

SCHEMA DI REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO COLLETTIVO GEOGRAFICO "LIGURIA GOURMET"

Il presente documento definisce lo schema del Regolamento d'uso del marchio "Liguria Gourmet" che la Camera di Commercio deve adottare con proprio provvedimento.



Definizioni

- **Protocollo d'intesa:** si riferisce al provvedimento stipulato dalla Regione Liguria, Unioncamere Liguria e Camere di Commercio Liguri per la costituzione del sistema della ristorazione regionale, identificato con il marchio "Liguria Gourmet" in attuazione della l.r. 19/2012;
- **Comitato tecnico:** costituito in attuazione del protocollo d'intesa, rappresenta l'organo di coordinamento tecnico operativo per la gestione e l'attuazione del sistema "Liguria Gourmet";
- **Manuale tecnico:** modalità operative per armonizzare a livello regionale l'uso del marchio da parte dei concessionari.

articolo 1 (Finalità)

La Regione Liguria e il Sistema Camerale ligure promuovono la costituzione del sistema d'identificazione delle imprese, esercenti l'attività di ristorazione e operanti nel territorio regionale, che somministrano un "**menù tipico regionale**", comprensivo dell'offerta di vini liguri DO – IG e dell'olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" DOP, del Basilico Genovese DOP, delle Acciughe sotto sale IGP e della Focaccia di Recco col formaggio IGP (nel territorio di competenza) attraverso il marchio collettivo geografico "Liguria Gourmet" in attuazione della DGR n. 1163 del 19/9/2014, approvata ai sensi della l.r. n. 19/2012. Il "menù tipico regionale" si identifica con le tradizioni enogastronomiche regionali e dall'utilizzo di prodotti agricoli, ittici e agroalimentari, tipici e di qualità della Liguria.

Obiettivi del suddetto sistema sono:

- a) promuovere e valorizzare la ristorazione tipica e di qualità regionale;
- b) contraddistinguere esclusivamente la ristorazione regionale, che viene certificata attraverso appositi controlli;
- c) tutelare la tradizione enogastronomica della Liguria;
- d) informare e assicurare i consumatori sulle caratteristiche della tradizione enogastronomica e dei prodotti agroalimentari somministrati;
- e) promuovere il turismo enogastronomico.

Sono da considerarsi elementi caratterizzanti nonchè obiettivi subordinati del sistema:

- l’offerta di almeno un menù tipico regionale, comprendente esclusivamente piatti e prodotti liguri;
- la carta degli oli extravergine d’oliva liguri DOP, indicando preferibilmente l’azienda produttrice, l’anno e l’area di produzione;
- l’allestimento di idonei spazi per la presentazione, l’esposizione e la vendita di prodotti agro-alimentari (es. carrelli dell’olio d’oliva ligure, vetrine espositive, etc.);
- l’offerta diversificata dei vini regionali a DO e IG, rappresentativi, il più possibile, delle diverse tipologie;
- l’utilizzo del Basilico Genovese DOP per la preparazione del pesto;
- l’utilizzo di una liquoristica ligure;
- la promozione dei fiori e delle piante aromatiche prodotte in Liguria (allestimento di spazi floreali, decorazioni e addobbi, bouquet e centrotavola, preferibilmente freschi);
- prodotti agroalimentari tipici e tradizionali del territorio;
- la disponibilità a variare il menù secondo la stagionalità dei prodotti agricoli.

Il presente Regolamento d’uso del marchio collettivo geografico “Liguria Gourmet”, adottato dal Sistema Camerale ligure individua, in particolare:

- i requisiti dei soggetti aderenti;
- le modalità per la richiesta, la concessione e l’utilizzo del marchio;
- gli obblighi delle imprese e le attività di controllo;
- le fattispecie che comportano la sospensione e la revoca della registrazione;
- le tipologie di prodotti alimentari del menù tipico regionale.

articolo 2 (Marchio)

I soggetti che intendono somministrare il menù tipico regionale di cui all’art. 1 sono identificati dal marchio collettivo geografico “Liguria Gourmet”, affiancato dal marchio individuale, di seguito “Logo”, di proprietà della Regione Liguria.

