

---

## COMUNICATO STAMPA

---

Torino, 22 gennaio 2010

### MARCHIO DI QUALITÀ PER LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE

#### I requisiti necessari per ottenere la certificazione

Per certificare l'alta qualità di servizio all'utenza nella somministrazione di alimenti e bevande, i ristoranti e bar piemontesi potranno richiedere il **Marchio Regionale di Qualità**, rappresentato dallo stemma che raffigura una stella con la dicitura **"Sommi – i migliori esercizi"** e il logo Regione Piemonte.

*"Con l'istituzione del marchio – ha sottolineato l'assessore **Luigi Sergio Ricca**, durante la presentazione avvenuta oggi - si intende promuovere ed incentivare le attività di somministrazione che presentano elevati livelli qualitativi in relazione alle caratteristiche dei locali, alla tipologia dei prodotti e del servizio reso ed in riferimento alla qualificazione e valorizzazione della professionalità degli operatori e degli addetti". "Oltre che dare visibilità agli esercizi di qualità – ha proseguito **Ricca** - il marchio diventa la garanzia per il consumatore ma anche un contributo per la promozione del settore, in stretto collegamento con altri comparti dell'economia quali il turismo, il commercio più in generale e l'agricoltura. Nel settore del turismo si è innestato infatti un processo culturale che guarda molto ai consumi di qualità e alla sicurezza alimentare. Quindi il marchio diventa un valore aggiunto e un contributo alla promozione di iniziative incentrate sulla valorizzazione di circuiti legati al sistema di qualità del territorio".*

I potenziali destinatari del Marchio sono le tipologie di esercizi che corrispondono a **bar caffetteria, bar gastronomico, bar pasticceria, bar gelateria, locale serale, ristorante classico, tipico, etnico, pizzeria**. Rientrano inoltre gli esercizi che esplicano la funzione sociale in favore dei cittadini affetti da **celiachia** che potranno acquisire il Marchio regionale affiancandolo a quello dell'Associazione Italiana Celiachia Piemonte Valle d'Aosta Onlus – AIC.

Per ottenere la certificazione occorre rispondere a precisi criteri di ammissibilità che sono stati definiti dalle commissioni tecniche attraverso 9 disciplinari settoriali che regolamentano la sicurezza alimentare, la tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti alimentari utilizzati, la tipicità dei prodotti locali regionali, il basso carico ambientale, la gestione delle strutture, la riduzione dei rischi alimentari, la gestione dei rifiuti e il rispetto dell'ambiente, trasparenza, accoglienza, informazione e connotazione di tipo territoriale, informazione sull'alimento, pubblicizzazione, la tutela della tradizione e delle caratteristiche degli esercizi.

La certificazione avrà una **validità biennale** e pertanto potrà essere rinnovata solo previo controllo del mantenimento dei requisiti e con la partecipazione da parte dell'esercente ai corsi di formazione professionale avanzata e continua nel comparto di attività della somministrazione alimentare.

I risultati fin qui ottenuti sono stati raggiunti attraverso la sinergia tra la Direzione Regionale del Commercio, le associazioni di categoria (EPAT/Confcommercio, FIEPET/Confesercenti) e l'apporto scientifico del Dipartimento di Scienze Merceologiche dell'Università di Torino.