



CAMERA DI COMMERCIO
COSENZA

**CONCORSO PER LA VALORIZZAZIONE DEL PANIERE DI ECCELLENZE AGROALIMENTARI
COSENTINE “CONSENSUS 2023”**

BANDO - REGOLAMENTO

Allegato 1 ALLA DELIBERA di Giunta camerale n° 48 Del 25/09/2023



CAMERA DI COMMERCIO
COSENZA



SOMMARIO

| | |
|---|----|
| FINALITA' | 3 |
| REGOLAMENTO..... | 3 |
| ART.1–CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE | 3 |
| ART. 2– ARTICOLAZIONE DEL CONCORSO..... | 4 |
| ART. 3– MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE | 13 |
| ART. 4-- MODALITÀ DI CONSEGNA DEI CAMPIONI | 14 |
| ART. 5– COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE E VALUTAZIONE | 14 |
| ART. 6– PREMI | 16 |
| ART.7– NOTE GENERALI | 17 |
| ART. 8– ANNULLAMENTO E REVOCA DEL CONCORSO | 17 |
| ART. 9– SEGRETERIA ORGANIZZATIVA E TEMPI | 17 |
| Art. 10--TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI – DLGS 30 giugno 2003, n. 196 e s.m.i. e reg. UE 2016/679(GDPR) | 17 |



FINALITA'

Al fine di valorizzare i prodotti agroalimentari di eccellenza che la provincia di Cosenza è capace di produrre, frutto di un caleidoscopio di culture, tradizioni e sapori, la Camera di Commercio di Cosenza con il supporto tecnico della sua azienda speciale Promocosenza, indice il Concorso per la valorizzazione del paniere di Eccellenze Agroalimentari Cosentine “Consensus 2023”.

Attraverso il concorso, la Camera di Commercio di Cosenza desidera valorizzare le eccellenze produttive cosentine, sostenendo gli operatori del settore che tendono al miglioramento della qualità del prodotto, con azioni che li aiutino a contraddistinguersi nel mercato globale e a commercializzare il proprio prodotto.

REGOLAMENTO

ART.1 –CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare al Concorso le imprese iscritte e attive al Registro delle Imprese della Camera di Commercio di Cosenza che siano in regola con i versamenti dei diritti camerali ed in possesso della regolarità DURC che abbiano previsto all'interno del proprio oggetto sociale la produzione di uno dei prodotti in concorso.

L'impresa partecipante dovrà inoltre possedere i seguenti requisiti:

- assenza di protesti cambiari;
- possesso dei requisiti di al momento della domanda i di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs n. 50/2016 e/o artt. da 94 a 98 del dlgs. 36/2023 (requisiti di ordine generale per contrarre con la pubblica amministrazione – a titolo esemplificativo non aver contratto condanne penali, non essere stati raggiunti da misure interdittive, non aver commesso violazioni gravi degli obblighi relativi al pagamento di imposte e tasse);
- assenza di pendenze in corso con la Camera di Commercio di Cosenza;
- non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione, di amministrazione controllata, di concordato preventivo o in qualsiasi altra situazione equivalente secondo la normativa vigente e nei cui riguardi non sia in corso un procedimento per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- che non sussistano cause di divieto, di decadenza, di sospensione previste dall'art. 67 D.lgs. 6 settembre 2011, n.159 (Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia) in capo al legale rappresentante,



amministratori (con o senza poteri di rappresentanza) e soci in caso di società. I soggetti sottoposti alla verifica antimafia sono quelli indicati nell’art. 84 del D.lgs. 6 settembre 2011, n.159.

Ciascun partecipante dovrà assicurare la commercializzazione in proprio di un lotto omogeneo di prodotto, verificabile in base alla documentazione da allegare, ossia con le stesse caratteristiche chimiche e sensoriali del prodotto iscritto a concorso che dovrà essere reperibile sul mercato contenuto in recipienti/confezioni adatte al commercio.

I requisiti di commercializzazione saranno autocertificati dai partecipanti tramite il modello di domanda.

La Camera di Commercio di Cosenza si riserva di predisporre i controlli necessari per verificare l’effettiva presenza sul mercato dei prodotti partecipanti al concorso.

ART. 2 – ARTICOLAZIONE DEL CONCORSO

Il Concorso per la valorizzazione delle eccellenze territoriali denominato “Consensus 2023” è un concorso riservato ad un paniere selezionato di prodotto agroalimentari di Cosenza.

Il Concorso si articola in diverse sezioni ed ha l’ambizione di individuare un paniere di prodotti di indiscussa qualità che possano rappresentare la nostra provincia in contesti nazionali ed internazionali.

Verranno selezionati, per ogni categoria, i prodotti più meritevoli che andranno quindi a formare un paniere selezionato di prodotti che la Camera di Commercio di Cosenza potrà promuovere nel corso delle varie manifestazioni di promozione territoriale che organizza periodicamente.

