



PROGETTO MAESTRI DEL GUSTO DI TORINO E PROVINCIA EDIZIONE 2018

Documento tecnico

Premessa

La Camera di commercio di Torino, nell'ambito del progetto Maestri del Gusto realizzato dall'anno 2002, in collaborazione con il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino e Slow Food, nell'intento di garantire non solo l'eccellenza del gusto, ma anche l'eccellenza nella gestione di un sistema volto alla valorizzazione della sicurezza alimentare dei prodotti e della conduzione dell'azienda a salvaguardia e tutela dei consumatori ha regolamentato la partecipazione delle aziende della provincia di Torino alla selezione per il riconoscimento di "Maestro del Gusto". Il progetto nasce con l'intento di promuovere e salvaguardare piccole e medie realtà del settore agroalimentare che si distinguono per la cura, la qualità e la tipicità delle produzioni, l'attenzione e il saper fare con il presupposto indispensabile dell'osservanza e dell'ottemperanza alla normativa vigente.

Nell'ottica di un miglioramento continuo delle realtà selezionate e in accordo con i partner del progetto si ritiene opportuno richiedere alle aziende partecipanti alla selezione il possesso di specifici requisiti come condizione indispensabile all'ottenimento del riconoscimento e alle successive azioni di promozione a esso collegate, ma anche un costante impegno nell'intraprendere un percorso di miglioramento che le porti ad essere "eccellenze" del territorio nella produzione e valorizzazione dei propri prodotti.

L'assegnazione del riconoscimento prevede l'inserimento nell'elenco dei Maestri del Gusto di Torino e provincia e nel relativo sito www.maestridelgustotorino.com gestito dall'ente camerale.

Si richiede alle aziende premiate l'impegno a partecipare alle iniziative promozionali e social intraprese dall'ente camerale al fine di far conoscere il progetto e di collaborare alle attività di rilevazione dei risultati e degli effetti del progetto stesso, secondo le modalità che saranno comunicate nel corso del biennio di validità del riconoscimento. La totale mancata partecipazione ad almeno una delle iniziative proposte potrebbe pregiudicare l'inserimento nel progetto per le successive edizioni.

Art. 1 Modalità di segnalazione delle aziende partecipanti alla selezione.

La candidatura delle aziende alla selezione per il riconoscimento di "Maestro del Gusto" avviene per segnalazione agli uffici camerale da parte delle Associazioni di categoria provinciali quale fondamentale interfaccia che assicura garanzia e referenziabilità nel vaglio degli esercizi meritori, da parte di Slow Food e del Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino sulla base delle note e comprovate competenze in materia agroalimentare delle realtà del territorio, sulla base di contatti e conoscenze delle realtà enogastronomiche provinciali acquisiti dagli uffici camerale in occasione di eventi e manifestazioni del settore, a seguito di segnalazioni di enti e istituzioni operanti sul territorio.

La candidatura delle nuove aziende potrà avvenire anche su autosegnalazione delle aziende stesse tramite l'invio al Settore Sviluppo e Valorizzazione Filiera della Camera di commercio di Torino, all'indirizzo maestridelgusto@to.camcom.it, di una scheda aziendale di presentazione, scaricabile dal sito dei Maestri del Gusto www.maestridelgustotorino.com

Le aziende premiate nella precedente selezione sono d'ufficio ricontattate dall'ente camerale per rinnovare l'adesione al progetto, salvo nel caso ci sia stato un totale cambio di gestione o diversa indicazione da parte di uno dei partner del progetto (Laboratorio Chimico-Slow Food).

Art. 2 Requisiti per la partecipazione.

Alle aziende candidate si richiede il rispetto dei requisiti cogenti sull'igiene e sicurezza dei prodotti alimentari.

Oltre all'ottemperanza di ciò, le aziende dovranno attuare le azioni necessarie a colmare eventuali carenze che saranno evidenziate dal Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino nei tempi prefissati, e comunicate all'azienda secondo quanto previsto al successivo art. 4.

Le aziende al momento della candidatura o comunque entro il termine ultimo di presentazione della domanda di candidatura, devono aver maturato almeno due anni di attività.

