

## MARCHIO SPIGA BARRATA



### COS'È IL MARCHIO SPIGA BARRATA

Il Marchio registrato Spiga Barrata, di proprietà di AIC, è costituito da un disegno di fantasia rosso e bianco o viceversa, che richiama una spiga di grano tagliata da un segmento. Viene concesso previa verifica, da parte di AIC presso l'Azienda, dell'idoneità dei prodotti.

### RASSICURAZIONE POSITIVA PER IL CONSUMATORE

Per il consumatore celiaco, il Marchio Spiga Barrata rappresenta un indicatore decisivo e di impatto immediato di sicurezza ed idoneità del prodotto alla propria dieta.

### COME SI PUÒ UTILIZZARE IL MARCHIO

Il Marchio può essere concesso non solo ai prodotti dietetici senza glutine erogabili dal SSN, ma anche a tutti i prodotti alimentari del libero commercio a rischio di contenere glutine (salumi, gelati, sughi, salse, preparati per brodo, integratori alimentari, ecc.), purché ne sia stata preventivamente accertata da AIC l'idoneità al celiaco.

### I REQUISITI DI CONCESSIONE

Il Disciplinare AIC per la concessione del Marchio Spiga Barrata riporta i criteri da soddisfare per poter ottenere la concessione d'uso del simbolo. Il piano di autocontrollo deve comprendere l'analisi di rischio relativamente al pericolo di presenza accidentale di glutine nel prodotto finito (glutine <20ppm).

### A CHI È RIVOLTO IL PROGETTO

Il Progetto è rivolto ad Aziende produttrici o distributrici di prodotti alimentari del commercio idonei per il celiaco, che desiderano evidenziare in modo chiaro ed univoco questa loro proprietà.

Alle Aziende è richiesto, in base al numero di prodotti e di stabilimenti produttivi, un contributo economico a copertura dei costi sostenuti da AIC per questo e altri Progetti, che puntano al miglioramento della qualità di vita del celiaco.

Per maggiori informazioni visita il sito:  
<http://www.celiachia.it/DIETA/Dieta.aspx?SS=176>

o scrivi a: [spigabarrata@celiachia.it](mailto:spigabarrata@celiachia.it)

AIC Lombardia Onlus  
Via San Senatore, 2  
20122 Milano

Segreteria  
Alimentazione Fuori Casa (AFC)  
Tel. 02 867820 interno 2  
martedì, mercoledì e giovedì  
dalle ore 10,00 alle 12,30  
[afcsegreteria@aiclombardia.it](mailto:afcsegreteria@aiclombardia.it)



[www.aiclombardia.it](http://www.aiclombardia.it)

Il Progetto Alimentazione Fuori Casa AIC ha ottenuto il Patrocinio da Regione Lombardia Direzione Sanità e da EXPO 2015



# Alimentazione senza glutine: i Progetti di AIC



ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA  
LOMBARDIA ONLUS

Via San Senatore, 2 - 20122 Milano



## RISTORANTI E NON SOLO

### CREARE UNA CATENA DI RISTORANTI E NON SOLO INFORMATI E SENSIBILIZZATI SUL "SENZA GLUTINE"

Rivolto ad agriturismi, alberghi, bar/caffetterie, bed & breakfast, case vacanze, catering, creperie, enoteche, hotel, insalaterie, osterie, paninoteche, pizzerie, pub, ristoranti, tavole calde, trattorie, villaggi, che osservino e rispettino le norme e i criteri di salvaguardia per i rischi di contaminazione da glutine.

### ORGANIZZARE CORSI INFORMATIVI

Da un corso base iniziale su celiachia e alimentazione senza glutine, abbinato a dimostrazioni di cucina, si riprendono e approfondiscono le informazioni presso ogni struttura per arrivare ad un accordo tra le parti. Obiettivo: il ristoratore acquisisce conoscenze professionali tali da poter soddisfare al meglio le richieste dei clienti intolleranti al glutine.

### PROGETTO AFC

Il Progetto Alimentazione Fuori Casa - AFC - nasce con l'obiettivo di ridurre il disagio del celiaco di alimentarsi fuori casa nel quotidiano: pause pranzo al lavoro, cene con gli amici, ricorrenze, viaggi. L'offerta di un pasto non idoneo crea ostacoli alla vita lavorativa del celiaco e pone dei limiti a quella sociale. Creare un network di strutture ristorative adeguatamente informate sul "senza glutine" aiuta la rimozione di questi ostacoli.

### PROGETTI SPECIALI

Oltre al Progetto Ristorazione, vi sono altri Progetti definiti "speciali" studiati per realtà commerciali che hanno richiesto una progettazione "su misura". Si riportano quelli attualmente in vigore: Alimentazione in Viaggio, Barca a Vela, Vending.

