

REGOLAMENTO PER LA VALORIZZAZIONE DELL'ENOASTRONOMIA VERONESE

**Approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n. 36 del 30 maggio 2013
Modificato con deliberazione del Consiglio comunale n. 56 del 30 settembre 2021**

Articolo 1. Oggetto e finalità

Il Comune di Verona, ai sensi dell'art. 13 comma 1 del T.U. sull'Ordinamento degli Enti locali, approvato con d.lgs. 18 agosto 2000 n. 267, e dell'art. 6 comma 1 del vigente Statuto comunale, intende sostenere e promuovere la produzione enogastronomica tipica del proprio territorio, anche con finalità turistiche.

Il Comune, con il presente Regolamento, fornisce uno strumento per riconoscere e valorizzare gli esercizi di ristorazione locale che, attraverso la qualità del servizio e la professionalità del personale, diffondono la conoscenza e l'apprezzamento dell'enogastronomia veronese.

Gli esercizi presenti sul territorio che rispondano ai requisiti descritti agli articoli successivi, potranno richiedere di essere inseriti nell'elenco, di cui all'art. 2, e di poter avvalersi di un marchio/logo caratterizzante l'offerta di piatti e vini tipici.

Articolo 2. Elenco dei ristoranti tipici

Viene istituito un apposito elenco delle attività di ristorazione, denominato "Ristorante tipico - Verona", tenuto presso gli uffici della Direzione Commercio Attività Produttive del Comune di Verona.

L'elenco è suddiviso in due sezioni che corrispondono a due categorie di locali, distinti per il tipo di cucina, di servizio e di prezzo:

- I. trattorie, locande e osterie: locali che garantiscono atmosfera e tipicità e presentano una buona qualità;
- II. ristoranti: livello elevato di offerta nell'elaborazione dei piatti e nella qualità del servizio.

L'elenco consentirà al cliente di scegliere il locale relativamente a:

- classificazione;
- tipicità enogastronomica;
- accoglienza delle strutture, grazie all'impiego di personale preparato a comunicare la cultura della tipicità.

Articolo 3. Destinatari e requisiti per l'iscrizione nell'elenco

Possono ottenere l'iscrizione nell'elenco di cui al precedente art. 2 gli esercizi, anche di nuova apertura, che svolgono attività di somministrazione di alimenti e bevande come definita dalla normativa vigente: "*la vendita per il consumo sul posto, effettuata nei confronti di chiunque ne faccia richiesta (.....) che comprende tutti i casi in cui gli acquirenti consumano i prodotti in locali o superfici all'uopo attrezzati*".

Si richiede inoltre che gli esercizi di cui sopra:

- abbiano sede nel territorio comunale;
- siano regolarmente iscritti nel Registro delle imprese della C.C.I.A.A. di Verona.

Il titolare o legale rappresentante, se trattasi di società, deve:

- essere in possesso dei requisiti morali previsti dalla normativa vigente;
- essere in regola con il versamento dei tributi locali (IMU/TASI, TARI, CANONE UNICO PATRIMONIALE);
- non aver mai riportato una condanna per reati di frode nella preparazione o nel commercio dei prodotti alimentari, nonché nessuna condanna per reati tributari (artt. 2; 3; 4; 5; 8; 10; 10-bis; 10-ter; 10-quater; 11 del decreto legislativo 10 marzo 2000 n. 74).

Articolo 4. Parametri per l'iscrizione nell'elenco

Possono ottenere l'iscrizione nell'elenco gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, in possesso dei requisiti previsti all'art. 3, che rispettino i seguenti parametri riferiti al:

►locale:

- a. gli interni devono far percepire al consumatore l'idea di un'atmosfera confortevole e accogliente; il locale deve essere ben tenuto e pulito e gli esterni devono essere curati;
- b. la biancheria da tavola deve essere di stoffa ed in linea con l'ambiente delle sale, pulita, in ordine e composta da tovaglia, copri tovaglia o tovagliette o tovagliolo;
- c. le stoviglie e la posateria devono essere adeguati al numero dei coperti e alle diverse portate e mantenuti in buono stato di conservazione; vino, liquori o distillati, presenti nel menu', vanno serviti in bicchieri adeguati alle diverse tipologie di bevanda alcolica;
- d. la denominazione del locale deve trovare riscontro nell'insegna.

Alle locande ed alle osterie è consentito l'uso di copritavoli di carta e di comuni bicchieri di vetro.

