

Presentazione O.N.A.B.

Cuneo, 01/12/2010

Dott. Olivero Giuseppe
Presidente Nazionale O.N.A.B.
onab.italia@libero.it

Logo della ns Associazione



NASCITA

- Il giorno 26-02-2010, per iniziativa dell' Istituto di Istruzione Superiore di Stato "Umberto I°" di Alba(CN), nel salone d' onore della C.C.I.A.A. di Cuneo, è stata costituita l' associazione denominata "ORGANIZZAZIONE NAZIONALE DEGLI ASSAGGIATORI DI BIRRA" in sigla "O.N.A.B.".

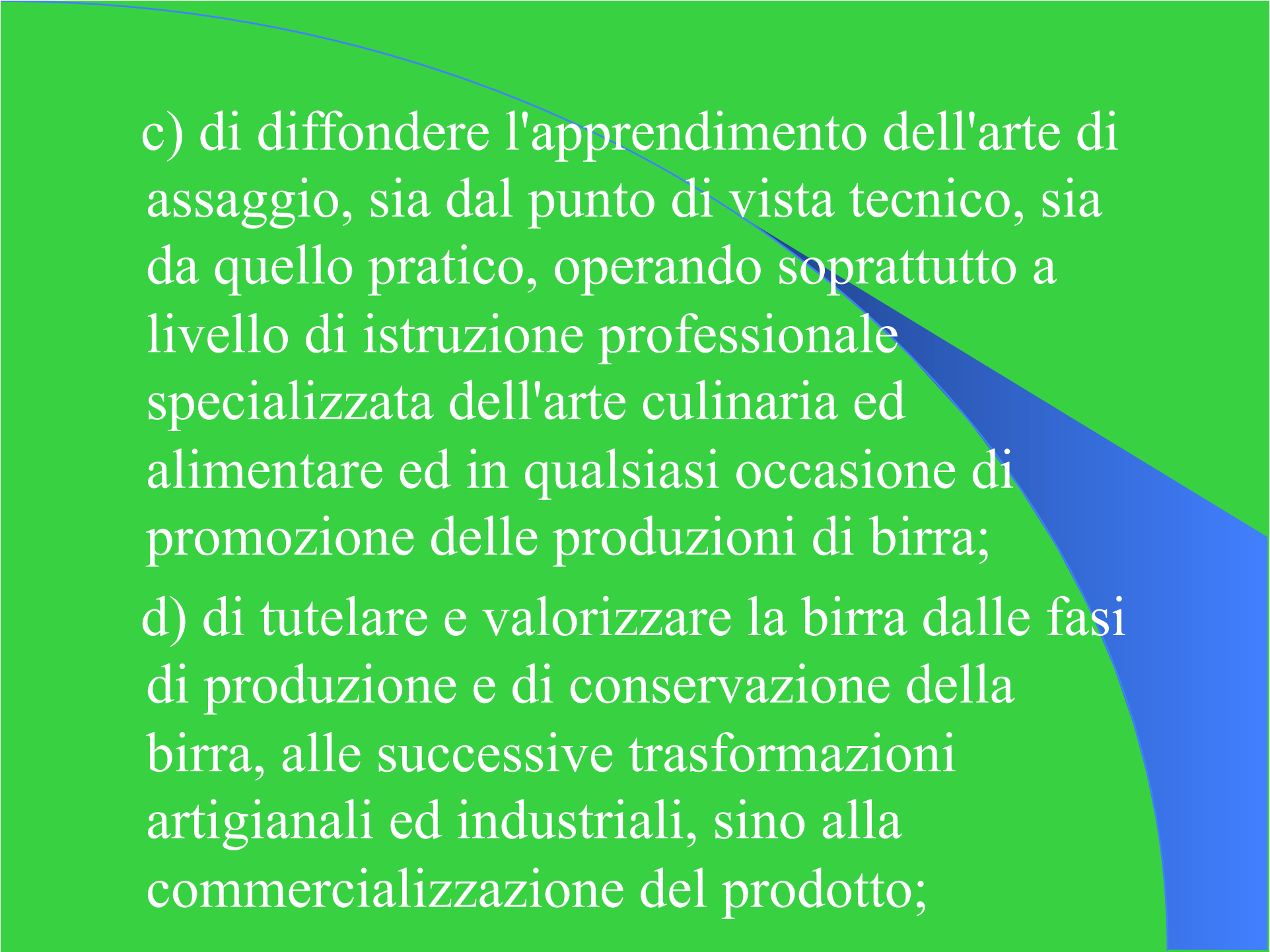
LOCALIZZAZIONE

La Sede Legale è sita in Alba (CN) c.so Enotria, 2 presso l' I.I.S. "Umberto I°" mentre il Consiglio Direttivo, nella seduta del 31-03-2010 al punto n° 1 dell' o.d.g , ha individuato nella Sezione Associata I.P.S.A.A. "P.Barbero" di Fossano Fraz. Cussanio 13/a-12045 Fossano (CN) la propria Sede Operativa.