Categoria Paste alimentari fresche e secche

A titolo d’esempio:

- Paste lunghe
- Paste corte
- Paste lisce
- Paste ruvide
- Paste rigate



-
- pasta di semola di grano duro
 - pasta di semola integrale di grano duro
 - pasta all'uovo
 - pasta fresca
 - pasta stabilizzata
 - paste dietetiche
 - paste speciali

Possono partecipare al concorso tutte le tipologie di pasta fresca e secca trasformate e confezionate nel territorio della Provincia di Cosenza, ottenute con sistemi di produzione artigianali e tradizionali, assenza di additivi, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti.

La Provincia di Cosenza è da sempre stata contraddistinta da una forte vocazione agricola, dalla piana di Sibari all'altopiano della Sila, dallo Ionio al Tirreno. La grande presenza, oggi come in passato, di forni e panetterie ha portato con sé una tradizione alimentare che si è posta alla base della dieta mediterranea. La pasta è ormai parte del retaggio italiano, e merita quindi di essere introdotta come categoria nel paniere di eccellenze della Provincia di Cosenza. Negli ultimi tempi l'arte pastaia sta riscoprendo nuovo vigore grazie a giovani imprenditori che in numero sempre maggiore hanno deciso di investire sul nostro territorio.

Categoria Riso, altri cereali e granelle.

A titolo d'esempio:

- Riso
- Orzo
- Avena
- Grano saraceno
- Mais o granturco
- Segale
- Miglio
- Panico
- Frumento o grano
- Miglio perla
- Dagussa
- Meliga
- Sorgo
- Teff



-
- Quinoa
 - Amaranto
 - Farro

Possono partecipare al concorso tutte e soltanto le tipologie di riso, cereali e granelle che sono coltivati e lavorati sul territorio della provincia di Cosenza, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti.

La Provincia di Cosenza è da sempre stata contraddistinta da una forte vocazione agricola, dalla piana di Sibari all’altopiano della Sila, dallo Ionio al Tirreno. Fin dal terzo secolo dopo Cristo il riso ha iniziato ad essere presente come coltivazione in Italia partendo dalla Sicilia e allargandosi velocemente alla Calabria anche se senza molta fortuna. È solo a partire dalla metà del secolo scorso che la coltivazione del riso inizia ad avere un ruolo importante sul territorio. Nel corso del tempo il clima, l’impegno dei lavoratori e l’avanzamento tecnologico hanno consentito al Riso della Piana di Sibari di diventare una eccellenza a livello nazionale. Non bisogna nemmeno tralasciare quella che è la ribalta che negli ultimi hanno stanno avendo i grani e i cereali antichi. Recuperare le colture di grani antichi è benefico per l’ambiente e per la riscoperta di sapori tradizionali ma anche per le proprietà salutistiche e nutrizionali molto apprezzate dai consumatori. Sostenendo la coltivazione di queste varietà, si sostiene la biodiversità agricola del proprio territorio e si contribuisce alla conservazione del patrimonio culturale e gastronomico italiano e cosentino.

Categoria Farine

A titolo d’esempio:

- Frumento tenero e duro
- Riso
- Segale
- Mais
- Orzo
- Avena
- Grano saraceno



- Legumi
- Frutta secca.

Possono partecipare tutti i prodotti della provincia di Cosenza ottenuti dalla macinazione a pietra di cereali Antichi e Minori, ottenuti con sistemi di produzione artigianali e tradizionali, assenza di additivi e coloranti, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti.

I grani e cereali antichi, coltivati nei nostri areali ma abbandonati da tempo, oggi tornano protagonisti di una cerealicoltura fortemente identitaria e dalle grandi potenzialità. Il loro rilancio ha portato ad una vera e propria rivoluzione in cucina, panifici, pastifici e ristoratori che stanno riscoprendo i sapori e le consistenze di questi grani. Sostenendo la coltivazione di queste varietà, si sostiene la biodiversità agricola del proprio territorio e si contribuisce alla conservazione del patrimonio culturale e gastronomico italiano. La macinatura a pietra permette poi di mantenere nella farina le parti nobili del cereale, e le relative proprietà benefiche. La farina macinata a pietra, in virtù di questi nutrienti, risulta più digeribile, assicurando una corretta assimilazione degli zuccheri ed evitando i picchi glicemici e la sensibilità al glutine che si riscontra sempre più frequentemente negli ultimi anni.

Categoria Salumi

A titolo d'esempio:

- Salsiccia di Calabria DOP
- Soppressata di Calabria DOP
- Capocollo di Calabria DOP
- Pancetta di Calabria DOP
- Salsiccia di suino nero
- Soppressata di suino nero
- Capocollo di suino nero
- Nduja

Sono ammessi al concorso i salumi crudi, prodotti in provincia di Cosenza, composti di carne magra e grassa macinata o tagliata a coltello e insaccata in budello o vescica o altre coperture naturali.

