Amministrazione destinataria

Ufficio destinatario

Segnalazione certificata di inizio attività per l'esercizio dell'attività di enoturismo - oleoturismo

Ai sensi dell'articolo 19 della Legge 07/08/1990, n. 241, dell'articolo 1, commi da 502 a 505 della Legge 27/12/2017, n. 205 e dell'articolo 1, commi da 513 a 514 della Legge 27/12/2019, n. 160

Il sottoscritto

Cognome | **Nome** | **Codice Fiscale**

Data di nascita | **Sesso** | **Luogo di nascita** | **Cittadinanza**

Residenza

Provincia | **Comune** | **Indirizzo** | **Civico** | **Barrato** | **Interno** | **Scala** | **Piano** | **SNC** ☐ | **CAP**

Telefono cellulare | **Telefono fisso** | **Posta elettronica ordinaria** | **Posta elettronica certificata**

in qualità di *(questa sezione deve essere compilata se il dichiarante non è una persona fisica)*

Ruolo

Denominazione/Ragione sociale | **Tipologia**

Sede legale

Provincia | **Comune** | **Indirizzo** | **Civico** | **Barrato** | **Interno** | **Scala** | **Piano** | **SNC** ☐ | **CAP**

Codice Fiscale | **Partita IVA**

Telefono | **Posta elettronica ordinaria** | **Posta elettronica certificata**

Iscrizione al Registro Imprese della Camera di Commercio | **Provincia** | **Numero Iscrizione**

Iscrizione al Repertorio Economico e Amministrativo (REA) | **Provincia** | **Numero iscrizione**

Posizione INAIL | **Codice INAIL impresa**

domiciliazione delle comunicazioni relative al procedimento

(articolo 3-bis, comma 4-quinquies del Decreto Legislativo 07/03/2005, n. 82)

Il sottoscritto chiede che le comunicazioni relative al procedimento trasmesse dall'Amministrazione vengano inviate al seguente indirizzo di posta elettronica certificata

da non usare per presentazione cartacea

SEGNALA

☐	l'inizio dell'attività di enoturismo e, ai sensi dell'articolo 1, commi da 502 a 505 della Legge 27/12/2017, n. 205
☐	l'inizio dell'attività di oleoturismo e, ai sensi dell'articolo 1, commi da 513 a 514 della Legge 27/12/2019, n. 160

avente la seguente insegna

Insegna

con sede in

Particella terreni o Unità imm. urbana	Cod. cat.	Sezione	Foglio	Particella	Subalterno	Categoria	Visura
							☐

Provincia	Comune	Indirizzo	Civico	Barrato	Interno	Scala	Piano	SNC	CAP
								☐	

Ulteriori immobili oggetto del procedimento ***(allegare il modulo "ulteriori immobili oggetto del procedimento")***

il procedimento riguarda ulteriori immobili

servizi svolti

Servizi svolti

☐	attività formative e informative rivolte alle produzioni vitivinicole e/o olivicole del territorio
☐	organizzazione di attività di conoscenza del vino e/o dell'olio espletate nel luogo di produzione
☐	organizzazione di visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite e/o dell'olio
☐	organizzazione di iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito delle cantine e/o dei frantoi
☐	attività di organizzazione di degustazione e commercializzazione delle produzioni vitivinicole e/o olivicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti (se presenti adeguati locali per la preparazione e somministrazione)

apertura dell'esercizio

Apertura dell'eserrcizio

○	tutto l'anno
	Indicare i giorni della settimana (un minimo di tre giorni inclusi i giorni festivi, prefestivi, e le domeniche)
○	stagionale
	Indicare i mesi di apertura
	Indicare i giorni della settimana (un minimo di tre giorni inclusi i giorni festivi, prefestivi, e le domeniche)

Valendosi della facoltà prevista dagli articoli 46 e 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 veritiere e di falsità in atti,,

