



**BORSA
INTERNAZIONALE
DEL TURISMO**

2008 fieramilano 21-24 FEBBRAIO 2008

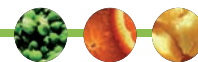
LA CAPITALE DEL TURISMO

Presenta



Evento sulle Buone
Abitudini Alimentari e
sulle Produzioni di Qualità:
Biologiche, Tradizionali,
Tipiche e d'Origine

L'evento dedicato al turismo
delle buone abitudini alimentari
e delle produzioni di qualità'



Con il patrocinio di:
Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare

L'appuntamento con **CERTICIBIT** andrà in scena dal 21 al 24 febbraio 2008 a fieramilano, in occasione di Bit. La Borsa Internazionale del Turismo, forte dei risultati record dell'edizione 2007 – 150mila presenze complessive provenienti da 145 paesi, 108.000 Operatori Professionali dei quali 20.500 esteri, 5.000 espositori provenienti da 122 paesi, 520 buyer provenienti da 58 paesi specialisti nella vendita del "Prodotto Italia" all'estero – prosegue nella sua strategia di un'offerta sempre più completa.

CERTICIBIT è più di un evento: si propone come un "atlante" del prodotto genuino e garantito, DOP e IGP, creato attraverso quelle fiere produttive che raggiungono i propri obiettivi proteggendo e tutelando la materia prima e i consumatori.

CERTICIBIT nasce per farsi portatore della filosofia del mangiare bene, non solo come principio di benessere e qualità della vita ma anche come elemento che completa e caratterizza un'offerta turistica qualificata come è quella italiana.

Mangiare bene significa comprendere che la storia di un territorio e di un prodotto si "uniscono" alla nostra quando li incontriamo.

Ecco perché **CERTICIBIT**, oltre che proporre e promuovere prodotti di qualità, intende educare il viaggiatore alla scelta e spiegare perché quel prodotto è garantito.

CERTICIBIT chiuderà il cerchio sull'eccellenza della tradizione italiana e sull'offerta di benessere, attraverso una qualità del prodotto all'origine che non ha pari al mondo.



Progetto realizzato in collaborazione con:
CLASS - Comitato Lombardo Ambiente
& Sviluppo Sostenibile ONLUS



Touring Club Italiano



FIERA MILANO



Il Progetto

Le produzioni di qualità

CERTICIBIT è dedicato ai prodotti agricoli e alimentari di qualità, connotati da una forte tradizionalità od autenticità rispetto ai propri caratteri originali e la cui realizzazione è disciplinata da regole riconosciute. In particolare, tali prodotti, per essere immessi al consumo devono essere sottoposti ad attività di controllo, o di autocontrollo, e di certificazione riconosciute e validate in maniera ufficiale.

Questi prodotti garantiscono il rispetto della qualità totale in tutte le fasi del loro ciclo di produzione.

L'attuale settore agroalimentare comprende diversi sistemi produttivi che seguono l'approccio della qualità totale, tra essi si evidenziano:

- le produzioni biologiche;
- le produzioni tipiche di qualità, riconosciute a livello europeo e a livello nazionale ai sensi delle Denominazioni d'Origine, delle Indicazioni Geografiche, delle Specialità Tradizionali;
- le certificazioni volontarie, che oggi comprendono, tra l'altro, il vino, l'aceto balsamico, l'espresso italiano, il prosciutto cotto e il tartufo bianco d'Alba.

Ciascuno dei criteri di produzione segue regole e discipline fissate da specifici provvedimenti legislativi o da disciplinari, approvati da un ente terzo operante secondo le norme ISO 45011.

“Mangiare è una necessità,
mangiare intelligentemente è un'arte”
(La Rochefoucault)

Una caratteristica delle produzioni di qualità, oltre alla certezza della rintracciabilità, può essere l'effetto benefico sulla qualità della vita ed il concorso al miglioramento della nutrizione umana, soprattutto quando l'ambiente d'origine e la particolarità degli elementi che li costituiscono, sono specifici come nel caso dei prodotti a Denominazione di Origine Protetta.

