

RETE DI PRODOTTO EMILIA FOOD & WINE EXPERIENCE

DISCIPLINARE

PREMESSA

Una Rete di Prodotto è una forma di aggregazione e cooperazione tra imprese finalizzata alla creazione di un prodotto turistico territoriale specifico, destinato ad un mercato specifico che mira all'aumento dei pernottamenti sul territorio.

La Rete opera nel mercato congiuntamente, a partire da elementi comuni, che siano territoriali o tematici (castelli, vino, food, bike ecc.), presentando un'offerta turistica aggregata, innovativa e specializzata, in particolare in nicchie di domanda competitive.

Le prime tre motivazioni di viaggio identificate per il territorio di Destinazione Turistica Emilia sono enogastronomia, cultura e natura; pertanto nel costruire un prodotto in ottica di domanda, DTE ha trovato nel Food & Wine una delle principali ragioni che muovono i turisti (ove per turista si intende una persona che soggiorna in un luogo di vacanza per più di 24 ore includendo il pernottamento) verso la nostra area. Per questo motivo viene costituita la Rete di Prodotto "Emilia Food & Wine Experience". Entro il 2019 sarà attivata la seconda Rete di Prodotto "Emilia Cultura e Castelli Experience" (borghi, città d'arte, castelli, rocche, teatri, ricettività, trasporto ecc.) e nel 2020 anche la terza rete "Emilia Terme e Outdoor Experience" (terme, bici, escursionismo, hiking, fit walking, wellbeing, ricettività, trasporti ecc.).

La Rete di Prodotto "Emilia Food & Wine Experience" mira a mettere a sistema l'intera offerta turistica dei territori dell'Emilia, costruendo un catalogo degli aderenti in possesso di elevati standard di qualità e conferendo loro visibilità sul mercato al fine di facilitare il pernottamento sul territorio, costruendo motivazioni per il soggiorno in quanto la finalità di questa rete è la promozione turistica attraverso il tema food.

Alcune categorie di operatori possono chiaramente essere sempre presenti in tutte e tre le Reti di Prodotto, come ad esempio le strutture ricettive, i servizi di ristorazione e i servizi di trasporto.

La partecipazione alla Rete di Prodotto non legittima in nessun modo la richiesta di risorse economiche a Destinazione Turistica Emilia

1. OGGETTO

Il presente disciplinare ha come oggetto la creazione della Rete di Prodotto **Emilia Food & Wine Experience**, dedicata al prodotto turistico enogastronomico di Destinazione Turistica Emilia, quale aggregazione di operatori che compongono l'offerta enogastronomica dell'ambito territoriale delle province di Parma, Piacenza e Reggio Emilia.

Esso regola l'adesione dei soggetti interessati, stabilendo dei requisiti che essi dovranno avere e rispettare.

Il presente disciplinare di Destinazione Turistica Emilia potrà essere adeguato a eventuali proposte e iniziative analoghe a livello regionale, come ad esempio i tavoli dei prodotti turistici trasversali di APT Servizi, con l'obiettivo di uniformare le attività promozionali a supporto del turismo dell'intera area regionale.

In nessun caso sono previsti finanziamenti per i soggetti aderenti alla rete.

Destinazione Turistica Emilia opera secondo la normativa regionale (LR 4/16) nell'ambito della promocommercializzazione turistica.

2. SOGGETTO PROMOTORE

Il soggetto promotore della Rete è **Destinazione Turistica Emilia (DTE)** ente pubblico strumentale degli enti locali (L.R. 4/2016) delle province di Parma, Piacenza e Reggio Emilia.