### ... E PER TUTTI I PROGETTI AFC

Tutte le strutture, concluso l'iter informativo e sottoscritto il Protocollo d'Intesa con AIC, godranno di:

- pubblicazione sulla Guida per l'Alimentazione Fuori Casa distribuita con Celiachia Notizie, House Organ di AIC, a tutti gli associati e alle Aziende di settore (tiratura circa 69.000 copie)
- inserimento sul sito AIC ([www.celiachia.it](http://www.celiachia.it))
- una vetrofania identificativa come "locale informato AIC"
- il coinvolgimento in manifestazioni locali organizzate da AIC.



## GELATERIE

### CREARE UNA CATENA DI GELATERIE INFORMATE E SENSIBILIZZATE SUL "SENZA GLUTINE"

Rivolto alle gelaterie, ai bar-gelaterie e alle gelaterie pasticcerie, che osservino e rispettino le norme e i criteri di salvaguardia per i rischi di contaminazione da glutine.

### ORGANIZZARE CORSI INFORMATIVI

Si parte da un corso base iniziale su celiachia e alimentazione senza glutine a cui si abbinerà una dimostrazione pratica che evidenzia i passaggi critici della contaminazione da glutine nelle fasi di produzione e distribuzione del gelato. Le informazioni saranno riprese e approfondite presso ogni struttura per arrivare ad un accordo tra le parti. Obiettivo: il gelatiere acquisisce conoscenze professionali tali da poter soddisfare al meglio le richieste dei clienti intolleranti al glutine.

### PROGETTO AFC

Il Progetto Gelaterie è inserito nel più ampio Progetto Alimentazione Fuori Casa e persegue gli obiettivi descritti in "Ristoranti e non solo": ridurre il disagio del celiaco e creare un network di strutture adeguatamente informate sul "senza glutine". Il gelato, inoltre, esercita una forte attrattiva su giovani e giovanissimi per i quali accettare le limitazioni è ancora più difficile.

### ... E PER LA GELATERIA

Le gelaterie, concluso l'iter informativo e sottoscritto il Protocollo d'Intesa con AIC, godranno di:

- pubblicazione sulla Guida per l'Alimentazione Fuori Casa distribuita con Celiachia Notizie, House Organ di AIC, a tutti gli associati e alle Aziende di settore (tiratura ca 69.000 copie)
- inserimento sul sito AIC ([www.celiachia.it](http://www.celiachia.it))
- una vetrofania identificativa come "locale informato AIC"
- il coinvolgimento in manifestazioni locali organizzate da AIC.



## PRONTUARIO

### COS'È IL PRONTUARIO DEGLI ALIMENTI

È una pubblicazione edita da AIC con frequenza annuale, che raccoglie, a seguito di valutazione, prodotti a minor rischio di contaminazione, cioè quei prodotti che, seppur non pensati specificamente per una dieta particolare, hanno un contenuto in glutine < a 20ppm (parti per milione). L'edizione 2011 vanta 480 Aziende operanti in tutte le aree del mercato alimentare, presenti con circa 13.768 prodotti.

### COME SI ADERISCE

Le Aziende devono compilare e sottoscrivere per ogni singolo prodotto un questionario, appositamente predisposto da AIC, nel quale forniscono informazioni non solo su tutti gli ingredienti, ma anche sulle possibili contaminazioni durante tutte le fasi di produzione. Le schede sono poi controllate e valutate dal Team AIC Prontuario.

### MAGGIOR VISIBILITÀ

Il Progetto offre grande visibilità all'Azienda che vi aderisce, infatti è distribuito, in circa 100.000 copie a: soci AIC (più di 61.700), medici, dietisti, farmacisti, ristoranti, pizzerie, alberghi, B&B, gelaterie, servizi di ristorazione collettiva, aziende alimentari e della GDO. Disponibile in versione cartacea, in versione on-line: [www.celiachia.it/DIETA/prontuario/accesso\\_prontuario\\_online.aspx?SS=185&M=428](http://www.celiachia.it/DIETA/prontuario/accesso_prontuario_online.aspx?SS=185&M=428) e come applicazione per iPhone e Android: [www.celiachia.it/dieta/prontuario/prontuario\\_mobile.aspx](http://www.celiachia.it/dieta/prontuario/prontuario_mobile.aspx)

### OBIETTIVI DEL PRONTUARIO

Il Prontuario AIC vuole essere uno strumento utile sia per i consumatori celiaci ed i loro familiari, che lo utilizzano per la spesa di ogni giorno, sia per il settore ristorativo per aiutare nella scelta degli ingredienti, sia per le Aziende alimentari che intendano comunicare l'idoneità dei propri prodotti.

### A CHI È RIVOLTO PROGETTO

Il Progetto è rivolto ad Aziende produttrici o distributrici di prodotti alimentari del commercio idonei per il celiaco. Alle Aziende è richiesto un piccolo contributo economico, variabile in base al numero di prodotti, a copertura dei costi sostenuti da AIC per questo ed altri Progetti che puntano al miglioramento della qualità di vita del celiaco.

Per maggiori informazioni visita il sito: <http://www.celiachia.it/dieta/Dieta.aspx?SS=185>  
o scrivi una mail al Team Prontuario AIC: [aic-prontuario@celiachia.it](mailto:aic-prontuario@celiachia.it)