

LA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Visti:

- la Legge 27 luglio 1999, n. 268 "Disciplina delle Strade del Vino";
- il D.M. 12 luglio 2000 "Fissazione degli standard minimi di qualità per i percorsi individuati ai sensi della legge 27 luglio 1999, n. 268, recante "Disciplina delle Strade del Vino";
- la Legge Regionale 7 aprile 2000, n. 23 "Disciplina degli itinerari turistici enogastronomici dell'Emilia-Romagna";

Verificato che l'art. 3 della predetta L.R. n. 23/2000 dispone l'approvazione di un regolamento di attuazione;

Richiamata la Legge Regionale del 30 maggio 1997 n. 15 "Norme per l'esercizio delle funzioni regionali in materia di Agricoltura. Abrogazione della L.R. 27 agosto 1983, n. 34";

Richiamate, infine, le proprie deliberazioni n. 2541 del 4 luglio 1995 e n. 1396 del 31 luglio 1998, entrambe esecutive;

Dato atto del parere favorevole espresso dal Responsabile del Servizio Produzioni agroalimentari e relazioni di mercato, Dott. Maurizio Ceci, e dal Direttore Generale Agricoltura, Dott. Dario Manghi, in merito rispettivamente alla regolarità tecnica e alla legittimità della presente deliberazione ai sensi dell'art. 4, sesto comma, della L.R. 19 novembre 1992, n. 41 e della citata deliberazione n. 2541/1995;

Su proposta dell'Assessore all'Agricoltura. Ambiente e Sviluppo Sostenibile;

A voti unanimi e palesi

d e l i b e r a

- 1) di approvare il Regolamento di attuazione della L.R. 7 aprile 2000, n.23, "Disciplina degli itinerari turistici enogastronomici dell'Emilia-Romagna", di cui all'art.3 della predetta legge allegato alla presente deliberazione quale parte integrante e sostanziale, composto di n. 9 articoli e dei seguenti Allegati:
  - Allegato A: Standard di qualificazione ed omogeneizzazione dell'offerta turistica enogastronomica degli "Itinerari turistici enogastronomici dell'Emilia-Romagna";
  - Allegato B: logo regionale identificativo degli Itinerari turistici enogastronomici, cartellonistica e segnaletica;
- 2) di prevedere che la Direzione Generale Agricoltura predisponga apposito manuale tecnico-operativo relativo alle modalità di realizzazione degli Itinerari.

- - -

Regolamento di attuazione della L.R. 7 aprile 2000, n. 23  
"Disciplina degli Itinerari turistici enogastronomici  
dell'Emilia-Romagna"

- Art. 1 Finalità
- Art. 2 Requisiti e caratteri generali
- Art. 3 Disciplinare
- Art. 4 Procedura per il riconoscimento degli "Itinerari turistici enogastronomici"
- Art. 5 Organismo responsabile della gestione dell'Itinerario
- Art. 6 Personale di accompagnamento, guide ed animatori dell'Itinerario
- Art. 7 Immagine coordinata degli Itinerari
- Art. 8 Riconoscimento degli Itinerari già esistenti
- Art. 9 Comitato tecnico regionale

Allegato A:

Standard di qualificazione ed omogeneizzazione dell'offerta turistica enogastronomica degli "Itinerari turistici enogastronomici dell'Emilia-Romagna"

Allegato B:

Logo, Cartellonistica, Segnaletica.

REGOLAMENTO DI ATTUAZIONE DELLA L.R. 7 APRILE 2000, N. 23  
"DISCIPLINA DEGLI ITINERARI TURISTICI ENOGASTRONOMICI  
DELL'EMILIA-ROMAGNA"

Art. 1  
Finalità

1. Il presente Regolamento dà attuazione alla Legge Regionale 7 aprile 2000, n. 23 recante "Disciplina degli Itinerari turistici enogastronomici dell'Emilia-Romagna"
2. Gli Itinerari turistici enogastronomici dell'Emilia-Romagna hanno lo scopo di promuovere il turismo enogastronomico valorizzando le aree rurali, le produzioni di qualità del territorio nel loro contesto culturale, ambientale, storico e sociale.

Art. 2  
Requisiti e caratteri generali

1. Gli Itinerari turistici enogastronomici dell'Emilia-Romagna hanno l'estensione e le caratteristiche che meglio rispondono alle esigenze di valorizzazione turistica dei prodotti e del territorio. Gli Itinerari possono anche interessare territori contigui all'Emilia-Romagna a condizione che la presenza dei soggetti extraregionali non superi il 30% del totale degli aderenti all'Itinerario.
2. Ogni Itinerario deve valorizzare almeno un prodotto di qualità del territorio regionale, individuato ai sensi dell'art. 6, comma 2, della L.R. n. 23/2000, e secondo gli standard di qualificazione indicati nell'Allegato A) del presente Regolamento.
3. Possono aderire all'Itinerario i soggetti in possesso dei requisiti indicati nell'Allegato A) nel quale sono indicati gli standard di qualificazione e di omogeneizzazione.
4. A ciascun Itinerario devono aderire almeno 25 soggetti in rappresentanza equilibrata indicati nell'art. 6, comma 1, della L.R. n. 23/2000.

