

LA VENDEMMIA TURISTICA

www.vendemmia-turistica.it

ARSIAL
Agenzia Regionale
per lo Sviluppo e l'Innovazione
dell'Agricoltura del Lazio

AVV. MARCO GIURI

STUDIO
GIURI
AVVOCATI ASSOCIATI



Protocollo ispettorato nazionale del lavoro e associazione nazionale le citta' 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";



ENOTURISMO definizione



Definizione

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.

ENOTURISMO definizione



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.

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 doirà 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



FORMAZIONE OBBLIGATORIA

WWW.VENDEMMIA-TURISTICA.IT

FORMAZIONE PER

1) LE AZIENDE DEL SETTORE VINICOLO ED ENOTURISTICO

2) TUTOR DI VENDEMMIA

3) TURISTI DI VENDEMMIA

www.vendemmia-turistica.it

Per informazioni sui corsi di formazione

studio@studiogiuri.it

Enoturismo: italia sul podio

C'è l'Italia sul podio dei migliori Paesi europei per l'enoturismo: la ricerca Love Holidays **Il Belpaese precede Francia e Spagna**. Per la valutazione sono state prese in considerazione BY WINENEWS area vitata, consumi di vino, produzione e premi ricevuti



Enoturismo: italia sul podio

L'Italia si piazza sul podio dei migliori Paesi europei per l'enoturismo; a seguire, Francia e Spagna: lo dice la ricerca di Love Holidays, uno dei più noti tour operator inglesi. Per realizzarla sono stati presi in considerazione, per ciascun Paese, l'area vitata, il consumo di vino, la produzione di vino e di uva, le recensioni su Vivino (un'app che consente agli utenti di valutare le etichette che hanno assaggiato) con una media di 4.2+, i premi Dwwa (Decanter World Wine Awards) e i festival del vino (con riferimento al 2021).

L'Italia, al primo posto, registra la maggiore produzione di vino (50.232 ettolitri), la maggiore produzione di uva (9.155.232 tonnellate) e il maggior numero di premi Dwwa nel 2021 (189). L'Italia è anche il secondo consumatore di vino in Europa, con oltre 24.000 ettolitri in un anno. Inoltre, abbiamo il secondo maggior numero di voci in Vivino (3.342)

Enoturismo: italia sul podio

Dando un'occhiata più da vicino alle diverse regioni vinicole in Europa, 20 delle prime 21 regioni vinicole si trovano in Italia, con la Toscana al primo posto e il Veneto al secondo. La Francia arriva seconda, sebbene sia il Paese in cui si beve più vino d'Europa: 25.202 ettolitri all'anno. Allo stesso tempo, la Francia è il secondo produttore di vino (37.643 ettolitri) e ospita la seconda superficie vitata (805.438 ettari).

Enoturismo: italia sul podio

Bordeaux è la regione della Francia più conosciuta per i suoi vini di qualità, classificandosi al terzo posto, con il maggior numero di elenchi Vivino in tutta Europa (2.474). Altre regioni importanti per gli intenditori di vino sono Champagne, Languedoc-Roussillon e Rhône. Terzo posto per la Spagna, con una superficie vitata di 962.531 ettari, la più grande d'Europa, mentre è seconda per la produzione di uva, con 5.572.720 tonnellate, ed ha il quarto posto per Vivino, con 957 vini. Tra le singole regioni spicca in particolare la Rioja. A seguire nella classifica ci sono la Germania (nota per le regioni della Mosella, della Franconia e del Rheingau), il Portogallo (Porto, Duriense, Duoro e Alentejo), il Regno Unito, la Romania, l'Ungheria, la Grecia e, infine, l'Austria.