

Progetto DegustiBo

Disciplinare per gli Agriturismi

- A) Garantire la presenza esclusiva di un menu di specialità bolognesi ed eventualmente prodotti regionali a denominazione d'origine (DOP, IGP) compatibili con la fase stagionale; il menu dovrà essere redatto in almeno due lingue e deve variare ad ogni stagione.
E' prevista la presenza di una serie di "specialità della casa" realizzate con ingredienti prodotti in azienda.
- B) I prodotti utilizzati per il menu devono rispondere a quanto riportato in elenco:
- almeno il 40% di produzione aziendale;
 - il 50% dei prodotti deve essere costituito da:
 - almeno 3 prodotti presenti nel paniere;
 - prodotti riconosciuti tipici ai fini agrituristici, come disciplinato dalla delibera 517 dell'undici novembre 2003 (allegato A e C);
 - prodotti locali e regionali da Agricoltura Biologica;
 - prodotti locali e regionali compatibilmente con la stagionalità;
 - il restante 10% può essere costituito da prodotti diversi da quanto specificato sopra.
- C) L'impiego dei prodotti sopra menzionati deve essere adeguatamente segnalato sul menu;
- D) Presenza nella carta dei vini di sole etichette regionali a denominazione d'origine (D.O.C., D.O.C.G., I.G.T.), costituite per 2/3 da etichette bolognesi di cui almeno due servite a bicchiere (un bianco e un rosso).
E' ammissibile l'uso di vino prodotto in azienda anche se non a denominazione d'origine.
- E) Esposizione del Logo DegustiBo in maniera ben visibile per il consumatore (all'ingresso e sul menu);

F) Utilizzo del marchio:

- potrà essere utilizzato solo nelle modalità autorizzate.
Alla Provincia, così come previsto nell'articolo 3 del Regolamento d'uso del Marchio DegustiBo, è riconosciuta la facoltà di operare controlli occasionali, con preavviso telefonico di almeno 24 ore, per verificare il corretto comportamento rispetto agli impegni assunti dalle imprese.
A seguito di ciascun controllo verrà redatto un apposito verbale che, in caso di non conformità, conterrà le prescrizioni per il corretto utilizzo e il tempo concesso per conformarsi ad esse.
Il rifiuto o la mancata esecuzione delle prescrizioni entro il tempo indicato comporterà la revoca dell'uso del marchio.

G) Disponibilità a:

- Dare la preferenza nella preparazione delle pietanze a prodotti da agricoltura biologica;
- Distribuire materiale informativo sui prodotti tipici, sul progetto DegustiBo e su quanto richiesto dall'organo gestore;
- Concorrere nell'organizzazione di eventi mirati per la valorizzazione dell'identità alimentare locale e ad azioni di educazione alimentare organizzati dalla Provincia di Bologna;
- Verificare il gradimento del cliente tramite idonei strumenti messi a punto dalla Provincia di Bologna;
- Comunicare storia ed identità dei prodotti, ricette e riferimenti dei produttori;
- Frequentare corsi di aggiornamento sulla storia e la valorizzazione delle produzioni e dell'enogastronomia tipiche, sull'educazione alimentare e al gusto;
- Sottoporsi a verifiche periodiche congiunte delle attività svolte e dei relativi esiti anche al fine di eventuali adattamenti e/o miglioramenti delle azioni;

H) Il gestore dell'esercizio non deve essere intercorso in reati di frode alimentare da almeno 5 anni e deve essere adempiente ai requisiti vigenti.

