

La vendemmia turistica 2023

Roma, 28 luglio 2023

Danilo De Lellis

Ufficio Lavoro e Relazioni Sindacali



La vendemmia turistica 2023



Città del Vino
ASSOCIAZIONE NAZIONALE

L'ISPETTORATO NAZIONALE DEL LAVORO

E

L'ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DEL VINO

La vendemmia turistica è da oggi regolamentata grazie al protocollo d'intesa sottoscritto a Roma il **12 luglio 2023** fra l'Ispettorato Nazionale del Lavoro e l'Associazione Nazionale Città del Vino.



La vendemmia turistica 2023

La vendemmia turistica **non può considerarsi un rapporto di lavoro**, ma un'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.

Nel protocollo sottoscritto si precisa che per lo svolgimento della vendemmia turistica non può essere corrisposto ai turisti 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”.



Adempimenti azienda vitivinicola / enoturistica

Comunicazione da inviare allo sportello SUAP del comune competente per territorio, prima dell'avvio della vendemmia turistica contenente:

- a) Numero polizza assicurative e relativa scadenza;
- b) Nominativo referente aziendale e del tutor;
- c) Luogo, inserendo gli identificativi catastali (comune foglio, particella, subalterno, che identificano i filari dedicati alla vendemmia turistica; turistica deve essere resi riconoscibili e distinguibili;
- d) Generalità (nome, cognome e data luogo di nascita) degli enoturisti.



Il Tutor aziendale

La vendemmia turistica viene svolta con la supervisione continua di tutor aziendali, dotati di specifica formazione che, salvo diverse indicazioni a livello locale, potranno seguire, contemporaneamente, nell'espletamento dell'attività, **al massimo 8 turisti**.

Compito dei tutor è, inoltre, quello di vigilare sul rispetto delle norme di sicurezza e garantire il perseguimento delle finalità ricreative.

Sia i tutor che i turisti avranno l'onere di indossare cartellini identificativi con la scritta **“tutor”** e **“vendemmiatore turista”**.



Il Tutor aziendale

La vendemmia si deve svolgere in assoluta sicurezza. Particolare cura deve essere data per la messa a disposizione di indumenti, calzature e attrezzature ed il tutor, oltre a vigilare, prima dell'inizio delle operazioni, dovrà fornire indicazioni sia in relazione agli strumenti da utilizzare che ai comportamenti, con assoluto divieto, per gli enoturisti, di svolgere le operazioni di carico e scarico delle cassette di uva e di qualsiasi macchina agricola, cosa che, in caso di accesso ispettivo, potrebbe portare al disconoscimento della qualificazione di “vendemmiatore turistico”.



Controlli

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 (SUAP) o ufficio equipollente delle giornate dedicate alla vendemmia turistica didattica, come da normativa applicabile.