DICHIARA

☑ di aver preso visione e di essere a conoscenza di quanto previsto dalla Legge 27/122017, n. 205 e successivo Decreto Ministeriale 12/03/2019 recante "Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica", della Legge 27/12/2019, n. 160 e il successivo Decreto Ministeriale 26/1/2022 recante le linee guida e gli indirizzi per l'esercizio dell'attività oleoturistica e del disciplinare allegato alla Deliberazione della Giunta Regionale 30/08/2023, n. 501

☑ di essere titolato a svolgere attività di enoturismo in qualità di

○	l'imprenditore agricolo, in forma singola o associata, di cui all'articolo 2135 del Codice civile, che svolge attività di vitivinicoltura, realizzando la trasformazione del prodotto in proprio o attraverso terzi
○	le cantine sociali cooperative e i loro consorzi alle quali i soci conferiscono i prodotti dei propri vigneti per la produzione, la lavorazione e la commercializzazione del vino
○	i consorzi di tutela dei vini a denominazione geografica e indicazione geografica riconosciuti dal Ministero
○	imprese che svolgono attività trasformazione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli, acquisendo in via prevalente da terze parti la materia prima, proveniente dal territorio della Regione Campania *(nel caso venga selezionata questa opzione compilare l'allegato B modulo di convenzione della presente SCIA)*

da non usare per presentazione cartacea

☑ di essere in possesso dei requisiti morali di cui all'articolo 4, comma 6 del Decreto Legislativo 18/05/2001, n. 228, ovvero di non aver riportato, nell'espletamento delle funzioni connesse alla carica ricoperta nella società, condanne con sentenza passata in giudicato, per delitti in materia di igiene e sanità o di frode nella preparazione degli alimenti nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività

☑ di essere in possesso dei requisiti previsti dall'articolo 67 del Decreto Legislativo 06/09/2011, n. 159

Relativamente alle competenze formative e professionali

☐ di essere in possesso delle competenze professionali e/o dei requisiti formativi previsti dal disciplinare allegato alla Deliberazione della Giunta Regionale 30/08/2023, n. 501

☐ il seguente personale addetto allo svolgimento delle attività enoturistiche e di degustazione e commercializzazione è dotato di adeguate competenze e formazione, come previsto dalla normativa vigente

☐ **personale addetto**

Cognome	Nome	Codice Fiscale

In qualità di

Indicare per ogni soggetto la formazione e/o le competenze professionali possedute per il personale addetto all'enoturismo

☐ diploma o laurea attinente all'enogastronomia

Rilasciato da scuola, istituto e ateneo	Anno di conclusione

☐ qualifica di imprenditore agricolo professionale (Decreto Legislativo 29/03/2004, n. 99)

☐ attestato di frequenza di un percorso formativo finalizzato al raggiungimento dei requisiti professionali richiesti per la qualifica di imprenditore agricolo professionale, come stabilito dalla normativa regionale

☐ essere titolare di attività agricola nel settore vitivinicolo o di attività agrituristica

☐ iscrizione all'elenco dei tecnici degustatori o all'elenco degli esperti degustatori dei vini DOC e DOCG della Regione Campania

☐ titolo di "sommelier" o di "sommelier professionale" rilasciato da organismo o ente riconosciuto

☐ titolo di enologo, ai sensi della vigente disciplina statale

☐ titolo di formazione professionale o di istruzione scolastica attinenti alla somministrazione di alimenti e bevande (ad esempio: attestato di frequenza dello specifico corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande, qualifiche professionali regionali o diplomi di istituti di istruzione secondaria di secondo grado o universitaria attinenti all'attività di preparazione e somministrazione di bevande e alimenti)

☐ attestato di frequenza di un corso di formazione avente a oggetto l'attività vitivinicola organizzato dalle associazioni di categoria, ordini professionali, agenzie di formazione o altro soggetto abilitato della durata minima pari a dieci ore di formazione teorica/pratica, come dettagliato di seguito o avente contenuti formativi analoghi

☐ attestato di frequenza di master universitari di primo o secondo livello aventi ad oggetto viticoltura o marketing del vino o enologia

