



GIUNTA REGIONALE

Seduta in data 13 GEN. 2020 Deliberazione N. 16

Negli uffici della Regione Abruzzo, si è riunita la Giunta Regionale presieduta dal Sig. Presidente Dott. Marco MARABELLO con l'intervento dei componenti:

	P	A
1. IMPRUDENTE Emanuele	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. CAMPITELLI Nicola	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. FEBBO Mauro	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. FIORETTI Piero	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. LIRIS Guido Quintino	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. VERI' Nicoletta	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Svolge le funzioni di Segretario Daniela Valenza

OGGETTO

Modifiche al Disciplinare approvato con DGR n. 252 del 6 maggio 2019 avente ad oggetto "Approvazione del Disciplinare per le modalità d'uso e di concessione del marchio collettivo di qualità denominato "Ristorante tipico d'Abruzzo" ai sensi della Direttiva (UE) 2015/1535" e nomina del Comitato tecnico.

LA GIUNTA REGIONALE

VISTA la Legge regionale 8 gennaio 2018, n. 1 Norme per la valorizzazione e promozione dei ristoranti tipici dell'Abruzzo (pubblicata in B.U. 24 gennaio 2018, n. 9 speciale);

RICHIAMATA la D.G.R. n. 252 del 06/05/2019 con la quale è stato approvato il testo del Disciplinare per l'istituzione, la concessione e l'uso del marchio collettivo "Ristorante Tipico d'Abruzzo" ai sensi della direttiva UE 2015/1535, e le motivazioni ivi contenute;

RAVVISATA l'esigenza di modificare il Disciplinare al fine di precisare ulteriormente alcuni aspetti dello stesso, prevedendo, in particolare:

- la nomina del Comitato con provvedimento giuntale, la nomina dei membri supplenti necessari a garantire la terzietà del Comitato stesso e la nomina di un coordinatore del gruppo dei ristoratori con funzioni di raccordo e garanzia di imparzialità;

- il rinvio ad apposito atto dirigenziale dell'approvazione di una modulistica semplificata e più aderente alle esigenze degli operatori di quella già approvata come allegato II della D.G.R. n. 252/2019;

RITENUTO NECESSARIO riapprovare il nuovo Disciplinare modificato per l'istituzione, la concessione e l'uso del marchio collettivo *Ristorante Tipico d'Abruzzo* ai sensi della direttiva UE 2015/1535, quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento, (Allegato A);

DATO ATTO che resta invariato quanto altro definito e approvato con la sopra citata D.G.R. n. 252 del 06/05/2019 non compreso nel presente atto;

CONSIDERATO che agli atti del Dipartimento Sviluppo Economico – Turismo sono presenti numerose domande per la concessione del marchio collettivo *Ristorante Tipico d'Abruzzo* e che occorre procedere con urgenza alla nomina del Comitato Tecnico di cui all'art. 8 del Disciplinare, così come modificato dal presente atto;

RITENUTO, altresì, necessario supportare il Comitato Tecnico per la gestione del sistema di concessione e controllo del marchio collettivo *Ristorante tipico d'Abruzzo*, con un Gruppo di Lavoro nominato dal direttore del Dipartimento procedente, che effettui in via preliminare la verifica della documentazione pervenuta dai ristoranti e la valutazione dei requisiti obbligatori e di merito per accedere all'uso del marchio, e composto da personale regionale in servizio presso il Dipartimento Sviluppo Economico - Turismo, il Dipartimento Agricoltura, il Servizio Verifica e Coordinamento per la Compatibilità della Normativa Europea, Aiuti di Stato, oltre che di altri, eventuali, dipendenti in possesso delle competenze utili allo scopo;

DATO ATTO che all'allora Dipartimento Turismo, Cultura e Paesaggio sono pervenute le seguenti note:

- prot. n. RA/167788/19 del 05/06/2019 contenente la nomina dei componenti e dei supplenti, per il sopra richiamato Comitato Tecnico, da parte dei rappresentanti regionali degli operatori della ristorazione di rilevanza nazionale presenti nelle principali guide nazionali di settore (Gambero Rosso, Guida Espresso, Guida Identità Golose, Touring Club) e, precisamente per le quattro province abruzzesi, i seguenti componenti:

- **Lanfranco Centofanti**, titolare del ristorante L'Angolo d'Abruzzo a Carsoli (L'Aquila)
- **Gennaro D'Ignazio**, titolare del ristorante "Vecchia Marina" di Roseto (Teramo)
- **Peppino Tinari**, titolare del ristorante "Villa Maiella" a Guardiagrele (Chieti)
- **Marcello Spadone**, titolare del ristorante "La Bandiera" a Civitella Casanova (Pescara)

ed i seguenti supplenti:

- **Franco Franciosi**, titolare del ristorante "Mammaròssa" di Avezzano (L'Aquila)
- **William Zonfa**, chef del ristorante "Magione Papale" di L'Aquila
- **Serena Di Battista**, titolare del ristorante "Sapori di Campagna" ad Ofena (L'Aquila)
- **Luca Mastromattei**, titolare del ristorante "Pescion" a Pescara
- **Antonio Di Giovacchino**, titolare del ristorante "Font'Artana" a Picciano (Pescara);
- **Jean Pierre Soria**, chef del ristorante "Cibo Matto" a Vasto (Chieti);
- **Marco e Luca Caldora**, titolari del ristorante "Caldora Punta Vallevò" di Rocca San Giovanni (Chieti)
- **Daniele Zunica**, titolare del ristorante "Zunica 1880" a Civitella del Tronto (Teramo)
- **Valerio Di Mattia**, titolare del ristorante "Il Palmizio" di Alba Adriatica (Teramo)
- **Gianni Dezio**, titolare del ristorante "Tosto" di Atri (Teramo)

