

REGOLAMENTO

Art. 1 Caratteri generali della Strada del Vino

- La Strada del Vino è un percorso segnalato e pubblicizzato con appositi cartelli lungo il quale insistono valori naturali, culturali ed ambientali, vigneti, cantine di aziende singole ed associate, produzioni tipiche agroalimentari ed artigianali integrate con l'attività di ricezione turistica e di ospitalità.
- La Strada del Vino si propone come strumento di promozione di un turismo enogastronomico di qualità ed è tesa alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari nell'ambito degli specifici contesti culturali, ambientali, storici e sociali.
- La Strada del Vino è identificata mediante: 1) la segnaletica informativa, posta in prossimità del soggetto aderente; 2) la messa a disposizione, da parte del soggetto aderente, del materiale informativo; 3) l'esposizione, da parte del soggetto aderente, della mappa del territorio della strada del vino.
- Il Socio dell'Associazione "Strada del Vino" deve fornire al visitatore ed al cliente ogni utile e corretta informazione sul vino, sui prodotti tipici ed artigianali, sugli ingredienti, sulle caratteristiche dei processi produttivi.
- A garanzia della qualità dell'offerta sono previsti: gli standards minimi di qualità per l'adesione alla Strada del Vino; le caratteristiche di produzione dei vini e delle altre produzioni tipiche ed artigianali dell'area; il paniere dei prodotti tipici ed i loro requisiti; la carta dell'accoglienza.
- Il Socio assicura la piena disponibilità ai controlli ed alle verifiche disposte dagli organi dell'Associazione.

Art. 2 Standards minimi di qualità dei Percorsi enogastronomici della Lombardia

Ai fini dell'inserimento in un "Percorso enogastronomico" i Soggetti aderenti, di cui al punto 3.1 della normativa regionale, devono presentare i seguenti requisiti minimi e garantire i seguenti servizi.

1 - CANTINE

Le **cantine**, singole od associate ed industriali, per l'inserimento nel Percorso dovranno:

- a) essere segnalate con idonea segnaletica d'ingresso all'azienda che, oltre al logo del Percorso, contenga: il nome dell'azienda, i numeri di telefono, la possibilità di eseguire visite guidate, le lingue straniere parlate, gli orari ed i giorni di apertura;
- b) essere aperte al pubblico con un orario preciso e segnalato e ricevere visite di turisti su appuntamento;
- c) essere dotate di un locale di accoglienza-degustazione-vendita con servizi igienici per gli ospiti;
- d) esporre la mappa del percorso;
- e) affiggere, in modo ben visibile, il listino dei prezzi dei prodotti in vendita e delle degustazioni praticato, corrispondente a quello comunicato al Soggetto responsabile del Percorso;
- f) organizzare visite guidate dell'azienda come percorsi informativi per il turista, con cartelli informativi e/o notizie orali circa l'ambiente e la cultura del territorio, i vini prodotti nel Percorso;
- g) avere e distribuire il materiale informativo dell'azienda, con una scheda descrittiva della storia e del profilo dell'azienda e del Percorso;

- h) dotarsi di adeguate aree di parcheggio;
- i) utilizzare per le degustazioni idonei bicchieri di vetro, almeno gli "ISO" da degustazione;
- j) dare la disponibilità all'Organismo responsabile del Percorso di poter verificare il rispetto dei requisiti previsti dagli standards minimi di qualità.

2 - ENOTECHICHE

Le **enoteche**, pubbliche e private, dovranno:

- a) essere segnalate con idonea segnaletica d'ingresso, con il logo del Percorso ed il nome dell'enoteca;
- b) esporre la mappa del Percorso;
- c) avere una carta dei vini, almeno 10 (dieci), di aziende vitivinicole diverse che aderiscono al Percorso;
- d) curare adeguatamente la presentazione dei vini attraverso un'accurata esposizione;
- e) veicolare il materiale informativo del Percorso;
- f) proporre l'esposizione e la degustazione anche degli altri prodotti tipici;
- g) dare la disponibilità all'Organismo responsabile del Percorso di poter verificare il rispetto dei requisiti previsti dagli standards minimi di qualità.

