, locande & prodotti tipici: valli di Cuneo e alta Langa*, Vivalda, Torino, 1999.
- Cigliuti E., *Pasticcerie in canavese: viaggio attraverso le specialità dolciarie della nostra terra, i pasticceri svelano le loro ancestrali ricette*, Grafica Santhiàtese editrice, Santhià, 1997.
- Cordero A. (et. Al.), *Il Grande libro della cucina albese: storia, tradizioni, storie*, Famija Albèisa, Ordine dei Cavalieri del Tartufo e dei vini d'Alba, Alba, 1996.
- Cosimo T., *Il ghiottone errante*, in **La Stampa Torinosette**, n. 584, Torino, dal 21 al 27.4.2000.
- Cremona L., *Artigianato Alimentare*, Michelangelo Carta Editore, Torino, 2005.
- Cunsolo F., *Guida Gastronomica d'Italia, Piemonte e Valle d'Aosta*, Istituto Geografico De Agostini, Novara, 1975.
- Cunsolo F., *La cucina in Piemonte*, Novedit, Milano, 1964.
- D'Agata G., Chiodi E., *La grappa, i grappaioi e il grappaioi'angelico*, Edizioni Acanthus, 1985.
- D'Aveni M., Ebano S., Gruppi Coltivatori Sviluppo Torino, Agriteco S.r.l., *I Prodotti tipici della Provincia di Torino: censimento e ricerca storica delle produzioni*

tipiche agroalimentari nella Provincia di Torino, Federazione Provinciale Coltivatori Diretti Torino, Torino, Dicembre 2000.

Delforno G., *Formaggi tipici del Piemonte e della Valle d'Aosta*, Edizioni Eda, Savigliano 1981.

Delforno G., *I formaggi Bra*, Tipografia Cordani A. S.P.A., Milano 1958.

Delforno G., *Il formaggio Castlemagno*, Tipografia Cordani A. S.P.A., Milano, 1960.

Delforno G., *Il formaggio Gorgonzola*, Tipografia Atena, Roma 1971.

Devoto G., Oli G. C., *Il dizionario della lingua italiana*, Le Monnier, Firenze, 2000.

Di Corato R., *A tavola nell'Ossola*, Edizioni Comunità Montana Valle Ossola, Domodossola, 1985.

Doglio S., *Dolci biscotti & golosità*, Unione Camere Commercio Industria Artigianato Agricoltura del Piemonte, Daumerie, San Giorgio di Montiglio, 1996.

Doglio S., *Formaggi*, Unioncamere Piemonte, Daumerie, Cuneo, 1996.

Doglio S., *Il dizionario di Gastronomia del Piemonte*, Daumerie Editrice, Montiglio, 1995.

Doglio S., *L'inventore della bagna caoda: piccola storia della gastronomia del Piemonte dall'età della pietra ai giorni nostri*, Daumerie Editrice, Montiglio, 1993.

Doglio S., *La storia in un bicchiere*, Daumerie Editrice, Torino, 1998.

Doglio S., *Le cose buone del Piemonte*, CCIAA del Piemonte, 2001.

Eynard G. e W., *Supa Barbetta e altre storie... La cucina delle Valli Valdesi*, Vivalda Editori. Torino, 1996.

Fiori G., Mottini G.M., *Formaggi italiani*, EOS, Verolengo, 1999.

Firpo L., *Gastronomia del Rinascimento*, UTET, Torino, 1974.

Forino M., *Formaggi: Il mondo dei DOP*, Ed. Il Mondo del latte, Milano, 2000.

Fresu P., Faletti G., *Panem & Circenses*, Comune di Montemagno, Montemagno, 1 settembre 2002.

Furni A., *Leggero e friabile il biscotto di Novara*, in **Panificazione & Pasticceria**, anno 1°, n. 5, Editrice per l'Arte Bianca, Roma, Luglio Agosto 1995.

