



ENOTURISMO

Si definisce **enoturismo** quell'attività che permette di fruire di tutte quelle attività che incentivino conoscenza, acquisto e degustazione delle principali produzioni vitivinicole di un territorio. Attraverso questa attività si ha quindi la possibilità di fruire di attività formative ed informative sulle svariate produzioni di qualità regionale, visite guidate ai vigneti e alle cantine, sulle tecniche di coltivazione e produzione, storia e pratica dell'attività enologica, degustazione e acquisto di prodotti vinicoli aziendali, con abbinamento di prodotti agroalimentari freddi preparati dalle aziende.

Chi può svolgere l'attività

Possono esercitare l'attività enoturistica le imprese agricole di cui all'art. 2135 del C.C., cioè che esercitano attività agricola di coltivazione della vite o che effettuano trasformazione di prodotti vitivinicoli e successiva commercializzazione delle proprie produzioni e le imprese agroindustriali che svolgono attività di trasformazione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli attraverso la prevalente acquisizione della materia prima da terzi. Possono essere addetti all'attività il titolare, i familiari, i dipendenti e i collaboratori esterni, dotati di adeguata competenza e formazione. Queste attività possono essere svolte anche dagli operatori agrituristici e di fattoria didattica; in questo caso si applicano le modalità disciplinate dalla Legge regionale n. 4 del 31 marzo 2009. Sono escluse dall'esercizio dell'attività quelle imprese che effettuano la sola commercializzazione all'ingrosso e al minuto o anche l'attività di somministrazione di preparazioni enogastronomiche configurate come servizi di ristorazione.

Dove può essere svolta

Gli operatori utilizzano per le attività enoturistiche, ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati, conformi alle normative vigenti: i locali o gli ambienti adibiti per la degustazione e il locale in cui vengono preparati e conservati gli alimenti, devono possedere i requisiti igienico sanitari prescritti in materia di igiene dei prodotti alimentari.

Cosa è necessario fare per svolgere l'attività enoturistica

Gli imprenditori devono essere iscritti al Registro delle Imprese della Camera di Commercio e risultare iscritti all'Anagrafe regionale delle aziende agricole, inoltre possedere adeguate competenze, formazione e conoscenza delle caratteristiche del territorio locale.

Attività informative nei confronti del pubblico

L'operatore che svolge attività enoturistica deve informare il pubblico attraverso:

- a) affissione di un cartello che riporti i dati relativi all'accoglienza enoturistica, e orari di apertura, tipologia del servizio offerto e le lingue parlate;
- b) un sito o pagina web aziendale;
- c) materiale informativo.

Se l'azienda, oltre all'attività enoturistica svolge anche attività agrituristica o di fattoria didattica, può utilizzare un supporto congiunto per quanto riguarda il sito web o la pagina web aziendale e il materiale informativo.

Ubicazione della cartellonistica

Il cartello deve essere ben visibile e posto in prossimità dell'accesso alla struttura; può essere affisso alle pareti della struttura stessa, se posto in aperta campagna o lungo strade, collocato su supporto compatibile con l'ambiente (legno o paletti metallici tipo "segnale stradale"). L'affissione deve rispettare sia le norme comunali relative alle affissioni, sia quelle del Codice della strada. Il materiale del cartello deve essere tale da assicurarne durata ed integrità nel tempo ed essere di dimensioni minime ed elementi grafici contenuti nell'allegato A alla determinazione dirigenziale n. 1229 del 2020.

Sito web o pagina aziendale

Attraverso il sito web o pagina internet aziendale, si devono descrivere le informazioni sull'attività, unitamente ad indicazione di giorni e orari di apertura al pubblico, recapito telefonico, lingue parlate e logo grafico relativo all'"accoglienza enoturistica". Altri dati che possono essere presenti nel sito sono indicazioni stradali per raggiungere l'azienda, e menzione delle attrazioni turistiche in prossimità di quest'ultima, eventi in azienda o nelle vicinanze e ogni altra descrizione ritenuta utile per migliorare il livello qualitativo del servizio reso.

Materiale informativo

L'operatore enoturistico deve mettere a disposizione dei suoi ospiti materiale informativo dell'azienda e dei prodotti; questo deve essere stampato in almeno tre lingue, tra cui l'italiano. Nelle pagine di presentazione, si deve riportare: denominazione dell'azienda, descrizione dell'attività svolta e dei suoi prodotti, dati riportati sul cartello e sugli strumenti web, giornate e orari di apertura, lingue parlate, logo grafico caratterizzante l'attività enoturistica. Deve essere inoltre esposto e distribuito materiale informativo della zona di produzione, delle produzioni tipiche e locali, in particolare riferimento a produzioni con denominazione di origine vitivinicola ed agroalimentare, attrazioni turistiche, artistiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio in cui è svolta l'attività attraverso la messa a disposizione di libri, opuscoli, schede tecniche, brochure, locandine, manifesti e newsletter.