5. Le aziende agricole e quelle di produzione o trasformazione di prodotti agricoli di qualità di cui all'art. 2, comma 2, della L.R. n. 23/2000 devono comunque costituire almeno il 50% dei soggetti privati aderenti all'Itinerario.
6. In ogni Itinerario devono essere presenti almeno 25 punti di accoglienza, informazione e sosta per i visitatori.
7. Gli Itinerari turistici enogastronomici dell'Emilia-Romagna adottano:
  - a) un logo identificativo nel quale dovrà essere riportato il logo identificativo regionale di cui all'art. 7 del presente Regolamento;
  - b) una segnaletica informativa adeguata, posta lungo il percorso ed in prossimità del soggetto aderente all'Itinerario, che riproduca, accanto alla denominazione dell'azienda, il logo identificativo dell'Itinerario.
8. I soggetti aderenti all'Itinerario devono:
  - a) offrire materiale informativo ed illustrativo dell'Itinerario e dei prodotti del territorio;
  - b) esporre in luogo aperto e facilmente visibile al pubblico la mappa del territorio interessato dall'Itinerario, contenente il percorso stradale e la localizzazione delle offerte enogastronomiche, predisposte con grafica uniforme e con il logo identificativo dell'Itinerario;
  - c) esporre, nei locali destinati all'accesso dei visitatori e dei clienti, copia del presente Regolamento nonché la documentazione indicata dall'Organismo di gestione.

Art.3  
Disciplinare

1. La realizzazione e la gestione dell'Itinerario è regolata dalle disposizioni contenute nel disciplinare adottato dall'Organismo di gestione e sottoscritto da tutti gli aderenti.

2. Il disciplinare deve prevedere:
- a) l'impegno dell'Organismo di gestione ad adottare, fare rispettare e controllare che vengano mantenuti dai propri aderenti gli standard di qualificazione dell'offerta turistica enogastronomica di cui al presente Regolamento;
  - b) la definizione dei tempi necessari al raggiungimento degli standard di qualità da parte dei soggetti aderenti che ancora non li possiedono. Il periodo massimo concesso è di 18 mesi dal momento dell'accettazione della domanda di adesione del soggetto all'Itinerario;
  - c) l'obbligo degli aderenti di segnalare tempestivamente per iscritto all'Organismo di gestione ogni variazione rispetto alle dotazioni, ai locali, ai servizi forniti e ai dati aziendali;
  - d) l'obbligo dei soggetti aderenti di comunicare, almeno una volta l'anno, alla scadenza fissata dall'Organismo di gestione, le variazioni relative:
    - 1) ai dati concernenti la propria attività turistica;
    - 2) ai periodi e orari di apertura;
    - 3) alle condizioni praticate per la vendita dei prodotti, per le degustazioni e per i menu tipici;
  - e) la previsione di un sistema di contabilizzazione, da applicare alle singole tipologie dei soggetti aderenti, che consenta di verificare l'affluenza di pubblico legata all'Itinerario;
  - f) la regolamentazione delle attività e del funzionamento dei punti di informazione dell'Itinerario;
  - g) la regolamentazione dell'utilizzo del logo dell'Itinerario e della realizzazione del materiale promozionale relativo all'Itinerario da parte dei singoli aderenti;
  - h) le modalità che disciplinano le visite del pubblico ai soggetti aderenti all'Itinerario durante tutti i periodi dell'anno e nei giorni

festivi e prefestivi, anche attraverso una programmata turnazione;

- i) le modalità per eventuali coperture assicurative di responsabilità civile legate alle attività di accoglienza dei visitatori.

#### Art. 4

#### Procedimento per il riconoscimento degli Itinerari

1. Ai fini del riconoscimento previsto dall'art. 4 della L.R. n. 23/2000, il Comitato promotore di ciascun Itinerario deve presentare alla Regione - Direzione Generale Agricoltura - una apposita richiesta di riconoscimento, inviandone copia alla Provincia competente.
2. La domanda di riconoscimento deve essere sottoscritta dal legale rappresentante di ogni soggetto aderente al Comitato promotore.
3. Alla domanda deve essere allegata la seguente documentazione:
  - a) un progetto di base che deve contenere la descrizione generale dell'Itinerario;
  - b) il disciplinare per la realizzazione dell'Itinerario, di cui all'art. 3 del presente Regolamento;
  - c) l'indicazione dei prodotti di qualità rientranti tra quelli previsti all'art. 2, comma 2, della L.R. n. 23/2000 che caratterizzano l'Itinerario;
  - d) l'atto di impegno alla realizzazione dell'Itinerario sottoscritto dai legali rappresentanti dei soggetti aderenti al Comitato promotore.
4. La Giunta regionale provvede al riconoscimento degli Itinerari, previa acquisizione del parere positivo del Comitato tecnico regionale e sulla base delle osservazioni presentate dalle Province interessate per territorio, entro 120 giorni dal deposito della richiesta di riconoscimento da parte del Comitato promotore.
5. La Giunta regionale revoca il riconoscimento sulla base degli esiti dei controlli effettuati dalla Provincia

interessata qualora sia stato accertato il venir meno delle condizioni e dei requisiti richiesti per il riconoscimento dell'Itinerario.

6. L'approvazione delle modificazioni all'Itinerario riconosciuto è soggetta alle procedure previste per il riconoscimento.

#### Art. 5

Organismo responsabile della gestione dell'Itinerario

1. L'Organismo di gestione è il soggetto responsabile dell'Itinerario, così come previsto dall'art. 7 della L.R. n. 23/2000
2. Lo Statuto, regolante l'organizzazione e il funzionamento dell'Organismo di gestione dell'Itinerario, deve:
  - a) consentire l'adesione di nuovi soggetti in possesso dei requisiti di cui alla L.R. n. 23/2000 e al presente Regolamento;
  - b) prevedere un versamento annuale da parte dei soci per l'autofinanziamento dell'organizzazione e gestione dell'Itinerario;
  - c) attribuire un voto per ogni soggetto aderente;
  - d) prevedere l'approvazione a maggioranza semplice delle deliberazioni.

