



QUI SI USA OLIO CALABRESE

- QUALITA' SELEZIONATA -

DISCIPLINARE PER OPERATORI HO.RE. CA.

SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente disciplinare, predisposto dalla Camera di Commercio di Catanzaro Crotona Vibo Valentia, riporta i requisiti che gli operatori del settore Ho.Re.Ca. devono soddisfare per acquisire il riconoscimento “Qui si usa olio calabrese – Selezione di Qualità”. Il riconoscimento ha l’obiettivo di qualificare gli operatori del settore rispetto a requisiti di qualità e provenienza dell’olio utilizzato nelle proprie pietanze.

PREREQUISITI

Le aziende possono richiedere il riconoscimento “Qui si usa olio calabrese – Selezione di Qualità” se posseggono le concessioni, le autorizzazioni amministrative e i requisiti prescritti dalla legge ai fini del legittimo esercizio dell’attività svolta. Inoltre l’attività deve essere esercitata nei limiti e nelle forme prescritti dalla legislazione di settore vigente in ambito comunale, regionale, nazionale e comunitario.

REQUISITI

1- ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

L’operatore economico utilizza olio di provenienza calabrese come ingrediente per la realizzazione dei propri piatti e lo mette a disposizione dei commensali come condimento sulle tavole dei propri locali.

Tale provenienza è comprovata mediante l’esibizione delle fatture, le quali devono attestare l’acquisto di una quantità prevalente di olio calabrese rispetto al totale dell’olio acquistato.

In caso di primo riconoscimento, l’operatore dichiara la propria volontà all’acquisto di olio di provenienza calabrese e, entro i 90 giorni successivi, ne fornisce la prova tramite l’esibizione delle fatture.

2- CERTIFICAZIONE DI QUALITA’

Per le tipologie di olio utilizzato e acquistato, l’operatore può dimostrare l’esistenza di certificazioni di laboratorio per la verifica dei parametri chimici e sensoriali per il tramite di un gruppo panel ufficiale che ne esclude i difetti, previsti ai sensi del Regolamento 2104-2105/2022/UE.

3- MENÙ E VALORIZZAZIONE DELL'OLIO NEI PIATTI

Il menù offerto all'utenza esalta l'olio utilizzato nei singoli piatti attraverso una chiara espressione della materia prima scelta.

Viene fornita nel menù una precisa indicazione della categoria, varietà e provenienza dell'olio utilizzato.

Le pietanze vengono "illustrate" al momento del servizio e viene esaltata la tipologia di olio utilizzato e le caratteristiche organolettiche che esaltano il sapore dei piatti.

4- CARTA DEGLI OLI

È presente una carta degli oli, separata dal menu, di buona fattura e ben tenuta. La carta degli oli è organizzata per tipo, origine, denominazione ed è completa di acronimo DOP/IGP, azienda, indicazione proposta di abbinamento al piatto.

VERIFICA E VALUTAZIONE

Al momento della richiesta di ottenimento del riconoscimento di qualità, il soggetto richiedente deve aver partecipato all'attività formativa organizzata dalla Camera di Commercio, e deve dimostrare il possesso di almeno 3 su 4 dei requisiti previsti dal presente disciplinare. Il rispetto del primo requisito "Origine della Materia Prima" è obbligatorio.

Il mantenimento del riconoscimento di qualità sarà garantito se l'operatore conferma il possesso di almeno 3 su 4 dei requisiti richiesti dal presente disciplinare.

La verifica del rispetto dei requisiti viene svolta dall'ente camerale, con cadenza annuale, per il tramite di un'apposita commissione nominata dal Segretario Generale. Detta commissione, che potrà recarsi presso le strutture richiedenti, sarà chiamata ad attribuire un punteggio sulla base del quale viene conferito il riconoscimento di qualità.