Gimondo M., *A proposito di prodotti tradizionali e a denominazione*, in **Quaderni della Regione Piemonte, Agricoltura**, n° 21, aprile 2000.

Gras Portinari L., *Cucina e vini del Piemonte e della Valle D'Aosta*, U. Mursia, Milano, 1971.

Gremmo Zumaglini B. R., *Dalla madia al fuoco del camino: per non dimenticare la cultura della vecchia e povera cucina biellese*, Edizioni Leone & Griffa, Pollone, 1997

Gribaudo G., *Ël neuv Gribàud. Dissionari piemontèis*, Daniela Piazza Editore, Torino, 1996.

Imbriani L., *Guida a grappe e acquaviti d'Italia*, De Vecchi Editore, 2001.

- INSOR (Istituto Nazionale Sociologia Rurale), *Atlante dei prodotti tipici - Il pane*, F. Angeli, Milano, 1995.
- Khodorowsky K., Hervé R., *Piccola Enciclopedia del Cioccolato*, Rizzoli, Milano, 2002.
- Lazzarini E., *Olivo e olio: il sapore mediterraneo in cucina*, Regione Emilia Romagna, Bologna, 1989.
- Lieutaghi P., *Il libro delle erbe*, Rizzoli, Milano, 1995.
- Marescalchi A., *Storia dell'alimentazione e dei piaceri della tavola*, Garzanti, Milano, 1942.
- Marsero M., *Dolci delizie subalpine. Piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Lindau, Torino, 1995.
- Marsero M., *Le praline vestite da caramelle*, in **Pasticceria Internazionale**, n. 142, Chiriotti Editori, Pinerolo, 2000.
- Massobrio P., *Guida critica & golosa al Piemonte 1999*, Comunica, Alessandria, 1998.
- Massobrio P., *Un salame al tartufo degno di papi e re*, in **La Stampa**, Torino, venerdì, 15 dicembre 2000.
- Menon A. *La science du Maître d'Hôtel, confiseur, à l'usage des officiers, avec des observations sur la connaissance & les propriétés des fruits*, Compagnie des Libraires Associés, Imprimerie de Prault, Paris, 1768.
- Messedaglia L., *Il mais e la vita rurale italiana: saggio di storia agraria*, Federazione Italiana Consorzi Agrari, Piacenza, 1927.
- Messedaglia L., *Per la storia dell'agricoltura e dell'alimentazione: raccolta di saggi*, Federazione Italiana Consorzi Agrari, Piacenza, 1932.
- Minarelli M. L., *A tavola con la storia*, Sansoni, Firenze, 1993.
- Monelli P., *Come fu che il vermut sopravvisse alla rivoluzione del 1789*, in **Torino Napoleonica, supplento al "Caval d brons"**, Famija Turinèisa, Torino, 1965.
- Mortarotti R., *I Walser nella Val d'Ossola: le colonie tedesco-vallesane di Macugnaga, Formazza, Agaro, Salecchio, Ornavasso e Migliandone*, Giovannacci, Domodossola, 1979.
- Nada Patrone A. M., *Gli Zestes nei libri di cucina medioevale*, in **La Dolce tavola di Bianca di Monferrato, Cinquecento anni di Storia dello Zest, il dolce tipico di Carignano**, Stultifera Navis, 2002.
- Nada Patrone A. M., *Il cibo del ricco ed il cibo del povero. Contributo alla storia qualitativa dell'alimentazione: l'area pedemontana negli ultimi secoli del Medio Evo*, Centro Studi Piemontesi, Torino, 1989.
- Nebbia S., *Dizionario Monferrino. Tratto dalle parlate di Castello di Annone, Rocchetta Tanaro, Cerro Tanaro : con note di fonetica, morfologia, etimologia e un glossario italiano-dialetto*, editrice Artistica Piemontese, Savigliano, 2001.

