

Logo del Comune



Al Suap del Comune di

**MODELLO DI SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA' (S.C.I.A.)
PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI ENOTURISMO
(ART. 19 L. 241/90 E ART.1, COMMI DA 502 A 505 DELLA LEGGE 205/2017)**

Il/la sottoscritto/a _____ nato/a a _____ prov. _____ il ____/____/____

residente in _____ prov. _____ Via _____ n. _____

C.F. _____ nazionalità _____

Tel. _____ cell. _____ fax _____

e-mail _____ PEC (Posta elettronica certificata) _____

In qualità di: Titolare Legale rappresentante

Denominazione (nome della ditta o azienda o ragione sociale) _____

Forma giuridica _____ codice fiscale / p. IVA _____

con sede legale in:

Comune _____ prov. |__|__| Stato _____

iscritta alla Camera di Commercio (C.C.I.A.A.) di _____ prov. |__|__|

n. REA |__|__|__|__|__|__|

iscritta all'Anagrafe regionale delle aziende agricole

SEGNALA

l'inizio dell'attività di enoturismo, ai sensi dell'art. 1, commi da 502 a 505 della Legge 205/2017, avente la seguente insegna (eventuale nome dell'azienda enoturistica) _____,

con sede in via _____ n. _____ lettera __ località _____

nei seguenti edifici aziendali o parte di essi:

Fabbricato 1 - Localizzazione catastale:

Sezione _____ Foglio _____ Particella _____ Subalterno _____ Categoria _____

Fabbricato 2 - Localizzazione catastale:

Sezione _____ Foglio _____ Particella _____ Subalterno _____ Categoria _____

(N:B aggiungere ulteriori mappali se necessario)

Servizi svolti:

attività formative e informative rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio:

organizzazione di attività di conoscenza del vino espletate nel luogo di produzione;

organizzazione di visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite;

organizzazione di iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito delle cantine;

attività di organizzazione di degustazione e commercializzazione delle produzioni vitivinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti (sono presenti adeguati locali per la preparazione e somministrazione).

Apertura dell'esercizio:

tutto l'anno;

settimanale (indicare i giorni della settimana):

stagionale (indicare un minimo di tre giorni):

dal _____ al _____

dal _____ al _____

dal _____ al _____

Specificare eventuali periodi di chiusura: _____

Il sottoscritto, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000 e consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, previste dagli artt. 75 e 76 del D.P.R. citato e dall'art. 19, comma 6, della L. 241/90.

DICHIARA

di aver preso visione e di essere a conoscenza di quanto previsto dalla L. n. 205 del 27 dicembre 2017 e successivo Decreto del Ministro delle Politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo del 12 marzo 2019 recante "Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica" e dalla deliberazione di Giunta regionale n. 2355 del 22 novembre 2019 relativa alle disposizioni di attuazione della legge stessa;

di essere iscritto al Registro Imprese in qualità di:

imprenditore agricolo ai sensi dell'art. 2135 del codice civile che esercita attività di coltivazione della vite;

imprenditore agricolo ai sensi dell'art. 2135 del codice civile che effettua la trasformazione di prodotti vitivinicoli e la successiva commercializzazione delle proprie produzioni vitivinicole;

imprenditore che svolge attività di trasformazione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli attraverso la prevalente acquisizione della materia prima da terzi, in qualità di impresa agroindustriale;

di essere iscritto all'Anagrafe delle aziende agricole della Regione Emilia-Romagna;

di essere in possesso dei requisiti morali di cui all'art. 4, comma 6 del D.Lgs. n. 228/2001, 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'art. 67 del D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159 (Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia);

di essere operatore agrituristico iscritto nell'elenco di cui all'articolo 30 della Legge regionale n. 4 del 2009;

di essere operatore di fattoria didattica iscritto nell'elenco di cui all'articolo 30 della Legge regionale n. 4 del 2009;

- **Relativamente alle competenze formative e professionali:**

di essere in possesso delle competenze professionali e/o dei requisiti formativi previsti dalla deliberazione di Giunta regionale n. 2355 del 2019, come di seguito indicato:

