



In allegato alla dichiarazione di
Codice fiscale

Enoturismo/oleoturismo

Ai sensi del Decreto Ministeriale 12/03/2019, n. 2779 e della Deliberazione della Giunta Regionale 31/01/2020, n. 59

| |
|------------------|
| Comune di |
| |
| Impresa |
| |
| CUAA |
| |

La qualifica di enoturismo/oleoturismo si ottiene quando l'azienda che produce vino e olio da uve e olive aziendali, nello svolgere le attività turistiche rispetta i requisiti obbligatori previsti dal D.M. 2779/2019.

| Il sottoscritto | | |
|-----------------|------|----------------|
| Cognome | Nome | Codice Fiscale |
| | | |

| |
|--------------------|
| Agriturismo |
| |

| intende svolgere la seguente attività enoturistica e/o oleoturismo (barrare quella che si intende attuare) | |
|--|--|
| Attività enoturistica e/o oleoturismo | |
| <input type="radio"/> | degustazione di vini (svolta all'interno delle attività agrituristiche di ristorazione e/o degustazione) |
| <input type="radio"/> | degustazione di olio (svolta all'interno delle attività agrituristiche di ristorazione e/o degustazione) |
| <input type="radio"/> | vendemmia didattica |
| <input type="radio"/> | attività formative e informative rivolte alle produzioni vitivinicole |
| <input type="radio"/> | visite guidate ai propri vigneti |
| <input type="radio"/> | raccolta delle olive didattica |
| <input type="radio"/> | attività formative e informative rivolte alle produzioni olivicole |
| <input type="radio"/> | visite guidate agli propri oliveti |

Valendosi della facoltà prevista dall'articolo 46 e dall'articolo 47 del Decreto del Presidente della Repubblica 28/12/2000, n. 445, consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del Decreto del Presidente della Repubblica 28/12/2000, n. 445 e dall'articolo 483 del Codice Penale nel caso di dichiarazioni non veritiere e di falsità in atti,

DICHIARA

di essere a conoscenza dell'obbligo dei seguenti requisiti previsti dall'articolo 2, comma 1 del Decreto Ministeriale 12/03/2019, n. 2779

- di aprire, settimanalmente o anche stagionalmente (nell'arco di tre mesi), per un minimo di tre giorni, all'interno dei quali possono essere compresi la domenica, i giorni prefestivi e festivi
- di possedere strumenti di prenotazione delle visite, preferibilmente informatici
- di affiggere un cartello all'ingresso dell'azienda che riporti i dati relativi all'accoglienza enoturistica/oleoturistica, ed almeno gli orari di apertura, la tipologia del servizio offerto e le lingue parlate secondo il modello predisposto su agriligurianet all'indirizzo www.agriligurianet.it/it/impresa/modulistica/settore-turistico/aprire-un-agriturismo

- di indicare i parcheggi in azienda o nelle vicinanze

Località

- di disporre di materiale informativo sull'azienda e sui suoi prodotti stampato in almeno tre lingue, compreso l'italiano
- di esporre e distribuire materiale informativo sulla zona di produzione, sulle produzioni tipiche e locali con particolare riferimento alle produzioni con denominazione di origine sia, in ambito vitivinicolo e/o olivicolo che agroalimentare, sulle attrazioni turistiche, artistiche, architettoniche e paesaggistiche almeno del territorio in cui è svolta l'attività enoturistica/oleturistica
- di disporre di ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per la tipologia di attività in concreto svolte dall'operatore enoturistico/oleturistico
- di disporre di personale addetto dotato di competenza e formazione, anche sulla conoscenza delle caratteristiche del territorio, compreso tra il titolare dell'azienda o i familiari coadiuvanti, i dipendenti dell'azienda ed i collaboratori esterni (*)
- di predisporre l'attività di degustazione di vino/ prodotti olivicoli all'interno dei locali indicati nella SCIA agrituristica effettuata con calici, contenitori e stoviglie in materiali che non alterino le proprietà organolettiche del prodotto
- di svolgere le attività di degustazione e commercializzazione con personale dotato di adeguate competenze e formazione, compreso tra
- titolare dell'azienda o familiari coadiuvanti
 - dipendenti dell'azienda
 - collaboratori esterni

