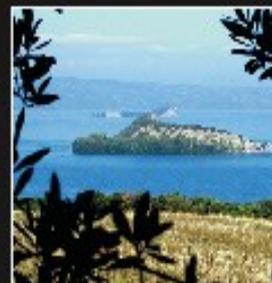


Da un'antica terra un nuovo modello di qualità



TUSCIA
VITERBESE



Il **marchio collettivo** serve a garantire l'origine, la natura o la qualità di prodotti o servizi.

La registrazione di marchi collettivi è concessa a quei soggetti che svolgono la funzione di garantire l'origine, la natura o la qualità di determinati prodotti o servizi e che possono concedere l'uso dei marchi stessi a produttori o commercianti che rispettino determinati requisiti.

Il marchio collettivo Tuscia Viterbese costituisce
uno strumento efficace di

marketing territoriale

perché identifica una specifica area geografica e ne
esalta le peculiari caratteristiche produttive,
ambientali e culturali.

Quindi promuove il territorio e fa da traino ai turismi
e alle produzioni, in particolare quelle
agroalimentari ed artigianali

Lo scopo

Il Marchio è stato creato per uno scopo «commerciale», con l'obiettivo di:

- vendere meglio la Tuscia Viterbese in virtù dei suoi fattori ambientali e tradizionali;
- Vendere i suoi prodotti e servizi caratterizzandoli per la qualità la territorialità e dotandoli di un brand riconoscibile;
- Creare una rete di imprese allo scopo anche di minimizzare le problematiche derivante dall'eccessiva frammentazione delle imprese.

Le fasi del progetto

Il progetto «Marchio Collettivo Tuscia Viterbese» è nato nel 2003:

- Scelta del marchio: semplice ed una forte connotazione di identità territoriale;
- Regolamentazione;
- Delimitazione e qualificazione del territorio (pubblicazioni cartellonistica);
- Sviluppo disciplinari tecnici per i vari prodotti (solo le aziende che li rispettano si fregiano del marchio);
- Iniziative promozionali.

I disciplinari

- Olio extra vergine di oliva DOP “Canino”
- Olio extra vergine di oliva DOP “Tuscia”
- Patata dell’Alto Lazio
- Coniglio verde leprino di Viterbo
- Miele e prodotti apistici
- Carni fresche bovine, suine e ovine
- Carni lavorate
- Prodotti biologici
- Nocciola dei cimini
- Prodotti Alta Tuscia Prodotti caseari
- Cavolfiore bianco e cavolo romanesco
- Pasticceria e prodotti da forno
- Vini DOC e IGT
- Ceramiche artistiche
- Artigianato artistico
- Alberghi
- Esercizi di ristorazione
- Aziende Agrituristiche

Aziende licenziatarie: 230
Botteghe del Gusto: 13
Distributori: 3

I disciplinari

Gli elementi caratterizzanti dei singoli disciplinari sono:

- la provenienza territoriale del prodotto e della materia prima

e/o

- le metodiche di produzione artigianali e tipiche del territorio

Il controllo

Il controllo sui requisiti dei licenziatari è demandato al **Comitato di gestione e di controllo**.

Il Comitato nominato dalla Giunta della Camera di commercio, e costituito da componenti in rappresentanza della **CCIAA**, della **Provincia di Viterbo**, dell'**Università degli Studi della Tuscia** e dalle categorie dell'**agricoltura**, dell'**industria**, dell'**artigianato** e del **commercio** e dei **servizi** designati dalle Associazioni provinciali e dagli **Ordini e Collegi professionali provinciali per le attività agricole e per le altre attività**.

Il Comitato opera anche sulla base di verifiche ispettive effettuate da tecnici abilitati direttamente presso le aziende.

Lo stato dell'arte

- Nuovi disciplinari;
- Attività su mercati mirati;
- Sollecitazione all'aggregazione di imprese (contratti rete, consorzi, ecc..)
- Criticità (uso marchio da parte delle imprese, risorse per promozione, carenza distributiva,..)



Marchio di Qualità della Camera di Commercio di Viterbo



Sportello Marchio Tuscia Viterbese Comitato di controllo e vigilanza Sala Stampa Link

Home >

- IL MARCHIO**
- Il Marchio ed il Logo
 - Come aderire
 - Regolamento
 - Immagine coordinata

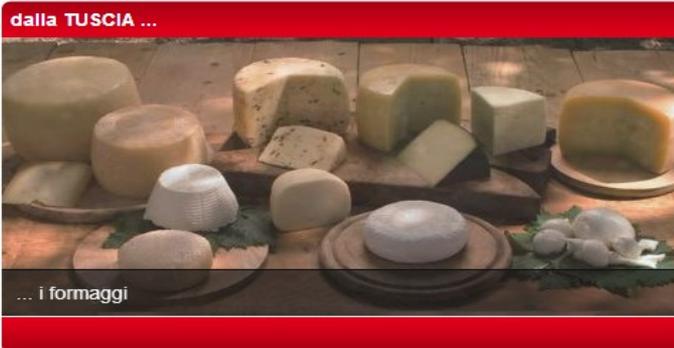
- I PRODOTTI**
- Artigianato artistico tradizionale
 - Cavolfiore
 - Carni fresche
 - Carni lavorate
 - Ceramiche artistiche
 - Ciliegia
 - Coniglio verde leprino
 - Miele
 - Nocciola
 - Olio DOP Canino
 - Olio DOP Tuscia
 - Pasticceria e prodotti da forno
 - Patata
 - Prodotti Alta Tuscia
 - Prodotti biologici
 - Prodotti caseari
 - Vini DOC e IGT

