



**ConsulenzaAgricola.it**

**RISPOSTE EFFICACI PER IL MONDO AGRICOLO**

# L'ENOTURISMO

## Il Decreto

Con la Legge di Bilancio 2018 è stata legiferata l'attività di enoturismo e solo recentemente la norma ha trovato applicazione grazie al Decreto 12 marzo 2019, pubblicato in Gazzetta il 15 aprile 2019.

Il legislatore si è preoccupato di definire alcuni **requisiti e standard minimi** che l'imprenditore agricolo deve soddisfare per poter svolgere questa attività.

## Cos'è l'enoturismo?

Con il decreto sull'enoturismo si aprono nuove opportunità per il comparto, soprattutto in termini di valorizzazione del territorio e occasioni di crescita per tutta la filiera. **Le attività ricomprese nella definizione di enoturismo sono principalmente tre:**

1. l'insieme delle **attività formative ed informative rivolte alle produzioni vitivinicole** del territorio e la conoscenza del vino. Per esempio le visite guidate ai vigneti e le cantine dell'azienda o le visite dei luoghi in cui si conservano i vecchi strumenti di lavorazione della vite o della produzione del vino;
2. **iniziative didattiche, culturali e ricreative**, compresa la vendemmia didattica;
3. l'attività di **degustazione e commercializzazione dei prodotti aziendali**, anche in abbinamento agli alimenti. Sul punto, sottolineiamo che in origine il decreto prevedeva che la degustazione venisse fatta con soli alimenti già pronti al consumo. Successivamente tale dicitura è stata modificata prevedendo tutti i prodotti agroalimentari, anche manipolati e trasformati dall'azienda stessa e pronti per il consumo. Unica clausola è che siano prodotti freddi, **escludendo così ogni servizio di ristorazione.**

## Parametri minimi

I **parametri minimi imposti per lo svolgimento di tale attività sono minuziosi** e, probabilmente, non agevolano le aziende agricole di piccole dimensioni ancora poco strutturate. In ogni caso la legge vuole che:

1. vengano rispettati i **requisiti generali di carattere igienico sanitario e di sicurezza**;
2. **apertura settimanale o stagionale** di un minimo di tre giorni tra cui possono essere compresi anche la domenica, i festivi e i prefestivi;
3. ci siano **strumenti di prenotazione** delle attività, possibilmente informatici;
4. sia presente un **cartello** da affiggere all'ingresso **riportante orari, tipologia di servizi offerti e le lingue** parlate;
5. si provveda a tenere un **sito web** aziendale;
6. vengano indicati i **parcheggi nelle vicinanze dell'azienda**;
7. i **materiali informativi** sull'azienda siano stampati **in almeno 3 lingue**;
8. sia esposto e distribuito il **materiale informativo** sul tipo di attività svolta;
9. vi siano appositi **ambienti per l'accoglienza** e per la tipologia di attività svolta;
10. il **personale** addetto sia **formato e competente**;
11. la **degustazione** del vino deve avvenire in calici in vetro o di altri materiali, purché **non**

siano alterate le proprietà organolettiche del prodotto. La degustazione e la commercializzazione deve essere fatta dal personale competente e formato, compreso tra: titolare, familiari coadiuvanti, dipendenti o collaboratori esterni;

12. l'abbinamento dei prodotti finalizzati alla **degustazione** deve essere strettamente **legato alla produzione locale** tipica della regione in cui è svolta l'attività enoturistica.

## La degustazione

Per quanto riguarda la degustazione è necessario ricordare che:

- i **prodotti che possono essere affiancati alla degustazione dei vini devono essere "prodotti strettamente legati alla produzione locale"**. Si ricorda che, a differenza di quanto accade per l'attività agrituristica, **non è richiesto il rispetto del requisito della prevalenza**. Conseguentemente è possibile acquistare da terzi prodotti alimentari da affiancare all'attività di degustazione, qualsiasi sia il loro valore, purché essi siano strettamente legati alla produzione locale. **Tali prodotti possono essere anche manipolati e trasformati dall'azienda stessa**, purché poi siano già pronti per il consumo. Questo vuol dire, così come poi afferma anche il legislatore, che i prodotti siano freddi, in modo da escludere ogni servizio di ristorazione;
- l'enoturismo può sconfinare nel settore della somministrazione di alimenti e bevande in cui **ci sono altre norme di natura igienico-sanitaria a cui bisogna prestare sempre molta attenzione**.

