



REGIONE AUTÓNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

**Allegato alla Delib.G.R. n. 25/1 del 2.8.2022**

**Legge regionale 21 giugno 2021, n. 12  
Disciplina dell'enoturismo in Sardegna**

**DIRETTIVE DI ATTUAZIONE**



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

## SOMMARIO

Riferimenti normativi.....	3
Art. 1 – Oggetto .....	3
Art 2 – Definizioni.....	3
Art. 3 – Promozione del settore enoturistico.....	4
Art. 4 - Istituzione e modalità di funzionamento dell'Elenco regionale dell'enoturismo (articolo 7 legge regionale 21 giugno 2021, n. 12).....	4
Art. 5 - Avvio dell'attività di enoturismo (articolo 2 legge regionale 21 giugno 2021, n. 12).....	4
Art. 6 - Requisiti per lo svolgimento dell'attività di enoturismo (articolo 3 legge regionale 21 giugno 2021, n. 12).....	6
Art. 7 – Formazione (articolo 4 legge regionale 21 giugno 2021, n. 12) .....	6
Art. 8 – Standard minimi di qualità per svolgere l'attività di enoturismo (articolo 5 legge regionale 21 giugno 2021, n. 12) .....	7
Art. 9 - Attività di degustazione in abbinamento ad alimenti (articolo 6 legge regionale 21 giugno 2021, n. 12) ....	9
Art. 10 – Requisiti igienico sanitari .....	10
Art. 11 - Vigilanza e controlli (articolo 9 legge regionale 21 giugno 2021, n. 12) .....	11
Art. 12 - Vigilanza e controlli ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 .....	11
Art. 13 – Sanzioni (articolo 10 legge regionale 21 giugno 2021, n. 12).....	12
Art. 14 - Sanzioni in materia di sicurezza alimentare .....	12



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

## **Riferimenti normativi**

Legge 27 dicembre 2017, n. 205, “Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2018 e bilancio pluriennale per il triennio 2018-2020”, l'articolo 1, commi da 502 a 505.

Decreto del Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari, Forestali e del Turismo n. 2779 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”.

Legge regionale 21 giugno 2021, n. 12, “Disciplina dell'enoturismo in Sardegna”.

Legge regionale 11 maggio 2015, n. 11 “Norme in materia di agriturismo, itturismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della legge regionale n. 18 del 1998”.

Legge regionale 20 ottobre 2016, n. 24, “Norme sulla qualità della regolazione e di semplificazione dei procedimenti amministrativi”.

Deliberazione della Giunta regionale n. 47/2 del 30.8.2016, “Norme in materia di agriturismo, itturismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della legge regionale n. 18 del 1998. Direttive di attuazione. Legge regionale 11 maggio 2015, n. 11. Approvazione definitiva”.

Legge 7 agosto 1990, n. 241 (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi) e successive modifiche e integrazioni.

## **Art. 1 – Oggetto**

Le presenti Direttive disciplinano l'esercizio dell'attività enoturistica nel rispetto di quanto disposto dalla legge regionale 21 giugno 2021, n. 12 (Disciplina dell'enoturismo in Sardegna).

I riferimenti normativi sopra riportati devono intendersi come parti integranti e sostanziali delle presenti Direttive.

## **Art. 2 – Definizioni**

“Enoturismo”: tutte le attività formative, informative e di accoglienza rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e alla conoscenza e sviluppo di servizi turistici espletati in maniera integrata fra le diverse filiere dell'enoturismo. Sono comprese tutte quelle attività finalizzate ad accrescere la conoscenza degli ecosistemi vitivinicoli della Sardegna e del suo millenario giacimento ampelografico, espletate nei luoghi di produzione con visite guidate ai vigneti e alle cantine nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite e le iniziative di carattere didattico, culturale e ricreativo, svolte nell'ambito delle cantine e dei vigneti, la degustazione e la commercializzazione delle produzioni vitivinicole aziendali anche in abbinamento ad alimenti.

“Agriturismo”: esercizio, da parte dell'imprenditore agricolo, dell'attività di ricezione e ospitalità attraverso l'utilizzazione della propria azienda in rapporto di connessione e complementarietà con le attività di coltivazione del fondo, di silvicoltura e di allevamento di animali, come previsto dalla legge regionale 11 maggio 2015, n. 11, e dalla Delib.G.R. n. 47/2 del 30.8.2016.



