

Marca
da bollo
da € 16,00



Liguria Gourmet

**RICHIESTA DI CONCESSIONE D'USO DEL MARCHIO COLLETTIVO
"LIGURIA GOURMET"**

**Alla Camera di Commercio
Riviera di Liguria**

1	DATI DEL RAPPRESENTANTE LEGALE DELL'IMPRESA
il sottoscritto..... rappresentante legale dell'impresa..... Con sede in..... nato a Prov..... il..... residente a Prov..... Via codice fiscale	

CONSAPEVOLE

delle responsabilità penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000 a cui può andare incontro nel caso di dichiarazioni mendaci, di informazione o uso di atti falsi e della decadenza dei benefici conseguiti a seguito del provvedimento emanato sulla base di dichiarazioni non veritiere.

CHIEDE

il rilascio della concessione d'uso del Marchio Collettivo "**Liguria Gourmet**" per il ristorante:

2	DATI DEL RISTORANTE
Denominazione P.I..... iscritto alla Camera di Commercio di Indirizzo (sede legale)..... Comune..... Cap Telefono fisso.....Telefono cellulare Fax..... Indirizzo e-mail..... Pec..... Sito internet	

pagina fb e/o instagram Indirizzo del ristorante.....

3	DICHIARA ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000 - di avere preso visione e di impegnarsi ad osservare il Regolamento d'uso del marchio collettivo "Liguria Gourmet" approvato con DGR n. 1163 del 19 settembre 2014 ed adottato dalle Camere di Commercio, e di accettare indistintamente tutte le prescrizioni in esso contenute; - di svolgere l'attività di ristorazione nella modalità prevista dall'art. 3 del Regolamento d'uso del marchio collettivo "Liguria Gourmet" (1); - di assoggettarsi al regime dei controlli dell'attività di ristorazione oggetto del marchio collettivo "Liguria Gourmet", consentendo il libero accesso agli ispettori, garantendo ogni assistenza durante le visite e fornendo loro ogni informazione utile per l'espletamento dell'incarico; - di comunicare alla Camera di Commercio, entro 30 giorni, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente richiesta; - di impegnarsi ad adottare quotidianamente il menù tipico regionale, prevedendo come minimo n. 4 piatti, di cui almeno 1 primo e 1 secondo presenti nell'elenco dei piatti e prodotti tradizionali approvato dalla Regione Liguria ed adottato dalle Camere di Commercio; - di impegnarsi ad adottare una carta dei vini composta di n. 4 etichette di vini DOP o IGP liguri, di cui almeno 2 relative al territorio della competente Camera di Commercio, scelti fra quelli contenuti nell'apposito elenco dei vini DOP-IGP regionali; - di impegnarsi ad utilizzare a crudo olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" DOP; - di impegnarsi ad utilizzare esclusivamente "Basilico Genovese" DOP per la realizzazione di piatti a base di pesto; - garantire la presenza nel ristorante dei seguenti quantitativi: - Vini liguri DO-IG: n. 24 bottiglie da 750 cl, in quattro tipologie di etichette; - Olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" DOP: n. 10 bottiglie da 500 cl; - "Basilico Genovese DOP" comprovando l'utilizzo tramite bolla di consegna o fattura. In caso di utilizzo di pesto con "Basilico Genovese DOP" prodotto da terzi, presentare la fattura di acquisto e il contenitore del pesto utilizzato completo di etichetta ingredienti, per valutarne la presenza e percentuale impiegata. In alternativa è possibile comprovare la presenza dei quantitativi dei prodotti DOP-IGP liguri sopra elencati con ordine d'acquisto confermato dal ristoratore, che attesti l'arrivo imminente della merce.
---	--

4	DICHIARA ALTRESÌ ai sensi degli artt. 3 e 5 del Regolamento d'uso del marchio - di essere iscritto al Registro Imprese da almeno 1 anno (12 mesi consecutivi) nello specifico settore della ristorazione ai sensi dell'art. 3 del regolamento d'uso del marchio; - di essere in regola con il versamento del diritto camerale.
---	---

5	ALLEGA ALLA PRESENTE RICHIESTA DI CONCESSIONE D'USO DEL MARCHIO - copia del documento di identità del richiedente in corso di validità;
---	---

- attestazione del versamento della tariffa dovuta per l'inserimento nel sistema pari ad **euro 122,00** (100,00 + IVA 22%) da attuarsi tramite PagoPA – Modalità diretta: all'indirizzo <https://pagamentonline.camcom.it/Autenticazione?codiceEnte=CCIAARDL>
- analisi chimico fisica e organolettica nel caso di utilizzo di produzioni aziendali di vino e olio.

