



# Regione Umbria

Giunta Regionale

## DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

N. 772                      SEDUTA DEL    02/09/2020

**OGGETTO:** L. 205 del 27 Dicembre 2017 - Art. 1 - Commi 502 - 503 - 504 - 505: Attività di enoturismo - Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo 12 marzo 2019 "Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica" - Approvazione disciplinare per l'attuazione dell'esercizio dell'attività enoturistica nella Regione Umbria.

		PRESENZE
Tesei Donatella	Presidente della Giunta	Presente
Morrioni Roberto	Vice Presidente della Giunta	Presente
Agabiti Paola	Componente della Giunta	Presente
Coletto Luca	Componente della Giunta	Assente
Fioroni Michele	Componente della Giunta	Presente
Melasecche Germini Enrico	Componente della Giunta	Presente

Presidente: **Donatella Tesei**

Segretario Verbalizzante: Avv. Maria Balsamo

Atto firmato digitalmente ai sensi delle vigenti disposizioni di legge

L'atto si compone di 6 pagine

Fanno parte integrante dell'atto i seguenti allegati:  
**disciplinare .**

## LA GIUNTA REGIONALE

**Visto** il documento istruttorio concernente l'argomento in oggetto: "L. 205 del 27 Dicembre 2017 - Art. 1 - Commi 502 - 503 - 504 - 505: Attività di enoturismo - Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo 12 marzo 2019 "Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica" - Approvazione disciplinare per l'attuazione dell'esercizio dell'attività enoturistica nella Regione Umbria." e la conseguente proposta di 'Assessore Roberto Morroni

**Preso atto:**

- a) del parere favorevole di regolarità tecnica e amministrativa reso dal responsabile del procedimento;
- b) del parere favorevole sotto il profilo della legittimità espresso dal Dirigente competente;
- c) del parere favorevole del Direttore in merito alla coerenza dell'atto proposto con gli indirizzi e gli obiettivi assegnati alla Direzione stessa;

**Vista** la legge regionale 1 febbraio 2005, n. 2 e la normativa attuativa della stessa;

**Visto** il Regolamento interno di questa Giunta;

**A voti** unanimi espressi nei modi di legge,

### DELIBERA

*per le motivazioni contenute nel documento istruttorio che è parte integrante e sostanziale della presente deliberazione*

- 1) di approvare il disciplinare per l'attuazione dell'esercizio dell'attività enoturistica nella Regione Umbria nei modi e nei termini previsti dall'allegato A che si unisce al presente atto per formarne parte integrante e sostanziale;
- 2) di rinviare ad un successivo atto dirigenziale l'approvazione della modulistica per l'avvio dell'attività enoturistica, nonché per definire le caratteristiche della cartellonistica;
- 3) di dare atto che per gli adempimenti connessi all'attuazione del presente provvedimento viene individuato il Dirigente del Servizio Sistema di conoscenza e innovazione, servizi alla popolazione e al territorio rurale.
- 4) di dare atto che il presente provvedimento è soggetto a pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Umbria.

## DOCUMENTO ISTRUTTORIO

**Oggetto: L. 205 del 27 Dicembre 2017 - Art. 1 - Commi 502 - 503 - 504 - 505: Attività di enoturismo - Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo 12 marzo 2019 "Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica" - Approvazione disciplinare per l'attuazione dell'esercizio dell'attività enoturistica nella Regione Umbria.**

### **Richiamati:**

- 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", ed in particolare l'articolo 1, commi da 502 a 505;
- il Decreto del Ministro delle Politiche Agricole, alimentari, forestali e del turismo 12 marzo 2019 recante all'oggetto "Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica";
- la Legge Regionale 9 aprile 2015, n. 12 (Testo unico in materia di agricoltura);
- il Regolamento 15 gennaio 2019, n. 1 "Disposizioni regolamentari per l'attuazione del Titolo VIII della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12 concernenti disposizioni in materia di agriturismo" e successive modifiche;
- la Legge n. 241 del 1990 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e successive modifiche e integrazioni;

**Considerato** che il citato decreto del Ministro delle Politiche Agricole alimentari e forestali del 12 marzo 2019, definisce le linee guida e gli indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità, con particolare riferimento alle produzioni vitivinicole del territorio, per l'esercizio dell'attività enoturistica;

**Atteso** inoltre che tale decreto ministeriale 12 marzo 2019 prevede all'articolo 2 comma 4 che "competete alle Regioni definire le funzioni di vigilanza, di controllo e sanzionatorie sull'osservanza delle disposizioni di cui al presente decreto";

**Considerato** che l'attività enoturistica rappresenta un rafforzamento al turismo enogastronomico, sicuramente strategico per la nostra regione in quanto, seppure il fenomeno culturale del turismo del vino si è dimostrato capace di offrire vantaggiose opportunità di crescita del settore, questa nuova normativa potrà contribuire alla valorizzazione delle aree e delle produzioni vitivinicole regionali, alla qualificazione dell'accoglienza nell'ambito di un'offerta turistica di tipo integrato e alla promozione dell'enoturismo quale forma di turismo dotata di specifica identità;

**Atteso** che con legge di bilancio 2020 viene disciplinata l'attività di oleoturismo, ossia il "turismo dell'olio" alla quale vengono applicate le disposizioni della legge di bilancio 2018 relative all'enoturismo ma che per tale ulteriore attività non è stato emanato il Decreto attuativo;

**Ritenuto** opportuno recepire le disposizioni nazionali approvando le procedure e i criteri per lo svolgimento dell'attività enoturistica sul territorio regionale nonché le funzioni di vigilanza, controllo e sanzionatorie nei modi e nei termini previsti dall'allegato A al presente atto di cui costituisce parte integrante e sostanziale;

**Ritenuto** inoltre di rinviare ad un successivo atto dirigenziale l'approvazione della modulistica per l'avvio dell'attività enoturistica, nonché per definire le caratteristiche della cartellonistica;

**Preso atto** delle osservazioni pervenute, quali risultanze della consultazione con le principali Associazioni di categoria;

**Dato atto** che per gli adempimenti connessi all'attuazione del presente provvedimento viene individuato il Dirigente del Servizio Sistema di conoscenza e innovazione, servizi alla popolazione e al

territorio rurale;

Tutto ciò premesso si propone alla Giunta regionale:

1. di approvare il disciplinare per l'attuazione dell'esercizio dell'attività enoturistica nella Regione Umbria nei modi e nei termini previsti dall'allegato A che si unisce al presente atto per formarne parte integrante e sostanziale;
2. di rinviare ad un successivo atto dirigenziale l'approvazione della modulistica per l'avvio dell'attività enoturistica, nonché per definire le caratteristiche della cartellonistica;
3. di dare atto che per gli adempimenti connessi all'attuazione del presente provvedimento viene individuato il Dirigente del Servizio Sistema di conoscenza e innovazione, servizi alla popolazione e al territorio rurale.
4. di dare atto che il presente provvedimento è soggetto a pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Umbria.

---

#### **PARERE DI REGOLARITÀ TECNICA E AMMINISTRATIVA**

Ai sensi del vigente Regolamento interno della Giunta: si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica e amministrativa del procedimento e si trasmette al Dirigente per le determinazioni di competenza.

