

**AVVISO**  
**RELATIVO ALL'ACQUISTO E RIVENDITA/SOMMINISTRAZIONE**  
**DELLE FONTINE DOP DI ALPEGGIO PREMIATE AL**  
**Concorso MODON D'OR 2022**

(Rif: Det. GC Chambre valdôtaine n. 91 del 24/10/2022 e Det. SG Unioncamere Piemonte n. 37 del 26/10/2022)

Lo Sportello SPIN<sup>2</sup>, servizio associato fra la Camera valdostana delle imprese e delle professioni e Unioncamere Piemonte, su incarico della Chambre Valdôtaine, nell'ambito dell'iniziativa "Concorso MODON D'OR 2022" organizzata in collaborazione con l'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali della Regione Autonoma Valle d'Aosta, indice un invito per selezionare sul territorio regionale esercizi commerciali (inclusi negozi e-commerce), alberghi e ristoranti interessati all'acquisto e successiva rivendita/somministrazione al pubblico delle Fontine DOP di alpeggio premiate nell'ambito del **Concorso MODON D'OR 2022**.

**PREMESSA**

Il concorso **MODON D'OR 2022** è organizzato dall'Assessorato Agricoltura e Risorse Naturali della Regione Autonoma Valle d'Aosta in collaborazione con la Chambre Valdôtaine e con il supporto tecnico del Consorzio Produttori Tutela della DOP Fontina e della Cooperativa Produttori Latte e Fontina, con l'obiettivo di **valorizzare la migliore Fontina DOP d'alpeggio e la sua immagine**, e, più in generale, di incentivare il conseguimento di obiettivi di qualità superiore, dando giusto rilievo all'impegno di allevatori e trasformatori e valorizzando, al tempo stesso, la vita dell'alpeggio e la zootecnia di montagna.

Le iscrizioni al Concorso per i produttori si sono chiuse il 28 ottobre 2022. Nel mese di novembre una **Giuria tecnica** composta da personale tecnico esperto, competente in assaggio e valutazione della Fontina, formato in molteplici sedute di formazione e assaggio o con il superamento di un corso ONAF e specifica pratica, provvederà alla selezione delle **dieci migliori Fontine** che saranno ammesse alla fase finale. Successivamente due giurie nominate dall'Assessorato, ossia la **Giuria degli operatori del territorio** e la **Giuria d'eccellenza** composta, in particolare, da esperti del settore enogastronomico, critici, organi di stampa di livello nazionale, **classificheranno le dieci Fontine selezionate** decretando le Fontine vincitrici del **Concorso MODON D'OR dedicato alla migliore Fontina DOP di alpeggio 2022**.

Le migliori Fontine DOP prodotte in alpeggio durante il mese di luglio 2022 saranno quindi premiate con l'assegnazione del riconoscimento di **MODON D'OR** (per i primi tre punteggi più alti superiori ai 90/100) e di **Médaille d'Or** (per quanti raggiungano un punteggio superiore agli 80/100) e verranno inserite in un percorso di commercializzazione che andrà a valorizzare anche economicamente la qualità del prodotto.

L'operazione volta a commercializzare le Fontine d'alpeggio di miglior qualità prevede l'individuazione di diversi punti vendita disseminati sul territorio regionale e negozi di e-commerce di prodotti alimentari (tenuto conto del sempre maggiore utilizzo che il pubblico fa dei siti di e-commerce) dove verranno vendute le Fontine d'alpeggio premiate, ad un prezzo tale da valorizzare la qualità del prodotto e al contempo il venditore. L'azione di commercializzazione ha anche l'obiettivo di veicolare un prodotto tipico locale ambasciatore di tanti messaggi soprattutto dal punto di vista promozionale, turistico e commerciale. Le Fontine premiate al concorso potranno essere commercializzate presso i punti vendita individuati dal presente avviso **a partire dai primi giorni del mese di dicembre 2022**.

L'invito è aperto anche a alberghi e ristoranti della nostra regione, sensibili al tema della valorizzazione dei prodotti di eccellenza del territorio, interessati a proporre ai loro clienti le Fontine premiate al concorso.