CERTICIBIT in tal senso, mira soprattutto a promuovere il consumo consapevole (e di conseguenza la produzione) di alimenti a contenuto nutrizionale favorevole alla salute e in grado di contrastare i rischi derivanti da alimenti non nutrizionalmente corretti ma anche a migliorare la qualità della vita attraverso l'educazione e la proposta di bevande e alimenti gratificanti sotto il profilo sensoriale, capaci quindi di ridurre il fabbisogno alimentare attraverso l'appagamento dei sensi.

Il concetto di “nutrizione”

La nuova scienza chiamata “nutrigenomica” ha ormai provato che sono molteplici e complessi i meccanismi che regolano l'espressione genica e, conseguentemente, gli effetti (positivi o negativi) di determinate abitudini alimentari. Nel concorrere a formare un buono stato di nutrizione e di salute non

è il solo disporre dei nutrienti giusti e nelle quantità corrette, ma è anche il modo con il quale forniamo gli stessi nutrienti al nostro organismo. Uno stesso alimento mangiato in piedi e di corsa ha un impatto sulla nostra salute diverso che non lo stesso alimento mangiato con gusto, con sapore, in un ambiente piacevole e socializzante.

Nutrizione non è il semplice soddisfacimento dei fabbisogni di macro e micronutrienti. Nutrizione è anche cultura, è tradizione, è avere un corretto stile di vita nel suo insieme, evitando comportamenti scorretti e promuovendo pratiche salutari, ma anche dando importanza al gusto, al sapore, alle emozioni, alla socializzazione.

Certamente non si può affermare in assoluto che i prodotti Bio, a DOP o IGP o tipici, siano per propria natura dotati di un contenuto nutrizionale migliore dei corrispettivi non certificati (se prodotti bene).

Tuttavia è probabile che la scelta di prodotti che hanno “qualcosa” che va oltre la semplice alimentazione possa avere, nell'ambito di un corretto stile di vita e corrette abitudini alimentari, un impatto finale migliore di alimenti che non sono “percepiti” allo stesso modo.

Se è corretto collegare molti aspetti della qualità allo stato nutrizionale, è altrettanto vero che la scelta dei prodotti certificati e tipici e a denominazione protetta migliorano in senso ampio la “qualità della vita”.

La percezione sensoriale

In seno all'evento il concetto dell'alimentazione capace di produrre effetti salutistici sulla persona, nonché quello di acquisire consapevolezza nelle scelte alimentari, soprattutto attraverso l'esercizio della percezione sensoriale e la relativa individuazione delle componenti distintive dei cibi, sarà il fulcro innovativo su cui si svilupperà la promozione dei prodotti agroalimentari per il benessere della persona.

Obiettivo di **CERTICIBIT** sarà l'applicazione dell'analisi sensoriale su determinati prodotti (allo scopo segnalati sia da Enti di ricerca sia da soggetti utilizzatori) e la loro promozione e valorizzazione secondo il criterio che il loro consumo consapevole ed appropriato, può concorrere significativamente al miglioramento sia della qualità della nutrizione, sia della vita.



La Strategia

Gli obiettivi del Comitato di Coordinamento

Il lavoro del Comitato di Coordinamento, oltre a decidere il calendario ed il contenuto delle iniziative istituzionali e culturali da realizzare nell'ambito dell'evento **CERTICIBIT**, sarà quello di individuare i soggetti espositivi e i partner.

I componenti del Comitato di Coordinamento svolgeranno attività di contatto con gli espositori e predisporranno gli eventi collaterali a **CERTICIBIT**.

CLASS, Comitato Lombardo Ambiente e Sviluppo Sostenibile Onlus curerà il layout espositivo e i relativi servizi.

I criteri operativi

L'evento sarà patrocinato da riconosciuti organismi settoriali con ruoli istituzionali. **CERTICIBIT** sarà un evento in cui ogni organizzazione produttiva e commerciale, nonché istituzionale, potrà esporre i propri sistemi ed i propri prodotti.

Gli attori principali

I principali protagonisti di **CERTICIBIT** saranno, in particolare:

- le istituzioni regionali e territoriali competenti;
- i Consorzi di tutela delle DOP-IGP;
- i Consorzi di tutela dei vini a DOC-IGT e DOCG;
- le Centrali Ortofrutticole (Unaproa, Unacoa, ecc.);
- le Organizzazioni e le Associazioni dei produttori biologici.