## Soggetti ammessi e aspetti fiscali

L'articolo 2 del D.M. 12 marzo 2019 indica che l'attività enoturistica di cui al comma 502 della legge 205/2017 è **considerata attività agricola connessa quando sia svolta da un imprenditore agricolo singolo o associato**. Ciò fa quindi intuire che tale normativa non sia riservata esclusivamente alle imprese agricole.

Se dal punto di vista civilistico e autorizzativo non si prevedono particolari limitazioni di carattere soggettivo, **dal punto di vista fiscale**, il rimando all'art. 5 della legge 413/1991, **il legislatore limita l'applicazione del regime forfettario alle sole imprese individuali ed alle società di persone** con esclusione delle società di capitali e degli enti commerciali.

In base al citato art. 5, L. 413/1991 è previsto uno speciale regime forfettario così caratterizzato:

- **ai fini delle imposte sui redditi**, l'imponibile soggetto all'imposta si determina applicando ai ricavi derivanti dall'attività agrituristica un coefficiente di redditività pari al 25%;
- **ai fini IVA**, il regime forfettario consiste nell'applicazione di una percentuale di detrazione pari al 50% dell'Iva sulle operazioni attive. Qualora si intenda usufruire di tale regime si dovrà tenere una contabilità separata, con emissione di ricevuta fiscale o scontrino, ovvero di fattura a richiesta del cliente.

È comunque fatta salva la possibilità per le imprese di disapplicare i suddetti regimi forfettari e optare le modalità ordinarie di imposizione.

Per le imprese che svolgono attività agricole il nuovo regime riservato all'enoturismo si va quindi ad affiancare, in quanto compatibile, **all'attività agrituristica ed alle attività connesse previste dal 3° comma dell'art. 2135**.

## Adempimenti

L'attività enoturistica, per essere esercitata, richiede che **l'imprenditore agricolo presenti al Comune di competenza la SCIA**, in conformità delle norme regionali.

Si ricorda che entro 30 giorni dall'inizio attività è obbligatorio comunicare all'Agenzia delle entrate e alla CCIAA il codice ATECO di riferimento. Anche se ad oggi non è previsto uno specifico codice per l'attività di enoturismo, riteniamo che si possa utilizzare il **56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole**.

**Le Regioni dovranno attuare le linee guida** contenute nel Decreto 12 marzo 2019 **con propri atti normativi** e/o amministrativi, stabilendo i requisiti per l'accertamento delle competenze professionali degli addetti, i percorsi di formazione teorico-pratica, le funzioni di vigilanza e di controllo e le sanzioni. È possibile che le Regioni istituiscano albi o elenchi delle aziende enoturistiche. **Solo con la pubblicazione di tali atti sarà possibile avere un quadro completo degli adempimenti** a carico delle imprese che vorranno avvalersi della legge sull'enoturismo.

## Assunzioni dei dipendenti con o senza vincoli?

Per quanto riguarda le assunzioni dei dipendenti impiegati nel turismo del vino, si sottolinea che **le società agricole possono beneficiare dei vantaggi tipici di tale settore**. Infatti, si potrà continuare a godere del sistema di deroghe previsto per il settore agricolo in merito alle assunzioni a tempo determinato.

In altre parole, **essendo l'enoturismo un'attività connessa**, così come in precedenza **sarà possibile non attenersi ai vincoli di forma, di causale, di proroga e di rinnovo** previsti per i contratti degli altri settori.

Sul punto rammentiamo che:

- **non è necessario indicare** nei contratti a tempo determinato, di durata superiore a 12 mesi, **la causale** del contratto a termine;
- **non si applica l'incremento contributivo dello 0,5%** per ogni contratto rinnovato;
- se la durata del contratto a tempo determinato supera i 12 mesi senza indicazione della **causale il rapporto non si trasforma automaticamente a tempo indeterminato**.

Sul punto rammentiamo che le assunzioni effettuate nel settore agricolo con qualifica di operai sono escluse dall'applicazione delle disposizioni previste dal Decreto dignità.