- Novarino M., *Chapusot gloria della cucina subalpina*, in **Pasticceria Internazionale**, n. 147, Chiriotti Editore, Pinerolo, 2001.
- Novello M., *Crucant e turcetùn tra le ricette di Pezzaro pasticceri dal 1576*, in **Eco di Biella**, Biella, 22 marzo 1999.
- Novello M., Greppi C., Aquili C., *Arsüma, ratafià e bramaterra. Ricettario di cucina biellese*, Eventi & Progetti, Vigliano, 1997.
- Odello L., *Conoscere e apprezzare i liquori*, Centro Studi di Formazione Assaggiatori, Brescia, 1998.
- Odello L., *I liquori*, Zanichelli, Bologna, 2000.
- Ottogalli G., *Atlante dei formaggi*, Hoepli, Milano 2001.
- Pantaleone da Confienza, (a cura di Faccioli E., Ferrero C. S.) *Trattato dei latticini*, Consorzio per la tutela del formaggio Grana Padano, Milano, 1990.
- Parini G. (a cura di Raffaele Amato), *Il Giorno*, Feltrinelli, Milano, 1966.
- Parsani Motti C., Griva Rinaldi C., Leotardi Cernetti M. A., *Trifulas pulenta e coccàs: ricette di ieri e di oggi in Val Grande*, Neos, Torino, 2000.
- Peira G., Varese E., Bonadonna A. et Al., *Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare – Distillati, liquori, birra e prodotti della torrefazione*, Regione Piemonte Assessorato Artigianato Direzione Artigianato e Commercio, Torino, 2004.
- Peira G., Varese E., Bonadonna A. et Al., *Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare – Cioccolato, caramelle, torrone*, Regione Piemonte Assessorato Artigianato Direzione Artigianato e Commercio, Torino, 2004.
- Peira G., Varese E., Bonadonna A. et Al., *Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare – Pasticceria fresca e secca, gelato*, Regione Piemonte Assessorato Artigianato Direzione Artigianato e Commercio, Torino, 2004.
- Peira G., Varese E., Bonadonna A. et Al., *Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare – Caseario*, Regione Piemonte Assessorato Artigianato Direzione Artigianato e Commercio, Torino, 2004.
- Peira G., Varese E., Bonadonna A. et Al., *Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare – Pasta fresca, secca e ripiena*, Regione Piemonte Assessorato Attività Produttive Direzione Artigianato e Commercio, Torino, 2005.
- Peira G., Varese E., Bonadonna A. et Al., *Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare - Panificazione*, Regione Piemonte Assessorato Attività Produttive Direzione Artigianato e Commercio, Torino, 2005.
- Peira G., Varese E., Bonadonna A. et Al., *Disciplinare per l'Eccellenza dell'Impresa Artigiana Alimentare – Gastronomia e prodotti sottovetro*, Regione Piemonte Assessorato Attività Produttive Direzione Artigianato e Commercio, Torino, 2005.
- Peira G., Varese E., Bonadonna A., Arnoldi S., Sandrone A., *Prodotti agroalimentari tipici della Valle di Susa*, in **Alta e Bella, Rivista delle Valli di Susa, Chisone, Pellice, Pinerolese, Saluzzese**, Anno VI, Numero 27, Dicembre 2003-Gennaio 2004.