►personale impiegato:

- a. deve essere:

- in numero sufficiente rispetto ai coperti e deve indossare abbigliamento pulito che lo identifichi;
- disponibile ed adeguatamente preparato sull'offerta dei piatti proposti;
- in grado di illustrare le principali caratteristiche dei prodotti e dei piatti tipici, l'abbinamento con il vino e le caratteristiche basilari della lista dei vini;

- b. nella zona del centro storico, almeno un componente addetto al servizio ai tavoli deve conoscere l'inglese e/o il tedesco;

►menù:

- a. deve essere:

- suddiviso per categoria (antipasti, primi piatti, ecc.);
- aggiornato nelle proposte ed indicare i prezzi per ogni portata;
- in numero sufficiente per tutti i tavoli;
- redatto in lingua italiana e almeno nella lingua inglese;

- b. deve indicare i prodotti e le ricette tipiche con la descrizione degli ingredienti e degli allergeni per ogni pietanza;

- c. includere informazioni nutrizionali finalizzate alla promozione di una sana alimentazione (es: materiale informativo);

- d. la grammatura dei contorni di verdura offerti rappresenta una (o più) delle cinque porzioni di frutta e verdura raccomandate quotidianamente;

►offerta dei prodotti:

- a. i piatti tradizionali devono rappresentare almeno il 65 % dell'offerta gastronomica ed essere preparati nella cucina del locale, utilizzando il 50% di prodotti tipici della Provincia di Verona o della Regione Veneto ovvero di prodotti cd. a "chilometro zero" di cui alla legge regionale n. 3 del 22 gennaio 2010;

Gli esercizi già inseriti nell'Elenco di cui all'art. 2, comma 1, dovranno uniformarsi a tale percentuale entro il termine di 24 mesi decorrente dall'entrata in vigore della disposizione;

- b. la selezione dei vini deve essere coerente con il menù offerto; la scelta deve privilegiare per almeno il 50% le denominazioni e le aziende che producono e imbottiglano in Provincia di Verona, ovvero ricadenti nelle denominazioni DOC, DOCG, IGT e/o secondo la protezione comunitaria DOP, IGP;
- c. la verdura e la frutta devono essere preferibilmente di stagione;
- d. l'olio extravergine di oliva collocato sul tavolo deve essere prodotto in ambito locale secondo la protezione comunitaria DOP;
- e. tra i dolci tipici prescelti particolare pregio deve essere riservato al pandoro.

La Giunta comunale approva la lista dei piatti della tradizione veronese, redatta dalla commissione di cui all'art. 6 del presente Regolamento, previa comunicazione alla competente Commissione consiliare.

Articolo 5. Procedura per l'iscrizione nell'elenco

I titolari degli esercizi individuati all'art. 3, interessati ad ottenere l'iscrizione nell'elenco di cui all'art. 2, devono presentare domanda, compilata su apposita modulistica e soggetta all'imposta di bollo, nella quale devono dichiarare di possedere i requisiti e di rispettare i parametri sopra descritti. L'attività deve essere registrata sotto il profilo sanitario ai sensi del Regolamento CE 852/2004 e 853/2004.

E' inoltre richiesto il versamento di un contributo, il cui ammontare sarà stabilito con deliberazione della Giunta comunale, a titolo di istruttoria per l'istanza presentata dall'interessato.

In seguito alla proposta della Commissione di cui al successivo art. 6, gli uffici provvedono all'iscrizione dell'esercizio nell'elenco e alla concessione del marchio.

Il responsabile del procedimento, entro il termine di 3 mesi dalla presentazione della domanda, provvede a dare formale comunicazione agli interessati in merito all'accoglimento o al rigetto dell'istanza e alle modalità di utilizzo del marchio.

Alla comunicazione viene allegato il modello del marchio che potrà essere utilizzato.

Possono essere effettuati periodici sopralluoghi presso gli esercizi che hanno ottenuto il marchio, per la verifica del mantenimento dei presupposti dell'iscrizione nell'elenco.

Articolo 6. La Commissione

Viene istituita una Commissione per l'ammissione nell'elenco composta da:

- a) un esperto in Nutrizione;
- b) un rappresentante indicato dalla FIPE – Confcommercio provinciale;
- c) un rappresentante indicato dalla Confesercenti;
- d) un rappresentante designato dalle Associazioni dei consumatori;
- e) un esperto del settore enogastronomico locale il cui nominativo può essere segnalato, in modo non vincolante, dalla Commissione consiliare competente in materia di commercio;
- f) un rappresentante indicato da Coldiretti;
- g) un rappresentante indicato dall'Associazione dei Sommelier.

