



DISCIPLINARE
STRUTTURE
DI RISTORAZIONE



1. DISCIPLINARE STRUTTURE DI RISTORAZIONE

Il presente disciplinare descrive i requisiti che i ristoranti e le strutture omologhe dove vengono offerti servizi di ristorazione, in Italia e nel Mondo, devono soddisfare per l'utilizzo gratuito del marchio "Italia Verace". Il marchio ha l'obiettivo di promuovere i prodotti di origine e lavorazione italiana. Il Disciplinare ha carattere generale ed è valido a livello internazionale.

2. PREMESSA

L'Italia è da sempre conosciuta in tutto il mondo come il "Bel Paese" e la cucina è da sempre regina indiscussa di un numero sempre maggiore di tavole in giro per il mondo. Il marchio Italia, la sua gente le cui comunità sono sparse in giro per tutti i continenti, la nostra cultura, il nostro modo di vivere e gli effetti salutari del nostro modo di mangiare sono conosciuti in tutto il globo ed oggi con questo nuovo progetto vogliamo sia promuovere i prodotti di origine Italiana sia tutelarli dal resto del mercato, nazionale, europeo e mondiale che di italiano ha solo una produzione senza un reale concetto di materia prima.

3. IL MARCHIO

Il marchio "Italia Verace" nasce dall'idea di un giovane Italiano che si prefigge vari obiettivi tra i quali la promozione dei prodotti di origine e lavorazione italiana da concedere in utilizzo a coloro che effettuano servizi di ristorazione in Italia e nel mondo, garantendo il consumatore, promuovendo i prodotti davvero italiani e le imprese operanti sul territorio oltre che tutta la filiera.

4. COMITATO DI VIGILANZA E CERTIFICAZIONE

Il Comitato costituito in Italia è presieduto dal titolare del marchio registrato, ha la funzione di concedere l'utilizzo del marchio sulla base della verifica del rispetto dei requisiti previsti dal presente disciplinare a seguito della domanda di adesione da parte del soggetto richiedente. Il Comitato rilascerà o meno l'utilizzo del marchio dopo aver esaminato, caso per caso, la documentazione richiesta e verificato il rispetto dei requisiti.

5. REQUISITI

5.1. Menù

Il menù deve dedicare una pagina specifica, tra le prime due del menù, al marchio e alla spiegazione della finalità dello stesso secondo le indicazioni definite nel presente disciplinare (Allegato 1). All'interno del menù tra le varie portate devono essere inserite quelle cucinate con prodotti di origine e lavorazione Italiana. Al fianco dell'inserzione relativa alla portata sarà applicato il marchio "Italia Verace" che appunto identificherà la provenienza dei prodotti utilizzati per cucinare la pietanza. Dovrà essere descritta, sotto il nominativo della pietanza, ogni informazione relativa a far conoscere al consumatore la provenienza Italiana come il nome specifico degli ingredienti utilizzati, la loro regione geografica, l'appartenenza a specifici consorzi di produzione ed eventuali riconoscimenti DOC*, DOCG*, IGT*, IGP* e DOP* o altre sigle le quali devono avere alla base del protocollo il requisito della materia prima principale italiana compresa la lavorazione italiana.

5.2. Vini

La carta dei vini deve indicare accanto ai vini italiani il marchio "Italia Verace" che appunto identificherà la provenienza. Dovrà essere descritta, sotto il nominativo del vino, ogni informazione relativa a far conoscere al consumatore la provenienza Italiana come il nome della regione geografica, l'appartenenza a specifici consorzi di produzione ed eventuali riconoscimenti DOC*, DOCG*, IGT*, IGP* e DOP* o altre sigle le quali devono avere alla base del protocollo il requisito della materia prima principale italiana compresa la lavorazione italiana.

5.3. Utilizzo di prodotti ottenuti da materie prime di origine e lavorazione esclusivamente italiana.

I ristoranti e le strutture omologhe dove vengono offerti servizi di ristorazione, in Italia e nel mondo, devono utilizzare esclusivamente prodotti ottenuti da materie prime principali di origine e lavorazione esclusivamente italiana pena la revoca dell'utilizzo del marchio. In caso di revoca potrà essere prevista una sanzione che sarà determinata dal comitato di vigilanza e certificazione. Per l'identificazione dei prodotti da poter utilizzare si potrà visitare il sito dedicato in cui saranno indicate le aziende produttrici che rispettano il disciplinare appositamente predisposto dal comitato che ha definito le modalità di presenza sul sito. Per i requisiti richiesti ai produttori si rimanda allo specifico disciplinare che in sintesi sono l'utilizzo di