Le aziende devono essere in regola con il pagamento del diritto annuale.

La condanna definitiva, pronunciata negli ultimi tre anni a partire dal termine ultimo di presentazione della domanda di candidatura, per reati che incidono sulla moralità professionale degli esercenti attività del settore agrolimentare sarà motivo di esclusione dalla selezione.

L'accertamento dell'esistenza di condanne definitive avverrà d'ufficio tramite richiesta dei casellari giudiziari di tutti i legali rappresentanti dell'azienda.

Art. 3 Modalità di selezione e comunicazione alle aziende della candidatura a "Maestro del Gusto".

L'ufficio camerale preposto comunica a Slow Food tutte le segnalazioni pervenute.

Slow Food visita quindi in incognito le aziende e provvede a stilare sulla base della tipicità e delle caratteristiche di gusto, un primo elenco di aziende che copra tutte le categorie merceologiche previste dalla selezione e quanto più possibile equilibrato e omogeneo per quanto concerne la dislocazione delle aziende in Torino e provincia.

L'ufficio camerale competente comunica via mail alle aziende la candidatura al riconoscimento richiedendo la formale adesione alla selezione e rendendo noti gli adempimenti richiesti. La partecipazione alla selezione da parte delle aziende è a titolo gratuito.

Art. 4 Visita del Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino.

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino procede alla visita delle aziende che sono state giudicate idonee ai requisiti di tipicità e caratteristiche del gusto da parte di Slow Food e che hanno aderito alla selezione.

L'attività svolta dal Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino si articolerà in un percorso di valutazione basato su aspetti sia di sicurezza alimentare sia come definizione di spunti di miglioramento da attuare nei due anni della selezione, anche su ambiti differenti dal mero rispetto della normativa in materia di sicurezza alimentare, ma su temi più ampi quali quelli riportati nella tabella seguente:

IL PROCESSO	Tracciabilità del prodotto
	Certificazioni volontarie
	Efficacia dei sistemi di controllo
	Innovazione di processo e di prodotto
LA CONFEZIONE	Requisiti funzionali della confezione
L'AMBIENTE	Riduzione, riuso, riciclaggio e corretta dismissione dei rifiuti solidi e liquidi
	Uso di imballaggi eco-sostenibili
	Riduzione dei consumi e ottimizzazione degli approvvigionamenti delle risorse primarie: acqua, energia, suolo
	Aree protette
	Tecniche di coltivazione a basso impatto ambientale: agricoltura integrata, biologica, biodinamica
L'AGRO-BIODIVERSITÀ	Agro - biodiversità

IL BENESSERE ANIMALE	Azioni intraprese ai fini del benessere animale
LE TRADIZIONI	Valorizzazione della tradizione in ambito agricolo, nelle tecniche di trasformazione e nelle preparazioni gastronomiche
LA COMUNICAZIONE	Qualità della comunicazione
L'ECONOMIA	Integrazione orizzontale e integrazione verticale fra le aziende del sistema agro-alimentare
	Valorizzazione commerciale dei punti di forza e delle specificità. Coerenza ed efficacia del marketing

Questi ambiti saranno valutati ove applicabili in modo specifico in funzione delle filiere considerate, estendendo tali valutazioni anche nei diversi punti vendita, sempre con l'obiettivo di definire un percorso di crescita e di miglioramento delle aziende selezionate.

Il percorso di selezione prevede una doppia verifica per le aziende giudicate idonee da Slow Food e non premiate già nella precedente edizione. Il medesimo percorso interesserà anche le aziende presenti nella passata edizione il cui giudizio finale sia stato pari a "sufficiente" che saranno oggetto, nel corso dell'attuale selezione, di una duplice verifica, mentre le aziende il cui giudizio finale sia stato pari a "buono", o superiore, saranno oggetto di una sola visita di valutazione nel corso della selezione.

Durante tali sopralluoghi si procederà anche al campionamento di prodotti per la verifica sia di parametri di sicurezza alimentare sia, eventualmente, per la verifica delle caratteristiche merceologiche definite dalla normativa vigente, in funzione del rischio rappresentato dal prodotto stesso e se ritenuto necessario.

