



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO

SELEZIONE DEI FORMAGGI DEL TORINESE

INVITO AD IMPRESE

PER LA PARTECIPAZIONE AL

PROGETTO DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE



INDICE

- 1. Premessa**
- 2. Finalità**
- 3. Progetto**
- 4. Destinatari**
- 5. Presentazione delle domande**
- 6. Selezione delle imprese**
- 7. Comunicazioni alle imprese**
- 8. Partecipazione alle attività di promozione**
- 9. Validità**

1. Premessa

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 obiettivi strategici, 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 ben 49 dei 329 prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) piemontesi sono costituiti da formaggi, a confermare il ruolo primario di questo settore nella regione.

Visto in un contesto evolutivo, occorre considerare che negli ultimi anni il comparto lattiero - caseario italiano e quello piemontese in particolare hanno vissuto una interessante evoluzione produttiva e commerciale.

Dopo un periodo in cui si è avuta una concentrazione verso le produzioni vaccine, si sta infatti assistendo ad una fase di diversificazione produttiva e di riscoperta di nuove tecnologie e prodotti. Numerosi i motivi commerciali e produttivi che stanno alla base di questa evoluzione:

- il formaggio, soprattutto quello vaccino, è considerato un alimento nutrizionalmente scompensato, troppo grasso ed apportatore in particolare di grassi saturi e colesterolo a basso valore alimentare. Il consumatore, particolarmente sensibile alle problematiche nutrizionali, si è quindi spostato verso prodotti che ritiene più confacenti ai suoi nuovi stili di vita;
- si è avuta una contrazione generalizzata dei consumi, soprattutto di formaggi, che vengono spesso relegati a semplici contorni in insalate o preparazioni simili. Detta contrazione ha ovviamente spinto le imprese a diversificare la propria produzione e cercare nuove vie per rimanere nel mercato.

In particolare ci si è orientati verso prodotti più freschi, di più veloce consumo e meno caratterizzati sensorialmente;

- le quote latte hanno indotto molte imprese ad una conversione produttiva, abbandonando del tutto od in parte la produzione di latte vaccino a favore della produzione di carne o di latte di altre specie non vincolate al regime quale quello di bufala od ovi - caprino;
- il consumatore è costantemente alla ricerca di novità soprattutto in campo alimentare e la scoperta/riscoperta di nuovi/antichi prodotti incuriosisce; ciò può costituire un elemento fondamentale nelle dinamiche del mercato a cui i produttori devono essere particolarmente attenti, in quanto requisito oggettivamente quantificabile per una categoria di prodotti che, come citato al secondo trattino, tende invece ad essere relegata ad ingrediente secondario.

In questo nuovo 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.

L'obiettivo di questo progetto è quello di aggiornare e di incrementare il numero di aziende e di formaggi selezionati nella guida ai formaggi del torinese "Torino Cheese", similmente a quanto già la Camera di commercio sta facendo in ambito enologico con la guida ai vini "Torino DOC", prendendo in considerazione, come nelle prime edizioni, solo quelli etichettati come meglio specificato nel § 2.

Questo progetto sarà sostenuto integralmente dalla Camera di commercio di Torino, come soggetto attuatore e finanziatore dell'attività.

Sul territorio regionale non esistono pubblicazioni simili a quella che si prospetta il cui aspetto peculiare è proprio nell'indicazione di un profilo sensoriale del formaggio, nonché del suo contenuto nutrizionale, anticipando quella che è un'evoluzione della normativa comunitaria.

Si tratta 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 può rappresentare il primo passo verso una guida regionale dei formaggi che costituirebbe uno strumento di estremo interesse per la loro valorizzazione commerciale e turistica.

2. 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.

L'inserimento nella guida è previsto esclusivamente per i prodotti regolarmente etichettati 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, che risultino etichettati e quindi chiaramente identificabili dal consumatore, prodotti in provincia di Torino
2. i formaggi inseriti nell'elenco regionale dei PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali), che risultino etichettati e quindi chiaramente identificabili dal consumatore, 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 che risultino etichettati come prodotto preconfezionato o sfuso e quindi chiaramente identificabili dal consumatore, prodotti in provincia di Torino e quindi non già compresi nelle precedenti categorie 1. e 2.

