



CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO



ESERCIZI DI RISTORAZIONE DEL REATINO

**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "REA – QUALITA' REATINA"**

1. Disposizioni generali

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

Le tipologie di esercizi di ristorazione che possono acquisire l'autorizzazione all'uso del marchio REA Qualità Reatina sono: ristoranti, pizzerie, trattorie, tavole calde ed esercizi similari che svolgono attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande con sede operativa nella provincia di Rieti regolarmente iscritti al Registro delle imprese della Camera di Commercio di Rieti e Viterbo.

Nel caso non sussista il requisito di cui al comma 1 dell'art. 3 del Regolamento generale per l'accesso e per l'uso del marchio REA Qualità Reatina, 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 un menù che offra non meno di quattro prodotti a Marchio REA.

Tra i vini offerti almeno 2 etichette devono essere a marchio REA.

Gli olii EVO a disposizione del cliente per condire le pietanze offerte devono essere a marchio REA Qualità Reatina.

I preparati con prodotti a marchio REA Qualità Reatina, nonché i vini e gli olii EVO appartenenti allo stesso marchio, dovranno essere ben segnalati nei rispettivi menù collocando il logo del marchio REA Qualità Reatina accanto alle preparazioni dando altresì visibilità dei relativi produttori.

3. Requisiti gestionali

Il personale di servizio al cliente deve fornire adeguate informazioni relativamente alle finalità del marchio REA Qualità Reatina, nonché sui piatti ed i prodotti contrassegnati con lo stesso marchio collettivo.

Per rafforzare il ruolo informativo dell'esercizio di ristorazione autorizzato è necessaria la divulgazione di materiale informativo e promozionale sul REA Qualità Reatina eventualmente 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 del marchio REA Qualità Reatina, nonché sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata (CIS) del marchio collettivo, sono demandati al Comitato di controllo e gestione del marchio collettivo (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 REA Qualità Reatina.

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

5. Obblighi del soggetto autorizzato

Il soggetto autorizzato all'uso del marchio REA Qualità Reatina è tenuto al pieno rispetto di quanto previsto dall'art. 6 del Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del marchio REA Qualità Reatina.

Inoltre, al fine di dare una maggiore visibilità di appartenenza, è necessario che gli esercizi di ristorazione autorizzati applichino il logotipo del marchio REA Qualità Reatina su supporti (vetrofanie, targhe, cartelli o simili) da posizionare agli ingressi delle sale di accesso al pubblico.

Tutta la documentazione e le prove che diano riscontro del rispetto dei requisiti riportati nel presente Disciplinare dovranno essere conservate in azienda, a cura del Soggetto autorizzato, per almeno due anni dal momento della loro emissione.