

ENOTURISMO

Requisiti e standard di servizio

Per gli operatori che svolgono le attività enoturistiche di cui sopra sono richiesti i seguenti requisiti e standards di servizio:

1. apertura settimanale o anche stagionale di un minimo di 3 giorni, all'interno dei quali possono essere compresi la domenica, i giorni prefestivi e festivi;
2. strumenti di prenotazione delle visite, preferibilmente informatici;
3. cartello da affiggere all'ingresso dell'azienda che riporti i dati relativi all'accoglienza enoturistica, ed almeno gli orari di apertura, la tipologia del servizio offerto e le lingue parlate;
4. sito o pagina web aziendale;
5. indicazione dei parcheggi in azienda o nelle vicinanze;
6. materiale informativo sull'azienda e sui suoi prodotti stampato in almeno 3 lingue, compreso l'italiano;
7. esposizione e distribuzione del materiale informativo sulla zona di produzione, sulle produzioni tipiche e locali con particolare riferimento alle produzioni con denominazione di origine sia, in ambito vitivinicolo che agroalimentare, sulle attrazioni turistiche, artistiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio in cui è svolta l'attività enoturistica;
8. ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per la tipologia di attività in concreto svolte dall'operatore enoturistico;
9. personale addetto dotato di competenza e formazione, anche sulla conoscenza delle caratteristiche del territorio, compreso tra il titolare dell'azienda o i familiari coadiuvanti, i dipendenti dell'azienda ed i collaboratori esterni;
10. l'attività di degustazione del vino all'interno delle cantine deve essere effettuata con calici in vetro o altro materiale, purché non siano alterate le proprietà organolettiche del prodotto;
11. svolgimento delle attività di degustazione e commercializzazione da parte di personale dotato di adeguate competenze e formazione, compreso tra:
 - titolare dell'azienda o familiari coadiuvanti;
 - dipendenti dell'azienda;
 - collaboratori esterni

Sono fatti salvi i requisiti generali, anche di carattere igienico-sanitario e di sicurezza, previsti dalla normativa vigente.

Prodotti in abbinamento alla degustazione

L'abbinamento ai prodotti vitivinicoli aziendali, finalizzato alla degustazione, deve avvenire con:

- prodotti agro-alimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo nel rispetto delle discipline e delle condizioni e dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente;
- prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della Regione in cui è svolta l'attività enoturistica: DOP, IGP, STG, prodotti di montagna, prodotti che rientrano nei sistemi di certificazione regionali riconosciuti dalla UE, prodotti agroalimentari tradizionali presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, aggiornato annualmente con Decreto ministeriale;
- dall'attività di degustazione sono in ogni caso escluse le attività che prefigurano un servizio di ristorazione.

Possono essere utilizzati, in accompagnamento alle degustazioni, solo prodotti agroalimentari freddi che richiedono manipolazioni minime per l'allestimento degli assaggi quali: formaggi, salumi, verdure anche conservate, purché tali alimenti siano prodotti nel rispetto della normativa sull'igiene e la sicurezza degli alimenti (in un laboratorio/stabilimento registrato o riconosciuto e deve essere

mantenuta la tracciabilità).

Qualora l'impresa sia interessata ad offrire altre tipologie di alimenti, dai piatti cotti alle preparazioni gastronomiche, deve essere riconosciuta come impresa agrituristica e disporre di locali per la preparazione e somministrazione degli alimenti.

Avvio dell'attività enoturistica

Per l'avvio e lo svolgimento dell'attività enoturistica, attualmente si applica la normativa nazionale.

L'attività enoturistica è esercitata, previa presentazione al comune di competenza della segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), tramite lo sportello unico delle attività produttive (SUAP), ai sensi dell'articolo 19 della Legge n. 241/1990, sulla base dei requisiti e degli standard disciplinati dal DM del 12 marzo 2019 sopra richiamato.

Alle aziende agricole che svolgono attività di degustazione, di fattoria didattica o di agriturismo e multifunzionalità, se intraprendono anche l'attività enoturistica, continueranno ad applicarsi, altresì, le disposizioni regionali nelle relative materie.

Allo svolgimento dell'attività enoturistica si applicano le disposizioni fiscali di cui all'articolo 5 della legge n. 413/1991; il regime forfettario dell'imposta sul valore aggiunto di cui all'articolo 5, comma 2, della legge n. 413/1991 si applica solo per i produttori agricoli di cui agli articoli 295 e seguenti della direttiva 2006/112/CE del Consiglio.

L'attività enoturistica è considerata attività agricola connessa ai sensi del terzo comma dell'articolo 2135 del codice civile ove svolta dall'imprenditore agricolo, singolo o associato, di cui al medesimo articolo 2135 del c.c.

Vigilanza, controlli e sanzioni

Le funzioni di vigilanza in materia di enoturismo, nonché i controlli sulle SCIA sono affidate ai comuni territorialmente competenti nel rispetto delle disposizioni normative di cui alla Legge n. 241/1990 ovvero, se esistenti, delle specifiche disposizioni comunali al fine di garantire il regolare esercizio dell'attività enoturistica, secondo le disposizioni nazionali e regionali vigenti, da certificare su apposito verbale laddove è richiesto palese riscontro del possesso dei requisiti e degli standards di servizio previsti dalle linee guida e dal presente disciplinare.

Il comune, in caso di accertata carenza dei requisiti previsti, entro sessanta giorni dal ricevimento della SCIA, adotta motivati provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività enoturistica, fatto salvo che, se possibile, l'interessato provveda a conformare alla normativa vigente l'attività impropriamente svolta entro un termine fissato dall'amministrazione comunale e, comunque, non inferiore a trenta giorni.

E' fatto comunque salvo il potere dell'amministrazione comunale competente di assumere determinazioni in via di autotutela, ai sensi degli articoli 21-quinquies e 21-nonies della Legge n. 241/1990.