

Forlì, 24 settembre 2019

Spett.le

Segreteria

Movimento Turismo del vino

 **ConsulenzaAgricola.it**
RISPOSTE EFFICACI PER IL MONDO AGRICOLO

Oggetto: ENOTURISMO – Attività di vendemmia didattica

Professionisti di Riferimento

Prof. Maurizio Leo
Docente Scuola di Istruzione
Guardia di Finanza Roma

Gian Paolo Tosoni
Pubblicista de Il Sole 24 ORE
Esperto in Questioni Fiscali
del Settore Agricolo

Luciano Mattarelli
Esperto in Questioni Fiscali
del Settore Agricolo

L'attività enoturistica prevede la possibilità di organizzare anche delle attività didattiche che consentano di valorizzare le produzioni vitivinicole illustrandone le diverse fasi produttive.

Tra le attività che il Decreto del 12 marzo 2019 ha ricompreso tra quelle ammesse nell'attività enoturistica, sono incluse tutte le attività formative ed informative rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e la conoscenza del vino, con particolare riguardo alle indicazioni geografiche DOP e IGP, nelle cui aree si svolgono le predette attività.

Nell'articolo 1 del Decreto sono elencate una serie di attività formative e didattiche che possono essere svolte, tra le quali la "vendemmia didattica".

Per quanto ci risulta, tale attività non è specificatamente normata, pertanto è da ritenersi che l'organizzazione di tale tipologia di evento debba coordinarsi con la normativa di riferimento delle attività enoturistiche ed in generale:

- con le norme relative alle attività agricole connesse;
- nel caso di aziende autorizzate allo svolgimento di attività di "fattoria didattica" o agrituristica occorra fare riferimento alla normativa specifica di quel settore di attività.

Restando nel caso circoscritto di un'azienda che, avendone i requisiti, abbia richiesto l'autorizzazione allo svolgimento dell'attività enoturistica, riteniamo che l'attività della c.d. "**vendemmia didattica**" debba essere opportunamente pubblicizzata anche sul sito web aziendale, prevedendo anche la predisposizione di materiale informativo e provvedendo alla formazione del personale addetto.

ConsulenzaAgricola.it S.r.l.
47122 Forlì FC
via E. Forlanini 9

tel. 0543. 36200
fax 0543. 36536

Reg. Imprese FC
C.F. / P.IVA 03759650405
R.E.A. N. 315249
Cap. Sociale € 30.000,00 i.v.

www.consulenzaagricola.it
info@consulenzaagricola.it
PEC: consulenzaagricola@pec.secdimail.it

ELEMENTI CHE POTREBBERO GENERARE DELLE CRITICITÀ

Sicurezza

L'attività didattica in oggetto prevede l'accesso di persone esterne nel corpo aziendale-produttivo e al fine di ridurre i rischi di incidenti e/o infortuni, sarebbe opportuno che queste attività non venissero svolte in concomitanza con lo svolgimento di altre attività agronomiche svolte dall'imprenditore o dai suoi collaboratori (lavorazioni di terreno, trattamenti fitosanitari, attività di raccolta meccanizzata, ecc.).

Trattandosi di attività puramente promozionali e di carattere didattico, sarebbe auspicabile svolgere le stesse in momenti in cui l'attenzione degli addetti sia rivolta esclusivamente al gruppo di visitatori/enoturisti, oppure, destinare un'area circoscritta all'attività enoturistica evitando al contempo promiscuità tra i visitatori e il personale dipendente normalmente impiegato nell'attività produttiva.

Evidenziamo, infatti, che sovente partecipano a queste attività nuclei familiari composti anche da minori, pertanto, in particolare per le attività svolte in campo, non è semplice il controllo del gruppo dei visitatori.

Inoltre, la vendemmia didattica può prevedere anche la raccolta manuale del prodotto (in forma esclusivamente dimostrativa) da parte degli stessi visitatori a cui vengono forniti forbici, guanti, cassette o altre attrezzature necessarie allo svolgimento delle attività didattiche.

Riteniamo, quindi, opportuno rispettare i seguenti adempimenti:

- Integrazione del documento di Valutazione dei rischi anche con le attività didattiche, valutando attentamente cosa possono e/o non possono fare gli utenti;
- Attività di informazione e formazione sui rischi a cui sono soggetti tutti gli utenti dell'attività didattica, consegnando un opuscolo informativo e facendo un verbale di formazione;
- Prevedere l'esclusione di qualsiasi attività a rischio per minorenni (forbici, uso macchinari, ecc.), facendo comunque firmare una sorta di liberatoria ai genitori per le poche attività che possono essere svolte.

Per quanto riguarda la qualifica del personale, se il titolare è RSPP può svolgere tali attività direttamente o avvalendosi di figure esperte.

Suggeriamo anche l'opportunità di verificare le coperture assicurative aziendali al fine di accertare se vi possa essere una tutela aziendale anche sui rischi connessi a questo tipo di attività.

Lavoro

L'attività di vendemmia didattica non può e non deve essere finalizzata alla raccolta vera e propria del prodotto, ma semplicemente rappresentare un momento di condivisione, formazione e dimostrazione dell'attività di raccolta e le procedure ad essa conseguenti così da poter dare ai visitatori una ampia idea del processo produttivo.

L'attività di vendemmia didattica, quindi, non deve integrare l'attività di raccolta svolta dal personale dipendente, ma semplicemente rappresentare un momento puramente occasionale e dimostrativo di cosa comporta la raccolta dell'uva.

Per tale motivo è necessario che vengano rispettate tutte le indicazioni inerenti la "vendemmia didattica" affinché, in caso di verifiche da parte dell'INL, non vengano rilevate irregolarità e ricondotti i partecipanti al così detto lavoro nero.

Pertanto, **i visitatori non possono essere in ogni caso remunerati** in denaro e/o in natura per l'attività svolta oltre a non poter ricevere in alcun modo direttive da parte dell'imprenditore agricolo tali che possano ricondurre l'attività nell'alveo della subordinazione.

In caso di controlli, gli ispettori del lavoro potranno intervistare i visitatori al fine di comprendere la natura del rapporto in essere che giustifica la loro presenza nell'area di produzione, richiedendo eventualmente anche documenti che provino il rapporto (volantini, schede di partecipazione, pagamento ticket, ecc.).

[Distinzione tra "somministrazione-ristorazione" pasti e degustazione](#)

Spesso queste attività svolte all'aria aperta e per periodi prolungati prevedono l'offerta anche di altri servizi di ristoro (colazione, pranzo, merenda, cena, ecc.).

Nel D.M. 12/03/2019 non è però contemplata per l'attività enoturistica, né da un punto di vista autorizzativo (amministrativo e igienico-sanitario) che dal punto di vista fiscale, la possibilità di offrire un servizio di ristorazione.

Infatti, l'enoturismo prevede la sola attività degustazione del vino con l'eventuale abbinamento di altri prodotti che devono essere "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 affermato anche dal legislatore, che i prodotti siano freddi, in modo da escludere ogni servizio di ristorazione. Quindi gli alimenti abbinati al vino devono essere utili a valorizzarlo e non devono assumere pertanto ruolo prevalente nell'ambito della degustazione.

Inoltre, il concetto di degustazione non si confà, ad esempio, con la possibilità di fruire di una colazione a base di caffè, latte e ciambella oppure di una merenda per i bambini poiché, in tale ipotesi, è difficile ipotizzare una connessione dei suddetti alimenti con la degustazione dei vini.