Perugia, li 01/09/2020

Il responsabile del procedimento  
Angela Terenzi

**FIRMATO**

Firma apposta digitalmente ai sensi  
delle vigenti disposizioni di legge

---

#### **PARERE DI LEGITTIMITÀ**

Ai sensi del vigente Regolamento interno della Giunta;

Visto il documento istruttorio;

Atteso che sull'atto è stato espresso:

- il parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica e amministrativa reso dal responsabile del procedimento;

-

Si esprime parere favorevole in merito alla legittimità dell'atto

Perugia, li 01/09/2020

Il dirigente del Servizio  
Sistema di conoscenza ed innovazione,  
servizi alla popolazione ed al territorio rurale

Marta Scettri

**FIRMATO**

Firma apposta digitalmente ai sensi  
delle vigenti disposizioni di legge

---

### **PARERE DEL DIRETTORE**

Il Direttore, ai sensi e per gli effetti degli artt. 6, l.r. n. 2/2005 e 13 del Regolamento approvato con Deliberazione di G.R., 25 gennaio 2006, n. 108:

- riscontrati i prescritti pareri del vigente Regolamento interno della Giunta,
- verificata la coerenza dell'atto proposto con gli indirizzi e gli obiettivi assegnati alla Direzione, esprime parere favorevole alla sua approvazione.

Perugia, li 01/09/2020

IL DIRETTORE  
DIREZIONE REGIONALE SVILUPPO  
ECONOMICO, AGRICOLTURA, LAVORO,  
ISTRUZIONE, AGENDA DIGITALE  
- Luigi Rossetti  
Titolare

**FIRMATO**

Firma apposta digitalmente ai sensi  
delle vigenti disposizioni di legge

---

### **PROPOSTA ASSESSORE**

L'Assessore Roberto Morroni ai sensi del vigente Regolamento della Giunta regionale,

**propone**

alla Giunta regionale l'adozione del presente atto

Perugia, li 01/09/2020

Assessore Roberto Morrone  
Titolare

FIRMATO  
Firma apposta digitalmente ai sensi  
delle vigenti disposizioni di legge

---

## Disciplinare per lo svolgimento dell'attività enoturistica nella Regione Umbria

### 1 . Premessa

Con Legge 205 del 27 dicembre "Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2018 e bilancio pluriennale per il triennio 2018-2020", 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 per l'esercizio dell'attività enoturistica ed ha demandato alle regioni la definizione di funzioni di vigilanza, controllo e sanzionatorie sull'osservanza delle disposizioni del Decreto stesso.

Con il presente disciplinare si recepisce, dandone attuazione, la legge n. 205 del 2017 e il successivo Decreto Ministeriale del 12 marzo 2019 e si definiscono i criteri e le procedure per lo svolgimento dell'attività enoturistica nella Regione Umbria e per le funzioni di vigilanza e controllo.

### 2. Finalità

L'obiettivo della valorizzazione dei territori a vocazione vitivinicola è da sempre una delle priorità della Regione Umbria che, già nel 1999, ha recepito con legge 38 del 22 dicembre 1999, la Legge 268/1999 "Disciplina delle strade del vino", promuovendo e disciplinando, la realizzazione delle " Strade del Vino" e regolamentandone l'attuazione in termini di standard di qualità, omogeneità della segnaletica.

Con la condivisione della Regione Umbria, insieme ai Comuni e ai privati di riferimento, "Le Strade" hanno contribuito in questi anni, agendo in sinergia con altre Associazioni ed Enti regionali e nazionali a creare ed affinare una serie di importantissimi strumenti di promozione integrata del territorio, oltre, chiaramente, alla valorizzazione delle produzioni vitivinicole e dell'enogastronomia di riferimento. Un percorso tra cultura, tradizioni, emergenze artistiche ed ambientali, prodotti tipici, degustazioni.

Questa nuova disciplina rappresenta un rafforzamento al turismo enogastronomico, sicuramente strategico per la nostra regione in quanto, seppure il fenomeno culturale del turismo del vino si è dimostrato capace di offrire vantaggiose opportunità di crescita del settore, questa nuova normativa potrà contribuire alla valorizzazione delle aree e delle produzioni vitivinicole regionali, alla qualificazione dell'accoglienza nell'ambito di un'offerta turistica di tipo integrato e alla promozione dell'enoturismo quale forma di turismo dotata di specifica identità.

### 3. Definizioni

Nell'ambito del presente disciplinare si fa riferimento alle seguenti definizioni:

- "enoturismo", si intendono tutte le attività formative e informative, riguardanti le produzioni vitivinicole e la conoscenza del vino, anche didattiche e ricreative svolte nel luogo di produzione, le

visite guidate ai vigneti e alle cantine, ai luoghi di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite, della storia e della pratica dell'attività vitivinicola, le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni vitivinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti.

- *“operatore enoturistico”*, imprenditore agricolo singolo o associato che svolge attività agricola di coltivazione della vite e/o trasformazione dei prodotti vitivinicoli e successiva commercializzazione, come attività connessa ai sensi del terzo comma dell'art. 2135 del codice civile così come modificato dall'art. 1 del D. Lgs. 18 marzo 2001 n. 228 e s.m.i.
- *“imprese che svolgono attività di trasformazione di prodotti vitivinicoli”*, imprese che svolgono le seguenti attività:
  - a) Produzione di mosto di uve ottenuto dalla trasformazione di uve fresche da essi stessi ottenute, acquistate o conferite dai soci, anche ai fini della sua commercializzazione;
  - b) Produzione di vino ottenuto dalla trasformazione di uve fresche o da mosti di uve 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”*, locali dove vengono espletate le principali fasi della lavorazione delle uve e dove viene conservato e il prodotto vino sia confezionato che sfuso
- *“produzioni vitivinicole DOP (DOCG e DOC), IGP (IGT)”*, produzioni riconosciute ai sensi Legge 238 del 12 dicembre 2016 “Disciplina organica della coltivazione e del commercio del vino”.
- *“commercializzazione diretta”*:
  - a) La vendita al consumatore finale da parte di imprese agricole che effettuano la trasformazione della materia prima e la successiva commercializzazione delle proprie produzioni;
  - b) La vendita al consumatore finale in prevalenza di prodotti propri da parte di soggetti associativi, cooperative, consorzi ed organizzazioni di produttori riconosciute ai sensi della normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente.
- *“Attività di degustazione del vino”*, degustazione di produzioni vitivinicole aziendali con calici di vetro o altro materiale purché non siano alterate le proprietà organolettiche del prodotto.
- *“degustazione in abbinamento ad alimenti”*, degustazione di produzioni vitivinicole aziendali in abbinamento a prodotti agro-alimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo e legati prevalentemente alle produzioni locali e tipiche della Regione Umbria, come ad esempio: DOP, IGP, STG, prodotti di montagna, prodotti che rientrano nei sistemi di certificazione regionali 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 formative ed informative rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e la conoscenza del vino”*, tutte le attività formative ed informative rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e alla conoscenza del vino, con particolare riguardo alle indicazioni geografiche (DOP, IGP) dell’areale in cui 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 agrituristico, imprenditore agricolo in possesso dei requisiti previsti dalla LR 12/2015, titolo VIII “Agriturismo, fattorie didattiche, agricoltura sociale e fattorie sociali”*, iscritto nell’elenco di cui agli articoli 144 della stessa legge.
- *“operatore di fattoria didattica”*, imprenditore agricolo in possesso dei requisiti previsti dalla LR 12/2015, titolo VIII “Agriturismo, fattorie didattiche, agricoltura sociale e fattorie sociali”, iscritto nell’elenco di cui agli articoli 149, della stessa legge.