Sono esclusi i salami contenenti additivi chimici fatta eccezione per nitrati (purché in dosi nettamente inferiori ai limiti di legge), ovvero il c.d. “salnitro” utilizzato anche dai vecchi contadini. Sono ammessi spezie, erbe, aromi e condimenti naturali previsti nelle ricette storiche. Sono esclusi invece ingredienti quali derivati del latte, fibre e zuccheri, pur naturali, utilizzati per alterare i tempi della stagionatura, accelerare le fermentazioni, trattenere acqua e in genere per qualsiasi pratica finalizzata a mascherare difetti della materia prima o del ciclo produttivo.

Categoria Prodotti Caseari

A titolo d’esempio:

- Caciocavallo Silano DOP
- Pecorino Crotonese DOP
- Caciocavallo di Podolica Silana
- Strazzatella (stracciatella)
- Pecorino del Pollino

Possono partecipare tutti i prodotti della provincia di Cosenza, ottenuti da sistemi di produzione artigianali e tradizionali, prodotti a partire da Latte Crudo o Latte termizzato/pastorizzato e che utilizzino Caglio animale, Caglio in pasta, Caglio microbico Lattasi, Flora Selezionata, Latte innesto, Siero innesto.

Categoria Conserve salate

A titolo d’esempio:

- olive in salamoia
- olive schiacciate
- verdure sott’olio
- Peperoncino sott’olio
- Pomodori secchi
- Melanzane
- Funghi
- Olive nere infornate

- Alici sotto sale
- Alici sott’olio

Possono partecipare tutti i prodotti della provincia di Cosenza, ottenuti con sistemi di produzione artigianali e tradizionali, assenza di additivi e coloranti, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti

Categorie Conserve dolci

A titolo d’esempio:

- Melata di fichi
- Confettura di clementine
- Miele di eucalipto
- Confettura di peperoncino
- Confettura di cipolla
- Confettura di arancia
- Confettura di clementine

Possono partecipare tutti i prodotti della provincia di Cosenza, ottenuti con sistemi di produzione artigianali e tradizionali, assenza di additivi e coloranti, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti

Per il prodotto melata di fichi: da lavorazione di fico dottato cosentino, senza aggiunta di coloranti, conservanti o additivi.

Per il prodotto miele: Sono ammessi a partecipare gli apicoltori ai sensi della normativa vigente in possesso di un numero di arnie superiore a 20 e con alveari iscritti alla BDA (Banca Dati Apistica). Il miele deve essere prodotto nel corso dell’ultima annata apistica (2022 per i mieli di produzione autunno/invernale, 2023 per gli altri), estratto dai favi mediante centrifugazione e perfettamente puliti, con contenuto di acqua inferiore a 18%, con contenuto di idrossimetilfurfurale inferiore a 10 mg/kg.

Categoria Prodotti da Forno salati “Pane Nostrum”

A titolo d’esempio:



-
- Pane “Casereccio” tradizionale di frumento tenero
 - Pitta tradizionale
 - Taralli ai semi di finocchio
 - Frese

Possono partecipare tutti i prodotti della provincia di Cosenza, ottenuti da sistemi di lievitazione con lievito madre, e sistemi di produzione artigianali e tradizionali, assenza di additivi, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti. Non sono ammessi prodotti precotti e surgelati.

Categoria Prodotti da Forno Dolci

A titolo d’esempio:

- Bocconotti di Mormanno
- Pitta ‘mpigliata
- Turdilli
- Mostaccioli

Possono partecipare tutti i prodotti della provincia di Cosenza, ottenuti con sistemi di produzione artigianali e tradizionali, assenza di additivi, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti. Non sono ammessi prodotti precotti e surgelati.

Categoria Dolci

A titolo d’esempio:

- Cedro candito
- Fichi dottato ripieno
- Buccia di Clementina al cioccolato

Possono partecipare tutti i prodotti della provincia di Cosenza, ottenuti con sistemi di produzione artigianali e tradizionali, assenza di additivi, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti.