#### Art. 6

Personale di accompagnamento, guide ed animatori dell'Itinerario

1. Il personale di accompagnamento (guide, accompagnatori, animatori) operante nell'ambito del territorio dell'Itinerario ed utilizzato dall'Organismo di gestione e dai singoli aderenti deve possedere requisiti professionali previsti dalle normative vigenti.

Art. 7  
Immagine coordinata degli Itinerari

1. E' approvato il logo identificativo degli Itinerari turistici enogastronomici dell'Emilia-Romagna costituito dal simbolo grafico di cui all'Allegato B) al presente Regolamento.
2. I singoli Itinerari riconosciuti devono dotarsi di un proprio logo identificativo nel quale deve comunque essere inserito anche il logo regionale, secondo le specifiche contenute nell'Allegato B) al presente Regolamento.
3. E' approvata la segnaletica informativa relativa alle varie tipologie di cartelli (generale, specifico, territoriale, settoriale, direzionale, indicativo e aziendale) e segnali (direzionale extraurbano e direzionale urbano) contenuta nell'Allegato B) al presente Regolamento.
4. Gli Organismi di gestione, previa autorizzazione, sono tenuti a provvedere alla installazione dei cartelli e dei segnali nel territorio dell'Itinerario, nel rispetto della normativa vigente.
5. Il logo regionale potrà essere registrato dalla Regione a livello nazionale e internazionale, secondo le normative vigenti in materia.

Art. 8  
Riconoscimento degli Itinerari già esistenti

1. Gli Itinerari già costituiti, che intendono ottenere il riconoscimento regionale ai sensi dell'art. 4 della L.R. n. 23/2000, devono uniformarsi ai requisiti ed agli standard di qualità previsti nel presente Regolamento.
2. Alla domanda di riconoscimento dovrà essere allegata la documentazione di cui al comma 3 dell'art. 4 del presente Regolamento.
3. La Giunta regionale, previa acquisizione del parere positivo del Comitato tecnico e sulla base delle osservazioni presentate dalle Province interessate per

territorio, provvede al riconoscimento entro 120 giorni dalla presentazione della domanda.

4. Gli Itinerari riconosciuti ai sensi del presente articolo, possono accedere ai contributi previsti all'art. 8 della L.R. n. 23/2000, purché non abbiano già usufruito di precedenti finanziamenti per le medesime finalità.

#### Art. 9 Comitato tecnico regionale

1. Il Comitato tecnico regionale costituito ai sensi dell'art. 5 della L.R. n. 23/2000, ha la propria sede presso la Regione Emilia-Romagna ed è presieduto dal componente designato dall'Assessore competente in materia di agricoltura.
2. Oltre ai compiti stabiliti dal comma 2 dell'art. 5 della L.R. n. 23/2000, il Comitato svolge le seguenti attività:
  - a) verificare, anche attraverso sopralluoghi sul territorio e presso i soggetti aderenti, la conformità del progetto di Itinerario ai requisiti previsti dalla L.R. n. 23/2000;
  - b) richiedere alle Province interessate il controllo della permanenza dei requisiti e delle condizioni di riconoscimento dell'Itinerario ai sensi dell'art. 9, comma 2, della L.R. n. 23/2000;
  - c) collaborare ed intervenire, su richiesta delle Province interessate, nelle verifiche di cui alla precedente lettera b).
3. Il Comitato può delegare a propri componenti le attività di verifica individuate al comma 2.
4. Il Comitato può avvalersi della collaborazione del personale e delle strutture regionali nonché di strutture esterne specialistiche individuate dalla Regione secondo la normativa vigente.
5. I componenti di cui all'art. 5, comma 1, lettera a) della L.R. n. 23/2000 sono individuati fra i collaboratori della Regione Emilia-Romagna.

6. Agli esperti esterni, oltre al rimborso delle spese eventualmente sostenute nei limiti della normativa vigente, è riconosciuto un compenso che sarà definito dalla Giunta regionale, avuto riguardo alla natura e alla complessità delle attività richieste nonché alla loro elevata specializzazione.

- - -

STANDARD DI QUALIFICAZIONE ED OMOGENEIZZAZIONE  
DELL'OFFERTA TURISTICA ENOGASTRONOMICA DEGLI  
"ITINERARI TURISTICI ENOGASTRONOMICI DELL'EMILIA-ROMAGNA"

1. Standard di qualità delle aziende agricole, vitivinicole, consorzi e cooperative di trasformazione e produzione
2. Standard di qualità delle aziende agrituristiche
3. Standard di qualità delle enoteche, delle cantine e delle botteghe del vino
4. Standard di qualità degli esercizi autorizzati alla somministrazione dei pasti, alimenti e bevande quali ristoranti, trattorie ed osterie
5. Standard di qualità delle imprese turistico-ricettive, ai sensi della Legge n. 135/2001, compresi i bed & breakfast di cui alla L.R. n. n. 11/99
6. Standard di qualità specifici per le imprese artigiane
7. Standard di qualità specifici per le imprese che svolgono attività di commercializzazione
8. Standard di qualità specifici per le Istituzioni e per le associazioni operanti nel campo culturale ed ambientale, ONLUS, i Consorzi di tutela dei prodotti tipici, le Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, le organizzazioni professionali e le associazioni dei settori interessati
9. Standard minimi per Comuni, loro forme associative e Comunità montane, aderenti all'Itinerario
10. Standard minimi di qualità specifici per i musei del vino e della vite, delle antiche tradizioni e dei prodotti enogastronomici dell'Emilia-Romagna
11. Standard di qualità specifici per i parchi, le riserve naturali e le aree di riequilibrio

