

# **Procedure e criteri per lo svolgimento dell'attività enoturistica in Emilia-Romagna**

## **1. PREMESSA**

Con la Legge n. 205 del 27 dicembre 2017 “Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2018 e bilancio pluriennale per il triennio 2018-2020”, all'articolo 1, commi da 502 a 505, è stata definita una nuova tipologia di attività correlata all'attività agricola: l'enoturismo.

Il Decreto del Ministro delle Politiche Agricole, alimentari, forestali e del turismo del 12 marzo 2019 recante “Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica” ha disciplinato le linee guida e gli indirizzi in merito ai requisiti e standard minimi di qualità, con particolare riferimento alle produzioni vitivinicole del territorio, per l'esercizio dell'attività enoturistica.

Il Decreto ha inoltre demandato alle Regioni la definizione di funzioni di vigilanza, controllo e sanzionatorie sull'osservanza di quanto disposto.

Con le presenti disposizioni si dà pertanto attuazione alla Legge n. 205 del 2017 e al successivo Decreto Ministeriale del 12 marzo 2019, definendo le procedure e criteri per lo svolgimento dell'attività enoturistica in Emilia-Romagna e le attività di controllo.

## **2. FINALITA' E DEFINIZIONI**

La Regione Emilia-Romagna, in applicazione della normativa nazionale, riconoscendo l'importanza del turismo del vino, come fenomeno culturale ed economico capace di offrire diverse opportunità vantaggiose anche per la crescita delle realtà imprenditoriali regionali, con le presenti disposizioni persegue:

- la valorizzazione delle aree ad alta vocazione vitivinicola e delle produzioni viticole del territorio regionale,
- la qualificazione dell'accoglienza nell'ambito di un'offerta turistica di tipo integrato,
- la promozione dell'enoturismo quale forma di turismo dotata di specifica identità,
- la valorizzazione delle produzioni vitivinicole del territorio.

Nell'ambito delle presenti disposizioni si fa riferimento alle seguenti definizioni:

- “enoturismo” si intendono tutte le attività di conoscenza del vino espletate nel luogo di produzione, le visite nei luoghi di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite, la degustazione e la commercializzazione delle produzioni vitivinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, le iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito delle cantine;
- “operatore enoturistico” inteso quale imprenditore agricolo che svolge attività agricola di coltivazione della vite o che effettua la trasformazione di prodotti vitivinicoli e la successiva commercializzazione delle proprie produzioni, come attività connessa ai sensi dell'articolo 1 comma 1 del D. Lgs. 18 marzo 2001 n. 228 e successive modifiche e integrazioni;
- “imprese che svolgono attività di trasformazione di prodotti vitivinicoli”: imprese che operano in un contesto di filiera e che svolgono sul territorio regionale le seguenti attività:
  - a) produzione di mosto da uve ottenuto dalla trasformazione di uve fresche da esse stesse prodotte, acquistate o conferite da soci, anche ai fini della sua commercializzazione;
  - b) produzione di vino ottenuto dalla trasformazione di uve fresche o da mosto di uve da esse stesse ottenuti, acquistati o conferiti da soci, anche ai fini della sua commercializzazione;
  - c) elaborazione, affinamento e/o confezionamento del vino, conferito dai soci e/o acquistato, anche ai fini della sua commercializzazione;

