



Disciplinare per la Partecipazione e gestione della "Strada dell'olio e del vino del Montalbano Le colline di Leonardo"

oooooooooooooooooooooooooooo

LEGENDA

- Art. 1 PRODOTTI VALORIZZATI DALLA STRADA
- Art. 2 NORME GENERALI
- Art. 3 STANDARDS DI QUALITA' E DI COMPORTAMENTO AZIENDE VITIVINICOLE E OLIVICOLE
- Art. 4 ORARIO DI APERTURA
- Art. 5 SERVIZI RACCOMANDATI
- Art. 6 STANDARDS DI QUALITA' DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE
- Art. 7 STANDARDS DI QUALITA' DELLE AZIENDE AGRICOLE SPECIALIZZATE IN PRODUZIONI TIPICHE
- Art. 8 STANDARDS DI QUALITA' DELLE ENOTECHE ED ESERCIZI COMMERCIALI
- Art. 9 STANDARDS DI QUALITA' DEGLI ESERCIZI AUTORIZZATI ALLA RISTORAZIONE E LE IMPRESE TURISTICO RICETTIVE
- Art. 10 STANDARDS DI QUALITA' DI ALBERGHI, HOTEL, BED & BREAKFAST, AFFITTACAMERE E AZIENDE IN GENERE CON SOLO PERNOTTAMENTO
- Art. 11 STANDARDS DI QUALITA' DELLE IMPRESE ARTIGIANE
- Art. 12 STANDARDS DI QUALITA' DELLE ASSOCIAZIONI E CONSORZI DI TUTELA
- Art. 13 STANDARDS DI QUALITA' DEGLI ENTI LOCALI
- Art. 14 STANDARDS MINIMI DI QUALITA' DEI CENTRI DI INFORMAZIONE
- Art. 15 STANDARDS MINIMI DI QUALITA' DEL CENTRO ESPOSITIVO E DI DOCUMENTAZIONE
- Art. 16 STANDARDS MINIMI DI QUALITA' DEGLI SPAZI ESPOSITIVI E DI DEGUSTAZIONE
- Art. 17 CARATTERISTICHE DEGLI INTERVENTI PER LA REALIZZAZIONE DELLA SAGRA ANNUALE DELLA STRADA
- Art. 18 DISCIPLINA DELLE AZIONI PROMOZIONALE
- Art. 19 SELEZIONE UFFICIALE VINI E OLI

Il presente Regolamento è stato approvato dall'Assemblea dei Soci in seduta del 09 febbraio 2005.

TITOLO I

Art. 1 PRODOTTI VALORIZZATI DALLA STRADA

I prodotti valorizzati della Strada sono:

- olio extravergine di oliva IGP Toscano
- olio DOP Montalbano
- vini Chianti Montalbano docg
- vini Chianti docg
- vino Bianco della Valdinevole doc
- vino Bianco dell'Empolese doc
- vino Etruria doc
- vinsanto doc
- vini IGT Toscana

Art. 2 NORME GENERALI

1. Il presente disciplinare si applica a tutte le aziende ed agli altri soggetti aderenti all'Associazione "Strada dell'olio e del vino del Montalbano - Le colline di Leonardo" di seguito indicata col termine "strada".

2. Le norme in esso contenute fanno riferimento alla Legge Regionale Toscana 45/03 e dal relativo regolamento di attuazione, n. 16/R del 16 marzo 2004. Se quanto indicato nel presente regolamento fosse in contrasto con le sopraccitate normative o altre vigenti, queste sono prevalenti. Inoltre per quanto non regolato da questo documento si deve fare riferimento alla normativa vigente.