Progetto DegustiBo

Disciplinare per gli Esercenti

Bottega Alimentare

- A) Garantire durante tutto l'anno la vendita di almeno 10 prodotti compatibili con l'autorizzazione posseduta e con la fase stagionale di cui:
- almeno 5 presenti nel paniere;
 - prodotti provenienti dalla provincia di Bologna in funzione della stagionalità;
 - prodotti bolognesi da Agricoltura Biologica in funzione della stagionalità.
- B) In caso di vendita di vini, presenza di almeno 2 etichette bolognesi (un rosso e un bianco) a denominazione d'origine (DOC, DOCG, IGT);
- C) Impegno ad esporre il Logo DegustiBo in maniera ben visibile per il consumatore (all'ingresso e nelle vicinanze dei prodotti messi in vendita).
- D) I prodotti del paniere dovranno essere adeguatamente esposti in vetrina, in uno spazio dedicato e caratterizzato dal logo DegustiBo.
- E) Utilizzo del marchio:
- potrà essere utilizzato solo nelle modalità autorizzate.
Alla Provincia, così come previsto nell'articolo 3 del Regolamento d'uso del Marchio DegustiBo, è riconosciuta la facoltà di operare controlli occasionali, con preavviso telefonico di almeno 24 ore, per verificare il corretto comportamento rispetto agli impegni assunti dalle imprese.

A seguito di ciascun controllo verrà redatto un apposito verbale che, in caso di non conformità, conterrà le prescrizioni per il corretto utilizzo e il tempo concesso per conformarsi ad esse.

Il rifiuto o la mancata esecuzione delle prescrizioni entro il tempo indicato comporterà la revoca dell'uso del marchio.

F) Disponibilità a:

- Dare preferenza, oltre ai prodotti da garantire, alla vendita di prodotti del territorio della provincia di Bologna; l'impiego di questi prodotti deve essere opportunamente segnalato;
- Dare la preferenza a prodotti da Agricoltura Biologica del territorio della provincia di Bologna; l'impiego di questi prodotti deve essere opportunamente segnalato;
- Distribuire materiale informativo sui prodotti tipici e sul progetto DegustiBo;
- Concorrere nell'organizzazione di eventi mirati per la valorizzazione del logo, dei prodotti del paniere e dell'identità alimentare locale e di azioni di educazione alimentare organizzati dalla Provincia di Bologna;
- Verificare il gradimento del cliente tramite idonei strumenti messi a punto dalla Provincia di Bologna;
- Comunicare storia ed identità dei prodotti, ricette e riferimenti dei produttori;
- Frequentare corsi di aggiornamento sulla storia e la valorizzazione delle produzioni e dell'enogastronomia tipiche, sull'educazione alimentare e al gusto;
- Sottoporsi a verifiche periodiche congiunte delle attività svolte e dei relativi esiti anche al fine di eventuali adattamenti e/o miglioramenti delle azioni;

G) Il gestore dell'esercizio non deve essere intercorso in reati di frode alimentare da almeno 5 anni e deve essere adempiente ai requisiti vigenti.

Progetto DegustiBo

Disciplinare per gli Esercenti

Gastronomia e Rosticceria

- I) Garantire la presenza di un menu alla bolognese, compatibile con la fase stagionale dei prodotti; il menu bolognese deve variare ad ogni stagione;
- J) Per la realizzazione dei menu devono essere impiegati almeno 10 prodotti, di cui, escludendo i vini:
- almeno 3 presenti nel paniere;
 - prodotti provenienti dalla Provincia di Bologna in funzione della stagionalità;
 - prodotti bolognesi da Agricoltura Biologica in funzione della stagionalità.
- K) L'impiego dei prodotti di cui sopra deve essere adeguatamente citato fra gli ingredienti;
- L) In caso di vendita di vini, presenza di almeno 2 etichette bolognesi (un rosso e un bianco) a denominazione d'origine (DOC, DOCG, IGT);
- M) Esposizione del Logo DegustiBo in maniera ben visibile per il consumatore (all'ingresso e nelle vicinanze dei prodotti messi in vendita).
- N) I prodotti del paniere dovranno essere adeguatamente esposti in vetrina, in uno spazio dedicato e caratterizzato dal logo DegustiBo.
- O) Utilizzo del marchio:
- potrà essere utilizzato solo nelle modalità autorizzate.

Alla Provincia, così come previsto nell'articolo 3 del Regolamento d'uso del Marchio DegustiBo, è riconosciuta la facoltà di operare controlli occasionali, con preavviso telefonico di almeno 24 ore, per verificare il corretto comportamento rispetto agli impegni assunti dalle imprese.

A seguito di ciascun controllo verrà redatto un apposito verbale che, in caso di non conformità, conterrà le prescrizioni per il corretto utilizzo e il tempo concesso per conformarsi ad esse.

