

NOVOLIO CORTONA

REGOLAMENTO DI ADESIONE



Art.1)

La Confcommercio Valdichiana ed il Comune di Cortona, in collaborazione con l'Associazione Frantoiani , redigono il presente regolamento di “NOVOLIO CORTONA” al quale i ristoranti del comune di Cortona, che aderiscono su base volontaria, devono attenersi scrupolosamente con lo scopo di:

- Dare la meritata visibilità agli oli di oliva extravergine del territorio Cortonese affinché i consumatori finali possano conoscerli ed apprezzare**
- Valorizzare il territorio olivicolo con la sua storia, le sue tradizioni e la sua cultura.**

Art.2)

I ristoratori devono utilizzare solo oli d'oliva extra vergini provenienti dagli oliveti del territorio di Cortona e le cui olive siano state raccolte e frante nei frantoi del comune medesimo allo scopo di promuovere la qualità e la tipicità degli oli di oliva extravergini del cortonese.

Art. 3)

Non è consentito ai ristoratori utilizzare:

- oli provenienti da olive raccolte o acquistate fuori del territorio di Cortona,**
- oli provenienti da olive raccolte nel territorio di Cortona e frante in altri comuni,**
- oli prodotti o acquistati in altri comuni.**

Art. 4)

L'olio utilizzato per i condimenti deve essere l'olio di oliva extra vergine ottenuto dalla molitura effettuata nell'ultima campagna olivicola. Sono esclusi oli delle campagne precedenti o in miscela con gli oli della campagna corrente.

Art.5)

Il ristoratore deve acquistare l'olio di oliva extra vergine in bottiglie regolarmente confezionate ed etichettate. Per garantire la tracciabilità del prodotto, che arriva sulla tavola del ristorante, il fornitore deve lasciare l'olio di oliva extra vergine in deposito al frantoio del territorio cortonese dove è stato estratto. Il frantoiano provvede ad imbottigliarlo ed etichettarlo.

Gli oli devono essere esclusivamente imbottigliati ed etichettati dal frantoio cortonese che li ha in deposito.

Prima dell'imbottigliamento l'olio deve avere tutte le caratteristiche sia chimiche che sensoriali dell'olio di oliva extravergine, certificate da analisi chimica e dall'assaggio di personale qualificato che ne garantisca la qualità.

Il produttore, alla vendita, ritira l'olio presso il frantoio di confezionamento e lo recapita, lo stesso giorno, al ristoratore.

Art.6)

I ristoratori devono mettere in visione al consumatore finale:

-una carta degli oli

-un attestato (o adesivo) a garanzia che in quel ristorante viene utilizzato solo olio di oliva extra vergine del territorio cortonese tracciabile. L'attestato viene .rilasciato al ristorante al momento dell'accettazione del presente regolamento

Art.7)

Il ristoratore, prima di mettere l'olio in tavola, deve accertarsi che il prodotto abbia conservato le caratteristiche dell'olio di oliva extra vergine di Cortona e che la bottiglia dell'olio di oliva extravergine sia regolarmente etichettata e munita di tappo antirabbocco

Dichiarazione

Il sottoscritto _____ titolare del ristorante _____,
presa visione del regolamento sopra riportato ed accettato in tutte le sue parti, ne garantisce
il pieno rispetto nel proprio esercizio.

Cortona _____

Firmato

FINE