Il Laboratorio, ove lo ritenga, si riserva di eseguire, a sorpresa, visite con campionamento.

Al termine di ciascun sopralluogo concordato, all'azienda sarà consegnato un rapporto con l'indicazione degli eventuali aspetti su cui si richiede un miglioramento.

La verifica dell'attuazione del trattamento e dell'efficacia delle azioni intraprese è a cura del Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino e sarà attuata dopo circa quattro mesi dalla data della prima verifica concordata in modo da dare alle aziende stesse un tempo sufficiente per l'applicazione di tutte le indicazioni/azioni correttive individuate e sviluppate nella prima fase.

Nel caso in cui tale verifica evidenzi un'applicazione non efficace, ed emergano ancora carenze, ad insindacabile giudizio della Camera di commercio di Torino, sarà esclusa dalla selezione per il riconoscimento di "Maestro del Gusto".

Per le aziende premiate nelle precedenti edizioni, il giudizio finale per l'edizione in corso terrà conto non solo delle evidenze raccolte nel corso del 2017-18, ma anche dell'efficacia delle azioni intraprese per la gestione dei precedenti rilievi e dei risultati delle analisi condotte dall'azienda in autocontrollo e delle analisi effettuate dal Laboratorio Chimico.

Il supporto del Laboratorio Chimico all'azienda è strettamente legato ai risultati delle visite e finalizzato esclusivamente all'inserimento della ditta nell'elenco dei Maestri del Gusto.

I risultati della visita di selezione sono utilizzati esclusivamente nell'ambito dell'iniziativa e non vengono in alcun modo resi pubblici ai sensi del D.lgs. 196/03.

Questi saranno inoltrati direttamente alle aziende dal Laboratorio Chimico, siano esse riconosciute come "Maestro del Gusto" o ne siano escluse. Il Laboratorio invierà una sintesi degli stessi alla Camera di commercio di Torino.

Art. 5 Assegnazione del riconoscimento.

Le aziende che ottengono una valutazione positiva a seguito delle visite del Laboratorio Chimico ricevono ulteriore comunicazione via mail dell'assegnazione del riconoscimento di "Maestro del Gusto" e sono inserite ad insindacabile giudizio dell'ente camerale d'intesa con Slow Food e con il Laboratorio Chimico nell'elenco dei "Maestri del Gusto in Torino e provincia" e sul sito www.maestridelgustotorino.com

In occasione della premiazione, le aziende ricevono il diploma e le vetrofanie da apporre sulle vetrine o negli esercizi al fine di rendersi riconoscibili al pubblico.

Il riconoscimento ha valore biennale. Al termine del periodo di validità le aziende che non intendono più partecipare alle successive edizioni, o che non vengono più giudicate idonee si impegnano a rimuovere vetrofanie o riferimenti all'iniziativa che non siano accompagnate dall'indicazione degli anni di validità.

Le aziende, nel biennio di validità del riconoscimento, saranno contattate dagli uffici camerali per verificare l'interesse ad aderire a iniziative formative, commerciali, promozionali di vario genere, realizzate nell'ambito del progetto dallo stesso ente camerale o da enti interessati ad entrare in contatto con la realtà dei Maestri del Gusto di Torino e provincia.

Art. 6 Utilizzo del logo Maestri del Gusto di Torino e provincia.

Il logo "Maestri del Gusto di Torino e provincia" è di proprietà della Camera di commercio di Torino. Può essere utilizzato per attività promozionali dal sistema Slow Food e dal Laboratorio Chimico camerale in qualità di partner del progetto. Il logo è altresì inviato a tutte le aziende in carica per l'inserimento dello stesso sul materiale promozionale e per comunicare al pubblico l'assegnazione del riconoscimento sui canali social o in occasione di eventi e iniziative.

Art. 7 Validità.

Il presente documento tecnico disciplina l'edizione 2018 della selezione per il riconoscimento Maestri del Gusto di Torino e provincia.