

INDICE

REGOLAMENTO GENERALE DELL'OFFERTA TURISTICA E ENOGASTRONOMICA DELLA ASSOCIAZIONE DELLA STRADA DEL FRANCIACORTA

CAPITOLO PRIMO

Art. 1 Caratteri generali

Art. 2 Standard minimi di qualità

Art. 3 Carta e norme generali dell'accoglienza

Art. 4 Corsi di formazione per gli aderenti

Art. 5 Modalità di adesione

Art. 6 Soci Onorari e Soci Sostenitori

Art. 7 Controlli e Vigilanza

Art. 8 Ricorsi

Art. 9 Comitato Tecnico

CAPITOLO SECONDO

Art. 10 Vini di qualità della strada

Art. 11 Paniere dei prodotti agroalimentari

Art. 12 Elenco dei prodotti artigianali

CAPITOLO TERZO

Art. 13 Parametri per le quote associative annuali ordinarie e straordinarie

REGOLAMENTO GENERALE DELL'OFFERTA TURISTICA E ENOGASTRONOMICA DELLA ASSOCIAZIONE DELLA STRADA DEL FRANCIACORTA

CAPITOLO PRIMO

Art. 1 Caratteri generali

- L'associazione della Strada del Vino Franciacorta (ASF) è l'organismo preposto alla realizzazione, cura e gestione di attività, servizi e percorsi turistici, sportivi ed enogastronomici fruibili nel territorio interessato e delimitato.
- La ASF persegue l'affermazione del distretto d'area produttivo, definito nei confini dall'art. 3 del Decreto dirigenziale MiPAF per il riconoscimento della DOCG Franciacorta del 1.9.95 su G.U. n° 249 del 24.10.95 e dai territori dei Comuni anche solo parzialmente ricompresi nel decreto.
- La Strada del Vino Franciacorta, denominata più brevemente "Strada del Franciacorta", è un percorso segnalato e pubblicizzato con appositi cartelli, caratterizzato da valori naturali, culturali, vigneti, cantine di aziende singole ed associate, produzioni tipiche agroalimentari ed artigianali integrate con l'attività di ricezione turistica e di ospitalità.
- La ASF si propone come strumento di promozione di un turismo enogastronomico di ottima qualità ed è tesa anche alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari nell'ambito degli specifici contesti culturali, ambientali, storici e sociali.
- La Strada è identificata mediante: 1) la segnaletica stradale generale di percorso con propria simbologia; 2) la segnaletica informativa posta in prossimità del soggetto aderente che lo caratterizza e lo individua; 3) il materiale informativo realizzato dal soggetto aderente, in linea con le immagini e le regole generali della ASF; 4) l'esposizione da parte del soggetto aderente della mappa del territorio della strada.
La segnaletica stradale è definita ai sensi dell'art. 39, comma 1, lettera c), capoverso h) del DLgs n° 285 del 30/4/92.
- Il socio della ASF deve fornire al visitatore ed al cliente ogni utile e corretta informazione sul vino, sui prodotti tipici ed artigianali, sugli ingredienti, sulle caratteristiche dei processi produttivi.
- Il socio assicura la piena disponibilità ai controlli e alle verifiche disposte dalla ASF.
- Il socio deve rispettare le leggi nazionali e regionali e i regolamenti previsti per l'esercizio dell'attività relativa alla categoria di appartenenza.
- A garanzia della qualità dell'offerta sono previsti: gli standard minimi di qualità per l'adesione alla ASF; la carta dell'accoglienza; le caratteristiche di produzione dei vini; il paniere dei prodotti agroalimentari a denominazione e tradizionali ed i loro requisiti; l'individuazione e l'elenco dei prodotti artigianali dell'area.

Art. 2 Disciplinare degli Standard minimi di qualità degli aderenti

A garanzia della qualità dell'offerta turistica ed enogastronomica sono previsti i requisiti minimi per gli aderenti della ASF al fine di rispondere in modo adeguato alla specifica domanda di inserimento delle aziende nei pacchetti turistici di promozione e commercializzazione.

Gli standard minimi di qualità per gli operatori e gli altri soggetti che aderiscono alla ASF devono essere conformi ai requisiti di seguito indicati.

Le **aziende vitivinicole e le cantine**, singole o associate, devono:

a) ricadere all'interno del territorio indicato dall'art. 3 del d.d. MiPAF 1.9.95.

Se aperte per le visite devono inoltre:

- b) essere segnalate e riconoscibili da una insegna posta all'ingresso con il logo della ASF e ogni altra indicazione utile per le visite;
- c) essere aperte al pubblico con un orario preciso e segnalato e/o ricevere visite di turisti su appuntamento;
- d) disporre di un proprio punto vendita o di accordi con una enoteca nelle vicinanze per permettere l'acquisto dei vini degustati e di un punto informativo del Franciacorta DOCG.
- e) essere dotate di un locale di accoglienza- degustazione con servizi igienici per gli ospiti;
- f) esporre la mappa della Strada;
- g) affiggere, in modo ben visibile, il listino dei prezzi praticato per le visite;
- h) dotarsi di aree di parcheggio adeguate alle disponibilità di accesso;
- i) utilizzare per le degustazioni bicchieri adeguati ed eventualmente indicati dalla ASF; in particolare per il Franciacorta DOCG si deve utilizzare il calice approvato dal CVF. In caso di eventi eccezionali, per i quali sia prevista una particolare affluenza in cantina, è consentito l'utilizzo di bicchieri diversi, purché di vetro o cristallo.