3 L'Associazione "Strada dell'olio e del vino del Montalbano - Le colline di Leonardo", attraverso i propri organi, si impegna a far rispettare agli aderenti gli standards minimi di qualità di cui al regolamento 16/R. Al fine di semplificare le operazioni di verifica ogni soggetto aderente si dovrà impegnare a riempire un apposito modulo contenente le caratteristiche proprie in relazione a quanto richiesto dal presente regolamento. I dati, sottoscritti dal titolare o legale rappresentante si intendono veritieri, quest'ultimo ne accetta la diffusione e pubblicazione su tutto il materiale promozionale, cartaceo o elettronico che l'Associazione riterrà opportuno pubblicare. I soggetti aderenti sono altresì impegnati a segnalare tempestivamente le variazioni che intervengono in merito ai servizi offerti ai turisti e ai dati aziendali. Inoltre i soggetti aderenti dovranno impegnarsi a comunicare, ogni anno, alla scadenza che sarà fissata dall'Associazione, le variazioni relative ai dati concernenti la propria attività turistica, ai periodi e orari di apertura, alle condizioni praticate per la vendita dei prodotti, per le degustazioni e per i menù tipici, ed ai dati relativi all'affluenza dei turisti.

TITOLO II

Art. 3 STANDARDS DI QUALITA' E DI COMPORTAMENTO AZIENDE VITIVINICOLE E OLIVICOLE

Ai fini dell'inserimento nella Strada le aziende associate dovranno possedere i seguenti requisiti e dovranno offrire almeno i seguenti servizi:

1. l'ubicazione dell'azienda dovrà trovarsi all'interno delle zone di produzione di cui alle vigenti normative. La sede legale potrà essere anche al di fuori della zona di produzione, purché l'associato abbia il centro aziendale ubicato all'interno dell'area delimitata dalla strada;

2. l'azienda dovrà essere disponibile al ricevimento di ospiti, nei tempi e nei modi più avanti indicati;

3. l'azienda dovrà disporre di pertinenze mantenute in buon ordine ed attrezzate per una sosta temporanea dei visitatori in spazi aperti. Dovrà essere dichiarata la possibilità di accesso in relazione a diversi mezzi: auto, minibus, pullmans, etc.;

4. l'azienda dovrà predisporre un'apposita segnaletica di ingresso, che oltre al logo della Strada, dovrà contenere: nome dell'azienda, i numeri di telefono, la specifica se per la visita

occorra o meno la prenotazione, se vengono eseguite visite guidate, le lingue parlate, gli orari ed i giorni di apertura. La segnaletica in questione dovrà essere conforme alla specifica Immagine Coordinata "Segnaletica e Cartellonistica" in aderenza alla Legge Regionale 45/03 (decreto R.T. n. 2148/ 2004) e alle disposizioni tecniche deliberate dall'Associazione;

5. nell'azienda dovrà essere approntato un luogo di accoglienza degli ospiti. Dovranno essere disponibili per i visitatori: una scheda informativa sull'azienda e le varie schede di prodotto. Dovrà inoltre essere disponibile il materiale messo a disposizione dall'Associazione (es. glossario plurilingue dei termini più ricorrenti, opuscolo con una sintesi di tecnica della degustazione e assaggio dei prodotti in più lingue, l'opuscolo illustrativo della Strada, contenente le caratteristiche del territorio e dei prodotti valorizzati all'interno della Strada);

6. l'arredamento del locale di accoglienza degli ospiti dovrà essere in sintonia con la tipicità del luogo. Dovranno essere comunque disponibili: bicchieri da degustazione in vetro normalizzati ISO oppure di categoria superiore, che dovranno essere presentati in perfette condizioni igieniche ed inodori, nonché adeguato corredo. I prodotti dovranno essere presentati alle corrette temperature relative alle varie tipologie; le bottiglie di vino aperte dovranno essere rinnovate ogni giorno, oppure preservate con metodi di azoto o a vuoto o comunque tali da preservarne le caratteristiche organolettiche. Gli assaggi dell'olio dovranno essere effettuati in appositi bicchieri in vetro stondati in modo da essere agevolmente contenuti nel palmo di una mano. Altrimenti l'olio, per l'assaggio, potrà essere abbinato a fette di pane, fagioli o ceci lessati. L'olio dovrà essere contenuto in bottiglie di vetro di capacità massima di un litro, preferibilmente di colore scuro. Tali bottiglie dovranno essere conservate in luogo ben riparato dagli sbalzi termici in modo che l'olio non si addensi per il freddo e non superi la temperatura di 25 gradi centigradi. Le bottiglie dovranno essere etichettate in modo conforme alla normativa vigente.

7. nel caso in cui l'azienda disponga di vendita diretta, nel locale degustazione dovrà essere affisso ben visibile un listino contenente i prezzi dei prodotti in vendita ed eventuali prezzi delle degustazioni, guidate o meno, e degli assaggi di altri prodotti tipici. Detti prezzi dovranno essere comunicati al Consiglio di Amministrazione della Associazione. L'ospite non è in alcun modo obbligato ad effettuare acquisti.

8. il conduttore potrà organizzare visite guidate tramite l'allestimento di percorsi informativi dotati di cartelli esplicativi riguardanti prodotti valorizzati dalla strada, i metodi di produzione, l'ambiente e il territorio della strada;

9. il conduttore dovrà dare informazioni sui prodotti o sui processi di trasformazione caratterizzanti l'attività dell'azienda e a diffondere materiale tecnico-informativo sulle offerte enogastronomiche, ambientali e culturali della strada.

Art. 4 ORARIO DI APERTURA

Entro il 31 gennaio di ogni anno, le aziende dovranno comunicare al Consiglio di Amministrazione della "Strada dell'olio e del vino del Montalbano - Le colline di Leonardo" le modalità di organizzazione relative alla accoglienza dei turisti in azienda ed in particolare gli orari di apertura previsti per l'alta e la bassa stagione.

L'alta stagione è il periodo compreso tra il giorno 1° aprile ed il giorno 30 settembre, la bassa stagione il restante periodo dell'anno.

L'azienda potrà, per motivi di organizzazione interna, richiedere la possibilità di effettuare visite esclusivamente previa prenotazione telefonica anticipata.

L'azienda potrà essere chiusa alle visite durante la frangitura, la vendemmia, le fiere e le ferie annuali che dovranno essere preventivamente comunicati.

L'Associazione raccomanda alle aziende di elaborare un calendario di aperture atto a garantire, all'interno della Strada, l'apertura di un numero minimo di aziende nei giorni prefestivi e festivi.

Art. 5 SERVIZI RACCOMANDATI

Le aziende potranno altresì offrire i seguenti servizi:

- a) visite organizzate come percorso informativo per il turista, con cartelli informativi e notizie orali circa l'ambiente e la cultura del territorio ed i prodotti nel territorio della Strada e della azienda stessa;
- a) telefono pubblico ubicato all'interno della struttura o in prossimità dell'azienda;
- a) parcheggi riservati e particolare accoglienza ai portatori di handicap e con attenzione particolare al superamento delle barriere architettoniche;
- a) disponibilità di un servizio igienico ad uso esclusivo dei visitatori;
- a) disponibilità nel locale di accoglienza, di strumenti informativi collegati telematicamente con eventuali strutture museali dei prodotti e con i centri di informazione relativi alla Strada;
- a) personale a conoscenza di almeno due lingue straniere;
- a) vendita del vino e dell'olio prodotto in bottiglie confezionate;
- a) organizzazione di visite guidate ai vigneti ad agli oliveti;
- a) armadio a temperature differenziate per le varie tipologie di vino;
- a) piazzali o aree per la sosta delimitati in modo che lo stazionamento dei veicoli non danneggi il carattere dell'insediamento e, per le aziende situate all'interno dei centri abitati, indicazione ai visitatori dei parcheggi o luoghi di sosta ad essi riservati.

Art. 6 STANDARDS DI QUALITA' DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

Ai fini del loro inserimento nella Strada, le aziende autorizzate all'esercizio delle attività agrituristiche ai sensi della Legge Regionale 30/2003, devono possedere i seguenti requisiti ed attenersi alle seguenti regole:

1. ubicazione nell'ambito del territorio delimitato e riconosciuto per la Strada;
2. segnaletica d'ingresso dell'azienda, i numeri di telefono, le lingue parlate, il periodo di apertura;
3. nell'azienda dovrà essere approntato un luogo di accoglienza degli ospiti. Dovranno essere disponibili per i visitatori: una scheda informativa sull'azienda e le varie schede di prodotto. Dovrà inoltre essere disponibile il materiale messo a disposizione dalla Associazione (es. glossario plurilingue dei termini più ricorrenti, opuscolo con una sintesi di tecnica della degustazione e assaggio dei prodotti in più lingue, l'opuscolo illustrativo della Strada, contenente le caratteristiche del territorio e dei prodotti valorizzati all'interno della Strada);
4. presentare ed organizzare degustazioni e assaggi utilizzando i propri prodotti aziendali e i prodotti valorizzati dalla strada;
5. qualora l'azienda sia autorizzata ed effettuare somministrazione di alimenti e bevande deve disporre di un menù con tutti i prodotti valorizzati dalla strada e, almeno due piatti di cucina locale, nel caso in cui l'azienda svolga attività di somministrazione pasti.
6. diffondere materiale tecnico-informativo sulle risorse enogastronomiche, ambientali e culturali della strada e organizzare visite guidate ai luoghi di produzione dei prodotti valorizzati dalla strada.

Le strutture agrituristiche di cui al comma 1 possono, altresì, offrire:

- a) strumenti informatici collegati alle eventuali strutture museali e ai Centri Informazioni della Associazione;
- a) personale a conoscenza di lingue straniere;
- a) vendita di vino e olio in bottiglie confezionate prodotto nell'area delimitata dalla strada;
- a) organizzazione di attività didattiche come corsi di degustazione, visite guidate a: vigneti, oliveti, cantine o frantoi.

Art. 7 STANDARDS DI QUALITA' DELLE AZIENDE AGRICOLE SPECIALIZZATE IN PRODUZIONI TIPICHE

Ai fini dell'inserimento nella Strada le aziende specializzate in produzioni tipiche, devono possedere i seguenti requisiti, attenersi alle seguenti regole ed offrire i seguenti servizi:

1. ubicazione delle aziende agricole all'interno del territorio delimitato e riconosciuto per la Strada;
2. segnaletica di ingresso all'azienda contenente oltre al logo della Strada, il nome dell'azienda, i numeri di telefono, le lingue parlate, gli orari ed i giorni di apertura;

3. nell'azienda dovrà essere approntato un luogo di accoglienza degli ospiti. Dovranno essere disponibili per i visitatori: una scheda informativa sull'azienda e le varie schede di prodotto. Dovrà inoltre essere disponibile il materiale messo a disposizione dall'Associazione (es. glossario plurilingue dei termini più ricorrenti, opuscolo con una sintesi di tecnica della degustazione e assaggio dei prodotti in più lingue, l'opuscolo illustrativo della Strada, contenente le caratteristiche del territorio e dei prodotti valorizzati all'interno della Strada);
4. obbligo di esporre un congruo numero di vini e di oli sotto forma di campioni o etichette, relativi alla Strada del Vino anche se l'azienda non è vitivinicola od olivicola;
5. offrire materiale informativo della Strada;
6. offrire materiale informativo relativo alle produzioni tipiche coltivate e/o trasformate in azienda.

Le aziende potranno altresì:

- a) presentare strumenti informatici, nel locale di accoglienza, collegati telematicamente con il Museo della Vite e del Vino e con i Centri Informazioni della Strada;
- a) disporre di personale a conoscenza di lingue straniere;
- a) organizzare attività didattiche finalizzate alla conoscenza ed alla promozione delle produzioni tipiche coltivate e/o trasformate in azienda.