Indicare per ogni soggetto la formazione e/o le competenze professionali possedute per il personale addetto all'oleoturismo

☐ diploma o laurea attinente all'enogastronomia

☐ qualifica di imprenditore agricolo professionale (Decreto Legislativo 29/03/2004, n. 99)

☐ attestato di frequenza rilasciato a seguito di un percorso formativo per il conseguimento del requisito della capacità professionale necessario per la qualifica di imprenditore agricolo professionale secondo quanto stabilito dall'ordinamento regionale

☐ attestato di frequenza di un percorso formativo finalizzato al raggiungimento dei requisiti professionali richiesti per la qualifica di imprenditore agricolo professionale, come stabilito dalla normativa regionale

☐ essere titolare di attività agricola nel settore olivicolo o di attività agrituristica

☐ iscrizione all'elenco dei tecnici assaggiatori di olio extravergine della Regione Campania

☐ titolo di formazione professionale o di istruzione scolastica attinenti alla somministrazione di alimenti e bevande (ad esempio: attestato di frequenza dello specifico corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande, qualifiche professionali regionali o diplomi di istituti di istruzione secondaria di secondo grado o universitaria attinenti all'attività di preparazione e somministrazione di bevande e alimenti)

☐ attestato di frequenza di un corso di formazione avente a oggetto l'attività olivicola organizzato dalle associazioni di categoria, ordini professionali, agenzie di formazione o altro soggetto abilitato della durata minima pari a dieci ore di formazione teorica/pratica, come dettagliato di seguito o avente contenuti formativi analoghi

da non usare per presentazione cartacea

☐ **personale addetto**

Cognome	Nome	Codice Fiscale

In qualità di

Indicare per ogni soggetto la formazione e/o le competenze professionali possedute per il personale addetto all'enoturismo

☐ diploma o laurea attinente all'enogastronomia

Rilasciato da scuola, istituto e ateneo	Anno di conclusione

☐ qualifica di imprenditore agricolo professionale (Decreto Legislativo 29/03/2004, n. 99)

☐ attestato di frequenza di un percorso formativo finalizzato al raggiungimento dei requisiti professionali richiesti per la qualifica di imprenditore agricolo professionale, come stabilito dalla normativa regionale

☐ essere titolare di attività agricola nel settore vitivinicolo o di attività agrituristica

☐ iscrizione all'elenco dei tecnici degustatori o all'elenco degli esperti degustatori dei vini DOC e DOCG della Regione Campania

☐ titolo di "sommelier" o di "sommelier professionale" rilasciato da organismo o ente riconosciuto

☐ titolo di enologo, ai sensi della vigente disciplina statale

☐ titolo di formazione professionale o di istruzione scolastica attinenti alla somministrazione di alimenti e bevande (ad esempio: attestato di frequenza dello specifico corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande, qualifiche professionali regionali o diplomi di istituti di istruzione secondaria di secondo grado o universitaria attinenti all'attività di preparazione e somministrazione di bevande e alimenti)

☐ attestato di frequenza di un corso di formazione avente a oggetto l'attività vitivinicola organizzato dalle associazioni di categoria, ordini professionali, agenzie di formazione o altro soggetto abilitato della durata minima pari a dieci ore di formazione teorica/pratica, come dettagliato di seguito o avente contenuti formativi analoghi

☐ attestato di frequenza di master universitari di primo o secondo livello aventi ad oggetto viticoltura o marketing del vino o enologia

Indicare per ogni soggetto la formazione e/o le competenze professionali possedute per il personale addetto all'oleoturismo

☐ diploma o laurea attinente all'enogastronomia

☐ qualifica di imprenditore agricolo professionale (Decreto Legislativo 29/03/2004, n. 99)

☐ attestato di frequenza rilasciato a seguito di un percorso formativo per il conseguimento del requisito della capacità professionale necessario per la qualifica di imprenditore agricolo professionale secondo quanto stabilito dall'ordinamento regionale

☐ attestato di frequenza di un percorso formativo finalizzato al raggiungimento dei requisiti professionali richiesti per la qualifica di imprenditore agricolo professionale, come stabilito dalla normativa regionale

