



DISCIPLINARE DI PRODOTTO FOOD&WINE/TERRITORIO

Il Disciplinare rappresenta lo strumento di valutazione in capo al progetto del "turismo enogastronomico di qualità" affinché venga "certificata" la qualità del prodotto/servizio, partendo da coloro che immettono sui mercati offerte di questo tipo, con l'obiettivo primario di aumentare il livello di clientela big spender nazionale ed internazionale. Pertanto il punto di partenza sono gli "organizzatori", vale a dire operatori regionali che si occupano di incoming in Regione, con un alto livello di specializzazione focalizzata prevalentemente sul segmento dell'enogastronomia.

REQUISITI GENERALI COMUNI A TUTTE LE AZIENDE COINVOLTE NEL PROGETTO

- la partecipazione richiede la piena garanzia della fornitura dei servizi indicati;
- tutti gli aderenti si obbligano a rispettare le norme vigenti in materia di C.C.N.L. del settore di appartenenza, di sicurezza sul lavoro, igiene degli alimenti e regolarità assicurativa (INPS, INAIL, ENPALS, etc.) e fiscale;
- tutti gli aderenti si obbligano a rispettare le norme vigenti in materia di prevenzione Covid come da disposizioni governative.

REQUISITI SPECIFICI PER GLI ORGANIZZATORI

Gli organizzatori sono i soggetti titolati a commercializzare le offerte turistiche "Food Valley" sui mercati esteri e su quello nazionale.

Standard minimi

1. possedere la licenza di Tour Operator/Agenzia di Viaggi per l'organizzazione dei viaggi.
2. essere in grado creare e gestire un pacchetto turistico completo di escursioni/attività;
3. avere rapporti con aziende del territorio e con aziende di trasporti;
4. avere a disposizione guide, accompagnatori e personale interno edotto in tema di enogastronomia e parlante almeno la lingua inglese;
5. avere rapporti diretti ed operare con le aziende di ristorazione e con le gastronomie di eccellenza qualitativa;
6. organizzare degustazioni presso aziende idonee e/o strutture di qualità, come pure essere in grado di strutturare e gestire itinerari del gusto;
7. gestire tutti i servizi del pacchetto turistico del "food&wine", coordinando i fornitori (biglietteria, ingressi, alloggio, ristorazione, degustazione, visite alle aziende, cooking class, spedizione prodotti, etc.).

Questi Organizzatori rispondono della conformità agli standard/criteri di tutti i servizi resi da soggetti terzi che, a vario titolo, compongono e costituiscono l'offerta a pacchetto (ricettivo, consorzi, eventi, eccellenze, ecc.).

REQUISITI SPECIFICI PER GLI OPERATORI DEL RICETTIVO

Punto focale del prodotto "food valley" sono i servizi resi dal sistema del **ricettivo**: hotel, agriturismi di qualità e relais.

Standard minimi

1. fornire materiale ed informazioni del territorio sulle manifestazioni enogastronomiche di rilievo, sulle produzioni enogastronomiche ed artigianali e sui luoghi di rilevanza culturale e ambientale;
2. presenza, all'interno della struttura, di un espositore (tipo vetrinetta) o di un angolo dedicato per la presentazione – e la vendita, se possibile – di prodotti tipici locali;
3. garantire la presenza, nella struttura ricettiva, di personale edotto in tema di enogastronomia, parlante correttamente almeno la lingua inglese;
4. garantire informazioni ed assistenza agli ospiti per l'acquisto di prodotti tipici locali;
5. mettere a disposizione degli ospiti materiale (libri, guide, strumenti digitali, ecc.) sulla cultura enogastronomica regionale, sulla cucina locale/regionale, come pure sulle produzioni tipiche;
6. disporre di strumenti di comunicazione – cartacei e/o online – contenenti informazioni ed annotazioni sui prodotti tipici e sui luoghi di provenienza dei medesimi;
7. possibilità di offrire agli ospiti quali *gadget di benvenuto* un prodotto tipico o una confezione di vini locali DOP/IGP (se non inclusi e già previsti nell'offerta a pacchetto);
8. nel ristorante interno, se presente - disporre di una carta dei vini regionali (almeno tre etichette rappresentative del territorio); avere nel menù almeno un "piatto della tradizione" presentato in carta o comunicato a voce; offrire una cucina genuina e tradizionale con utilizzo e presentazione di alimenti tipici del territorio (frutta, olio, vino, pane, aceto, salumi, formaggi, etc.); possibilità di proporre alcune produzioni tipiche e biologiche anche a colazione.

La singola azienda ricettiva risponde direttamente all'**Organizzatore** della conformità dei servizi forniti agli standard/criteri di cui sopra.

