

Marca  
da bollo  
da € 16,00



Liguria Gourmet

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

**Alla Camera di Commercio**

.....

<b>1</b>	<b>DATI DEL RAPPRESENTANTE LEGALE DELL'IMPRESA</b>
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:

<b>2</b>	<b>DATI DEL RISTORANTE</b>
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.....

.....

<b>3</b>	<p><b>DICHIARA</b></p> <p><b>ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- di avere preso visione e di <b>impegnarsi ad osservare il Regolamento d’uso del marchio collettivo “Liguria Gourmet” approvato con DGR n. 1163 del 19 settembre 2014</b> ed adottato dalle Camere di Commercio, e di accettare indistintamente tutte le prescrizioni in esso contenute;</li> <li>- di <b>svolgere l’attività di ristorazione nella modalità prevista dall’art. 3 del Regolamento d’uso del marchio collettivo “Liguria Gourmet” (1)</b>;</li> <li>- di assoggettarsi al regime dei controlli dell’attività di ristorazione oggetto del marchio collettivo <b>“Liguria Gourmet”</b>, consentendo il libero accesso agli ispettori, garantendo ogni assistenza durante le visite e fornendo loro ogni informazione utile per l’espletamento dell’incarico;</li> <li>- di comunicare alla Camera di Commercio, entro <b>30 giorni</b>, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente richiesta;</li> <li>- di impegnarsi ad adottare quotidianamente il <b>menù tipico regionale</b>, prevedendo <b>come minimo n. 4 piatti</b>, di cui almeno 1 primo e 1 secondo presenti <b>nell’elenco dei piatti e prodotti tradizionali</b> approvato dalla Regione Liguria ed adottato dalle Camere di Commercio;</li> <li>- di impegnarsi ad adottare una <b>carta dei vini</b> composta di <b>n. 4 etichette di vini DOP o IGP liguri, di cui almeno 2 relative al territorio della competente Camera di Commercio</b>, scelti fra quelli contenuti nell’apposito elenco dei vini DOP-IGP regionali;</li> <li>- di impegnarsi ad utilizzare a crudo olio extravergine di oliva <b>“Riviera Ligure” DOP</b>;</li> <li>- di impegnarsi ad utilizzare esclusivamente <b>“Basilico Genovese” DOP</b> per la realizzazione di piatti a base di pesto;</li> <li>- garantire la presenza nel ristorante dei seguenti quantitativi: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Vini liguri DO-IG: n. 24 bottiglie da 750 cl, in quattro tipologie di etichette;</li> <li>- Olio extravergine di oliva <b>“Riviera Ligure” DOP</b>: n. 10 bottiglie da 500 cl;</li> <li>- <b>“Basilico Genovese DOP”</b> comprovando l’utilizzo tramite bolla di consegna o fattura.</li> </ul> <p>In caso di utilizzo di pesto con <b>“Basilico Genovese DOP”</b> 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.</p> <p>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.</p> </li> </ul>
----------	--

<b>4</b>	<p><b>DICHIARA ALTRESÌ</b>  <b>ai sensi degli artt. 3 e 5 del Regolamento d'uso del marchio</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>di essere iscritto al Registro Imprese da almeno 1 anno (12 mesi consecutivi)</b> nello specifico settore della ristorazione ai sensi dell'art. 3 del regolamento d'uso del marchio;</li> <li>- <b>di essere in regola con il versamento del diritto camerale.</b></li> </ul>
----------	---

<b>5</b>	<p><b>ALLEGA ALLA PRESENTE RICHIESTA DI CONCESSIONE D'USO DEL MARCHIO</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- copia del documento di identità del richiedente in corso di validità;</li> <li>- attestazione del versamento della tariffa dovuta per l'inserimento nel sistema pari ad <b>euro 122,00</b> (100,00 + IVA 22%) da attuarsi tramite PagoPA – Modalità diretta: all'indirizzo <a href="https://pagamentonline.camcom.it/Autenticazione?codiceEnte=CCIAA_GE">https://pagamentonline.camcom.it/Autenticazione?codiceEnte=CCIAA_GE</a></li> <li>- analisi chimico fisica e organolettica nel caso di utilizzo di produzioni aziendali di vino e olio.</li> </ul>
----------	---

Data _____	Firma per esteso del Richiedente _____
------------	--

(I) 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 \_\_\_\_\_

<p><b>INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI EX ART.13 REG. UE N.2016/679 (G.D.P.R.)</b></p>
<p><i>La Camera di Commercio di Genova 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.</i></p>

*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 di Genova, con sede in Via Garibaldi 4, 16124 Genova.*

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

recapito postale: via Garibaldi 4, 16124 Genova – tel.0102704301 – fax 0102704343

pec: [responsabileprotezionedati@ge.legalmail.camcom.it](mailto:responsabileprotezionedati@ge.legalmail.camcom.it)

email ordinaria: [responsabileprotezionedati@ge.camcom.it](mailto:responsabileprotezionedati@ge.camcom.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.