- prot. n. RA/165393/19 del 03/06/2019 contenente la nomina del componente e del supplente per il sopra richiamato Comitato Tecnico, da parte dei Presidi Slow Food di Abruzzo e Molise e rispettivamente i signori: **D'Orazio Eliodoro** in qualità di titolare e **Davini Giorgio** in qualità di supplente;

- prot. al n. RA/171785/19 del 10/06/2019 contenente la nomina del componente e del supplente, per il sopra richiamato Comitato Tecnico, da parte dei rappresentanti regionali delle organizzazioni per

la tutela dei consumatori di rilevanza nazionale, e precisamente i signori: **Zangardi Vincenzo** in qualità di titolare e **Di Corcia Luigi** in qualità di supplente;

DATO ATTO:

- che dal presente provvedimento non derivano obbligazioni finanziarie a carico del bilancio regionale;
- della legittimità del presente provvedimento attestata con le firme in calce allo stesso a norma degli artt. 23 e 24 della L.R. n. 77/99;

Dopo puntuale istruttoria favorevole da parte della struttura proponente;

A VOTI UNANIMI, espressi nelle forme di legge;

DELIBERA

per le motivazioni su indicate:

1. **DI RIAPPROVARE** con il presente atto il *Disciplinare per le modalità d'uso e di concessione del marchio collettivo di qualità denominato "Ristorante tipico d'Abruzzo" ai sensi della Direttiva (UE) 2015/1535*, allegato al presente provvedimento quale sua parte integrale e sostanziale (Allegato A), e già approvato con la D.G.R. n. 252/2019 e che ad esso si sostituisce;
2. **DI PRECISARE** che l'Allegato 1 alla presente deliberazione sostituisce quello già approvato con la D.G.R. n. 252 del 05/05/2019;
3. **DI DARE ATTO** che resta invariato quanto altro definito e approvato con la sopra citata D.G.R. n. 252/2019 non compreso nel presente atto;
4. **DI NOMINARE** i componenti del Comitato Tecnico per la gestione del sistema di concessione e controllo del marchio collettivo "*Ristorante tipico d'Abruzzo*", ai sensi dell'art. 8 del Disciplinare riapprovato con il presente atto, e in particolare:
 - per i rappresentanti regionali degli operatori della ristorazione di rilevanza nazionale presenti nelle principali guide nazionali di settore (Gambero Rosso, Guida Espresso, Guida Identità Golose, Touring Club) i seguenti componenti:
 - **Lanfranco Centofanti**, titolare del ristorante L'Angolo d'Abruzzo a Carsoli (L'Aquila)
 - **Gennaro D'Ignazio**, titolare del ristorante "Vecchia Marina" di Roseto (Teramo)
 - **Peppino Tinari**, titolare del ristorante "Villa Maiella" a Guardiagrele (Chieti)
 - **Marcello Spadone**, titolare del ristorante "La Bandiera" a Civitella Casanova (Pescara)
 - ed i seguenti supplenti:
 - **Franco Franciosi**, titolare del ristorante "Mammaròssa" di Avezzano (L'Aquila) - *COORDINATORE*
 - **William Zonfa**, chef del ristorante "Magione Papale" di L'Aquila
 - **Serena Di Battista**, titolare del ristorante "Sapori di Campagna" ad Ofena (L'Aquila)
 - **Luca Mastromattei**, titolare del ristorante "Pescion" a Pescara
 - **Antonio Di Giovacchino**, titolare del ristorante "Font'Artana" a Picciano (Pescara);
 - **Jean Pierre Soria**, chef del ristorante "Cibo Matto" a Vasto (Chieti);
 - **Marcò e Luca Caldora**, titolari del ristorante "Caldora Punta Vallevò" di Rocca San Giovanni (Chieti)
 - **Daniele Zunica**, titolare del ristorante "Zunica 1880" a Civitella del Tronto (Teramo)
 - **Valerio Di Mattia**, titolare del ristorante "Il Palmizio" di Alba Adriatica (Teramo)
 - **Gianni Dezio**, titolare del ristorante "Tosto" di Atri (Teramo)
 - per i Presidi Slow Food Abruzzo e Molise, il componente **D'Orazio Eliodoro** ed il supplente **Davini Giorgio**;

- per i rappresentanti regionali delle organizzazioni per la tutela dei consumatori di rilevanza nazionale il componente **Zangardi Vincenzo** ed il supplente **Di Corcia Luigi**;
5. **DI AFFIDARE** al direttore del Dipartimento Sviluppo Economico – Turismo la nomina del Gruppo di Lavoro che effettui in via preliminare la verifica della documentazione pervenuta dai ristoranti e la valutazione dei requisiti obbligatori e di merito per accedere all'uso del marchio, e composto da personale regionale in servizio presso il Dipartimento Sviluppo Economico - Turismo, il Dipartimento Agricoltura, il Servizio Verifica e Coordinamento per la Compatibilità della Normativa Europea, Aiuti di Stato, oltre che di altri, eventuali, dipendenti in possesso delle competenze utili allo scopo;
 6. **DI INCARICARE** il Dipartimento Sviluppo Economico – Turismo (DPH) di svolgere tutti gli adempimenti necessari a dare attuazione al Disciplinare inclusa la pubblicazione sul BU della Regione Abruzzo e sul sito Internet istituzionale.