Destinazione Turistica Emilia (Province di Parma, Piacenza, Reggio Emilia)

P.IVA 02864470345 – C.F. 92192900345

Sede legale: viale Martiri della Libertà, 15 – 43123 Parma

e-mail: dtemilia@provincia.parma.it – tel. 0521 931634

3. OBIETTIVI E FINALITÀ

- ✓ Valorizzare la qualità, la genuinità, la professionalità, la cordialità e l'unicità dei prodotti tipici e dei produttori di DTE.
- ✓ Aiutare i produttori, gli operatori della ristorazione e ricettività, gli agriturismi e tutta la filiera, ad emergere e a differenziarsi rispetto al resto degli operatori.
- ✓ Riunire e collegare in un sistema turistico di qualità gli aderenti, favorendo la collaborazione reciproca e la promozione integrata.
- ✓ Offrire un servizio specifico e mirato ai turisti appassionati di Food che visitano il territorio di DTE.
- ✓ Promuovere e diversificare il prodotto turistico legato al Food & Wine, favorendone la sua commercializzazione.
- ✓ Strutturare un prodotto turistico vero e proprio caratterizzato dall'offerta enogastronomica del territorio di DTE.
- ✓ Fornire agli operatori aderenti un marchio di qualità e di accoglienza turistica.
- ✓ Comunicare un'immagine forte del territorio di DTE come destinazione enogastronomica.
- ✓ Facilitare l'accessibilità dell'offerta turistica del territorio di DTE.
- ✓ Creare relazioni emozionali con i turisti.

4. MOTIVAZIONI PER LA CREAZIONE DELLA RETE DI PRODOTTO

Il cibo svetta al primo posto delle motivazioni di una vacanza in Italia (35%), che è conosciuta da oltre il 10% della popolazione mondiale per il cibo e dal 4% per il vino. Il territorio di DTE (Parma, Piacenza e Reggio Emilia) è una delle zone italiane più ricche di prodotti tipici tutelati da marchi di qualità (DOP, IGP), con 15 prodotti tipici riconosciuti. E' un territorio riconosciuto come meta di turismo enogastronomico, grazie ad eccellenze come il Prosciutto di Parma, la Coppa Piacentina, il Parmigiano Reggiano ecc...

Il territorio di DTE conta oltre 200 caseifici (Parmigiano Reggiano e Grana Padano), altrettanti salumifici (Prosciutto di Parma, Salumi Dop piacentini, Culatello ecc.); 147 cantine produttrici di vini Dop ; 8 ristoranti stellati; 8 musei del cibo, ecc....

Tuttavia, oggi, le risorse gastronomiche ed enologiche sono tante e frammentate e i turisti faticano a riconoscere tale ricchezza. La Rete deve rispondere all'esigenza del mercato del turismo enogastronomico, strutturando un'offerta integrata con le proposte degli aderenti a livello di destinazione, presentandola sul mercato in modo univoco e omnicomprensivo.

5. VALORI

La Rete vuole veicolare valori di qualità, genuinità, professionalità, accoglienza, unicità e tipicità dei prodotti gastronomici ed enologici del territorio. Tutti gli aderenti alla Rete devono rispettare tali valori e strutturare un'offerta in grado di garantirli.

6. CARATTERISTICHE DELLA RETE DI PRODOTTO

La Rete di prodotto mette a sistema tutti gli aspetti e gli elementi della fruizione turistico-enogastronomica del territorio della Destinazione Turistica Emilia. Essa, a partire dalle numerose risorse enogastronomiche, mira a strutturare un'offerta turistica complessiva di destinazione, volta all'esperienzialità. L'offerta turistica enogastronomica della Rete di Prodotto Emilia Food & Wine Experience si caratterizza per l'offerta di **esperienze turistiche tematizzate**.

