



ALLEGATO A)

REGOLAMENTAZIONE VENDEMMIA TURISTICA E DIDATTICA

Come già disciplinato ad agosto 2020 dalla Città del Vino di Alba e da altri Comuni Città del Vino del Piemonte, anche 14 Comuni delle Colline Novaresi: **BARENGO, BOCA, BOGOGNO, BRIONA, CAVAGLIO D'AGOGNA, CRESSA, FARA NOVARESE, GHemme, MAGGIORA, MARANO TICINO, MEZZOMERICO, ROMAGNANO SESIA, SIZZANO e SUNO** (di cui 12 sono Città del Vino) oltre alla Città del Vino di BORGOMANERO con il supporto della **Provincia di Novara**, a seguito di incontri e di scambio di corrispondenza con **l'Ispettorato del lavoro, lo Spresal dell'Asl 13 e le Organizzazioni Agricole**, hanno inteso intraprendere una iniziativa volta a regolamentare la vendemmia in ambito turistico didattico per il territorio della Provincia di Novara.

A tale scopo si è proceduto a stilare il presente protocollo d'intesa con l'Ispettorato Territoriale del Lavoro di Novara e VCO e componenti del gruppo regionale sicurezza sul lavoro in agricoltura e silvicoltura della Regione Piemonte e si è convenuto di procedere nella determinazione delle regole basilari per consentire il regolare svolgimento della **"vendemmia turistica didattica"**, intendendosi per quest'ultima un'attività non retribuita, ristretta a poche ore (e comunque non oltre l'arco della giornata), avente carattere culturale e ricreativo, rivolta a un pubblico di turisti enogastronomici e correlata al soggiorno in strutture ricettive del territorio e/o alla visita e degustazione presso le cantine locali.

Tale attività si configura come integrativa e connaturata allo sviluppo turistico del territorio novarese, 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 c. 502 della legge 27 dicembre 2017 n. 205 e del decreto del Ministero delle Politiche agricole del 12 marzo 2019.

Il quadro della regolamentazione dell'istituto così individuato può delinearsi in questo modo:

1. non è considerata attività lavorativa e non può esser retribuita, ha carattere di limitazione nel tempo e non può essere ripetitiva nella medesima azienda nel breve

periodo; l'attività potrà essere svolta da un numero limitato di enoturisti e comunque in misura proporzionata alla dimensione della vigna;

2. nel caso di soggiorno in strutture ricettive del territorio, le stesse doteranno gli enoturisti di attestazione indicante la struttura ospitante e i giorni di permanenza (prenotazioni, ricevute, segnalazioni alla questura, pagamento tassa di soggiorno, ecc.); ad ogni buon fine, rimane consigliata la comunicazione di cui al punto 3;
3. nel caso di esperienza giornaliera senza soggiorno in loco da parte di enoturisti del Piemonte e delle regioni limitrofe, l'azienda agricola dovrà comunicare lo svolgimento dell'iniziativa entro le ore 23.59 del giorno antecedente, anche se festivo, tramite e-mail: ITL.Novara-Verbania@ispettorato.gov.it all'Ispettorato Territoriale del Lavoro di Novara, indicando:
 - luogo e orari di svolgimento dell'esperienza della vendemmia;
 - generalità degli enoturisti.
4. qualora non sia possibile comunicare anticipatamente le generalità dei partecipanti, i dati degli enoturisti – COGNOME e NOME - potranno essere comunicate tramite e-mail sempre all'indirizzo
ITL.Novara-Verbania@ispettorato.gov.it
o pec: ITL.Novara-Verbania@pec.ispettorato.gov.it
5. oltre a rientrare nella normativa succitata, le attività di vendemmia turistica dovranno svolgersi nel rispetto delle vigenti normative igienico sanitarie e di sicurezza; pur trattandosi di attività a carattere culturale e ricreative non normate dalla vigente normativa a tutela dei lavoratori (D. Lgs. 81/08), è bene ricordare che le operazioni di raccolta di uve e gestione di pratiche agricole sottopongono a rischi i partecipanti;
6. l'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'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;

7. l'azienda agricola assicura il rispetto delle disposizioni sulle prevenzioni COVID-19 vigenti;
8. le attrezzature messe a disposizione dovranno rispettare la norma vigente in materia di sicurezza e prima dell'inizio delle attività dovranno essere fornite istruzioni adeguate circa il loro utilizzo in sicurezza. Dovranno inoltre essere specificati i comportamenti da tenere durante le operazioni, vigilando sul rispetto dei medesimi. Sarà, altresì, opportuno assicurarsi che gli utenti che accedono ai vigneti indossino indumenti, calzature antiscivolo e guanti idonei;
9. l'azienda agricola deve dotarsi di idonea copertura assicurativa responsabilità civile terzi per danni a cose e persone.
10. resta salva la facoltà degli organi accertatori di verificare di volta in volta la corretta osservanza delle disposizioni contenute nel presente documento.

Le sopraindicate modalità di svolgimento dell'attività di vendemmia turistica didattica sono state condivise con le associazioni maggiormente rappresentative del mondo agricolo per la successiva diffusione fra gli operatori.

L'ambito di efficacia della regolamentazione contenuta nel presente documento è il territorio della Provincia di Novara.