DIPARTIMENTO SVILUPPO ECONOMICO - TURISMO (DPH)

UFFICIO Economico Amministrativo Finanziario del Dipartimento

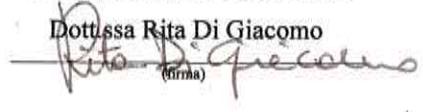
L'Estensore

Dott.ssa Rita Di Giacomo


(firma)

Il Responsabile dell'Ufficio

Dott.ssa Rita Di Giacomo


(firma)

Il Dirigente del Servizio

vacante

(firma)

Il Direttore Regionale

Dott. Germano De Sanctis


(firma)

Il Componente la Giunta

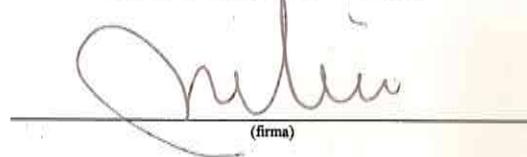
Rag. Mauro Febbo


(firma)

Giunta Regionale
d'Aprile

Approvato e sottoscritto:

Il Presidente della Giunta


(firma)

Il Segretario della Giunta


(firma)

L.R. 8 gennaio 2018, n. 1 – Progetto di Disciplinare per l'istituzione, la concessione e l'uso del marchio collettivo "Ristorante Tipico d'Abruzzo".

Art. 1. Oggetto e finalità

1. La Giunta regionale, in attuazione dell'art. 3, comma 2, della legge regionale 8 gennaio 2018, n. 1 (*Norme per la valorizzazione e promozione dei ristoranti tipici d'Abruzzo*) e al fine di valorizzare le produzioni agroalimentari e zootecniche inserite nel proprio sistema per la qualità controllata, nonché promuovere lo sviluppo della ristorazione tradizionale di qualità per la tutela della cultura enogastronomica del territorio abruzzese, disciplina con il presente atto le modalità d'uso e di concessione del marchio collettivo di qualità denominato "Ristorante tipico d'Abruzzo".
2. Il marchio collettivo di cui al comma 1 persegue altresì le seguenti finalità generali:
 - a) la tutela e la valorizzazione della cultura enogastronomica del territorio regionale abruzzese;
 - b) la tutela del consumatore, attraverso una maggiore informazione sulla ristorazione tradizionale di qualità;
 - c) il riconoscimento e la valorizzazione delle imprese che aderiscono al presente disciplinare;
 - d) la trasparenza del mercato, la libertà d'impresa e la libera circolazione delle merci.
3. La Giunta regionale con il presente atto, in attuazione dell'art. 7 della legge regionale n.1/2018, istituisce il Comitato Tecnico per il sistema di concessione e controllo del marchio collettivo "Ristorante tipico d'Abruzzo" e ne disciplina la costituzione, le modalità di nomina, il numero dei componenti, la durata e le procedure di funzionamento.
4. Ai sensi dell'art. 4 della legge regionale n.1/2018, la Giunta regionale, con il presente atto, disciplina altresì le modalità operative per la tenuta del Registro dei Ristoranti tipici d'Abruzzo.

Giunta Regione Ieri d'Abruzzo

Art. 2. Proprietà del marchio collettivo

1. Il marchio collettivo "Ristorante tipico d'Abruzzo" è di proprietà della Regione Abruzzo, che lo concede in uso, a tutti gli esercizi commerciali dell'Unione europea, già autorizzati ai sensi di legge, appartenenti alla categoria "ristoranti" nel rispetto di quanto disposto dall'art. 2 della L.R. n. 1/2018, che intendono aderire volontariamente al sistema di controllo.istituito dal presente disciplinare per la gestione del marchio stesso.
2. L'attribuzione del diritto all'uso del marchio collettivo "Ristorante tipico d'Abruzzo" comporta l'iscrizione dell'esercizio commerciale nel Registro dei Ristoranti tipici d'Abruzzo istituito con il presente disciplinare ai sensi dell'articolo 4 L.R. n. 1/2018, presso il Dipartimento della Giunta regionale competente in materia di turismo.
3. La Giunta regionale per le attività necessarie alla concessione del marchio, nonché per quelle di controllo e verifica del corretto uso dello stesso si avvale della struttura organizzativa del Dipartimento della Giunta regionale competente in materia di turismo, nonché del Comitato tecnico istituito con il presente disciplinare ai sensi dell'art. 7 della L.R. n. 1/2018.

Art. 3. Requisiti obbligatori per la concessione del marchio

1. Il marchio *Ristorante tipico d'Abruzzo* è concesso agli esercizi commerciali di cui al comma 1, dell'articolo 2, che propongono obbligatoriamente le seguenti diverse tipologie di menù:
 - a) **menù denominato «nel solco della tradizione»:**
 - con **almeno il 50 % dei piatti** proveniente dalla tradizione, scritta o orale, della *gastronomia abruzzese*, realizzati con **almeno il 60% dei prodotti**, utilizzati per realizzare il 100% di tutte le produzioni gastronomiche del ristorante, **provenienti dalle produzioni tipiche d'Abruzzo;**
 - b) **menù denominato «nel solco della tradizione e dell'innovazione»:**