Il menù tipico regionale comprende i piatti della tradizione enogastronomica della Liguria ed i prodotti tipici impiegati, compreso la lista dei vini e degli oli d’oliva certificati, individuati nell’apposito Elenco regionale, predisposto dal Comitato tecnico, istituito dalla Regione, come previsto dal protocollo d’intesa, approvato con DGR 1163/2014.

Le Camere di Commercio liguri hanno in licenza il marchio collettivo geografico “Liguria Gourmet” ed il “logo” con diritto di sub licenza nei confronti dei soggetti autorizzati all’uso del marchio collettivo geografico.

articolo 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 o fuori dal territorio se riconosciuti dalla Regione Liguria come testimoni o ambasciatori della cucina ligure nel mondo;
- somministrano in sede fissa (anche stagionalmente) 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 da almeno un anno 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);

E' 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 DO-IG, 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, se possibile riservando le prime pagine o le prime righe ai vini del territorio ligure.

Possono pertanto essere concessionari del marchio, gli esercizi con cucina tipica tradizionale ligure come: ristoranti, trattorie ed osterie, bagni marini con cucina, 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.

articolo 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-IGP liguri, di cui almeno n. 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 sui tavoli esclusivamente olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" DOP. utilizzare esclusivamente "Basilico Genovese" DOP prodotto da aziende iscritte e certificate per la realizzazione di piatti a base di pesto. E' consentito l'utilizzo di pesto confezionato da terzi, ma esclusivamente prodotto con basilico genovese DOP.

Ai fini del controllo per la verifica del mantenimento dei requisiti deve essere sempre garantita la presenza nel ristorante di quantitativi minimi previsti dal piano di controllo redatto dall'apposito organismo:

- Vini liguri DO-IG (24 bottiglie da 750 cl, tra le quattro tipologie di etichette);
- Olio extravergine di oliva "Riviera Ligure" DOP (10 bottiglie da 500 ml);
- Basilico genovese DOP (anche documentato da bolla di consegna o da fattura. In caso di utilizzo di pesto prodotto da terzi, presentare la fattura di acquisto);

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 o altri marchi riconosciuti;
- 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 del circuito Slow Food Liguria;
- 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.

articolo 5 **(Modalità di richiesta e concessione d'uso del Marchio)**

Il soggetto richiedente la concessione d'uso del marchio presenta alla Camera di Commercio apposita richiesta (richiesta di concessione d'uso del Marchio), completa della seguente documentazione:

- dati anagrafici e aziendali;
- indicazione del rappresentante legale dell'impresa;
- dichiarazione di impegno ad osservare il Regolamento d'uso del marchio;

Il soggetto interessato deve essere iscritto al Registro Imprese nello specifico settore della ristorazione di cui al precedente art. 3.

La Camera di Commercio decide in merito alla concessione dell'uso del marchio, previa istruttoria della Commissione di valutazione di cui all'articolo 6 e provvede a darne comunicazione al Soggetto interessato. In caso di reiezione della domanda, la comunicazione dovrà contenere l'indicazione dei motivi che l'hanno determinata e il Soggetto interessato potrà ricorrere secondo le modalità previste dal presente Regolamento.

Nel caso di modifica della sede è previsto un nuovo sopralluogo di verifica dei requisiti.

articolo 6 **(Commissione di valutazione)**

La Commissione di valutazione ha il compito di esprimere una valutazione tecnica in merito alla concessione della concessione d'uso del marchio al Soggetto interessato e di proporre le sanzioni al concessionario che abbia assunto comportamenti in violazione del Regolamento.

La Commissione è composta da 3 a 5 membri, nominati dalla Camera di Commercio tra i propri funzionari, tecnici ed esperti qualificati, che abbiano maturato una particolare esperienza e conoscenza nel settore agroalimentare ed enogastronomico.

All'atto della nomina dei componenti della Commissione, la Camera di Commercio provvede anche a nominarne il Presidente. Le funzioni di segretario sono espletate da un funzionario del Sistema Camerale.

La Commissione, ricevuta la documentazione presentata dal Soggetto interessato, provvede a:

- verificare la completezza e la congruità della richiesta;
- verificare l'esistenza o sussistenza dei requisiti di cui agli artt. 3 e 4 anche tramite l'esame del verbale di controllo ispettivo predisposto dall'Organo di Controllo;
- formulare un verbale definitivo da trasmettere alla Camera di Commercio circa l'ammissibilità o meno del Soggetto interessato.