- d) produzione di vino attraverso la lavorazione delle proprie uve da parte di terzi vinificatori, anche ai fini della commercializzazione;
- “cantina”: si intende il locale dove il frutto maturo della vite viene pigiato e fermentato, il locale dove si detiene il prodotto lavorato, sia allo stato sciolto che confezionato;
  - “stabilimento vinicolo” si intende il luogo dove si effettuano le trasformazioni del prodotto su scala industriale;
  - “produzioni della viticoltura DOP (DOCG e DOC), IGP (IGT)”: sono le produzioni riconosciute ai sensi della Legge n. 238 del 12 dicembre 2016 “Disciplina organica della coltivazione e del commercio del vino”;
  - “commercializzazione diretta” si intende:
    - l’attività di vendita al consumatore finale da parte di imprese agricole di base che effettuano la trasformazione della materia prima e la successiva commercializzazione delle proprie produzioni, come attività connessa ai sensi dell’articolo 1 comma 1 del D. Lgs. 18 marzo 2001 n. 228 e successive modifiche ed integrazioni;
    - l’attività di vendita al consumatore finale in prevalenza di prodotti propri svolta da imprese che associano produttori agricoli di base - quali Cooperative e Consorzi – ed Organizzazioni di produttori riconosciute ai sensi della normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente;
  - “attività di degustazione del vino”: si intende la degustazione delle produzioni vitivinicole aziendali, con calici di vetro o altro materiale, purché non siano alterate le proprietà organolettiche del prodotto;
  - “degustazione in abbinamento ad alimenti”: si intende la degustazione delle produzioni vitivinicole aziendali, in abbinamento a prodotti agro-alimentari freddi preparati dall’azienda stessa, anche manipolati o trasformati da altri stabilimenti registrati/riconosciuti ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852/853 del 2004, pronti per il consumo nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente, prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della Regione Emilia-Romagna:
    - prodotti DOP, IGP, STG,
    - prodotti di montagna,
    - prodotti che rientrano nei sistemi di certificazione riconosciuti dalla UE,
    - prodotti agroalimentari tradizionali presenti nell’elenco nazionale, pubblicato ed aggiornato annualmente dal Ministero delle Politiche Agricole, alimentari, forestali e del turismo;
  - “attività di conoscenza del vino espletate nel luogo di produzione, organizzazione di visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite e iniziative a carattere didattico e ricreativo nell’ambito delle cantine”: si intendono tutte 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, quali, a titolo esemplificativo, le 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;
  - “operatore agriturismo”, “operatore di fattoria didattica”: imprenditore agricolo in possesso dei requisiti previsti dal Titolo I “Agriturismo ed attività connesse” o dal Titolo II “Fattorie didattiche”, delle Legge regionale n. 4 del 15 marzo 2009, iscritto nell’elenco di cui all’articolo 30 della suddetta Legge.

L'imprenditore agricolo, qualora non si limiti a somministrare i propri prodotti vitivinicoli in abbinamento a prodotti agro-alimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati da altri stabilimenti registrati /riconosciuti ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852/853 del 2004, pronti per il consumo e aventi i requisiti e gli standard di cui alle Linee guida ministeriali, e l'attività svolta configuri una somministrazione di preparazioni enogastronomiche ovvero un servizio di ristorazione, deve essere assoggettato alla disciplina dell'agriturismo.

### 3. REQUISITI SOGGETTIVI

Possono esercitare l'attività enoturistica le seguenti imprese:

- imprese agricole di cui all'art. 2135 del C.C. che esercitano attività agricola di coltivazione della vite o che effettuano la trasformazione di prodotti vitivinicoli e la successiva commercializzazione delle proprie produzioni come attività connessa ai sensi dell'articolo 1 comma 1 del D. Lgs. 18 marzo 2001 n. 228 e successive modifiche e integrazioni;
- imprese agroindustriali che svolgono attività di trasformazione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli attraverso la prevalente acquisizione della materia prima da terzi.

Sono escluse le imprese che effettuano attività di commercializzazione all'ingrosso e al minuto.

Gli imprenditori devono:

- essere iscritti al Registro delle Imprese della Camera di Commercio di cui all'art. 2188 e seg. del C.C.;
- risultare iscritti all'Anagrafe regionale delle aziende agricole;
- possedere i requisiti formativi o l'attestato di frequenza ai corsi di formazione previsti al paragrafo 8;
- possedere i requisiti morali di cui all'art. 4, comma 6 del D.Lgs. n. 228/2001<sup>1</sup> nonché i requisiti previsti dall'art. 67 del D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159 (Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia).

I requisiti morali nonché quelli previsti dall'art. 67 del D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159 devono essere posseduti dal titolare dell'impresa nell'ipotesi di ditta individuale, da tutti i soci nel caso di società di persone e da tutti gli amministratori per le società di capitali.