7. SOGGETTI PARTNER

I Soggetti Partner avranno la funzione di supportare la Destinazione Turistica Emilia nell'individuazione dei soggetti ammissibili che rispettano determinati standard di qualità. Essi saranno consultati in caso di controversie in merito all'ammissione dei soggetti. I Soggetti Partner verranno convocati da Destinazione Turistica Emilia almeno due volte all'anno, anche per confrontarsi sull'animazione della rete e sulle iniziative di formazione. A titolo di esempio, potranno partecipare alla Rete come soggetti partner le seguenti tipologie di organismi:

- ✓ Associazioni di categoria
- ✓ Strade dei vini e dei sapori

Destinazione Turistica Emilia (Province di Parma, Piacenza, Reggio Emilia)

P.IVA 02864470345 – C.F. 92192900345

Sede legale: viale Martiri della Libertà, 15 – 43123 Parma

e-mail: dtemilia@provincia.parma.it – tel. 0521 931634

- ✓ Club di prodotto tematici
- ✓ Consorzi di tutela del prodotto tipico
- ✓ Associazione dei Musei del Cibo

8. SOGGETTI AMMISSIBILI

Sono ammissibili alla Rete soggetti privati regolarmente iscritti alla Camera di Commercio di competenza o in registri regionali di settore e/o in possesso di regolare autorizzazione all'esercizio. I soggetti ammissibili, intesi come singoli operatori, per aderire alla Rete di Prodotto Emilia Food & Wine Experience, dovranno rispettare tutti i requisiti obbligatori di cui al punto 14. Sono ammissibili i seguenti soggetti:

- ✓ Strutture ricettive
- ✓ Ristoranti, trattorie e osterie
- ✓ Produttori (caseifici, prosciuttifici, salumifici...)
- ✓ Rivenditori di prodotti tipici
- ✓ Cantine
- ✓ Musei del gusto o del cibo
- ✓ Aziende agrituristiche
- ✓ Fornitori di servizi tematici (es. Trasportatori)
- ✓ Guide turistiche

9. VANTAGGI PER GLI ADERENTI ALLA RETE

- ✓ Inserimento nel sistema di promozione e comunicazione della DTE
- ✓ Inserimento in un sistema di prodotti e di know-how turistico
- ✓ Possibilità di ottenere contatti e convertirli in vendite
- ✓ Possibilità di incrementare la propria visibilità
- ✓ Riconoscimento istituzionale garantito da DTE

10. DIRITTI DEGLI ADERENTI ALLA RETE

- ✓ Utilizzo del logo della Destinazione Turistica Emilia, declinato in Food & Wine
- ✓ Inserimento in un'area del sito web della Destinazione Emilia dedicata alla Rete (elenco degli aderenti e delle loro proposte)
- ✓ Inserimento nel materiale promozionale e informativo dedicato alla Rete
- ✓ Promozione diversificata nei media e durante le attività promozionali, ogni qualvolta siano attinenti al target e ai mercati obiettivo
- ✓ Promozione diversificata via web e *social network*

11. IMPEGNI DEGLI ADERENTI

- ✓ Proporre offerte, convenzioni o proposte correlate con quelle di altri aderenti alla rispettiva Rete
- ✓ Inserire nel proprio sito web o pagina FB, nel materiale promozionale e all'ingresso dei propri locali il marchio di appartenenza alla Rete
- ✓ Se richiesto, fornire a DTE materiale promozionale (testi, immagini) aggiornato e nei formati richiesti
- ✓ Partecipare agli incontri e ai corsi di formazione organizzati dalla Rete
- ✓ Garantire la fornitura di tutti i servizi indicati nel disciplinare
- ✓ Provvedere a una registrazione dei visitatori all'atto della programmazione della visita secondo una profilazione proposta da DTE in accordo con i partner, nel pieno rispetto della GDPR
- ✓ Se richiesti, per indagini e statistiche di settore, comunicare i dati relativi alle visite/presenze nelle proprie strutture; partecipare a iniziative sul monitoraggio della customer satisfaction
- ✓ Collaborare con gli altri aderenti alla Rete per ottenere migliori risultati economici e qualitativi
- ✓ Essere disponibili a collaborare ad eventuali azioni di promozione e promocommercializzazione della Rete

Destinazione Turistica Emilia (Province di Parma, Piacenza, Reggio Emilia)

P.IVA 02864470345 – C.F. 92192900345

Sede legale: viale Martiri della Libertà, 15 – 43123 Parma

e-mail: dtemilia@provincia.parma.it – tel. 0521 931634

12. MODALITÀ DI ADESIONE

L'adesione alla Rete di Prodotto Emilia Food & Wine Experience avviene tramite richiesta scritta da parte dell'impresa tramite apposita scheda di adesione predisposta dalla Destinazione Turistica Emilia.