#### 4. Requisiti soggettivi

Possono esercitare l’attività di enoturismo:

- Imprese agricole di cui all’art. 2135 del Codice Civile che esercitano la coltivazione della vite, la trasformazione e la commercializzazione delle proprie produzioni vitivinicole come attività connessa ai sensi dell’articolo 1, comma 1 del D. Lgs. 18 marzo 2001 n. 228 e s.m.i., regolarmente iscritte al Registro delle Imprese della Camera di Commercio di cui all’art. 2188 e seg. Del Codice Civile
- Imprese agroindustriali che svolgono attività di trasformazione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli attraverso la prevalente acquisizione della materia prima da terzi, regolarmente iscritte al Registro delle Imprese della Camera di Commercio di cui all’art. 2188 e seg. Del Codice Civile

le imprese di cui sopra devono:

- Possedere i requisiti formativi e di competenza previsti ai paragrafi 10.1 e 10.2 del presente documento.
- Possedere i requisiti morali di cui all’art. 4, comma 6 del D. Lgs. 18 marzo 2001 n. 228 e s.m.i.<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 nel caso di ditta individuale, da tutti i soci nel caso di società di persone e da tutti gli amministratori nel caso di società di capitali.

---

<sup>1</sup> decreto legislativo 18 maggio 2001 n. 228 “Orientamento e modernizzazione del settore agricolo”, a norma dell’art. 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.

## 5. Requisiti oggettivi

Le attività enoturistiche devono essere svolte nel rispetto delle normative vigenti, ed in particolare di quelle igienico-sanitarie, urbanistiche e di sicurezza a tutela degli ospiti, previsti dalla normativa vigente e devono rispettare i requisiti standard minimi di qualità previsti dall'art. 2 del Decreto Ministeriale 12 marzo 2019 ed in particolare:

1. apertura annuale o stagionale di un minimo di tre giorni a settimana all'interno dei quali possono essere comprese le domeniche, i giorni festivi e prefestivi;
2. strumenti di prenotazione delle visite, preferibilmente informatici;
3. 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;
4. sito o pagina web aziendale
5. indicazione dei parcheggi in azienda o nelle vicinanze
6. materiale informativo sull'azienda e sui suoi prodotti stampato in almeno tre lingue, compreso l'italiano
7. 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;
8. ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per la tipologia di attività svolte dall'operatore enoturistico;
9. 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.

## 6. Attività enoturistiche

Sono considerate attività enoturistiche e sono quindi assoggettate al presente disciplinare le seguenti attività svolte anche disgiuntamente:

1. **le attività formative ed informative rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e alla conoscenza del vino**, le visite guidate, 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;
2. **le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni vitivinicole aziendali**, anche in abbinamento ad alimenti.

### 6.1 Attività formative ed informative rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e alla conoscenza del vino

Le attività formative ed informative rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e alla conoscenza del vino devono essere svolte nei luoghi di produzione, con particolare riguardo alle indicazioni geografiche (DOP, IGP) nel cui areale si svolge l'attività; le visite guidate devono interessare i vigneti di pertinenza dell'azienda e le cantine così come le iniziative di carattere didattico, culturale e ricreativo, ivi compresa la vendemmia didattica.

Le attività devono essere svolte da 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);

Le attività didattiche, al di fuori di percorsi scolastici, svolte nell'ambito dell'enoturismo devono essere finalizzate alla conoscenza ed alla valorizzazione del mondo vitivinicolo in tutte le sue sfaccettature (tecniche, innovative, storiche, culturali, antropologiche, sociologiche, ecc.);

I locali e i beni strumentali dell'azienda, nonché gli spazi aperti, utilizzati per lo svolgimento delle attività formative e informative devono essere adeguatamente organizzati per essere funzionali all'attività da svolgere e al numero di visitatori da accogliere, nel rispetto delle normative vigenti.

## **6.2 Attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni vitivinicole aziendali**

Le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni vitivinicole aziendali possono essere svolte anche in abbinamento ad alimenti e devono rispettare i limiti indicati dalle Linee guida di cui al Decreto Ministeriale 12 marzo 2019 ed in particolare:

1. 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;
2. lo svolgimento delle attività di degustazione e commercializzazione deve essere assicurato da personale dotato di adeguate competenze e formazione, compreso tra titolare dell'azienda o familiari coadiuvanti, dipendenti dell'azienda, collaboratori esterni;
3. l'abbinamento ai prodotti vitivinicoli aziendali finalizzato alla degustazione 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 regione in cui è svolta l'attività enoturistica: DOP, IGP, STG, prodotti di montagna, prodotti che rientrano nei sistemi di certificazione regionali riconosciuti dalla UE, prodotti agroalimentari tradizionali e tipici presenti nell'elenco nazionale pubblicato ed aggiornato annualmente dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, della regione in cui è svolta l'attività enoturistica.

Dall'attività di degustazione sono in ogni caso escluse le attività che prefigurano un servizio di ristorazione.

L'attività di somministrazione di alimenti deve essere mantenuta secondaria rispetto all'attività prevalente e caratterizzante le imprese vitivinicole.

## **7. Requisiti igienico sanitari**

L'attività di degustazione delle produzioni vitivinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, svolte nell'ambito delle Linee guida di cui al Decreto Ministeriale 12 marzo 2019, devono 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).

L'operatore di enoturismo dovrà adottare un manuale di autocontrollo semplificato nel quale verrà descritta l'attività, la corretta gestione dei prerequisiti e un'analisi del rischio in funzione dell'attività svolta.

Trattandosi di attività a carattere temporaneo è necessario effettuare la registrazione attraverso la procedura e la modulistica prevista dalle normative in vigore, presentando la documentazione al SUAP del Comune in cui si svolge l'attività di degustazione.

Il SUAP provvederà all'inoltro della documentazione alla competente Azienda USL di riferimento.

## 8. Ambienti per attività enoturistiche

Gli ambienti utilizzati per l'attività enoturistica, adeguatamente attrezzati allo scopo, devono essere conformi agli strumenti urbanistici ed edilizi nonché alla normativa in materia di sicurezza degli impianti.

Gli ambienti dove vengono effettuate le degustazioni e le eventuali preparazioni degli alimenti, devono rispettare i requisiti sanitari prescritti dall'allegato II del Regolamento (CE) n. 853/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, ove pertinente.

L'operatore enoturistico, qualora si tratti di imprenditore agricolo, agriturismo o di fattoria didattica, per la preparazione degli alimenti potrà utilizzare la cucina domestica presente nella parte abitativa dell'azienda; diversamente dovrà essere presente uno spazio idoneo per la preparazione di alimenti e relativa attrezzatura (piano di lavoro lavabile e disinfettabile, coltelleria, stoviglie, frigorifero, ecc.) nel rispetto della normativa vigente.