“Operatore enoturistico”: imprenditore iscritto nell’Elenco regionale dell’enoturismo e che, pertanto, può esercitare le attività di enoturismo.

“Attività di degustazione del vino”: l’assaggio delle produzioni vitivinicole aziendali, al fine di valutarne le caratteristiche organolettiche e individuarne le migliori modalità di utilizzo ed abbinamento ai cibi. Tale attività deve essere effettuata, con calici di vetro o altro materiale, purché non siano alterate le proprietà organolettiche del prodotto.

“Degustazione in abbinamento ad alimenti”: la degustazione delle produzioni vitivinicole aziendali, in abbinamento ad assaggi di prodotti agro-alimentari, provenienti da operatori registrati/riconosciuti ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852/853 del 2004 e preparati dall’azienda stessa, anche manipolati o trasformati, già pronti freddi per il consumo e provenienti da regolari circuiti commerciali, prevalentemente legati alle produzioni locali tipiche della Sardegna.

### **Art. 3 – Promozione del settore enoturistico.**

L’Assessorato regionale del turismo, artigianato e commercio, unitariamente all’Assessorato regionale dell’Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale, al fine di concorrere alla valorizzazione del patrimonio ambientale, culturale e produttivo delle aree territoriali interessate dalle attività enoturistiche, promuovono la valorizzazione dell’offerta turistica del segmento disciplinato dalle presenti Direttive.

### **Art. 4 - Istituzione e modalità di funzionamento dell’Elenco regionale dell’enoturismo (articolo 7 legge regionale 21 giugno 2021, n. 12)**

È istituito, unitariamente presso l’Assessorato regionale dell’Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale e l’Assessorato regionale del Turismo, Artigianato e Commercio, l’Elenco regionale degli operatori delle attività di enoturismo.

L’Elenco è pubblicato in apposita sezione del portale istituzionale della Regione Sardegna nel sito tematico dedicato all’Agricoltura.

La gestione dell’Elenco è affidata al Servizio sviluppo dei territori e delle comunità rurali della Direzione generale dell’Assessorato dell’Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale.

I soggetti che svolgono le attività di enoturismo sono inseriti nell’Elenco a seguito della presentazione della Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) presso lo Sportello unico per le attività produttive, edilizie e per le autorizzazioni energetiche (SUAPE).

I dati presenti nell’Elenco regionale possono formare oggetto di comunicazione e diffusione a soggetti privati e pubblici, anche tramite diffusione telematica.

### **Art. 5 - Avvio dell’attività di enoturismo (articolo 2 legge regionale 21 giugno 2021, n. 12)**

Possono esercitare le attività di enoturismo:

- 1) l’imprenditore agricolo, singolo o associato, di cui all’articolo 2135 del Codice civile, che svolge attività di vitivinicoltura;
- 2) le imprese che operano nel settore della trasformazione e commercializzazione del vino (cantine, cantine sociali cooperative e i loro consorzi alle quali i soci conferiscono i prodotti dei propri



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

vigneti per la produzione, la lavorazione e la commercializzazione del vino);

- 3) l'imprenditore turistico nell'esercizio dell'attività di turismo rurale, inteso come attività alberghiera svolta negli "alberghi rurali", come definiti dall'art. 14, terzo comma, lettera c, della legge regionale 28 luglio 2017, n. 16;
- 4) le imprese agroindustriali che svolgono attività di trasformazione o commercializzazione di prodotti vitivinicoli.

I soggetti sopra elencati devono soddisfare le seguenti condizioni:

- a) essere regolarmente iscritti al registro imprese tenuto presso la Camera di commercio competente per territorio, salvo i casi di esonero previsti dalla normativa vigente. Nel caso di ditte individuali l'iscrizione può avvenire entro 30 giorni dall'avvio delle attività;
- b) in caso di impresa agricola, aver costituito/validato/aggiornato il fascicolo aziendale della propria azienda in base alle disposizioni di cui al Decreto del Presidente della Repubblica 1 dicembre 1999, n. 503, e successive modifiche e integrazioni;
- c) possedere i requisiti morali di cui all'art. 4, comma 6, del D.Lgs. n. 228/2001, 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, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136).  
I requisiti morali e antimafia devono essere posseduti da tutti i soggetti indicati all'art. 85 del D.Lgs. n. 159/2011;
- d) essere in possesso dei requisiti previsti dall'articolo 5 delle presenti Direttive.