Nel corso dell'istruttoria la Commissione di valutazione ha facoltà di richiedere al Soggetto interessato chiarimenti in merito alla documentazione presentata ed eventualmente un'integrazione della stessa.

La Commissione provvede ad effettuare l'istruttoria redigendo specifico verbale. L'esito istruttorio della Commissione viene trasmesso alla Camera di Commercio alla conclusione dei lavori di valutazione.

I lavori della Commissioni sono ritenuti validi efficaci se presente almeno la metà più uno dei componenti della Commissione e con il voto favorevole della maggioranza dei presenti.

La Camera di Commercio può affidare alla Commissione anche compiti di carattere consultivo su temi che abbiano pertinenza con l'attività di valorizzazione della tradizione enogastronomica del territorio.

articolo 7 **(Modalità di espletamento dei controlli)**

La Camera di Commercio provvede a verificare la rispondenza e la conformità dell'attività del Soggetto interessato alle condizioni stabilite nel Regolamento, mediante opportuni:

- controlli sistematici d'ingresso, effettuati dal Sistema camerale o da altro soggetto incaricato;
- controlli a campione del mantenimento dei requisiti di concessione del marchio per una percentuale individuata annualmente dal Comitato Tecnico e comunque per non meno del 10%

del numero dei soggetti concessionari. Le operazioni annuali di sorteggio dei soggetti da controllare a campione andranno effettuate dal Comitato Tecnico, ripartiti su base provinciale.

Il controllo viene svolto dal Sistema Camerale o dalla Regione Liguria direttamente, ovvero da autorità pubbliche designate o da organismi di controllo privati accreditati (adeguato alla norma UNI EN 45011 e correlate integrazioni e modifiche) terzi ed indipendenti, riservandosi di vigilare sull'attività degli stessi.

I controlli sono svolti sulla base di un Piano dei controlli, predisposto dal Comitato tecnico.

Il numero e la frequenza delle verifiche possono essere incrementati sulla base di esigenze motivate rappresentate dal Sistema Camerale e dalla Regione Liguria.

Gli esiti delle verifiche effettuate sono evidenziati in apposito verbale

La Camera di Commercio potrà richiedere al Soggetto interessato / concessionario del marchio azioni correttive, eseguire ulteriori ispezioni entro un tempo indicato. In questo caso, le spese relative ad ulteriori accertamenti ispettivi dovranno essere poste a carico del Soggetto interessato/ concessionario del marchio.

articolo 8 **(Quota contributiva a carico dei concessionari)**

Ogni concessionario è tenuto, all'atto di iscrizione, al versamento di un contributo per l'assoggettamento al sistema di controllo e all'uso del marchio.

La Camera di Commercio adotta uno specifico tariffario.

articolo 9 **(Concessione d'uso del Marchio)**

Il marchio collettivo geografico di cui all'art. 2 è di proprietà della Regione Liguria che, tramite le Camere di Commercio, ne concede l'uso al Soggetto interessato (concessionario) alle condizioni previste dal presente Regolamento e ne sorveglia il corretto uso.

Il documento di concessione dell'uso del marchio, rilasciato dalla Camera di Commercio, è l'attestato di assoggettamento che contiene:

- i dati anagrafici del concessionario;
- il numero identificativo dello stesso;
- la data di rilascio.

Il rilascio dell'attestato di assoggettamento comporta la concessione a favore del soggetto aderente di:

- Concessione d'uso sul marchio collettivo geografico "Liguria Gourmet", secondo le condizioni stabilite dal presente regolamento d'uso del marchio;
- licenza o sub-licenza sul marchio d'impresa "Logo" con tacito rinnovo e di durata non superiore alla durata della concessione d'uso sul marchio collettivo.
- una vetrofania da apporre all'ingresso del locale;
- un identificativo da apporre sugli indumenti di servizio.

Il concessionario viene iscritto in uno speciale Elenco dei concessionari del Marchio e su apposito sito internet, tenuto presso la Camera di Commercio, consultabile dal pubblico e continuamente aggiornato per effetto di nuovi inserimenti e/o cancellazioni.