Le **enoteche pubbliche e private** devono:

- a) essere ubicate all'interno del territorio indicato dalla ASF, dotate di parcheggio idoneo, avere una insegna d'ingresso con il logo della ASF e indicare gli orari di apertura;
- b) avere una lista dei vini delle diverse aziende che aderiscono alla ASF nel numero minimo di 10;
- c) i wine bar e le enoteche con mescita devono avere una carta dei vini in cui i vini del territorio siano separati dagli altri e posti in evidenza in prima pagina;
- d) curare adeguatamente la presentazione dei vini attraverso una appropriata esposizione e utilizzando per le degustazioni i calici di forma adatta o, meglio, i calici CVF;
- e) esporre la mappa della strada e dei percorsi collegati;

I ristoranti, le trattorie, le osterie, i ristoranti-pizzerie, le trattorie-pizzerie e i wine bar devono:

- a) essere ubicati all'interno del territorio indicato dalla ASF, dotati di parcheggio idoneo, avere un'insegna d'ingresso con il logo, esporre la mappa della Strada, indicare gli orari di apertura;
- b) avere menu e carta dei vini scritti e consegnarli sempre al cliente;
- c) disporre di personale qualificato e specializzato in grado di dare informazioni sulla ASF e sui vini Franciacorta DOCG, Curtefranca DOC e IGT Sebino;
- d) avere una carta dei vini con inseriti:
 - almeno 10 vini Franciacorta DOCG di almeno 6 aziende vitivinicole diverse aderenti all'ASF;
 - almeno 5 vini bianchi Curtefranca DOC o IGT Sebino di almeno 3 diverse aziende vitivinicole aderenti all'ASF;
 - almeno 5 vini rossi Curtefranca DOC o IGT Sebino di almeno 3 diverse aziende vitivinicole aderenti all'ASF.
- e) nella carta dei vini, i Franciacorta DOCG devono essere separati dagli altri vini spumanti e posti in evidenza in prima pagina;
- f) proporre sempre in carta il menu degustazione della Strada del Franciacorta, o un menu degustazione a base di piatti tipici, oppure avere sempre in carta un antipasto, un primo e un secondo particolarmente legati al territorio tenendo conto dei prodotti stagionali e privilegiando gli abbinamenti con i vini prodotti nel territorio;
- g) servire i vini del territorio in bicchieri idonei e in particolare utilizzare i calici Franciacorta o similari (a tulipano o da vino bianco) per servire i vini Franciacorta DOCG;
- h) qualificare l'offerta, come segno di distinzione e di accoglienza, offrendo al cliente un calice di Franciacorta di un'azienda aderente all'ASF.

Le **società di Catering e gli Chef/Cuochi a domicilio** devono:

- a) avere sede legale all'interno del territorio indicato dalla ASF;
- b) disporre di personale qualificato e specializzato in grado di dare informazioni sulla ASF e sui vini Franciacorta DOCG, Curtefranca DOC e IGT Sebino;
- c) avere una proposta vini con inseriti:
 - almeno 10 vini Franciacorta DOCG di almeno 6 aziende vitivinicole diverse aderenti all'ASF;
 - almeno 5 vini bianchi Curtefranca DOC o IGT Sebino di almeno 3 diverse aziende vitivinicole aderenti all'ASF;
 - almeno 5 vini rossi Curtefranca DOC o IGT Sebino di almeno 3 diverse aziende vitivinicole aderenti all'ASF.
- d) nella carta dei vini, i Franciacorta DOCG devono essere separati dagli altri vini spumanti e posti in evidenza in prima pagina;
- e) proporre sempre prodotti e piatti tipici, tenendo conto dei prodotti stagionali e privilegiando gli abbinamenti con i vini prodotti nel territorio;
- i) servire i vini del territorio in bicchieri idonei e in particolare utilizzare i calici Franciacorta o similari (a tulipano o da vino bianco) per servire i vini Franciacorta DOCG;
- f) qualificare l'offerta, come segno di distinzione e di accoglienza, offrendo al cliente un calice di Franciacorta DOCG di un'azienda aderente all'ASF.

Gli **alberghi e le attività extra – alberghiere** (residence), devono:

- a) essere ubicati all'interno del territorio indicato dalla ASF e facilmente accessibili ai diversi mezzi di trasporto in funzione della capienza;
- b) disporre di personale qualificato e specializzato in grado di dare informazioni sulla ASF;
- c) esporre il logo e la mappa della ASF;
- d) se l'albergo è dotato di ristorante, avere i requisiti previsti per tutti gli altri ristoranti aderenti;
- j) avere un servizio di bar con in carta almeno 3 vini Franciacorta DOCG e due vini Curtefranca DOC (e/o IGT Sebino) di aziende aderenti all'ASF e servire i vini del territorio in bicchieri idonei e in particolare utilizzare i calici Franciacorta o similari (a tulipano o da vino bianco) per servire i vini Franciacorta DOCG;
- e) possedere almeno i requisiti obbligatori previsti per gli alberghi della categoria a 3 stelle.