Per quanto riguarda i servizi igienici, possono essere utilizzati quelli predisposti per altre attività svolte (es. commercializzazione) e deve comunque essere garantita l'accessibilità e il rispetto delle norme in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche.<sup>2</sup>

Gli ambienti nei quali si svolge attività enoturistica dovranno essere specificati nella Segnalazione Certificata di Inizio Attività.

## 9. Parcheggio

La struttura che svolge attività enoturistica dovrà essere dotata di possibilità di parcheggio in azienda o nelle vicinanze di cui, così come previsto dalle linee guida ministeriali dovranno essere fornite indicazioni.

Nel caso in cui la segnaletica sia posta sulla strada, è necessario osservare le norme previste dal Codice della Strada (d.lgs. n. 285 del 30.4.1992 e successive modifiche).

## 10. Competenze e formazione per le imprese e per gli addetti

Il comma 1 dell'articolo 2 del Decreto Ministeriale 12 marzo 2019 prevede che il personale addetto alle attività enoturistiche sia dotato di competenze e formazione sia per quanto riguarda le azioni di informazione e formazione che per quelle di degustazione, anche disgiuntamente. Tali competenze, distinte per le diverse attività, devono essere possedute dal titolare dell'azienda o dai familiari coadiuvanti, dipendenti, collaboratori esterni.

Pertanto l'operatore può svolgere attività enoturistica se in possesso di esperienza professionale, titoli di studio o formativi come dettagliato nei paragrafi 10.1 e 10.2 del presente disciplinare.

---

<sup>2</sup> Fatte salve le disposizioni previste dall'art. 142, commi 6-7-8 della LR 12/2015, note all'art. 1 del regolamento n. 1 del 15 gennaio 2019 "Disposizioni regolamentari per l'attuazione del titolo VIII della Legge Regionale 9 aprile 2015, n. 12 concernente disposizioni in materia di agriturismo"

## **10.1. Formazione per lo svolgimento dell'attività formativa e informativa**

Per quanto riguarda competenze e formazione per lo svolgimento dell'attività formativa e informativa rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e alla conoscenza del vino di cui al paragrafo 6.1, il requisito si ritiene assolto se il personale addetto è in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti:

- Titolo di studio (diploma o laurea) ad indirizzo agrario;
- Titolare di attività agricola nel settore vitivinicolo o di attività agrituristica;
- Attestato di operatore di fattoria didattica;
- Attestato di partecipazione a specifico corso di formazione come di seguito dettagliato o avente contenuti formativi analoghi;
- Esperienza lavorativa di durata almeno triennale presso imprese vitivinicole in qualità di addetto al vigneto o alla cantina con comprovata iscrizione all'Istituto Nazionale per la Previdenza Sociale o altra documentazione idonea (contratti di lavoro, buste paga, ecc.).

### **Articolazione del percorso formativo specifico**

I corsi di formazione, realizzati da organismi accreditati nell'ambito della formazione ai sensi della DGR 1948 del 9 dicembre 2004 "Accreditamento sedi formative. Approvazione regolamento e dispositivo del sistema regione" devono avere una durata di almeno 15 ore con una frequenza minima obbligatoria del 75% e verifica finale, al superamento della quale viene rilasciato un attestato di partecipazione con verifica dell'apprendimento.

I contenuti del percorso formativo dovranno riguardare i seguenti argomenti:

- Settore enoturistico: evoluzione, prospettive, politiche di sostegno alle imprese, modelli aziendali;
- Legislazione nazionale e regionale relativa al settore, multifunzionalità delle imprese agricole, obblighi amministrativi, aspetti economici, fiscali e gestionali dell'attività, normativa relativa alla SCIA, salute e sicurezza sul lavoro e antinfortunistica, normativa regionale in materia di organizzazione turistica e agrituristica;
- Comunicazione, marketing territoriale e turistico, accoglienza degli ospiti, valorizzazione, recupero/conservazione di arredi e attrezzature tradizionali, patrimonio edilizio, emergenze storiche, paesaggistiche ed enogastronomiche del territorio, associazionismo (strade dei vini, consorzi, associazioni, ecc.), redazione di materiale informativo;
- Viticoltura ed enologia con particolare riferimento alle produzioni regionali (DOP, DOC, OCG, IGT, varietà autoctone, tecniche di vinificazione tradizionali, ecc.);
- Percorsi didattici e visite guidate: obiettivi, contenuti, strumenti, modalità.

## **10.2. Formazione per lo svolgimento di attività di degustazione e commercializzazione**

Per quanto riguarda competenze e formazione per lo svolgimento dell'attività degustazione e commercializzazione di cui al paragrafo 6.2, il requisito si ritiene assolto se il personale addetto è in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti:

- Titolo di studio (diploma o laurea) attinente all'enogastronomia
- Titolare di attività agricola nel settore vitivinicolo o di attività agrituristica
- Attestato di operatore di fattoria didattica
- Iscrizione all'Elenco dei tecnici degustatori o all'elenco degli esperti degustatori dei vini della Regione Umbria
- Titolo di "Sommelier" o di "Sommelier professionale" rilasciato da organismo o ente riconosciuto
- Titolo di formazione professionale o di istruzione scolastica attinenti alla somministrazione di alimenti e bevande

- Attestato di partecipazione a specifico corso di formazione come di seguito dettagliato o avente contenuti formativi analoghi
- Esperienza lavorativa di durata almeno triennale presso imprese di somministrazione di alimenti e bevande in qualità di sommelier con comprovata iscrizione all'Istituto Nazionale per la Previdenza Sociale o altra documentazione idonea (contratti di lavoro, buste paga, ecc.).

### **Articolazione del percorso formativo specifico**

I corsi di formazione, realizzati da organismi accreditati nell'ambito della formazione ai sensi della LR 23 dicembre 2013, n. 30, "Disciplina del sistema regionale di istruzione e formazione professionale" e s.m.i., devono avere una durata di almeno 15 ore con una frequenza minima obbligatoria del 75% e verifica finale, al superamento della quale viene rilasciato un attestato di partecipazione con verifica dell'apprendimento.

I contenuti del percorso formativo dovranno riguardare i seguenti argomenti:

- La vitivinicultura umbra, vini, vitigni, importanza del settore;
- Enologia;
- Legislazione nazionale e classificazione dei vini (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP);
- Lettura dell'etichetta;
- Degustazione del vino, tecniche, esame visivo e olfattivo
- Conoscenza dei prodotti agro alimentari regionali di qualità certificata, dei prodotti tradizionali, tipici e locali e loro abbinamento con i vini regionali;
- Sicurezza alimentare.

## **11. Periodo di apertura**

Al momento della presentazione della SCIA, l'operatore enoturistico dovrà indicare il periodo di apertura, nel rispetto del minimo indicato dalle linee guida ministeriali che prevedono un'apertura annuale o stagionale di un minimo di tre giorni a settimana all'interno dei quali possono essere comprese le domeniche, i giorni festivi e prefestivi, utilizzando un modello predisposto con successiva Determinazione Dirigenziale.

L'operatore rende noto al pubblico i giorni e l'orario di apertura mediante un cartello da esporre all'ingresso dell'azienda, oltre ad indicarlo nel sito web aziendale.

Variazioni nel periodo di apertura dovranno essere comunicate al Comune utilizzando l'apposito modello.

Qualora per esigenze aziendali, l'operatore enoturistico si trovi nell'impossibilità di svolgere la propria attività, può sospenderla previa comunicazione al Comune e al pubblico mediante esposizione di apposito cartello.

## **12. Prenotazioni, sito web, materiale informativo**

Nel rispetto delle linee guida in merito ai requisiti minimi di qualità per lo svolgimento dell'attività enoturistica (D.M. 12 marzo 2019) l'impresa dovrà essere dotata di:

- strumenti di prenotazione delle visite, preferibilmente informatici;
- sito o pagina web aziendale;
- materiale informativo sull'azienda e sui prodotti stampato in almeno tre lingue, comprese l'italiano;
- materiale informativo sulle produzioni vitivinicole e agroalimentari con particolare riferimento a quelle certificate, nonché sulle attrazioni turistiche, artistiche, culturali, paesaggistiche del territorio in cui è scelta l'attività enoturistica.

### **13. Cartellonistica**

Le caratteristiche della cartellonistica prevista dalle linee guida in merito ai requisiti minimi di qualità per lo svolgimento dell'attività enoturistica (D.M. 12 marzo 2019) da affiggere all'ingresso dell'azienda, saranno definite con successiva Determinazione Dirigenziale per quanto attiene le dimensioni e la veste grafica.

Qualora il Ministero istituisca un logo identificativo per l'indicazione facoltativa dell'attività enoturistica, gli operatori ne potranno usufruire secondo successive specifiche disposizioni.

### **14. Avvio dell'attività enoturistica**

Per poter svolgere l'attività enoturistica, atto indispensabile è la presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) conformemente a quanto disposta dalla Legge 205 del 2017, art. 1 comma 505.

La SCIA, 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 s.m.i., unica per tutte le attività svolte e deve essere presentata allo Sportello Unico delle Attività Produttive ed Edilizie (SUAPE) del comune competente per territorio, completa di tutti gli allegati come di seguito specificati:

- relazione descrittiva dell'azienda e della cantina
- descrizione dettagliata della struttura e degli spazi, interni ed esterni, destinati all'attività enoturistica
- planimetrie dei locali relative agli spazi di cui sopra evidenziando quelli destinati alla manipolazione, somministrazione e/o conservazione dei prodotti alimentari, corredate dall'indicazione delle attrezzature presenti e/o previste

Il modello per la presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività verrà predisposto con successiva Determinazione Dirigenziale.

Qualora un'impresa operi su più comuni la SCIA va presentata presso il Comune in cui è svolta l'attività enoturistica, se svolta presso una sola sede aziendale, ovvero presso il Comune dove ricade la sede principale dell'impresa, qualora l'attività enoturistica sia svolta su più sedi.

Al momento della presentazione della SCIA devono essere posseduti tutti i requisiti previsti dalle linee guida di cui al D.M. 12 marzo 2019 in precedenza richiamati 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 dal presente disciplinare.

Copia della SCIA deve essere esposta all'interno dei locali dell'azienda in maniera visibile ai fruitori dell'attività enoturistica.

Eventuali variazioni delle informazioni contenute nella SCIA devono essere segnalate al Comune entro 15 giorni dalla data della loro concretizzazione.

Per i controlli delle SCIA presentate, per l'eventuale richiesta di integrazione e di sospensione si applicano le disposizioni di cui alla Legge n. 241/1990 e s.m.i..

Il Comune che riceve una SCIA per attività enoturistica, ne fa comunicazione al Dipartimento di sanità pubblica della ASL di competenza.

Agli agriturismi e alle fattorie didattiche iscritti agli elenchi di cui alla LR 12/2015 titolo VIII, che svolgono attività di degustazione e attività didattiche, informative/formative inerenti la vitivinicoltura e il vino secondo

le disposizioni di tale legge, per quanto riguarda la SCIA continuano ad applicarsi le disposizioni regionali di cui alla LR 12/2015.

Gli operatori agrituristici e di fattoria didattica già attivi che non svolgono attività di degustazione e attività didattiche, informative/formative inerenti la vitivinicoltura e il vino devono, se intenzionati ad ampliare le loro attività, integrare la SCIA a suo tempo presentata con indicazione dell'attività enoturistica.

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 del titolare, è possibile la presentazione di una nuova SCIA, previo impegno del subentrante, qualora non sia in possesso del requisito formativo, di frequenza del primo corso di formazione per operatore enoturistico attivato sul territorio regionale, entro 12 mesi. In caso di accertamento negativo dell'impegno preso, il Comune provvederà alla sospensione dell'attività dell'operatore enoturistico dandone comunicazione alla Regionale.

Al fine di istituire e mantenere aggiornato un elenco regionale degli operatori che svolgono attività enoturistica, con successivo provvedimento verranno disciplinate le modalità di trasmissione da parte dei Comuni delle attività enoturistiche segnalate con SCIA.

## **15. Vigilanza, controlli, sanzioni**

I controlli sulle SCIA sono svolti dai Comuni competenti che applicano le disposizioni della Legge n. 241/1990 o le disposizioni comunali laddove esistenti.

I Comuni svolgono altresì l'attività di vigilanza affinché nessuno svolga l'attività di enoturismo senza rispettare le disposizioni nazionali e regionali. Le attività di verifica devono risultare da apposito verbale e dovranno riscontrare che l'operatore enoturistico sia in possesso dei requisiti e degli standard previsti dalle linee guida e dal presente disciplinare.

Il Comune, in caso di accertata carenza dei requisiti previsti, entro sessanta giorni dal ricevimento della SCIA, adotta motivati provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività enoturistica, fatto salvo che, se possibile, l'interessato provveda a conformare alla normativa vigente l'attività impropriamente svolta entro un termine fissato dall'amministrazione comunale e comunque non inferiore a trenta giorni.

E' fatto comunque salvo il potere dell'amministrazione comunale 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 adottare i provvedimenti di cui al periodo precedente.

Qualora durante le verifiche svolte dal Comune competente fosse accertata la mancanza dei requisiti dichiarati nella SCIA, o una conduzione dell'attività che non rispetti le norme previste in particolare in materia di igiene della struttura e degli alimenti, o violazione in materia edilizia, o altre normative vigenti applicabili, oltre alle 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 di proseguimento dell'esercizio dell'attività.



# Regione Umbria

Giunta Regionale

DIREZIONE REGIONALE SVILUPPO ECONOMICO, AGRICOLTURA, LAVORO,  
ISTRUZIONE, AGENDA DIGITALE

Servizio Sistema di conoscenza ed innovazione, servizi alla popolazione ed al territorio  
rurale

## DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

N. 1055 DEL 05/02/2021

**OGGETTO:** DGR n. 772 del 02/09/2020 “L. 205 del 27 Dicembre 2017 - Art. 1 - Commi 502 - 503 - 504 - 505: Attività di enoturismo - Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo 12 marzo 2019 "Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica" – Definizione dei contenuti, dei dettagli tecnici informativi e del modello di Segnalazione Certificata di Inizio Attività per l'attività enoturistica.

**Visto** il decreto legislativo 30 marzo 2001, 165 e sue successive modifiche ed integrazioni;

**Vista** la legge regionale 01 febbraio 2005, n. 2 e i successivi regolamenti di organizzazione, attuativi della stessa;

**Vista** la legge 7 agosto 1990, n. 241 e sue successive modifiche ed integrazioni;

**Vista** la legge regionale 16 settembre 2011, n. 8, “Semplificazione amministrativa e normativa dell’ordinamento regionale e degli Enti locali territoriali”;

**Visto** il Regolamento interno della Giunta regionale – Titolo V;

**Richiamati:**

- 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”, ed in particolare l'articolo 1, commi da 502 a 505;
- il Decreto del Ministro delle Politiche Agricole, alimentari, forestali e del turismo 12 marzo 2019 recante all'oggetto “Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica”;
- la Legge Regionale 9 aprile 2015, n. 12 (Testo unico in materia di agricoltura);

- il Regolamento 15 gennaio 2019, n. 1 "Disposizioni regolamentari per l'attuazione del Titolo VIII della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12 concernenti disposizioni in materia di agriturismo" e successive modifiche;
- la Legge n. 241 del 1990 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi" e successive modifiche e integrazioni;
- La DGR n. n. 772 del 02/09/2020 "L. 205 del 27 Dicembre 2017 - Art. 1 - Commi 502 - 503 - 504 - 505: Attività di enoturismo - Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo 12 marzo 2019 "Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica"

**Considerato** che con la sopra citata deliberazione n. 772/2020 la Giunta Regionale ha tra l'altro:

- approvato il disciplinare per l'attuazione dell'esercizio dell'attività enoturistica nella Regione Umbria nei modi e nei termini previsti dall'allegato A dello stesso atto;
- rinviato ad un successivo atto dirigenziale l'approvazione della modulistica per l'avvio dell'attività enoturistica, nonché per definire le caratteristiche della cartellonistica;

**Ritenuto** pertanto dover procedere alla definizione delle prescrizioni per l'avvio dell'attività enoturistica in particolare per quanto attiene la modulistica per la presentazione dell'avvio dell'attività (SCIA) e per le caratteristiche della cartellonistica e del materiale informativo;

**Atteso** che non è stato definito né a livello nazionale né a livello regionale un logo per l'attività enoturistica;

**Considerato** che con la sottoscrizione del presente atto se ne attesta la legittimità;

## Il Dirigente D E T E R M I N A

1. Di prendere atto di quanto in premessa citato;
2. di approvare la modulistica per la presentazione dell'avvio dell'attività enoturistica (SCIA) nei termini riportati nell'allegato 1) al presente atto di cui costituisce parte integrante e sostanziale;
3. di approvare le linee guida relative ai contenuti e dettagli tecnici informativi dell'attività enoturistica nei termini riportati nell'allegato 2) al presente atto di cui costituisce parte integrante e sostanziale
4. di dare atto che il presente provvedimento è soggetto a pubblicazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Umbria nonché nel sito istituzionale;
5. di dichiarare che l'atto è immediatamente efficace.

Perugia li 04/02/2021

L'Istruttore  
Angela Terenzi

Istruttoria firmata ai sensi dell' art. 23-ter del Codice dell'Amministrazione digitale

Perugia li 04/02/2021

Si attesta la regolarità tecnica e amministrativa  
Il Responsabile  
Angela Terenzi  
Parere apposto ai sensi dell' art. 23-ter del Codice dell'Amministrazione digitale

Perugia li 05/02/2021

Il Dirigente  
Marta Scettri  
Documento firmato digitalmente ai sensi del d.lgs. 7 marzo 2005, n. 82, art. 21 comma 2



Allegato 1)

**SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA' (SCIA) PER ATTIVITÀ DI ENOTURISMO  
REGIONE UMBRIA (da esporre presso la sede dell'azienda)**

(ART. 19 L. 241/90 E ART.1, COMMI DA 502 A 505 DELLA LEGGE 205/2017 – disciplinare approvato con DGR 772 del 02 settembre 2020)

SPAZIO RISERVATO AL PROTOCOLLO DEL COMUNE DI	
Prot. n. _____	del _____

Al Comune di \_\_\_\_\_

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ il  
\_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

residente in \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_

C.F. \_\_\_\_\_ nazionalità \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ cell. \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_

e-mail \_\_\_\_\_ PEC (Posta elettronica certificata) \_\_\_\_\_

In qualità di:

Titolare  Legale rappresentante  altro soggetto titolato \_\_\_\_\_  
(allegare la documentazione attestante la qualifica indicata)

**TRASMETTE**

**LA SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA' (SCIA) PER ATTIVITÀ ENOTURISTICA**

**riferita alla seguente ditta:**

Ragione Sociale \_\_\_\_\_

CUAA \_\_\_\_\_ P. IVA \_\_\_\_\_

Denominazione commerciale (se diverso da ragione sociale) \_\_\_\_\_

Forma giuridica:

- azienda individuale o familiare
- società semplice
- altre società di persone
- società di capitali

enti o altre istituzioni

altra forma \_\_\_\_\_

(Allegare atto costitutivo, statuto, atto notarile etc. relativi alla costituzione dell'impresa se ricorre il caso)

con sede legale in:

Comune \_\_\_\_\_ prov. |\_\_|\_\_| Stato \_\_\_\_\_

iscritta alla Camera di Commercio (C.C.I.A.A.) di \_\_\_\_\_ prov. |\_\_|\_\_|

n. REA |\_\_|\_\_|\_\_|\_\_|\_\_|\_\_|

#### MOTIVAZIONE DELLA SCIA:

(Compilare il caso di interesse)

per inizio attività di enoturismo:

Attività di enoturismo, ai sensi dell'art. 1, commi da 502 a 505 della Legge 205/2017, avente la seguente denominazione \_\_\_\_\_,

con sede in via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ lettera \_\_ località \_\_\_\_\_

nei seguenti edifici aziendali o parte di essi:

Fabbricato 1 - Localizzazione catastale:

Sezione \_\_\_\_\_ Foglio \_\_\_\_\_ Particella \_\_\_\_\_ Subalterno \_\_\_\_\_ Categoria \_\_\_\_\_

Fabbricato 2 - Localizzazione catastale:

Sezione \_\_\_\_\_ Foglio \_\_\_\_\_ Particella \_\_\_\_\_ Subalterno \_\_\_\_\_ Categoria \_\_\_\_\_

(N:B aggiungere ulteriori mappali se necessario )

per variazione:

(indicare una delle seguenti tipologie di variazione)

a) SCIA per subentro del titolare

Precedente ragione sociale/titolare \_\_\_\_\_

Precedente SCIA n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ CUA precedente ditta \_\_\_\_\_

(da allegare altri titoli di possesso/contratti/atti tra cui il certificato di abilitazione intestato al nuovo titolare)

b) variazioni riferite ai seguenti dati:

del Legale Rappresentante

della sede legale

della forma giuridica

della denominazione sociale

della ragione sociale

della modalità di esercizio attività enoturistica \_\_\_\_\_(specificare)

altro \_\_\_\_\_ (specificare)

(Allegare atto costitutivo, statuto, atto notarile, etc. relativi alle modifiche societarie)

Precedente ragione sociale (se variata) \_\_\_\_\_

Precedente SCIA n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ CUAА precedente ditta \_\_\_\_\_

per integrazione SCIA Agriturismo e fattorie didattiche:

Ragione sociale/titolare \_\_\_\_\_

Precedente SCIA n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_ CUAА precedente ditta \_\_\_\_\_

Numero di iscrizione nell'Elenco Regionale Agriturismo/fattorie didattiche (ove previsto) \_\_\_\_\_  
anno di iscrizione \_\_\_\_\_

**Servizi svolti:**

[ ] attività formative ed informative rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e alla conoscenza del vino mediante:

organizzazione di visite guidate, visite nei luoghi di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite, della storia e della pratica dell'attività vitivinicola ed enologica in genere

organizzazione di iniziative di carattere didattico, culturale e ricreativo;

[ ] attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni vitivinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti

**Apertura dell'esercizio:**

[ ] tutto l'anno;

[ ] settimanale (indicare un minimo di tre giorni della settimana):

\_\_\_\_\_

[ ] stagionale

dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

(indicare un minimo di tre giorni della settimana):

\_\_\_\_\_

dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

(indicare un minimo di tre giorni della settimana):

\_\_\_\_\_

dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

(indicare un minimo di tre giorni della settimana):

\_\_\_\_\_

Specificare eventuali periodi di chiusura: \_\_\_\_\_

Il sottoscritto, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000 e consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, previste dagli artt. 75 e 76 del D.P.R. citato e dall'art. 19, comma 6, della L. 241/90.

#### DICHIARA

[ ] di aver preso visione e di essere a conoscenza di quanto previsto dalla L. n. 205 del 27 dicembre 2017 e successivo 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" e dalla Deliberazione di Giunta Regionale n. 772 del 02 settembre 2020 relativa Approvazione disciplinare per l'attuazione dell'esercizio dell'attività enoturistica nella Regione Umbria;

[ ] di essere iscritto al Registro Imprese in qualità di:

imprenditore agricolo di cui all'art. 2135 del Codice Civile che esercita la coltivazione della vite, la trasformazione e la commercializzazione delle proprie produzioni vitivinicole come attività connessa ai sensi dell'articolo 1, comma 1 del D. Lgs. 18 marzo 2001 n. 228 e s.m.i.;

imprenditore agroindustriale che svolge attività di trasformazione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli attraverso la prevalente acquisizione della materia prima da terzi;

[ ] di essere in possesso dei requisiti morali di cui all'art. 4, comma 6 del D.Lgs. n. 228/2001, ovvero di 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;

[ ] di 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);

[ ] di essere operatore agriturismo iscritto nell'elenco di cui alla Legge Regionale 9 aprile 2015, n. 12, articoli 143 – 144 e Regolamento Regionale n. 1 del 15/01/2019;

[ ] di essere operatore di fattoria didattica iscritto nell'elenco di cui alla Legge Regionale 9 aprile 2015, n. 12, articoli 143 -144 e Regolamento Regionale n. 1 del 15/01/2019

#### Relativamente alle competenze formative e professionali:

[ ] possesso delle competenze professionali e/o dei requisiti formativi previsti dalla deliberazione di Giunta Regionale n. 772 del 02 settembre 2020, come di seguito indicato:

titolo studio (diploma o laurea) ad indirizzo agrario o attinente l'enogastronomia, rilasciato da Scuola/Istituto/Ateneo \_\_\_\_\_, anno di conclusione \_\_\_\_\_,

titolare di attività agricola nel settore vitivinicolo o di attività agriturismo, azienda \_\_\_\_\_  
CUAA \_\_\_\_\_

attestato di operatore di fattoria didattica, rilasciato da \_\_\_\_\_, con atto n. \_\_\_\_\_, in data \_\_\_\_\_,

esperienza lavorativa di almeno tre anni presso imprese vitivinicole e/o imprese di somministrazione di alimenti e bevande in qualità di sommelier: tipo di attività \_\_\_\_\_ dal \_\_\_\_ al \_\_\_\_ presso l'impresa \_\_\_\_\_,

iscrizione all'Elenco dei tecnici degustatori o [ ] all'Elenco degli Esperti degustatori dei vini DOC e DOCG della Regione Umbria, con atto n. \_\_\_\_\_, in data \_\_\_\_\_,

titolo di "sommelier" o di "sommelier professionale" rilasciato da organismo o ente riconosciuto \_\_\_\_\_, con atto n. \_\_\_\_\_, in data \_\_\_\_\_,

titolo di formazione professionale o  di istruzione scolastica attinenti alla somministrazione di alimenti e bevande rilasciato da \_\_\_\_\_, in data \_\_\_\_\_, con atto n. \_\_\_\_\_;

partecipazione a specifico corso di formazione (art. 10.1 e 10.2 del disciplinare)

I requisiti di cui sopra sono posseduti da:

nome \_\_\_\_\_ cognome \_\_\_\_\_

nato a \_\_\_\_\_ data di nascita \_\_\_\_\_

In qualità di:

[ ] titolare

[ ] familiare coadiuvante

[ ] dipendente dell'azienda

[ ] collaboratore esterno

**relativamente all'attività e alla struttura:**

[ ] di svolgere l'attività enoturistica utilizzando locali e beni strumentali dell'azienda, spazi agricoli aperti e ambienti idonei all'accoglienza allestiti appositamente con attrezzature adeguate;

[ ] gli ambienti utilizzati per l'attività enoturistica, sono adeguatamente attrezzati allo scopo e conformi agli strumenti urbanistici ed edilizi nonché alla normativa in materia di sicurezza degli impianti;

[ ] la struttura enoturistica è dotata di un parcheggio in azienda o nelle vicinanze;

[ ] gli ambienti dove vengono effettuate le degustazioni e le eventuali preparazioni degli alimenti rispettano i requisiti sanitari prescritti dall'allegato II del Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

[ ] per la preparazione delle degustazioni l'operatore enoturistico, qualora si tratti di imprenditore agricolo o agrituristico utilizza la cucina domestica presente nella parte abitativa dell'azienda;

[ ] nel caso di impresa agroindustriale (ad esempio una cantina) o se non vi sia la possibilità di utilizzare la suddetta cucina domestica, è presente uno spazio idoneo per la preparazione delle degustazioni, con le dotazioni necessarie (ad esempio: piano di lavoro lavabile e disinfettabile, affettatrice, coltelleria, frigorifero per la conservazione alle basse temperature);

[ ] la struttura garantisce l'accessibilità ai servizi igienici anche attraverso l'utilizzo di quelli predisposti per altre attività svolte (es. commercializzazione) nel rispetto delle norme in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche

[ ] per quanto riguarda le degustazioni delle produzioni vitivinicole aziendali in abbinamento ad alimenti è a conoscenza degli obblighi di:

- adottare un manuale di autocontrollo semplificato nel quale verrà descritta l'attività, la corretta gestione dei prerequisiti e un'analisi del rischio in funzione dell'attività svolta;

- effettuare la registrazione attraverso la procedura e la modulistica prevista dalle normative in vigore, presentando la documentazione al SUAP del Comune in cui si svolge l'attività di degustazione;

- escludere dall'attività di degustazione sono le attività che prefigurano un servizio di ristorazione;

- abbinare alla degustazione del vino i prodotti agro-alimentari 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 ;

- mantenere secondaria la somministrazione di tali alimenti, rispetto all'attività prevalente e caratterizzante le imprese agricole vitivinicole,

[ ] nel caso si configuri la somministrazione di preparazioni enogastronomiche ovvero un servizio di ristorazione, di essere anche operatore agrituristico ai sensi della Legge Regionale 9 aprile 2015, n. 12, articolo 143 e Regolamento Regionale n. 1 del 15/01/2019, 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);

[ ] per coloro che esercitano attività di vendita di alcolici e non appartengono alle categorie non sottoposte all'obbligo denuncia, (circolare 20922/RU Agenzia delle dogane), di aver presentato denuncia per la vendita di alcolici (D.Lgs. n. 504/1995), in data \_\_\_\_ protocollo n. \_\_\_\_\_

**di essere a conoscenza:**

[ ] dell'obbligo di esporre al pubblico la presente Segnalazione certificata di inizio attività e un cartello 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;

[ ] che 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;

[ ] che 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.