## Criticità

Il fatto che un'attività commerciale, quale è l'enoturismo, sia stata dichiarata attività connessa a quella agricola da un Decreto interministeriale pone alcune perplessità: **il provvedimento**, infatti, avrebbe natura innovativa dell'ordinamento, pertanto **avrebbe dovuto seguire un iter di approvazione che non pare rispettato nel caso in esame** (art. 17, L.400/98).

Ma anche ammettendo la correttezza formale della procedura prevista per gli atti regolamentari, **è dubbio che un atto di tale natura possa disporre su norme del codice civile**, quale è, per l'appunto, la disciplina dell'imprenditore agricolo (art. 2135), **senza uno specifico mandato contenuto nella legge**. E la legge n. 205/2017 nulla dice al riguardo.

Se mai questo tema dovesse essere sollevato in sede istituzionale, **la connessione dell'attività enoturistica con l'attività agricola principale potrebbe essere posta in discussione e**

**potrebbe pertanto determinare gravi ripercussioni alle imprese** (ad esempio per la qualifica IAP e di Società Agricole).

Tali considerazioni, dovrebbero pertanto indurre gli imprenditori agricoli a fare attenzione nell'esercitare l'attività enoturistica, specialmente nell'ipotesi in cui possano svolgere le medesime attività tramite l'esercizio dell'agriturismo, al fine di evitare il disconoscimento della connessione con l'attività agricola principale.

### In pratica cosa si può fare

Le aziende agricole e di imbottigliamento all'interno delle zone DOCG, DOC e IGT, a prescindere dalle dimensioni economiche e industriali, **possono svolgere tutte quelle attività legate alla promozione dei prodotti vitivinicoli della propria azienda**, avendo la possibilità di raccontare il vino, i metodi di produzione, le cantine ed i vigneti e di poter utilizzare il vino ed i paesaggi viticoli come leva di attrattività nei territori e nei luoghi della produzione.

Nell'enoturismo possono rientrare le **visite estese a tutta la realtà aziendale e alle diverse fasi di lavorazione**, ma anche veri e propri pacchetti turistici, magari con momenti di intrattenimento, da poter vendere attraverso gli operatori del settore viaggi. **È possibile anche far visitare i produttori nel periodo della vendemmia.**

Sarà anche possibile **organizzare eventi culturali e ricreativi, quali serate a tema, presentazione di libri, filmati, spettacoli di cabaret o arte varia, ecc. ai quali dovrà essere associata la degustazione del vino** (eventi per i quali occorre verificare di volta in volta le eventuali autorizzazioni, denunce o comunicazioni). Reputiamo che la valorizzazione economica di tali eventi sul prezzo della prestazione, nel caso di impresa agricola, debba rimanere accessoria e quindi non prevalente rispetto al valore del vino somministrato.

Certamente al centro dei servizi c'è la **degustazione dei vini** che, come precisa il D.M., dovrà essere promossa da personale (titolare, familiari coadiuvanti, dipendenti aziendali così come collaboratori esterni) con adeguata competenza e formazione.

La degustazione dei propri vini non può certo prescindere dall'assaggio di prodotti agroalimentari in grado di valorizzare le proprietà della bevanda.

È consentito accompagnare i calici di vino, rigorosamente di vetro o di sostanze che non ne alterano le proprietà organolettiche, **con prodotti agroalimentari acquistati da terzi.**

### Cosa non si può fare?

Sempre in tema di degustazione è opportuno ricordare che la stessa **non può sfociare in un'attività di ristorazione**, attività che necessita della licenza per l'agriturismo. **È vietata quindi la somministrazione di pasti** consentendo, invece, il classico self-service.

In abbinamento ai vini aziendali in degustazione, si può spaziare tra tutti i **prodotti agroalimentari**, anche manipolati trasformati o preparati a livello aziendale, **purché freddi e pronti per il consumo. Negata quindi la vendita di cibi cotti.** Certamente, nell'ottica di valorizzare il legame con il territorio, sono da prediligere le produzioni locali e tipiche dei luoghi in cui è svolta l'attività enoturistica, in primis quelli DOP, IGP e STG ma anche i prodotti tradizionali.

Sarebbe quindi consigliabile abbinare ad un Sangiovese Romagnolo qualche assaggio di piadina invece che il tarallo pugliese.

**Non sono consentite attività di ristorazione e alloggio** possibili con licenza agrituristica.

