

PROGETTO “TORINO CHEESE”

EDIZIONE 2023 - 2024

DOCUMENTO TECNICO

PROROGA PRESENTAZIONE DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AL 5 SETTEMBRE 2023

Premessa

L'obiettivo di questo progetto, avviato nel 2012, è quello di aggiornare e di incrementare il numero di aziende e di formaggi selezionati e promossi sia attraverso la guida sia attraverso il sito dedicato al progetto “Torino Cheese”, similmente a quanto la Camera di commercio di Torino sta facendo in ambito enologico con la guida ai vini “Torino DOC”.

Questo progetto è sostenuto integralmente dalla Camera di commercio di Torino, come soggetto attuatore e finanziatore dell’attività ed è realizzato in collaborazione con il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino, il Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari dell’Università di Torino e l’ONAF Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi – Delegazione di Torino.

Per il nostro territorio provinciale la valorizzazione dei prodotti tipici attraverso l’uso di denominazioni appropriate, la diffusione di marchi ed il ricorso a certificazioni di garanzia rappresentano già da tempo un obiettivo strategico, parallelamente alla salvaguardia del territorio agricolo e rurale ed agli incentivi ai sistemi produttivi ecocompatibili e biologici.

Grande importanza viene quindi data alla promozione di tali prodotti, all’educazione alimentare ed all’informazione ai consumatori ed è proprio grazie a queste azioni ed all’operato sinergico di imprese, Organizzazioni ed Enti locali, se oggi il Piemonte rappresenta un grande giacimento di prodotti di eccellenza che lo rendono famoso nel mondo.

Un notevole spazio in questo panorama è occupato dai prodotti lattiero - caseari ed infatti circa il 15% dei prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) piemontesi, sono costituiti da formaggi, a confermare il ruolo primario di questo settore nella regione.

In questo scenario diventa quindi fondamentale procedere ad un attento lavoro di identificazione dei formaggi, alcuni dei quali sopravvissuti nel tempo, che meritano di essere tutelati e promossi in quanto preziose risorse potenzialmente capaci di attivare processi di crescita.

Sul territorio regionale non esistono pubblicazioni simili a quella realizzata nelle precedenti edizioni della selezione, il cui aspetto peculiare è proprio nell’indicazione di un profilo sensoriale del formaggio, nonché del suo contenuto nutrizionale, anticipando, con la prima edizione del progetto, quella che è stata un’evoluzione della normativa comunitaria.

Si tratta quindi di un progetto unico nel suo genere in Piemonte che vuole fornire al consumatore informazioni sul produttore ma soprattutto sul prodotto, in termini di caratteristiche compositive, nutrizionali e in particolar modo sensoriali e deve essere considerato dai produttori, ma anche da tutti i soggetti interessati, uno strumento di valorizzazione commerciale e turistica del territorio metropolitano e dei suoi prodotti.

1. Finalità

La finalità è la promozione dei formaggi del torinese sia attraverso la pubblicazione delle schede delle aziende e dei formaggi selezionati nel sito <https://www.torinocheese.com/> e la pubblicazione on line della relativa guida.

La stessa, come nella prime edizioni, sarà costituita da schede, relative ai formaggi prodotti e commercializzati nella provincia, riportanti la descrizione sensoriale degli stessi, l'etichetta nutrizionale, nonché le rispettive tecnologie produttive, oltre ad una descrizione delle singole imprese selezionate per la partecipazione al progetto.

La descrizione e la valutazione sensoriale verranno condotte da parte dell'ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio – Delegazione di Torino.

L'inserimento nella guida è previsto esclusivamente per i prodotti che rientrano in una delle seguenti categorie:

1. i formaggi riconosciuti ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine, prodotti in provincia di Torino;
2. i formaggi inseriti nell'elenco regionale dei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali), prodotti in provincia di Torino;
3. i formaggi vaccini, ovini e caprini in purezza od a latte misto ottenuti mediante coagulazione acida o presamica o mista a breve o lunga stagionatura, prodotti in provincia di Torino e quindi non già compresi nelle precedenti categorie 1 e 2;
4. le paste filate fresche e stagionate, prodotte in provincia di Torino.