- con **almeno il 25% dei piatti** proveniente dalla tradizione, scritta o orale, della *gastronomia abruzzese* e **almeno il 25% dei piatti** frutto di una reinterpretazione dalla medesima gastronomia tradizionale abruzzese, realizzati con **almeno il 60% dei prodotti utilizzati** per realizzare il 100% di tutte le produzioni gastronomiche, **provenienti dalle produzioni tipiche d'Abruzzo**;
 - c) **menù denominato «nel solco dell'innovazione»:**
 - realizzati con l'utilizzo di **almeno il 60% dei prodotti**, impiegati per realizzare il 100% di tutte le produzioni gastronomiche del ristorante, **provenienti dalle produzioni tipiche d'Abruzzo**.
2. Per **produzioni tipiche d'Abruzzo** di cui al comma 1, si intendono i prodotti inseriti nell' *Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari della Regione Abruzzo* di cui al comma 1, dell'articolo 6 della L.R. n. 1/2018, come integrato dai prodotti presenti nell'*Atlante aperto delle produzioni autentiche d'Abruzzo* pubblicato sul sito istituzionale della Giunta regionale.
3. Ai fini della concessione del marchio *Ristorante tipico d'Abruzzo* si terrà altresì conto dei seguenti **requisiti obbligatori**:
- a) **presenza di una Carta dei Vini** che assicuri la disponibilità di **almeno n. 1 (una) etichetta di vino abruzzese**, per ogni 2 (due) coperti secondo il normale *asset* del ristorante, (ad esempio: se un ristorante normalmente dispone di 40 (quaranta) posti coperti, dovrà presentare una carta con almeno n. 20 (venti) etichette diverse di vini abruzzesi);
 - b) **presenza di prodotti provenienti da agricoltura biologica**; l'esercizio per accedere al marchio *Ristorante tipico d'Abruzzo*, dovrà acquistare, da aziende certificate biologiche, almeno la metà del 60% dei prodotti utilizzati per realizzare il 100% di tutte le produzioni gastronomiche del ristorante.

Giunta Regione Abruzzo

Art. 4. Requisiti di merito, non obbligatori, per la concessione del marchio

1. Ai fini della concessione del marchio si terrà altresì conto dei seguenti requisiti di merito, non obbligatori:
- a) **presenza di prodotti agroalimentari, classificati e riconosciuti come DOP, IGP, DOC e DOCG della regione Abruzzo** o appartenenti ai c.d. Presidi *Slow Food*;
 - b) **presenza di prodotti** che hanno ottenuto il marchio per la *Qualità controllata dalla Regione Abruzzo* ai sensi della legge regionale 13 gennaio 2012, n. 6 (*Interventi a sostegno della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole della regione Abruzzo*);
 - c) **presenza di prodotti provenienti da autoproduzione e autoraccolta**: il ristorante, qualora produca autonomamente verdure o frutta, o raccolga autonomamente prodotti spontanei (come funghi, tartufi, erbe spontanee), dovrà dotarsi di un autocertificato di tracciabilità e di documento di autofatturazione (in regola alle leggi vigenti fiscali e sanitarie) e potrà inserire il valore dei beni raccolti o autoprodotti nel cumulo del 60% in base al reale valore di mercato dei beni (ad esempio: se il ristoratore produce 1 kg. di pomodori e i pomodori valgono 1 euro al kg. allora potrà inserire detta cifra sul montante lordo del fatturato considerando tale bene una produzione autentica d'Abruzzo);
2. Al fine di **valorizzare la c.d. "filiera corta" delle produzioni** del territorio sarà oggetto di valutazione, in base all'individuazione, anche quantitativa, degli ingredienti utilizzati, **la provenienza geografica dei fornitori e/o dei produttori**, privilegiando:
- a) **i produttori a Km 0**; oppure
 - b) **per i ristoranti localizzati in aree di confine** del territorio regionale **i prodotti definiti a "raggio 30"** provenienti da produzioni agricole locali o da pesca limitrofa in Adriatico, sino ad una distanza massima dalla sede del ristorante di Km 30.
3. Per la **valorizzazione dell'informazione al consumatore** sarà oggetto di valutazione la previsione del menù e della carta dei vini, separati tra di loro, che riportino una informazione esplicita sulla preparazione dei piatti e sull'effettiva composizione degli stessi, nonché la previsione di informazioni accessorie relative ai luoghi di produzione degli alimenti e sugli aspetti storici legati alle produzioni tradizionali locali.

Art. 5. Caratteristiche grafiche del marchio "Ristorante tipico d'Abruzzo"

1. La raffigurazione grafica del marchio "Ristorante tipico d'Abruzzo" è esclusivamente quella di cui all'Allegato I del presente disciplinare.
2. Il marchio è apposto nei locali del ristorante, riconosciuto come ristorante tipico d'Abruzzo, secondo le specifiche tecniche di utilizzo contenute nell'allegato I.