### 4. ATTIVITÀ ENOTURISTICHE

Rientrano nell'enoturismo e sono assoggettate alle presenti disposizioni, le seguenti attività, anche svolte disgiuntamente:

a) **Attività formative e informative rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio:** l'organizzazione di attività di conoscenza del vino espletate nel luogo di produzione; l'organizzazione di visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite; l'organizzazione di iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito delle cantine;

b) **Attività di organizzazione di degustazione e commercializzazione delle produzioni vitivinicole aziendali,** anche in abbinamento ad alimenti.

---

<sup>1</sup> DECRETO LEGISLATIVO 18 maggio 2001, n. 228 "Orientamento e modernizzazione del settore agricolo", a norma dell'articolo 7 della legge 5 marzo 2001, n. 57, art. 4 "Esercizio dell'attività di vendita", comma 6: Non possono esercitare l'attività di vendita diretta gli imprenditori agricoli, singoli o soci di società di persone e le persone giuridiche i cui amministratori abbiano riportato, nell'espletamento delle funzioni connesse alla carica ricoperta nella società, condanne con sentenza passata in giudicato, per delitti in materia di igiene e sanità o di frode nella preparazione degli alimenti nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività. Il divieto ha efficacia per un periodo di cinque anni dal passaggio in giudicato della sentenza di condanna.

Le attività enoturistiche si devono svolgere nel rispetto delle norme vigenti, ed in particolare di quelle igienico-sanitarie, urbanistiche e di sicurezza a tutela degli ospiti.

Le attività enoturistiche dovranno essere realizzate in strutture idonee all'accoglienza, con attrezzature adeguate.

Le attività enoturistiche di cui ai punti a) e b) possono essere svolte da personale dotato di adeguate competenze e formazione, come specificato ai paragrafi 8.1 e 8.2.

Le predette attività possono essere svolte anche dagli operatori agrituristici e di fattoria didattica; in tal caso si applicano le modalità disciplinate dalla Legge regionale n. 4 del 31 marzo 2009.

Ogni responsabilità per danni arrecati a terzi resta in capo all'impresa.

#### **4.1 ORGANIZZAZIONE DI ATTIVITÀ FORMATIVE E INFORMATIVE RIVOLTE ALLE PRODUZIONI VITIVINICOLE DEL TERRITORIO**

Sono considerate attività enoturistiche tutte le attività formative ed informative che riguardano le produzioni vitivinicole del territorio e la conoscenza del vino, ed in particolare le indicazioni geografiche (DOP, IGP) nel cui areale si svolge l'attività, quali, a titolo esemplificativo, le 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 attività didattiche enoturistiche, al di fuori di ogni percorso scolastico, devono mirare a far conoscere e valorizzare il mondo vitivinicolo e tutte le sue specificità attuali e storiche.

Gli operatori enoturistici per lo svolgimento delle attività formative ed informative utilizzano locali e beni strumentali dell'azienda, spazi agricoli aperti e ambienti allestiti appositamente, nel rispetto delle disposizioni previste dalle normative vigenti.

I locali e i beni devono essere adeguatamente organizzati per essere funzionali al tipo di attività formativa/informativa da svolgere e per poter accogliere un numero di visitatori congruo allo spazio messo a disposizione.

L'operatore enoturistico dovrà vigilare sulla sicurezza dei visitatori e sensibilizzarli, richiedendo la loro collaborazione.

#### **4.2 ORGANIZZAZIONE DI ATTIVITÀ DI DEGUSTAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI VITIVINICOLE AZIENDALI, ANCHE IN ABBINAMENTO AD ALIMENTI**

Chi svolge attività di degustazione delle produzioni vitivinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, nei limiti indicati dalle Linee guida di cui al Decreto Ministeriale 12 marzo 2019 relativamente alla degustazione, deve garantire le seguenti caratteristiche e servizi minimi:

- rispettare i requisiti di igiene atti a garantire la salubrità degli alimenti e quindi l'assenza di contaminazioni che possano esporre i consumatori a rischi per la salute;
- abbinare alimenti che escludano la somministrazione di preparazioni enogastronomiche, non potendo prefigurarsi un servizio di ristorazione;
- abbinare alla degustazione del vino i prodotti agro-alimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati da altri stabilimenti registrati /riconosciuti ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852/853 del 2004, pronti per il consumo nel rispetto dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente, prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della regione Emilia-Romagna, quali:
  - prodotti DOP, IGP, STG,

