



ancitoscana.it
50122 Firenze
Viale Giovine Italia, 17
T. 055 2477490

LA VENDEMMIA TURISTICA

www.vendemmia-turistica.it

STUDIO
GIURI
AVVOCATI ASSOCIATI

AVV. MARCO GIURI
Studio Giuri Avvocati Associati



Protocollo Ispettorato Nazionale del Lavoro e Associazione Nazionale le Città' del Vino

- Siglato il 12 luglio 2023
- Siamo nell'ambito ENOTURISMO
- Obiettivo: individuare regole di comportamento uniformi circa lo svolgimento della c.d. "vendemmia turistica";



CONCETTO ENOTURISMO



Con il termine «**enoturismo**» si intendono

tutte le attività di conoscenza del vino espletate nel luogo di produzione

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

la degustazione e la commercializzazione delle produzioni vinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti,

le iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito delle cantine.

CONCETTO ENOTURISMO

Sono attività enoturistiche:



- le attività **formative ed informative** rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e la conoscenza del vino, con particolare riguardo alle indicazioni geografiche (DOP/ IGP) nel cui areale si svolge l'attività, es: visite guidate ai vigneti di pertinenza dell'azienda, alle cantine, le visite nei luoghi di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite, della storia e della pratica dell'attività vitivinicola ed enologica in genere;
- le iniziative di carattere didattico, culturale e ricreativo svolte nell'ambito delle cantine e dei vigneti, ivi compresa la **vendemmia didattica**;
- le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni vitivinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, da intendersi quali prodotti agro-alimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo e aventi i requisiti e gli standard previsti dal DM 12 marzo 2019.

Precedenti Linee Guida a livello locale



REGOLAMENTAZIONE DEL 2020

VENDEMMIA TURISTICA E DIDATTICA

**ANCI PIEMONTE IN COLLABORAZIONE CON LA PROVINCIA DI ASTI E ENTE TURISMO
LANGHE MONFERRATO E ROERO**

ISPETTORATO TERRITORIALE DI ASTI

SPRESAL PREVENZIONE E SICUREZZA

CIA – CONFAGRICOLTURA - COLDIRETTI

Precedenti Linee Guida a livello locale



REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA E CITTA' DEL VINO E ISPETTORATO LAVORO REGIONALE

18 AGOSTO 2022

Vendemmia turistica definizione



Si intende l'attività di **raccolta dell'uva**, non retribuita, di breve durata, episodica, circoscritta ad appositi spazi, avente carattere culturale e ricreativo, svolta da turisti e **correlata preferibilmente** al soggiorno in **strutture ricettive del territorio** e/o **alla visita e degustazione** delle cantine locali nell'ambito di un'offerta turistica di tipo integrato.

Tale attività non può considerarsi rapporto di lavoro.

Modalita' svolgimento



Per lo svolgimento della vendemmia turistica **non può essere corrisposto ai turisti** alla stessa partecipanti alcun emolumento comunque denominato, né in denaro né in natura.

L'attività è ristretta **a poche ore** alternativamente nella fascia oraria antimeridiana o postmeridiana e **non può ripetersi per più di 2 volte nella stessa azienda vitivinicola nell'arco della stessa settimana.**

Modalità di esercizio



I filari della vendemmia turistica devono essere resi riconoscibili e distinguibili dai luoghi ove i vendemmiatori professionisti svolgono la vendemmia ordinaria, con l'**apposizione di idonei cartelli**, inoltre andrà indicato nella dichiarazione al S.U.A.P. o sportello equipollente, le **coordinate mappali** (foglio e particella) avendo cura di escludere in maniera tassativa lo svolgimento promiscuo delle due attività.

Nuova figura: **il tutor di vendemmia**



La vendemmia turistica si svolge **sotto la supervisione continuativa dei** referenti aziendali/**tutor qualificati** ovvero di personale aziendale dotato di adeguata e specifica formazione, nel rispetto delle normative locali di riferimento.

I referenti aziendali/tutor **dovranno vigilare** sul rispetto delle prescrizioni in materia di sicurezza e garantire il perseguimento delle finalità culturali e ricreative dell'evento. Durante lo svolgimento di tale evento ogni referente aziendale/tutor potrà seguire un numero di turisti non superiore a 8, salva diversa disposizione della normativa locale di riferimento.