La possibilità per esercizi commerciali, inclusi e-commerce, alberghi e ristoranti di avere a disposizione un prodotto di eccellente qualità e di beneficiare della relativa promozione collegata al Concorso MODON D'OR 2022, costituirà un'attrattiva importante per la clientela.

**SPORTELLO PROMOZIONE INNOVAZIONE E INTERNAZIONALIZZAZIONE SPIN<sup>2</sup>**

Servizio associato fra la Camera valdostana delle imprese e delle professioni e Unioncamere Piemonte  
Regione Borgnalle 12 - 11100 Aosta - Tel. 0039 0165 573089 - Email [sportellovda@pie.camcom.it](mailto:sportellovda@pie.camcom.it)

## MODALITÀ E CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

### 1. Oggetto dell'avviso

Con il presente avviso lo Sportello SPIN<sup>2</sup> intende avviare un'indagine volta a verificare l'interesse, da parte degli **esercizi commerciali** per la vendita al dettaglio di prodotti alimentari e di **negozi di e-commerce** di prodotti alimentari ad acquistare e rivendere le Fontine premiate nel concorso MODON D'OR 2022 ai prezzi e alle condizioni indicati ai successivi punti 3 e 4 del presente avviso.

Sono inoltre invitati a rispondere al presente avviso anche **alberghi e ristoranti** interessati ad acquistare e proporre nelle loro strutture le Fontine premiate nel concorso MODON D'OR 2022 ai prezzi e alle condizioni indicati al successivo punto 5 del presente avviso.

### 2. Requisiti di partecipazione

Sono ammessi a partecipare al presente avviso gli esercizi commerciali per la vendita al dettaglio di prodotti alimentari, i negozi di e-commerce di prodotti alimentari, gli alberghi ed i ristoranti in possesso dei seguenti requisiti, pena l'inammissibilità all'iniziativa:

- avere sede legale e/o operativa in Valle d'Aosta;
- essere attive e iscritte al Registro delle Imprese/Rea della Chambre valdôtaine, ove previsto;
- essere in regola con il pagamento del diritto annuale camerale (ove dovuto) o procedere alla regolarizzazione dello stesso nel termine di 10 giorni da calendario dalla relativa richiesta; (**NB: si invita a verificare la propria posizione con il Registro Imprese PRIMA di inviare la domanda di partecipazione – Ufficio Diritto Annuale 0165/573068**);
- presenza della Fontina DOP tra i prodotti abitualmente in vendita o somministrati.

### 3. Impegni degli esercizi commerciali

- a) Ogni esercente dovrà **acquistare un minimo di 40 kg** delle Fontine premiate nel concorso MODON D'OR 2022, **a scelta tra forme intere (1 forma = circa 8/9 kg) o pezzi da circa 400 g** cadauno confezionati in apposita scatola.
- b) **Ogni esercente dovrà rispettare i seguenti prezzi di acquisto e rivendita**, concordati con i partner dell'iniziativa:

#### 1. FORME INTERE

Prezzi di acquisto dalla Cooperativa Produttori Latte e Fontina:

- Fontina MODON D'OR – 21,02 euro al kg oltre IVA 4%
- Fontina Médaille d'Or – 18,58 euro al kg oltre IVA 4%

Prezzi minimi di vendita al pubblico:

- Fontina MODON D'OR - 32,00 euro al kg IVA inclusa
- Fontina Médaille d'Or – 28,00 euro al kg IVA inclusa

Su ogni forma sarà apposta una velina con l'indicazione della classificazione ottenuta nell'ambito del concorso MODON D'OR 2022, a garanzia della qualità del prodotto e del riconoscimento ottenuto dal concorso stesso. Gli esercenti dovranno utilizzare per il confezionamento delle Fontine vendute l'apposito materiale promozionale fornito dallo Sportello SPIN<sup>2</sup> (sacchetto personalizzato e adesivo per chiudere la confezione).