La concessione d'uso del marchio e i diritti che ne derivano non sono trasmissibili.

articolo 10

(Durata e rinnovo della concessione d'uso del Marchio)

La durata di validità della Concessione d'uso del marchio è di tre anni e si intende tacitamente rinnovata se la Camera di Commercio non ne dispone la sospensione o la revoca, ai sensi del presente Regolamento, oppure se il concessionario non provvede a inoltrare comunicazione di recesso.

articolo 11

(Diritti e doveri del concessionario)

Con l'assoggettamento al sistema, il concessionario, quale soggetto aderente acquisisce il diritto all'utilizzo del marchio alle condizioni e nei limiti indicati nel presente Regolamento d'uso del marchio, assume in particolare i seguenti obblighi:

- osservare fedelmente quanto prescritto nel presente Regolamento e nei correlati allegati (Manuale d'uso e altri documenti attuativi);
- esporre all'ingresso la vetrofania, fornita dalla Camera di Commercio, ed eventuale targa istituzionale, come previsto nel manuale d'uso;
- esporre all'interno del locale, in posizione visibile, l'attestato di assoggettamento;
- assoggettarsi alle verifiche ispettive, consentendo il libero accesso agli ispettori, garantendo ogni assistenza durante le visite e fornendo loro ogni informazione utile per l'espletamento dell'incarico;
- adempiere a tutte le azioni correttive prescritte;
- mantenere inalterate tutte le condizioni che hanno permesso il rilascio della concessione d'uso del marchio;
- utilizzare il marchio esclusivamente per gli scopi per i quali è stata rilasciata la concessione d'uso;
- utilizzare il marchio nella sua interezza e senza modifiche, rispettandone le forme, anche dimensionali, nonché i colori e le proporzioni, che lo rendano immediatamente distinguibile;
- utilizzare il marchio esclusivamente su carta intestata, insegne, vetrofanie e simili, rete internet, materiale promozionale o pubblicitario e pubblicazioni pertinenti, secondo le modalità definite nel manuale d'uso;
- evitare che eventuali altri segni, scritte o informazioni possano ingenerare confusione con il marchio o trarre in inganno i destinatari del messaggio;
- non compiere alcun atto o omissione che possa danneggiare o, comunque, ledere la reputazione del marchio;
- non utilizzare il marchio se la concessione d'uso del marchio è stata oggetto di revoca, recesso o sospensione;
- eliminare l'attestato di assoggettamento, le vetrofanie e le targhe in caso di revoca, recesso o sospensione della concessione d'uso del marchio;
- non partecipare ad altri organismi le cui finalità o attività siano incompatibili con quelle del marchio;
- non depositare o registrare marchi analoghi o tali da generare rischi di confusione con il marchio;
- cooperare attivamente alla realizzazione delle attività collettive tese alla promozione e valorizzazione del marchio e alla formazione degli aderenti.

articolo 12

(Modifiche ed aggiornamenti all'Elenco dei piatti e vini tipici)

I concessionari, singolarmente o collettivamente, anche tramite le loro Organizzazioni di categoria, possono chiedere alle Commissioni di valutazione territoriali modifiche ed aggiornamenti dell'Elenco dei piatti.

La Camera di Commercio riconosciuta la fondatezza e congruità delle motivazioni addotte, inoltrerà la richiesta al Comitato Tecnico Regionale.

Le modifiche e gli aggiornamenti sono tempestivamente comunicati a tutti i concessionari, comunque entro un mese dalla loro approvazione. Nella comunicazione è contenuto l'invito ad uniformarsi alle nuove prescrizioni, entro un termine di volta in volta fissato in considerazione dell'entità delle modifiche e/o aggiornamenti apportati.

articolo 13 (Non conformità)

A seguito dei controlli predisposti e previsti dal Piano dei controlli previsti dal relativo piano, le eventuali non conformità riscontrate dalla Commissione di Valutazione devono essere comunicate alla Camera di Commercio, la quale deve valutarne la gravità. Le non conformità possono essere:

- lievi: quando non pregiudicano né l'immagine del marchio né la caratterizzazione della tradizione enogastronomica del territorio che il marchio intende tutelare;
- gravi: quando sono tali da pregiudicare l'immagine del marchio e/o la caratterizzazione della tradizione enogastronomica del territorio che il marchio intende tutelare.