Gli **agriturismo** devono:

- a) essere ubicati all'interno del territorio indicato dalla ASF, esporre il logo e la mappa dell'ASF;
- b) disporre di personale qualificato e specializzato in grado di dare informazioni sulla ASF;
- c) se provvisti di alloggi:
 - avere tutte le camere e/o gli appartamenti dotati di un proprio servizio igienico;
 - far trovare una bottiglia di Franciacorta o di Curtefranca DOC o IGT Sebino di un'azienda aderente all'ASF al cliente al suo arrivo nella camera o nell'appartamento se soggiorna almeno una settimana;
- d) se provvisti di ristoro:
 - esporre il menu e la carta dei vini nel punto ristoro;
 - proporre piatti tipici della zona abbinati ad almeno 3 vini Franciacorta DOCG e ad almeno un vino bianco Curtefranca DOC o IGT Sebino e ad almeno un vino rosso Curtefranca DOC o IGT Sebino, confezionati in bottiglia, di aziende aderenti all'ASF;
 - servire i vini del territorio in bicchieri idonei e in particolare utilizzare i calici Franciacorta o similari (a tulipano o da vino bianco) per servire i vini Franciacorta DOCG;
 - qualificare l'offerta, come segno di distinzione e di accoglienza, offrendo un calice di Franciacorta DOCG di un'azienda aderente all'ASF

I **bed & breakfast** devono:

- a) essere ubicati all'interno del territorio indicato dalla ASF, esporre il logo e la mappa dell'ASF;
- b) disporre di personale qualificato e specializzato in grado di dare informazioni sulla ASF;
- c) avere tutte le camere dotate di un proprio servizio igienico.

Le **case e gli appartamenti per vacanze** devono:

- d) essere ubicati all'interno del territorio indicato dalla ASF, esporre il logo e la mappa dell'ASF;
- e) disporre di personale qualificato e specializzato in grado di dare informazioni sulla ASF;
- f) avere tutte le unità abitative dotate di un proprio servizio igienico;
- g) far trovare una bottiglia di Franciacorta DOCG o di Curtefranca DOC o IGT Sebino di un'azienda aderente all'ASF al cliente al suo arrivo nell'unità abitativa se soggiorna almeno una settimana.

I **campeggi** devono:

- a) essere ubicati all'interno del territorio indicato dalla ASF facilmente accessibili ai diversi mezzi di trasporto in funzione della capienza;
- b) disporre di personale qualificato e specializzato in grado di dare informazioni sulla ASF;
- c) esporre il logo e la mappa della ASF;
- d) possedere almeno i requisiti obbligatori previsti per i campeggi della categoria 4 stelle;
- e) possedere almeno 10 unità abitative fisse;
- h) se provvisti di ristorante:
 - i) esporre il menu e la carta dei vini;
 - j) proporre piatti tipici della zona abbinati ad almeno un vino Franciacorta DOCG e ad almeno un vino bianco Curtefranca DOC o IGT Sebino e ad almeno un vino rosso Curtefranca DOC o IGT Sebino confezionati in bottiglia di aziende aderenti all'ASF;
 - k) qualificare l'offerta, come segno di distinzione e di accoglienza, offrendo un calice di Franciacorta DOCG di un'azienda aderente all'ASF.

Le **dimore storiche** devono:

- a) essere ubicate all'interno del territorio indicato dalla ASF ed esporre il logo e la mappa dell'ASF;
- b) se aperte al pubblico essere segnalate con idonea segnaletica generale e di ingresso e ogni altra indicazione utile per le visite, garantendo l'apertura al pubblico comunicata alla ASF;
- c) se provviste di alloggi:
 - l) avere tutte le camere e/o gli appartamenti dotati di un proprio servizio igienico;
- d) se provviste di ristoro:
 - m) esporre il menu e la carta dei vini nel punto ristoro;
 - n) proporre piatti tipici della zona abbinati ad almeno un vino Franciacorta DOCG e ad almeno un vino bianco Curtefranca DOC o IGT Sebino e ad almeno un vino rosso Curtefranca DOC o IGT Sebino confezionati in bottiglia di aziende aderenti all'ASF;
 - o) qualificare l'offerta, come segno di distinzione e di accoglienza, offrendo un calice di Franciacorta DOCG di un'azienda aderente all'ASF.

I **tour operator** e le **imprese turistiche** devono:

- a) disporre di autorizzazione amministrativa, esporre il logo e la mappa dell'ASF;
- b) organizzare visite guidate e collocare sul mercato pacchetti turistici predisposti con l'obiettivo di agevolare l'incoming turistico nelle strutture che aderiscono alla ASF e in accordo con essa;
- c) veicolare e favorire la conoscenza del territorio produttivo e delle opportunità offerte dalla ASF.

I **musei della vite e del vino e della cultura contadina**, pubblici o privati, devono:

- a) essere autorizzati e essere ubicati all'interno del territorio indicato dall'art. 3 del d.d. MiPAF 1.9.95;
- b) essere segnalati con idonea segnaletica generale e di ingresso con il logo della ASF, esporre la mappa dell'ASF e ogni altra indicazione utile per le visite, garantendo l'apertura al pubblico comunicata alla ASF;
- c) avere collezioni di oggetti, attrezzi e materiale documentario correttamente catalogate e conservate con caratteristiche di originalità e attinenti al territorio della ASF;
- d) promuovere iniziative culturali, didattiche e educative legate anche alle produzioni vitivinicole e agroalimentari del territorio.

Le **imprese artigiane** e le **altre aziende dei prodotti tipici** devono:

- a) essere ubicate all'interno del territorio indicato dalla ASF e inserite nei percorsi collegati;
- b) essere in grado di mostrare e spiegare la lavorazione del prodotto artigianale o alimentare in locali idonei; i prodotti tradizionali, a denominazione di origine e artigianali saranno rispettivamente indicati in un elenco;
- c) indicare gli orari specifici di visita in funzione dell'illustrazione dei vari processi di lavorazione, in accordo con la ASF.

