

## PROGETTO SELEZIONE DEI MIELI TORINESI DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI TORINO

### PRIMA EDIZIONE

### DOCUMENTO TECNICO

### PROROGA PRESENTAZIONE DOMANDA DI PARTECIPAZIONE AL 5 SETTEMBRE 2023

#### **Premessa**

Negli ultimi anni si sono susseguite notizie su cali di produzione, e l'ultima stagione, il 2022, a causa del clima ha registrato una diminuzione di circa il 30%.

Tuttavia, negli anni, nella nostra regione il numero di aziende e di alveari è cresciuto (nel 2001, si registravano 2.701 aziende con 88.276 alveari arrivando nel 2018 a 5.612 aziende con 199.315 alveari), confermando come la produzione di miele in Piemonte sia da tempo un settore importante.

Si tratta quindi di un patrimonio sia da difendere contro le importazioni dall'estero, cresciute di quasi il 18% nei primi cinque mesi del 2022 (l'anno scorso hanno raggiunto i 24 milioni di chili di cui più della metà da Ungheria, Romania e Ucraina), sia da promuovere anche a livello locale per far conoscere le numerose aziende che operano in questo settore e producono svariati tipi di miele, prodotti in alta montagna, in montagna, in collina e in pianura, monoflorali o multiflorali in base alle zone.

L'obiettivo di questo progetto, con la sua prima edizione, è quello di promuovere questo prodotto, e i produttori del territorio metropolitano, con le medesime modalità già da tempo introdotte per altre filiere, come quella vitivinicola con Torino DOC e lattiero – casearia con Torino CHEESE. Intento della Camera di commercio è realizzare una selezione dei mieli prodotti da aziende operanti sul territorio, senza indire alcun concorso o attribuire un punteggio ai prodotti, ma raccogliere in un unico "spazio" i produttori e i loro prodotti, fornendo così ai consumatori le informazioni descrittive e sensoriali dei mieli che rientreranno nella selezione, nonché le indicazioni di dove poterli acquistare.

Questo progetto sarà 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 e il DISAFA dell'Università di Torino.

Per il nostro territorio la valorizzazione dei prodotti tipici rappresenta 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.

In questo scenario diventa quindi fondamentale procedere ad un attento lavoro di identificazione dei mieli, e dei produttori, che meritano di essere tutelati e promossi in quanto preziose risorse potenzialmente capaci di attivare processi di crescita.

Si tratta quindi di un progetto 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 mieli del torinese attraverso la pubblicazione delle schede delle aziende e dei mieli selezionati nel sito dedicato che sarà realizzato dalla Camera di commercio e la pubblicazione on line della relativa guida.

La stessa sarà costituita da schede, relative ai mieli prodotti e commercializzati nella provincia, riportanti la descrizione sensoriale degli stessi, nonché le caratteristiche, oltre ad una descrizione delle singole imprese selezionate per la partecipazione al progetto.

La descrizione e la valutazione sensoriale verranno condotte con il coinvolgimento di Esperti in Analisi Sensoriale del Miele inseriti nell'Albo Nazionale.

L'inserimento nella guida è previsto esclusivamente per gli apicoltori iscritti in anagrafe apistica nella sezione "Produzione per commercializzazione" e per i prodotti che rientrano in una delle seguenti categorie:

1. i mieli di nettare monoflorali, prodotti in provincia di Torino
2. i mieli di nettare multiflorali, prodotti in provincia di Torino
3. i mieli di cui ai punti 1) e 2), non antecedenti alla produzione autunnale 2022

Sono esclusi:

- il miele di melata;
- i mieli non prodotti interamente dall'azienda candidata;
- i mieli la cui origine non è circoscritta al territorio della provincia di Torino.

Altresì sono esclusi gli apicoltori iscritti in anagrafe apistica nella sezione "Produzione per autoconsumo".

## **2. Progetto**

Gli apicoltori aderiscono alla selezione su base volontaria e 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 § 5.

Il progetto prevede la selezione di un massimo di 20 imprese e con un massimo di 3 mieli, a scelta dell'azienda candidata, 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);
- Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari di UNITO (di seguito DISAFA);

Le attività attribuite a ciascun soggetto sono descritte di seguito:

- Laboratorio Chimico: contribuisce alla redazione delle condizioni di partecipazione all'iniziativa, attua e coordina le attività previste; effettua i sopralluoghi presso le imprese, sia per la valutazione dei requisiti

previsti dal progetto, sia per la raccolta dei dati che dei campioni, oltre a svolgere e coordinare le attività analitiche;

- DISAFA: coordinamento degli assaggi, raccolta ed elaborazione dei dati delle sessioni sensoriali, redazione delle schede descrittive e valutative dei mieli.