Art. 6. Concessione e uso del marchio

1. L'uso del marchio "Ristorante tipico d'Abruzzo" è concesso dalla Regione con provvedimento del Dirigente della struttura regionale competente in materia di turismo su richiesta del titolare del ristorante, previa verifica del possesso dei requisiti di merito obbligatori e non obbligatori di cui agli articoli 3 e 4.
2. L'attività di istruttoria delle richieste è svolta dalla struttura della Giunta regionale competente in materia di turismo con il supporto del Comitato tecnico di cui all'articolo 8 che, ai sensi della L.R. n. 1/2018, esprime per ognuna di esse un parere motivato.
3. Il provvedimento di concessione dell'uso del marchio collettivo adottato dal dirigente della struttura della Giunta regionale competente in materia di turismo, dispone altresì l'iscrizione del ristorante nel *Registro dei Ristoranti tipici d'Abruzzo* di cui all'articolo 4 della L.R. n. 1/2018.
4. La concessione d'uso del marchio ha durata di 3 (tre) anni, tacitamente rinnovabili, a far data da quella del provvedimento di concessione.
5. La concessione per l'uso del marchio collettivo "Ristorante tipico d'Abruzzo" si intende tacitamente rinnovata per periodi successivi al primo, di pari durata triennale, se nel frattempo non è stata inoltrata al Servizio regionale competente formale disdetta scritta oppure non sia intervenuto provvedimento di revoca a seguito dei controlli periodici annuali, di cui al comma 3 dell'articolo 7.

Art. 7. Sistema di controllo per la concessione e l'uso del marchio

1. Il Servizio competente all'adozione del provvedimento di concessione può disporre in ogni momento controlli ed ispezioni, nei confronti dei soggetti beneficiari dell'uso del marchio collettivo, al fine di verificare le condizioni per il corretto mantenimento ed uso dello stesso.
2. I soggetti beneficiari si impegnano a consentire l'accesso ad incaricati del Servizio competente all'adozione del provvedimento di concessione presso le sedi del ristorante ed a rendere disponibile a questi tutta la documentazione necessaria ai fini dell'espletamento dei compiti di controllo e verifica.
3. I controlli periodici per il mantenimento della concessione e l'uso del marchio collettivo "Ristorante tipico d'Abruzzo" sono eseguiti con frequenza annuale, dalla struttura regionale competente all'adozione del provvedimento di concessione, con il supporto dei componenti del Comitato tecnico di cui all'articolo 8.
4. In caso di mancato rispetto delle condizioni di cui ai criteri di concessione stabiliti agli articoli 3 e 4, il Dirigente della struttura regionale competente in materia di turismo, provvede ad avviare il procedimento di revoca della concessione dell'uso del marchio, nel rispetto di quanto previsto dalla L. 241/90 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 8. Istituzione e funzionamento Comitato Tecnico

1. È istituito presso il Dipartimento della giunta regionale competente in materia di turismo il Comitato Tecnico per la gestione del sistema di concessione e controllo del marchio collettivo *Ristorante tipico d'Abruzzo*.
2. Il Comitato è nominato con delibera di Giunta regionale su proposta del Componente la Giunta regionale competente in materia di Turismo che ne assume il ruolo di Presidente, ruolo che può essere svolto, altresì, su apposita delega.
3. Sono nominati componenti:
 - a) n. 4 (uno per provincia) rappresentanti designati dai rappresentanti regionali degli operatori della ristorazione di rilevanza nazionale presenti nelle principali guide nazionali di settore (Gambero Rosso, Guida Espresso, Guida Identità Golose, Touring Club), e almeno n. 4 membri supplenti necessari a garantire la terzietà del Comitato stesso;
 - b) n. 1 rappresentante designato dai rappresentanti regionali delle organizzazioni per la tutela dei consumatori di rilevanza nazionale, e almeno n. 1 membro supplente;
 - c) n. 1 delegato regionale dei Presidi Slow Food Abruzzo e Molise e almeno n. 1 membro supplente.
4. Il Comitato, all'atto dell'insediamento, provvede a nominare un coordinatore del gruppo dei ristoratori con funzioni di raccordo e garanzia di imparzialità.
5. Il Comitato è nominato per la durata di tre anni e i singoli componenti, diversi dal Presidente, sono rinnovabili per una sola volta.
6. Il Comitato esamina le richieste di adesione pervenute dai ristoranti, con il supporto del personale del Servizio della Giunta regionale competente in materia di Turismo ed esprime il proprio parere motivato in ordine al rispetto delle condizioni per l'attribuzione dell'uso del marchio di cui agli articoli 3 e 4.
7. Il Comitato è convocato dal Presidente e si riunisce all'occorrenza sia per le attività di istruttoria delle domande pervenute, sia per il programma degli eventuali controlli da effettuare.
8. Ai sensi del comma 5, dell'articolo 7 della L.R. n. 1/2018 ai componenti del Comitato non è corrisposto alcun compenso.

Giunta Regionale
d'Abruzzo

Art. 9. Istituzione del Registro dei Ristoranti tipici d'Abruzzo

1. E' istituito presso il Dipartimento della Giunta regionale competente in materia di turismo, il **Registro dei Ristoranti tipici d'Abruzzo**.
2. Il Registro di cui al comma 1, ha carattere pubblico ed è riservato agli operatori del settore della ristorazione dell'Unione Europea individuati in base ai criteri di merito di cui agli articoli 3 e 4, che hanno ottenuto il provvedimento di concessione per l'uso del marchio collettivo della Regione Abruzzo "Ristorante tipico d'Abruzzo".
3. L'iscrizione nel Registro è volontaria e successiva al provvedimento di concessione d'uso del marchio collettivo adottato dalla Regione; ogni operatore può chiederne in qualsiasi momento la cancellazione con relativa perdita del diritto all'uso del marchio collettivo concesso.
4. La cancellazione dal registro è disposta d'ufficio, in presenza del provvedimento di revoca della concessione d'uso del marchio, in esito al procedimento avviato ai sensi del comma 4 dell'articolo 7.
5. In caso di trasferimento della titolarità di un esercizio già in possesso della concessione d'uso del marchio collettivo, il ristorante permane iscritto nel registro dei ristoranti tipici d'Abruzzo se il nuovo titolare dimostra ancora il rispetto delle condizioni di merito di cui agli articoli 3 e 4.



