



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

**INIZIATIVA DI VALORIZZAZIONE DEI VINI DOC DELLA PROVINCIA DI
TORINO**

GUIDA AI VINI "TORINO DOC"

INVITO AD IMPRESE

PER LA PARTECIPAZIONE AL

PROGETTO DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE

INDICE

- 1. Premessa**
- 2. Finalità**
- 3. Destinatari**
- 4. Vini ammessi**
- 5. Modalità di partecipazione**
- 6. Prelievo campioni di vino**
- 7. Selezioni**
- 8. Punteggi**
- 9. Garanzia di anonimizzazione**
- 10. Disposizioni generali**
- 11. Azioni promozionali**
- 12. Modifica del Regolamento**
- 13. Informazioni rese ai sensi dell'art. 13 del d. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196**

1. Premessa

La valorizzazione delle eccellenze agroalimentari del territorio provinciale è tradizionalmente un campo d'azione importante della Camera di commercio di Torino e, nell'ambito delle attività in cui si articola tale linea strategica, grande importanza viene data alla promozione di tali prodotti, all'educazione alimentare ed all'informazione ai consumatori, obiettivo che trova nella pubblicazione di guide come i "Maestri del Gusto" e "Torino DOC" uno dei suoi snodi preliminari.

Uno spazio crescente in questo panorama è occupato dalla produzione vitivinicola che negli ultimi anni, sia a livello nazionale che locale, anche a causa delle difficoltà incontrate da altri comparti, ha vissuto un'interessante evoluzione produttiva e commerciale alla ricerca di una più spiccata visibilità.

In questo nuovo scenario, segnato da una crescente complessità, diventa quindi fondamentale procedere ad un attento lavoro di identificazione della migliore produzione locale, al fine di tutelarla e promuoverla in quanto risorsa preziosa potenzialmente capace di attivare processi di crescita e di stimolare processi virtuosi di emulazione.

Lungo tale linea si colloca la presentazione della quinta edizione della guida ai vini "Torino DOC", proseguendo un progetto che, nato nel 2006, ha visto crescere il coinvolgimento di produttori e di vini presentati fornendo uno strumento di conoscenza della produzione vitivinicola del territorio e di possibile creazione di sinergie fra produttori che presentano caratteristiche produttive e dimensionali eterogenee.

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

Si tratta di un progetto che vuole fornire al consumatore informazioni sul produttore, sul prodotto e sul territorio al fine di predisporre uno strumento in grado di accrescere l'appeal commerciale e turistico della realtà produttiva locale.

2. Finalità

L'Iniziativa si propone di:

- a) valorizzare, per ogni singola zona di produzione, la migliore produzione enologica della provincia di Torino, favorendone la conoscenza e l'apprezzamento in Italia e all'estero;
- b) stimolare le aziende vitivinicole al miglioramento del prodotto;
- c) orientare il consumatore nella scelta dei vini predetti dando suggerimenti circa il loro migliore accostamento alla gastronomia locale;
- d) valorizzare i vini delle aree montane e dei territori svantaggiati.

3. Destinatari dell'Iniziativa

Possono partecipare all'Iniziativa tutti i produttori con sede e/o unità locali produttive in provincia di Torino e, limitatamente ai vini ammessi all'Iniziativa di cui all'art. 4, anche i vinificatori aventi sede non in provincia di Torino che trasformino uve conferite da viticoltori iscritti al registro delle imprese della Camera di commercio di Torino.

Sono escluse dall'iniziativa le imprese i cui titolari e/o legali rappresentanti abbiano subito condanne passate in giudicato per frodi o sofisticazioni.

Sono altresì escluse le imprese che non risultino in regola con il pagamento del diritto annuale dovuto alla Camera di commercio competente.

4. Vini ammessi

Sono ammesse all'iniziativa esclusivamente partite di vino derivanti da uve provenienti da vigneti ubicati negli interi territori viticoli, secondo la delimitazione prevista dai rispettivi disciplinari di produzione, delle seguenti denominazioni di origine:

- Caluso, Carema, Canavese;
- Freisa di Chieri e Collina Torinese;
- Pinerolese;
- Valsusa.