materie prime principali, nello specifico prodotto, di origine e lavorazione esclusivamente italiana. In alternativa i ristoratori possono utilizzare anche diversi prodotti non presenti sul nostro sito ma la cui provenienza, di materie prime principali e lavorazione, sia esclusivamente italiana. Tali prodotti devono essere segnalati secondo le procedure previste per la verifica dei requisiti prima di essere inseriti nel menù. Costituiscono un'ulteriore garanzia dei prodotti quelle denominazioni DOC*, DOCG*, IGT*, IGP* e DOP* che indicano zone geografiche di provenienza delle materie prime principali e lavorazione italiana. In presenza di altre sigle le stesse sono ammesse ma all'interno del protocollo deve essere indicato il requisito della materia prima principale italiana compresa la lavorazione italiana la cui verifica è effettuata dal soggetto a cui è stato concesso l'uso del marchio.

5.4. Verifica dei requisiti

La verifica dei requisiti riportati nel presente disciplinare sarà svolta con cadenza temporale, definita al momento dell'adesione, attraverso una fase documentale che consisterà nel controllo di documenti (fatture di acquisto con indicazione dei prodotti, copia dei menu, ecc) richiesti ai soggetti i quali attesteranno sia l'acquisto di prodotti italiani sia la promozione degli stessi. Tutta la documentazione fornita in fase di candidatura dovrà essere prodotta esclusivamente in formato elettronico. Il requisito temporale è richiesto in quanto la commissione interverrà in maniera costante per la verifica della continua sussistenza dei requisiti richiesti al fine di garantire un servizio di qualità per gli operatori, i consumatori ed i produttori. Se il soggetto acquisterà prodotti non consoni o diversi da quelli richiesti oppure non rispetterà i requisiti richiesti ai fini del rilascio del marchio lo stesso sarà revocato. La commissione si riserva di poter richiedere, in particolari condizioni ed in qualsiasi momento, ogni documento che ritenga necessario al fine di tutelare il marchio, il consumatore e il produttore. Altresì si riserva la possibilità di effettuare verifiche fisiche negli esercizi a cui è stato concesso il marchio.

6. PUBBLICITA' DEL MARCHIO

Il soggetto che ha avuto in concessione il marchio si impegna a pubblicizzarlo, attraverso l'affissione del certificato di affiliazione ed altre forme di conoscenza verso i consumatori, all'interno del suo esercizio invitando sempre i consumatori a visitare il sito www.italiaverace.it al fine di lasciare un commento nell'apposita sezione del ristorante. Il fine è quello di ricevere un parere dal consumatore terzo del servizio al fine di migliorare sempre di più le finalità del marchio. Si può consentire di acquisire appositi spazi pubblicitari sul sito www.italiaverace.it assumendo le spese e nel rispetto dei requisiti richiesti dal disciplinare del marchio "Italia Verace". E' infine vietato ogni utilizzo del marchio che possa ingenerare confusione nel consumatore sui prodotti che il marchio intende tutelare.

Allegato 1

Descrizione del marchio "Italia Verace" (da inserire nel menù)

Il marchio "Italia Verace" nasce dall'idea di un giovane Italiano che si prefigge la promozione dei prodotti di origine e lavorazione italiana, concesso in utilizzo gratuito a coloro che effettuano servizi di ristorazione in Italia e nel mondo, garantendo il consumatore, promuovendo i prodotti davvero italiani e favorendo lo sviluppo delle imprese operanti sul territorio italiano. Nelle pagine successive quando troverete il marchio "Italia Verace" al fianco di pietanze e di vini potrete dire di aver assaporato prodotti di origine e lavorazione italiana. Sono descritti la regione geografica di provenienza, l'appartenenza a specifici consorzi di produzione ed eventuali riconoscimenti DOC*, DOCG*, IGT*, IGP* e DOP*. Queste sigle costituiscono una garanzia dei prodotti perché indicano le zone geografiche di provenienza delle materie prime principali e la lavorazione italiana codificati in speciali protocolli di produzione.

Invitiamo i consumatori a lasciare un commento sulla qualità dei servizi offerti nell'apposita sezione ristoranti del nostro sito www.italiaverace.it

* La menzione delle sigle si intende a fine meramente esemplificativo e non esaustivo.