I partecipanti all'evento **CERTICIBIT**, oltre a dichiarare la validità economica del settore dei prodotti di qualità, potranno presentare i vantaggi che è possibile ottenere attraverso prodotti realizzati rispettando

l'approccio della "qualità totale". Gli espositori potranno inoltre mostrare i benefici per la collettività, indicando che ad una sana alimentazione consegue un tangibile miglioramento della salute e per le Istituzioni che, nel medio periodo, risparmieranno sulla spesa sanitaria e sociale.

Al raggiungimento dell'obiettivo del miglioramento della qualità della vita per mezzo di una sana alimentazione, concorre in modo determinante il Centro Studi Assaggiatori, che in tema degustazione rappresenta l'avanguardia, in quanto disciplina il percepito oltre i canoni delle parole e della redazione di classifiche tra prodotti in base alle sensazioni, creando le basi di una vera scienza.

Una scienza che, attingendo dalle conoscenze mediche gli elementi misurabili a livello oggettivo, schematizza le sensazioni attraverso parametri statistici, entrando nelle emozioni utilizzando la psicologia per migliorare la qualità della vita.

Questa in Italia è una pagina ancora nuova, è l'analisi sensoriale che nell'ambito di **CERTICIBIT** verrà modi-

ficata in modo autorevole e indiscutibile.

I vantaggi per chi partecipa

- Garantire a ciascuna categoria di espositori, distinta tra tipologia di merce trattata e tipologia di distribuzione, di vedere le aziende più interessanti con la minor dispersione di spazio e tempo. Agli Enti e Consorzi promotori e distributori verranno offerte aree distinte e modelli di agricoltura eco-compatibile e sostenibile in tutti gli aspetti dell'agro-sistema. Aree idonee verranno invece allestite per consentire l'incontro tra partner che effettivamente possono e vogliono collaborare.
- Mettere a disposizione dei visitatori un percorso espositivo orientato alle caratteristiche profonde che formano le identità aziendali, come la politica del prodotto, il posizionamento sul mercato e la distribuzione.
- Offrire maggiore spessore culturale farne un punto di riferimento e stimolo per la creatività ed essere attrattivi per le nuove generazioni di operatori.
- Favorire i nuovi orientamenti del mercato con l'affermazione e la diffusione delle nuove tendenze.

"Se vuoi gustare veramente un piacere, conceditelo raro" (Decimo Giunio Giovenale)



Il Biologico

Regolamento (CEE) n. 2092/91 del Consiglio del 24 giugno 1991, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari.

Al momento il sistema produttivo che segue l'approccio del biologico, annovera nel proprio interno tutti i settori che compongono il più vasto ambiente delle produzioni agroalimentari.

In tal senso le regole sulle tecniche di produzione biologica stabilite a livello comunitario riguardano i principali stadi della catena agroalimentare: produzione vegetale, zootecnica ed ittica a livello basale, produzione ed uso delle materie prime e dei prodotti intermedi, manipolazione, conservazione e trasformazione prima del consumo, lavorazione alimentare e presentazione in commercio.

L'agricoltura biologica, in particolare, favorisce le risorse rinnovabili e il riciclo, restituendo al suolo i nutrienti presenti nei prodotti di rifiuto. Nell'allevamento del bestiame e dell'acquacoltura, la produzione di carne, di pollame e di pesci è regolata prestando particolare attenzione al benessere degli animali e all'utilizzazione di mangimi naturali.

Si rispettano i meccanismi naturali dell'ambiente per il controllo delle malattie e degli insetti nocivi e si evita l'impiego di fitofarmaci di sintesi, erbicidi, fertilizzanti, ormoni della crescita, antibiotici o manipolazioni genetiche. In alternativa gli agricoltori biologici fanno ricorso ad una serie di tecniche che contribuiscono al mantenimento degli ecosistemi e riducono l'inquinamento.

Tutte le fasi della catena di produzione devono rispettare principi operativi pertinenti e devono essere controllate da strutture di controllo ricono-

sciute. I prodotti che osservano questa disciplina, dopo il controllo, sono certificati e immessi al consumo.