1. STANDARD DI QUALITÀ DELLE AZIENDE AGRICOLE, VITIVINICOLE, CONSORZI E COOPERATIVE DI TRASFORMAZIONE E PRODUZIONE

1.1 Le aziende agricole e vitivinicole, di produzione e trasformazione anche associate in forma di consorzi e cooperative devono possedere i seguenti requisiti e garantire i seguenti servizi:

- a) essere ubicate all'interno del territorio dell'Itinerario con strutture che producano o trasformino o distribuiscano o utilizzino almeno uno dei prodotti di qualità dell'Itinerario;
- b) allestire uno spazio di degustazione;
- c) vendere prodotti di propria produzione o trasformazione;
- d) consentire l'accesso agevolato ai punti di accoglienza, con predisposizione di piazzali o aree di sosta caratterizzati da strutture di arredo che rendano gradevole il luogo;
- e) collocare adeguata segnaletica all'ingresso dell'azienda caratterizzata, oltre che dal logo regionale e/o da quello specifico dell'Itinerario che richiama il logo regionale, anche dalle seguenti indicazioni: esatta denominazione dell'azienda, numeri di telefono, indicazione dell'offerta, giorni ed orari di apertura;
- f) esporre in luogo aperto e facilmente visibile al pubblico la mappa del territorio interessato dall'Itinerario, contenente il percorso stradale e la localizzazione delle offerte enogastronomiche, predisposte con grafica uniforme e con il logo identificativo dell'Itinerario;
- g) assicurare adeguata pulizia dei luoghi prossimi ed esterni all'azienda, che devono essere liberi da materiale di ingombro, attrezzature in disuso o altro che possa costituire ostacolo o pericolo. Tali spazi devono essere mantenuti in ordine ed attrezzati per la sosta dei visitatori;

- h) disporre di un locale di accoglienza per i visitatori arredato in sintonia con la tipicità del luogo;
- i) fissare il calendario e gli orari di apertura al pubblico corrispondenti a quelli comunicati all'Organismo di gestione dell'Itinerario secondo quanto stabilito dal disciplinare;
- j) disporre di servizio igienico ad uso dei visitatori;
- k) affiggere in modo ben visibile ai visitatori le condizioni di vendita praticate;
- l) offrire materiale informativo dell'Itinerario, predisposto o approvato dall'Organismo di gestione.

1.2 Le aziende potranno altresì offrire, per una migliore qualificazione dell'offerta turistica enogastronomica, ulteriori servizi tra i quali, a titolo esemplificativo, si indicano i seguenti:

- a) personale a conoscenza di lingue straniere;
- b) organizzazione di visite guidate all'azienda al fine di fornire informazioni circa l'ambiente e la cultura del territorio, i prodotti enogastronomici dell'Itinerario ed i processi di lavorazione dell'azienda agricola produttrice;
- c) predisposizione di locali aperti al pubblico adatti a conservare i vini ed i prodotti gastronomici secondo le specifiche caratteristiche di conservazione;
- d) mescita di vino in bicchieri di vetro. Le cantine, che prevedano la mescita, dovranno utilizzare bicchieri da degustazione;
- e) dotazione di piazzali o aree di sosta adeguatamente segnalati e predisposizione di parcheggi ad uso di portatori di handicap.

## 2. STANDARD DI QUALITÀ DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

2.1 Le aziende agrituristiche, in possesso dell'autorizzazione all'esercizio delle attività di cui alla L.R. n.26/94, aderenti all'Itinerario devono possedere i seguenti requisiti e garantire i seguenti servizi:

- a) essere ubicate all'interno del territorio dell'Itinerario con strutture che producano o distribuiscano o utilizzino almeno uno dei prodotti di qualità dell'Itinerario;
- b) consentire l'accesso agevolato ai punti di accoglienza, con predisposizione di piazzali o aree di sosta caratterizzati da strutture di arredo che rendano gradevole il luogo;
- c) collocare adeguata segnaletica all'ingresso dell'azienda caratterizzata, oltre che dal logo regionale e/o da quello specifico dell'Itinerario che richiama il logo regionale, anche dalle seguenti indicazioni: esatta denominazione dell'azienda, numeri di telefono, indicazione dell'offerta, giorni ed orari di apertura;
- d) esporre in luogo aperto e facilmente visibile al pubblico la mappa del territorio interessato dall'Itinerario, contenente il percorso stradale e la localizzazione delle offerte enogastronomiche, predisposte con grafica uniforme e con il logo identificativo dell'Itinerario
- e) assicurare adeguata pulizia dei luoghi prossimi ed esterni all'azienda, che devono essere liberi da materiale di ingombro, attrezzature in disuso o altro che possa costituire ostacolo o pericolo. Tali spazi devono essere mantenuti in ordine ed attrezzati per la sosta dei visitatori;
- f) disporre di un locale di accoglienza per i visitatori arredato in sintonia con la tipicità del luogo;
- g) fissare il calendario e gli orari di apertura al pubblico corrispondenti a quelli comunicati all'Organismo di gestione dell'Itinerario secondo quanto stabilito dal disciplinare;

- h) disporre di servizio igienico ad uso dei visitatori;
- i) offrire materiale informativo dell'Itinerario, predisposto o approvato dall'Organismo di gestione.