FINALITA'

L'Associazione intende realizzare le sue finalità proponendosi in via principale:

- a) di promuovere la formazione di un Albo Nazionale degli assaggiatori di birra con lo scopo di tutelare il titolo, le prerogative e la professionalità degli iscritti;
- b) di perseguire il riconoscimento giuridico dell'Organizzazione e del titolo di assaggiatore a tutti gli effetti legali;



c) di diffondere l'apprendimento dell'arte di assaggio, sia dal punto di vista tecnico, sia da quello pratico, operando soprattutto a livello di istruzione professionale specializzata dell'arte culinaria ed alimentare ed in qualsiasi occasione di promozione delle produzioni di birra;

d) di tutelare e valorizzare la birra dalle fasi di produzione e di conservazione della birra, alle successive trasformazioni artigianali ed industriali, sino alla commercializzazione del prodotto;

e) di svolgere opera di promozione della professionalità degli associati presso gli Organi della U.E., dello Stato, delle Regioni, delle Camere di Commercio e di altri Enti, nonché presso produttori, industriali, commercianti ed organizzazioni di consumatori, affinché nelle loro necessità facciano abituale ricorso all'opera degli assaggiatori iscritti all'Organizzazione;

f) di svolgere attiva azione propositiva e promozionale di legislazione e regolamentazione allo scopo di difendere, tutelare e valorizzare le produzioni della birra del territorio nazionale e la relativa economia;

g) di mantenere il collegamento con analoghe istituzioni estere, favorendo la reciproca partecipazione alle manifestazioni indette ai fini sociali;

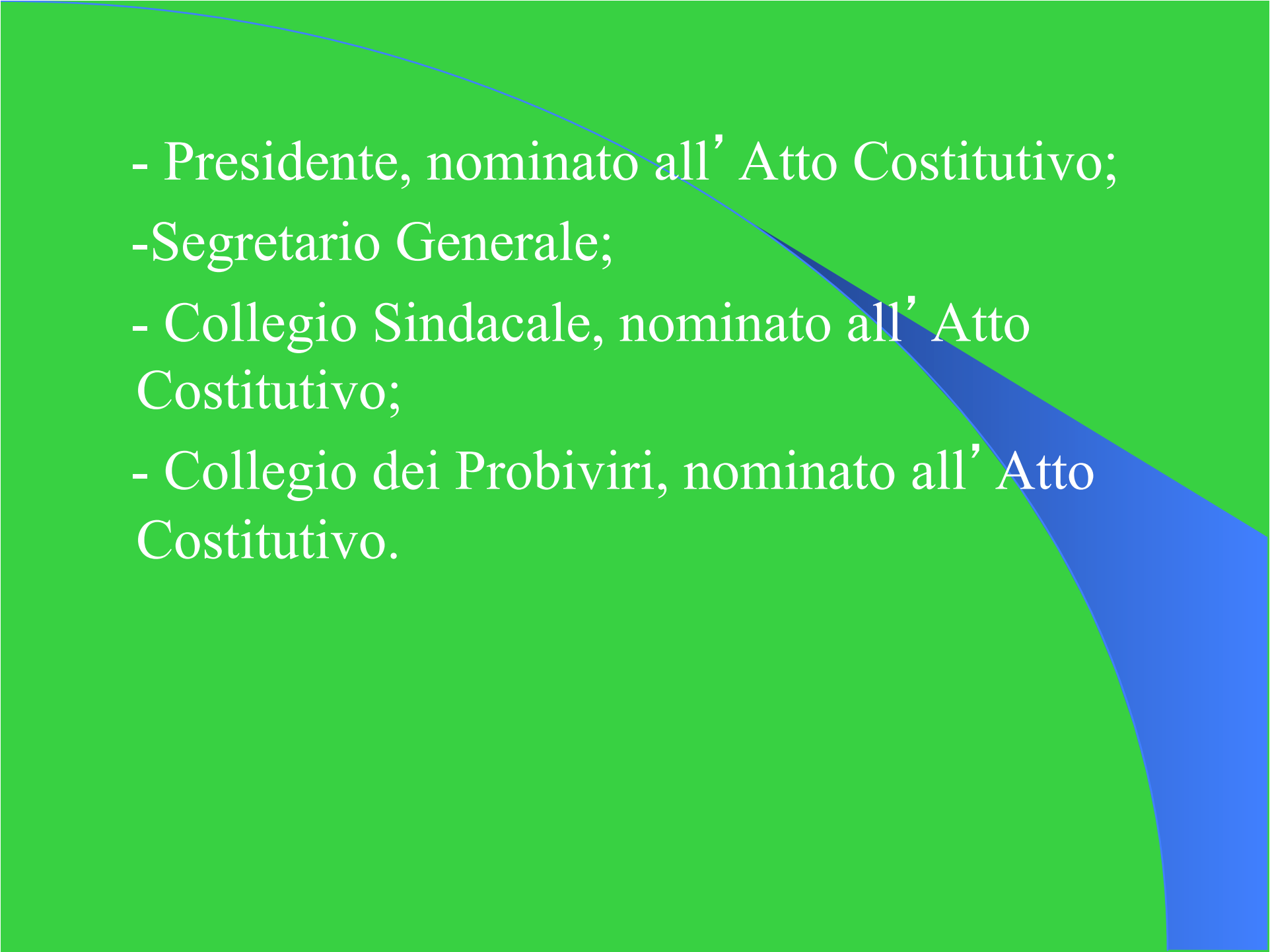
h) di costituire i presupposti per essere rappresentati negli organismi regionali, nazionali e comunitari che si occupano di produzione e di economia relativamente al prodotto birra;

i) di redigere un disciplinare di produzione della birra artigianale per la tutela della qualità.