Art. 10. Modalità di presentazione della domanda

1. Le domande per ottenere la concessione dell'uso del marchio collettivo *Ristorante tipico d'Abruzzo* e per l'iscrizione nel relativo *Registro dei Ristoranti tipici d'Abruzzo* devono essere compilate e trasmesse al Dipartimento della Giunta regionale competente in materia di turismo in base alla modulistica predisposta dal Dipartimento stesso pubblicata sul sito istituzionale.
2. La domanda e la relativa documentazione allegata, sono rese - dal titolare dell'esercizio o dal gestore del Ristorante - in forma di dichiarazione sostitutiva di certificazione e/o di notorietà nel rispetto degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445 del 28/12/2000, precisando di essere a conoscenza che, ai sensi dell'art. 76 del D.P.R. 445/2000 le dichiarazioni mendaci, la formazione di atti falsi e/o il loro uso, sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali.
3. In sede di primo avvio saranno prese in considerazione solo le domande pervenute dopo la data di adozione del presente Disciplinare di cui si darà notizia con apposita pubblicazione sul sito istituzionale della Regione e sul BURAT.
4. Le domande pervenute sono esaminate dalla Struttura regionale competente e dal Comitato tecnico, in base all'ordine temporale di arrivo.
5. Degli esiti di valutazione di tutte le domande pervenute è data pubblicazione sul sito istituzionale della Giunta regionale.

Art. 11. Tutela della privacy

1. Per la tutela del diritto alla riservatezza trova applicazione il D.Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali" (Codice) e il Regolamento (UE) 2016/679 "Regolamento Generale sulla Protezione dei dati" (GDPR).

Art. 12. Responsabile del procedimento

1. L'unità organizzativa titolare del procedimento è la Regione Abruzzo, Dipartimento competente in materia di Turismo.
2. Tutte le informazioni sono pubblicate sul sito istituzionale regionale.