2.2 Qualora l'azienda sia autorizzata alla somministrazione o degustazione di alimenti e bevande dovrà essere dotata di:

- a) carta dei vini (almeno in due lingue) comprendenti i vini DOC, IGT e DOCG del territorio su cui insiste l'Itinerario;
- b) mescita dei vini in bicchieri di vetro. Qualora l'azienda produca direttamente vino, la mescita deve essere effettuata in bicchieri da degustazione;
- c) menu di degustazione con prevalenza di piatti di cucina locale a base di prodotti di qualità dell'Itinerario con condizioni prefissate, comunicate preventivamente, anche in via indicativa, all'Organismo di gestione;
- d) affissione ben visibile nel locale delle condizioni praticate per la vendita dei prodotti di qualità e per le eventuali degustazioni. Tali condizioni devono essere corrispondenti a quelle comunicate all'Organismo di gestione.

2.3 Le aziende che effettuano servizi ricettivi devono essere classificate con almeno una "margherita" ai sensi della deliberazione della Giunta regionale n. 389 dell'1 marzo 2000.

2.4 Le aziende agrituristiche potranno altresì offrire, per una migliore qualificazione dell'offerta turistica, ulteriori servizi tra i quali, a titolo esemplificativo, si indicano i seguenti:

- a) personale a conoscenza di lingue straniere;
- b) organizzazione di visite guidate all'azienda al fine di fornire indicazioni circa l'ambiente e la cultura del territorio ed i prodotti enogastronomici dell'Itinerario e dell'azienda agricola produttrice;

- c) predisposizione di locali adatti per conservare i vini ed i prodotti gastronomici secondo le specifiche caratteristiche di conservazione;
- d) dotazione di piazzali o aree di sosta adeguatamente segnalati e predisposizione di parcheggi ad uso di portatori di handicap;
- e) vendita in bottiglia del vino prodotto;
- f) organizzazione di attività didattiche - come corsi di degustazione e di cucina locale - e visite guidate ai vigneti, alle cantine ed alle produzioni agroalimentari tipiche, anche in collaborazione con aziende artigiane del luogo;
- g) esposizione, con particolare cura ed adeguata collocazione, dei vini e dei prodotti di qualità delle aziende aderenti dell'itinerario.

3. STANDARD DI QUALITÀ DELLE ENOTECHE, DELLE CANTINE E DELLE BOTTEGHE DEL VINO

3.1 Le enoteche, le cantine e le botteghe del vino devono possedere i seguenti requisiti e garantire i seguenti servizi:

- a) essere ubicate all'interno del territorio dell'Itinerario con strutture che distribuiscano o utilizzino o vendano almeno uno dei prodotti facenti parte del patrimonio enogastronomico definito dall'Organismo di gestione;
- b) allestire uno spazio per la degustazione, in appositi bicchieri, di vini prevalentemente DOC, IGT e DOP del territorio su cui insiste l'Itinerario;
- c) consentire l'accesso agevolato ai punti di accoglienza, con predisposizione di piazzali o aree di sosta caratterizzati da strutture di arredo che rendano gradevole il luogo;
- d) collocare adeguata segnaletica all'ingresso dell'azienda caratterizzata, oltre che dal logo regionale e/o da quello specifico dell'Itinerario che richiama il logo regionale, anche dalle seguenti indicazioni: esatta denominazione dell'azienda, numeri di telefono, indicazione dell'offerta, giorni ed orari di apertura;
- e) esporre in luogo aperto e facilmente visibile al pubblico la mappa del territorio interessato dall'Itinerario, contenente il percorso stradale e la localizzazione delle offerte enogastronomiche, predisposte con grafica uniforme e con il logo identificativo dell'Itinerario
- f) assicurare adeguata pulizia dei luoghi prossimi ed esterni all'azienda, che devono essere liberi da materiale di ingombro, attrezzature in disuso o altro che possa costituire ostacolo o pericolo. Tali spazi devono essere mantenuti in ordine ed attrezzati per la sosta dei visitatori;

- g) disporre di un locale di accoglienza per i visitatori arredato in sintonia con la tipicità del luogo;
- h) fissare il calendario e gli orari di apertura al pubblico corrispondenti a quelli comunicati all'Organismo di gestione dell'Itinerario secondo quanto stabilito dal disciplinare;
- i) disporre di servizio igienico ad uso dei visitatori;
- j) offrire materiale informativo dell'Itinerario, predisposto o approvato dall'Organismo di gestione;
- k) affiggere in modo ben visibile ai visitatori le condizioni di vendita praticate;
- l) esporre, con particolare cura ed adeguata collocazione, i vini delle aziende aderenti all'Itinerario.

3.2 Le enoteche, le cantine, e le botteghe del vino potranno altresì offrire, per una migliore qualificazione dell'offerta turistica, ulteriori servizi tra i quali, a titolo esemplificativo, si indicano i seguenti:

- a) personale a conoscenza di lingue straniere;
- b) dotazione di piazzali o aree di sosta adeguatamente segnalati e predisposizione di parcheggi ad uso dei portatori di handicap;
- c) organizzazione di attività didattiche - come corsi di degustazione e di cucina locale - e visite guidate ai vigneti, alle cantine ed alle produzioni agroalimentari tipiche del luogo;
- d) esposizione, con particolare cura ed adeguata collocazione, oltre che dei vini, degli altri prodotti di qualità delle aziende aderenti all'Itinerario.