Cartellini identificativi

I referenti aziendali/tutor e i turisti impegnati nella vendemmia turistica dovranno indossare obbligatoriamente un cartellino identificativo o braccialetto identificativo rispettivamente **con la scritta “tutor” e “vendemmiatore turista”**.



Salute e sicurezza



La vendemmia turistica dovrà svolgersi con modalità che assicurino **la salute e sicurezza dei turisti**, anche con riferimento alle attrezzature messe a disposizione degli stessi nonché agli indumenti e alle calzature indossate.

Prima dell'inizio dell'attività di vendemmia, il referente aziendale/**tutor dovrà fornire agli stessi istruzioni adeguate circa l'utilizzo delle attrezzature e i comportamenti da tenere durante le operazioni, vigilando, in presenza, sul rispetto delle istruzioni impartite.**

Ai turisti impegnati nella vendemmia turistica **deve comunque essere interdetto** sia l'utilizzo di qualsiasi macchina agricola sia lo svolgimento delle operazioni di carico e scarico delle cassette da uva.

Assicurazione obbligatoria



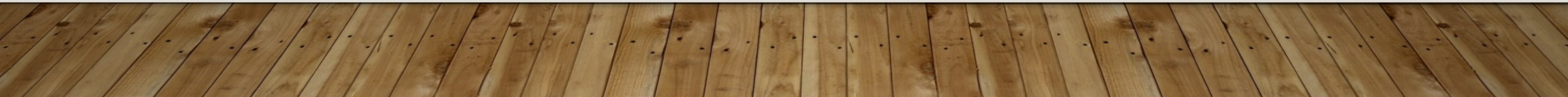
L'azienda vitivinicola/enoturistica dovrà stipulare, prima dell'avvio dell'attività turistica, **apposita assicurazione per la responsabilità civile nei confronti dei turisti** e garantire l'osservanza delle discipline locali circa l'avvio dell'attività enoturistica e le comunicazioni relative alle giornate dedicate alla vendemmia turistica.

Ambienti idonei

L'azienda vitivinicola/operatore enoturistico dovrà disporre di ambienti **adeguatamente attrezzati** per la tipologia di attività svolta in concreto, conformi agli strumenti urbanistici ed edilizi nonché alla normativa in materia di sicurezza degli impianti.

Allo scopo di **garantire la sicurezza delle persone** che visitano l'azienda, l'azienda vitivinicola/operatore enoturistico dovrà inoltre individuare gli ambienti aziendali e le attrezzature che rappresentano **un pericolo vietandone l'accesso al pubblico** e il contatto anche solo accidentale, predisponendo adeguata segnaletica.

I locali ove si svolgono le attività dovranno ospitare un numero massimo di persone in funzione dello spazio a disposizione ed esser dotati di illuminazione adeguata.



Inizio attività'



L'azienda vitivinicola/enoturistica dovrà comunicare lo svolgimento dell'attività al Comune competente per territorio, **prima dell'avvio della stessa**, attraverso **la piattaforma S.U.A.P. o sportello equipollente** (a cui potranno fare riferimento gli organi di vigilanza per ogni esigenza) dando notizia di:

- Numero polizza assicurativa e scadenza;
- Nominativo Referente aziendale e del suo delegato/tutor;
- Luogo, inserendo gli identificativi catastali (comune catastale, foglio, particella subalterno) e orari di svolgimento dell'esperienza della vendemmia;
- generalità (nome cognome e data luogo di nascita) degli enoturisti;

Controlli



L'Azienda vitivinicola/operatore enoturistico, con riferimento all'anno in corso, deve **conservare ed esibire a richiesta** degli organi ispettivi **le comunicazioni fatte** allo sportello unico attività produttive o ufficio equipollente delle giornate dedicate alla vendemmia turistica, come da normativa applicabile.

Controlli e segnalazioni



L'associazione firmataria si impegna a segnalare all'INL pratiche elusive delle presenti linee guida o fenomeni di irregolarità, ferma restando la facoltà dei competenti uffici territoriali di effettuare controlli anche a campione sulla genuinità delle finalità turistiche

LA FORMAZIONE



FORMAZIONE PER

1) LE AZIENDE DEL SETTORE VINICOLO ED ENOTURISTICO

2) TUTOR DI VENDEMMIA

3) TURISTI DI VENDEMMIA

www.vendemmia-turistica.it

studio@studiogiuri.it

www.vendemmia-turistica.it

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Per informazioni

studio@studiogiuri.it