REQUISITI SPECIFICI PER GLI OPERATORI DEL RISTORATIVO

Sono i servizi resi dal sistema del ricettivo: ristoranti, agriturismi di qualità.

Standard minimi

1. disporre di una carta/proposta di vini del territorio di appartenenza;
2. avere almeno tre "piatti della tradizione" presentati in carta o comunicati a voce che siano espressione della reale autenticità della cucina locale: preparazione che utilizza prodotti locali. Tali prodotti dovranno essere evidenziati nel menu, possibilmente con l'indicazione del produttore (solo per i ristoranti al di fuori delle strutture ricettive);
3. offrire una cucina genuina e tradizionale nella quale presentare gli alimenti tipici del territorio (olio, aceto, vino, pane, salumi, formaggi, frutta, etc.);
4. avere a disposizione personale parlante almeno una lingua (inglese), oppure tali competenze possono essere a carico del titolare del ristorante;
5. essere disponibili ad organizzare servizi legati alla food experience (cooking class, manifestazioni culinarie, etc.);

6. fornire materiale ed informazioni utili, precise e complete del territorio (almeno italiano e inglese) sui percorsi di visita alle aziende di produzione, sulle manifestazioni enogastronomiche di rilievo, etc.;
7. far parte di circuiti e reti di imprese legate alla ristorazione di qualità, promossi dalle rappresentanze associative, oltre a quelli di eccellenza segnalati dalle guide internazionali.

Il singolo ristorante risponde direttamente all'**Organizzatore** della conformità di questi servizi e dei relativi criteri.

REQUISITI SPECIFICI PER I PRODUTTORI

Sono i servizi resi dal sistema del produttivo: aziende produttrici di prodotti agroalimentari a denominazione d'origine e indicazione geografica protetta (DOP, IGP, STG), vitivinicole DOP, IGP e autoctone, ottenute da agricoltura biologica, ottenute da agricoltura integrata a marchio Q.C. Qualità Controllata, caffè e cioccolata.

Standard minimi

1. apertura nei week end - si intende l'apertura nelle giornate di sabato e di domenica, compatibilmente con l'emergenza sanitaria in corso;
 2. presenza in azienda di persone che parlino almeno la lingua inglese, o possibilità di avere un interprete a richiesta (per i gruppi - se non fornito dall'organizzatore nell'ambito dell'offerta);
 3. possibilità del servizio di spedizione degli acquisti effettuati dai visitatori presso il punto vendita interno all'azienda;
 4. spaccio aziendale con possibilità di degustare i prodotti (spazio dedicato);
 5. presentazione dei prodotti tipici enogastronomici, con visita alle produzioni stesse compatibilmente con le restrizioni da prevenzione Covid;
 6. presenza in azienda di spazio o area con materiale informativo (anche digitale) sul territorio;
 7. utilizzo, per le degustazioni ed in tutte quelle occasioni che ne rendessero necessario l'impiego (eventi, etc.), di utensili in materiali riutilizzabili (stoviglie in ceramica, posate in acciaio e bicchieri di vetro) o riciclabili prodotti questi ultimi secondo la vigente legge per la raccolta differenziata;
- Il singolo produttore risponde direttamente all'**Organizzatore** della conformità di questi servizi e dei relativi criteri.

RAGIONE SOCIALE	
VIA	
CAP	CITTA'
PROVINCIA	
TELEFONO	
SITO INTERNET	
PERSONA DI RIFERIMENTO	
E-MAIL	
RECAPITO	

PRIVACY E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati forniti dalle imprese partecipanti verranno trattati, in modalità elettronica o cartacea, da Unioncamere Emilia-Romagna per finalità strettamente connesse e strumentali alla partecipazione a questa specifica iniziativa, secondo l'informativa generale sui trattamenti dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del Regolamento Europeo UE 2016/679 e in conformità con il D.LGS. 196/2003 come modificato dal D.LGS. 101/2018 come pubblicato sul sito <https://www.ucer.camcom.it/privacy/informativa-sulla-privacy>.

Il Titolare rende noto che in caso di non conferimento dei dati, Unioncamere Emilia-Romagna sarà impossibilitato a svolgere le attività indicate nella presente scheda.

TITOLARE dei trattamenti sopraindicati è Unioncamere Emilia-Romagna.

Accetto la comunicazione dei mie dati personali ad APT Servizi per finalità strettamente collegate all'iniziativa in oggetto.

Data _____

L'impresa _____
(firma del legale rappresentante o di soggetto munito dei necessari poteri)

Letto, confermato e sottoscritto.

Data _____

Timbro dell'azienda e firma per accettazione _____