4. STANDARD DI QUALITÀ DEGLI ESERCIZI AUTORIZZATI ALLA SOMMINISTRAZIONE DI PASTI, ALIMENTI E BEVANDE QUALI RISTORANTI, TRATTORIE ED OSTERIE

4.1 Gli esercizi autorizzati alla somministrazione di pasti, alimenti e bevande aderenti all'Itinerario, devono possedere i seguenti requisiti e garantire i seguenti servizi:

- a) essere ubicati all'interno del territorio dell'Itinerario;
- b) offrire menu di degustazione con almeno due piatti di cucina locale a base di prodotti di qualità dell'Itinerario alle condizioni prefissate e comunicate, anche in via indicativa, all'Organismo di gestione;
- c) offrire materiale informativo dell'Itinerario, predisposto o approvato dall'Organismo di gestione;
- d) effettuare la mescita dei vini in bicchieri da degustazione;
- e) disporre della carta dei vini (almeno in due lingue) comprendenti i vini DOC, IGT e DOCG del territorio;
- f) collocare adeguata segnaletica all'ingresso, caratterizzata oltre che dal logo regionale e/o da quello specifico dell'Itinerario che richiama il logo regionale, anche delle seguenti indicazioni: esatta denominazione dell'esercizio, numeri di telefono, indicazione dell'offerta, giorni ed orari di apertura;
- g) esporre in luogo aperto e facilmente visibile al pubblico la mappa del territorio interessato dall'Itinerario, contenente il percorso stradale e la localizzazione delle offerte enogastronomiche, predisposte con grafica uniforme e con il logo identificativo dell'Itinerario;
- h) assicurare adeguata pulizia dei luoghi prossimi ed esterni l'esercizio, che devono essere liberi da materiale di ingombro, attrezzature in disuso

o altro che possa costituire ostacolo o pericolo. Tali spazi devono essere mantenuti in ordine ed attrezzati per la sosta dei visitatori.

4.2 Gli esercizi potranno altresì offrire, per una migliore qualificazione dell'offerta turistica ulteriori servizi tra i quali, a titolo esemplificativo, si indicano i seguenti:

- a) personale a conoscenza di lingue straniere;
- b) dotazioni di piazzali o aree di sosta adeguatamente segnalati e predisposizione di parcheggi ad uso di portatori di handicap;
- c) organizzazione di eventi mirati alla degustazione dei prodotti dell'Itinerario e della cucina locale;
- d) personale di servizio adeguatamente istruito e preparato alla degustazione dei vini.

5. STANDARD DI QUALITÀ DELLE IMPRESE TURISTICO-RICETTIVE, AI SENSI DELLA LEGGE N. 135/2001, COMPRESI I BED & BREAKFAST DI CUI ALLA L.R. N. 11/99

5.1 Le imprese turistico-ricettive aderenti all'Itinerario devono possedere i seguenti requisiti e garantire i seguenti servizi:

- a) essere ubicate all'interno del territorio dell'Itinerario;
- b) avere personale adeguatamente preparato a fornire informazioni sull'Itinerario;
- c) offrire materiale informativo sull'Itinerario, predisposto o approvato dall'Organismo di gestione;
- d) collocare adeguata segnaletica all'ingresso, caratterizzata oltre che dal logo regionale e/o da quello specifico dell'Itinerario che richiama il logo regionale, anche delle seguenti indicazioni: esatta denominazione dell'esercizio, numeri di telefono, indicazione dell'offerta, giorni e orari di apertura;
- e) esporre in luogo aperto e facilmente visibile al pubblico la mappa del territorio interessato dall'Itinerario, contenente il percorso stradale e la localizzazione delle offerte enogastronomiche, predisposte con grafica uniforme e con il logo identificativo dell'Itinerario;
- f) assicurare adeguata pulizia dei luoghi prossimi ed esterni l'esercizio, che devono essere liberi da materiale di ingombro, attrezzature in disuso o altro che possa costituire ostacolo o pericolo. Tali spazi devono essere mantenuti in ordine e attrezzati per la sosta dei visitatori.

5.2 Nel caso in cui siano somministrati pasti e bevande le imprese devono possedere inoltre i seguenti requisiti:

- a) offrire menu di degustazione con almeno due piatti di cucina locale a base di prodotti di qualità dell'Itinerario alle condizioni prefissate e comunicate, anche in via indicativa, all'Organismo di gestione;

- b) effettuare la miscela dei vini in bicchieri da degustazione;
- c) disporre della carta dei vini (almeno in due lingue) comprendenti i vini DOC, IGT e DOCG del territorio.

5.3 Le imprese potranno altresì offrire, per una migliore qualificazione turistica ulteriori servizi tra i quali, a titolo esemplificativo, si indicano i seguenti:

- a) personale a conoscenza di lingue straniere;
- b) dotazione di piazzali o aree di sosta adeguatamente segnalati e predisposizione di parcheggi ad uso di portatori di handicap.

## 6. STANDARD DI QUALITÀ SPECIFICI PER LE IMPRESE ARTIGIANE

- 6.1 Le imprese artigiane di produzione, distribuzione ed eventuale somministrazione di prodotti enogastronomici aderenti all'Itinerario devono possedere i seguenti requisiti e garantire i seguenti servizi:
- a) essere ubicate all'interno del territorio dell'Itinerario;
  - b) produrre o distribuire o somministrare i prodotti di qualità compresi nel patrimonio enogastronomico del territorio dell'Itinerario;
  - c) stabilire, previa comunicazione all'Organismo di gestione, specifici giorni e orari entro i quali sia possibile effettuare visite guidate, finalizzate alla conoscenza dei vari processi di lavorazione;
  - d) esporre le condizioni di vendita dei prodotti, preventivamente comunicate all'Organismo di gestione;
  - e) offrire materiale informativo dell'Itinerario predisposto o approvato dall'Organismo di gestione;
  - f) collocare adeguata segnaletica all'ingresso, caratterizzata oltre che dal logo regionale e/o da quello specifico dell'Itinerario che richiama il logo regionale, anche delle seguenti indicazioni: esatta denominazione dell'esercizio, numeri di telefono, indicazione dell'offerta, giorni ed orari di apertura;
  - g) esporre in luogo aperto e facilmente visibile al pubblico la mappa del territorio interessato dall'Itinerario, contenente il percorso stradale e la localizzazione delle offerte enogastronomiche, predisposte con grafica uniforme e con il logo identificativo dell'Itinerario;
  - h) assicurare adeguata pulizia dei luoghi prossimi ed esterni l'esercizio, che devono essere liberi da materiale di ingombro, attrezzature in disuso o altro che possa costituire ostacolo o pericolo. Tali spazi devono essere mantenuti in ordine ed attrezzati per la sosta dei visitatori;

6.2 Le imprese artigiane potranno altresì offrire ulteriori servizi per una migliore qualificazione dell'offerta turistica enogastronomica tra cui, a titolo esemplificativo, si indicano i seguenti:

- a) organizzazione di corsi di degustazione e di cucina locale, e visite guidate anche in collaborazione con le aziende agrituristiche;
- b) illustrazione del processo di lavorazione in una o più lingue straniere.

7. STANDARD DI QUALITÀ SPECIFICI PER LE IMPRESE CHE SVOLGONO ATTIVITÀ DI COMMERCIALIZZAZIONE

7.1 Le imprese che svolgono attività di commercializzazione aderenti all'Itinerario devono possedere i seguenti requisiti e garantire i seguenti servizi:

- a) essere ubicate all'interno del territorio dell'Itinerario;
- b) vendere i prodotti di qualità compresi nel patrimonio enogastronomico del territorio dell'Itinerario;
- c) indicare, previa comunicazione all'Organismo di gestione i giorni e gli orari di vendita;
- d) esporre le condizioni di vendita dei prodotti, preventivamente comunicate all'Organismo di gestione;
- e) offrire materiale informativo dell'Itinerario predisposto o approvato dall'Organismo di gestione;
- f) collocare adeguata segnaletica all'ingresso dell'azienda caratterizzata, oltre che dal logo regionale e/o da quello specifico dell'Itinerario che richiama il logo regionale, anche dalle seguenti indicazioni: esatta denominazione dell'azienda, numeri di telefono, indicazione dell'offerta, giorni e orari di apertura;
- g) esporre in luogo aperto e facilmente visibile al pubblico la mappa del territorio interessato dall'Itinerario, contenente il percorso stradale e la localizzazione delle offerte enogastronomiche, predisposte con grafica uniforme e con il logo identificativo dell'Itinerario;
- h) assicurare adeguata pulizia dei luoghi prossimi ed esterni all'azienda, che devono essere liberi da materiale di ingombro, attrezzature in disuso o altro che possa costituire ostacolo o pericolo. Tali spazi devono essere mantenuti in ordine ed attrezzati per la sosta dei visitatori.

7.2 Le imprese di commercializzazione potranno altresì offrire ulteriori servizi per una migliore qualificazione dell'offerta turistica enogastronomica tra cui, a titolo esemplificativo, si indicano i seguenti:

- a) personale a conoscenza di lingue straniere;
- b) predisposizione di locali adatti per conservare i prodotti enogastronomici secondo le specifiche caratteristiche di conservazione;
- c) esposizione con particolare cura ed adeguata collocazione dei prodotti di qualità.

8. STANDARD DI QUALITÀ SPECIFICI PER LE ISTITUZIONI E PER LE ASSOCIAZIONI OPERANTI NEL CAMPO CULTURALE ED AMBIENTALE, ONLUS, I CONSORZI DI TUTELA DEI PRODOTTI TIPICI, LE CAMERE DI COMMERCIO, INDUSTRIA, ARTIGIANATO E AGRICOLTURA, LE ORGANIZZAZIONI PROFESSIONALI E LE ASSOCIAZIONI DEI SETTORI INTERESSATI

8.1 Le istituzioni e le associazioni culturali ed ambientali, ONLUS e i Consorzi di tutela dei prodotti tipici aderenti all'Itinerario devono:

- a) avere fini sociali statutariamente definiti in armonia con gli scopi dell'Itinerario e proporre momenti di aggregazione finalizzati alla diffusione della conoscenza del territorio e delle tradizioni locali;
- b) collaborare con l'Organismo di gestione dell'Itinerario nella predisposizione e nell'offerta delle informazioni ai visitatori;
- c) offrire materiale informativo sull'Itinerario, predisposto o approvato dall'Organismo di gestione;
- d) organizzare visite guidate ai beni culturali ed ambientali facenti parte dell'Itinerario, utilizzando personale autorizzato ai sensi dell'art. 6 del Regolamento di attuazione della L.R. n. 23/2000.