- prodotti di montagna,
  - prodotti che rientrano nei sistemi di certificazione riconosciuti dalla UE,
  - prodotti agroalimentari tradizionali presenti nell'elenco nazionale pubblicato ed aggiornato annualmente dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo;
- mantenere secondaria la somministrazione di tali alimenti, rispetto all'attività prevalente e caratterizzante le imprese agricole vitivinicole.

La somministrazione riguarda normalmente i prodotti alimentari caratterizzati da basso rischio sanitario (come ad esempio il pane o prodotti da forno). Materie prime e alimenti che necessitino di conservazione a temperature basse (come ad esempio i formaggi freschi), dovranno essere mantenuti ad adeguate temperature.

## **5. REQUISITI IGIENICO SANITARI**

Chi svolge attività di degustazione delle produzioni vitivinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, nei limiti indicati dalle Linee guida di cui al Decreto Ministeriale 12 marzo 2019 relativamente alla degustazione, deve rispettare i requisiti-igienico sanitari previsti dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare, compresa l'osservanza di quanto previsto dalle norme relative a materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA).

In applicazione delle disposizioni regionali "Notifica ai fini della registrazione" (Determinazione n. 8667 del 6 giugno 2018 del Responsabile del Servizio prevenzione collettiva e sanità pubblica) l'organizzazione di degustazioni aziendali non soggiace all'obbligo di presentazione della notifica sanitaria, in quanto l'operatore enoturistico risulta già registrato in qualità di imprenditore agricolo o di impresa agroindustriale (che figura come operatore del settore alimentare). Trattandosi di attività a carattere temporaneo, è sufficiente la comunicazione della nuova SCIA da parte del Comune interessato al Dipartimento di Sanità pubblica della AUSL territoriale.

L'attività di enoturismo andrà descritta in un manuale di autocontrollo semplificato, in attuazione della disciplina regionale di settore, che si deve basare sulla corretta gestione di prerequisiti. Nel caso specifico, in cui non sia prevista nessuna forma di lavorazione degli alimenti, ma una semplice attività di sporzionatura e distribuzione di alimenti con le caratteristiche indicate precedentemente, sarà importante descrivere l'elenco dei fornitori di prodotti alimentari, le modalità di conservazione degli eventuali prodotti da mantenere in regime di temperatura.

Deve essere previsto ed attuato un sistema di registrazione delle non conformità rilevate e delle misure correttive adottate.

## **6. AMBIENTI PER ATTIVITÀ ENOTURISTICHE**

Gli operatori utilizzano per le attività enoturistiche ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per la tipologia di attività svolta in concreto, conformi agli strumenti urbanistici ed edilizi e alla normativa in materia di sicurezza degli impianti.

Allo scopo di garantire la sicurezza delle persone che visitano l'azienda, l'operatore enoturistico individua gli ambienti aziendali e le attrezzature che rappresentano un pericolo vietandone l'accesso al pubblico ed utilizzando adeguata segnalazione.

I locali ove si svolgono le attività dovranno ospitare un numero massimo di persone in funzione dello spazio a disposizione, ed essere dotati di illuminazione adeguata.

I locali o gli ambienti dove avviene la degustazione e l'eventuale locale ove vengono preparati e conservati gli alimenti, devono avere i requisiti igienico sanitari prescritti dall'Allegato II del Regolamento (CE) n. 853/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, ove pertinente.

Per la preparazione delle degustazioni l'operatore enoturistico, qualora si tratti di imprenditore agricolo o agrituristico, può utilizzare anche la cucina domestica presente nella parte abitativa del fondo, nel rispetto dei requisiti previsti per le abitazioni rurali. Nel caso si tratti di impresa agroindustriale (ad esempio una cantina) o se non vi sia la possibilità di utilizzare la suddetta cucina domestica, dovrà essere presente uno spazio idoneo per la preparazione con le dotazioni necessarie (ad esempio: piano di lavoro lavabile e disinfettabile, affettatrice, coltelleria, frigorifero per la conservazione alle basse temperature).

