

**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="checkbox"/>	degustazione di vini (svolta all'interno delle attività agrituristiche di ristorazione e/o degustazione)
<input type="checkbox"/>	degustazione di olio (svolta all'interno delle attività agrituristiche di ristorazione e/o degustazione)
<input type="checkbox"/>	vendemmia didattica
<input type="checkbox"/>	attività formative e informative rivolte alle produzioni vitivinicole
<input type="checkbox"/>	visite guidate ai propri vigneti
<input type="checkbox"/>	raccolta delle olive didattica
<input type="checkbox"/>	attività formative e informative rivolte alle produzioni olivicole
<input type="checkbox"/>	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 veritieri 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](http://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/oleoturistica
- di disporre di ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per la tipologia di attività in concreto svolte dall'operatore enoturistico/oleoturistico
- 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**

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

Luogo

Data

il dichiarante