

PROGETTO MAESTRI DEL GUSTO DI TORINO E PROVINCIA
EDIZIONE 2022
Documento tecnico
Allegato a determinazione n. 99/B-PT del 05.03.2021

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, regola la partecipazione delle aziende della provincia di Torino alla selezione per il riconoscimento di "Maestro del Gusto di Torino e provincia".

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, la sostenibilità e l'etica 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 a 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, nel relativo sito www.maestridelgustotorino.com e nei canali social gestiti 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, sia promozionale che formativa, pregiudicherà l'inserimento nel progetto per le successive edizioni.

Art. 1 Modalità di candidatura e vaglio delle aziende candidate alla selezione.

La candidatura delle nuove aziende avviene su autosegnalazione delle aziende stesse.

Tutte le aziende alla prima candidatura dovranno inviare al Settore Sviluppo e Valorizzazione Filiera della Camera di commercio di Torino, all'indirizzo sviluppo.filiera@to.legalmail.camcom.it la scheda aziendale di presentazione, scaricabile dal sito dei Maestri del Gusto www.maestridelgustotorino.com nei termini temporali che saranno indicati nel sito stesso.

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

I partner del progetto, nel vaglio delle candidature, terranno conto anche delle segnalazioni inviate dalle Associazioni di categoria provinciali, quale fondamentale interfaccia che assicura garanzia e referenziabilità, e da enti e istituzioni locali di nota competenza in materia agroalimentare e di comprovata conoscenza delle realtà del territorio.

Art. 2 Requisiti per la partecipazione.

Alle aziende candidate si richiede **il rispetto dei requisiti cogenti sull'igiene e sicurezza dei prodotti alimentari, nonché sui requisiti il cui mancato rispetto potrebbe ledere l'immagine e la credibilità del progetto stesso.**

A tal fine sarà richiesto d'ufficio il Durc per verificare la regolarità contributiva delle aziende e il Settore Sviluppo e Valorizzazione Filiere si riserva la facoltà di richiedere il casellario giudiziale dei legali rappresentanti delle aziende, qualora se ne ravvisi la necessità nel corso della selezione.

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 o dalla Camera di commercio, 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.

Possono partecipare alla selezione solo le aziende iscritte alla Camera di commercio di Torino e le cui sedi legali e operative principali siano situate a Torino o nella sua provincia.

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

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 con i requisiti di idoneità temporali e geografici.

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, quanto più possibile equilibrato e omogeneo per quanto concerne la dislocazione delle aziende in Torino e provincia. Slow Food potrà svolgere ulteriori visite, in incognito, nel corso della selezione, per valutare il mantenimento dei requisiti di tipicità e caratteristiche del gusto per i quali l'azienda è stata selezionata dallo stesso. Nel caso in cui tali aspetti non siano ritenuti soddisfacente, all'azienda sarà comunicata l'esclusione dal progetto.

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 Attività del Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino.

Il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino procede alla visita delle aziende che sono state giudicate, ad una prima selezione, idonee ai requisiti di tipicità e caratteristiche del gusto da parte di Slow Food e che hanno aderito alla selezione. Nel caso in cui Slow Food dovesse cambiare il giudizio nel corso della selezione, il Laboratorio non procederà a effettuare ulteriori valutazioni presso l'azienda segnalata da Slow Food stesso come non più idonea.

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 spunti di miglioramento da attuare nei due anni della selezione, anche su ambiti differenti dalla 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 differenti modalità, descritte, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, di seguito:

- **Aziende già premiate nella/e scorsa/e edizioni del progetto:**

Il Laboratorio effettua una o più visite alle aziende già premiate nelle scorse edizioni e che sono state riconfermate da Slow Food. Il giudizio del Laboratorio terrà conto non solo della situazione in essere, ma anche dell'andamento dei risultati delle visite sulla base dei rilievi delle passate edizioni e dell'efficacia costante delle azioni intraprese per la gestione dei precedenti rilievi. In caso di un discontinuo mantenimento ottimale dei requisiti nelle edizioni precedenti, l'azienda riceverà un giudizio negativo e non si darà corso alla seconda visita: l'azienda non sarà quindi riconfermata Maestro del Gusto. Il Laboratorio, ove lo ritenga, si riserva di eseguire le visite a sorpresa, con o senza campionamento, o concordando le stesse, in funzione delle evidenze raccolte nelle precedenti edizioni e della tipologia di azienda.

- **Aziende candidate per la prima volta al progetto:**

Il Laboratorio effettua una verifica per le aziende giudicate idonee da Slow Food. A seguito di una prima visita concordata rilascia un verbale con il relativo giudizio espresso dal Laboratorio.