Categoria Birre Artigianali e Agricole

A titolo d’esempio:

- PILSNER e sottostili
- IPA e sottostili



Categoria Vino

A titolo d'esempio:

- Bianco secco
- Rosato secco
- Rosso secco
- Spumante bianco/rosato da metodo classico

Possono partecipare tutti i prodotti ottenuti con più del 55% dei seguenti vitigni:

Magliocco, Greco bianco, Guarnaccia bianca, Malvasia bianca, Montonico bianco (detto anche Mantonico), Pecorello, Chardonnay, Calabrese; Cabernet Sauvignon e/o Cabernet, Merlot¹, riconosciuti nel disciplinare “Terre di Cosenza DOP”;

È stato esteso il bacino di tipologie di vitigno che possono partecipare al bando con i seguenti:

Aglianico nero, Alicante nero, Ansonica bianco, Barbera nero, Cabernet franc nero, Castiglione nero, Gaglioppo nero, Greco nero, Guardavalle bianco, Malvasia nera di brindisi nero, Manzoni bianco bianco, Marsigliana nera nero, Montepulciano nero, Moscato bianco bianco, Nerello cappuccio nero, Nerello mascalese nero, Nocera nero, Petit verdot nero, Pinot bianco bianco, Prunesta nero, Riesling italico bianco, San Giovese nero, Sauvignon bianco, Semillon bianco, Syrah nero, Traminer aromatico rs., Trebbiano toscano bianco, Verdicchio bianco bianco, Zibibbo bianco². Gli stessi in quanto riconosciuti con marchio IGT Calabria è quindi consentiti anche su territorio della Provincia di Cosenza. Realizzati nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti, tassativamente vinificati e imbottigliati sul territorio della provincia di Cosenza.

Categoria Liquori e Amari

A titolo d'esempio:

- Vino Passito
- Amaro alle erbe

¹ Disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Terre di Cosenza» (Magliocco, Greco bianco, Guarnaccia bianca, Malvasia bianca, Montonico bianco (detto anche Mantonico), Pecorello, Chardonnay, Calabrese; Cabernet Sauvignon e/o Cabernet; Merlot)

² Disciplinare di Indicazione Geografica Tipica (IGT) “Calabria” presente sul Mipaaf. (Aglianico nero, Alicante nero, Ansonica bianco, Barbera nero, Cabernet franc nero, Castiglione nero, Gaglioppo nero, Greco nero, Guardavalle bianco, Malvasia nera di brindisi nero, Manzoni bianco bianco, Marsigliana nera nero, Montepulciano nero, Moscato bianco bianco, Nerello cappuccio nero, Nerello mascalese nero, Nocera nero, Petit verdot nero, Pinot bianco bianco, Prunesta nero, Riesling italico bianco, San Giovese nero, Sauvignon bianco, Semillon bianco, Syrah nero, Traminer aromatico rs., Trebbiano toscano bianco, Verdicchio bianco bianco, Zibibbo bianco)



- Liquore al finocchietto selvatico

Possono partecipare tutti I prodotti della provincia di Cosenza, ottenuti con sistemi di produzione artigianali e tradizionali, assenza di additivi, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti.

Categoria Liquirizia

A titolo d’esempio:

- Rametti di liquirizia DOP
- Tozzetti di liquirizia DOP
- Sassolini di liquirizia DOP

Possono partecipare tutti I prodotti della provincia di Cosenza, ottenuti con sistemi di produzione artigianali e tradizionali, assenza di additivi, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti.

Categoria Olio EVO

Per questa categoria si fa riferimento al concorso “Oro dei Bruzi”

Categoria Ortofrutta e Agrumi

A titolo d’esempio:

- Nettarine
- Cipolla di Tropea IGP
- Cedro di Santa Maria del Cedro DOP
- Limone di Rocca Imperiale IGP
- Clementine di Calabria IGP
- Patata della Sila IGP

Possono partecipare tutti I prodotti della provincia di Cosenza, ottenuti con sistemi di produzione artigianali e tradizionali, assenza di additivi, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti.



Categoria Acqua

A titolo di esempio:

- acque minimamente mineralizzate (residuo fisso < 50 mg/l);
- acque oligominerali (residuo fisso compreso tra 50 e 500 mg/l);
- acque minerali (residuo fisso compreso tra 500 e 1500 mg/l);
- acque ricche di sali minerali (residuo fisso superiore a 1500 mg/l.)

Possono partecipare tutti i produttori di acque imbottigliate la cui fonte sia ubicata nella provincia di Cosenza.

ART. 3 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di partecipazione, a pena di esclusione, deve essere sottoscritta dal legale rappresentante e/o titolare, e deve essere redatta, sempre a pena di esclusione, utilizzando esclusivamente il “Modello 1 domanda partecipazione concorso “Consensus 2023” compilato in tutte le sue parti, nel quale l’impresa dichiara il possesso dei requisiti di partecipazione e le caratteristiche del prodotto a concorso.

La domanda di partecipazione deve essere presentata alla Camera di Commercio di Cosenza dalle ore 09:00 del 16.10.2023 alle ore 23:59 del 30.09.2024 con consegna a mezzo posta/PEC agli indirizzi: cciaa@cs.legalmail.camcom.it oppure silvio.palermo@cs.camcom.it; o con consegna a mano alla Camera di Commercio di Cosenza. Le candidature dovranno recare firma digitale o autografa. Nel caso di firma autografa, dovranno essere corredate da copia del documento di identità del sottoscrittore.