#### 2. PEZZI DA 400 g circa

Prezzi di acquisto dalla Cooperativa Produttori Latte e Fontina:

- Fontina MODON D'OR – 8,54 euro al pezzo oltre IVA 4%
- Fontina Médaille d'Or – 7,63 euro al pezzo oltre IVA 4%

Prezzi minimi di vendita al pubblico:

- Fontina MODON D'OR - 13,00 euro al pezzo IVA inclusa
- Fontina Médaille d'Or – 11,50 euro al pezzo IVA inclusa

Il confezionamento dei pezzi è realizzato in apposita scatola in cartone con la forma di fetta di Fontina e l'indicazione della classificazione ottenuta nell'ambito del concorso MODON

### SPORTELLO PROMOZIONE INNOVAZIONE E INTERNAZIONALIZZAZIONE SPIN<sup>2</sup>

D'OR 2022, a garanzia della qualità del prodotto e del riconoscimento ottenuto dal concorso stesso. La scadenza dei pezzi porzionati è a 45 giorni.

L'esercente deve indicare il numero di forme e/o di pezzi che desidera acquistare nel modulo di adesione all'iniziativa.

- c) L'esercente si impegna ad acquistare le forme e/o i pezzi porzionati, anche in più tranches, presso la Cooperativa Produttori Latte e Fontina, partner tecnico dell'iniziativa che si occupa del confezionamento e della vendita delle Fontine premiate, e a pagare la merce entro 30 giorni dal ricevimento delle fatture.
- d) L'esercente si impegna a ritirare le forme e/o i pezzi porzionati acquistati presso la sede della Cooperativa Produttori Latte e Fontina situata a Saint-Christophe (AO) in Via Croix Noire 19, salvo accordi diversi presi direttamente con la stessa Cooperativa. Si richiede un preavviso di almeno un giorno per il ritiro delle forme ordinate e di almeno 5 giorni per i pezzi porzionati.
- e) L'esercente si impegna a utilizzare il materiale promozionale fornito dallo Sportello SPIN<sup>2</sup> per tutta la durata dell'iniziativa e a fornire al cliente informazioni tecniche, nutrizionali e territoriali sul prodotto venduto e sul produttore.
- f) Il mancato rispetto delle condizioni di cui ai precedenti punti comporta l'esclusione dell'esercente dall'iniziativa dell'anno successivo.

#### 4. Impegni dei negozi di e-commerce

- a) Ogni impresa dovrà **acquistare un minimo di 34 pezzi da circa 400 g cadauno** confezionati in apposita scatola o **in alternativa 2 forme intere** delle Fontine premiate nel concorso MODON D'OR 2022.
- b) **Ogni impresa dovrà rispettare i seguenti prezzi di acquisto e rivendita**, concordati con i partner dell'iniziativa:

##### 1. PEZZI DA 400 g circa

Prezzi di acquisto dalla Cooperativa Produttori Latte e Fontina:

- Fontina MODON D'OR – 8,54 euro al pezzo oltre IVA 4%
- Fontina Médaille d'Or – 7,63 euro al pezzo oltre IVA 4%

Prezzi minimi di vendita al pubblico:

- Fontina MODON D'OR - 13,00 euro al pezzo IVA inclusa
- Fontina Médaille d'Or – 11,50 euro al pezzo IVA inclusa

Il confezionamento dei pezzi è realizzato in apposita scatola in cartone con la forma di fetta di Fontina e l'indicazione della classificazione ottenuta nell'ambito del concorso MODON D'OR 2022, a garanzia della qualità del prodotto e del riconoscimento ottenuto dal concorso stesso. La scadenza dei pezzi porzionati è a 45 giorni.

##### 2. FORME INTERE

Prezzi di acquisto dalla Cooperativa Produttori Latte e Fontina:

- Fontina MODON D'OR – 21,02 euro al kg oltre IVA 4%
- Fontina Médaille d'Or – 18,58 euro al kg oltre IVA 4%

Prezzi minimi di vendita al pubblico:

- Fontina MODON D'OR - 32,00 euro al kg IVA inclusa
- Fontina Médaille d'Or – 28,00 euro al kg IVA inclusa

Su ogni forma sarà apposta una velina con l'indicazione della classificazione ottenuta nell'ambito del concorso MODON D'OR 2022, a garanzia della qualità del prodotto e del riconoscimento ottenuto dal concorso stesso.