Il rifiuto o la mancata esecuzione delle prescrizioni entro il tempo indicato comporterà la revoca dell'uso del marchio.

P) Disponibilità a:

- Dare preferenza nella preparazione delle altre specialità ai prodotti del territorio della provincia di Bologna; l'impiego di questi prodotti deve essere adeguatamente segnalato;
- Dare preferenza nella preparazione delle altre specialità ai prodotti da Agricoltura Biologica;
- Distribuire materiale informativo sui prodotti tipici e sul progetto DegustiBo;
- Concorrere nell'organizzazione di eventi mirati per la valorizzazione del logo, dei prodotti del paniere e dell'identità alimentare locale e di azioni di educazione alimentare organizzati dalla Provincia di Bologna;
- Verificare il gradimento del cliente tramite idonei strumenti messi a punto dalla Provincia di Bologna;
- Comunicare storia ed identità dei prodotti, ricette e riferimenti dei produttori;
- Frequentare corsi di aggiornamento sulla storia e la valorizzazione delle produzioni e dell'enogastronomia tipiche, sull'educazione alimentare e al gusto;
- Sottoporsi a verifiche periodiche congiunte delle attività svolte e dei relativi esiti anche al fine di eventuali adattamenti e/o miglioramenti delle azioni;

Q) Il gestore dell'esercizio non deve essere intercorso in reati di frode alimentare da almeno 5 anni e deve essere adempiente ai requisiti vigenti.

Progetto DegustiBo

Disciplinare per gli Esercenti

Macelleria

- A) Garantire durante tutto l'anno la vendita di almeno 10 prodotti compatibili con l'autorizzazione posseduta e con la fase stagionale di cui:
- almeno 3 presenti nel paniere;
 - prodotti provenienti dalla provincia di Bologna in funzione della stagionalità;
 - prodotti bolognesi da Agricoltura Biologica in funzione della stagionalità.
- B) Impegno ad esporre il Logo DegustiBo in maniera ben visibile per il consumatore (all'ingresso e nelle vicinanze dei prodotti messi in vendita).
- C) I prodotti del paniere dovranno essere adeguatamente esposti in vetrina, in uno spazio dedicato e caratterizzato dal logo DegustiBo;
- D) Utilizzo del marchio:
- potrà essere utilizzato solo nelle modalità autorizzate.
- Alla Provincia, così come previsto nell'articolo 3 del Regolamento d'uso del Marchio DegustiBo, è riconosciuta la facoltà di operare controlli occasionali, con preavviso telefonico di almeno 24 ore, per verificare il corretto comportamento rispetto agli impegni assunti dalle imprese.
- A seguito di ciascun controllo verrà redatto un apposito verbale che, in caso di non conformità, conterrà le prescrizioni per il corretto utilizzo e il tempo concesso per conformarsi ad esse.

Il rifiuto o la mancata esecuzione delle prescrizioni entro il tempo indicato comporterà la revoca dell'uso del marchio.

E) Disponibilità a:

- Dare preferenza, oltre ai prodotti da garantire, alla vendita di prodotti del territorio della provincia di Bologna; l'impiego di questi prodotti deve essere opportunamente segnalato;
- Dare la preferenza a prodotti da Agricoltura Biologica del territorio della provincia di Bologna; l'impiego di questi prodotti deve essere opportunamente segnalato;
 - Distribuire materiale informativo sui prodotti tipici e sul progetto DegustiBo;
 - Concorrere nell'organizzazione di eventi mirati per la valorizzazione del logo, dei prodotti del paniere e dell'identità alimentare locale e di azioni di educazione alimentare organizzati dalla Provincia di Bologna;
 - Verificare il gradimento del cliente tramite idonei strumenti messi a punto dalla Provincia di Bologna;
 - Comunicare storia ed identità dei prodotti e riferimenti dei produttori;
 - Frequentare corsi di aggiornamento sulla storia e la valorizzazione delle produzioni e dell'enogastronomia tipiche, sull'educazione alimentare e al gusto;
 - Sottoporsi a verifiche periodiche congiunte delle attività svolte e dei relativi esiti anche al fine di eventuali adattamenti e/o miglioramenti delle azioni;

F) Il gestore dell'esercizio non deve essere intercorso in reati di frode alimentare da almeno 5 anni e deve essere adempiente ai requisiti vigenti.