Per informazioni più dettagliate, dubbi o quesiti sulle modalità di invio della documentazione contattare il servizio #PiùViciniAlleImprese all’indirizzo silvio.palermo@cs.camcom.it oppure telefonando allo 0983 80241

La Camera di commercio di Cosenza è esonerata da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato ricevimento della domanda per disguidi di natura tecnica.



ART. 4 - MODALITÀ DI CONSEGNA DEI CAMPIONI

I partecipanti al Concorso si impegnano a presentare le quantità di prodotto necessarie all'assaggio che saranno stabilite dalla Commissione.

Ciascun campione dovrà essere accompagnato da un'etichetta descrittiva del prodotto (nome, ingredienti, numero di lotto, data di produzione).

Dopo una prima fase istruttoria circa l'ammissibilità delle domande di partecipazione, la Camera di Commercio di Cosenza renderà note con apposito avviso sul proprio sito e/o comunicazione via email, le modalità di consegna dei campioni di assaggio.

La spedizione resta a carico e responsabilità del partecipante. I campioni possono essere consegnati di persona nel giorno e negli orari che saranno indicati in apposito avviso oppure spediti tramite paccocelere, corriere espresso, ecc; in nessun caso e per nessun motivo l'Ente organizzatore si assume la responsabilità di mancato recapito o di prodotti danneggiati durante il trasporto

In ogni caso, la Camera di Commercio di Cosenza, l'Azienda Speciale Promocosenza – Divisione Laboratorio, si ritengono esonerate da qualsiasi responsabilità qualora i campioni dovessero risultare inadatti o compromessi nelle loro caratteristiche organolettiche e/o chimico-fisiche, a qualsiasi causa addebitabile. Di contro, La Camera di Commercio e l'Azienda Speciale Promocosenza si impegnano a custodire i prodotti nelle condizioni più idonee al mantenimento delle caratteristiche suesposte.

I campioni pervenuti saranno resi anonimi all'accettazione ed identificati da un codice numerico univoco.

ART.5 – COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE E VALUTAZIONE

La Commissione di degustazione e valutazione per ciascuna categoria di prodotto in concorso è nominata dal Segretario Generale della Camera di Commercio di Cosenza.

La Commissione si riunirà per la degustazione ed opererà con il metodo del Panel test ed in base a schede di analisi sensoriali. La Commissione predisporrà le schede tecniche di analisi nel corso della prima riunione di insediamento.

Non esistendo un'unica categoria ufficiale di riferimento, La Camera di Commercio di Cosenza nominerà i componenti del Panel ed il Panel Leader, selezionandoli tra degustatori con consolidata esperienza e



rinomanza nazionale, preferibilmente appartenenti a enti o istituzioni pubbliche, associazioni di assaggiatori professionisti, personalità di riferimento per la categoria in concorso, giornalisti enogastronomici, critici enogastronomici, chef.

La Camera di Commercio si riserva di attribuire un criterio di premialità aggiuntiva per quei prodotti in possesso di certificazioni di origine, biologiche o di qualità o i cui prodotti siano realizzati mediante filiera interamente calabrese.

La Commissione, sulla base degli esiti delle degustazioni, individuerà i vincitori nel rispetto delle categorie.

Il Laboratorio CALAB dell'azienda Promocosenza realizzerà esami chimici e tabelle nutrizionali per i prodotti conferiti. Il certificato delle analisi verrà consegnato a ciascun partecipante.

Alla Segreteria del Concorso istituita presso la Camera di Commercio di Cosenza sono demandate l'esecuzione delle decisioni adottate dalla Commissione o nonché le operazioni, comprese quelle amministrative, legate al buon svolgimento del Concorso.

Il Giudizio della Commissione di Valutazione è insindacabile ed inappellabile

I campioni di prodotto sottoposti a tutti gli esami suddetti saranno preventivamente muniti solamente di un numero distintivo, onde assicurarne l'anonimato.

I prodotti verranno degustati a porte chiuse. In base al numero dei campioni è facoltà della Commissione di prevedere più sessioni di degustazione.

Al termine del saggio organolettico la Giuria redigerà una graduatoria numerica in ordine decrescente dei campioni anonimizzati.

La Graduatoria sarà svelata durante l'apposita cerimonia di premiazione.

La Commissione valuterà ciascun prodotto sulla base della scheda tecnica di analisi predisposta e sulle risultanze delle analisi chimiche di Laboratorio, e valuterà: L'aspetto visivo; l'impressione sul palato; l'aspetto olfattivo; l'impressione generale:

la capacità di coniugare tradizione, innovazione ed elevata qualità.



ART. 6 – PREMI

Potranno concorrere all’assegnazione dei premi solamente quei prodotti che avranno raggiunto un punteggio minimo individuato da ciascuna commissione secondo precisi criteri di ammissibilità che verranno decisi dalla commissione.