L'impresa deve indicare il numero di forme e/o di pezzi che desidera acquistare nel modulo di adesione all'iniziativa.

- c) L'impresa si impegna ad acquistare le forme e/o i pezzi porzionati, anche in più tranches, presso la Cooperativa Produttori Latte e Fontina, partner tecnico dell'iniziativa che si occupa del

#### SPORTELLO PROMOZIONE INNOVAZIONE E INTERNAZIONALIZZAZIONE SPIN<sup>2</sup>

confezionamento e della vendita delle Fontine premiate e a pagare la merce entro 30 giorni dal ricevimento delle fatture.

- d) L'esercente si impegna a ritirare le forme e/o i pezzi porzionati acquistati presso la sede della Cooperativa Produttori Latte e Fontina situata a Saint-Christophe (AO) in Via Croix Noire 19, salvo accordi diversi presi direttamente con la stessa Cooperativa. Si richiede un preavviso di almeno un giorno per il ritiro delle forme ordinate e di almeno 5 giorni per i pezzi porzionati.
- e) L'impresa si impegna ad utilizzare il materiale promozionale fornito dallo Sportello SPIN2 (fotografie professionali dei pezzi porzionati, banner per il web 300x250, cartoline esplicative del concorso).
- f) Il mancato rispetto delle condizioni di cui ai precedenti punti comporta l'esclusione dell'esercente dall'iniziativa dell'anno successivo.

## 5. Impegni degli alberghi e dei ristoranti

- a) Ogni albergo o ristorante dovrà **acquistare** un minimo di **n. 2 forme** delle Fontine premiate nel concorso MODON D'OR 2022.
- b) Ogni albergo o ristorante **dovrà rispettare i seguenti prezzi di acquisto** concordati con i partner dell'iniziativa, applicati dalla Cooperativa Produttori Latte e Fontina:
  - Fontina MODON D'OR – 21,02 euro al kg oltre IVA 4%
  - Fontina Médaille d'Or – 18,58 euro al kg oltre IVA 4%

Su ogni forma sarà apposta una velina con l'indicazione della classificazione ottenuta nell'ambito del concorso MODON D'OR 2022, a garanzia della qualità del prodotto e del riconoscimento ottenuto dal concorso stesso.

L'albergatore o il ristoratore deve indicare il numero di forme che desidera acquistare nel modulo di adesione all'iniziativa.

- c) L'albergatore o il ristoratore si impegna ad acquistare le forme, anche in più tranches, presso la Cooperativa Produttori Latte e Fontina, partner tecnico dell'iniziativa che si occupa del confezionamento e della vendita delle Fontine premiate e a pagare la merce entro 30 giorni dal ricevimento delle fatture.
- d) L'esercente si impegna a ritirare le forme acquistate presso la sede della Cooperativa Produttori Latte e Fontina situata a Saint-Christophe (AO) in Via Croix Noire 19, salvo accordi diversi presi direttamente con la stessa Cooperativa. Si richiede un preavviso di almeno un giorno per il ritiro delle forme ordinate.
- e) L'albergatore o il ristoratore si impegna a utilizzare il materiale promozionale fornito dallo Sportello SPIN<sup>2</sup> per tutta la durata dell'iniziativa e a fornire al cliente informazioni tecniche, nutrizionali e territoriali sul prodotto venduto e sul produttore.
- f) Il mancato rispetto delle condizioni di cui ai precedenti punti comporta l'esclusione dell'esercente dall'iniziativa dell'anno successivo.

## 6. Impegni dello Sportello SPIN2

Lo Sportello SPIN<sup>2</sup> si impegna a:

- a) fornire agli esercenti selezionati il materiale promozionale da utilizzare nelle proprie strutture (brochure, locandine e pannello per vetrina) e per il confezionamento del prodotto venduto (sacchetto personalizzato, adesivo per chiudere la confezione).
- b) fornire ai negozi di e-commerce selezionati il materiale promozionale da utilizzare per la vendita online (fotografie professionali dei pezzi porzionati, banner per il web 300x250, brochure) e per il confezionamento del prodotto venduto (adesivo per chiudere la confezione nel caso di acquisto di forme intere).
- c) fornire agli albergatori e ai ristoratori selezionati il materiale promozionale da utilizzare nelle proprie strutture (brochure, locandine e pannello per vetrina).