Gli **Artisti, gli Artigiani artistici, i Musicisti e gli Attori** singoli o associati devono:

- e) avere una sede/atelier/laboratorio ubicato all'interno del territorio indicato dalla ASF, esporre il logo e la mappa dell'ASF;
- f) avere una sede/atelier/laboratorio segnalato e riconoscibile da un'insegna posta all'ingresso con il logo della ASF;
- g) avere una sede/atelier/laboratorio aperto al pubblico con un orario preciso e segnalato e/o ricevere visite di turisti su appuntamento;
- h) essere in grado di dare informazioni sulla ASF tenendo materiale promozionale dell'ASF a disposizione dei visitatori;
- i) avere un percorso di studi attinente l'attività artistica o artigiana che si rappresenta (scuole o corsi d'arte/artigianato artistico) o avere ricevuto dei riconoscimenti (concorsi, premi, ecc.);
- j) avere realizzato opere su temi o con materiali legati al territorio della Franciacorta o alle sue tradizioni;
- k) impegnarsi a collaborare con l'ASF per la promozione e la conoscenza della Franciacorta anche fuori dal territorio in occasione delle proprie attività (mostre personali, concorsi, corsi, pubblicazioni, ecc.);
- l) avere promosso nell'anno precedente o impegnarsi a promuovere nell'anno in corso iniziative culturali o didattiche legate al territorio della Franciacorta.

I **Fioristi, i Florovivaisti e gli Architetti del Paesaggio** devono:

- a) avere un negozio/vivaio/studio ubicato all'interno del territorio indicato dalla ASF, esporre il logo e la mappa dell'ASF;
- b) avere un negozio/vivaio/studio segnalato e riconoscibile da una insegna posta all'ingresso con il logo della ASF;
- c) avere un negozio/vivaio aperto al pubblico con un orario preciso e segnalato e/o ricevere visite di turisti su appuntamento;
- d) essere in grado di dare informazioni sulla ASF tenendo materiale promozionale dell'ASF a disposizione dei visitatori.

I **Comuni** interessati alla Strada e aderenti alla ASF devono:

- a) agevolare l'eventuale realizzazione di un centro di informazione, anche mettendo a disposizione le strutture e gli ambienti necessari;
- b) coordinare le proprie iniziative agroalimentari, culturali ed enogastronomiche con quelle della ASF;
- c) contribuire al finanziamento della ASF e al sostegno economico delle iniziative;
- d) facilitare l'installazione dell'arredo urbano e/o della segnaletica, riducendo e/o eliminando gli oneri di plateatico e di pubblicità e semplificando le norme di concessione;
- e) prevedere la adesione alla associazione nazionale Città del vino.

Gli **enti pubblici provinciali**, ed i loro Consorzi, devono:

- a) agevolare i servizi pubblici collegati alla ASF e favorire l'esercizio delle infrastrutture del territorio;
- b) agevolare la installazione della cartellonistica, dell'arredo urbano e della segnaletica della ASF sulle strade di competenza;
- c) contribuire al finanziamento della ASF e al sostegno economico delle iniziative di promozione e valorizzazione della strada;
- d) promuovere la formazione professionale e la valorizzazione delle risorse umane necessarie al funzionamento della ASF;

e) promuovere la strada e veicolare la conoscenza della ASF mettendo a disposizione spazi a fiere e mostre a titolo non oneroso.

Gli **enti, le aziende, le associazioni di tutela e di promozione del territorio**, in qualità di aderenti, aventi sede e operanti principalmente nel territorio interessato e con scopi sociali in stretta attinenza con quelli statutari della ASF, devono proporre momenti di aggregazione finalizzati alla diffusione della conoscenza del territorio e delle tradizioni locali e collaborare all'organizzazione di eventi e all'offerta di informazioni ai visitatori; favorire la conoscenza della ASF presso i propri associati e promuovere le iniziative e l'attività della ASF.

Le **associazioni provinciali operanti nel campo agriturismo**, in qualità di aderenti, potranno usufruire dei servizi della ASF, devono collaborare alla diffusione della conoscenza delle tradizioni locali e alla migliore qualificazione dell'offerta turistica enogastronomica, favorendo anche l'educazione al consumo e all'alimentazione e la formazione degli addetti.

Le **associazioni e i consorzi di tutela dei prodotti agroalimentari del territorio interessato** qualora delegati dalla ASF, possono svolgere la funzione di Comitato tecnico per garantire la qualità e la certificazione dei prodotti tradizionali e a denominazione di origine (DOP e IGP) delle Aziende Agricole produttrici e aderenti alla ASF; favorire la conoscenza della ASF presso i propri associati e promuovere l'attività della ASF.

Il **consorzio di tutela del Franciacorta DOCG**, qualora delegato dalla ASF, deve svolgere la funzione di Comitato tecnico per il controllo dei requisiti minimi delle cantine e delle aziende vitivinicole aderenti. Il Consorzio svolgerà anche una attività di tutela e salvaguardia dell'uso del nome geografico d'origine "Franciacorta", in particolare vigilando sul logo della ASF e promuovendo corsi ed attività per la conoscenza e la degustazione dei vini e dei prodotti della strada;

Il **personale di accompagnamento** (guide e animatori) che opera nell'ambito culturale ed ambientale nel territorio della Strada e che svolga funzioni di servizio, assistenza e fruizione, deve possedere i requisiti professionali, il titolo e la qualifica previsti dalla legge per l'esercizio dell'attività. Deve inoltre curare la chiarezza espositiva selezionando il linguaggio e la terminologia e possedere in anticipo le informazioni in base alla preparazione e all'interesse dei visitatori.

Art. 3 Carta e norme generali dell'accoglienza

Tutti i soggetti e il personale preposto dovranno attenersi, nel rapporto con i visitatori ed i clienti, a criteri minimi di accoglienza e di disponibilità previsti dal presente articolo per favorire un ritorno di immagine di qualità e la soddisfazione complessiva dell'ospite.

In particolare:

- tutti gli aderenti alla ASF devono mettere a disposizione almeno una persona con la padronanza di una lingua straniera;
- i punti di informazione e il personale del centro informativo, inclusi le guide e gli animatori, dovranno essere in grado di guidare il turista nel territorio, personalizzando un percorso adeguato alle sue esigenze;
- il proprietario od il personale addetto delle cantine e delle aziende vitivinicole dovranno accogliere il visitatore, avere un atteggiamento distensivo e disponibile, avere competenza tecnica ed una conoscenza profonda dell'azienda, dei vini e del territorio, curare la chiarezza espositiva selezionando il linguaggio e la terminologia, possedere in anticipo le informazioni in base alla preparazione e all'interesse dei visitatori;
- il personale responsabile di sala dei ristoranti e il personale degli alberghi, delle imprese ricettive e turistiche dovrà essere preparato a dare informazioni sulla ASF, sui prodotti e sui piatti tipici del territorio;

- tutti gli aderenti hanno l'obbligo di favorire la conoscenza delle opportunità che offre la strada e di distribuire il materiale informativo e promozionale della ASF;
- tutti gli aderenti, all'atto della adesione, devono dare la disponibilità al comitato preposto di poter verificare il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare degli standard minimi di qualità riportati all'art. 2 del presente regolamento generale.

Art. 4 Corsi di formazione per gli aderenti

Tutti i soggetti aderenti, inoltre, dovranno partecipare ai corsi di formazione riservati agli associati che l'ASF organizza periodicamente. La frequenza dei corsi di formazione è, altresì, condizione indispensabile per:

- accedere alle cariche sociali, fatta eccezione per gli enti pubblici;
- essere inseriti nel calendario che stabilisce l'ordine di segnalazione degli Associati a tutti gli organi di stampa, di comunicazione, tour operators, opinion leaders e testimonials interessati al coinvolgimento del marchio Strada del Franciacorta

Art. 5 Modalità di adesione

Chiunque, purché rientrante nelle categorie di soggetti economici anche se non espressamente previsti dallo statuto della ASF, può far domanda di adesione. La richiesta, nei sessanta giorni successivi alla presentazione, sarà valutata dal Comitato Tecnico anche attraverso un sopralluogo.

Il Consiglio di Amministrazione, previo il parere positivo del Comitato Tecnico, delibererà in merito all'adesione dei soggetti richiedenti nella prima riunione utile, comunicando quanto deliberato all'interessato con lettera raccomandata a.r.

Art. 6 Soci Onorari e Soci Sostenitori

Soci Onorari

Il Consiglio di Amministrazione, a proprio insindacabile giudizio, ha facoltà di nominare soci onorari dell'ASF persone, imprese o enti che si siano distinti per particolari meriti o per proprie virtù preclare. I soci onorari sono esonerati dal pagamento della quota di iscrizione e della quota associativa.

Soci Sostenitori

Il Consiglio di Amministrazione, a proprio insindacabile giudizio, ha facoltà di accettare la richiesta di adesione come soci sostenitori dell'ASF da parte di imprese ubicate all'interno del territorio dei Comuni confinanti con l'area di produzione del Franciacorta d.o.c.g. (indicato dall'art. 3 del d.d. MiPAF 1.9.95) che si siano distinti e si impegnino in un'attiva e continua promozione del territorio Franciacortino e delle attività svolte dell'ASF.

I soci sostenitori sono tenuti al versamento delle quote di iscrizione in pari misura ai soci ordinari, mentre per quanto riguarda la quota associativa annua il Consiglio di Amministrazione stabilisce una quota forfettaria uguale per tutte le categorie. Sono altresì tenuti al rispetto del presente Regolamento e degli Standard minimi di qualità degli aderenti di cui all'art. 2.

Come esplicitato nello Statuto Sociale (Art. 11) i soci sostenitori non partecipano all'Assemblea degli Associati.

I soci sostenitori, inoltre, non sono ammessi a far parte del Consiglio di Amministrazione né del Collegio dei Revisori dei Conti.

I soci sostenitori, in ambito promozionale (es. su sito web e su materiale promozionale cartaceo), vengono individuati come strutture "ai confini della Franciacorta".

Art. 7 Controlli e Vigilanza

In qualsiasi momento la ASF potrà predisporre i controlli necessari alla verifica degli standard minimi di qualità e prendere tutti i provvedimenti del caso stabiliti dallo Statuto.

Art. 8 Ricorsi

Eventuali ricorsi sui provvedimenti emessi dal Consiglio di Amministrazione saranno valutati da una Commissione arbitrale, prevista dallo Statuto della ASF all'art. 22.

Art. 9 Comitato Tecnico

Le funzioni di controllo preliminare e periodico sul possesso dei requisiti e sulla corrispondenza e persistenza degli stessi, sono svolte da uno o più Comitati Tecnici, appositamente delegati oppure costituiti e nominati dal Consiglio di Amministrazione, i cui membri vengono indicati secondo criteri di competenza e di professionalità.

Al Comitato Tecnico delegato e/o ai componenti del Comitato Tecnico preposto, per lo svolgimento delle funzioni di controllo, possono essere corrisposti compensi e rimborsi nella misura preventivamente determinata dal Consiglio di Amministrazione.