Progetto DegustiBo

Disciplinare per gli Esercenti

Ortofrutta

- A) Garantire durante tutto l'anno la vendita di almeno 10 prodotti compatibili con l'autorizzazione posseduta e con la fase stagionale di cui:
- almeno 3 presenti nel paniere;
 - prodotti provenienti dalla provincia di Bologna in funzione della stagionalità;
 - prodotti bolognesi da Agricoltura Biologica in funzione della stagionalità;
 - prodotti bolognesi con certificazione di prodotto.
- B) Impegno ad esporre il Logo DegustiBo in maniera ben visibile per il consumatore (all'ingresso e nelle vicinanze dei prodotti messi in vendita).
- C) I prodotti del paniere dovranno essere adeguatamente esposti in vetrina, in uno spazio dedicato e caratterizzato dal logo DegustiBo.
- D) Utilizzo del marchio:
- potrà essere utilizzato solo nelle modalità autorizzate.
- Alla Provincia, così come previsto nell'articolo 3 del Regolamento d'uso del Marchio DegustiBo, è riconosciuta la facoltà di operare controlli occasionali, con preavviso telefonico di almeno 24 ore, per verificare il corretto comportamento rispetto agli impegni assunti dalle imprese.
- A seguito di ciascun controllo verrà redatto un apposito verbale che, in caso di non conformità, conterrà le prescrizioni per il corretto utilizzo e il tempo concesso per conformarsi ad esse.

Il rifiuto o la mancata esecuzione delle prescrizioni entro il tempo indicato comporterà la revoca dell'uso del marchio.

E) Disponibilità a:

- Dare preferenza, oltre ai prodotti da garantire, alla vendita di prodotti del territorio della provincia di Bologna; l'impiego di questi prodotti deve essere opportunamente segnalato;
- Dare la preferenza a prodotti da Agricoltura Biologica del territorio della provincia di Bologna; l'impiego di questi prodotti deve essere opportunamente segnalato;
- Dare la preferenza ai prodotti bolognesi con certificazione di prodotto;
 - Distribuire materiale informativo sui prodotti tipici e sul progetto DegustiBo;
 - Concorrere nell'organizzazione di eventi mirati per la valorizzazione del logo, dei prodotti del paniere e dell'identità alimentare locale e di azioni di educazione alimentare organizzati dalla Provincia di Bologna;
 - Verificare il gradimento del cliente tramite idonei strumenti messi a punto dalla Provincia di Bologna;
 - Comunicare storia ed identità dei prodotti e riferimenti dei produttori;
 - Frequentare corsi di aggiornamento sulla storia e la valorizzazione delle produzioni e dell'enogastronomia tipiche, sull'educazione alimentare e al gusto;
 - Sottoporsi a verifiche periodiche congiunte delle attività svolte e dei relativi esiti anche al fine di eventuali adattamenti e/o miglioramenti delle azioni;

F) Il gestore dell'esercizio non deve essere intercorso in reati di frode alimentare da almeno 5 anni e deve essere adempiente ai requisiti vigenti.

Progetto DegustiBo

Disciplinare per gli Esercenti

Forni e Pasticcerie

- A) Garantire durante tutto l'anno la presenza di almeno 5 specialità bolognesi della panetteria e pasticceria e di almeno una specialità tipica delle principali ricorrenze (Natale, Carnevale, Pasqua, Addobbi, Vendemmia, Feste patronali...)
- B) Per la realizzazione delle specialità devono essere impiegati almeno 3 prodotti provenienti dalla provincia di Bologna, preferibilmente da Agricoltura Biologica;
- C) L'impiego dei prodotti di cui sopra deve essere adeguatamente citato fra gli ingredienti;
- D) Esposizione del Logo DegustiBo in maniera ben visibile per il consumatore (all'ingresso e nelle vicinanze dei prodotti messi in vendita).
- E) I prodotti del paniere dovranno essere adeguatamente esposti in vetrina, in uno spazio dedicato e caratterizzato dal logo DegustiBo.
- F) Utilizzo del marchio:
- potrà essere utilizzato solo nelle modalità autorizzate.
Alla Provincia, così come previsto nell'articolo 3 del Regolamento d'uso del Marchio DegustiBo, è riconosciuta la facoltà di operare controlli occasionali, con preavviso telefonico di almeno 24 ore, per verificare il corretto comportamento rispetto agli impegni assunti dalle imprese.

