



Città del Vino
ASSOCIAZIONE NAZIONALE

luglio 2023

L'ISPETTORATO NAZIONALE DEL LAVORO

E

L'ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DEL VINO

VISTO l'art. 1 commi dal 502 al 505 della Legge 27 dicembre 2017 n. 205 recante Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2018 e Bilancio pluriennale per il biennio 2018-2020;

VISTO il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo del 12 marzo 2019 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 89 del 15 aprile 2019;

CONSIDERATO l'obiettivo di individuare regole di comportamento uniformi circa lo svolgimento della c.d. "vendemmia turistica";

CONDIVIDONO

le seguenti

Linee Guida per la vendemmia turistica

Art. 1

Per "vendemmia turistica" si intende l'attività di raccolta dell'uva, non retribuita, di breve durata, episodica, circoscritta ad appositi spazi, avente carattere culturale e ricreativo, svolta da turisti e correlata preferibilmente al soggiorno in strutture ricettive del territorio e/o alla visita e degustazione delle cantine locali nell'ambito di un'offerta turistica di tipo integrato.

Tale attività non può considerarsi rapporto di lavoro.

Art. 2

Per lo svolgimento della vendemmia turistica non può essere corrisposto ai turisti alla stessa partecipanti alcun emolumento comunque denominato, né in denaro né in natura.

L'attività è ristretta a poche ore alternativamente nella fascia oraria antimeridiana o postmeridiana e non può ripetersi per più di 2 volte nella stessa azienda vitivinicola nell'arco della stessa settimana.

I filari della vendemmia didattica devono essere resi riconoscibili e distinguibili dai luoghi ove i vendemmiatori professionisti svolgono la vendemmia ordinaria, con l'apposizione di idonei cartelli, inoltre andrà indicato nella dichiarazione al S.U.A.P. o sportello equipollente, le coordinate mappali (foglio e particella) avendo cura di escludere in maniera tassativa lo svolgimento promiscuo delle due attività.

Art. 3

La vendemmia turistica si svolge sotto la supervisione continuativa dei referenti aziendali/tutor qualificati ovvero di personale aziendale dotato di adeguata e specifica formazione, nel rispetto delle normative locali di riferimento.

I referenti aziendali/tutor dovranno vigilare sul rispetto delle prescrizioni in materia di sicurezza e garantire il perseguimento delle finalità culturali e ricreative dell'evento.

Durante lo svolgimento di tale evento ogni referente aziendale/tutor potrà seguire un numero di turisti non superiore a 8, salva diversa disposizione della normativa locale di riferimento.

I referenti aziendali/tutor e i turisti impegnati nella vendemmia didattica dovranno indossare obbligatoriamente un cartellino identificativo o braccialetto identificativo rispettivamente con la scritta "tutor" e "vendemmiatore turista".

Art. 4

La vendemmia turistica dovrà svolgersi con modalità che assicurino la salute e sicurezza dei turisti, anche con riferimento alle attrezzature messe a disposizione degli stessi nonché agli indumenti e alle calzature indossate.

Prima dell'inizio dell'attività di vendemmia, il referente aziendale/tutor dovrà fornire agli stessi istruzioni adeguate circa l'utilizzo delle attrezzature e i comportamenti da tenere durante le operazioni, vigilando, in presenza, sul rispetto delle istruzioni impartite.

Ai turisti impegnati nella vendemmia turistica deve comunque essere interdetto sia l'utilizzo di qualsiasi macchina agricola sia lo svolgimento delle operazioni di carico e scarico delle cassette da uva.

Art. 5

L'azienda vitivinicola/enoturistica dovrà stipulare, prima dell'avvio dell'attività turistica/didattica, apposita assicurazione per la responsabilità civile nei confronti dei turisti e garantire l'osservanza delle discipline locali circa l'avvio dell'attività enoturistica e le comunicazioni relative alle giornate dedicate alla vendemmia turistica didattica.

Art. 6

L'azienda vitivinicola/operatore enoturistico dovrà disporre di ambienti adeguatamente attrezzati

per la tipologia di attività svolta in concreto, conformi agli strumenti urbanistici ed edilizi nonché alla normativa in materia di sicurezza degli impianti. Allo scopo di garantire la sicurezza delle persone che visitano l'azienda, l'azienda vitivinicola/operatore enoturistico dovrà inoltre individuare gli ambienti aziendali e le attrezzature che rappresentano un pericolo vietandone l'accesso al pubblico e il contatto anche solo accidentale, predisponendo adeguata segnaletica. I locali ove si svolgono le attività dovranno ospitare un numero massimo di persone in funzione dello spazio a disposizione ed esser dotati di illuminazione adeguata.

Art. 7

L'azienda vitivinicola/enoturistica dovrà comunicare lo svolgimento dell'attività al Comune competente per territorio, prima dell'avvio della stessa, attraverso la piattaforma S.U.A.P. o sportello equipollente (a cui potranno fare riferimento gli organi di vigilanza per ogni esigenza) dando notizia di:

- Numero polizza assicurativa e scadenza;
- Nominativo Referente aziendale e del suo delegato/tutor;
- Luogo, inserendo gli identificativi catastali (comune catastale, foglio, particella subalterno) e orari di svolgimento dell'esperienza della vendemmia;
- generalità (nome cognome e data luogo di nascita) degli enoturisti;

Art. 8

L'Azienda vitivinicola/operatore enoturistico, con riferimento all'anno in corso, deve conservare ed esibire a richiesta degli organi ispettivi le comunicazioni fatte allo sportello unico attività produttive o ufficio equipollente delle giornate dedicate alla vendemmia turistica didattica, come da normativa applicabile.

Art. 9

L'associazione firmataria si impegna a segnalare all'INL pratiche elusive delle presenti linee guida o fenomeni di irregolarità, ferma restando la facoltà dei competenti uffici territoriali di effettuare controlli anche a campione sulla genuinità delle finalità turistiche.

Roma, 12 luglio 2023

Per l'Ispettorato Nazionale del Lavoro

Il Direttore Generale

f.to Paolo Pennesi

Per l'Associazione Nazionale Città del Vino

Il Presidente

f.to Angelo Radica