CAPITOLO SECONDO

Art. 10 Vini di qualità della Strada

I vini di qualità della ASF sono quelli classificati come DOCG, DOC e IGT, prodotti nella Franciacorta secondo i vigenti disciplinari di produzione pubblicati sulla G.U. italiana e nel rispetto del codice vitivinicolo della Franciacorta predisposto dal Consorzio di tutela per i propri associati. I suddetti vini dovranno essere venduti e/o proposti solo imbottigliati ed etichettati.

In sintesi si riportano le caratteristiche dei singoli vini:

Franciacorta (DOCG)

Uvaggio

Chardonnay e/o Pinot Nero, è permesso l'uso del Pinot Bianco fino ad un massimo del 50%.

Caratteristiche

Rifermentazione in bottiglia per minimo 18 mesi di affinamento sui lieviti; elaborazione e maturazione durano almeno 25 mesi dalla vendemmia. Pressione in bottiglia tra le 5 e le 6 atmosfere.

Note gustative

Giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente, bouquet caratteristico della fermentazione in bottiglia, sentori di crosta di pane e di lievito arricchiti da delicate note di agrumi e di frutta secca (mandorla, nocciola, fichi secchi). Sapido, fresco, fine e armonico.

Dosaggi

Pas Dosé, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec o Dry, Demi-Sec.

Franciacorta Satèn (DOCG)

Uvaggio

Chardonnay (prevalenti) e Pinot Bianco fino a un massimo del 50%.

Caratteristiche

La morbidezza gustativa è data da un'accurata selezione dei vini base e dalla minore pressione in bottiglia, sotto le 5 atmosfere. Si produce esclusivamente nella tipologia Brut.

Note gustative

Perlage finissimo e persistente, quasi cremoso. Colore giallo paglierino anche intenso, con colori verdolini, sfumato ma deciso profumo di frutta matura accompagnato da delicate note di fiori bianchi e di frutta secca anche tostata (mandorla e nocciola). Una piacevole sapidità e freschezza si armonizzano con un'innata morbidezza che ricorda le sensazioni delicate della seta.

Dosaggi

Brut.

Franciacorta Rosé (DOCG)

Uvaggio

Pinot Nero (minimo 25%), Chardonnay, Pinot Bianco (massimo 50%).

Caratteristiche

Le uve Pinot Nero fermentano a contatto con la buccia per il tempo necessario a conferire al vino la tonalità desiderata. È prodotto con vino-base Pinot Nero, vinificato in rosato in purezza (100%), oppure nasce dal suo assemblaggio con vini-base Chardonnay e/o Pinot Bianco.

Note gustative

La presenza del Pinot nero conferisce a questo Franciacorta un corpo e un vigore particolare oltre che i sentori tipici del vitigno.

Dosaggi

Pas Dosé, Extra Brut, Brut, Extra Dry, Sec o Dry, Demi-Sec.

Franciacorta, Franciacorta Satèn e Franciacorta Rosé possono acquisire maggior personalità, complessità e raffinatezza, con periodi più lunghi di maturazione e affinamento. È il caso del Franciacorta Millesimato e del Franciacorta Riserva.

Franciacorta millesimato (DOCG)

Caratteristiche

La parola “millesimo” indica che tutto il vino proviene da un'unica annata (minimo 85%). Il Millesimato si produce quando l'annata è particolarmente qualitativa e si valorizza con degli affinamenti più lunghi di quelli dell'assemblaggio (i Franciacorta non millesimati). Devono passare almeno 37 mesi dalla vendemmia perché venga messo in commercio.

Note gustative

I Franciacorta millesimati hanno una personalità sensoriale e gustativa che rispecchia in maniera evidente le caratteristiche climatiche dell'annata e le espressioni qualitative delle uve di quella specifica vendemmia.

Dosaggi

Pas Dosé, Extra Brut, Brut, Extra Dry, ad eccezione dei Satèn Riserva, declinati solo nella tipologia Brut.

Franciacorta Riserva (DOCG)

Caratteristiche

I Franciacorta Riserva sono dei Millesimati dalla particolare eccellenza qualitativa che per esprimere al massimo le loro doti olfattive e gustative, devono rimanere in sosta sui lieviti per molti anni. Il Disciplinare ne impone almeno 5 quindi il Franciacorta Riserva viene immesso al consumo dopo almeno 67 mesi (cinque anni e mezzo) dalla vendemmia.

Note gustative

Note complesse ed evolute proprie del più lungo affinamento in bottiglia.

Dosaggi

Pas Dosé, Extra Brut, Brut, ad eccezione dei Satèn Riserva, declinati solo nella tipologia Brut.

Resa massima di uva per ettaro	100 q.li
Resa massima dell'uva in vino	65% cioè, 65 litri ogni 100 Kg di uva
Gradazione minima totale delle uve alla vendemmia	9,5%
Gradazione minima del vino in bottiglia	11,5%
Acidità totale	5 g/l

Affinamento minimo in cantina

Franciacorta	25 mesi dalla vendemmia (di cui 18 in bottiglia a contatto con i lieviti)
Franciacorta Satèn	31 mesi dalla vendemmia (di cui 24 in bottiglia a contatto con i lieviti)
Franciacorta Rosé	31 mesi dalla vendemmia (di cui 24 in bottiglia a contatto con i lieviti)
Franciacorta, Franciacorta Satèn, Franciacorta Rosé Millesimato	37 mesi dalla vendemmia (di cui 30 in bottiglia a contatto con i lieviti)
Franciacorta, Franciacorta Satèn, Franciacorta Rosé Riserva	67 mesi dalla vendemmia (di cui almeno 60 in bottiglia a contatto con i lieviti)

