



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA
DI TORINO



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

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

GUIDA AI VINI "TORINO DOC"

SELEZIONE ENOLOGICA DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO

INVITO ALLE IMPRESE

PER LA PARTECIPAZIONE AL

PROGETTO DI PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE

EDIZIONE 2020

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. Ammissione dei vini selezionati presso l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino**
- 13. Modifiche criteri e modalità di partecipazione**
- 14. Informativa del trattamento dei dati personali resa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio**

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 realizzazione di progetti 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 nuova edizione di "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 è sostenuto integralmente dalla Camera di commercio di Torino, come soggetto attuatore e finanziatore dell'attività, e realizzato con la partnership del proprio Laboratorio Chimico e l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.

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.

Il progetto "Torino DOC" intende valorizzare e promuovere le denominazioni di origine dei vini Canavese, Carema Collina Torinese, Erbaluce di Caluso, Freisa di Chieri, Pinerolese e Valsusa comprendendo anche la parte di produzione dei vini che, pur rientrando nei territori delle denominazioni di origine secondo i rispettivi disciplinari di produzione, è prodotta al di fuori della circoscrizione di competenza dell'ente camerale torinese.

Il superamento della selezione enologica prevede l'inserimento dei produttori partecipanti nell'elenco delle aziende "Torino DOC" e nel relativo sito www.torinodoc.com (oppure www.torinodoc.wine) gestito dall'ente camerale.

Si richiede pertanto alle aziende selezionate 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 (follow up) e degli effetti del progetto stesso, secondo le

modalità che saranno successivamente comunicate.

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 e/o vigneti 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 delle Camere di commercio di Torino, Cuneo, Biella e Vercelli, in quanto territori di produzione ricompresi nei disciplinari dei vini ammessi di cui al successivo art. 4.

Sono 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:

- Erbaluce di Caluso
- Carema
- Canavese
- Freisa di Chieri
- Collina Torinese
- Pinerolese
- Valsusa

I campioni inviati all'Iniziativa dovranno riferirsi a partite di vino imbottigliato in recipienti di capacità non superiore ai due litri e non inferiore a 0,375 litri, ben definite ed individuabili sui registri di cantina ed aventi un unico numero di lotto.

I vini DOCG e 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 alla segreteria dell'iniziativa esclusivamente a mezzo email all'indirizzo torinodoc@to.camcom.it entro il **31 agosto 2020** 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, i seguenti dati:

a) logo dell'azienda/cantina su supporto informatico in alta definizione (almeno 300 dpi)

b) Scheda dati Azienda:

1. 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
2. numero bottiglie prodotte annualmente (tutta la produzione aziendale)
3. anno fondazione dell'azienda
4. superficie complessiva aziendale coltivata a vite (ha)
5. esatti riferimenti aziendali e diciture da pubblicare nella Guida: denominazione commerciale dell'azienda, indirizzo completo, telefono, fax, e-mail, sito web
6. prezzo medio della bottiglia in enoteca, iva inclusa, al fine dell'eventuale inserimento del prodotto nella rispettiva fascia di prezzo tra quelle che saranno indicate nella Guida
7. eventuali certificazioni per le produzioni biologiche
8. presenza aziendale su canali social (Facebook, Instagram, Twitter, ecc.)

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 sul sito www.torinodoc.com.

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 per l'immissione al consumo (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 5 membri, di cui almeno 3 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 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 di un'apposita manifestazione.

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 sul sito dedicato (www.torinodoc.com – www.torinodoc.wine) ed eventualmente su supporti cartacei quali veicolo di promozione interattiva delle aziende selezionate al fine di rendere la Guida uno strumento di consultazione dinamico.

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 i risultati della selezione ed il materiale promozionale nelle varie manifestazioni a cui prenderà parte.

12- Ammissione dei vini selezionati presso l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino.

I vini che avranno ottenuto il punteggio minimo di 80/100, di cui all'art. 8 del presente regolamento, verranno considerati idonei, per la vendemmia di riferimento, anche per l'ammissione presso l'Enoteca Regionale dei Vini della Provincia di Torino con sede a Caluso. L'azienda produttrice potrà, successivamente alla proclamazione dei risultati, presentare domanda di iscrizione di tali vini all'Enoteca regionale, secondo le modalità da questa stabilite e senza il vaglio della preposta commissione tecnica ivi operante.

13 – Modifiche criteri e modalità di partecipazione

Gli Enti organizzatori dell'Iniziativa si riservano il diritto di modificare il presente documento in qualsiasi momento ove ciò si rendesse necessario, ivi compresa la data di presentazione delle domande di partecipazione.

14 – Informativa del trattamento dei dati personali resa ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio

1. I trattamenti cui saranno sottoposti i dati personali e aziendali richiesti o acquisiti in occasione della partecipazione al progetto TORINO DOC, tramite la DOMANDA DI PARTECIPAZIONE e la SCHEDA DATI AZIENDA, è diretto esclusivamente all'espletamento, da parte della Camera di commercio di Torino, delle finalità attinenti alla realizzazione della selezione e alla promozione presso il pubblico delle realtà produttive aderenti al progetto TORINO DOC.
2. I dati raccolti potranno essere diffusi sul sito web dedicato al progetto TORINO DOC, sul sito web istituzionale della Camera di commercio di Torino, e sul sito del Laboratorio Chimico Camera di commercio Torino. I dati raccolti potranno anche essere inseriti sui social media (come Youtube, Facebook, Instagram, Twitter, ecc.) per finalità di promozione presso il pubblico dell'azienda selezionata. Allo stesso scopo, i dati potranno essere inseriti in applicazioni per smartphone. La diffusione dei dati potrà essere effettuata anche con mezzi cartacei come volantini e depliant.
3. Il conferimento dei dati è facoltativo. Il mancato conferimento dei dati richiesto nella DOMANDA DI PARTECIPAZIONE relativi alla sua azienda comporterà l'impossibilità di partecipare alla realizzazione della selezione e a qualsiasi attività dedicata alla promozione presso il pubblico del progetto TORINO DOC.
4. Per le sole finalità di cui sopra i dati personali e aziendali potranno essere oggetto di comunicazione o diffusione, con il consenso espresso dall'interessato, al Laboratorio Chimico Camera Commercio Torino e alle associazioni ed enti che collaborano all'iniziativa, per l'espletamento di funzioni strettamente connesse alle finalità sopra esposte.
5. Il trattamento può essere effettuato anche con l'ausilio di mezzi elettronici o comunque automatizzati.
6. L'ambito di diffusione sarà prevedibilmente sia nazionale che internazionale.
7. Il Titolare del trattamento è la Camera di commercio industria artigianato agricoltura di Torino e il responsabile esterno il Laboratorio Chimico Camera di Commercio Torino.
8. Responsabile Protezione Dati (RPD) è l'Unione Regionale delle Camere di commercio del Piemonte (URCC) contattabile all'indirizzo rpd@pie.camcom.it.
9. All'interessato sono riconosciuti i diritti previsti dagli artt. 15 e ss. del citato Regolamento UE.
10. Periodo di conservazione: i dati saranno trattati dal Settore Sviluppo e Valorizzazione Filiere fino al conseguimento delle finalità del processo per le quali i dati sono stati raccolti. Successivamente saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione amministrativa e fiscale e al massimario di scarto in uso presso l'ente.