Per quanto riguarda il rispetto delle norme in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche occorre che la struttura garantisca l'accessibilità ai luoghi ove si svolgono le attività e la presenza di un bagno in possesso delle caratteristiche di accessibilità.

Possono essere utilizzati servizi igienici facilmente fruibili, a disposizione di altre attività svolte (es. commercializzazione), con esclusione dei servizi utilizzati dal personale dell'azienda, purché dotati delle caratteristiche di accessibilità.

Nella Segnalazione certificata di inizio attività sono specificati gli ambienti nei quali si svolgono le attività enoturistiche.

## **7. PARCHEGGIO**

La struttura enoturistica deve essere dotata di un parcheggio in azienda o nelle vicinanze, di cui occorre fornire indicazioni, dimensionato rispetto alla capacità ricettiva prevista nella struttura.

Gli accessi devono essere sufficientemente ampi per consentire un agevole passaggio dei veicoli.

Nel caso in cui la segnaletica sia posta sulla strada, è necessario osservare le norme previste dal Codice della strada e assicurare che l'accesso dei pedoni avvenga in sicurezza.

## **8. COMPETENZE E FORMAZIONE PER LE IMPRESE E PER GLI ADDETTI**

Al fine di garantire il rispetto dei requisiti e degli standard minimi previsti dal Decreto Ministeriale del 13 marzo 2019 e di promuovere il miglioramento della qualità dei servizi offerti sono previsti corsi di formazione per gli imprenditori che intendono accedere all'attività enoturistica.

Il comma 1 dell'articolo 2 del Decreto Ministeriale tra i requisiti prevede che il personale addetto sia dotato di competenza e formazione per lo svolgimento di attività enoturistiche informative, didattiche, culturali, ricreative, e per le attività di degustazione e commercializzazione.

Formazione e competenze per il personale addetto sono distinte pertanto tra il personale che svolge l'attività enoturistica formativa e informativa rivolta alle produzioni vitivinicole del territorio e il personale che svolge le attività di degustazione e commercializzazione, e devono essere possedute dal titolare dell'impresa o dai familiari coadiuvanti, dai dipendenti dell'impresa o dai collaboratori esterni.

L'operatore può dunque svolgere l'attività enoturistica se dotato di esperienza di tipo professionale o di titoli di studio o formativi come indicato nei successivi paragrafi.

I corsi di formazione, realizzati da organismi accreditati nell'ambito della formazione, ai sensi della Legge regionale n. 12 del 2003, hanno una durata di almeno 15 ore per la formazione relativa allo svolgimento dell'attività enoturistica, e di almeno 8 ore per lo svolgimento dell'attività di degustazione.

Al termine dei percorsi formativi è prevista una verifica finale, al superamento della quale viene rilasciato un attestato di frequenza con verifica dell'apprendimento.

La frequenza minima obbligatoria per l'accesso alla verifica finale è di almeno il 70% del monte ore minimo previsto.

L'aggiornamento non è obbligatorio ai fini del mantenimento del requisito formativo, tuttavia è auspicabile la frequenza ad iniziative di aggiornamento sui temi inerenti all'attività enoturistica, anche attraverso convegni, seminari o attività divulgative/informative.

## **8.1 FORMAZIONE PER LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ FORMATIVA E INFORMATIVA RIVOLTA ALLE PRODUZIONI VITIVINICOLE DEL TERRITORIO**

Per quanto riguarda la formazione specifica per lo svolgimento dell'attività enoturistica, di cui al paragrafo 4 lettera a), il requisito si ritiene assolto se il personale addetto è in possesso di:

- titolo di studio (diploma o laurea) ad indirizzo agrario;
- attestato operatore agrituristico;
- attestato operatore di fattoria didattica;
- attestato di formazione al corso di cui al paragrafo successivo, o avente contenuti formativi analoghi;
- esperienza lavorativa di durata almeno triennale svolta, presso imprese vitivinicole, in qualità di addetto al vigneto o alla cantina, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale o altra documentazione idonea (ad es. contratti di lavoro, percorso lavoratore rilasciato dai Centri per l'impiego, buste paga).