☐ essere titolare di attività agricola nel settore olivicolo o di attività agrituristica

☐ iscrizione all'elenco dei tecnici assaggiatori di olio extravergine della Regione Campania

☐ titolo di formazione professionale o di istruzione scolastica attinenti alla somministrazione di alimenti e bevande (ad esempio: attestato di frequenza dello specifico corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande, qualifiche professionali regionali o diplomi di istituti di istruzione secondaria di secondo grado o universitaria attinenti all'attività di preparazione e somministrazione di bevande e alimenti)

☐ attestato di frequenza di un corso di formazione avente a oggetto l'attività olivicola organizzato dalle associazioni di categoria, ordini professionali, agenzie di formazione o altro soggetto abilitato della durata minima pari a dieci ore di formazione teorica/pratica, come dettagliato di seguito o avente contenuti formativi analoghi

da non usare per presentazione cartacea

☐ **personale addetto**

Cognome	Nome	Codice Fiscale

In qualità di

Indicare per ogni soggetto la formazione e/o le competenze professionali possedute per il personale addetto all'enoturismo

☐ diploma o laurea attinente all'enogastronomia

Rilasciato da scuola, istituto e ateneo	Anno di conclusione

☐ qualifica di imprenditore agricolo professionale (Decreto Legislativo 29/03/2004, n. 99)

☐ attestato di frequenza di un percorso formativo finalizzato al raggiungimento dei requisiti professionali richiesti per la qualifica di imprenditore agricolo professionale, come stabilito dalla normativa regionale

☐ essere titolare di attività agricola nel settore vitivinicolo o di attività agrituristica

☐ iscrizione all'elenco dei tecnici degustatori o all'elenco degli esperti degustatori dei vini DOC e DOCG della Regione Campania

☐ titolo di "sommelier" o di "sommelier professionale" rilasciato da organismo o ente riconosciuto

☐ titolo di enologo, ai sensi della vigente disciplina statale

☐ titolo di formazione professionale o di istruzione scolastica attinenti alla somministrazione di alimenti e bevande (ad esempio: attestato di frequenza dello specifico corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande, qualifiche professionali regionali o diplomi di istituti di istruzione secondaria di secondo grado o universitaria attinenti all'attività di preparazione e somministrazione di bevande e alimenti)

☐ attestato di frequenza di un corso di formazione avente a oggetto l'attività vitivinicola organizzato dalle associazioni di categoria, ordini professionali, agenzie di formazione o altro soggetto abilitato della durata minima pari a dieci ore di formazione teorica/pratica, come dettagliato di seguito o avente contenuti formativi analoghi

☐ attestato di frequenza di master universitari di primo o secondo livello aventi ad oggetto viticoltura o marketing del vino o enologia

Indicare per ogni soggetto la formazione e/o le competenze professionali possedute per il personale addetto all'oleoturismo

☐ diploma o laurea attinente all'enogastronomia

☐ qualifica di imprenditore agricolo professionale (Decreto Legislativo 29/03/2004, n. 99)

☐ attestato di frequenza rilasciato a seguito di un percorso formativo per il conseguimento del requisito della capacità professionale necessario per la qualifica di imprenditore agricolo professionale secondo quanto stabilito dall'ordinamento regionale

☐ attestato di frequenza di un percorso formativo finalizzato al raggiungimento dei requisiti professionali richiesti per la qualifica di imprenditore agricolo professionale, come stabilito dalla normativa regionale

☐ essere titolare di attività agricola nel settore olivicolo o di attività agrituristica

☐ iscrizione all'elenco dei tecnici assaggiatori di olio extravergine della Regione Campania

☐ titolo di formazione professionale o di istruzione scolastica attinenti alla somministrazione di alimenti e bevande (ad esempio: attestato di frequenza dello specifico corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande, qualifiche professionali regionali o diplomi di istituti di istruzione secondaria di secondo grado o universitaria attinenti all'attività di preparazione e somministrazione di bevande e alimenti)