Data _____ Firma per esteso del Richiedente _____

(1) Consultare allegate istruzioni per la compilazione del modello e riepilogo requisiti regolamento d'uso del marchio

☐ **Autorizza** / ☐ **Non Autorizza**

La Camera di Commercio, ai sensi dell'art.7 del Reg. UE 2016/679 (GDPR) al trattamento dei dati personali forniti dall'impresa, e in particolare alla loro diffusione ai fini della corretta gestione delle attività e della predisposizione di materiale divulgativo di varia natura finalizzato a promuovere la conoscenza del marchio.

Data _____ Firma per esteso _____

INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI EX ART.13 REG. UE N.2016/679 (G.D.P.R.)

La Camera di Commercio Riviera di Liguria tratterà i dati conferiti con il presente modulo per l'esecuzione dei propri compiti di interesse pubblico (ivi incluse le finalità di archiviazione, di ricerca storica e di analisi per scopi statistici) e in particolare per le finalità connesse ai procedimenti amministrativi relativi al rilascio del marchio collettivo "Liguria Gourmet" ai sensi del regolamento d'uso del marchio stesso.

Il conferimento dei dati è facoltativo: in caso però di un eventuale rifiuto a fornire le informazioni richieste la domanda potrà subire richiesta di integrazione anche con dati eventualmente già resi pubblici e/o non potrà essere accolta.

I dati personali saranno conservati per un periodo di tempo non superiore ad anni 5 dalla chiusura del procedimento e/o dei procedimenti connessi.

I dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori della Camera di Commercio o delle Imprese espressamente nominate come Responsabili del trattamento. I dati saranno diffusi ai fini della corretta gestione delle attività e della predisposizione di materiale divulgativo di varia natura finalizzato a promuovere la conoscenza del marchio. Al di fuori di queste ipotesi, i dati non saranno comunicati a terzi né diffusi, se non nei casi specificamente previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea.

Gli interessati hanno il diritto di chiedere alla Camera di Commercio, Titolare del trattamento, l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda, o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del GDPR). L'apposita istanza è presentata contattando il Responsabile della protezione dei dati

Gli interessati, ricorrendone i presupposti, hanno altresì il diritto di proporre reclamo al Garante per la Protezione dei dati personali, secondo le procedure previste.

Il Titolare dei trattamenti sopraindicati è la Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura Riviera di Liguria con sede in Via Quarda Superiore 16 - 17100 Savona (sede legale).

Il Responsabile della Protezione dei Dati può essere contattato ai seguenti recapiti:

recapito postale: rpd@rivlig.camcom.it

Posta elettronica certificata: cciaa.rivlig@legalmail.it

**ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE DELLA RICHIESTA
DI CONCESSIONE D'USO DEL MARCHIO
LIGURIA GOURMET**

Sezione 1) della richiesta di concessione d'uso:

Inserire i dati anagrafici del rappresentante legale e dell'impresa iscritta al Registro imprese camerale

Sezione 2) della richiesta di concessione d'uso:

Inserire i dati del ristorante se diversi dall'impresa iscritta al Registro imprese camerale.

Sezioni 3) - 4) della richiesta di concessione d'uso:

Nella sottoscrizione della richiesta di concessione d'uso del marchio il soggetto richiedente dichiara di impegnarsi ad osservare il regolamento d'uso del marchio e **si evidenziano, in particolare, le seguenti disposizioni:**

Art. 3 - Soggetti aderenti

Possono presentare richiesta di concessione d'uso del marchio esclusivamente i ristoranti che:

- svolgono attività di ristorazione, ai sensi dell'art. 50 della L.R. 2 gennaio 2007, n. 1 e successive modifiche;
- sono ubicati nel territorio amministrativo della Regione Liguria;
- somministrano in sede fissa (anche stagionale) pasti e bevande, consumati direttamente dai clienti nei locali del ristorante in un'area aperta al pubblico, appositamente attrezzata e servita da personale incaricato.

In particolare i ristoranti interessati devono:

- **essere iscritti al Registro imprese** della Camera di Commercio ed **in regola col diritto camerale**;
- **essere in regola con tutte le autorizzazioni di legge** (autorizzazioni igienico - sanitarie, norme sulla sicurezza dei luoghi di lavoro, piano di autocontrollo HACCP, ecc...);
- presentare i seguenti requisiti:
 - **sala ristorante e mise en place**
 - avere ambienti ben tenuti e ben illuminati;
 - avere tavoli, sedie e tendaggi puliti e in ottimo stato;
 - avere piatti, vasellame, posateria, cristalleria e mise en place puliti e in ordine;
 - avere bicchieri appropriati per vini e bevande.
 - **personale e servizio**

Il personale, cordiale e sorridente, deve:

- essere in perfetto ordine;
- accogliere ed accompagnare al tavolo il cliente;
- servire i piatti ed i vini al tavolo (stappati al momento);

È auspicabile che il personale indossi una divisa o abbigliamento che lo identifichi e sia in grado di descrivere i piatti anche in altre lingue.