Le aziende i cui prodotti risulteranno idonei e meritevoli, secondo i criteri individuati dalla Commissione, oltre a rientrare nel paniere ed a ricevere una scheda di identità sensoriale, utile come strumento di marketing e promozione commerciale nelle Fiere ed Eventi Internazionali, riceveranno **una riproduzione di ceramica artistica calabrese**.

A tutti i concorrenti verrà rilasciato un attestato di partecipazione nel corso della cerimonia di premiazione la cui data e le cui modalità di partecipazione verranno diffuse in seguito alla conclusione dell’istruttoria e della selezione.

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al Concorso, non sarà reso noto il punteggio assegnato ai singoli campioni. Ai vincitori potrà essere inviato, su richiesta copia delle schede di valutazione.

I prodotti selezionati dal presente concorso andranno a costituire il paniere di Eccellenze Agroalimentari Cosentine che la Camera di Commercio potrà promuovere in occasione dei suoi eventi.

La partecipazione al concorso e la selezione del prodotto quale componente del paniere non obbliga in nessun caso la Camera di Commercio all’acquisto dello stesso.

La Camera di Commercio si riserva il diritto di non assegnare parte dei premi ove non ve ne fossero le condizioni per come stabilito dai criteri di valutazione all’uopo individuati. Inoltre si riserva di non assegnare alcun premio qualora per una specifica categoria o prodotto siano pervenute meno di 3 candidature.

Le aziende produttrici del prodotto premiato avranno diritto di menzionare il riconoscimento conseguito, nel rispetto della corretta informazione al consumatore, nei propri siti web, nel proprio materiale promozionale e sulle confezioni del prodotto premiato, con elementi grafici forniti dalla segreteria del concorso.

L’utilizzazione dei riconoscimenti da parte del produttore vincitore è assolutamente gratuito e non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento.



Durante la cerimonia di premiazione sarà possibile degustare i prodotti vincitori anche in pietanze appositamente realizzate da uno chef di fama nazionale durante uno show cooking. La Camera di Commercio provvederà all’acquisto dei prodotti necessari per la realizzazione dell’evento.

ART.7 – NOTE GENERALI

Per tutto quanto non previsto nel presente regolamento in merito all’organizzazione del concorso, le decisioni spettano alla Camera di Commercio di Cosenza.

ART. 8– ANNULLAMENTO E REVOCA DEL CONCORSO

1. La Camera di commercio di Cosenza si riserva la facoltà di revocare, modificare o annullare il concorso ed il presente regolamento, qualora ne ravvedesse l’opportunità per ragioni di pubblico interesse, senza che per questo i partecipanti possano vantare dei diritti nei confronti della Camera di commercio di Cosenza.

ART. 9 – SEGRETERIA ORGANIZZATIVA E TEMPI

1. Il Servizio #piùvicinialeimprese cura la segreteria organizzativa del concorso. La casella di posta sulla quale inviare richieste di informazioni e la documentazione richiesta ad integrazione è la seguente: silvio.palermo@cs.camcom.it, il telefono è 0983 80241
2. La Camera di commercio di Cosenza si riserva la possibilità di determinare la chiusura anticipata del concorso e l’eventuale riapertura o proroga dei termini per la presentazione delle candidature.
3. La chiusura anticipata, l’eventuale riapertura dei termini o la proroga saranno comunicati sul sito istituzionale dell’Ente www.cs.camcom.it.
4. Il Responsabile del Procedimento è il dott. Silvio Palermo del servizio #PiùViciniAlleImprese email silvio.palermo@cs.camcom.it tel 0983 80241

ART. 10 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI – DLGS 30 GIUGNO 2003, N. 196 E S.M.I. E REGOLAMENTO UE 2016/679(GDPR).

Informativa in materia di trattamento di dati personali per l’impiego degli elaborati raccolti in occasione del Concorso per la valorizzazione del paniere di Eccellenze agroalimentari cosentine “Consensus 2023” e diffuse a scopo promozionale e divulgativo di attività e progetti della CCIAA di Cosenza

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Cosenza (di seguito, anche più semplicemente “Ente”, “CCIAA” o “Titolare”) intende fornire tutte le informazioni previste dall’art.13 del Regolamento(UE) 2016/679 (Regolamento Generale per la Protezione dei Dati personali, di seguito “GDPR”), in merito al trattamento degli elaborati e dei dati personali che lei espressamente e liberamente rilascia ai fini della partecipazione al concorso per la valorizzazione del paniere di Eccellenze Agroalimentari Cosentine “Consensus 2023” parte integrante delle attività di sostegno alla competitività delle imprese e dei territori ,



nonché richiederLe liberatoria per l’impiego di detti elaborati a scopo promozionale e divulgativo circa le attività e i progetti del Titolare.