L'adesione di soggetti individuali che vogliono aderire alla Rete è gratuita per i primi 2 anni di attività della Rete. Il rinnovo dell'adesione è automatico dopo il primo anno. Dal terzo anno la Cabina di Regia (DGR 447/2017 e suc.mod.) può proporre una quota di adesione per destinarla alle attività di gestione e promocommercializzazione della Rete.

13. PROCEDURA DI AMMISSIONE

Con la scheda di adesione, il soggetto che intende aderire a DTE autocertifica il possesso dei requisiti minimi e consigliati posseduti nonché il rispetto di tutte le normative di settore. DTE potrà provvedere alla verifica del possesso dei requisiti richiesti dal presente disciplinare. In caso di situazioni controverse l'accertamento dei requisiti da parte di Destinazione Turistica Emilia avverrà tramite consultazione dei Soggetti Partner (di cui al punto 7). Annualmente la lista delle adesioni verrà aggiornata ed approvata dalla Cabina di Regia della Destinazione Turistica Emilia (DGR 447/2017 e suc.mod.)

Dal momento dell'accettazione della richiesta di adesione alla Rete, l'impresa aderente acquisirà i diritti, i vantaggi e gli impegni di cui ai punti 9, 10 e 11.

14. REQUISITI

14.1 Requisiti minimi per tutti i tipi di attività (fatte salve tutte le normative di Legge)

- ✓ Localizzazione nelle città o nelle province di Parma, Piacenza e Reggio Emilia
- ✓ Presenza di una persona in servizio che parli inglese (almeno livello base)
- ✓ Esposizione chiara (anche in inglese) di prezzi e costi dei servizi
- ✓ Presenza di uno spazio/vetrina fornito di materiale informativo sul territorio (risorse culturali, manifestazioni, eventi, prodotti ecc)
- ✓ Personale con conoscenza dell'offerta turistica del territorio
- ✓ Ambienti e servizi adeguati ad una accoglienza turistica di qualità, per i produttori compatibilmente con le loro esigenze produttive
- ✓ Esposizione del logo della Rete Emilia Food & Wine Experience
- ✓ Stato dei locali e arredamento consono ad un'accoglienza di qualità del turista
- ✓ Indirizzo di posta elettronica attivo
- ✓ Connessione Internet (dove il servizio è possibile)

14.2 Requisiti consigliati per tutti i tipi di attività

- ✓ Tematizzazione a carattere enogastronomico degli ambienti e delle attività/servizi
- ✓ Servizi per famiglie con bambini (menù bambini, servizi *baby sitting*, area giochi, ecc.)
- ✓ Prodotti Bio (produzione, vendita, uso o rivendita)
- ✓ Prodotti per celiaci (produzione, uso o rivendita)
- ✓ Prodotti per vegetariani/vegan (produzione, uso o rivendita)
- ✓ Segnaletica interna alla struttura adeguata, anche in lingua inglese
- ✓ Booking online secondo le normative vigenti
- ✓ Pagamenti con carte di credito e bancomat (per le attività per le quali non è obbligatorio per legge)
- ✓ Promozione di servizi specifici per disabili
- ✓ Accordi di fornitura o convenzioni con altre imprese e operatori aderenti alla Rete (es. noleggio auto, bici, navetta)