LA STRUTTURA ORGANIZZATIVA

è formata dal/dalla:

- Assemblea dei Soci;
- Consiglio Direttivo, formato da 13 componenti, nominati per acclamazione all' Atto Costitutivo;
- Comitato Esecutivo, formato da 7 componenti, nominati dal Consiglio Direttivo nella seduta del 31-03-2010;

- 
- Presidente, nominato all' Atto Costitutivo;
 - Segretario Generale;
 - Collegio Sindacale, nominato all' Atto Costitutivo;
 - Collegio dei Probiviri, nominato all' Atto Costitutivo.

ANALISI SENSORIALE

- L'analisi sensoriale rappresenta l'insieme di metodi e tecniche che consentono di misurare, attraverso gli organi di senso, qualsiasi prodotto o servizio che abbia interazione con la persona.
- Questa analisi può essere quindi applicata alle bevande e ai prodotti alimentari, per valutarne la qualità.

ANALISI SENSORIALE

-Si tratta di un' analisi a tutti gli effetti, rigorosamente normata e condotta con oggettività, che utilizza come strumento di misura le percezioni sensoriali umane.

FINALITA' DELL' A.S.

L' analisi sensoriale non rilascia un giudizio fine a se stesso, ma trova diverse finalità:

- 1) verificare il livello di preferenza o di accettabilità del prodotto da parte del consumatore
- 2) scoprire le caratteristiche che determinano la preferenza verso un prodotto
- 3) individuare modelli di qualità e di non qualità per orientare l' innovazione tecnologica

FINALITA' DELL' A.S.

4. codificare caratteri di tipicità per garantire il mantenimento nel tempo e nello spazio della fisionomia di prodotti tipici da tutelare
5. sostituire ingredienti per ridurre i costi, per elevare la qualità percepita o ancora, per mantenere immutate le caratteristiche dei prodotti;
6. valutare i cambiamenti del prodotto una volta immesso sul mercato (shelf-life)

FINALITA' DELL' A.S.

- 7. controllare il processo di produzione
- 8. migliorare l'efficacia della forza di vendita e della pubblicità
- 9. completare i mezzi di controllo, nell'ambito del controllo qualità
- 10. promuovere il prodotto
- 11. ridurre i costi dei reclami

FINALITA' DELL' A.S.

- 12. introdurre nuovi metodi per determinare il prezzo delle materie prime o dei prodotti finiti
- 13. istituire nuovi canali di comunicazione con clienti e fornitori
- 14. giungere alla certificazione della qualità di prodotto

INIZIATIVE PREVISTE

- realizzare azioni di informazione e formazione dei soggetti economici che partecipano alla filiera birra e in particolare dei consumatori al fine di definire e mettere in evidenza gli aspetti di tipicità, qualità, sanità, nutrizionali, dietetici, e sostenibilità dei processi produttivi (economico, ambientale e sociale) del prodotto birra;

INIZIATIVE PREVISTE

- assecondare i nuovi atteggiamenti dei consumatori che ricercano nel cibo e nelle bevande non solo sicurezza e salubrità ma identità, valori, cultura, civiltà, etnia, benessere, capacità di comunicazione, innovazione e metafora;

INIZIATIVE PREVISTE

- illustrare i significati dei regimi comunitari relativi ai prodotti DOP, IGP, DOC, ecc in quanto, il consumatore, richiede che la qualità di un prodotto passi anche attraverso il radicamento ad un particolare territorio, con relativa cultura e tradizione e all'osservanza di un disciplinare di produzione;

INIZIATIVE PREVISTE

- mettere in evidenza e verificare la concreta possibilità di produrre le materie prime necessarie alla produzione della birra (orzo, malto, luppolo ed acqua) in loco al fine di promuovere controlli ed iniziative in grado di garantire la qualità del prodotto e di attribuire quel carattere di territorialità che caratterizza positivamente la percezione dei consumatori verso i prodotti alimentari;

INIZIATIVE PREVISTE

- accrescere la conoscenza e diffusione di prodotti ottenuti da filiere sviluppate interamente sul territorio Regionale;
- educare i cittadini ad un consumo responsabile e consapevole del prodotto birra;

INIZIATIVE PREVISTE

- favorire, sul territorio piemontese, la formazione e l'integrazione di filiera del prodotto birra tipica locale coinvolgendo gli agricoltori, potenziali imprenditori per malterie, birrifici artigianali, birrerie e consumatori;
- contribuire a valorizzare i territori in cui si realizza il prodotto birra che deve essere fatto rientrare nei sistemi di qualità alimentare.



GRAZIE DELL' ATTENZIONE
ARRIVEDERCI A PRESTO