Il sottoscritto, inoltre,

#### SI IMPEGNA

a comunicare al Comune qualsiasi modifica o variazione delle attività enoturistiche svolte mediante presentazione di nuova SCIA entro quindici giorni dall'evento confermando sotto la propria responsabilità la sussistenza dei requisiti richiesti e degli adempimenti di legge previsti;

a comunicare, entro il 1° ottobre di ogni anno, al Comune eventuali variazioni del calendario di apertura; in caso di mancata comunicazione si intende confermato il calendario in vigore l'anno precedente.

Firma<sup>1</sup>

---

---

<sup>1</sup> Ai sensi dell'art. 38, D.P.R. 445/2000 e successive modificazioni e integrazioni, la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto oppure è sottoscritta e inviata, insieme alla fotocopia non autenticata di un documento di identità del dichiarante in corso di validità, all'Ufficio competente via fax, tramite un incaricato o a mezzo posta, oppure presentate per via telematica secondo quanto stabilito dall'art. 65 del D.Lgs. n. 82/2005.

**Documentazione da allegare alla SCIA:**

- Procura/delega Nel caso di procura/delega a presentare la segnalazione
- Copia del documento di identità del/i titolare/i nel caso in cui la segnalazione non sia sottoscritta in forma digitale e in assenza di procura
- Descrizione dettagliata dell'azienda agricola comprensiva di planimetrie dei locali, delle attrezzature e degli spazi esterni ed interni. Descrizione dettagliata comprensiva di planimetrie dei locali, delle attrezzature e degli spazi esterni ed interni da destinare all'attività enoturistica mettendo in evidenza le singole destinazioni dei locali, compresi quelli che non vengono utilizzati per la manipolazione, trasformazione, somministrazione e/o immagazzinamento dei prodotti alimentari, corredate dall'indicazione dell'attrezzatura presente e/o prevista.
- Dichiarazioni sul possesso dei requisiti di cui di cui all'art. 4, comma 6 del D.Lgs. n. 228/2001 e all'art. 67 del D. Lgs. 6 settembre 2011 n. 159, da parte degli altri soci (Allegato A) + copia del documento di identità, in presenza di soggetti (es. soci) diversi dal dichiarante
- per coloro che esercitano attività di vendita di alcolici e non appartengono alle categorie non sottoposte all'obbligo denuncia, (circolare 20922/RU Agenzia delle dogane), di aver presentato denuncia per la vendita di alcolici (D.Lgs. n. 504/1995), in data \_\_\_\_ protocollo n. \_\_\_\_\_
- Permesso di soggiorno nel caso in cui il richiedente abbia la cittadinanza di un paese non appartenente all'Unione Europea





## CONTENUTI E DETTAGLI TECNICI INFORMATIVI DELL'ATTIVITA' ENOTURISTICA

In attuazione della Deliberazione della Giunta Regionale n. 772 del 02 settembre 2020 "L. 205 del 27 Dicembre 2017 - Art. 1 - Commi 502 - 503 - 504 - 505: Attività di enoturismo - Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo 12 marzo 2019 "Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica" – Approvazione disciplinare per l'attuazione dell'esercizio dell'attività enoturistica nella Regione Umbria" l'operatore che svolge attività enoturistica deve informare il pubblico attraverso:

- 1) cartellonistica che riporti i dati relativi all'accoglienza enoturistica, il periodo, i giorni e l'orario di apertura, la tipologia del servizio offerto e le lingue parlate;
- 2) sito o pagina web aziendale;
- 3) materiale informativo.

Nel caso l'azienda svolga oltre all'attività enoturistica anche attività agrituristica o di fattoria didattica, è ammesso l'utilizzo di un supporto congiunto per le finalità di cui ai punti 1 (cartellonistica), 2 (sito o pagina web aziendale) e 3 (materiale informativo).

### 1) CARTELLO

#### *a) Ubicazione*

Il cartello deve essere ben visibile e posizionato in prossimità dell'accesso alla struttura nella quale viene svolta l'attività enoturistica.

L'apposizione del cartello deve rispettare le norme comunali sulle affissioni e le norme di cui al Codice della strada quando collocato lungo le vie di accesso alla struttura.

#### *b) Contenuti*

In assenza di un logo identificativo regionale per l'accoglienza enoturistica, il cartello può utilizzare il logo aziendale, oltre a quello della Regione e dovrà contenere le seguenti informazioni:

- denominazione dell'azienda;
- recapito telefonico;
- sito web;
- il periodo, i giorni e l'orario di apertura;
- logo regionale attività agrituristica (se ne ricorre il caso);
- logo regionale fattoria didattica (se ne ricorre il caso);
- indicazione delle lingue parlate rappresentate utilizzando i simboli delle bandiere relative.

#### *c) materiali*

Il cartello dovrà essere realizzato in modo tale da assicurarne la durata ed integrità nel tempo. Per quanto riguarda la scelta di materiali, dimensioni, proporzioni, impostazioni si rinvia a quanto definito per le aziende agrituristiche con Regolamento Regionale 15 gennaio 2019, n. 1, pubblicato nel sito della regione Umbria: <https://www.regione.umbria.it/agricoltura/disciplina-dell-agriturismo>

### 2) SITO O PAGINA WEB AZIENDALE

Gli operatori enoturistici devono disporre di un sito web o pagina internet aziendale, ove pubblicare le informazioni relative all'attività enoturistica svolta: il periodo, i giorni e l'orario di apertura al pubblico, il recapito telefonico, le lingue parlate, le modalità di prenotazione, le attività svolte e i servizi erogati. Possono essere contenute le indicazioni stradali per raggiungere l'azienda, le informazioni sulle attrazioni turistiche/storico/culturali presenti in prossimità dell'azienda, gli eventi organizzati in azienda o nelle vicinanze e ogni altra descrizione ritenuta utile per migliorare il livello qualitativo del servizio reso.

### **3) MATERIALE INFORMATIVO**

L'operatore enoturistico mette a disposizione dei suoi ospiti materiale informativo sulle produzioni vitivinicole e agroalimentari aziendali e regionali con particolare riferimento a quelle certificate, nonché sulle attrazioni turistiche, artistiche, culturali, storiche, paesaggistiche del territorio in cui è svolta l'attività enoturistica.

Tale materiale deve essere stampato in almeno tre lingue, compreso l'italiano e deve riportare tutte le indicazioni utili ad individuare l'azienda: sito web, contatti, orari di apertura, localizzazione, ecc.