A seguito di ciascun controllo verrà redatto un apposito verbale che, in caso di non conformità, conterrà le prescrizioni per il corretto utilizzo e il tempo concesso per conformarsi ad esse.

Il rifiuto o la mancata esecuzione delle prescrizioni entro il tempo indicato comporterà la revoca dell'uso del marchio.

G) Disponibilità a:

- Dare preferenza nella preparazione delle altre specialità ai prodotti del territorio della provincia di Bologna; l'impiego di questi prodotti deve essere adeguatamente segnalato;
- Dare preferenza nella preparazione delle altre specialità ai prodotti da Agricoltura Biologica;
- Distribuire materiale informativo sui prodotti tipici e sul progetto DegustiBo;
- Concorrere nell'organizzazione di eventi mirati per la valorizzazione del logo, dei prodotti del paniere e dell'identità alimentare locale e di azioni di educazione alimentare organizzati dalla Provincia di Bologna;
- Verificare il gradimento del cliente tramite idonei strumenti messi a punto dalla Provincia di Bologna;
- Comunicare storia ed identità dei prodotti, ricette e riferimenti dei produttori;
- Frequentare corsi di aggiornamento sulla storia e la valorizzazione delle produzioni e dell'enogastronomia tipiche, sull'educazione alimentare e al gusto;
- Sottoporsi a verifiche periodiche congiunte delle attività svolte e dei relativi esiti anche al fine di eventuali adattamenti e/o miglioramenti delle azioni;

H) Il gestore dell'esercizio non deve essere intercorso in reati di frode alimentare da almeno 5 anni e deve essere adempiente ai requisiti vigenti.

Progetto DegustiBo

Disciplinare per gli Esercenti

Pasta fresca

- A) Garantire durante tutto l'anno la presenza di almeno 10 specialità bolognesi;
- B) Per la realizzazione delle specialità devono essere impiegati almeno 5 prodotti, di cui:
- almeno 2 presenti nel paniere;
 - prodotti provenienti dalla Provincia di Bologna;
 - prodotti bolognesi da Agricoltura Biologica.
- C) L'impiego dei prodotti di cui sopra deve essere adeguatamente citato fra gli ingredienti;
- D) Esposizione del Logo DegustiBo in maniera ben visibile per il consumatore (all'ingresso e nelle vicinanze dei prodotti messi in vendita).
- E) I prodotti del paniere dovranno essere adeguatamente esposti in vetrina, in uno spazio dedicato e caratterizzato dal logo DegustiBo.
- F) Utilizzo del marchio:
- potrà essere utilizzato solo nelle modalità autorizzate.
Alla Provincia, così come previsto nell'articolo 3 del Regolamento d'uso del Marchio DegustiBo, è riconosciuta la facoltà di operare controlli occasionali, con preavviso telefonico di almeno 24 ore, per verificare il corretto comportamento rispetto agli impegni assunti dalle imprese.

A seguito di ciascun controllo verrà redatto un apposito verbale che, in caso di non conformità, conterrà le prescrizioni per il corretto utilizzo e il tempo concesso per conformarsi ad esse.

Il rifiuto o la mancata esecuzione delle prescrizioni entro il tempo indicato comporterà la revoca dell'uso del marchio.