Art. 8 STANDARDS DI QUALITA' DELLE ENOTECHE ED ESERCIZI COMMERCIALI

Le enoteche e gli esercizi commerciali dovranno possedere i seguenti requisiti:

- 1.ubicazione all'interno del territorio della Strada;
- 1.Le enoteche dovranno esporre con particolare cura ed evidenza ed in luogo adeguato i vini (bottiglie e/o etichette) in rappresentanza non inferiore a 10 aziende facenti parte della Strada; per ogni vino dovrà essere disponibile la relativa scheda tecnica;
- 1.dovranno essere esposti in modo ben visibile i prezzi di vendita dei vini della Strada;
- 1.le aziende dovranno diffondere il materiale tecnico-informativo sulle risorse enogastronomiche, ambientali e culturali della strada;
- 1.organizzare corsi, ovvero degustazioni ed assaggi dei prodotti valorizzati dalla strada;
- 1.gli esercizi commerciali devono impegnarsi a vendere tutti i prodotti tipici valorizzati dalla strada a diffondere materiale tecnico-informativo sulle risorse enogastronomiche, ambientali e culturali della strada, organizzare corsi, ovvero degustazioni ed assaggi dei prodotti valorizzati dalla strada.

Le enoteche potranno altresì:

- a) allestire uno spazio degustazione con servizio a bicchiere di un congruo numero di vini della Strada. In questo caso le bottiglie aperte dovranno essere preservate con metodi a vuoto, ad azoto oppure rinnovate giornalmente. Il servizio dovrà avvenire con bicchieri normalizzati ISO o di qualità superiore;
- a) impiegare personale a conoscenza di almeno una lingua straniera.

Art. 9 STANDARDS DI QUALITA' DEGLI ESERCIZI AUTORIZZATI ALLA RISTORAZIONE E LE IMPRESE TURISTICO RICETTIVE

Ai fini dell'inserimento nella Strada le strutture turistico/ricettive e gli esercizi autorizzati alla somministrazione di alimenti, quali ristoranti, trattorie, osterie, dovranno possedere i seguenti requisiti:

- 1.ubicazione all'interno del territorio della Strada;
- 1.predisposizione di un menù con tutti i prodotti valorizzati dalla strada ed almeno due piatti di cucina locale;
- 1.un'idonea esposizione dove siano presentati i prodotti (bottiglie e/o etichette) della Strada proposti in carta, gli opuscoli illustrativi della Strada e possibilmente le schede tecniche dei suddetti prodotti;
- 1.uso obbligatorio di bicchieri di forma e caratteristiche adatte ai vini da servire e personale di servizio formato mediante corsi specializzati alla degustazione dei vini ed a perfetta conoscenza delle caratteristiche dei vini della Strada proposti;
- 1.sui tavoli dovrà essere fornito olio extravergine di oliva igp prodotto e imbottigliato nel territorio delimitato dalla strada;

1. esporre e diffondere materiale tecnico-informativo sulla strada e sulle risorse enogastronomiche, ambientali e culturali della strada.

Art. 10 STANDARDS DI QUALITA' DI ALBERGHI, HOTEL, BED & BREAKFAST, AFFITTACAMERE E AZIENDE IN GENERE CON SOLO PERNOTTAMENTO

Ai fini del loro inserimento nella Strada, le aziende esercenti attività di solo pernottamento, con eventuale prima colazione, devono possedere i seguenti requisiti ed attenersi alle seguenti regole:

1. ubicazione nell'ambito del territorio delimitato e riconosciuto per la Strada;
2. segnaletica d'ingresso dell'azienda, i numeri di telefono, le lingue parlate, il periodo di apertura;
3. nell'azienda dovrà essere approntato un luogo di accoglienza degli ospiti. Dovranno essere disponibili per i visitatori: una scheda informativa sull'azienda. Dovrà inoltre essere disponibile il materiale messo a disposizione dalla Associazione (es. glossario plurilingue dei termini più ricorrenti, opuscolo con una sintesi di tecnica della degustazione e assaggio dei prodotti in più lingue, l'opuscolo illustrativo della Strada, contenente le caratteristiche del territorio e dei prodotti valorizzati all'interno della Strada);
4. diffondere materiale tecnico-informativo sulle risorse enogastronomiche, ambientali e culturali della strada.

Le strutture di cui al comma 1 possono, altresì, offrire:

- a) strumenti informatici collegati alle eventuali strutture museali e ai Centri Informazioni della Associazione;
- a) personale a conoscenza di lingue straniere;
- a) organizzazione di attività didattiche come corsi di degustazione, visite guidate a: vigneti, oliveti, cantine o frantoi.

Art. 11 STANDARDS DI QUALITA' DELLE IMPRESE ARTIGIANE

Ai fini dell'inserimento nella Strada le aziende artigiane devono:

1. svolgere una attività connessa ai prodotti valorizzati dalla strada e impegnarsi ad esporre e diffondere materiale tecnico-informativo sui processi di lavorazione dei prodotti valorizzati dalla strada e sulle risorse enogastronomiche, ambientali e culturali della strada;
1. concordare appositi orari entro i quali sia possibile l'effettuazione di visite guidate, finalizzate alla conoscenza dei vari processi di lavorazione;
1. esporre i prezzi dei prodotti e comunicarli all'Associazione;
1. offrire materiale informativo sulla Strada.

Le aziende artigiane potranno altresì:

- a. organizzare corsi in collaborazione anche con le aziende agrituristiche;
- a. offrire spiegazioni del processo di lavorazione in una o più lingue straniere.

Art. 12 STANDARDS DI QUALITA' DELLE ASSOCIAZIONI E CONSORZI DI TUTELA

Ai fini dell'inserimento nella Strada le associazioni ed i Consorzi di Tutela soci dell'Associazione "Strada dell'Olio e del Vino del Montalbano – Le Colline di Leonardo" devono impegnarsi a esporre e diffondere materiale tecnico-informativo sulla strada e sulle risorse enogastronomiche, ambientali e culturali della strada.

Art. 13 STANDARDS DI QUALITA' DEGLI ENTI LOCALI

Ai fini dell'inserimento nella Strada gli Enti Locali devono:

1. svolgere un'attività di comunicazione e promozione della strada;
1. favorire, pur nel rispetto dei vincoli ambientali ed urbanistici, tutte le azioni intese alla gestione ed al consolidamento della Strada e delle aziende aderenti, in termini di infrastrutture, segnaletica e promozione;

1. esporre e diffondere materiale tecnico-informativo sulla strada e sulle sue risorse enogastronomiche, ambientali e culturali.

Art. 14 STANDARDS MINIMI DI QUALITA' DEI CENTRI DI INFORMAZIONE

1. Presso la Sede dell'Associazione è costituito un centro di informazione della strada. Centri di informazione possono essere costituiti in ogni comune aderente.
1. Il centro di informazione costituito presso la Sede dell'Associazione predispone e diffonde il materiale informativo della strada e delle risorse enogastronomiche, ambientali e culturali del territorio della strada.
1. Il centro di informazione dispone di personale adeguatamente preparato, con conoscenza almeno della lingua inglese e di una altra lingua straniera, a svolgere attività di informazione.
1. Il centro di informazione è aperto al pubblico per almeno ventiquattro ore settimanali, di cui – in alta stagione - almeno sei ore comprese tra il sabato e la domenica.
1. I centri di informazione costituiti presso i Comuni aderenti diffondono il materiale informativo della strada in orari confacenti e con personale adeguato all'organizzazione del servizio in cui sono ospitati.

