



Forlì, 31/01/2020

Prot. n. 44/2020

Enoturismo: la Toscana degusta già la sua Legge Regionale

Come sappiamo ormai da tempo, con il Decreto Ministeriale n. 2779 del 12 marzo 2019, l'enoturismo è stato definitivamente normato e reso una nuova attività agricola connessa, valida opportunità da cogliere per tante aziende agricole del settore.

Abbiamo già avuto modo di vedere come il Legislatore abbia deciso di elencare in modo puntuale quali requisiti ed attenzioni debba prestare il soggetto che svolge attività enoturistica al fine che questa venga ritenuta a tutti gli effetti tale.

L'art. 2, comma 1, del D.M. 2779/2019, di seguito interamente riportato, illustra i passaggi e requisiti fondamentali, dall'orario di apertura al numero minimo di lingue in cui tradurre il materiale informativo, da rispettare:

- **apertura settimanale o anche stagionale di un minimo di tre giorni**, all'interno dei quali possono essere compresi la domenica, i giorni prefestivi e festivi;
- **strumenti di prenotazione delle visite**, preferibilmente informatici;
- **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;
- **sito o pagina web aziendale**;
- **indicazione dei parcheggi** in azienda o nelle vicinanze;
- **materiale informativo** sull'azienda e sui suoi prodotti stampato in **almeno tre lingue**, compreso l'italiano;
- **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;
- **ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati** per l'accoglienza e per la tipologia di attività in concreto svolte dall'operatore enoturistico;
- **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;
- **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;
- **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.

Tra le prime regioni ad aver recepito la nuova normativa abbiamo la Toscana, che, con la Legge Regionale, 11 dicembre 2019, n. 76 modifica la Legge Regionale 23 giugno 2003, n. 30 in materia di disciplina delle attività agrituristiche, delle fattorie didattiche e dell'enoturismo.

Gli spunti più interessanti che arrivano dalla Legge Regionale Toscana riguardano le dettagliate indicazioni che sono state inserite in merito a tre caratteristiche richieste all'attività enoturistica, di seguito dettagliate, quali:

- da chi può essere esercitata;
- requisiti dei soggetti coinvolti;
- il suo abbinamento alla degustazione di alimenti.



Chi può esercitare l'attività enoturistica in Toscana?

La norma ci dice che possono esercitare le attività di enoturismo:

- l'imprenditore agricolo, singolo o associato, di cui all'articolo 2135 del Codice Civile che svolge attività di vitivinicoltura;
- i comitati di gestione delle strade del vino riconosciute ai sensi della Legge regionale Toscana 5 agosto 2003, n. 45;
- le cantine sociali cooperative e i loro consorzi alle quali i soci conferiscono i prodotti dei propri vigneti per la produzione, la lavorazione e la commercializzazione del vino;
- i consorzi di tutela dei vini a denominazione geografica e indicazione geografica.

Attraverso la presentazione di apposita SCIA o, nel caso in cui l'attività di enoturismo sia attivata nell'ambito dell'agriturismo, con l'apposita comunicazione di variazione anch'essa presentata tramite DUA e SCIA.

Quali conoscenze devono avere i soggetti che vogliono svolgere attività enoturistica in Toscana?

“Fare enoturismo non è per tutti” vien da pensare leggendo quali sono le conoscenze richieste ai soggetti che svolgono l'attività enoturistica. Quest'ultimi infatti, oltre a possedere un'adeguata conoscenza delle caratteristiche del territorio, devono essere in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti:

- qualifica di imprenditore agricolo professionale (IAP);
- attestato di frequenza, rilasciato a seguito di un percorso formativo obbligatorio per il conseguimento del requisito della capacità professionale necessario per la qualifica di IAP;
- diploma o laurea in materie agrarie;
- titolo di enologo, ai sensi della Legge 10 aprile 1991, n. 129 (ordinamento della professione di enologo);
- dichiarazione di aver svolto attività in ambito vitivinicolo nei cinque anni precedenti l'inizio dell'attività di enoturismo. La dichiarazione deve essere completa delle indicazioni relative alle aziende e ai periodi di svolgimento dell'attività stessa;
- attestato di frequenza di un corso di formazione, avente a oggetto l'attività vitivinicola, organizzato dalle associazioni di categoria, ordini professionali, agenzie di formazione o altro soggetto abilitato, della durata minima pari a cinquanta ore di formazione teorica/pratica.

È d'obbligo rilevare come la grande attenzione posta all'elencazione delle conoscenze certificate richieste denoti il grande interesse alla promozione di questa forma di turismo, apprezzata molto anche all'estero e nuova grande opportunità per le aziende agricole.

L'enoturismo in abbinamento ad altri alimenti in Toscana: come fare?

Il testo dell'articolo 22-decies della rinnovata L.R. Toscana n. 30/2003, delinea quali sono le modalità di abbinamento dei prodotti agroalimentari all'attività enoturistica, soffermandosi sul legame di questi alimenti al territorio. La norma specifica come *“nel caso in cui le attività di degustazione del vino in abbinamento a prodotti agroalimentari non siano svolte in ambito agrituristico, l'abbinamento ai prodotti vitivinicoli aziendali deve avvenire con prodotti agroalimentari 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, e prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della Toscana”* che vengono specificatamente elencate nel comma 1 e che rappresentano prodotti con comprovato e certificato legame al territorio e alle tradizioni locali.

Molto importante risulta quanto specificato al comma 3, come peraltro già indicato nella normativa nazionale, che recita **“dall’attività di degustazione del vino in abbinamento a prodotti agroalimentari sono in ogni caso escluse le attività che configurano la somministrazione di pasti alimenti e bevande.”**



Per terminare il commento della nuova Legge Regionale suddetta, ulteriori riferimenti riguardano **l’obbligo di stipulare una polizza assicurativa per la responsabilità civile nei confronti dei visitatori**, oltreché di essere inseriti negli appositi elenchi regionali degli operatori e delle aziende agricole già esistenti.

Anche se consapevoli del fatto che la disposizione sopra descritta riguarda nello specifico la Regione Toscana, si ritiene che determinate indicazioni possano risultare di utile spunto anche per le altre Regioni molto interessate alla promozione della nuova attività enoturistica.

Federica Milani, Dottore Commercialista e Revisore Legale

©RIPRODUZIONE RISERVATA

ConsulenzaAgricola.it S.r.l.

47122 Forlì FC Reg. Imprese FC
via E. Forlanini 9 C.F. / P.IVA 03759650405
tel. 0543. 1796383 R.E.A. N. 315249
fax 0543. 36536 Cap. Sociale € 30.000,00 i.v.
www.consulenzaagricola.it
info@consulenzaagricola.it
PEC: consulenzaagricola@pec.sedimail.it

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 Materia Fiscale del Settore Agricolo	Luciano Mattarelli Esperto in Materia Fiscale del Settore Agricolo	Angelo Frascarelli Professore associato Università degli Studi di Perugia
--	---	---	--