Dosaggi

Le diverse tipologie di Franciacorta sono caratterizzate da differenti dosaggi di liqueur aggiunti dopo la sboccatura e sono quindi dotate di originali e spiccate personalità:

- **Non Dosato** (zucchero fino a 3 g/l, residuo naturale del vino) - è il più secco della gamma dei Franciacorta;
- **Extra Brut** (zucchero fino a 6 g/l) - molto secco;
- **Brut** (zucchero inferiore a 12 g/l) - secco ma un po' più morbido rispetto all'Extra Brut, è sicuramente la tipologia di Franciacorta più versatile;
- **Extra Dry** (zucchero 12-17 g/l) - morbido, con un dosaggio leggermente maggiore rispetto al classico Brut, è indicato per una grande varietà di cibi;
- **Sec o Dry** (zucchero 17-32 g/l) - meno secco e leggermente abboccato;
- **Demi-Sec** (zucchero 33-50 g/l) - sapore abboccato dovuto al dosaggio zuccherino piuttosto elevato, si abbina bene con i dolci.

Curtefranca DOC (bianco)

E' previsto l'uso di uve *Chardonnay* per un minimo del 50% e congiuntamente di uve *Pinot nero Pinot bianco* fino ad un massimo del 50%, ma di fatto è spesso prodotto con una netta prevalenza di Chardonnay. Il Curtefranca DOC Bianco è di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, di gusto particolarmente delicato. Il sapore è asciutto, fresco e vellutato. La gradazione minima è di gradi 11.

Il Curtefranca Doc Bianco con menzione Vigna identifica un prodotto superiore, con rese inferiori e tempi di affinamento più lunghi rispetto al Curtefranca; si distingue dai prodotti "base" perché derivando da un unico vigneto identificato sulle mappe catastali da un preciso toponimo, rispecchia le peculiarità di uno specifico vigneto. Matura per almeno 12 mesi e lungamente affinato in bottiglia; acquista così particolare importanza e sprigiona profumi di fiori e di frutta particolarmente intensi, caratteristici e fini. La gradazione minima è di 12 gradi. Adatto a tutte le portate di pesce, ben si sposa con le specialità lacustri del territorio della Franciacorta, come la tinca al forno.

Vitigni e base ampelografica	Chardonnay minimo 50% e/o Pinot bianco e/o Pinot nero massimo 50%
Resa massima di uva per ettaro	110 q.li
Resa massima dell'uva in vino	68%, cioè 68 litri ogni 100 Kg di uva
Gradazione minima totale delle uve alla vendemmia	10,5% (11,5% se porta il toponimo di Vigna)
Gradazione minima del vino in bottiglia	11% (12% se porta il toponimo di Vigna)
Acidità totale minima	4,5 g/l

Affinamento minimo in cantina

Curtefranca bianco	Fino al 1° febbraio successivo alla vendemmia
Curtefranca bianco con toponimo di Vigna	Fino al 1° settembre successivo alla vendemmia

Curtefranca DOC (rosso)

E' segnato marcatamente dalla presenza di uve *Cabernet Franc* e *Carmenere*, vitigno a bacca rossa storicamente presente in Franciacorta e riscoperto di recente. Presenti nell'uvaggio anche il *Merlot* e il *Cabernet Sauvignon*. Le principali caratteristiche sono il colore rosso vivace, con riflessi violacei rubino brillanti; di sapore asciutto, vinoso e fruttato. Di medio corpo, ha una gradazione minima di almeno 11 gradi.

Il Curtefranca Rosso con menzione Vigna identifica un prodotto superiore, con rese inferiori e tempi di affinamento più lunghi rispetto al Curtefranca; si distingue dai prodotti "base" perché derivando da un unico vigneto identificato sulle mappe catastali da un preciso toponimo, rispecchia le peculiarità di uno specifico vigneto. E' immesso al consumo dopo due anni dalla vendemmia don almeno 8 mesi di invecchiamento in legno e 6 di affinamento in bottiglia. Di colore granato, vellutato ed intenso, con una gradazione minima di 12 gradi.

Trova il suo abbinamento ideale con carni rosse e con una specialità eccezionale delle Curtefranca: il manzo all'olio.

Vitigni e base ampelografica	Cabernet sauvignon (da 10 a 35%) Cabernet franc e/o Carmenere (minimo 20%), Merlot (minimo 25%) con eventuale aggiunta di altri vitigni a bacca rossa ammessi nella Provincia di Brescia (massimo 15%)
Resa massima di uva per ettaro	110 q.li
Resa massima di uva in vino	68%, cioè 68 litri di vino ogni 100 kg di uva
Gradazione minima totale delle uve alla vendemmia	10,5% (12% se porta il toponimo di Vigna)
Gradazione minima del vino in bottiglia al consumo	11% (12% se porta il toponimo di Vigna)
Acidità totale minima	4,5 g/l

Affinamento minimo in cantina

Curtefranca rosso	Fino al 1° luglio dell'anno successivo alla vendemmia
Curtefranca rosso con toponimo di Vigna	Fino al 1° settembre, due anni dalla vendemmia (di cui almeno sei mesi in botte di legno)