## 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 dei mieli presentati per la selezione, con redazione di una scheda tecnologica al fine di consentirne la classificazione;
- analisi di laboratorio (in particolare umidità per verificare la conservabilità del prodotto, HMF per verificare lo stato di conservazione, ma anche ulteriori accertamenti, ad esempio, per tipologie insolite o particolari);
- esame sensoriale in forma anonima dei mieli campionati da parte di una commissione di assaggio, secondo procedure definite utilizzando le schede descrittive e di valutazione sensoriale allegate al presente bando;
- elaborazione dei dati e redazione finale delle schede contenenti la descrizione del miele.

## 2.3 Modalità di campionamento

Per il campionamento dei mieli oggetto di esame sensoriale e compositivo saranno prelevati confezioni sigillate, etichettate per la commercializzazione, e successivamente anonimizzate. Il prelievo non avviene secondo criteri definiti dalla normativa vigente e le analisi svolte sono finalizzate solo ai fini della selezione.

La quantità massima di prodotto prelevata per ogni campionamento sarà di 2000g, suddivisa in almeno 4 contenitori separati da 500g, di cui 3 completamente anonimi.

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, con dislocazione nel territorio metropolitano sia in caso di apiari stanziali sia in caso di nomadismo;
- aventi sede legale ubicata in altra provincia, ma laboratorio di trasformazione (unità locale) ubicato nel territorio della provincia di Torino, con dislocazione nel territorio metropolitano sia in caso di apiari stanziali sia in caso di nomadismo;
- aventi sede legale ubicata nel territorio della provincia di Torino, con dislocazione nel territorio metropolitano sia in caso di apiari stanziali sia in caso di nomadismo e utilizzo di un laboratorio di trasformazione di altra azienda, ma sempre ubicato nel territorio della provincia di Torino;

- le aziende candidate devono produrre internamente almeno il 51% della produzione annua

Inoltre, devono essere iscritte al registro imprese ed in regola con il pagamento del diritto annuale dovuto alla Camera di commercio di Torino, oltre a quanto indicato nel § 1.

Sono escluse le imprese:

- aventi sede legale ubicata nel territorio della provincia di Torino, ma laboratorio di trasformazione, di proprietà (unità locale), o di altra azienda, ubicato in altra provincia;
- che non producono internamente i prodotti indicati al § 2, ovvero le imprese di confezionamento, di distribuzione e di commercializzazione;
- che producono internamente fino al 50% della produzione annua

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](mailto:agropro@lab-to.legalmail.camcom.it).

#### **5. Selezione delle imprese**

##### **5.1 Definizione della graduatoria**

Al fine di individuare le 20 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 2022 – 2023, che presentassero domanda per la partecipazione al presente progetto, verranno inserite prioritariamente nella graduatoria purché rispettino i requisiti indicati nei §§ 1 e 3.

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

<b>CRITERIO</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
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)	4
Produzione interna oltre il 75% della produzione annua	4

Produzione interna fino al 75% della produzione annua	3
Produzione interna fino al 65% della produzione annua	2
<b>CRITERIO</b>	<b>PUNTEGGIO</b>
Produzione interna per almeno il 51% della produzione annua	0
Produttori aventi sede legale e laboratorio di trasformazione (unità locale) ubicati nel territorio della provincia di Torino	2
Produttori di "Miele delle Vallate Alpine della Provincia di Torino"	1

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 mieli presentati diviso per il numero di mieli presentati e sulla base di questo punteggio medio verrà stilata la graduatoria di partecipazione.

Nel caso di parimerito si terrà conto della percentuale dichiarata di produzione interne e, se il parimerito dovesse continuare, si terrà conto della data di arrivo della domanda di partecipazione.

Entro dieci 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 e/o dei requisiti dichiarati, 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 mieli 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 per i mieli 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.

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 della selezione**

Il logo della selezione è di proprietà della Camera di commercio di Torino.

Il logo 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 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 la prima edizione della selezione delle aziende nel progetto di selezione dei mieli del torinese; la selezione ha validità biennale a partire dalla data di conclusione delle attività di selezione



CAMERA DI COMMERCIO  
INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA  
DI TORINO

(entro il 31/05/2024).



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



DISAFA  
Università degli studi di Torino