In caso di accertamento delle non conformità sopra descritte e in base alla gravità delle stesse, la Camera di Commercio procede nei confronti del concessionario responsabile tramite il verbale di ammonizione, la sospensione e la revoca, fatto salvo in ogni caso l'eventuale richiesta di risarcimento del danno.

I provvedimenti di sospensione e revoca contenenti le relative motivazioni vengono comunicati ai concessionari interessati con lettera raccomandata, posta elettronica certificata o altro mezzo equivalente.

La sospensione e la revoca sono annotate nell'Elenco dei concessionari.

articolo 14 (Verbale di ammonizione)

In caso di non conformità lievi la Camera di Commercio notifica una contestazione (verbale di ammonizione) al concessionario, assegnando un termine congruo per eliminare le cause che hanno determinato la contestazione.

articolo 15 (Sospensione)

La sospensione è applicabile per un tempo determinato non superiore ad un anno a fronte di non conformità gravi. Il provvedimento di sospensione è emesso quando:

- è stato accertato il mancato mantenimento dei requisiti di assoggettamento alla concessione d'uso del marchio;
- sia stato constatato un uso improprio del marchio;
- il concessionario abbia rifiutato per una volta e senza giustificato motivo la visita degli ispettori di controllo;
- sia stato assunto un provvedimento cautelativo da parte dell'Autorità giudiziaria;
- non sia stata corretta nei tempi indicati una non conformità lieve o grave riscontrata.

La sospensione e la relativa motivazione vengono comunicate dalla Camera di Commercio al concessionario, con posta elettronica certificata o lettera raccomandata, nella quale è indicato il periodo e le condizioni alle quali può essere annullata. La sospensione può essere comunque revocata anticipatamente quando la Camera di Commercio abbia accertato l'adempimento delle condizioni richieste.

La sospensione può essere applicata anche su richiesta motivata del concessionario. In questo caso, la Camera di Commercio, preso atto della richiesta del concessionario, gli comunica la sospensione per un periodo determinato con posta elettronica certificata o lettera raccomandata.

articolo 16 (Revoca)

La revoca viene applicata a fronte di una non conformità grave. Essa è comunque disposta nei seguenti casi:

- reiterazione di una non conformità grave;
- fallimento o cessazione dell'attività del concessionario;
- utilizzo del Marchio in termini illegali o fraudolenti;
- contravvenzione alle prescrizioni di cui all'articolo 11;
- persistenza nell'inadempimento nonostante la messa in mora e la diffida inviate;

articolo 17 (Recesso)

Il concessionario, prima della scadenza della concessione, può in qualsiasi momento rinunciare alla concessione d'uso del Marchio, inviando alla Camera di Commercio un'apposita comunicazione, mediante posta elettronica certificata o lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Il recesso decorre dal momento della avvenuta ricezione della comunicazione da parte della Camera di Commercio.

articolo 18 (Effetti del recesso e della revoca)

Nel caso di recesso o di revoca, al concessionario non sarà riconosciuto alcun rimborso delle somme versate nel corso dell'anno cui si riferisce il recesso o la revoca.

Il recedente ed il revocato sono altresì responsabili verso la Camera di Commercio, e verso i terzi per tutte le obbligazioni assunte dalla Camera di Commercio, sino alla data in cui essi sono stati concessionari del marchio.

A seguito del recesso o della revoca, il concessionario viene cancellato dall'Elenco dei concessionari e cessa altresì ogni suo diritto all'utilizzo del Marchio.

articolo 19 (Ricorsi)

Avverso le decisioni assunte (decisione di non assoggettamento, verbale di ammonizione, revoca e sospensione) è ammesso presentare ricorso alla Camera di Commercio competente per territorio entro il termine di 30 giorni dalla data di notifica della decisione. La Camera di Commercio dovrà richiedere un parere obbligatorio e vincolante al Comitato Tecnico. L'esito del ricorso sarà comunicato al ricorrente entro 90 giorni dal suo ricevimento.

articolo 20
(Obbligo di riservatezza)

Gli atti e le informazioni riguardanti il Soggetto interessato ed il concessionario sono considerati riservati, salvo disposizioni di legge contrarie o autorizzazione scritta del Soggetto interessato stesso o del concessionario.

Il Sistema Camerale e la Regione Liguria sono vincolati dal segreto professionale.