- Peira G., Varese E., Percivale F., *I prodotti tipici e tradizionali piemontesi: quale tutela?*, in **Atti del Convegno "Strumenti e Strategie per la valorizzazione di prodotti agroalimentari tipici e tradizionali"**, Dipartimento di Scienze Merceologiche, Torino, 30 maggio 2002.
- Peira G., Varese E., *Strumenti per la valorizzazione delle produzioni agroalimentari tipiche e tradizionali in ambiente rurale*, in **Atti del "Forum 2002 Anno della montagna turismo globale sì purché locale"**, Sulmona, 14-15-16 novembre 2001.
- Percivale F., *Grappa Piemonte tra passato e presente*, in **L'Assaggiatore**, n. 64, Brescia 1998.
- Percivale F., Peira G., *L'etichettatura dei prodotti alimentari*, Edizioni ETS, Pisa, 1996.
- Percivale F., Peira G., Varese E., Bonadonna A. et Al., *Un Piemonte per tutti i gusti*, Supplemento al n. 46 di Quaderni della Regione Piemonte, Agricoltura, L'Artistica, Savigliano, giugno 2005.
- Percivale F., Peira G., Varese E., *Caratterizzazione e valorizzazione del prodotto tipico Marrone della valle di Susa*, Relazione sullo studio economico strategico presentato alla Regione Piemonte, Direzione Sviluppo dell'Agricoltura – Settore Servizi di Sviluppo Agricolo "Caratterizzazione e valorizzazione del prodotto tipico: Marrone della Valle di Susa", Torino, 28 febbraio 2001.
- Percivale F., Peira G., Varese E., *Il monitoraggio di prodotti tipici: normativa e metodi*, in **L'Assaggiatore**, n. 79, Autunno 2000.
- Percivale F., Peira G., Varese E., *Sviluppi della coltivazione del Marrone della Valle di Susa ed iniziative per la sua valorizzazione*, in **Quaderni della Regione Piemonte, Agricoltura**, n. 38, novembre 2003.
- Percivale F., Varese E., Peira G., Antonetto R., *Selling traditional agroalimentary products through e-commerce*, in **Atti del 13th IGWT Symposium "Commodity Science in Global Quality Perspective"**, 2-8 September 2001, Maribor, Slovenia, Volume II.
- Percivale F., Varese E., Peira G., *Lo sviluppo economico e l'impatto della globalizzazione nel settore dei prodotti agroalimentari tradizionali e tipici*, in **De Qualitate**, febbraio 2002.
- Percivale F., Vesce E., *Caratterizzazione e valorizzazione del prodotto tipico: Nocciola Piemonte*, Relazione presentata alla Regione Piemonte, Direzione Sviluppo dell'Agricoltura – Settore Servizi di Sviluppo Agricolo, relativa allo studio economico strategico "Caratterizzazione e valorizzazione del prodotto tipico: Nocciola Piemonte", Torino, 28 febbraio 2001.
- Percivale F., Vesce E., Comba G., *Caratterizzazione e valorizzazione del prodotto tipico: Focaccia Novese*, Relazione presentata alla Regione Piemonte, Direzione Sviluppo dell'Agricoltura – Settore Servizi di Sviluppo Agricolo, relativo allo studio economico strategico "Caratterizzazione e valorizzazione del prodotto tipico: Focaccia Novese", Torino, 28 febbraio 2001.
- Percivale F., Vesce E., Cuzzolin B., *Focaccia di Novi. Richiesta di IGP per un prodotto della panificazione*, in **Quaderni della Regione Piemonte**, n. 28, settembre 2001.