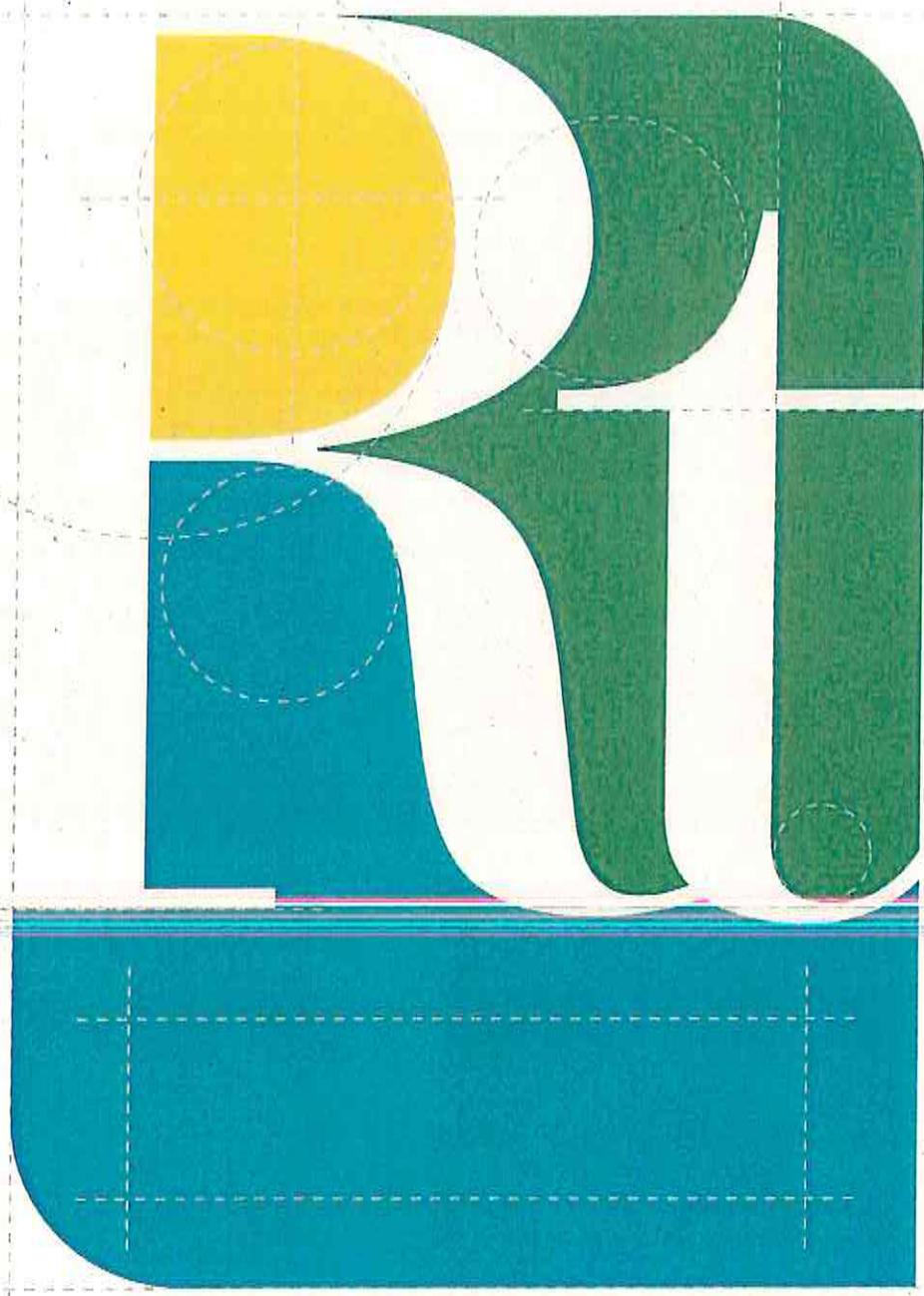
Art. 13. Norme finali

1. Per quanto non espressamente previsto dal presente Disciplinare, trovano applicazione le disposizioni contenute nella vigente normativa europea, nazionale e regionale.
2. L'Amministrazione regionale si riserva, per motivi di pubblico interesse, la facoltà di annullare o revocare il presente atto, in tal caso i chiedenti non potranno avanzare alcuna pretesa o risarcimento.



DEPARTAMENTO TU
GIU
REGIO
D'ABRU

DEPARTAMENTO TU
GIU
REGIO
D'ABRU



Giunta Regionale d'Abruzzo
SISTEMA CULTURALE PIEMONTE

Ristorante tipico d'Abruzzo

Manuale d'uso del marchio



Regione Abruzzo



Rt

Ristorante tipico d'Abruzzo



Regione Abruzzo

Composizione del Logo-Marchio

Il marchio è costituito da più elementi e si declina diversamente, mantenendo i caratteri identificativi, in base alle sue diverse applicazioni.

Il logo originario è costituito da un incastro delle lettere Rt accompagnate dalla dicitura "Ristorante tipico d'Abruzzo" a esplicitarne una chiarezza di lettura e di significato.



Il logo Rt può essere accompagnato dallo stemma della Regione Abruzzo con sotto la dicitura "Regione Abruzzo" (per la riconoscibilità regionale del marchio) e dalla bandiera europea (a sottolineare l'estensione del marchio all'Unione Europea).

Ristorante tipico d'Abruzzo



Regione Abruzzo



I colori utilizzati per la composizione del marchio nelle sue varie declinazioni sono quelli dello stemma della Regione Abruzzo: il **giallo** a simboleggiare il sole che bacia l'Abruzzo, il **bianco** a rappresentare le montagne innevate, il **verde** a rappresentare la fascia collinare e i boschi, l'**azzurro** a rappresentare il mare Adriatico su cui l'Abruzzo si affaccia.



Rt

Ristorante tipico d'Abruzzo



Regione Abruzzo

FONT E COLORI DEL MARCHIO

Colori utilizzati per la composizione del marchio nelle sue varie declinazioni e specifiche tecniche:

- azzurro
- verde
- giallo
- bianco

Font utilizzato per la composizione del marchio:

- **Bauer Bodoni Roman**
(per il lettering del logo)

Rt

- **Playfair Display Regular**
(per la scritta Ristorante tipico)

Ristorante tipico d'Abruzzo

azzurro



specifiche di stampa:
(C 100% M 43% Y 0% K 0%)
specifiche web:
(R 0% G 114% B 187%)

verde



specifiche di stampa:
(C 76% M 0% Y 100% K 11%)
specifiche web:
(R 50% G 156% B 50%)

giallo



specifiche di stampa:
(C 0% M 18% Y 100% K 0%)
specifiche web:
(R 255% G 208% B 0%)

bianco



specifiche di stampa:
(C 0% M 0% Y 0% K 0%)
specifiche web:
(R 255% G 255% B 255%)



RT

Ristorante tipico d'Abruzzo



Regione Abruzzo



Utilizzo del marchio a colori

verde



specifiche di stampa:
(C 76% M 0% Y 100% K 11%)

specifiche web:
(R 50% G 156% B 50%)

giallo



specifiche di stampa:
(C 0% M 18% Y 100% K 0%)

specifiche web:
(R 255% G 208% B 0%)

azzurro



specifiche di stampa:
(C 100% M 43% Y 0% K 0%)

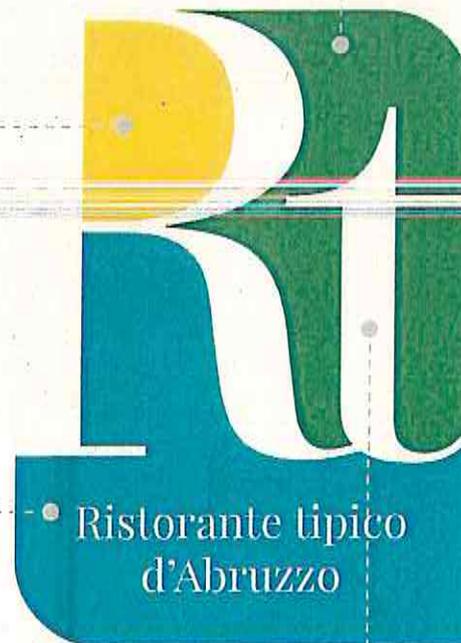
specifiche web:
(R 0% G 114% B 187%)

bianco



specifiche di stampa:
(C 0% M 0% Y 0% K 0%)

specifiche web:
(R 255% G 255% B 255%)





Ristorante tipico d'Abruzzo



Regione Abruzzo

Utilizzo del marchio in bianco e nero

grigio medio



specifiche di stampa:
(C 0% M 0% Y 0% K 38%)

specifiche web:
(R 183% G 182% B 182%)

grigio chiaro



specifiche di stampa:
(C 0% M 0% Y 0% K 25%)

specifiche web:
(R 208% G 208% B 208%)

grigio scuro



specifiche di stampa:
(C 0% M 0% Y 0% K 55%)