I campioni inviati all'Iniziativa dovranno riferirsi a partite di vino imbottigliato in recipienti di capacità inferiore ai due litri, ben definite ed individuabili sui registri di cantina ed aventi un unico numero di lotto.

I vini DOCG/DOC all'atto del prelievo devono aver ottenuto la certificazione d'idoneità per la commercializzazione.

Non sono ammessi vini già giudicati in precedenti edizioni della presente iniziativa.

5. Modalità di partecipazione

La partecipazione all'Iniziativa è gratuita.

Gli interessati dovranno far pervenire al Settore "Promozione" della Camera di commercio di Torino, a mezzo fax (011.5716381) entro le ore 17:00 del 21.10.2013 la seguente documentazione:

- a) domanda di partecipazione

la domanda di partecipazione dovrà essere redatta su apposito modulo, allegato al presente regolamento, compilata in ogni sua parte e sottoscritta dal titolare o legale rappresentante dell'impresa o suo delegato;

b) fotocopia del documento di identità in corso di validità del titolare/legale rappresentante dell'impresa o suo delegato che ha sottoscritto la domanda.

Al fine dell'inserimento nella Guida, le sole aziende i cui vini saranno selezionati ai sensi dell'art. 8, dovranno far pervenire alla Segreteria dell'Iniziativa, pena l'esclusione dalla pubblicazione, i seguenti dati:

- 1) logo dell'azienda/cantina su supporto informatico in alta definizione (almeno 300 dpi);
- 2) scheda relativa all'azienda, storia, vini prodotti (la lunghezza massima del testo dovrà essere di una cartella) punti vendita in cui sia possibile acquistare e/o degustare il vino selezionato;
- 3) numero bottiglie prodotte annualmente (tutta la produzione aziendale);
- 4) anno fondazione dell'azienda;
- 5) superficie complessiva aziendale coltivata a vite (ha);
- 6) esatti riferimenti aziendali e diciture da pubblicare nella Guida: denominazione commerciale dell'azienda, indirizzo completo, telefono, fax, e-mail, sito web.
- 7) prezzo medio della bottiglia in enoteca, iva inclusa, al fine dell'inserimento del prodotto nella rispettiva fascia di prezzo tra quelle che saranno indicate nella Guida.

A tal fine, le aziende già presenti nell'ultima edizione della Guida, o i cui dati siano già pervenuti per iniziative analoghe organizzate dalla Camera di commercio di Torino, potranno validare o rettificare/integrare il materiale a suo tempo trasmesso e riportato nella scheda già pubblicata.

6. Prelievo campioni di vino

Il prelievo dei campioni di vino sarà effettuato direttamente presso le aziende da personale del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino secondo un calendario previamente concordato e comunicato ai soggetti interessati.

Le aziende con la sottoscrizione della domanda si impegnano a consentire l'accesso nei propri locali al suddetto personale appositamente incaricato dalla Camera di commercio di Torino.

All'atto del prelievo, il prelevatore:

- accerta che il vino oggetto di prelievo provenga da una partita già certificata dalla Camera di commercio di Torino (certificato di idoneità);
- preleva a sua discrezione per ogni partita di vino quattro bottiglie dello stesso lotto regolarmente confezionate ed etichettate. Di queste, una rimarrà all'azienda mentre le altre tre saranno consegnate alla Camera di commercio di Torino (Segreteria dell'Iniziativa);
- ritira per ogni campione di vino tre etichette, ed eventuali controetichette, in originale (o l'equivalente grafico su supporto informatico (cd rom) in alta definizione (almeno 300 dpi);
- compila un apposito verbale riportante i campioni di vino prelevati.

7. Selezioni

I campioni presentati saranno conservati in idonei locali a cura degli Enti organizzatori e verranno sottoposti, in forma rigorosamente anonima, alla selezione da parte di commissioni composte da un minimo di 5 ad un massimo di 7 membri, di cui almeno 3 o 5 tecnici, iscritti agli elenchi dei tecnici ed esperti degustatori della Camera di commercio di Torino.

La Camera di commercio di Torino coordinerà le sedute delle commissioni e provvederà a nominare i membri delle commissioni nonché, tra i tecnici degustatori, il presidente delle medesime. Le valutazioni degli esami organolettici saranno espresse su apposite schede secondo il metodo "Union Internationale des Oenologues".