- Percivale F., Vesce E., Cuzzolin B., *Tonda Gentile delle Langhe o Nocciola del Piemonte?*, in **Quaderni della Regione Piemonte, Agricoltura**, n. 38, Ottobre 2002.
- Perera O., *Pane Nostro*, Daniela Piazza Editore, Torino, 2003.
- Perera O., *Volti del Gusto*, Musumeci Editore, 2001.
- Redon O., Sabban F., Serventi S., *La Gastronomie au Moyen Age. 150 recettes de France et d'Italie*, Editions Stock Parigi, 1991.
- Rizzi E., *Cucina d'alpe: lavori della terra e cultura Walser*, Fondazione Enrico Monti, Anzola d'Ossola, 2003.
- Rodolfo G., *I Zest di Carignano*, in **Il Nazionale**, 24 settembre 1932.
- Ros, *Pasticceria Pezzaro, le radici salde di una famiglia "dolce" da 5 secoli*, in **La Nuova Provincia di Biella**, 18 dicembre 1999.
- Rovera G., *Rinascono i biscotti Giolitti*, in **Corriere**, venerdì 24 novembre 2000.
- Salvatico A., *Il principe e il cuoco. Costume e gastronomia alla corte sabauda nel Quattrocento*, Paravia-Scriptorium Torino, 1999.
- Santa Croce C., *Il formaggio Toma di Lanzo*, A.P.T. Valli di Lanzo, Lanzo Torinese, 1994.
- Schena E., Ravera A., *La cucina di "Madonna Lesina", Ricette tradizionali delle valli cuneesi*, Edizioni L'Arciere, Dronero (Cuneo), 1988.
- Spagarino Viglongo G., *Cacao meraviglioso e cioccolato di Torino*, in **Almanacco Piemontese 1989**, Viglongo, Torino, 1989.
- Uberti P. F. degli, *Era il 1878... Casale... Domenico Rossi... e la storia dei Krumiri*, Casale Monferrato (Alessandria), giugno 1977.
- Valle A., *C'era una volta: memorie, gastronomia e medicina popolare nel Canavese passato prossimo*, Priuli & Verlucca Editori, Ivrea, 1996.
- Varese E., Peira G., Percivale F., *I prodotti agroalimentari tipici e tradizionali ed il commercio elettronico*, in **Atti del Convegno "Strumenti e Strategie per la valorizzazione di prodotti agroalimentari tipici e tradizionali"**, Dipartimento di Scienze Merceologiche, Torino, 30 maggio 2002.
- Varese E., Peira G., Percivale F., *La rinascita dell'olivicoltura in Piemonte*, in **Atti del Convegno "Olio di oliva: scenari attuali e prospettive future"**, Università degli Studi Roma Tre, Facoltà di Economia "Federico Caffè", Marina di Carrara (MS), 26 ottobre 2002.
- Vialardi G. (a cura di Fiorini Sissoldo Delfina), *A tavola con il re: trattato di gastronomia piemontese*, Piemonte in Bancarella, Torino, 1994.
- Vialardi G., *Cucina borghese semplice e economica*, L. Roux, Torino, 1890.
- Vialardi G., *Trattato di cucina, pasticceria moderna, credenza e relativa confetteria*, Tip. G. Favale, Torino, 1854, ristampa, Arnaldo Forni, Sala Bolognese, 1986.
- Viganò F., Baroni F., *Polenta, storia e civiltà del mais*, Idealibri, Rimini, 2000.

- Villavecchia V., *Dizionario di merceologia e di chimica applicata*, Ulrico Hoepli Editore, Milano, 1961.
- Viriglio A., *Torino e i torinesi. Minuzie e memorie*, Lattes, Torino, 1898.
- Viriglio A., *Voci e cose del vecchio Piemonte*, Lattes, Torino, 1917.
- Wilson A., *Erbe aromatiche in cucina*, ART Servizi Editoriali, Bologna, 2001.
- Zalli C., *Disionari Piemontèis, Italian, Latin, Fransèis*, da la stanparia d' Peder Barbie. E s' vend a Turin da Michel Angel Moran, Carmagnola, 1815.
- Zannoni M., Morara B., Bertozzi L., *La degustazione dei formaggi*, Anfosc, Potenza, 2002.
- Zeppa G., Rolle L., Gerbi V., Vesce, E., Peira G., *Caratterizzazione di un prodotto tradizionale piemontese, la "Focaccia Novese"*, in **Industrie Alimentari**, n. 41, Chiriotti Editori, Pinerolo, novembre 2002.
- F. Percivale, A. Bonadonna, G. Peira, E. Varese, *Glossario del gusto. Le parole dei sapori e degli strumenti dell'eccellenza artigiana alimentare torinese e piemontese*, CNA – CCIAA, febbraio 2007, Torino