Sono ammessi quindi:

- i formaggi, per le categorie indicate in precedenza dall'1 al 4, che risultino etichettati come prodotto confezionato o sfuso, e quindi chiaramente identificabili dal consumatore;
- i formaggi non etichettati, per le categorie indicate in precedenza dall'1 al 4, solo nel caso in cui siano venduti direttamente dal produttore al consumatore.

Sono esclusi:

- i formaggi di fantasia, ancorché tipici del territorio ma variamente aromatizzati o trattati (con vinaccia, spezie, grappa, birra, etc.).

2. Progetto

Le imprese potranno presentare la propria candidatura per la partecipazione al progetto come descritto al § 4.

La selezione avverrà attraverso la valutazione del possesso dei requisiti come definito al § 3.

Il progetto prevede la selezione di un massimo di 40 imprese e con un massimo di 3 formaggi selezionati per ciascuna impresa inserita nella guida.

2.1 Attività e competenze

I soggetti tecnici individuati dalla Camera di commercio di Torino, per la realizzazione delle attività, sono:

- Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino (di seguito Laboratorio Chimico);
- DISAFA – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari dell'Università di Torino (di seguito

DISAFA);

- ONAF – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio – Delegazione di Torino (di seguito ONAF).

Le attività attribuite a ciascun soggetto sono descritte di seguito:

- Laboratorio Chimico: attua e coordina le attività; effettua i sopralluoghi presso le imprese, sia per la valutazione dei requisiti previsti dal progetto, sia per la raccolta dei dati, oltre a svolgere le attività analitiche per l'esame nutrizionale;
- ONAF: campionamento dei formaggi, esecuzione degli assaggi e redazione delle schede descrittive e valutative dei formaggi;
- DISAFA: coordinamento degli assaggi, raccolta ed elaborazione dei dati delle sessioni sensoriali, redazione (in collaborazione con ONAF) delle schede descrittive e valutative dei formaggi.

2.2 Fasi ed attività

Il progetto si suddivide nelle seguenti fasi:

- valutazione presso le imprese selezionate delle condizioni igienico-sanitarie, delle dichiarazioni rilasciate nella domanda di ammissione nonché raccolta dei dati storici, geografici e produttivi;
- campionamento, in almeno due periodi dell'anno, dei formaggi presentati per la selezione, con redazione di una scheda tecnologica al fine di consentirne la classificazione;
- esame compositivo (nutrizionale) dei formaggi effettuato su almeno uno dei due campionamenti condotti nel corso dell'anno;
- esame sensoriale in forma anonima dei formaggi campionati da parte di una commissione di assaggio dell'ONAF, secondo le procedure definite dall'organizzazione stessa ed utilizzando le schede descrittive e di valutazione sensoriale allegate al presente bando;
- elaborazione dei dati e redazione finale delle schede contenenti la descrizione del formaggio e l'etichetta nutrizionale.

2.3 Modalità di campionamento

Per il campionamento dei formaggi oggetto di esame sensoriale e compositivo saranno applicati i principi della norma UNI EN ISO 707:2008 – *Latte e prodotti derivati – Guida per il campionamento*.

La quantità massima di prodotto prelevata per ogni campionamento sarà di 1 kg pari ad una porzione di forma od a più forme nel caso di forme di peso inferiore ad 1 kg.

Il trasporto dei campioni sarà effettuato in contenitori dedicati e con caratteristiche tali da garantire le temperature di refrigerazione durante il trasporto.

I campioni, dopo il prelievo ed il trasporto, saranno opportunamente conservati e sottoposti ad analisi sensoriale entro le 48 ore dal prelievo.

All'atto del prelievo sarà redatto un verbale di campionamento controfirmato dal Titolare o dalla persona delegata dal Titolare ad assistere al prelevamento.

