



CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO



TUSCIA
VITERBESE

ESERCIZI DI RISTORAZIONE

**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL MARCHIO
COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE**

Revisione Novembre 2024



**ESERCIZI DI RISTORAZIONE
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

1. Disposizioni generali

Il presente Regolamento riporta le norme e le procedure necessarie per l'ottenimento della licenza d'uso del marchio collettivo "Tuscia Viterbese" da parte dei soggetti che gestiscono servizi di ristorazione nella provincia di Viterbo.

Gli esercizi di ristorazione che possono acquisire la licenza d'uso del marchio Tuscia Viterbese sono: ristoranti, pizzerie, trattorie, tavole calde ed esercizi simili che svolgono attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande con sede operativa nella provincia di Viterbo regolarmente iscritti al Registro delle imprese della Camera di Commercio di Rieti e Viterbo.

Gli esercizi di ristorazione licenziatari devono applicare il logotipo del marchio Tuscia Viterbese in tutte le forme di comunicazione aziendale, secondo le norme dell'immagine coordinata (CIS) stabilite.

Dovrà essere ben identificabile l'appartenenza al marchio Tuscia Viterbese sulla porta d'ingresso attraverso supporti informativi (vetrofanie, targhe, cartelli) forniti dallo Sportello Marchio Tuscia Viterbese.

Nel caso non sussista il requisito di cui all'art. 3 del Regolamento generale per l'accesso e per l'uso del marchio Tuscia Viterbese, secondo il quale il soggetto richiedente deve aver maturato almeno un anno di iscrizione nel Registro Imprese della CCIAA di Rieti Viterbo, la licenza d'uso può comunque essere rilasciata se il richiedente subentra in una sede o unità locale già esercente attività di ristorazione da almeno un anno.

2. Offerta enogastronomica

L'esercizio deve presentare al pubblico i menù, i vini, gli olii extravergine d'oliva e i prodotti tipici del territorio offerti al cliente; deve proporre al pubblico almeno un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto o simile e un dolce realizzati con prodotti a marchio Tuscia Viterbese.

I preparati con prodotti a marchio TT, nonché i vini e gli olii evo appartenenti allo stesso marchio, dovranno essere ben segnalati nei rispettivi menù collocando il logo del marchio Tuscia Viterbese accanto alle preparazioni.

Tra i vini offerti almeno 4 etichette devono essere prodotte nella provincia di Viterbo e almeno il 50% di esse deve essere a marchio Tuscia Viterbese.

Gli olii evo a disposizione del cliente per condire le pietanze devono essere esclusivamente a marchio Tuscia Viterbese o DOP Tuscia o DOP Canino.

È auspicabile l'organizzazione di degustazioni di olio come aperitivo di benvenuto.

3. Requisiti gestionali

Il personale di servizio al cliente deve fornire adeguate informazioni relativamente alle finalità del marchio Tuscia Viterbese, alle aziende licenziatricie e ai piatti, vini ed olii contrassegnati con marchio TT.



**ESERCIZI DI RISTORAZIONE
MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "TUSCIA VITERBESE"**

Per rafforzare il ruolo informativo dell'esercizio di ristorazione a marchio Tuscia Viterbese, è necessaria la diffusione di materiale informativo e promozionale sul marchio Tuscia Viterbese messo a disposizione dalla CCIAA di Rieti Viterbo.

4. Modalità di controllo

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti degli esercizi di ristorazione della Tuscia Viterbese, nonché sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata (CIS) del marchio collettivo, sono demandati al Comitato di controllo e gestione del marchio collettivo Tuscia Viterbese (Comitato), il quale potrà, all'occorrenza, delegare professionisti o soggetti terzi competenti in materia.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili negli eventuali controlli che il Comitato, o suoi delegati, potranno svolgere presso i locali dell'esercizio a marchio Tuscia Viterbese.

Nel corso delle verifiche saranno, inoltre, richieste evidenti del rispetto delle normative cogenti che regolamentano il settore di attività, nonché relative all'igiene alimentare e sicurezza sul lavoro.

5. Obblighi del soggetto Licenziatario

I soggetti Licenziatari sono tenuti al pieno rispetto di quanto previsto dall'art. 6 del Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del Marchio Collettivo Tuscia Viterbese.

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del Licenziatario, per almeno due anni dal momento della loro emissione.

L'attività di somministrazione dovrà essere conforme con quanto previsto dalla normativa vigente relativa agli aspetti igienico-sanitari, nonché quella concernente l'igiene, la salute e la sicurezza dei lavoratori.

Il licenziatario si impegna a garantire un progressivo miglioramento della sostenibilità ambientale della sua attività.