Funge da segretario il responsabile del procedimento o suo delegato.

La Commissione potrà operare con la presenza di almeno tre componenti.

Le decisioni sono adottate con voto favorevole della maggioranza dei componenti presenti; in caso di parità, prevale il voto del Presidente o del suo delegato.

Nessun compenso è dovuto ai componenti della Commissione per l'espletamento degli incarichi previsti.

La Commissione, che viene nominata dal Sindaco e rimane in carica 5 anni, si riunisce due volte all'anno e, in ogni caso, entro 2 mesi qualora vengano presentate richieste di inserimento nell'elenco.

Articolo 7. Funzioni della Commissione

La Commissione:

- procede all'esame dell'istanza esaminandola sotto i seguenti profili:
 - la tradizionalità dei piatti somministrati;
 - l'offerta dei vini prodotti nella zona;
 - le caratteristiche del locale;
 - la prestazione del servizio;
- propone, in caso di accoglimento della domanda, l'iscrizione nell'elenco;
- può effettuare sopralluoghi di verifica presso i locali e chiedere chiarimenti ai soggetti interessati;
- può richiedere interventi di controllo da parte della Polizia Municipale e di esperti, appositamente designati nell'ambito delle Associazioni di categoria, per accertare il rispetto dei parametri, anche in seguito a segnalazioni di privati o di enti o di organismi pubblici;
- esprime parere in materia di procedimenti per violazione delle norme previste dal presente Regolamento.

Articolo 8. Marchio distintivo

Per contraddistinguere e riconoscere chiaramente gli esercizi iscritti nell'elenco, di cui all'articolo 2, viene adottato un apposito marchio identificativo "Ristorante tipico", cui andrà aggiunta la parola "Verona".

Il marchio, rilasciato sulla base di una numerazione progressiva, è di esclusiva proprietà comunale e garantisce tutti i requisiti e i parametri previsti all'art. 4 per l'iscrizione nell'elenco.

Articolo 9. Uso del marchio

Il Comune di Verona concede l'utilizzo di un marchio distintivo agli esercizi che abbiano presentato domanda e che siano stati ammessi nell'elenco, a conclusione della procedura di cui al precedente articolo 5.

Il responsabile del procedimento, in seguito all'esito della valutazione effettuata dalla Commissione, comunica al richiedente il rilascio della concessione all'utilizzo del marchio, ovvero il diniego motivato dello stesso.

Il marchio, riprodotto nei colori originali, deve essere collocato in modo chiaro e visibile come vetrofania, nel rispetto del “*Regolamento della pubblicità e delle pubbliche affissioni*”.

E’ vietato utilizzare altri contrassegni che, per il loro aspetto esterno e/o in seguito alla loro applicazione, possano creare confusione con il marchio originale.

Il concessionario può utilizzare il marchio sul materiale pubblicitario di ogni genere, sui menù o su altri elementi della propria attività.

L’utilizzo, in qualunque forma, del marchio da parte di soggetti non autorizzati verrà perseguito ai sensi della normativa vigente.

Articolo 10. Ambito dell'intervento comunale

Il Comune, nei limiti delle risorse disponibili, si impegna a:

- promuovere l’iniziativa nel sito ufficiale del Comune ed in siti specializzati;
- promuovere attraverso l’Ufficio del turismo la divulgazione dell’iniziativa;
- sostenere eventi al fine di pubblicizzare gli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande, iscritti nell’elenco;
- organizzare meeting, almeno a livello comunale, in cui venga messa in primo piano l’enogastronomia tipica locale;
- incentivare forme di collaborazione tra i titolari di autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande, aderenti all’iniziativa, e gli enti ed associazioni interessati alla cultura delle attività agro-alimentari o artigianali locali.

Articolo 11. Controlli

I controlli sull’osservanza del presente Regolamento sono effettuati, a titolo gratuito, da esperti individuati nell’ambito delle Associazioni di Categoria, secondo quanto previsto dall’art. 7.

