

CRITERI PER L'AMMISSIONE AL CATALOGO DEI "PRODOTTI AMBASSADOR DEL CAMPOSAMPIERESE"

1) I prodotti Ambassador devono rispettare i seguenti pre-requisiti:

- **etichettati e pre-confezionati**
Ovvero, conformi alla normativa vigente e dei quali sia facile desumere l'origine, gli ingredienti e le modalità di preparazione, le indicazioni di conservazione e lo shelf-life (se previsto), il peso o volume della confezione
- **Pronti per la vendita al pubblico (quindi non ingredienti, semilavorati o sfusi)**
Ovvero conformati per la destinazione al consumatore/utilizzatore finale in una forma facilmente identificabile e quantificabile

2) I prodotti Ambassador saranno selezionati tenendo in considerazione i seguenti criteri:

- **la qualità, la particolare vocazione alla storicità, alla sostenibilità e alla localizzazione**
Ovvero rispondere a tutti i requisiti vincolanti della tabella sottostante, nonché ottenere un punteggio di valutazione almeno pari ad 30/80esimi dei restanti criteri di valutazione della tabella.

TABELLA DI VALUTAZIONE PER L'AMMISSIONE AL CATALOGO

TEMA	REQUISITO	CRITERIO DI VALUTAZIONE	MISURAZIONE
Azienda locale	Azienda iscritta alla CCIAA con sede produttiva nei 10 Comuni della Federazione	Localizzazione della "sede produttiva" intesa quale luogo di produzione/trasformazione/lavorazione nel territorio delimitato	Registro Imprese CCIAA (Criterio di entrata vincolante)
Prodotto locale	Ingredienti principali e/o caratterizzante) prodotti nei Comuni della Fed.	Provenienza e produzione dell'ingrediente	Almeno un ingrediente <i>principale e/o caratterizzante</i> del Camposampierese (criterio vincolante)
Prodotto rappresentativo (solo per prodotti agricoli)	Prodotto diffusamente coltivato nel territorio del Camposampierese	Numero di imprese, partecipanti all'iniziativa, che producono la stessa varietà di prodotto O Quantità di produzione in un anno	Almeno due produttori diversi O Valutazione quantitativa (criterio vincolante)
Azienda consolidata e Sostenibile	Azienda strutturata e inserita nel mercato	Certificazioni di Prodotto/Sistema Certificazione ISO 9001 e altri schemi di certificazione (circuito internazionale Accredia)	Punteggio 0–10
Prodotto Tipico	Denominazione di tipicità riconosciuta	Certificazione Doc, Igp, Stg, elenco prodotti agroalimentari tradizionali Regione del Veneto, Ppl, Qv, Sigillo Italiano	Punteggio 0–10
Prodotto Bio	Prodotto Biologico	Certificazione Bio	Punteggio 0–10
Prodotto di qualità	Prodotto buono e bello	Appeal del prodotto	Punteggio 0-10
Packaging di qualità	Packaging efficace e "ben fatto"	Appeal della confezione	Punteggio 0-10
Sostenibilità del packaging	Minimizzazione dell'impatto	Certificazioni o facilità di riciclo	Punteggio 0–10
Biodiversità	Conservazione o recupero della biodiversità locale	Derivati da specie vegetali o animali rare o in pericolo di estinzione	Punteggio 0–10
Storicità	Conservazione o recupero di tradizioni produttive locali	Ingredienti e/o ricette attestata storicamente o che ricostruiscono mix e modalità di preparazioni del territorio	Punteggio 0–10