3. Requisiti per la partecipazione

Sono invitate a partecipare al progetto le imprese:

- aventi sede legale e laboratorio di trasformazione (unità locale) ubicati nel territorio della provincia di Torino;
- aventi sede legale ubicata in altra provincia, ma laboratorio di trasformazione (unità locale) ubicato nel territorio della provincia di Torino.

In entrambi i casi devono produrre internamente i prodotti indicati al § 1, e devono essere iscritte al registro imprese ed in regola con il pagamento del diritto annuale dovuto alla Camera di commercio di Torino.

Sono escluse le imprese:

- aventi sede legale ubicata nel territorio della provincia di Torino, ma laboratorio di trasformazione (unità locale) ubicato in altra provincia;
- che non producono internamente i prodotti indicati al § 2, ovvero le imprese di affinazione, di distribuzione e di commercializzazione.

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.

4. Presentazione delle domande

Le domande, redatte su apposito modello (Allegato 1), sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa, insieme alla copia del documento di riconoscimento del richiedente, devono pervenire a mezzo PEC (in formato PDF), **entro le ore 12:00 del 5 settembre 2023** all'indirizzo agropro@lab-to.legalmail.camcom.it.

5. Selezione delle imprese

5.1 Definizione della graduatoria

Al fine di individuare le 40 aziende che entreranno a far parte del progetto verrà stilata, fra tutte le imprese che avranno inviato entro la scadenza prevista la domanda di partecipazione, una graduatoria basata su criteri indicati di seguito.

Le imprese premiate nel progetto dei "Maestri del Gusto di Torino e provincia", per l'edizione 2023 – 2024, che presentassero domanda per la partecipazione al presente progetto, verranno inserite prioritariamente nella graduatoria purché utilizzino esclusivamente latte di produzione regionale.

Anche le aziende selezionate nelle precedenti edizioni del progetto "Torino Cheese", che presentassero domanda per la partecipazione al presente progetto, verranno inserite prioritariamente nella graduatoria purché utilizzino esclusivamente latte di produzione regionale.

Per la predisposizione della graduatoria delle imprese, per ciascuno dei formaggi presentati, saranno considerati i seguenti criteri:

CRITERIO	PUNTEGGIO
Prodotti a denominazione d'origine riconosciuti ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012	4
Prodotti inseriti nell'elenco dei PAT (con rif.to alla Deliberazione della Giunta Regionale 18 aprile 2016, n. 16-3169 D.lgs. n. 173/98, art. 8 e D.M. n. 350 del 8 settembre 1999 - Individuazione elenco aggiornato dei prodotti agroalimentari tradizionali del Piemonte - VI aggiornamento)	3
Utilizzo di latte aziendale per la produzione del formaggio presentato	4
Utilizzo di latte piemontese per la produzione del formaggio presentato	2

I requisiti di valutazione devono essere posseduti all'atto della presentazione della domanda, devono essere verificabili nel corso dell'istruttoria e devono permanere fino alla data di conclusione delle attività e dell'eventuale accertamento in loco da parte dei soggetti preposti al controllo.

Per ogni azienda verrà quindi calcolato un punteggio medio dato dalla sommatoria dei punti attribuiti a ciascuno dei formaggi presentati diviso per il numero di formaggi presentati e sulla base di questo punteggio medio verrà stilata la graduatoria di partecipazione.

Nel caso di parimerito si terrà conto della tipologia di latte dando priorità all'utilizzo di latte aziendale e, se il parimerito dovesse continuare, si terrà conto della data di arrivo della domanda di partecipazione.

Entro trenta giorni dal termine di presentazione delle candidature per la selezione il Laboratorio Chimico, d'intesa con gli altri enti coinvolti ed indicati al § 2.1, effettuerà la valutazione delle domande e la definizione dei punteggi.

A tutte le imprese partecipanti alla selezione verrà inviata, a cura del Laboratorio Chimico, una comunicazione del relativo esito.