I controlli a campione, periodicamente effettuati d’ufficio, dovranno essere eseguiti con periodicità almeno annuale e su un campione del 10% degli iscritti all’Elenco dei ristoranti tipici di cui all’art. 2 del presente Regolamento, e potranno anche essere eseguiti in conseguenza di eventuali reclami e segnalazioni dei clienti. I controlli su segnalazione non esonerano la Commissione dai controlli periodici.

Se richiesta, l’impresa è tenuta a produrre prova documentata circa l’origine dei prodotti utilizzati per la preparazione dei piatti della “tradizione veronese”, venduti o somministrati come tali.

Il gestore dell’esercizio, oppure il suo sostituto, è obbligato a consentire alle persone incaricate l’accesso ai luoghi di preparazione e di somministrazione.

Articolo 12. Sanzioni pecuniarie

La violazione alle prescrizioni del presente regolamento comporta la sanzione amministrativa pecuniaria da un minimo di euro 25,00 a un massimo di euro 500,00.

Per l’applicazione delle sanzioni amministrative si fa riferimento all’art. 7 bis del dlgs 267/2000 e alla legge 24 novembre 1981 n. 689 e successive modificazioni.

Articolo 13. Diffida

In presenza delle seguenti violazioni:

- a) inosservanza delle prescrizioni disposte dal presente regolamento;
- b) uso difforme e improprio del marchio.

L'Ufficio competente procederà con un atto di diffida a richiedere la regolarizzazione entro un termine massimo di 30 gg..

Decorso inutilmente il termine di cui sopra, verrà disposta l'esclusione dell'esercizio dall'elenco, sentita la Commissione.

Articolo 14. Esclusione dall'elenco

Costituiscono causa di esclusione degli esercizi di somministrazione di alimenti e bevande dall'elenco di cui all'art. 2 :

- a) perdita dei requisiti richiesti;
- b) gravi violazioni alle norme igienico-sanitarie;
- c) rifiuto del titolare o del legale rappresentante, ovvero del preposto all'esercizio, a consentire i controlli e/o a presentare la documentazione richiesta in sede di verifica dei requisiti;
- d) inottemperanza alla diffida di cui all'art. 13;
- e) ulteriori violazioni al Regolamento, accertate successivamente alla prima, concernenti anche diverse disposizioni.

Per gravi violazioni alle norme igienico sanitarie si intendono quelle che hanno comportato da parte dell'Autorità sanitaria locale e/o Autorità competente ai sensi Reg. UE 2017/625 l'adozione di provvedimenti di sospensione dell'attività e/o l'accertamento reiterato nel corso dell'anno di non conformità alla normativa sull'igiene degli alimenti.

Non potrà ottenere il riconoscimento di cui al presente Regolamento, il titolare di esercizio di somministrazione che, nell'arco dell'ultimo anno, abbia subito una violazione accertata in via definitiva relativa alla mancata emissione dello scontrino fiscale.

L'esercente che, nell'arco di 6 mesi, subisca due violazioni accertate in via definitiva, verrà cancellato dall'elenco, senza potervi essere riammesso per dieci anni.

L'Amministrazione provvederà ogni anno a richiedere alla Guardia di Finanza eventuali violazioni fiscali accertate a carico dei titolari del riconoscimento.

Il titolare o legale rappresentante dell'esercizio che sia stato escluso dall'elenco:

- non può richiedere alcun indennizzo o risarcimento dei danni;
- può ripresentare una nuova domanda di iscrizione, trascorso un anno dal provvedimento di esclusione.

Articolo 15. Norme finali

Il presente regolamento entra in vigore nel momento in cui la deliberazione consiliare di approvazione diviene esecutiva a norma di legge.

INDICE

Art. 1. Oggetto e finalità	pag. 1
Art. 2. Elenco dei Ristoranti tipici	pag. 1
Art. 3. Destinatari e requisiti per l'iscrizione nell'elenco	pag. 1
Art. 4. Parametri per l'iscrizione nell'elenco	pag. 2
Art. 5. Procedura per l'iscrizione nell'elenco	pag. 3
Art. 6. La Commissione	pag. 3
Art. 7. Funzioni della Commissione	pag. 4
Art. 8. Marchio distintivo	pag. 4
Art. 9. Uso del marchio	pag. 4
Art. 10. Ambito dell'intervento comunale	pag. 5
Art. 11. Controlli	pag. 5
Art. 12. Sanzioni pecuniarie	pag. 5
Art. 13. Diffida	pag. 6
Art. 14. Esclusione dall'elenco	pag. 6
Art. 15. Norme finali	pag. 6