Per avviare l'attività di enoturismo è necessario presentare allo Sportello unico per le attività produttive, edilizie e per le autorizzazioni energetiche (SUAPEE) del comune in cui ricade la costituenda azienda, una Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), secondo il procedimento di autocertificazione a 0 giorni. Nel caso in cui un'impresa operi su più comuni, la Segnalazione è presentata presso il comune in cui è principalmente svolta l'attività enoturistica, secondo le indicazioni riportate dall'art 5.2 delle direttive SUAPE, Allegato A alla Delib.G.R. n. 49/19 del 5.12.2019.

Tale Segnalazione è unica per tutte le attività enoturistiche svolte.

La SCIA deve essere corredata dai modelli SUAPE specifici per l'esercizio dell'attività richiesta e per l'iscrizione nell'Elenco regionale dell'enoturismo, nonché degli allegati previsti. Nella SCIA sono specificati gli ambienti nei quali si svolgono le attività enoturistiche e il numero massimo di persone che si intende accogliere contemporaneamente.

Il modello semplificato della SCIA per l'esercizio dell'attività enoturistica è approvato con decreto dell'Assessore dell'Agricoltura e Riforma Agro-Pastorale.

Il titolo abilitativo conseguito mediante la presentazione della dichiarazione autocertificativa al SUAPE consente l'immediato esercizio dell'attività e l'iscrizione nell'elenco di cui al precedente articolo 3. Il SUAPE trasmette la pratica al Servizio sviluppo dei territori e delle comunità rurali al fine di provvedere all'inserimento della ditta nell'Elenco.



L'attività di enoturismo è connessa all'attività principale dell'imprenditore agricolo per espressa previsione legislativa e non deve essere necessariamente complementare all'attività agricola.

Ai soggetti che svolgono le attività di enoturismo è consentita l'esposizione e la vendita di prodotti enogastronomici, dell'artigianato e manufatti locali, al fine di facilitare la diffusione e la conoscenza della cultura, dei mestieri e delle tradizioni locali.

**Art. 6 - Requisiti per lo svolgimento dell'attività di enoturismo (articolo 3 legge regionale 21 giugno 2021, n. 12)**

Per lo svolgimento delle attività di enoturismo è necessaria la presenza nell'impresa di almeno un addetto, compreso tra il titolare dell'azienda, i familiari coadiuvanti, i soci, i dipendenti o i collaboratori esterni che abbia conoscenza delle caratteristiche del territorio e sia in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti:

- a) qualifica di imprenditore agricolo professionale (IAP);
- b) attestato di frequenza con profitto a un percorso di formazione professionale in agricoltura finalizzato al conseguimento della competenza professionale richiesta per l'acquisizione della qualifica di IAP;
- c) diploma o laurea in materie agrarie;
- d) titolo di enologo, ai sensi della legge 10 aprile 1991, n. 129 (Ordinamento della professione di enologo);
- e) aver svolto per almeno 18 mesi attività in ambito vitivinicolo nei cinque anni precedenti l'inizio dell'attività di enoturismo, comprovata da apposita autocertificazione riportante la descrizione dell'attività, i periodi di svolgimento e le aziende presso le quali l'attività è stata svolta;
- f) attestato di frequenza di un corso di formazione avente ad oggetto l'attività vitivinicola organizzato dall'Amministrazione regionale, dalle associazioni di categoria, organismi di formazione o altro soggetto abilitato nel rispetto di quanto disposto dall'articolo 7 delle presenti Direttive;
- g) attestato di frequenza di un master universitario di I o di II livello relativo a una delle seguenti materie:
  1. viticoltura;
  2. marketing delle produzioni enologiche;
  3. enologia;
  4. wine management;
- h) diploma di sommelier, assaggiatore di vino o equipollente.