G) Disponibilità a:

- Dare preferenza nella preparazione delle altre specialità ai prodotti del territorio della provincia di Bologna; l'impiego di questi prodotti deve essere adeguatamente segnalato;
- Dare preferenza nella preparazione delle altre specialità ai prodotti da Agricoltura Biologica;
- Distribuire materiale informativo sui prodotti tipici e sul progetto DegustiBo;
- Concorrere nell'organizzazione di eventi mirati per la valorizzazione del logo, dei prodotti del paniere e dell'identità alimentare locale e di azioni di educazione alimentare organizzati dalla Provincia di Bologna;
- Verificare il gradimento del cliente tramite idonei strumenti messi a punto dalla Provincia di Bologna;
- Comunicare storia ed identità dei prodotti, ricette e riferimenti dei produttori;
- Frequentare corsi di aggiornamento sulla storia e la valorizzazione delle produzioni e dell'enogastronomia tipiche, sull'educazione alimentare e al gusto;
- Sottoporsi a verifiche periodiche congiunte delle attività svolte e dei relativi esiti anche al fine di eventuali adattamenti e/o miglioramenti delle azioni;

H) Il gestore dell'esercizio non deve essere intercorso in reati di frode alimentare da almeno 5 anni e deve essere adempiente ai requisiti vigenti.

Progetto DegustiBo

Disciplinare per i Ristoranti

- A) Garantire la presenza di un menu completo bolognese, compatibile con la fase stagionale dei prodotti, redatto in almeno due lingue; il menu bolognese deve variare ad ogni stagione;
- B) Per la realizzazione dei menu devono essere impiegati almeno 10 prodotti, di cui, escludendo i vini:
- almeno 3 presenti nel paniere;
 - prodotti provenienti dalla Provincia di Bologna in funzione della stagionalità;
 - prodotti bolognesi da Agricoltura Biologica in funzione della stagionalità.
- C) L'impiego dei prodotti di cui sopra deve essere adeguatamente segnalato sul menu;
- D) Presenza nella carta dei vini di almeno 5 etichette bolognesi a denominazione d'origine (DOC. DOCG IGT), di cui almeno due servite a bicchiere (un bianco e un rosso);
- E) Esposizione del Logo DegustiBo in maniera ben visibile per il consumatore (all'ingresso e sul menu bolognese);
- F) Esposizione del menu bolognese e dei relativi prezzi all'ingresso;
- G) Il menu bolognese dovrà essere presentato in una carta a parte, ben distinto dalle altre proposte ed evidenziato dal logo;
- H) Utilizzo del marchio:
- potrà essere utilizzato solo nelle modalità autorizzate.
- Alla Provincia, così come previsto nell'articolo 3 del Regolamento d'uso del Marchio DegustiBo, è riconosciuta la facoltà di operare

controlli occasionali, con preavviso telefonico di almeno 24 ore, per verificare il corretto comportamento rispetto agli impegni assunti dalle imprese.

A seguito di ciascun controllo verrà redatto un apposito verbale che, in caso di non conformità, conterrà le prescrizioni per il corretto utilizzo e il tempo concesso per conformarsi ad esse.

Il rifiuto o la mancata esecuzione delle prescrizioni entro il tempo indicato comporterà la revoca dell'uso del marchio.

I) Disponibilità a:

- Dare preferenza nella preparazione delle altre pietanze ai prodotti del territorio della provincia di Bologna; l'impiego di questi prodotti deve essere adeguatamente segnalato;
- Dare preferenza nella preparazione delle altre pietanze ai prodotti da agricoltura biologica;
- Distribuire materiale informativo sui prodotti tipici e sul progetto DegustiBo;
- Concorrere nell'organizzazione di eventi mirati per la valorizzazione del logo, dei prodotti del paniere e dell'identità alimentare locale e di azioni di educazione alimentare organizzati dalla Provincia di Bologna;
- Verificare il gradimento del cliente tramite idonei strumenti messi a punto dalla Provincia di Bologna;
- Comunicare storia ed identità dei prodotti, ricette e riferimenti dei produttori;
- Frequentare corsi di aggiornamento sulla storia e la valorizzazione delle produzioni e dell'enogastronomia tipiche, sull'educazione alimentare e al gusto;
- Sottoporsi a verifiche periodiche congiunte delle attività svolte e dei relativi esiti anche al fine di eventuali adattamenti e/o miglioramenti delle azioni;

J) Il gestore dell'esercizio non deve essere intercorso in reati di frode alimentare da almeno 5 anni e deve essere adempiente ai requisiti vigenti.