Art. 15 STANDARDS MINIMI DI QUALITA' DEL CENTRO ESPOSITIVO E DI DOCUMENTAZIONE

1. Il centro espositivo e di documentazione è ubicato presso la sede dell'Associazione ed eventualmente presso i Centri di Informazione e:
 - i. deve essere dotato di oggetti e di materiali aventi carattere di unicità nell'ambito dei prodotti valorizzati dalla strada ed in generale legati alla civiltà contadina e disporre di un'adeguata raccolta di documenti finalizzati alla conoscenza, valorizzazione e comunicazione degli aspetti culturali, storici ed ambientali del territorio rurale di riferimento;
 - i. deve disporre di personale adeguatamente preparato, con conoscenza almeno della lingua inglese e di una altra lingua straniera, per svolgere attività di informazione;
 - i. deve essere aperto al pubblico per almeno venti ore settimanali, di cui – in alta stagione - almeno sei ore comprese tra il sabato e la domenica;
 - i. deve essere attrezzato in modo da garantire la corretta conservazione, esposizione e sicurezza dei beni, tramite idonee soluzioni museografiche, e provvede all'inventariazione e catalogazione dei beni con riferimento alla normativa vigente.
2. Il centro espositivo e di documentazione promuove iniziative didattiche ed educative tese alla conoscenza dei vari aspetti culturali del mondo rurale e mantiene rapporti di collaborazione con analoghe strutture e istituzioni a livello regionale, nazionale ed internazionale.

Art. 16 STANDARDS MINIMI DI QUALITA' DEGLI SPAZI ESPOSITIVI E DI DEGUSTAZIONE

1. Gli spazi espositivi e di degustazione sono finalizzati a valorizzare esclusivamente i prodotti della strada e possono essere localizzati all'interno dei centri di informazione o del centro espositivo e di documentazione, ovvero in altra idonea struttura collocata nel territorio della strada, ed in locali tali da essere facilmente riconosciuti e fruibili.
2. Gli spazi espositivi e di degustazione devono essere arredati in modo da consentire la corretta presentazione, degustazione e assaggi dei prodotti valorizzati, nonché la divulgazione del materiale tecnico-informativo che illustra i prodotti esposti ed offerti in degustazione ed il territorio valorizzato dalla strada.
3. Il personale utilizzato negli spazi espositivi e di degustazione deve essere adeguatamente preparato ed avere conoscenza almeno della lingua inglese e di un'altra lingua straniera.
4. All'interno degli spazi espositivi e di degustazione si devono organizzare annualmente non meno di sei degustazioni guidate da personale competente in materia.
5. Gli spazi espositivi e di degustazione sono dotati di un locale di servizio attrezzato per la necessaria conservazione dei prodotti enogastronomici.

Art. 17 CARATTERISTICHE DEGLI INTERVENTI PER LA REALIZZAZIONE DELLA SAGRA ANNUALE DELLA STRADA

1. Gli interventi per la realizzazione della sagra annuale della strada devono:
 - a. essere finalizzati a valorizzare i prodotti della strada e più in generale il patrimonio enogastronomico del territorio interessato;
 - b. coinvolgere il più alto numero dei soggetti aderenti alla strada;
 - c. essere organizzati nel territorio del comune che meglio rappresenta la realtà produttiva, ovvero ogni anno in comuni diversi al fine di coinvolgere nell'azione di promozione tutto il territorio della strada;
 - d. essere compresi in un programma di attività.

TITOLO III

Art. 18 DISCIPLINA DELLE AZIONI PROMOZIONALE

Gli organi dell'Associazione presenteranno ad ogni assemblea annuale un piano di attività promozionali, piano che potrà avere anche valenza pluriennale.

Le azioni promozionali approvate dall'assemblea diverranno patrimonio dell'Associazione ed impegneranno tutti gli associati nella loro realizzazione, nelle misure previste dai singoli progetti.

Ogni Associato potrà proporre ulteriori azioni o progetti promozionali; questi potranno usufruire del marchio della Strada solo dopo approvazione dell'iniziativa e del relativo piano finanziario da parte del Consiglio di Amministrazione.

Art. 19 SELEZIONE UFFICIALE VINI E OLI

L'Associazione dovrà disporre, per le proprie attività promozionali, di un congruo assortimento di vini e oli rappresentativo della produzione dei propri associati vitivinicoltori e olivicoltori, i quali si impegnano a fornire annualmente il numero di bottiglie per ogni etichetta che ogni azienda avrà concordato con il Consiglio di Amministrazione.

L'Associazione costituirà una Commissione ufficiale di verifica e rispetto del presente regolamento.

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^

^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^^