☐ attestato di frequenza di un corso di formazione avente a oggetto l'attività olivicola organizzato dalle associazioni di categoria, ordini professionali, agenzie di formazione o altro soggetto abilitato della durata minima pari a dieci ore di formazione teorica/pratica, come dettagliato di seguito o avente contenuti formativi analoghi

Relativamente all'attività e alla struttura

☑ di svolgere l'attività enoturistica/oleoturistica utilizzando locali e beni strumentali dell'azienda, spazi agricoli aperti e ambienti idonei all'accoglienza allestiti appositamente con attrezzature adeguate

☑ che l'attività enoturistica/oleoturistica è esercitata nel rispetto delle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, ambientale, igienico-sanitaria, sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici, nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi

☑ che i locali e i beni sono adeguatamente organizzati per essere funzionali al tipo di attività da svolgere e per poter accogliere un numero di visitatori congruo allo spazio messo a disposizione, e sono dotati di illuminazione adeguata

☑ che è a conoscenza dell'obbligo di vietare l'accesso al pubblico agli ambienti aziendali e alle attrezzature che rappresentano un pericolo per i visitatori

da non usare per presentazione cartacea

- ☑ che la struttura enoturistica/oleoturistica è dotata di un parcheggio in azienda o nelle vicinanze
- ☑ che i locali o gli ambienti dove avviene la degustazione e l'eventuale locale ove vengono preparati e conservati gli alimenti, hanno i requisiti igienico sanitari prescritti dall'Allegato II del Regolamento comunitario 29/04/2004 n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, ove pertinente
- ☑ che per la preparazione delle degustazioni l'operatore enoturistica/oleoturistica, qualora si tratti di imprenditore agricolo o agrituristico utilizza la cucina domestica presente nella parte abitativa del fondo, nel rispetto dei requisiti previsti per le abitazioni rurali
- ☑ che nel caso di impresa agroindustriale (ad esempio una cantina) o se non vi sia la possibilità di utilizzare la suddetta cucina domestica, è presente uno spazio idoneo per la preparazione delle degustazioni, con le dotazioni necessarie (ad esempio: piano di lavoro lavabile e disinfettabile, affettatrice, coltelleria, frigorifero per la conservazione alle basse temperature)
- ☑ che la struttura garantisce l'accessibilità ai luoghi ove si svolgono le attività ed è dotata di almeno un servizio igienico per gli ospiti
- ☑ che per quanto riguarda le degustazioni delle produzioni vitivinicole aziendali in abbinamento ad alimenti è a conoscenza degli obblighi di
  - ☑ abbinare alimenti che escludano la somministrazione di preparazioni enogastronomiche, non potendo prefigurarsi un servizio di ristorazione
  - ☑ abbinare alla degustazione del vino e/o olio i prodotti agro-alimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati pronti per il consumo nel rispetto dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente, prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della Regione Campania, quali prodotti DOP, IGP, STG, prodotti di montagna, prodotti che rientrano nei sistemi di certificazione riconosciuti dalla UE, prodotti agroalimentari tradizionali presenti nell'elenco nazionale pubblicato ed aggiornato annualmente dal Ministero delle Politiche agricole alimentari, forestali
  - ☑ mantenere secondaria la somministrazione di tali alimenti, rispetto all'attività prevalente e caratterizzante le imprese agricole vitivinicole e/o olivicole
  - ☑ somministrare normalmente i prodotti alimentari caratterizzati da basso rischio sanitario (come, ad esempio, il pane o prodotti da forno), e di mantenere ad adeguate temperature quelle materie prime e alimenti che necessitino di conservazione a temperature basse (come ad esempio i formaggi freschi)
- ☑ di essere a conoscenza dell'obbligo del rispetto dei requisiti-igienico sanitari previsti dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare, compresa l'osservanza di quanto previsto dalle norme relative a materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA)
- ☑ di aver presentato denuncia per la vendita di alcolici (Decreto Legislativo 26/10/1995, n. 504) o di allegare alla presente la comunicazione che vale quale denuncia per la vendita di alcolici