REQUISITI

REQUISITI SOGGETTIVI

- Iscrizione alla Camera di Commercio (sezione speciale), in qualità di imprenditore agricolo che esercita attività di coltivazione della vite o effettua la trasformazione di prodotti vitivinicoli e successiva commercializzazione delle proprie produzioni vitivinicole (art. 2135 del Codice civile) e alle corrispondenti gestioni previdenziali;
- essere iscritta all'Anagrafe delle aziende agricole della Regione Emilia-Romagna;

REQUISITI OGGETTIVI

- I locali e gli spazi agricoli aperti utilizzati per l'enoturismo devono essere di pertinenza dell'azienda, ed atti all'accoglienza, allestiti con idonee attrezzature, le attività devono essere esercitate 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, adeguatamente organizzati per essere funzionali al tipo di attività da svolgere e per poter accogliere un numero di visitatori congruo allo spazio messo a disposizione, dotati di idonea illuminazione.
- I locali o gli ambienti in cui avviene la degustazione e quello ove vengono preparati e conservati gli alimenti, devono possedere i requisiti igienico sanitari prescritti dall'Allegato II del Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Gli ambienti aziendali che rappresentano un pericolo per i visitatori devono essere vietati al pubblico;
- La struttura deve essere dotata di un parcheggio in azienda o nelle vicinanze;

- essere in possesso dei requisiti morali di cui all'art. 4, comma 6 del D.lgs. 228/2001, e cioè non aver 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;
- essere in possesso dei 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);
- possedere l'attestato di frequenza ai corsi di formazione previsti per l'enoturismo oppure i requisiti formativi per le attività informative (attestato di operatore agrituristico o di operatore di fattoria didattica, o titolo studio ad indirizzo agrario o avere svolto un'esperienza lavorativa per almeno tre anni presso imprese vitivinicole) e per le attività di degustazione (titolo di studio attinente l'enogastronomia o iscrizione all'Elenco tecnici degustatori e/o Esperti degustatori vini DOC e DOCG Regione Emilia-Romagna o possedere titolo di "sommelier" rilasciato da organismo o ente riconosciuto, o titolo di formazione professionale o di istruzione scolastica attinenti alla somministrazione di alimenti e bevande).
- Per imprenditore agricolo o agrituristico, per la preparazione delle degustazioni, si può utilizzare la cucina domestica presente nella parte abitativa del fondo, nel rispetto dei requisiti previsti per le abitazioni rurali; nel caso di impresa agroindustriale (es. una cantina) o se non è possibile l'utilizzo della suddetta cucina domestica, deve essere presente uno spazio idoneo per preparazione delle degustazioni, debitamente allestito (ad esempio: piano di lavoro lavabile e disinfettabile, affettatrice, coltelleria, frigorifero per la conservazione alle basse temperature);
- i luoghi ove si svolgono le attività devono essere accessibili e deve esserci almeno un servizio igienico per gli ospiti;
- per le degustazioni delle produzioni vitivinicole aziendali in abbinamento ad alimenti si deve:
 - descrivere l'attività di enoturismo nel manuale di autocontrollo, qualora l'operatore enoturistico sia già registrato come operatore del settore alimentare, in quanto imprenditore agricolo o produttore di vino;
 - prevedere ed attuare un sistema di registrazione delle non conformità rilevate e delle misure correttive adottate;
 - abbinare alimenti che escludano la somministrazione di preparazioni enogastronomiche, non potendo prefigurarsi un servizio di ristorazione;
 - abbinare alla degustazione del vino prodotti agro-alimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati da altri stabilimenti registrati /riconosciuti ai sensi dei Regolamenti 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 mantenere secondaria la somministrazione di tali alimenti, rispetto all'attività prevalente e caratterizzante le imprese agricole vitivinicole;
 - somministrare normalmente i prodotti alimentari caratterizzati da basso rischio sanitario (ad esempio pane o prodotti da forno) e mantenere adeguate temperature per quelle materie prime e alimenti che necessitano di conservazione a temperature basse (es. formaggi freschi);
- in caso di somministrazione di preparazioni enogastronomiche o servizio di ristorazione, possedere la qualifica di operatore agrituristico (L. regionale n. 4 del 2009) autorizzato alla somministrazione di pasti e bevande;
- 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);
- avere presentato denuncia per la vendita di alcolici;
- esporre al pubblico la Segnalazione certificata di inizio attività e un cartello all'ingresso dell'azienda riportante i dati relativi all'accoglienza enoturistica e gli orari di apertura, la tipologia del servizio offerto e le lingue parlate;



PROCEDIMENTI

Per tutte le istanze relative all'attività di enoturismo, si deve utilizzare la piattaforma [Accesso Unitario](#), selezionando il SUAP del Comune territorialmente competente.

NORMATIVA

Si possono consultare i seguenti siti: "[Normattiva](#)" per le norme statali e per le norme regionali <https://demetra.regione.emilia-romagna.it>:

- **Determina n. 1229 del 24 gennaio 2020** - Delibera n. 2355 del 22/11/2019 "attuazione dell'esercizio dell'attività enoturistica e definizione delle funzioni di vigilanza, di controllo e sanzionatorie" - definizione dei contenuti, dei dettagli tecnici informativi e del modello di segnalazione certificata di inizio attività per l'attività enoturistica;
- **Delibera di Giunta n. 2355 del 22 novembre 2019** - Legge 205 del 27 dicembre 2017 - art. 1 - commi 502 - 503 - 504 e 505: attività di enoturismo - Decreto Ministero delle politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo del 12 marzo 2019 "linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica" - attuazione dell'esercizio dell'attività enoturistica e definizione delle funzioni di vigilanza, di controllo e sanzionatorie;
- **Decreto Ministero delle Politiche agricole alimentari forestali e del turismo del 12 marzo 2019** - Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica;