

Linee Guida per la Vendemmia Turistica/Didattica

Le presenti linee guida si pongono l'obiettivo di procedere nella determinazione delle regole basilari per consentire il regolare svolgimento della cosiddetta "vendemmia turistica/didattica", intesa come attività non retribuita, ristretta a poche ore (e comunque non oltre l'arco della giornata) non ripetuta nella stessa struttura nel breve periodo, avente carattere culturale e ricreativo, rivolta al pubblico dei turisti enogastronomici e correlata preferibilmente al soggiorno in strutture ricettive del territorio e/o alla visita e degustazione delle cantine locali.

Tale attività si configura come integrativa e connaturata allo sviluppo turistico del territorio vitivinicolo, con la possibilità di costituire anche un impulso per la creazione di nuovi impieghi. Essa può essere inserita nell'ambito delle attività enoturistiche come vendemmia didattica ai sensi dell'art. 1 commi dal 502 al 505 della Legge 27 dicembre 2017 n. 205 e del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali e del Turismo del 12 marzo 2019 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale nr. 89 del 15 aprile 2019.

Definizione di “vendemmia turistica e didattica”

Art. 1

Per vendemmia turistica/didattica si intende, un’attività considerata non lavorativa, non retribuita, ristretta a poche ore (e comunque non oltre l’arco della giornata), avente carattere culturale e ricreativo da svolgersi in vigna nei mesi che vanno da agosto ad ottobre.

Partecipanti, limitazioni temporanee e referente aziendale

Art. 2

L’iniziativa è rivolta ad un pubblico di turisti preferibilmente correlata al soggiorno in strutture ricettive del territorio e/o alla visita e degustazione nelle cantine locali. Non può svolgersi senza la supervisione del referente aziendale precedentemente comunicato al Comune competente per territorio. L’attività di vendemmia deve svolgersi sotto esclusivo controllo e responsabilità del referente aziendale o suo delegato.

Normativa di Riferimento, responsabilità del referente

Art. 3

Oltre a rientrare nella normativa citata in premessa, le attività di vendemmia turistica/didattica dovranno svolgersi nel rispetto delle vigenti normative igienico sanitarie e di sicurezza (D. Lgs. 81/ 08); pur trattandosi di attività a carattere culturale e ricreativo, è bene ricordare che le operazioni di raccolta di uve e gestione di pratiche agricole sottopongono a rischi i partecipanti; sarà cura del referente o di un suo delegato, che dovrà essere presente durante tutta la durata dell’esperienza vendemmiale, istruire i partecipanti sulla normativa vigente. L’operatore enoturistico dovrà disporre di ambienti adeguatamente attrezzati e conformi agli strumenti urbanistici, edilizi e di sicurezza degli impianti; dovrà essere vietato l’accesso ad ambienti e attrezzature che rappresentano un pericolo, apponendo adeguata segnaletica.

Tutela e responsabilità civile

Art. 4

L'azienda Agricola dovrà stipulare, prima dell'avvio dell'attività turistico/didattica, apposita assicurazione per la responsabilità civile nei confronti dei turisti (il numero della polizza e la scadenza va inserita nel modello SUAP). Il titolare o il referente designato delle aziende agricole che effettueranno la vendemmia turistica e didattica dovranno: assicurarsi che gli utenti accedano ai vigneti indossando indumenti calzature antiscivolo e guanti idonei; le eventuali attrezzature messe a disposizione dovranno avere i requisiti di sicurezza previsti dalla normativa vigente e prima dell'inizio dell'attività dovranno essere fornite adeguate istruzioni sul corretto utilizzo delle stesse. Prima di procedere alla vendemmia, i turisti dovranno essere resi edotti, a cura del titolare o del referente designato, su tutte le norme comportamentali e gli aspetti relativi alla sicurezza in azienda, compresa quella relativa alla gestione delle eventuali emergenze.

Durata e ripetibilità dell'evento

Art. 5

L'attività potrà essere svolta da un numero limitato di enoturisti e comunque in misura proporzionata al numero complessivo di dipendenti aziendali coinvolti nell'evento giornaliero della vendemmia turistica didattica nella misura di otto turisti per un referente aziendale/dipendente dell'azienda, inoltre, ogni azienda potrà svolgere l'evento Vendemmia turistica/didattica massimo due volte la settimana. I turisti dovranno indossare obbligatoriamente un cartellino identificativo con la scritta «VENDEMMIATORE TURISTA» o comunque essere distinguibili dagli altri vendemmiatori professionisti, inoltre, il luogo (filari o piccola vigna) della vendemmia turistica/didattica deve essere reso riconoscibile e distinguibile dai luoghi ove i vendemmiatori professionisti svolgono la vendemmia tradizionale, con l'apposizione di idonei cartelli e la limitazione con nastro bicolore.

La procedura di adesione e comunicazione, individuazione del referente aziendale

Art. 6

L'azienda Agricola che ospita la vendemmia dovrà comunicare lo svolgimento dell'attività entro le 23.59 del giorno antecedente (anche se festivo) al Comune competente per territorio attraverso la piattaforma SUAP (a cui potranno fare riferimento gli organi di vigilanza per ogni esigenza) dando notizia di:

- Numero polizza assicurativa e scadenza (punto 4)
- Nominativo Referente aziendale e del suo delegato
- 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
- struttura ricettiva ove soggiornano gli enoturisti se diversa dall'azienda Agricola che ospita la vendemmia tristica didattica

Controlli

Art. 7

Il referente aziendale o suo delegato si impegna all'obbligo di pubblicità della normativa, nei confronti dei partecipanti. L'azienda dovrà conservare copia della documentazione inviata al Comune che dovrà essere esibita in caso di sopralluogo da parte degli Enti adibiti alle verifiche ispettive.

Per L'Ispettorato Interregionale del Lavoro Nord-Est Venezia

Per la Regione Friuli Venezia Giulia

Per Città del Vino Friuli Venezia Giulia

