

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

- ☐ degustazione di vini (svolta all'interno delle attività agrituristiche di ristorazione e/o degustazione)
- ☐ degustazione di olio (svolta all'interno delle attività agrituristiche di ristorazione e/o degustazione)
- ☐ vendemmia didattica
- ☐ attività formative e informative rivolte alle produzioni vitivinicole
- ☐ visite guidate ai propri vigneti
- ☐ raccolta delle olive didattica
- ☐ attività formative e informative rivolte alle produzioni olivicole
- ☐ 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/oleturistica, 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									
Provincia	Comune	Indirizzo	Civico	Barrato	Interno	Scala	Piano	SNC	CAP
								☐	

☐ **ulteriore personale addetto allo svolgimento delle attività enoturistiche/oleoturistiche**

Cognome		Nome		Codice Fiscale					
Data di nascita		Sesso	Luogo di nascita		Cittadinanza				
Residenza									
Provincia	Comune	Indirizzo	Civico	Barrato	Interno	Scala	Piano	SNC	CAP
								☐	

☐ **ulteriore personale addetto allo svolgimento delle attività enoturistiche/oleoturistiche**

Cognome		Nome		Codice Fiscale					
Data di nascita		Sesso	Luogo di nascita		Cittadinanza				
Residenza									
Provincia	Comune	Indirizzo	Civico	Barrato	Interno	Scala	Piano	SNC	CAP
								☐	

formazione e/o le competenze professionali possedute**Formazione e/o le competenze professionali possedute**

☐	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	
☐	attestato di operatore di fattoria didattica, rilasciato da	
	Ente rilasciante	
	Numero atto	Data
☐	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	
☐	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
☐	titolo di "sommelier" o di "sommelier professionale" rilasciato da organismo o ente riconosciuto	
	Ente rilasciante	
	Numero atto	Data
☐	titolo di formazione professionale o di istruzione scolastica attinenti alla somministrazione di alimenti e bevande	
	Ente rilasciante	
	Numero atto	Data

Andora

Luogo

Data

il dichiarante