IGT Sebino, vino da tavola ad Indicazione Geografica Tipica

In Franciacorta alcuni vini rossi e bianchi di qualità hanno la qualifica di Indicazione Geografica Tipica (Igt) Sebino. I vini con l'indicazione Sebino possono essere prodotti in quattro tipologie differenti: bianco, rosso, novello e passito utilizzando tutti i vitigni bianchi e rossi ammessi nella Provincia di Brescia. Sono previste anche le tipologie con nome di vitigno (quando la varietà indicata è presente nell'uvaggio per almeno l'85%): Sebino Chardonnay, Pinot bianco, Pinot nero, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Carmenere, Nebbiolo e Barbera. Il territorio dell'Igt Sebino copre l'intera Franciacorta e si estende leggermente al di là, includendo così le aree vitate site in Palazzolo sull'Oglio, Brione, e una zona collinare in comune di Brescia. Le normative e i controlli dell'Igt sono sempre di pertinenza del Consorzio di tutela. Questa categoria di vini è generalmente dedicata a vini giovani e freschi, anche se alcuni produttori imbottigliano come Sebino prodotti di stile notevole.

Denominazione e vini	Bianco, rosso, novello, passito, con nome di vitigno
Resa massima di uva per ettaro	130 q.li
Resa massima di uva in vino	70% per tutti i tipi di vino ad eccezione del passito, per il quale non deve essere superiore al 50%
Gradazione minima totale delle uve alla vendemmia	10%; se con nome di vitigno 10.5%
Gradazione minima del vino in bottiglia al consumo	11%; per i Sebino con nome di vitigno 11,5%; per il Sebino passito 14%

Art. 11 Paniere dei prodotti agroalimentari

Le caratteristiche di produzione e/od organolettiche dei vari prodotti agroalimentari inseriti nel paniere sono definite dai singoli disciplinari di produzione riconosciuti e pubblicati; per i prodotti alimentari che non hanno uno specifico disciplinare riconosciuto e pubblicato provvede l'organo di gestione della ASF (Consiglio di Amministrazione) a definire i requisiti qualitativi minimi. L'aggiunta o la cancellazione dei prodotti agroalimentari nei rispettivi elenchi e nel paniere è di competenza del medesimo organo di gestione della ASF (Consiglio di Amministrazione).

a) Prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Lombardia (BURL R.L. 5° suppl. straord. al n. 16- 21 aprile 2000) che possono essere prodotti nell'area di riferimento dell'Associazione Strada del Franciacorta:

Derivati del latte

1. Pressato;
2. Robiola Bresciana;
3. Salva;
4. Silter.

Miele

1. Miele.

Prodotti ittici

1. Missoltini.

b) Prodotti agroalimentari a Denominazione di Origine Protetta che possono essere prodotti nell'area di riferimento dell'Associazione Strada del Franciacorta:

Derivati del latte

1. Gorgonzola;
2. Grana Padano;
3. Provolone Valpadana;
4. Quartirolo Lombardo;
5. Taleggio.

Olii

1. Olio extravergine di oliva Laghi Lombardi – sottodenominazione Sebino.

c) Prodotti di qualità con disciplinare di produzione della ASF

Sulla base delle domande di adesione che verranno presentate e accolte, il Consiglio di Amministrazione della ASF predispone un elenco dei prodotti alimentari di qualità aventi un proprio disciplinare di produzione. Al presente regolamento dovranno essere allegati i disciplinari di produzione predisposti e approvati dalla ASF.

Art. 12 Elenco dei prodotti artigianali

Sulla base delle domande di adesione che verranno presentate e accolte, il Consiglio di Amministrazione della ASF predispone l'elenco dei prodotti artigianali "del territorio". L'aggiunta o la cancellazione dei prodotti nell'elenco è di competenza dell'organo di gestione (Consiglio di Amministrazione) della ASF.

CAPITOLO TERZO

Art. 13 Parametri per le quote associative annuali ordinarie e straordinarie

Annualmente, entro il 31/12, il Consiglio di Amministrazione della ASF propone all'assemblea le quote sociali annuali composte da una quota di partecipazione fissa per tutti gli aderenti e da una quota proporzionale all'attività svolta e ai benefici ottenuti dall'esercizio della ASF.

Anche la quota di partecipazione fissa e i contributi straordinari, eventualmente deliberati e richiesti, sono calcolati sulla base degli stessi parametri utilizzati per la quota annuale proporzionale.

I parametri utili al calcolo della quota annuale proporzionale, diversificati per categoria, obbligatori per tutti gli aderenti e riferiti all'anno precedente, sono così stabiliti:

- Per le aziende vitivinicole e le cantine, il numero di bottiglie prodotte per le tipologie DOCG, DOC e IGT;
- Per le enoteche pubbliche e private, il fatturato annuale;
- Per i ristoranti, le trattorie, le osterie, il numero dei coperti potenziali;
- Per i wine bar, una quota fissa;
- Per gli alberghi e le attività extra alberghiere, il numero delle camere;
- Per gli agriturismi, il numero delle attività previste dalla licenza regionale;
- Per le dimore storiche, il numero delle attività previste;
- Per i tour operator e le imprese turistiche, una quota fissa;
- Per gli artigiani, le aziende del prodotto tradizionale e a denominazione, il fatturato annuale;
- Per i Comuni, il numero dei cittadini residenti;
- Per l'Amministrazione Provinciale di Brescia, per la Camera di Commercio I.A.A. di Brescia, per le Associazioni culturali e di territorio, per le Associazioni provinciali agrituristiche, per le Associazioni di prodotto, per i Consorzi di tutela di prodotti agroalimentari, una quota o contributo forfettario concordato annualmente, sentiti gli interessati, rispettivamente a supporto sia dell'attività di gestione sia al sostegno dei progetti approvati nell'anno.