I Prodotti DOP e IGP (Denominazione d'Origine e Indicazione Geografica)

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

I prodotti agricoli e alimentari che si contraddistinguono perché originari di determinati ambiti geografici o perché dotati di specificità dovute alla tradizione, sono riconosciuti e tutelati da disposizioni definite da regolamenti comunitari. Le produzioni, che si distinguono dalle altre analoghe perché contengono elementi unici in virtù della loro provenienza geografica, possono utilizzare in commercio la distinzione d'origine solo se le denominazioni dei territori in cui sono stati realizzati hanno ottenuto la registrazione comunitaria.

A seconda del legame con il territorio, la Commissione Europea registra e protegge con il medesimo rigore attuativo le denominazioni d'origine e le indicazioni geografiche. Le prime, contraddistinte dalla Denominazione di Origine, rappresentano i luoghi geografici che designano quei prodotti i cui elementi qualificativi e distintivi sono dovuti esclusivamente dal luogo d'origine.

In tal caso il nome di una regione, di un luogo determinato, in casi eccezionali, di un paese, serve a designare un prodotto agricolo o alimentare che è originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese; un prodotto 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. In sintesi, si può affermare che le caratteristiche di tale prodotto non sono confermate se realizzato in un luogo diverso da quello di origine.

Quando una derrata è sì originaria di un luogo, ma le sue caratteristiche distintive si possono riprodurre in ambiti territoriali più estesi rispetto a quello di origine ed è la reputazione che il luogo conferisce al prodotto che lo qualifica e lo distingue dagli altri analoghi, la dizione che si utilizza per individuarla è l'Indicazione Geografica.

In tal caso, il nome di una regione, di un luogo determinato, in casi eccezionali, di un paese, 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, reputazione o caratteristica possono essere attribuite a tale origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata. Sia che un prodotto ottenga la Denominazione di Origine (registrazione del luogo di produzione) o l'Indicazione Geografica, in entrambi i casi le relative modalità di produzione devono essere evidenziate in un disciplinare di produzione la cui osservanza non è derogabile. Solo i prodotti che rispettano il disciplinare di produzione, quando necessario, possono essere messi in commercio con la dicitura della Denominazione di Origine e dell'Indicazione Geografica.

I produttori che intendono partecipare al sistema produttivo delle Indicazioni d'Origine devono essere sottoposti a specifici controlli che verifichino il rispetto del disciplinare registrato.

Quando un prodotto è conforme a questa disciplina, la Commissione ne dispone la tutela e, solo da questo momento, sulle etichette si può utilizzare la menzione DOP o IGP.

Le STG Specialità tradizionale garantita

Regolamento (CE) n. 509/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alle specialità tradizionali garantite dei prodotti agricoli e alimentari.

Quando i prodotti agricoli ed alimentari si distinguono nettamente dagli altri appartenenti alla medesima categoria merceologica, vengono qualificati ai sensi di una "specificità".

In particolare per "specificità" si intende 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. Quando tali prodotti rispettano procedimenti produttivi che restano invariati per almeno una generazione, essi rientrano nel campo delle produzioni tradizionali.

Per "tradizionale" si intende un uso sul mercato comunitario attestato da un periodo di tempo che denoti un passaggio generazionale, che dovrebbe essere quello generalmente attribuito ad una generazione umana, cioè almeno 25 anni.

La Commissione Europea, analogamente a quanto dispone per le produzioni a denominazione di origine, garantisce e tutela le produzioni dotate di una specificità tradizionale, nel senso che protegge e promuove le derrate che si ottengono secondo criteri tradizionali e si distinguono, per questo, dagli altri loro analoghi. I prodotti registrati ai sensi delle specificità tradizionali devono rispettare un disciplinare di produzione che la Commissione registra in ambito comunitario. Specifiche autorità pubbliche o strutture private di controllo ne verificano la conformità.

Solo dopo il nulla osta dei controlli esse possono entrare in commercio riportando la dicitura di Specificità Tradizionale Garantita, STG.

I prodotti Tipici e Tradizionali

Articolo 84 comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173

Nel solco dei prodotti attestati da specificità tradizionali in ambito comunitario, a livello nazionale sono catalogati, ma senza alcuna rilevanza giuridica né sulla certificazione né sui controlli, i prodotti agricoli ed alimentari che rispettano procedimenti produttivi speciali o sono caratteristici di determinati territori. Si tratta di prodotti tradizionali o tipici. Essi non sono unici e irripetibili né si differenziano nettamente da quelli della stessa categoria merceologica,



ma sono rari, legati alle usanze dei luoghi da cui ottengono la buona reputazione e per la maggior parte dei casi sono limitati nelle quantità prodotte.