- **cucina**

- essere dotati di locale di cucina e di attrezzature necessarie alla cottura e conservazione dei cibi e al lavaggio dei prodotti alimentari e delle stoviglie;

- eseguire la preparazione e la cottura dei cibi avvalendosi di personale qualificato;
- predisporre piatti della cucina tradizionale ligure, con l'utilizzo, secondo stagione, di materie prime del territorio e pescato locale;
- non somministrare cibi precotti, industriali e riscaldati.

• **menu e carta dei vini**

- presentare separatamente il menu e la carta dei vini liguri DOP-IGP, possibilmente redatti anche in almeno una lingua straniera;
- presentare un menu tipico regionale, appositamente predisposto con i piatti della cucina tradizionale ligure, oppure, in alternativa, sul menu generale evidenziare graficamente i piatti tipici locali con il logo "Liguria Gourmet";
- indicare nella carta dedicata la provenienza, la denominazione, l'azienda e l'annata, con possibilità di ordinare consumazioni al bicchiere, riservando le prime pagine ai vini del territorio ligure.

Possono pertanto essere licenziatari del marchio, gli esercizi con cucina tipica tradizionale ligure come: ristoranti, trattorie ed osterie con cucina e bagni marini, nei quali vengono somministrati dei pasti preparati in apposita cucina, con menù dotato di sufficiente varietà di piatti e con servizio al tavolo, con prevalente utilizzo di alimenti e bevande tipici della tradizione enogastronomica e culinaria locale o regionale.

Art. 4 - Condizioni generali e requisiti richiesti

I Soggetti interessati ad ottenere la concessione d'uso del marchio di cui all'art. 3 devono obbligatoriamente adottare quotidianamente il menù tipico regionale prevedendo come minimo:

- **n. 4 piatti**, di cui almeno 1 primo e 1 secondo presenti **nell'elenco dei piatti tradizionali**;
- **n. 4 etichette di vini DOP o IGP liguri**, di cui almeno 2 relative al territorio provinciale di appartenenza, scelti fra quelli contenuti nell'apposito elenco dei vini DOP-IGP regionali.

I medesimi Soggetti sono altresì tenuti a:

- utilizzare per i condimenti a crudo esclusivamente **olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" DOP**;
- utilizzare esclusivamente **"Basilico Genovese" DOP** per la realizzazione di piatti a base di pesto.

Ai fini del controllo per la verifica dei requisiti è necessario garantire la presenza nel ristorante dei seguenti quantitativi:

- Vini liguri DO-IG: **n. 24 bottiglie da 750 cl**, in quattro tipologie di etichette;
 - Olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" DOP: **n. 10 bottiglie da 500 cl**;
 - "Basilico Genovese DOP" comprovando l'utilizzo tramite bolla di consegna o fattura.
- In caso di utilizzo di pesto con "Basilico Genovese DOP" prodotto da terzi, presentare la fattura di acquisto e il contenitore del pesto utilizzato completo di etichetta ingredienti, per valutarne la presenza e percentuale impiegata.
- In alternativa è possibile comprovare la presenza dei quantitativi dei prodotti DOP-IGP liguri sopra elencati con ordine d'acquisto confermato dal ristoratore, che attesti l'arrivo imminente della merce.

I medesimi Soggetti sono altresì raccomandati a utilizzare prodotti liguri, agroalimentari e ittici, con particolare riferimento a:

- prodotti, tutelati attraverso marchi di origine e qualità riconosciuti a livello comunitario e nazionale, compresi quelli provenienti da agricoltura biologica e da produzione integrata;
- prodotti tutelati attraverso marchi collettivi geografici regolarmente depositati;

- prodotti tradizionali agroalimentari, di cui al D.M. 8 settembre 1999 n. 350 – “Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173”;
- prodotti ittici provenienti dal Mar Ligure.
- prodotti riconosciuti con i progetti Slow Food;
- prodotti a De.Co. inseriti nel Registro regionale dei comuni con prodotti De.Co. della Liguria, che, come disposto dalla LR n.11/2018 e dalla DGR 864/2019, devono avere come condizione imprescindibile la presenza di disciplinare e controllo.