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 (indicare le generalità e aggiungere ulteriori nominativi se necessario):

nome _____ cognome _____

nato a _____ data di nascita _____

In qualità di:

titolare,

socio partecipante al lavoro,

familiare coadiuvante,

dipendente dell'azienda,

collaboratore esterno,

Indicare per ogni soggetto la formazione e/o le competenze professionali possedute:

titolo studio (diploma o laurea) ad indirizzo agrario o attinente l'enogastronomia, rilasciato da Scuola/Istituto/Ateneo _____, anno di conclusione _____,

materie attinenti all'attività enoturistica: _____,

attestato di operatore agrituristico, rilasciato da _____,

con atto n. _____, in data _____,

attestato di operatore di fattoria didattica, rilasciato da _____,

con atto n. _____, in data _____,

attestato di operatore enoturistico, rilasciato da _____,

con atto n. _____, in data _____,

di avere svolto un'esperienza lavorativa per almeno tre anni presso imprese vitivinicole:

tipo di attività _____ dal _____ al _____

presso l'impresa _____,

iscrizione all'Elenco dei tecnici degustatori o all'Elenco degli Esperti degustatori dei vini DOC e DOCG della Regione Emilia-Romagna, con atto n. _____, in data _____,

titolo di "sommelier" o di "sommelier professionale" rilasciato da organismo o ente riconosciuto _____, con atto n. _____, in data _____,

titolo di formazione professionale o di istruzione scolastica attinenti alla somministrazione di alimenti e bevande rilasciato da _____,

in data _____, con atto n. _____;

- **relativamente all'attività e alla struttura:**

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

che l'attività enoturistica 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;

che la struttura enoturistica 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 (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, ove pertinente;

[] che per la preparazione delle degustazioni l'operatore enoturistico, 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:

- descrivere l'attività di enoturismo nel manuale di autocontrollo, qualora l'operatore enoturistico sia già registrato come operatore del settore alimentare, in quanto imprenditore agricolo o produttore di vino,
- prevedere ed attuare un sistema di registrazione delle non conformità rilevate e delle misure correttive adottate,
- abbinare alimenti che escludano la somministrazione di preparazioni enogastronomiche, non potendo prefigurarsi un servizio di ristorazione,
- abbinare alla degustazione del vino i prodotti agro-alimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati da altri stabilimenti registrati /riconosciuti ai sensi dei Regolamenti 852/853 del 2004, pronti per il consumo nel rispetto dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente, prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della regione Emilia-Romagna, 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,
- 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 necessitano di conservazione a temperature basse (come ad esempio i formaggi freschi);

[] nel caso si configuri la somministrazione di preparazioni enogastronomiche ovvero un servizio di ristorazione, di essere anche operatore agrituristico ai sensi della Legge regionale n. 4 del 2009 autorizzato alla somministrazione di pasti e bevande;

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 (D.Lgs. n. 504/1995) in data _____, protocollo n. _____, o di allegare alla presente la comunicazione che vale quale denuncia per la vendita di alcolici;

- 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, 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 sessanta 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 trenta 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.

Il sottoscritto, inoltre,

SI IMPEGNA

a comunicare al Comune qualsiasi modifica o variazione delle attività enoturistiche svolte mediante presentazione di nuova SCIA entro quindici giorni dall'evento confermando sotto la propria responsabilità la sussistenza dei requisiti richiesti e degli adempimenti di legge previsti;

a 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.

Firma¹

¹ Ai sensi dell'art. 38, D.P.R. 445/2000 e successive modificazioni e integrazioni, la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto oppure è sottoscritta e inviata, insieme alla fotocopia non autenticata di un documento di identità del dichiarante in corso di validità, all'Ufficio competente via fax, tramite un incaricato o a mezzo posta, oppure presentate per via telematica secondo quanto stabilito dall'art. 65 del D.Lgs. n. 82/2005.

Documentazione da allegare alla SCIA

Allegato	Denominazione	Casi in cui è previsto
<input type="checkbox"/>	Procura/delega	Nel caso di procura/delega a presentare la segnalazione
<input type="checkbox"/>	Copia del documento di identità del/i titolare/i	Nel caso in cui la segnalazione non sia sottoscritta in forma digitale e in assenza di procura
<input type="checkbox"/>	Descrizione di tutta l'azienda agricola e/o della cantina	Sempre obbligatoria
<input type="checkbox"/>	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	Sempre obbligatoria
<input type="checkbox"/>	Planimetrie dei locali per la manipolazione, trasformazione, somministrazione e/o immagazzinamento dei prodotti alimentari, corredate dall'indicazione dell'attrezzatura presente e/o prevista	Sempre obbligatorie
<input type="checkbox"/>	Dichiarazioni sul possesso dei requisiti da parte degli altri soci (Allegato A) + copia del documento di identità	Sempre obbligatorie, in presenza di soggetti (es. soci) diversi dal dichiarante
<input type="checkbox"/>	Comunicazione, che vale quale denuncia per la vendita di alcolici (D.Lgs. n. 504/1995)	In caso di vendita di alcolici
<input type="checkbox"/>	Permesso di soggiorno	Nel caso in cui il richiedente abbia la cittadinanza di un paese non appartenente all'Unione Europea)