### **Articolazione del percorso formativo**

I contenuti di massima del corso di formazione, della durata di almeno 15 ore, riguardano:

- il settore enoturistico: evoluzione e prospettive, modelli aziendali, politiche di sostegno all'impresa agricola ad al territorio rurale;
- la legislazione nazionale e regionale: finalità, connessione con l'attività agricola, multifunzionalità, caratteristiche dell'operatore enoturistico, Segnalazione certificata di inizio attività comunale, obblighi amministrativi, aspetti economici, fiscali e gestionali dell'attività, salute e sicurezza sul lavoro e antinfortunistica, sicurezza alimentare, normativa regionale in materia di organizzazione turistica;
- elementi di comunicazione, marketing territoriale e turistico: accoglienza in azienda, valorizzazione degli arredi e delle attrezzature tradizionali e recupero/conservazione del patrimonio edilizio, emergenze storiche, paesaggistiche ed enogastronomiche del territorio, associazionismo e collaborazioni aziendali (strade dei vini, unioni di prodotto, etc.), redazione di materiale informativo;
- cultura del vino, viticoltura ed enologia nel territorio della Regione Emilia-Romagna;
- percorsi didattici e viste guidate: obiettivi, contenuti, metodi e strumenti, modalità.

## **8.2 FORMAZIONE PER LO SVOLGIMENTO DI ATTIVITÀ ENOTURISTICA DI DEGUSTAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE**

Per quanto riguarda la formazione specifica per lo svolgimento dell'attività di degustazione, di cui al paragrafo 4 lettera b), il requisito si ritiene assolto se il personale addetto è in possesso di:

- titolo di studio (diploma o laurea) attinente all'enogastronomia;
- iscrizione all'Elenco dei tecnici degustatori o all'Elenco degli Esperti degustatori dei vini DOC e DOCG della Regione Emilia-Romagna;
- titolo di "sommelier" o di "sommelier professionale" rilasciato da organismo o ente riconosciuto;

- titoli di formazione professionale o di istruzione scolastica attinenti alla somministrazione di alimenti e bevande (ad esempio: attestato di frequenza dello specifico corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande, qualifiche professionali regionali o diplomi di istituti di istruzione secondaria di secondo grado o universitaria attinenti all'attività di preparazione e somministrazione di bevande e alimenti);
- attestato di formazione al corso di cui al paragrafo successivo.

### **Articolazione del percorso formativo**

I contenuti di massima del corso di formazione, della durata di almeno 8 ore, riguardano:

- la viticoltura emiliano – romagnola, la qualità del vino, i vini significativi della regione;
- l'enologia;
- il vino italiano e la normativa, la classificazione legale dei vini (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP);
- la lettura dell'etichetta;
- la degustazione del vino, tecniche, esame visivo e olfattivo;
- la conoscenza dei prodotti agroalimentari regionali a qualità regolamentata e dei prodotti tradizionali, e il loro abbinamento con i vini regionali;
- la sicurezza alimentare nelle produzioni e nelle trasformazioni agroalimentari con particolare riferimento a quelle tipiche del territorio e nell'attività di degustazione.

## **9. PERIODO DI APERTURA**

Il periodo di apertura è determinato dall'operatore enoturistico, nel rispetto del minimo indicato dalle Linee guida ministeriali, ovvero 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.

Il periodo di apertura dovrà essere indicato al momento della presentazione della SCIA, sulla base di un modello, predisposto con successiva determinazione dirigenziale, e comunicato al Comune dall'operatore enoturistico entro il 1° ottobre di ogni anno.

Tale periodo di apertura dovrà essere rispettato, salvo eventuali variazioni che dovranno essere comunicate.

L'operatore deve rendere noto al pubblico i giorni e l'orario di effettiva apertura e chiusura mediante un cartello esposto all'ingresso dell'azienda.

