



Giunta camerale /Adunanza del giorno 21.07.2026

Delibera n. 49

OGGETTO: Marchio REA-Qualità Reatina: Approvazione Disciplinare “Esercizi di ristorazione del Reatino”

L'anno duemilaventisei, il giorno 21 del mese di luglio, convocata con nota n. 20844 del 14.07.2026 e successivo aggiornamento n. 20856 del 14.07.2026, alle ore 15.30 si è riunita, presso la sede di Viterbo, la Giunta camerale per deliberare sugli argomenti di cui all'ordine del giorno.

<i>GIUNTA CAMERALE CAMERA DI COMMERCIO DI RIETI-VITERBO</i>			
COGNOME	NOME	Presente	Assente
MELARAGNI	Luigia		X
MERLANI	Domenico - Presidente	X	
ORSOLINI	Rino	X	
PACIFICI	Mauro		X
PEPARELLO	Vincenzo	X	
TOSTI	Leonardo – Vice Presidente	X	

<i>COLLEGIO DEI REVISORI</i>			
COGNOME	NOME	Presente	Assente
SANTOPRETE	Giulio		X
MORACA	Arrigo		X
RUBINI	Maurizio		X

Esercita le funzioni di Segretario, il Segretario Generale Dott. Francesco Monzillo coadiuvato dalla Dott.ssa Federica Ghitarrari per la verbalizzazione.



DELIBERA DI GIUNTA N. 49 DEL 21.07.2026

OGGETTO: Marchio REA-Qualità Reatina: Approvazione Disciplinare *“Esercizi di ristorazione del Reatino”*

Il Presidente richiama ai presenti il disposto dell'art. 5 comma 4 del Regolamento per l'accesso e l'uso del Marchio collettivo Rea - Qualità reatina che prevede la realizzazione di appositi Disciplinari per i vari beni e servizi per i quali si può richiedere l'utilizzo del Marchio.

Nella seduta odierna, prosegue il Relatore, viene sottoposto per l'approvazione il disciplinare degli *“Esercizi di ristorazione Rea - Qualità Reatina”*

Il Presidente passa, quindi, la parola al Segretario Generale per l'illustrazione dei disciplinari.

Il Segretario Dott. Monzillo precisa che il disciplinare sottoposto all'approvazione della Giunta in data odierna, è stato oggetto di analisi ed approvazione da parte del Comitato di gestione e di controllo del Marchio Collettivo nella seduta dell'8 luglio u.s., che ha analizzato il testo oggetto di trattazione odierna.

Il Segretario prosegue nella trattazione.

Il disciplinare degli Esercizi di Ristorazione è rivolto alle attività di somministrazione di alimenti e bevande (ristoranti, pizzerie, trattorie, tavole calde e simili) aventi sede operativa nella provincia di Rieti e regolarmente iscritte al Registro delle Imprese della CCIAA di Rieti Viterbo. Viene introdotta un'importante deroga: qualora l'impresa richiedente non possieda il requisito di anzianità di almeno un anno di iscrizione al Registro Imprese (previsto dal Regolamento generale), l'autorizzazione può comunque essere concessa se il richiedente subentra in un'unità locale dove si esercitava l'attività di ristorazione già da almeno un anno.

Per quanto riguarda i requisiti dell'offerta enogastronomica, per fregiarsi del marchio, l'esercizio commerciale deve garantire una presenza tangibile dei prodotti certificati all'interno della propria offerta. Il menù proposto al pubblico deve includere almeno 4 prodotti a marchio REA. L'offerta enologica deve prevedere almeno 2 etichette di vino a marchio REA. Gli oli extravergine di oliva (EVO) destinati all'uso diretto dei clienti per condire le pietanze devono essere obbligatoriamente a marchio REA Qualità Reatina. Per garantire la massima trasparenza, i piatti preparati con prodotti REA, i vini e gli oli devono essere chiaramente identificabili nel menù tramite l'apposizione del logo del marchio e l'indicazione esplicita dei relativi produttori.

Sono poi previsti degli obblighi di promozione e informazione. Infatti i ristoranti aderenti assumono un ruolo attivo nella promozione del marchio territoriale: Il personale di sala ha l'obbligo di fornire ai clienti adeguate informazioni sulle finalità del marchio REA Qualità Reatina e sui prodotti serviti che ne fanno parte. L'esercizio deve mettere a disposizione del pubblico il materiale informativo e promozionale fornito dalla Camera di Commercio di Rieti Viterbo. Al fine di dare visibilità all'appartenenza al circuito, è fatto



obbligo di esporre il logo del marchio (su vetrofanie, targhe o cartelli) in corrispondenza degli ingressi alle sale e dare visibilità ai produttori.

Infine l'attività di vigilanza sul mantenimento dei requisiti e sull'uso corretto dell'immagine coordinata è demandata al Comitato di controllo e gestione del marchio, che può avvalersi anche di soggetti terzi delegati. Le verifiche si baseranno su prove documentali e comprenderanno anche l'accertamento del rispetto delle normative vigenti in materia di igiene alimentare e sicurezza sul lavoro. A livello amministrativo, l'impresa autorizzata è obbligata a conservare tutta la documentazione comprovante il rispetto del disciplinare per almeno due anni dalla data di emissione.