8.2 Le Camere di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura e le organizzazioni professionali ed associazioni dei settori interessati aderenti all'Itinerario devono:

- a) collaborare con l'organismo di gestione dell'Itinerario nella predisposizione e nell'offerta delle informazioni ai visitatori;
- b) offrire materiale informativo predisposto o approvato dall'organismo di gestione.

9. STANDARD MINIMI PER COMUNI, LORO FORME ASSOCIATIVE E  
COMUNITÀ MONTANE ADERENTI ALL'ITINERARIO

9.1 Possono aderire all'Itinerario i Comuni, le loro forme associative e le Comunità Montane nel cui territorio ricada, in tutto o in parte, il territorio dell'Itinerario.

9.2 I Comuni, le loro forme associative e le Comunità montane, nei limiti previsti dai rispettivi ordinamenti e nei limiti delle loro competenze, devono assicurare interventi specifici finalizzati a:

a) realizzare un'adeguata segnaletica viaria dell'Itinerario, indicante percorsi turistici per le città e i borghi con tabelle e frecce orientative collocate nei luoghi di maggiore interesse storico-architettonico e ambientale;

b) garantire un adeguato arredo urbano che preveda spazi di sosta con panchine, tavoli, cestini per rifiuti e allestimenti floreali nei punti informativi e nei luoghi di maggiore interesse turistico, nonché un adeguato numero di servizi igienici pubblici;

c) garantire un adeguato parcheggio per i pullman turistici, in prossimità dei luoghi di frequentazione turistica;

d) predisporre interventi di pulizia e manutenzione degli spazi e dei luoghi pubblici ed in modo particolare delle vie principali e dei punti di interesse turistico.

9.3 I Comuni aderenti allo stesso Itinerario si impegnano a dotarsi, anche in forma associata fra loro, di servizi di accoglienza ed informazione turistica, conformi alle disposizioni ed agli standard fissati dalla Giunta Regionale, ai sensi dell'art.14 della L.R. n. 7/98.

10. STANDARD MINIMI DI QUALITÀ SPECIFICI PER I MUSEI DEL VINO E DELLA VITE, DELLE ANTICHE TRADIZIONI E DEI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI DELL'EMILIA-ROMAGNA

10.1 Possono aderire all'Itinerario musei del vino e della vite, delle antiche tradizioni e dei prodotti enogastronomici dell'Emilia-Romagna, in possesso dei seguenti requisiti e garantire i seguenti servizi:

- a) essere ubicati nel territorio dell'Itinerario. In particolare, per i musei del vino e della vite, l'ubicazione deve essere all'interno della zona di produzione dei vini riconosciuti ai sensi della Legge 10 febbraio 1992, n.164;
- b) possedere una collezione di oggetti e di materiale documentario che rappresenti la tradizionalità delle antiche arti e dei mestieri legati alla produzione ed alla trasformazione dei prodotti enogastronomici tipici dell'Emilia-Romagna nell'ambito dell'Itinerario;
- c) assicurare l'apertura al pubblico nei giorni e negli orari concordati con l'Organismo di gestione dell'Itinerario;
- d) garantire la corretta osservazione e la sicurezza degli oggetti e del materiale esposto, utilizzando anche, per la loro esposizione, soluzioni museografiche aggiornate, innovative e di qualità;
- e) provvedere alla inventariazione e catalogazione con riferimento alla normativa vigente in materia;
- f) curare la raccolta della documentazione, ai fini della diffusione della conoscenza e della valorizzazione degli aspetti culturali sia del museo che del territorio, anche attraverso l'utilizzo delle nuove tecnologie di comunicazione e informazione;
- g) promuovere iniziative didattiche ed educative tese alla diffusione della conoscenza degli aspetti tradizionali e tipici delle produzioni vitivinicole ed enogastronomiche del territorio dell'Itinerario;

- h) offrire materiale informativo sull'Itinerario, predisposto o approvato dall'Organismo di gestione;
- i) rispettare la normativa vigente in materia di superamento delle barriere architettoniche.

10.2 I musei del vino e della vite e/o delle antiche tradizioni e dei prodotti enogastronomici dell'Itinerario devono inoltre impegnarsi a:

- a) collaborare con l'Organismo di gestione dell'Itinerario per la realizzazione di prodotti informatici a carattere culturale;
- b) promuovere rapporti di collaborazione con musei analoghi e con istituzioni specializzate a livello nazionale ed internazionale;

11. STANDARD MINIMI DI QUALITÀ SPECIFICI PER I PARCHI, LE RISERVE NATURALI E LE AREE DI RIEQUILIBRIO

11.1 Possono aderire all'Itinerario gli enti di gestione dei parchi nazionali e regionali, le riserve naturali e le aree di riequilibrio ecologico in possesso dei seguenti requisiti:

- a) essere ubicati almeno in parte all'interno del territorio dell'Itinerario;
- b) assicurare l'apertura al pubblico dei punti di accoglienza e di ristoro nei giorni e negli orari concordati con l'Organismo di gestione dell'Itinerario;
- c) promuovere iniziative didattiche ed educative tese alla diffusione della conoscenza del patrimonio naturalistico del territorio dell'Itinerario ed alla educazione ambientale;
- d) collaborare con l'Organismo di gestione dell'itinerario per la realizzazione di prodotti informatici a carattere culturale;
- e) offrire materiale informativo sull'Itinerario, predisposto o approvato dall'Organismo di gestione.

- - -

1. Logo regionale "Strade dei vini e dei sapori"
- 1.1 Logo - versione positiva quadricromia
- 1.2 Logo - versione negativa
2. Segnaletica e cartellonistica

- - - - -