

## Requisiti e standard minimi di qualità

Fermi i requisiti generali, anche di carattere igienico-sanitario e di sicurezza, previsti dalla normativa vigente, si prevedono i seguenti requisiti e standard di servizio per gli operatori che svolgono attività enoturistiche:

- 1)** apertura settimanale o anche stagionale di un minimo di 3 giorni, all'interno dei quali possono essere compresi la domenica, i giorni prefestivi e festivi;
- 2)** strumenti di prenotazione delle visite, preferibilmente informatici;
- 3)** cartello da affiggere all'ingresso dell'azienda che riporti i dati relativi all'accoglienza enoturistica, ed almeno gli orari di apertura, la tipologia del servizio offerto e le lingue parlate;
- 4)** sito o pagina web aziendale;
- 5)** indicazione dei parcheggi in azienda o nelle vicinanze;
- 6)** materiale informativo sull'azienda e sui suoi prodotti stampato in almeno 3 lingue, compreso l'italiano;
- 7)** esposizione e distribuzione del materiale informativo sulla zona di produzione, sulle produzioni tipiche e locali con particolare riferimento alle produzioni con denominazione di origine sia, in ambito vitivinicolo che agroalimentare, sulle attrazioni turistiche, artistiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio in cui è svolta l'attività enoturistica;
- 8)** ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per la tipologia di attività in concreto svolte dall'operatore enoturistico;
- 9)** 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.
- 10)** l'attività di degustazione del vino all'interno delle cantine deve essere effettuata con calici in vetro o altro materiale, purché non siano alterate le proprietà organolettiche del prodotto;
- 11)** svolgimento delle attività di degustazione e commercializzazione da parte di personale dotato di adeguate competenze e formazione, compreso tra:
  - a)** titolare dell'azienda o familiari coadiuvanti;
  - b)** dipendenti dell'azienda;
  - c)** collaboratori esterni

L'abbinamento ai prodotti vitivinicoli aziendali finalizzato alla degustazione deve avvenire con prodotti agro-alimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo nel rispetto delle discipline e delle condizioni e dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente, e prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della Regione: DOP, IGP, STG, prodotti di montagna, prodotti che rientrano nei sistemi di certificazione regionali riconosciuti dalla UE, prodotti agroalimentari tradizionali presenti nell'elenco nazionale pubblicato ed aggiornato annualmente dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, della Regione. Dall'attività di degustazione sono in ogni caso escluse le attività che prefigurano un servizio di ristorazione.

Alle aziende agricole che svolgono attività di degustazione, di fattoria didattica o di agriturismo e multifunzionalità se intraprendono anche l'attività enoturistica, continueranno ad applicarsi altresì le disposizioni regionali nelle relative materie.