Qualora per esigenze aziendali l'imprenditore si trovi nell'impossibilità di svolgere la propria attività enoturistica potrà sospenderla previa comunicazione al Comune. Dovranno essere comunque fatti salvi i diritti dei clienti presenti in azienda o che hanno prenotato, concordando soluzioni alternative. La chiusura temporanea è comunicata anche al pubblico mediante l'esposizione di apposito cartello.

## **10. PRENOTAZIONE DELLE VISITE, SITO O PAGINA WEB AZIENDALE E MATERIALE INFORMATIVO**

Le Linee guida in merito ai requisiti e standard minimi di qualità per lo svolgimento dell'attività enoturistica, di cui al Decreto Ministeriale del 12 marzo 2019, prevedono che l'impresa sia dotata di:

- strumenti di prenotazione delle visite, preferibilmente informatici;
- sito o pagina web aziendale;
- materiale informativo sull'azienda e sui suoi prodotti stampato in almeno tre lingue, compreso l'italiano;

- 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.

## **11. CARTELLONISTICA**

Le citate Linee guida ministeriali, tra i requisiti prevedono anche la presenza di un 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.

Qualora il Ministero con apposito Decreto istituisca un logo identificativo per l'indicazione facoltativa dell'enoturismo, ne potranno usufruire i soggetti che svolgono l'attività enoturistica, secondo successive specifiche ulteriori disposizioni.

Nei casi in cui la segnaletica sia posta sulla strada, dovrà essere conforme al codice della strada.

Con successivo atto dirigenziale saranno definite le caratteristiche della cartellonistica, in termini di dimensioni e veste grafica.

## **12. AVVIO DELL'ATTIVITA' ENOTURISTICA**

La presentazione della Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) è atto indispensabile per poter svolgere l'attività enoturistica, conformemente a quanto disposto dalla Legge n. 205 del 2017.

Tale Segnalazione, resa conformemente all'art. 19 della Legge n. 241 del 7 agosto 1990 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso" e successive modificazioni ed integrazioni, è unica per tutte le attività enoturistiche svolte.

La SCIA viene presentata allo Sportello Unico delle Attività produttive (SUAP) del Comune competente per territorio, mediante la piattaforma regionale "Accesso Unitario" o altra apposita piattaforma di inoltro telematico, completa di tutti gli allegati previsti, senza i quali la Segnalazione non può essere inviata.

Con successiva determinazione dirigenziale sarà predisposto un modello di Segnalazione.

Nel caso in cui un'impresa operi su più Comuni, la Segnalazione è presentata presso il Comune in cui è principalmente svolta l'attività enoturistica.

Al momento di presentazione della SCIA devono essere posseduti i requisiti previsti dalle Linee guida di cui al Decreto Ministeriale del 12 marzo 2019, e devono essere rispettate tutte le prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, ambientale, igienico-sanitaria, sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici, le norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi, nonché quanto previsto dalle presenti disposizioni.

Alla SCIA deve essere allegata la seguente documentazione:

- la descrizione di tutta l'azienda agricola e/o della cantina,
- la descrizione dettagliata della struttura e degli spazi, anche esterni, destinati all'enoturismo, mettendo in evidenza quelli che non vengono utilizzati per l'attività enoturistica,
- le planimetrie dei locali per la manipolazione, trasformazione, somministrazione e/o immagazzinamento di prodotti alimentari, corredate dall'indicazione dell'attrezzatura presente e/o prevista,
- l'indicazione dei locali e degli spazi esterni utilizzati per l'esercizio dell'attività enoturistica.

Eventuali variazioni delle informazioni contenute nella SCIA devono essere segnalate al Comune entro 15 giorni dalla data del loro primo svolgimento.

All'interno dei locali dell'azienda, in prossimità del punto di ricevimento dei clienti o alla cassa, deve essere esposta una copia della Segnalazione di inizio attività presentata al Comune.

Per i controlli delle SCIA presentate, per l'eventuale richiesta di integrazione e di sospensione si applicano le disposizioni di cui alla L. n. 241/1990 e successive integrazioni e modificazioni.

Il Comune che riceve una SCIA ne fa comunicazione al Dipartimento di Sanità pubblica della AUSL territoriale competente.