- d) dare massima diffusione all'iniziativa mediante promozione presso i punti turistici e attraverso i principali media.

## 7. Durata dell'iniziativa

La messa in vendita del prodotto inizierà entro i primi giorni del mese di dicembre 2022 e terminerà ad esaurimento della merce acquistata dai singoli esercizi commerciali selezionati.

## 8. Presentazione delle domande

Le domande di adesione dovranno pervenire via PEC al seguente indirizzo [sportellovda.unioncamerepiemonte@legalmail.it](mailto:sportellovda.unioncamerepiemonte@legalmail.it) entro e non oltre **lunedì 14 novembre 2022** utilizzando il modulo di adesione allegato.

In caso di ricevimento di un numero elevato di domande, lo Sportello SPIN<sup>2</sup> si riserva la facoltà di effettuare una selezione dei punti vendita, degli alberghi e dei ristoranti utilizzando criteri volti a garantire la massima copertura del territorio regionale, la qualità del servizio erogato e la turnazione degli esercizi commerciali coinvolti nell'edizione precedente.

## 9. Trattamento dati personali

La presentazione della domanda di adesione all'iniziativa comporta il consenso al trattamento dei dati in essa contenuti, ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 in materia di trattamento dei dati personali.

Con riferimento ai dati personali conferiti si comunica:

- Titolare del trattamento: Unioncamere Piemonte – via Pomba 23, Torino – [info@adrpiemonte.it](mailto:info@adrpiemonte.it)
- Contatti del Responsabile della Protezione dei Dati (DPO): [rpd2@pie.camcom.it](mailto:rpd2@pie.camcom.it)
- Responsabile esterno per i trattamenti informatizzati: Infocamere scpa
- Finalità del trattamento: i dati personali acquisiti sono trattati esclusivamente ai fini della partecipazione alla presente iniziativa
- Conferimento dei dati: il conferimento dei dati richiesti con la presente modulistica ha natura obbligatoria e la loro mancanza comporta l'impossibilità di partecipare all'iniziativa
- Modalità del trattamento: i dati acquisiti possono essere trattati in forma elettronica e cartacea e mediante forme di archiviazione informatizzata
- Comunicazione/diffusione: i dati personali conferiti sono oggetto di comunicazione ai partner dell'iniziativa; possono essere oggetto di diffusione solo in forma anonima con finalità statistica e/o di studio.
- Durata del trattamento: I dati forniti sono trattati per il periodo strettamente necessario al perseguimento delle finalità perseguite. Il periodo massimo di conservazione è di 10 anni dalla conclusione del procedimento.
- Diritti dell'interessato: all'interessato è garantito l'esercizio dei diritti di cui agli artt. 15 e ss del REG (UE) 2016/679 ed in particolare, nei casi previsti, l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi, la limitazione del trattamento che li riguarda o l'opposizione al trattamento.
- Per l'esercizio di tali diritti è possibile rivolgersi al Titolare del trattamento.
- Gli interessati che ritengono che il trattamento dei dati personali effettuato attraverso questo servizio avvenga in violazione di quanto previsto dal Regolamento hanno il diritto di proporre reclamo al Garante, come previsto dall'art. 77 del Regolamento stesso, o di adire le opportune sedi giudiziarie (art. 79 del Regolamento).

## ALLEGATI

- Allegato 1 - Modulo di adesione

## INFORMAZIONI

Responsabile Procedimento: Roberto Strocchio – Unioncamere Piemonte

Referenti operativi dell'iniziativa:

Sportello SPIN<sup>2</sup> - Servizio associato fra la Chambre valdôtaine e Unioncamere Piemonte

Reg. Borgnalle, 12 - 11100 Aosta (AO)

Claudia Carnevali - Tel. +39 0165 573091 /Margaux Jammaron – Tel. +39 0165 573089

Email: [sportellovda@pie.camcom.it](mailto:sportellovda@pie.camcom.it)