(*) relativamente alle competenze formative e professionali

- di essere in possesso delle competenze professionali e/o dei requisiti formati come di seguito indicato
- il seguente personale addetto allo svolgimento delle attività enoturistiche/oleoturistiche e di degustazione è dotato di adeguate competenze e formazione, come previsto dalla normativa vigente (indicare le generalità e aggiungere ulteriori nominativi se necessario)

personale addetto allo svolgimento delle attività enoturistiche/oleoturistiche

| | | | | | | | | | | |
|-----------------|--------|-----------|------------------|--|----------------|---------|-------|-------|--------------------------|-----|
| Cognome | | Nome | | | Codice Fiscale | | | | | |
| Data di nascita | | Sesso | Luogo di nascita | | Cittadinanza | | | | | |
| Residenza | | Indirizzo | | | Civico | Barrato | Scala | Piano | SNC | CAP |
| Provincia | Comune | | | | | | | | <input type="checkbox"/> | |

ulteriore personale addetto allo svolgimento delle attività enoturistiche/oleoturistiche

| | | | | | | | | | | |
|-----------------|--------|-----------|------------------|--|----------------|---------|-------|-------|--------------------------|-----|
| Cognome | | Nome | | | Codice Fiscale | | | | | |
| Data di nascita | | Sesso | Luogo di nascita | | Cittadinanza | | | | | |
| Residenza | | Indirizzo | | | Civico | Barrato | Scala | Piano | SNC | CAP |
| Provincia | Comune | | | | | | | | <input type="checkbox"/> | |

ulteriore personale addetto allo svolgimento delle attività enoturistiche/oleoturistiche

| | | | | | | | | | | |
|-----------------|--------|-----------|------------------|--|----------------|---------|-------|-------|--------------------------|-----|
| Cognome | | Nome | | | Codice Fiscale | | | | | |
| Data di nascita | | Sesso | Luogo di nascita | | Cittadinanza | | | | | |
| Residenza | | Indirizzo | | | Civico | Barrato | Scala | Piano | SNC | CAP |
| Provincia | Comune | | | | | | | | <input type="checkbox"/> | |

formazione e/o le competenze professionali possedute

Formazione e/o le competenze professionali possedute

| | |
|--------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> | titolo studio (diploma o laurea) ad indirizzo agrario o attinente l'enogastronomia, rilasciato da scuola, istituto o ateneo |
| | Scuola, istituto o ateneo |
| | Anno di conclusione |
| <input type="checkbox"/> | attestato di operatore di fattoria didattica, rilasciato da |
| | Ente rilasciante |
| | Numero atto |
| | Data |
| <input type="checkbox"/> | ha svolto un'esperienza lavorativa per almeno tre anni presso imprese vitivinicole/olivicole in qualità di titolare |
| | Tipo di attività |
| | Dal |
| | Al |
| | Presso l'impresa |
| <input type="checkbox"/> | iscrizione all'elenco dei tecnici degustatori olii all'elenco degli esperti degustatori dei vini DOC e DOCG oppure oli DOP della Regione Liguria |
| | Numero atto |
| | Data |
| <input type="checkbox"/> | titolo di "sommelier" o di "sommelier professionale" rilasciato da organismo o ente riconosciuto |
| | Ente rilasciante |
| | Numero atto |
| | Data |
| <input type="checkbox"/> | titolo di formazione professionale o di istruzione scolastica attinenti alla somministrazione di alimenti e bevande |
| | Ente rilasciante |
| | Numero atto |
| | Data |

Alassio

Luogo

Data

il dichiarante