- I SERVIZI**
- Alberghi
 - Aziende agrituristiche
 - Ristoranti

- LE AZIENDE**
- Aziende licenziatricie
 - Botteghe del Gusto
 - Distributori

PUNTI DI INTERESSE

TUSCIA VITERBESE MAP Visualizza sulla



RICERCA AZIENDE E PRODOTTI

Chiave

Categoria

Comune

CERCA

NEWS [vedi tutte >>](#)

Dal "Buy Lazio" importanti segnali di interesse per il turismo nella Tuscia

Con il post workshop nel centro storico di Toscana, alla "Boscolo Etoile Academy" e all'abbazia di San Giusto, a Bolsena per la visita al borgo, al castello e al lungolago e l'escursione alla necropoli etrusca di Tarquinia, s ...

[leggi completa >>](#)

Sagra del Coniglio Verde Leprino di Viterbo

Sabato 21 settembre, a Vitorchiano, dalle ore 19.30, inizia la Sagra del coniglio leprino. Il programma prevede una succulenta cena presso il convento di sant'Antonio da Padova. Il ricavato sarà devoluto all'associazione cavalieri del soccorso ...

[leggi completa >>](#)

Premio giornalistico internazionale 'Marchio Tuscia Viterbese'

NEWSLETTER

Iscriviti subito.

Sarai informato di tutte le novità e gli eventi che riguardano la TUSCIA AGENDA

AGENDA

Settembre 2013

Dom	Lun	Mar	Mer	Gio	Ven	Sab
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

MEDIATECA

Video immagini e pubblicazioni

SONDAGGIO

Tutti i sondaggi >>



TEMI RICORRENTI

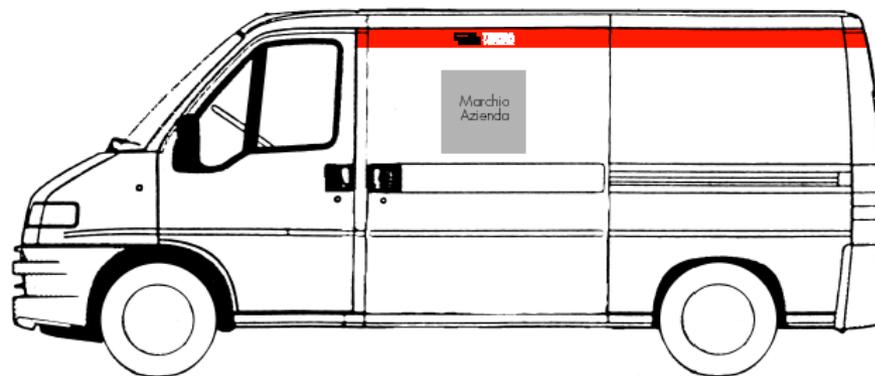
IL MARCHIO TUSCIA VITERBESE

L'allestimento dei cartelli stradali recanti la denominazione “**Comune della Tuscia Viterbese**” ha interessato gli ingressi di **59 Comuni** della provincia di Viterbo per un totale di **170 cartelli**.



IL MARCHIO TUSCIA VITERBESE

L'immagine coordinata del marchio - CIS



IL MARCHIO TUSCIA VITERBESE

Iniziativa importante sul mercato romano dedicata esclusivamente ai produttori licenziatari del marchio



**PIACERE
ETRUSCO**

**Dal 22 novembre
al 1° dicembre 2013
ROMA**

Degustazioni guidate
e cene a base
di prodotti tipici
di qualità a Marchio
Tuscia Viterbese



Riproposizione di Piacere Etrusco a Viterbo con anteprima romana





PIACERE ETRUSCO

Mercoledì 26 aprile 2017
 Spazio Pensilina, piazzale Martiri d'Ungheria - Viterbo

17,30 Tavola rotonda: "IL PECORINO ROMANO DOP DEL LAZIO: LA STORIA, LE CARATTERISTICHE E IL FUTURO DI UNA DENOMINAZIONE ANTICA"

Interventi:
"Il contributo della ricerca"
 BRUNO RONCHI, docente Università degli Studi della Tuscia

"Le caratteristiche organolettiche"
 WILLIAM LORIA, responsabile produzioni alimentari di Agro Camera e Segretario della Delegazione ONAF di Roma

"Il passato, il presente e il futuro del pecorino romano DOP del Lazio"
 GIUSEPPE CAPUANI, amministratore unico Buonatavola Sini Srl

Conduce SANDRO CAPITANI, giornalista e conduttore Radio Rai

19,45 SHOW COOKING, RADIO E PERE

GRAZIE PER L'ATTENZIONE!