Agli agriturismi e alle fattorie didattiche iscritti agli elenchi di cui all'art. 30 della Legge regionale n. 4 del 2009 che svolgono attività di degustazione e attività didattiche inerenti alla vitivinicoltura e il vino secondo le disposizioni di tale Legge, per quanto riguarda la SCIA continuano ad applicarsi le disposizioni regionali di cui alla Legge regionale n. 4 del 2009.

Gli operatori agrituristici e di fattoria didattica già attivi hanno la possibilità di integrare la SCIA presentata indicando lo svolgimento dell'attività di enoturismo.

Per garantire continuità dell'attività enoturistica nei casi di decesso del titolare, di subentro di un giovane che usufruisce di agevolazioni per il primo insediamento ed in ogni altra situazione imprevedibile di impedimento irreversibile del titolare, è possibile la presentazione di una nuova SCIA, previo impegno del subentrante-qualora non in possesso del requisito formativo- di frequenza del primo corso di formazione per operatore enoturistico che verrà avviato sul territorio provinciale, entro 12 mesi. In caso di accertamento negativo dell'impegno preso, il Comune provvederà alla sospensione dell'attività dell'operatore enoturistico dandone comunicazione alla Regione.

Con successivo provvedimento verranno disciplinate le modalità di trasmissione da parte dei Comuni dei dati relativi alla descrizione delle attività enoturistiche rilevati dalle Segnalazioni certificate di inizio attività, con la finalità di istituire e mantenere aggiornato un elenco regionale degli operatori che svolgono attività enoturistiche, come previsto dal Decreto Ministeriale del 12 marzo 2019.

### **13. VIGILANZA, CONTROLLI E SANZIONI**

Le presenti disposizioni, sulla base della normativa nazionale, indicano i principali obblighi a cui è sottoposto l'operatore enoturistico.

I controlli sulle SCIA depositate sono svolti per competenza dal Comune. Per i controlli sulle SCIA si applicano le disposizioni di cui alla Legge n. 241/1990 o le disposizioni comunali, laddove esistenti.

Rientra tra le competenze del Comune vigilare affinché nessuno svolga l'attività di enoturismo senza rispettare le disposizioni nazionali e i presenti criteri.

Gli esiti delle verifiche e degli eventuali sopralluoghi dovranno risultare da apposito verbale.

In sede di verifica dovrà essere specificatamente riscontrato che l'operatore enoturistico sia in possesso dei requisiti e standard previsti dalle Linee guida.

L'attività enoturistica deve essere esercitata anche nel rispetto delle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, ambientale, igienico-sanitaria, sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici, nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi.

Il Comune, in caso di accertata carenza dei requisiti e dei presupposti legittimanti l'avvio dell'attività, nel termine di sessanta giorni dal ricevimento della Segnalazione, adotta motivati provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività e di rimozione degli eventuali effetti dannosi di essa, salvo che, ove ciò sia possibile, l'interessato provveda a conformare alla normativa vigente detta attività ed i suoi effetti entro un termine fissato dall'amministrazione, in ogni caso non inferiore a trenta giorni.

È fatto comunque salvo il potere dell'amministrazione competente di assumere determinazioni in via di autotutela, ai sensi degli articoli 21-quinquies e 21-nonies della legge 7 agosto 1990, n. 241.

In caso di dichiarazioni sostitutive di certificazione e di atto di notorietà false o mendaci, l'amministrazione, ferma restando l'applicazione delle sanzioni penali, può sempre e in ogni tempo adottare i provvedimenti di cui al periodo precedente.

Qualora, durante verifiche svolte dal Comune competente per territorio, fosse accertata la mancanza dei requisiti dichiarati nella SCIA, o una conduzione che non rispetti le norme previste in particolare in materia di igiene della struttura e degli alimenti, o violazioni in materia edilizia, o alle altre normative vigenti applicabili, oltre all'applicazione delle sanzioni previste dalla normativa di settore, potrà essere adottato un provvedimento di sospensione dell'attività e nel caso di recidiva potrà essere disposto il divieto del proseguimento dell'esercizio dell'attività.