3 - ATTIVITA' DI RISTORAZIONE

I **ristoranti**, le **trattorie**, i **wine bar** etc. dovranno:

- a) essere segnalati con idonea segnaletica d'ingresso, con il logo del Percorso ed il nome del locale;
- b) esporre la mappa del Percorso;
- c) avere una carta dei vini con almeno 5 (cinque) vini di diverse aziende vitivinicole aderenti al Percorso;
- d) proporre un menu degustazione - non facendo pagare il coperto - con piatti tipici dell'area abbinati ai vini prodotti nel territorio del Percorso;
- e) utilizzare obbligatoriamente bicchieri di forma adatta ai vini da servire e personale adeguatamente preparato alla degustazione dei vini;
- f) tenere ed offrire al cliente il materiale informativo;
- g) dare la disponibilità all'Organismo responsabile del Percorso di poter verificare il rispetto dei requisiti previsti dagli standards minimi di qualità.

4 - ATTIVITA' DI RICEZIONE TURISTICA

Gli **alberghi** e le **strutture extra-alberghiere** dovranno:

- a) essere segnalati con idonea segnaletica d'ingresso, con il logo del Percorso ed il nome del locale;
- b) esporre nel locale di ricevimento la mappa del Percorso;
- c) disporre di personale in grado di dare informazioni sul Percorso e le sue iniziative;
- d) distribuire nelle camere il materiale informativo del Percorso;
- e) dare la disponibilità all'Organismo responsabile del Percorso di poter verificare il rispetto dei requisiti previsti dagli standards minimi di qualità.

5 - AGRITURISMI

Gli **agriturismi** dovranno:

- a) essere segnalati con idonea segnaletica d'ingresso contenente, oltre al logo del Percorso, il nome dell'azienda, i numeri di telefono, le eventuali lingue straniere parlate, il periodo di apertura;

- b) esporre nel locale di ricevimento la mappa del Percorso;
- c) disporre di personale in grado di dare informazioni sul Percorso e le sue iniziative;
- d) distribuire nelle camere il materiale informativo del Percorso;
- e) dare la disponibilità all'Organismo responsabile del Percorso di poter verificare il rispetto dei requisiti previsti dagli standards minimi di qualità.

6 - PRODUZIONI TIPICHE E TRADIZIONALI

Le **aziende agricole** e le **aziende di trasformazione di prodotti tipici e tradizionali** dovranno:

- a) essere segnalate con idonea segnaletica d'ingresso contenente, oltre al logo del Percorso, il nome dell'azienda, i numeri di telefono, le eventuali lingue straniere parlate, gli orari ed i giorni di apertura;
- b) essere aperte al pubblico con un orario preciso e segnalato, o su appuntamento;
- c) essere dotate di un locale di accoglienza-degustazione-vendita dei prodotti con servizi igienici per gli ospiti;
- d) essere in grado di mostrare e spiegare la lavorazione del prodotto;
- e) esporre nel locale di ricevimento la mappa del Percorso;
- f) affiggere, in modo ben visibile, il listino dei prezzi dei prodotti in vendita e degli assaggi praticato, corrispondente a quello comunicato al Soggetto responsabile del Percorso;
- g) veicolare e distribuire il materiale informativo dell'azienda e del Percorso;
- h) dare la disponibilità all'Organismo responsabile del Percorso di poter verificare il rispetto dei requisiti previsti dagli standards minimi di qualità.

7 - ATTIVITA' COMMERCIALI

Le **imprese commerciali** direttamente collegate alle produzioni tipiche e tradizionali del Percorso dovranno:

- a) essere segnalate con idonea segnaletica d'ingresso contenente il logo del Percorso ed il nome dell'impresa;
- b) esporre la mappa del Percorso;
- c) commercializzare i prodotti di almeno 10 (dieci) aziende di prodotto tipico e tradizionale aderenti al Percorso;
- d) veicolare e distribuire il materiale informativo dell'azienda e del Percorso;
- e) dare la disponibilità all'Organismo responsabile del Percorso di poter verificare il rispetto dei requisiti previsti dagli standards minimi di qualità.

8 - ATTIVITA' ARTIGIANALI

Le **aziende produttrici** di manufatti artigianali di qualità, tipici del territorio del Percorso, dovranno:

- a) essere segnalate con idonea segnaletica contenente, oltre al logo del Percorso, il nome dell'azienda, i numeri di telefono, eventuali lingue straniere parlate, gli orari ed i giorni di apertura;
- b) essere in grado di mostrare e spiegare, anche con l'ausilio di cartellonistica e schede, la lavorazione del prodotto artigianale;
- c) esporre la mappa del Percorso;
- d) veicolare e distribuire il materiale informativo dell'azienda e del Percorso;
- e) dare la disponibilità all'Organismo responsabile del Percorso di poter verificare il rispetto dei requisiti previsti dagli standards minimi di qualità.