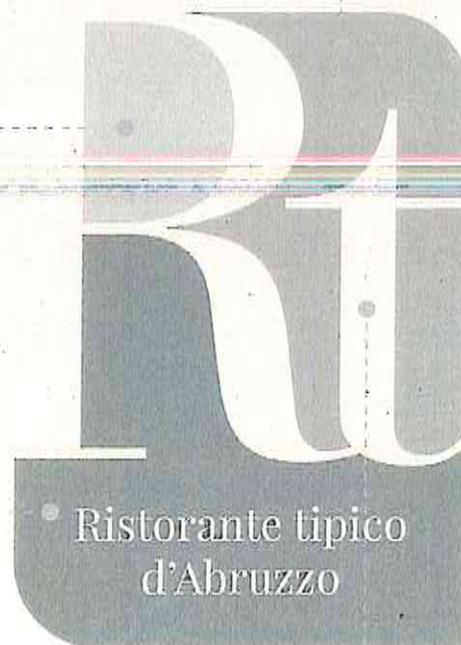
specifiche web:
(R 146% G 146% B 146%)

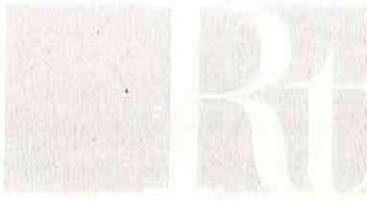
bianco



specifiche di stampa:
(C 0% M 0% Y 0% K 0%)

specifiche web:
(R 255% G 255% B 255%)





Dimensioni del Marchio
(proporzioni, riduzione e ingrandimento)

Il marchio deve essere usato correttamente secondo la sua matrice originale in cui è proposto in questo manuale. Pertanto non può essere ripreso parzialmente, non può essere riprodotto con colori differenti dagli originali, non può essere confuso con elementi grafici o di testo addizionali.

Il marchio deve sempre essere riprodotto nelle sue proporzioni originali (non può essere stirato in altezza o allargato).

Nell'utilizzare il marchio per le differenti applicazioni ci si troverà nelle condizioni di doverlo ridurre o ingrandire. Nel primo caso il tasso di riduzione minimo che ne consenta una sufficiente leggibilità è di 20 mm. di base. Per gli ingrandimenti non si ravvisano problemi.

Esempio di utilizzo del marchio a dimensione minima.



20 mm.

12 mm.

Utilizzo del Marchio su supporti colorati.

(Autovetture o furgoni aziendali, abbigliamento da lavoro, pannelli, documenti, supporti pubblicitari interni ed esterni, ecc.)

Il marchio può essere utilizzato su supporti colorati, che vadano a contrasto netto con i colori da cui è composto senza nessun bordo.

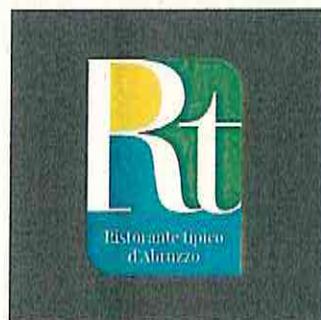
Nel caso i colori, ad eccezione del bianco siano molto simili a quelli di cui è composto sarà necessario applicare un bordo che ne segua perfettamente il contorno.

Esempio di utilizzo del marchio su sfondi colorati

Fondo bianco
(nessun contorno necessario)



Fondo nero
(nessun contorno necessario)



Fondo azzurro
(contorno necessario)



Fondo verde
(contorno necessario)



Rt

Ristorante tipico d'Abruzzo



Regione Abruzzo

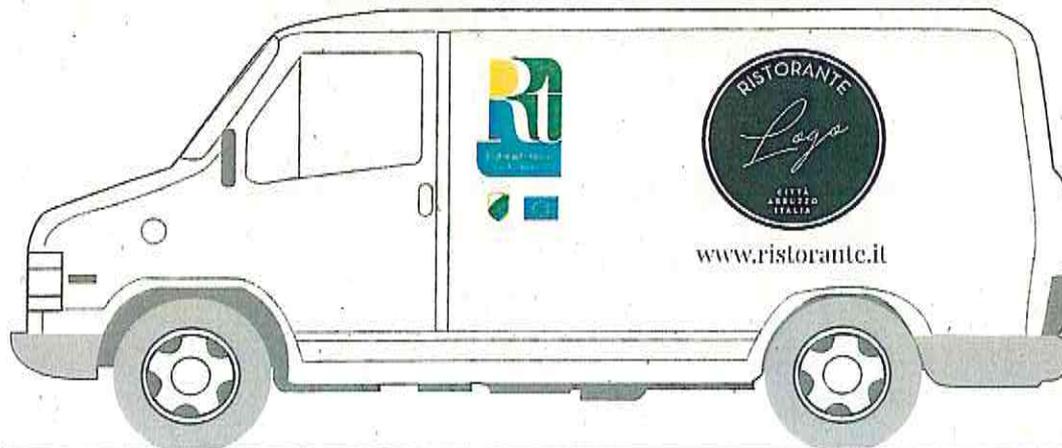


Alcuni esempi di utilizzo del logo Ristorante tipico d'Abruzzo

Giacca Chef



Mezzi da lavoro



Giunta Regionale d'Abruzzo

ISOP (Impianti e Servizi Pubblici)