Numero protocollo	Data

- ☑ di essere a conoscenza
  - ☑ dell'obbligo di esporre al pubblico la presente segnalazione certificata di inizio attività e 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
  - ☑ che il comune in caso di accertata carenza dei requisiti e dei presupposti legittimanti l'avvio dell'attività, nel termine di 60 giorni dal ricevimento della segnalazione, adotta motivati provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività e di rimozione degli eventuali effetti dannosi di essa, salvo che, ove ciò sia possibile, l'interessato provveda a conformare alla normativa vigente detta attività ed i suoi effetti entro un termine fissato dall'amministrazione, in ogni caso non inferiore a 30 giorni
  - ☑ che qualora, durante verifiche svolte dal comune competente per territorio, fosse accertata la mancanza dei requisiti dichiarati nella SCIA, o una conduzione che non rispetti le norme previste in particolare in materia di igiene della struttura e degli alimenti, o violazioni in materia edilizia, o alle altre normative vigenti applicabili, oltre all'applicazione delle sanzioni previste dalla normativa di settore, potrà essere adottato un provvedimento di sospensione dell'attività e nel caso di recidiva potrà essere disposto il divieto del proseguimento dell'esercizio dell'attività

SI IMPEGNA

- ☑ a comunicare al Comune qualsiasi modifica o variazione delle attività enoturistiche svolte mediante presentazione di nuova SCIA entro 15 giorni dall'evento confermando sotto la propria responsabilità la sussistenza dei requisiti richiesti e degli adempimenti di legge previsti
- ☑ comunicare, entro il 1° ottobre di ogni anno, al Comune il calendario di apertura; in caso di mancata comunicazione si intende confermato il calendario in vigore l'anno precedente

Copia non valida per presentazione

☐ **referente per la pratica**

Cognome	Nome	Codice Fiscale

Data di nascita	Sesso	Luogo di nascita	Cittadinanza

Telefono cellulare	Telefono fisso	Posta elettronica ordinaria	Posta elettronica certificata

Elenco degli allegati

(barrare tutti gli allegati richiesti in fase di presentazione della pratica ed elencati sul portale)

- ☐ dichiarazioni sul possesso dei requisiti da parte degli altri soci (Allegato A)
- ☑ descrizione di tutta l'azienda agricola e/o della cantina o del frantoio illustrandone le principali caratteristiche e le attività svolte
- ☑ descrizione dettagliata, comprensiva di elaborati grafici, dei locali, delle attrezzature e degli spazi esterni da destinare all'attività enoturistica mettendo in evidenza le singole destinazioni dei locali, compresi quelli che non vengono utilizzati per l'attività enoturistica
- ☑ planimetrie dei locali per la manipolazione, trasformazione, somministrazione e/o immagazzinamento dei prodotti alimentari, corredate dall'indicazione dell'attrezzatura presente e/o prevista
- ☐ modulo di convenzione (Allegato B)
- ☐ comunicazione di attivazione di esercizio di vendita di prodotti alcolici assoggettati ad accisa
- ☐ ulteriori immobili oggetto del procedimento
- ☐ copia del permesso di soggiorno
  (da allegare in caso di cittadino extracomunitario)
- ☐ ricevuta dei diritti di segreteria/istruttoria
  (da allegare se previsti)
- ☐ copia dell'atto notarile con il quale è stata conferita la procura
- ☐ altri allegati (specificare)

Informativa sul trattamento dei dati personali

(ai sensi del Regolamento Comunitario 27/04/2016, n. 2016/679 e del Decreto Legislativo 30/06/2003, n. 196)

☐ dichiara di aver preso visione dell'informativa relativa al trattamento dei dati personali pubblicata sul sito internet istituzionale dell'Amministrazione destinataria, titolare del trattamento delle informazioni trasmesse all'atto della presentazione della pratica.

Luogo	Data	il dichiarante

da non usare per presentazione cartacea