14.3 Requisiti per tipo di attività

Requisiti minimi per strutture ricettive Food & Wine

- ✓ Sito web (o pagina facebook) aggiornato con logo di Destinazione Turistica Emilia e link al sito www.visitemilia.com
- ✓ Assistenza per prenotazioni di visite/escursioni/degustazioni sul territorio in collaborazione con gli aderenti alla rete
- ✓ Informazioni sulle risorse enogastronomiche di DTE e disponibilità di materiale informativo su itinerari e servizi legati all'enogastronomia
- ✓ Colazione, se fornita, che comprenda prodotti tipici locali
- ✓ Offerte promozionali alloggio + degustazione di prodotti tipici almeno 4 weekend all'anno

Requisiti consigliati per strutture ricettive Food & Wine

- ✓ Convenzione con ristoranti appartenenti alla Rete di Prodotto (se non si dispone di ristorante proprio)
- ✓ Accoglienza dei clienti con prodotti tipici e/o materiale informativo del territorio in reception o in camera
- ✓ Vendita prodotti tipici locali

Requisiti minimi per ristoranti / osterie / trattorie Food & Wine

- ✓ Apertura domenicale / festiva (almeno per il 75% dei week end)
- ✓ Offerta di piatti della tradizione locale, realizzati con prodotti del territorio
- ✓ Almeno un menù degustazione con piatti e vini tipici
- ✓ Disponibilità di almeno 3 vini in carta provenienti da produzioni locali
- ✓ Personale in grado di fornire informazioni sulle tipicità enogastronomiche del territorio
- ✓ Personale in sala con conoscenza della lingua inglese (almeno livello base)
- ✓ Menù tradotto almeno in lingua inglese
- ✓ Disponibilità di materiale informativo su itinerari e servizi legati all'enogastronomia del territorio

Requisiti consigliati per ristoranti / osterie / trattorie Food & Wine

- ✓ Indicazione dei fornitori/produttori locali della Rete sul menù
- ✓ Presenza di sommelier (o personale con formazione vinicola)
- ✓ Menù per vegetariani / vegani / celiaci / bambini
- ✓ Sito web aggiornato (o pagina facebook) con informazioni su enogastronomia e offerta turistica del territorio, con traduzione in inglese

Requisiti minimi per produttori

- ✓ Apertura al pubblico e disponibilità alle visite almeno una volta alla settimana, anche su prenotazione diretta
- ✓ Almeno un'apertura domenicale al mese
- ✓ Personale adibito all'accoglienza formato sull'offerta enogastronomica del territorio
- ✓ Personale adibito all'accoglienza con conoscenza della lingua inglese (almeno livello base) nei giorni di apertura al pubblico
- ✓ Degustazioni sempre disponibili nei periodi di apertura
- ✓ Affissione chiara e visibile, nel locale di degustazione, dei prezzi dei prodotti in vendita ed eventualmente anche delle degustazioni

Requisiti consigliati per produttori

- ✓ Possibilità di acquistare il prodotto
- ✓ Segnalazione di eventuale presenza di allergeni e disponibilità di prodotti BIO, per celiaci o vegetariani/vegani
- ✓ Organizzazione di workshop o iniziative/eventi legati alla enogastronomia tipica
- ✓ Disponibilità di materiale informativo su itinerari e servizi legati all'enogastronomia del territorio
- ✓ Possibilità di effettuare ordini online

Destinazione Turistica Emilia (Province di Parma, Piacenza, Reggio Emilia)

P.IVA 02864470345 – C.F. 92192900345

Sede legale: viale Martiri della Libertà, 15 – 43123 Parma

e-mail: dtemilia@provincia.parma.it – tel. 0521 931634

Requisiti minimi per cantine

- ✓ Apertura al pubblico e disponibilità alle visite almeno una volta alla settimana (in via transitoria su prenotazione)
- ✓ Almeno un'apertura domenicale al mese
- ✓ Personale competente nella somministrazione del vino e formato sull'offerta enogastronomica del territorio
- ✓ Personale adibito all'accoglienza con conoscenza della lingua inglese (almeno livello base) nei giorni di apertura al pubblico
- ✓ Degustazioni (gratuite o a pagamento) sempre disponibili
- ✓ Affissione chiara e visibile, nel locale di degustazione, dei prezzi dei prodotti in vendita ed eventualmente anche delle degustazioni
- ✓ Vendita diretta dei propri vini