L'individuazione dei "prodotti tradizionali", le procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura il cui uso risulta consolidato nel tempo, sono pubblicate con decreto del Ministro per le Politiche Agricole, d'intesa con il Ministro dello Sviluppo Economico, con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano.

Queste ultime hanno il compito di predisporre l'elenco dei loro "prodotti tradizionali". Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, pubblica periodicamente sulla Gazzetta Ufficiale l'aggiornamento dell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.

Le norme ISO e la certificazione volontaria

Alcuni enti ed organismi, nonché aziende particolarmente attente alla filosofia della qualità, operano secondo le norme ISO 70006, redigendo pertinenti disciplinari tecnici di produzione che successivamente applicano ai loro processi produttivi sotto il controllo di un ente terzo indipendente che agisce sulla base delle norme ISO 45011.

Tra i maggiori esempi l'"Espresso Italiano Certificato", approntato dall'Istituto Nazionale Espresso Italiano che in tale ambito vanta miscele qualificate presenti in oltre 10.000 bar (circa il 10 per cento di quelli presenti sul territorio nazionale), macchine e macinadosatori, nonché oltre 2.000 baristi abilitati al servizio di erogazione della bevanda mediante corsi specifici e relativi esami.

La certificazione volontaria è stata applicata anche al diamante della cucina, il tartufo, grazie al "Centro Nazionale Studi Tartufo", così come ad altri prodotti, quali il prosciutto cotto e l'aceto balsamico. Si tratta di citazioni utili per focalizzare l'attenzione sulle certificazioni su base sensoriale, ossia quelle che garantiscono la soddisfazione delle attese edoniche.

"Il destino delle nazioni dipende dal modo in cui si nutrono"
(Anthelme Brillant-Savarin)

La sana alimentazione. Linee Guida dell'INRAN Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

Si raccomanda in particolare di privilegiare largamente i carboidrati complessi (amido) e di contenere l'apporto in grassi, zuccheri semplici e sale. Inoltre, per un'alimentazione effettivamente sana, vanno necessariamente assunte, tutti i giorni, abbondanti quantità di frutta e verdura (non meno di 400 g), alimenti a cui è oggi riconosciuto un ruolo salutare e preventivo. Si tratta di alimenti che in gran parte sono compresi nell'alveo dei prodotti di qualità, tradizionali, bio o di origine di cui il nostro paese è il più grande produttore europeo.

Con le Linee Guida e le relative strategie, si è cercato di dare ordine e funzionalità al settore degli alimenti e dei comportamenti funzionali. Le attuali conoscenze scientifiche dimostrano che l'incidenza di molte patologie croniche è legata alla dieta e più in generale agli stili di vita: alimentazione e nutrizione sono tra i più importanti fattori di salute.

Il Piano sanitario nazionale 2003-2005 ha indicato tra i dieci progetti per la strategia del cambiamento al punto 9 la necessità di "Promuovere gli stili di vita salutari, la prevenzione e la comunicazione pubblica sulla salute" al fine di ridurre i fattori di rischio. Una corretta alimentazione è infatti fondamentale tra i fattori in grado di aumentare la capacità individuale di controllare, mantenere e migliorare lo stato di salute.

La Commissione Consultiva per i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare, istituita presso la Direzione Generale della Sanità Pubblica veterinaria, degli alimenti e della nutrizione del Ministero della salute, ha stilato alcune linee guida e le strategie di educazione alimentare che vogliono essere un utile riferimento per perseguire tali obiettivi.

Le attività di studio in tale materia sono altresì state svolte e in parte diffuse dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (INRAN).

Partendo da tali indicazioni di carattere generale, si potrà costruire un percorso di valorizzazione dei prodotti agricoli ed alimentari, oggetto di **CERTIFICABIT**, che abbiano certamente origine mediterranea, e che sia stato riscontrato siano in possesso di caratteristiche specifiche in grado di aumentare il benessere e lo stato di salute, di ridurre il rischio di malattia della popolazione o anche solamente di una sua particolare fascia, in modo da migliorarne la qualità della vita, fisica e psicologica nonché il comportamento.