1. Finalità e Basi giuridiche del trattamento delle immagini che La riguardano

Nell’ambito e per le finalità proprie delle attività inerenti al concorso elaborati al quale partecipa compilando la domanda di partecipazione, della quale la presente informativa è parte integrante, è previsto il conferimento alla Camera di Commercio di Cosenza di elaborati che ritraggano persone o luoghi anche connessi ad attività imprenditoriali attive nella Provincia di Cosenza. Per tali elaborati Lei assicura di detenere i diritti, di aver ricevuto il consenso e l’autorizzazione alla trasmissione da parte di tutti i soggetti ritratti negli elaborati ed in ogni caso assicura di aver acquisito, attraverso una manifestazione di volontà positiva, il consenso alla diffusione delle immagini contenute nei elaborati da parte di tutti i soggetti ivi ritratti, degli eventuali familiari/eredi di questi.

Gli elaborati da Lei inviati potranno essere associati, nelle descrizioni di accompagnamento e/o mediante tecnica della sovrimpressioni, il Suo nome, quello delle persone ritratte negli elaborati, la qualifica ricoperta dai soggetti ritratti negli elaborati, l’insegna o la ragione sociale dell’impresa attiva, il luogo raffigurato negli elaborati.

Gli elaborati che la Camera di Commercio riceverà attraverso il presente concorso, sono destinati alla pubblicazione, anche indiretta, on-line, nei canali e con le modalità di cui al punto che segue durante gli eventi e le celebrazioni della Camera di Commercio di Cosenza.

Dietro Suo espresso consenso, e sulla base di esso, i suddetti elaborati, o parti di essi, saranno oggetto di diffusione, da parte della CCIAA, per scopi promozionali e divulgativi circa le attività e i progetti dell’Ente. Tale consenso sarà comunque da Lei revocabile in qualunque momento, comportando la rimozione delle immagini da i siti internet e dai canali social gestiti dal Titolare, laddove queste siano state ivi pubblicate per scopi promozionali e divulgativi circa le attività e i progetti della CCIAA medesima. L’eventuale revoca non pregiudica la liceità della diffusione, basata sul consenso, avvenuta prima della revoca.

Il conferimento dei suoi dati personali di contatto (nome, cognome, mail, ecc.) sono trattati dalla Camera di commercio in forza dell’art. 6, par. 1, lett e) del GDPR (“il trattamento è necessario per l’esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all’esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento”).

2. Ambito di diffusione/pubblicazione della Sua immagine

Gli elaborati che lei conferisce mediante la partecipazione al concorso elaborati e ritraente persone e luoghi per i quali ha ottenuto il consenso alla diffusione da parte di tutti gli interessati, saranno oggetto di pubblicazione/riproduzione, anche in diretta, on-line, sui seguenti canali/supporti:

- Sito internet istituzionale della CCIAA;
- Siti sistema camerale;
- Canale YouTube ufficiale della CCIAA;
- Canale Facebook della Camera di Commercio di Cosenza e altre pagine del sistema camerale;
- elaborati conclusivo del concorso

L’accesso a tali materiali sarà garantito ad una platea più ampia.

Dietro Suo espresso consenso, la CCIAA potrà impiegare detti materiali anche a scopo promozionale e divulgativo negli eventi e sui canali sopra elencati, nonché sui seguenti:



-
- pagina Facebook ufficiale della CCIAA;
 - account Instagram ufficiale della CCIAA;
 - account Twitter ufficiale della CCIAA; - account LinkedIn ufficiale della CCIAA; - account YouTube ufficiale della CCIAA.

Si rileva, in aggiunta, che sulla base dell'utilizzo dei canali social, le informazioni riferite alla Sua persona potrebbero essere ulteriormente diffuse, dagli utenti dei predetti canali, mediante le funzioni opzionabili (“Condividi”, “Ritwitta”, ecc.).

3. Autorizzati e Responsabili del trattamento

Gli elaborati e le informazioni conferiti mediante partecipazione al concorso verranno trattati da personale dipendente della CCIAA previamente autorizzato al trattamento ed appositamente istruito e formato.

La CCIAA potrà avvalersi altresì di soggetti esterni, formalmente individuati quali Responsabili del trattamento, appartenenti alle seguenti categorie:

- Società che erogano servizi tecnico/informatici;
- Società che erogano servizi di fotografia e elaborati ripresa;
- Società che erogano servizi di comunicazione telematiche;
- società che erogano servizi di tipografia; ● Azienda speciale.

4. Trasferimento dei dati in Paesi extra-UE

I dati personali non vengono trasferiti a paesi terzi al di fuori dell'Unione Europea o ad organizzazioni internazionali.

La Camera di Commercio si impegna a non far transitare i dati anche in Paesi non appartenenti allo Spazio Economico Europeo.