Ogni vino verrà degustato da una commissione che esprimerà un giudizio collegiale su un'unica scheda compilata dal presidente e controfirmata da tutti i componenti. Il risultato sarà calcolato operando la media aritmetica delle valutazioni espresse individualmente da parte di ciascun componente la commissione, previa eliminazione della valutazione più elevata e di quella più bassa.

8 – Punteggi

I vini che avranno ottenuto il punteggio minimo di 80/100 verranno inseriti nella Guida.

I giudizi sono attribuiti secondo le seguenti fasce di merito:

buono: da 80 a 84 centesimi

ottimo: da 85 a 89 centesimi

eccellente: da 90 centesimi

Il giudizio delle Commissioni di degustazione è insindacabile.

I vini selezionati saranno oggetto di azioni promozionali di cui al successivo art. 11.

9 – Garanzia di anonimizzazione

Le operazioni di anonimizzazione dei campioni da sottoporre alle commissioni di degustazione di cui all'art. 7 e la stesura dei risultati saranno curate da funzionari della Camera di commercio di Torino e del Laboratorio Chimico della Camera di commercio di Torino.

Ai campioni presentati sarà assegnato un numero identificativo. Il responsabile delle anonimizzazioni, prima della degustazione, anonimizzerà con un altro numero i campioni da sottoporre all'esame dei degustatori.

10 – Disposizioni generali

I risultati delle valutazioni relative alle degustazioni saranno resi pubblici in occasione della presentazione della pubblicazione di cui all'art. 1.

Le aziende partecipanti all'Iniziativa potranno richiedere, per propria documentazione, copia delle schede di valutazione relative ai vini da loro presentati. Gli Enti organizzatori

avranno cura di inviare tali schede stralciando la parte contenente nomi e firme dei commissari, che devono restare anonimi.

Per opportuna riservatezza, non saranno resi noti i nominativi delle aziende escluse e i vini che non abbiano raggiunto, in sede di valutazione, il punteggio minimo previsto per essere inseriti nella Guida.

11 - Azioni promozionali

Ai vini selezionati verrà data ampia divulgazione nelle sedi opportune (operatori economici, ristoratori, enoteche, stampa specializzata, ecc.). A tal fine gli Enti organizzatori, di cui all'art. 1, si riservano di realizzare azioni promozionali per la diffusione dei risultati della Iniziativa con riferimento alla pubblicazione della Guida dedicata ai vini ed alle aziende selezionate anche attraverso l'utilizzo di strumenti informatici, come i codici a barre bidimensionali (QR code), quali veicolo di promozione interattiva delle aziende selezionate al fine di rendere la Guida uno strumento di consultazione dinamico e multimediale.

Le aziende non potranno menzionare in etichetta la loro presenza sulla Guida a scopo di promozione commerciale.

Sarà cura della Camera di commercio di Torino presentare la Guida nelle varie manifestazioni.

12 - Modifica del Regolamento

Gli Enti organizzatori dell'Iniziativa si riservano il diritto di modificare il presente Regolamento in qualsiasi momento ciò si rendesse necessario.

13 - Informazioni rese ai sensi dell'art. 13 del d. Lgs. 30 giugno 2003 n. 196

Il conferimento dei dati di cui al presente Regolamento è obbligatorio ai fini della partecipazione all'Iniziativa; il mancato conferimento preclude la partecipazione alla stessa. I dati saranno trattati sia attraverso documenti cartacei che su supporto informatico dalla Camera di commercio di Torino e dal Laboratorio Chimico Camera Commercio di Torino ai soli fini necessari all'organizzazione dei prelievi di cui all'art. 6, delle selezioni di cui all'art. 7 e della pubblicazione della Guida e delle azioni promozionali di cui all'art. 11.

I dati di cui all'art. 5 saranno oggetto di diffusione limitatamente alle aziende selezionate che appariranno sulla Guida.

Titolari del trattamento sono la Camera di commercio di Torino – Via C. Alberto 16 – 10123 Torino ed il Laboratorio Chimico Camera Commercio di Torino – Via Ventimiglia 165 – 10127 Torino.

L'interessato gode dei diritti di cui all'art. 7 del D. Lgs. n. 196/2003.