5.2 Esclusione dalle attività

Nel caso in cui, nel corso delle attività, si verificasse il non possesso dei requisiti cogenti e/o dei requisiti di priorità, ad insindacabile giudizio del Laboratorio Chimico, d'intesa con gli altri enti coinvolti ed indicati al § 2.1, l'impresa sarà esclusa dal progetto e sarà ripescata la prima impresa in ordine di graduatoria.

Inoltre, se uno dei formaggi presentati non dovesse raggiungere durante la fase di assaggio (come media dei campionamenti) i 75 punti su 100, ad insindacabile giudizio dei soggetti tecnici indicati al § 2.1 non verrà inserito.

L'impresa potrà richiedere le relative schede di valutazione sensoriale, dalle quali saranno stralciati i nominativi degli assaggiatori coinvolti nel panel.

6. Comunicazioni alle imprese e impegni delle imprese

Oltre a quanto indicato nel § 5, alle imprese partecipanti alla selezione per la partecipazione al progetto verrà

trasmesso l'esito della valutazione e dei requisiti definiti nel bando di selezione delle imprese stesse ed indicati al § 5, i rapporti di prova delle analisi condotte, così come un report conclusivo relativo agli esiti dell'esame sensoriale e compositivo per i formaggi selezionati, al termine delle attività di selezione.

Le imprese selezionate, al fine di renderle riconoscibili al pubblico, riceveranno gratuitamente il diploma, le vetrofanie da apporre sulle vetrine o negli esercizi e gli eventuali materiali promozionali realizzati ad hoc.

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 otterranno una valutazione finale positiva riceveranno una comunicazione via mail dell'inserimento nella selezione "Torino Cheese" e saranno inserite, nell'elenco delle aziende selezionate e sul sito <https://www.torinocheese.com/>.

Le aziende selezionate si impegnano:

- a segnalare al Laboratorio Chimico eventuali variazioni a livello di direzione e/o gestione aziendale e di tipologia o categoria merceologica che possano verificarsi nel periodo della selezione;
- a partecipare alle iniziative promozionali e social intraprese dalla Camera di commercio di Torino e/o dal Laboratorio Chimico al fine di far conoscere il progetto. La totale mancata partecipazione ad almeno una delle iniziative proposte, sia promozionale che formativa, pregiudicherà l'inserimento nel progetto per le successive edizioni
- a comunicare e a diffondere la loro appartenenza al progetto tramite l'inserimento del logo sui materiali promozionali, sul sito e sui canali social aziendali, nel rispetto di quanto indicato al punto 10 del presente documento.

Le aziende in carica che dovessero risultare responsabili di azioni/reati che possano pregiudicare la rispettabilità e la reputazione del progetto potranno essere diffidate dalla Camera di commercio di Torino, che si riserverà la facoltà di escluderle dall'elenco delle aziende selezionate e dalla possibilità di partecipare alle attività promozionali previste nel rimanente periodo di validità del riconoscimento.

7. Utilizzo del logo "Torino Cheese"

Il logo "Torino Cheese" è di proprietà della Camera di commercio di Torino.

Il logo "Torino Cheese" non è una certificazione di prodotto e può essere utilizzato per attività promozionali, oltre che dalla Camera di commercio di Torino, anche dal Laboratorio Chimico in qualità di partner del progetto.

Il logo è altresì inviato a tutte le aziende selezionate per l'inserimento dello stesso sul materiale promozionale e per comunicare al pubblico l'inserimento dell'azienda nel progetto sui canali social o in occasione di eventi e iniziative.

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

L'ottenimento del riconoscimento di azienda selezionata nell'ambito del progetto non dà alle aziende il diritto all'utilizzo del logo della Camera di commercio di Torino, del Laboratorio Chimico e degli altri partner.

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.

8. Validità

Il presente documento disciplina l'edizione 2023 - 2024 della selezione delle aziende nel progetto TORINO CHEESE; la selezione ha validità biennale a partire dalla data di pubblicazione sul sito <https://www.torinocheese.com/> delle aziende selezionate.