Al termine, il Presidente invita i presenti a formulare le proprie osservazioni.

LA GIUNTA

Sentita la relazione del Presidente;

Uditi i riferimenti del Segretario Generale;

Vista la proposta del disciplinare richiamata in premessa da parte del Comitato di gestione e di controllo del Marchio Rea Qualità reatina;

Unanime,

DELIBERA

- di approvare il disciplinare di seguito indicato secondo il testo che, allegato al presente provvedimento, ne forma parte integrante: "Esercizi di ristorazione Rea - Qualità Reatina".

IL SEGRETARIO GENERALE
(Francesco Monzillo)



Firmato digitalmente da:
Monzillo Francesco
Firmato il 24/07/2026 13:10
Seriale Certificato: 5184910
Valido dal 04/12/2025 al 04/12/2028
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA

IL PRESIDENTE
(Domenico Merlani)



Firmato digitalmente da:
Merlani Domenico
Firmato il 24/07/2026 12:30
Seriale Certificato: 5290377
Valido dal 23/12/2025 al 23/12/2028
InfoCamere Qualified Electronic Signature CA



CAMERA DI COMMERCIO
RIETI VITERBO



ESERCIZI DI RISTORAZIONE DEL REATINO

**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELL'AUTORIZZAZIONE ALL'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO "REA – QUALITA' REATINA"**

1. . Disposizioni generali

Il presente Regolamento riporta le norme e le procedure necessarie per l'ottenimento della licenza d'uso del marchio collettivo "REA Qualità Reatina" da parte dei soggetti che gestiscono servizi di ristorazione nella provincia di Rieti.

Le tipologie di esercizi di ristorazione che possono acquisire l'autorizzazione all'uso del marchio REA Qualità Reatina sono: ristoranti, pizzerie, trattorie, tavole calde ed esercizi similari che svolgono attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande con sede operativa nella provincia di Rieti regolarmente iscritti al Registro delle imprese della Camera di Commercio di Rieti e Viterbo.

Nel caso non sussista il requisito di cui al comma 1 dell'art. 3 del Regolamento generale per l'accesso e per l'uso del marchio REA Qualità Reatina, secondo il quale il soggetto richiedente deve aver maturato almeno un anno di iscrizione nel Registro Imprese della CCIAA di Rieti Viterbo, la licenza d'uso può comunque essere rilasciata se il richiedente subentra in una sede o unità locale già esercente attività di ristorazione da almeno un anno.

2. Offerta enogastronomica

L'esercizio deve presentare al pubblico un menù che offra non meno di quattro prodotti a Marchio REA.

Tra i vini offerti almeno 2 etichette devono essere a marchio REA.

Gli olii EVO a disposizione del cliente per condire le pietanze offerte devono essere a marchio REA Qualità Reatina.

I preparati con prodotti a marchio REA Qualità Reatina, nonché i vini e gli olii EVO appartenenti allo stesso marchio, dovranno essere ben segnalati nei rispettivi menù collocando il logo del marchio REA Qualità Reatina accanto alle preparazioni dando altresì visibilità dei relativi produttori.

3. Requisiti gestionali

Il personale di servizio al cliente deve fornire adeguate informazioni relativamente alle finalità del marchio REA Qualità Reatina, nonché sui piatti ed i prodotti contrassegnati con lo stesso marchio collettivo.

Per rafforzare il ruolo informativo dell'esercizio di ristorazione autorizzato è necessaria la divulgazione di materiale informativo e promozionale sul REA Qualità Reatina eventualmente messo a disposizione dalla CCIAA di Rieti Viterbo.

4. Modalità di controllo

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti degli esercizi di ristorazione del marchio REA Qualità Reatina, nonché sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata (CIS) del marchio collettivo, sono demandati al Comitato di controllo e gestione del marchio collettivo (Comitato), il quale potrà, all'occorrenza, delegare professionisti o soggetti terzi competenti in materia.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove tangibili e documentali, sempre disponibili negli eventuali controlli che il Comitato, o suoi delegati, potranno svolgere presso i locali dell'esercizio a marchio REA Qualità Reatina.

Nel corso delle verifiche saranno, inoltre, richieste evidenze del rispetto delle normative cogenti che regolamentano il settore di attività, nonché relative all'igiene alimentare e sicurezza sul lavoro.

5. Obblighi del soggetto autorizzato

Il soggetto autorizzato all'uso del marchio REA Qualità Reatina è tenuto al pieno rispetto di quanto previsto dall'art. 6 del Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del marchio REA Qualità Reatina.

Inoltre, al fine di dare una maggiore visibilità di appartenenza, è necessario che gli esercizi di ristorazione autorizzati applichino il logotipo del marchio REA Qualità Reatina su supporti (vetrofanie, targhe, cartelli o simili) da posizionare agli ingressi delle sale di accesso al pubblico.

Tutta la documentazione e le prove che diano riscontro del rispetto dei requisiti riportati nel presente Disciplinare dovranno essere conservate in azienda, a cura del Soggetto autorizzato, per almeno due anni dal momento della loro emissione.