Requisiti consigliati per cantine

- ✓ Accoglienza in azienda con un brindisi di benvenuto
- ✓ Visite guidate alla produzione (interno e/o esterno dell'azienda) e al vigneto
- ✓ Organizzazione di workshop o iniziative/eventi legati all'enogastronomia tipica
- ✓ Disponibilità di materiale informativo su itinerari e servizi legati all'enogastronomia del territorio
- ✓ Sito web (o pagina facebook) aggiornato, con il logo di Destinazione Turistica Emilia e con link al sito www.visitemilia.com
- ✓ Possibilità di effettuare ordini online
- ✓ Segnalazione eventuale presenza di allergeni e disponibilità di prodotti BIO, per celiaci o vegetariani/vegani

Requisiti minimi per rivenditori di prodotti tipici

- ✓ Almeno un'apertura domenicale al mese (nel rispetto nelle normative di settore)
- ✓ Personale formato sull'offerta enogastronomica del territorio
- ✓ Vendita, in prevalenza, di prodotti e di preparazioni gastronomiche, tipici del territorio di DTE
- ✓ Degustazioni e assaggi, gratuiti e/o a pagamento, con prodotti tipici

Requisiti consigliati per rivenditori di prodotti tipici

- ✓ Personale al banco con conoscenza della lingua inglese (almeno livello base)
- ✓ Segnalazione eventuale presenza di allergeni e disponibilità di prodotti BIO, per celiaci o vegetariani/vegani
- ✓ Organizzazione di workshop o iniziative/eventi legate all'enogastronomia tipica
- ✓ Possibilità di spedizione di prodotti e/o bottiglie
- ✓ Possibilità di effettuare ordini online
- ✓ Disponibilità di materiale informativo su itinerari e servizi legati all'enogastronomia del territorio

Requisiti minimi per fornitori di servizi

- ✓ Personale formato sull'offerta enogastronomica del territorio e in possesso di patentino e specifica autorizzazione ove richiesto
- ✓ Personale con conoscenza della lingua inglese (almeno livello base)
- ✓ Disponibilità durante tutto l'anno o nei periodi di maggiore affluenza turistica

Requisiti consigliati per fornitori di servizi

- ✓ Prenotazione on-line dei servizi
- ✓ Pagina web e/o Facebook aziendale aggiornata con logo di Destinazione Turistica Emilia e link al sito www.visitemilia.com
- ✓ Guide turistiche: visite monotematiche disponibili almeno a richiesta

Destinazione Turistica Emilia (Province di Parma, Piacenza, Reggio Emilia)

P.IVA 02864470345 – C.F. 92192900345

Sede legale: viale Martiri della Libertà, 15 – 43123 Parma

e-mail: dtemilia@provincia.parma.it – tel. 0521 931634

Requisiti minimi per musei del cibo

- ✓ Apertura nei week end e nei festivi, almeno 6 mesi all'anno
- ✓ Personale formato sull'offerta enogastronomica e culturale del territorio e con conoscenza della lingua inglese (almeno livello base)
- ✓ Sito web tradotto in inglese
- ✓ Materiale informativo e promozionale sull' offerta enogastronomica e culturale del territorio di DTE
- ✓ Visite guidate in lingua inglese
- ✓ Realizzazione di almeno un evento tematico sul food & wine all'anno

Requisiti consigliati per musei del cibo

- ✓ Eventi di degustazione di prodotti enogastronomici tipici (almeno una volta al mese)
- ✓ Servizi complementari (es. trasporti)
- ✓ Laboratori, workshop su enogastronomia

Requisiti minimi per aziende agrituristiche

- ✓ Colazione che comprenda prodotti locali, di produzione propria
- ✓ Offerte alloggio + degustazione almeno 4 weekend all'anno
- ✓ Proposta di prodotti di produzione propria nei menù
- ✓ Proposta di vini di produzione locale
- ✓ Materiale informativo e promozionale su offerta enogastronomica e culturale del territorio di DTE

N.B.