Sono esclusi:

- i formaggi non etichettati nella fase di commercializzazione e le cui indicazioni sono riportate in altri documenti commerciali e/o fiscali, come documenti di trasporto, etc., seppur consentiti dalla normativa vigente, ovvero i formaggi che

non riportano sul prodotto stesso l'etichetta;

- i formaggi di fantasia, ancorchè tipici del territorio ma variamente aromatizzati o trattati (con vinaccia, spezie, grappa, birra, etc.);
- le paste filate fresche e stagionate.

3. Progetto

Le imprese potranno presentare la propria candidatura per la partecipazione al progetto come descritto al § 5.

La selezione avverrà attraverso la valutazione del possesso dei requisiti come definito al § 6.

Il progetto prevede la selezione di un massimo di 35 imprese e con un massimo di 3 formaggi selezionati per ciascuna impresa inserita nella guida.

3.1 Attività e competenze

I soggetti tecnici individuati dalla Camera di commercio per lo svolgimento delle attività sono:

- Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino
- DISAFA – Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università di Torino
- ONAF – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio

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 cogenti di sicurezza alimentare, 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

3.2 Fasi ed attività

Il progetto si suddivide nelle seguenti fasi:

- valutazione presso le imprese selezionate delle condizioni igienico-sanitarie e 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 Guida, 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.

3.3 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.

4. Destinatari

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 § 2, 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.

5. Presentazione delle domande

Le domande, redatte su apposito modello (Allegato 1), sottoscritto dal legale rappresentante dell'impresa, nonché la fotocopia della carta d'identità del richiedente devono pervenire a mezzo PEC (in formato PDF) o fax,

entro le ore 12:00 del 28 maggio 2019 all'indirizzo **laboratorio.chimico@lab-to.legalmail.camcom.it**

6. Selezione delle imprese

6.1 Definizione della graduatoria

Al fine di individuare le 10 aziende che entreranno a far parte della Guida verrà stilata, fra tutte le imprese che avranno inviato entro la scadenza prevista la documentazione necessaria, una graduatoria basata su criteri inerenti la tipologia di prodotto presentato per la Guida ed il latte utilizzato per la produzione.

Le imprese premiate nel progetto dei "Maestri del Gusto di Torino e provincia", per l'edizione 2019 - 2020, 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 Camera di Commercio Torino, d'intesa con gli altri enti coinvolti ed indicati al § 3.1, effettuerà a suo insindacabile giudizio la valutazione delle domande e la definizione dei punteggi.

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

6.2 Mantenimento nella selezione delle precedenti aziende

Le aziende già individuate nella precedente selezione oltre a confermare la volontà al partecipare al progetto, ed alla attività di promozione correlate, saranno sottoposte ad una valutazione da parte del Laboratorio Chimico per valutarne i criteri igienico – sanitari e, per i formaggi selezionati nelle precedenti edizioni, una riconferma degli stessi da parte dell'ONAF.

6.3 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, 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 § 3.1 non verrà inserito nella Guida. L'impresa potrà richiedere le relative schede di valutazione sensoriale, dalle quali saranno stralciati i nominativi degli assaggiatori coinvolti nel panel.

7. Comunicazioni alle imprese

Oltre a quanto indicato nel § 6, alle imprese selezionate per la partecipazione al progetto verrà trasmesso l'esito della valutazione delle condizioni igienico sanitarie e dei requisiti definiti nel bando di selezione delle imprese stesse ed indicati al § 6, i rapporti di prova delle analisi condotte, così come un report conclusivo relativo agli esiti dell'esame sensoriale e compositivo per i formaggi selezionati.

8. Partecipazione alle attività di promozione

Le aziende potranno essere 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. La totale mancata partecipazione ad almeno una delle iniziative proposte pregiudicherà l'inserimento nel progetto per le successive edizioni.

8. Validità

Il presente documento disciplina l'edizione 2020 della selezione delle aziende nel progetto TORINO CHEESE.