9 - IMPRESE TURISTICHE

I **tour operator** e le **agenzie di viaggio** dovranno:

- a) essere segnalate con idonea segnaletica d'ingresso, contenente il logo del Percorso ed il nome dell'impresa;
- b) esporre la mappa del Percorso;
- c) veicolare e favorire la conoscenza delle opportunità che offre il Percorso;
- d) promuovere e collocare sul mercato i pacchetti turistici predisposti dall'Organismo responsabile con l'obiettivo di agevolare l'incoming turistico.

10 - ENTI LOCALI

I **Comuni**, ed i loro Consorzi, le **Amministrazioni provinciali**, dovranno:

- a) includere in tutto o in parte il territorio del Percorso;
e potranno, in accordo con il Soggetto responsabile del Percorso e senza alcun carattere di obbligatorietà:
- b) mettere a disposizione, qualora esistente, un punto di informazione del Percorso, o agevolarne la realizzazione e favorirne il funzionamento;
- c) sovrintendere agli aspetti infrastrutturali di competenza (strade, servizi pubblici etc.);
- d) agevolare la collocazione della segnaletica sulle strade di loro competenza;
- e) favorire, attraverso la formazione professionale, la valorizzazione delle risorse umane necessarie al funzionamento del Percorso;
- f) contribuire al finanziamento del Percorso;
- g) coordinare le iniziative culturali ed enogastronomiche con il Soggetto responsabile del Percorso;
- h) mettere a disposizione le strutture museali e culturali (musei del vino, raccolte etnografiche etc.)

11 - ALTRI ENTI ED ISTITUZIONI

Le **Camere di Commercio**, gli **Enti Parco** e le **Riserve Naturali** dovranno:

- a) includere in tutto o in parte il territorio del Percorso;
e potranno, in accordo con il Soggetto responsabile del Percorso, secondo le rispettive competenze e senza alcun carattere di obbligatorietà:
- b) promuovere il Percorso presso fiere e mostre nazionali ed internazionali;
- c) favorire la divulgazione e la promozione del turismo enogastronomico dei singoli Percorsi;
- d) finanziare l'attività dei Percorsi.

12 - CONSORZI DI TUTELA

I **Consorzi di tutela** delle rispettive aree di produzione dei vini DOC e DOCG e dei prodotti tipici DOP e IGP dovranno:

- a) rappresentare interessi e/o soggetti operanti nel territorio del Percorso, oppure essere portatori di competenze sulle caratteristiche enogastronomiche del territorio in cui operano;
e potranno, in accordo con il Soggetto responsabile del Percorso, secondo le rispettive competenze e senza alcun carattere di obbligatorietà:
- b) garantire la qualità dei vini e dei prodotti tipici delle aziende aderenti al Percorso;
- c) promuovere il Percorso e veicolare il materiale informativo;
- d) impegnarsi a realizzare e gestire i punti di informazione del Percorso.

13 - ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

Le **organizzazioni professionali** e le **associazioni** dei settori interessati dovranno:

- a) avere competenza territoriale nel territorio del Percorso;

e potranno, in accordo con il Soggetto responsabile del Percorso e senza alcun carattere di obbligatorietà:

- b) favorire la conoscenza tra i propri associati delle opportunità offerte dal Percorso, motivandone l'adesione al medesimo;
- c) facilitare la conoscenza e l'accesso ai finanziamenti previsti dall'art 9 L.R. 7/2000 per adeguare le strutture aziendali agli standards minimi di qualità del Percorso;
- d) promuovere il Percorso e veicolare il materiale informativo.

14 - ISTITUZIONI ED ASSOCIAZIONI CULTURALI

Le **istituzioni** e le **associazioni culturali, ambientali e ricreative** con finalità strettamente attinenti con gli scopi del Percorso dovranno:

- a) avere ubicazione nel territorio del Percorso;
- e potranno, in accordo con il Soggetto responsabile del Percorso e senza alcun carattere di obbligatorietà:
- b) promuovere attività sociali coordinandole con il Soggetto responsabile del Percorso;
 - c) proporre momenti di aggregazione finalizzati alla diffusione della conoscenza del territorio e delle tradizioni locali;
 - d) collaborare nella predisposizione e gestione dei punti di informazione del Percorso.