RIFERIMENTI NORMATIVI

- Accordo 28 luglio 2005- Suppl. G. U. n. 294 del 19/12/2005 Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Ministro della salute e i Presidenti delle Regioni e delle Province autonome sul documento recante «Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica», volto a favorire l'attuazione del regolamento (CE) n. 178 del 2002 del Parlamento e del Consiglio del 28 gennaio 2002.(Rep. atti n. 2334).
- Comunicazione della Commissione al Consiglio al Parlamento Europeo e al Comitato Economico e Sociale Europeo, Strategia per la politica dei consumatori dell'UE 2007- 2013 (13 marzo 2007).
- Decreto Legislativo 6 novembre 2007, n. 193 "Attuazione della Direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 261 del 9 novembre 2007- Suppl. Ordinario n. 228 (Rettifica G. U. n. 231 del 6 febbraio 2008).
- Decreto Ministero Lavori Pubblici 14 giugno 1989, n. 236, Prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità, e la visitabilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata ed agevolata, al fine del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche (in Supplemento Ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 145 del 23 giugno 1989).
- Guida all'applicazione degli articoli 11, 12, 16, 17, 18, 19 e 20 del Regolamento (CE) n. 178/20002 relativo alla legislazione alimentare generale. Conclusioni del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali (20 dicembre 2004).
- Legge Regionale n. 38 del 29 dicembre 2006 Disciplina dell'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande (B. U. 04 Gennaio 2007, n. 1).

Manuale di corretta prassi igienica Ristorazione Seconda Edizione (Valutato dal Ministero della Sanità conforme all'articolo 3 del Decreto Legislativo 26 maggio 1997 n. 155 (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana 11-9-1998 Serie generale- n. 212).

Regione Piemonte, Individuazione elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Piemonte, in Bollettino Ufficiale Regione Piemonte, Atti della Regione – Supplemento, 6 giugno 2002.

Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, pubblicato G. U. U. E. 30 aprile 2004 n. L 139/1 (Il testo del presente regolamento è stato così sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226).

SITI CONSULTATI

<http://www.celiachia.it/>

<http://www.bollinoblu.it/>

<http://www.ristorantetipico.net>

http://www.ge.camcom.it/IT/Page/t01/view_html?idp=557

<http://www.provincia.pisa.it/interno.php?id=411&lang=it>

<http://www.mi.camcom.it/show.jsp?page=607628>

PAGINA NON UTILIZZATA

MITTENTE

PROT.N.

DATA

Alla Redazione del Bollettino Ufficiale
REGIONE PIEMONTE
Piazza Castello 165
10122 Torino - Fax 011 4324363

Con la presente si richiede la sottoscrizione di un abbonamento al Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte.

(*)		TIPOLOGIA ABBONAMENTO	IMPORTO
TIPO S1	<input type="checkbox"/>	6 MESI ATTI DELLA REGIONE E ATTI DELLO STATO	€ 52,00
TIPO S3	<input type="checkbox"/>	6 MESI CONCORSI APPALTI ANNUNCI	€ 23,00

(*) indicare una o più tipologie – Il versamento può essere cumulativo

DATI IDENTIFICATIVI DI RINNOVO

RINNOVO <input type="checkbox"/> CODICE ABBONAMENTO []	COMPILARE IN MANCANZA DEL CODICE ABBONAMENTO O PER SOPRAVVENUTE VARIAZIONI	
	INTESTATARIO	
	INDIRIZZO	