Tale giudizio può essere positivo o contenere eventuali osservazioni e richieste di adeguamento, la cui attuazione, se ritenuto necessario, sarà valutata dal Laboratorio prima del termine della selezione attraverso una successiva visita, concordata o in incognito, per esprimere il giudizio finale per il superamento della selezione. Se, dopo la successiva visita, si evidenzia comunque un'applicazione non efficace, ed emergono ancora carenze, il giudizio espresso dal Laboratorio sarà negativo per la selezione al progetto.

Nel caso in cui il giudizio, espresso dopo la prima visita, sia negativo, il Laboratorio non procederà ad ulteriori visite.

Il Laboratorio, per tutte le aziende candidate, durante i sopralluoghi, potrà procedere 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.

Al termine di ciascun sopralluogo concordato all'azienda sarà consegnato un report con l'indicazione degli eventuali aspetti su cui si richiede un miglioramento e il relativo giudizio, oltre che i riferimenti al/i prodotto/i oggetto di verifica analitica, con il relativo giudizio espresso sulla base della normativa vigente.

Il supporto del Laboratorio Chimico all'azienda è strettamente legato ai risultati delle visite e finalizzato esclusivamente all'inserimento dell'impresa nell'elenco dei Maestri del Gusto e rappresenta una valutazione a campione dei processi e dei prodotti realizzati.

I risultati della visita di selezione sono utilizzati esclusivamente nell'ambito dell'iniziativa e non vengono in alcun modo resi pubblici ai sensi del Regolamento UE 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio.

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. Le aziende che non supereranno la selezione

riceveranno dalla Camera di commercio di Torino comunicazione dell'esito negativo al termine delle fasi di valutazione di tutti i candidati.

Art. 5 Requisiti e raccomandazioni per categorie specifiche

Per la categoria Apicoltori sarà verificata l'origine geografica dei mieli prodotti/commercializzati e si richiede una percentuale di mieli italiani pari almeno al 50%.

Per la categoria Enotecche si raccomanda la presenza a scaffale di diverse tipologie di vini della provincia di Torino.

Per la categoria Formaggiai si raccomanda la presenza nell'offerta al pubblico di formaggi locali e stagionali.

Art. 6 Assegnazione del riconoscimento e impegni delle aziende selezionate

- I giudizi finali per l'ammissione delle aziende candidate al progetto sono decisi dalla Camera di commercio sulla base e in accordo con i giudizi espressi dai partner del progetto.
- Le aziende che ottengono una valutazione finale positiva ricevono una comunicazione via mail dell'assegnazione del riconoscimento di "Maestro del Gusto" e sono inserite a insindacabile giudizio dell'ente camerale d'intesa con Slow Food e con il Laboratorio Chimico, nell'elenco dei "Maestri del Gusto di Torino e provincia" e sul sito www.maestridelgustotorino.com
- In occasione della premiazione, le aziende, al fine di rendersi riconoscibili al pubblico, ricevono il diploma, le vetrofanie da apporre sulle vetrine o negli esercizi e i vari materiali promozionali realizzati ad hoc.
- 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 hanno l'obbligo di segnalare al Settore Sviluppo e Valorizzazione Filiere eventuali variazioni a livello di direzione e/o gestione aziendale e di tipologia o categoria merceologica che possano verificarsi nel biennio in cui sono Maestri in carica.
- 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.
- La totale mancata partecipazione ad almeno una delle iniziative promozionali e formative proposte pregiudicherà l'inserimento nel progetto per le successive edizioni.
- Le aziende sono invitate a comunicare e a diffondere la loro appartenenza al progetto tramite l'inserimento del logo Maestri del Gusto sui materiali promozionali, sul sito e sui canali social aziendali, nel rispetto di quanto indicato al punto 7 del presente documento tecnico.
- Le aziende in carica che dovessero risultare responsabili di azioni/reati che possano pregiudicare la rispettabilità e la reputazione del progetto Maestri del Gusto potranno essere

diffidate dalla Camera di commercio di Torino, che si riserverà la facoltà di escluderle dall'elenco dei Maestri e dalla possibilità di partecipare alle attività promozionali previste nel rimanente periodo di validità del riconoscimento.

Art. 7 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.

Il logo Maestri del Gusto di Torino e provincia non è una certificazione di prodotto.

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.

L'inserimento del logo Maestri nelle etichette dei prodotti aziendali deve essere sempre accompagnato dalla dicitura "Azienda aderente al progetto".

L'ottenimento del riconoscimento di Maestri del Gusto di Torino e provincia non dà alle aziende il diritto all'utilizzo del logo della Camera di commercio di Torino, del Laboratorio Chimico camerale e di Slow Food. È ammessa la pubblicazione sui canali social e sui siti aziendali e l'inserimento sui materiali promozionali, del file corrispondente al diploma, che deve essere riprodotto nella sua interezza.

Art. 8 Validità.

Il presente documento tecnico disciplina l'edizione 2022 della selezione per il riconoscimento Maestri del Gusto di Torino e provincia.