15 - ALTRE IMPRESE

I **disciplinari** dei Percorsi potranno prevedere l'adesione di altri soggetti pubblici e privati ed imprese, purché attinenti agli scopi della normativa regionale con la descrizione dei loro requisiti minimi.

La Regione si riserva, sulla base delle indicazioni fornite, di valutarne in fase di riconoscimento del Percorso la congruità o meno della proposta d'inserimento avanzata.

Art. 3 Adeguamento agli standards di qualità

Ai soggetti interessati e ritenuti utili al raggiungimento degli obiettivi della Strada del Vino, non in regola con gli standards di qualità, potrà essere consentito un periodo di tempo massimo di 12 mesi per l'adeguamento ai requisiti minimi previsti, su presentazione di idonei documenti (licenze edilizie, autorizzazioni, piani di sviluppo etc.) che comprovino tale volontà.

Art. 4 Modalità di adesione

Chiunque, pur ricompreso nelle categorie di soggetti economici e non previste dallo Statuto dell'Associazione, può far domanda per aderire alla Strada del Vino. La richiesta nei sessanta giorni successivi alla presentazione sarà valutata dal Comitato Tecnico attraverso anche un sopralluogo. Il Consiglio di Amministrazione con il parere positivo del Comitato Tecnico delibererà l'adesione nella prima riunione utile comunicandola al richiedente con lettera raccomandata con ricevuta di ritorno.

Saranno prese in esame anche le richieste con le situazioni previste all'Art. 4; in questo caso l'adesione sarà definitiva dopo l'adeguamento ai requisiti, verificato dal Comitato Tecnico.

Art. 5 Controlli

In qualsiasi momento il Consiglio di Amministrazione potrà predisporre i controlli necessari alla verifica degli standards di qualità e prendere tutti i provvedimenti del caso stabiliti dallo Statuto.

Art. 6 Ricorsi

Eventuali ricorsi sui provvedimenti emessi dal Consiglio di Amministrazione saranno valutati da una Commissione arbitrale.

Art. 7 Vini

(Descrizione dei vini e loro caratteristiche)

Non potranno essere venduti sfusi, ma soltanto imbottigliati.

Art. 8 Prodotti tipici

(Descrizione e loro caratteristiche)

art. 9 Prodotti artigianali

(Descrizione e loro caratteristiche)

art. 10 Comitato Tecnico

Le funzioni di controllo preliminare e periodico sul possesso dei requisiti e sulla corrispondenza agli standards minimi di qualità previsti dalle norme regolamentari, nonché sulla successiva persistenza degli stessi, sono svolte da un Comitato Tecnico nominato dal Consiglio di Amministrazione secondo criteri di competenza e di professionalità.

Ai componenti del Comitato Tecnico, per lo svolgimento delle funzioni, possono essere corrisposti compensi e rimborsi nella misura preventivamente determinata dal Consiglio di Amministrazione.

Art. 11 Carta dell'accoglienza

Tutti i soggetti dovranno attenersi nel rapporto con i visitatori ed i clienti a criteri di accoglienza e di disponibilità per favorire un ritorno di immagine di qualità e la soddisfazione complessiva della visita. In particolare:

- i punti di informazione dovranno essere in grado di guidare il turista nel territorio, personalizzando un percorso adeguato alle sue esigenze. Il personale dovrà avere la padronanza di lingue estere: almeno il francese e l'inglese.
- Il proprietario od il personale addetto alle cantine dovranno andare incontro al visitatore, avere un atteggiamento distensivo e disponibile, insegnare divertendo, possedere competenza tecnica e conoscenza profonda dell'azienda, dei vini e del territorio, curare la chiarezza espositiva selezionando il linguaggio e la terminologia, selezionare in anticipo le informazioni, parlare almeno una lingua straniera, fare tesoro delle critiche.
- I ristoranti non dovranno far pagare il coperto. Il personale di sala dovrà essere preparato a fornire informazioni sui vini della Strada del Vino e sui piatti tipici dell'area.