DATI IDENTIFICATIVI DEL NUOVO ABBONAMENTO

NUOVO <input type="checkbox"/>	INDICARE I DATI DELL'INTESTATARIO E L'INDIRIZZO COMPLETO	
	INTESTATARIO	
	INDIRIZZO	

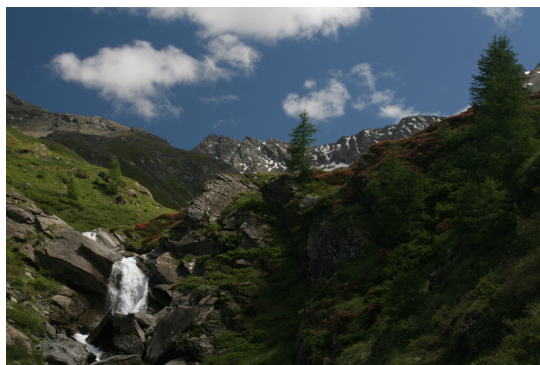
In allegato si trasmette copia del versamento
su C.C.P. n. 30306104 comprovante
l'avvenuto pagamento.

Distinti saluti _____

Ai sensi dell'articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n.196 si informa il sottoscrittore dell'abbonamento che il trattamento dei dati personali dal sottoscrittore medesimo forniti con questa richiesta o comunque acquisiti a tal fine dal Responsabile del Settore Gestione del Sistema Documentale e del Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte, è finalizzato unicamente all'espletamento delle attività intese all'attivazione dell'abbonamento, ed avverrà a cura dei dipendenti incaricati del trattamento con ordine di servizio 28.4.2000 prot. n.7133/5.9 del Dirigente del Settore Gestione del Sistema Documentale e del Bollettino Ufficiale, in quanto Responsabile del trattamento, presso la Redazione del Bollettino Ufficiale, sita in Torino, Piazza Castello 165, con l'utilizzo di procedure informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità, anche in caso di eventuale comunicazione a terzi (Poste Italiane e ditta appaltatrice del servizio di stampa). Il conferimento di tali dati è necessario per l'attivazione dell'abbonamento e la loro mancata indicazione può precludere la medesima. Al sottoscrittore dell'abbonamento in quanto interessato sono riconosciuti i diritti di cui all'articolo 7 del d.lgs. n.196/2003, in particolare il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione di legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi rivolgendo le richieste al responsabile del Settore Gestione del Sistema Documentale e del Bollettino Ufficiale, piazza Castello 165, Torino



modello predisposto a cura della Redazione



Alta Val Troncea, presso le sorgenti del Chisone.

Istituito nel 1980 su una superficie di circa 3.300 ettari, il Parco naturale della Val Troncea è collocato nelle Alpi Cozie, alla testata della Val Chisone.

L'ambiente del Parco è di alta montagna, caratterizzato da praterie ed estesi boschi di larice sui pendii e saliceti alveali sul fondovalle.

Tipicamente alpine la flora e la fauna.

Nota oggi soprattutto per la frequentata pista di fondo, la Val Troncea è stata interessata in passato da un'intensa attività mineraria della quale rimangono importanti testimonianze.

Presso il Centro visita del Parco, a Pragelato, un museo ne racconta la storia.



Direzione - Redazione

Piazza Castello 165, 10122 Torino - Tel. 011432 - 3299 / 3994 / 4030 / 4674 / 3559 - Fax 011432 4363

Sito internet: <http://www.regione.piemonte.it>

e-mail: bollettino.ufficiale@regione.piemonte.it

<i>Direttore</i> Laura Bertino	<i>Dirigente</i> Roberto Falco
<i>Direttore responsabile</i> Roberto Moisio	<i>Redazione</i> Carmen Cimicchi
<i>Abbonamenti</i> Daniela Romano	Rosario Copia, Sauro Paglini
<i>Coordinamento Immagine</i> Alessandra Fassio	Anna Rotondo, Fernanda Zamboni

Avviso

Si evidenzia agli Enti e ai soggetti, pubblici e privati, che inviano avvisi da pubblicare sul Bollettino Ufficiale la necessità che gli avvisi stessi siano redatti in conformità ai disposti del D.Lgs. 196/2003, con particolare riferimento alla disciplina dei dati sensibili.