- ✓ Le aziende agrituristiche che offrono anche servizio di ristorazione, dovranno rispettare i requisiti obbligatori previsti per ristoranti / trattorie / osterie.
- ✓ Le aziende agrituristiche che offrono anche pernottamento, dovranno rispettare i requisiti obbligatori previsti per le strutture ricettive.

Requisiti consigliati per aziende agrituristiche

- ✓ Vendita prodotti di produzione propria
- ✓ Visite guidate in azienda
- ✓ Fornire informazioni sulla filiera dei prodotti
- ✓ Eventi di degustazione di prodotti enogastronomici tipici
- ✓ Laboratori, workshop su enogastronomia
- ✓ Sito web (o pagina facebook) aggiornato, con logo di Destinazione Turistica Emilia e con link al sito di www.visitemilia.com

15. ANIMAZIONE DELLA RETE DI PRODOTTO

Destinazione Turistica Emilia, in quanto ente gestore della Rete, realizza le attività di animazione territoriale sia verso gli aderenti alla Rete, per creare collaborazione, sia verso l'esterno, al fine di strutturare una rete di contatti trasversale. Le attività di animazione comprendono incontri con gli aderenti, riunioni e incontri dell'ente responsabile con soggetti terzi e incontri e riunioni tra ente gestore, aderenti e soggetti terzi, sia istituzionali sia privati o associazioni. DTE potrà avvalersi di soggetti terzi per l'attività di gestione della Rete attraverso le procedure previste dalle norme di legge, mantenendo il ruolo di coordinamento e di rappresentanza. Destinazione Turistica Emilia informerà periodicamente i Soggetti Partner e la Cabina di Regia delle sopracitate attività.

16. COMUNICAZIONE E PROMOZIONE

Le attività di comunicazione e promozione della Rete sono programmate dalla Destinazione Turistica Emilia, in quanto ente pubblico territoriale deputato a tale compito, nelle modalità previste dalla normativa, dallo statuto e dal presente disciplinare.

17. CONTROLLI

L'ente gestore della Rete ha la facoltà di effettuare, nelle imprese e strutture aderenti, controlli per attestare la veridicità delle informazioni da esse fornite, eventualmente senza preavviso, e anche in seguito alla conferma di adesione.

18. CAUSE DI ESPULSIONE

Le imprese aderenti si impegnano a mantenere gli standard e a rispettare i requisiti minimi. Eventuali cause di espulsione sono:

- ✓ Sospensione di servizi senza adeguata motivazione per più di 30 giorni
- ✓ Sospensione anche momentanea dei servizi minimi richiesti senza comunicazione al gestore
- ✓ Esito negativo delle verifiche sulla veridicità delle informazioni fornite alla DTE e sull'osservanza dei requisiti.

Destinazione Turistica Emilia, sentita la Cabina di Regia (DGR 447/2017 e suc.mod.) e i Soggetti Partner di cui al punto 7, decide in merito alla cancellazione di un soggetto dall'elenco degli aderenti.

19. RECESSO

L'impresa ha diritto a rinunciare all'adesione alla Rete di prodotto in qualsiasi momento, previa semplice comunicazione scritta. Il recesso comporta la cancellazione dell'impresa dalle iniziative promozionali della Rete e il divieto di utilizzo del marchio nei propri locali e sul materiale informativo/promozionale.