Qualora ciò sia necessario, attraverso società di servizio IT e comunicazioni telematiche, incaricate e selezionate anche sulla base delle loro certificazioni e delle loro dichiarazioni in merito ad affidabilità e sicurezza nel trattamento dei dati, l'eventuale trasferimento all'estero deve risultare comunque in linea con la normativa europea in materia di protezione dei dati personali poiché effettuato sulla base dei meccanismi di garanzia previsti dagli artt. 45 (decisione di adeguatezza) e 46 (garanzie adeguate) GDPR e, in assenza di ogni altro presupposto, sulla base delle deroghe definite dall'art. 49 (deroghe in specifiche situazioni) GDPR. Tale trasferimento all'estero dei dati è attuato solo verso Paesi (o settori di questi) che sono stati oggetto di una decisione di adeguatezza e che, dunque, garantiscono un livello adeguato di protezione dei dati personali, oppure sulla base di clausole contrattuali tipo validate da un'Autorità di controllo europea e conformi ai modelli proposti dalla Commissione con Decisione 2010/87/UE.

5. Periodo di conservazione dei dati

Le immagini che lei conferisce mediante la partecipazione al concorso nonché il connesso materiale realizzato per la serata-evento di conclusione dello stesso potranno essere trasmesse in diretta streaming per il tramite della piattaforma dedicata. A seguito di trasmissione, gli elaborati rimarranno disponibili per la visione su tali canali per un periodo massimo di 20 anni.



Per quanto concerne gli altri canali online indicati al punto 2, gli elaborati e le immagini verranno ivi mantenuti per un massimo di 20 anni.

La CCIAA conserverà inoltre, nei propri archivi, copia dei filmati e delle immagini elaborate per il concorso elaborati e diffusi durante le attività di promozione a questo connesse per un periodo massimo di 20 anni dalla loro acquisizione. Laddove Lei abbia prestato il Suo consenso/liberatoria all'impiego delle immagini per le suddette finalità promozionali e divulgative, in caso di revoca dello stesso, le foto e gli elaborati che ritraggono dette immagini per tali scopi verranno rimossi dai suddetti canali entro 30 giorni.

6. Natura del conferimento dei dati e conseguenze dell'eventuale mancato conferimento

Il conferimento dei suoi dati personali di contatto si rendono necessari per poter prendere parte al concorso richiamato nella presente informativa privacy. Il mancato conferimento comporta l'esclusione dell'interessato. Il conferimento delle immagini nell'ambito del concorso è facoltativo, subordinato ad una sua espressa volontà positiva. Tuttavia, il mancato conferimento non le consentirà di prendere parte alla presente iniziativa e agli scopi delle attività, anche per scopi promozionali e divulgativi dell'Ente.

7. Suoi DIRITTI e dati di contatto del Titolare e del DPO

Il Regolamento (UE) 2016/679 le riconosce, in qualità di Interessato, diversi diritti, che può esercitare contattando la CCIAA quale Titolare del trattamento (cciaa@cs.legalmail.camcom.it) o il suo DPO (dpo@cs.camcom.it).

Tra i diritti esercitabili, purché ne ricorrano i presupposti di volta in volta previsti dalla normativa (in particolare, artt. 15 e seguenti del Regolamento) vi sono:

- il diritto di conoscere se il Titolare ha in corso trattamenti di dati personali che la riguardano e, in tal caso, di avere accesso ai dati oggetto del trattamento e a tutte le informazioni a questo relative;
- il diritto alla rettifica dei dati personali inesatti che la riguardano e/o all'integrazione di quelli incompleti;
- il diritto alla cancellazione dei dati personali che la riguardano;
- il diritto alla limitazione del trattamento;
- il diritto di opporsi al trattamento;
- il diritto alla portabilità dei dati personali che la riguardano;
- il diritto di revocare il consenso in qualsiasi momento, senza che ciò pregiudichi la liceità del trattamento, basato sul consenso, effettuato prima della revoca.

In ogni caso, lei ha anche il diritto di presentare un formale Reclamo all'Autorità garante per la protezione dei dati personali, secondo le modalità reperibili presso il sito del Garante stesso.

8. Titolare del trattamento

Titolare del trattamento dei dati personali è la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Cosenza, con sede in Cosenza, Via Calabria n° 33, tel. 0984.8151, PEC cciaa@cs.legalmail.camcom.it

9. DPO – Data Protection Officer

Al fine di meglio tutelare gli Interessati, nonché in ossequio al dettato normativo, il Titolare ha nominato un proprio DPO, Data Protection Officer (o RPD, Responsabile della protezione dei dati personali).

È possibile prendere contatto con il DPO della CCIAA di Cosenza al seguente recapito: dpo@cs.camcom.it



CAMERA DI COMMERCIO
COSENZA

Concorso per la valorizzazione del paniere di
Eccellenze agroalimentari cosentine
“Consensus 2023”