**Art. 7 – Formazione (articolo 4 legge regionale 21 giugno 2021, n. 12)**

I corsi di formazione di cui all'articolo 6, comma 1, lettera f) delle presenti Direttive sono organizzati dall'Amministrazione regionale avvalendosi dell'Agenzia LAORE Sardegna.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

I corsi hanno una durata di 50 ore complessive e sono articolati in almeno due moduli, formativi di carattere teorico-pratico:

- modulo 1: le attività formative dovranno articolarsi in attività teoriche in presenza e/o videoconferenza per una durata minima di n. 20 ore e sono finalizzate all'acquisizione di competenze utili alle attività di accoglienza, didattiche, culturali, ricreative, di promozione e commercializzazione;
- modulo 2: Le attività formative dovranno articolarsi in attività pratiche e dimostrative, comprese visite guidate (stage) nei luoghi dove sono già operative attività di enoturismo, ovvero presso imprese agricole, cantine, imprese turistiche nell'esercizio dell'attività di turismo rurale, imprese agroindustriali che svolgono attività di trasformazione o commercializzazione di prodotti vitivinicoli (imprese di cui all'art. 4). La durata minima delle attività è di n. 30 ore. Le attività formative sono finalizzate all'acquisizione di competenze di base necessarie allo svolgimento dell'attività di accoglienza, analisi sensoriale o di degustazione del prodotto vino anche in abbinamento ad assaggi di prodotti agro-alimentari freddi, già pronti per il consumo, prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della Sardegna, con l'obiettivo di accrescere la conoscenza degli ecosistemi vitivinicoli della Sardegna e del suo millenario giacimento ampelografico, dei luoghi di produzione, dei vigneti, delle cantine e luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite, dove si svolgono iniziative di carattere didattico, culturale e ricreativo.

Al termine dei percorsi formativi è prevista una verifica finale, al superamento della quale viene rilasciato un attestato di frequenza con verifica dell'apprendimento.

La frequenza minima obbligatoria per l'accesso alla verifica finale è di almeno l'80 per cento del monte ore minimo previsto per ciascun modulo.

L'aggiornamento non è obbligatorio ai fini del mantenimento del requisito formativo, tuttavia è auspicabile la frequenza ad iniziative di aggiornamento sui temi inerenti all'attività enoturistica, anche attraverso convegni, seminari o attività divulgative/informative.

Per la realizzazione dei corsi, l'Amministrazione regionale può stipulare accordi di collaborazione con enti di formazione del settore agricolo in possesso dell'accreditamento regionale, ai sensi della deliberazione della Giunta regionale n. 7/10 del 22 febbraio 2005, delle associazioni di categoria agricole, dei distretti riconosciuti, ai sensi del Capo III (Istituzione, individuazione e disciplina dei distretti rurali, dei distretti agroalimentari di qualità, dei biodistretti e dei distretti della pesca e dell'acquacoltura di qualità) della legge regionale 7 agosto 2014, n. 16, dei Gruppi di Azione Locale (GAL), delle reti e dei "club di prodotto" e delle associazioni enoturistiche più rappresentative, a condizione che vengano rispettate le disposizioni del presente articolo relativamente alla durata ed all'articolazione minima del percorso formativo

## **Art. 8 – Standard minimi di qualità per svolgere l'attività di enoturismo (articolo 5 legge regionale 21 giugno 2021 n. 12)**

### **8.1 Periodo di apertura e prenotazioni**

L'operatore enoturistico deve rispettare un periodo di apertura, su base annuale o stagionale, prevedendo



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

un minimo di tre giorni a settimana, all'interno dei quali possono essere compresi la domenica, i giorni prefestivi e festivi.

L'operatore enoturistico deve disporre di strumenti informatici e/o telefonici di prenotazione delle attività enoturistiche.

## 8.2 Obblighi informativi

L'operatore enoturistico ha l'obbligo di informare il pubblico attraverso:

- a) almeno un cartello;
- b) un sito e/o una pagina web aziendale dal quale sia possibile vedere e scaricare del materiale informativo;
- c) delle indicazioni dei parcheggi in azienda o nelle vicinanze.

a) Cartello.

Il cartello, realizzato in materiale tale da assicurarne la durata ed integrità nel tempo, deve essere ben visibile e posizionato in prossimità dell'accesso alla struttura nella quale viene svolta l'attività enoturistica. Potrà essere affisso o appeso alle pareti di una struttura o, se posto in aperta campagna o lungo strade, collocato su supporto compatibile con l'ambiente, nel rispetto delle norme comunali sulle affissioni e le norme di cui al Codice della strada.

Il cartello deve avere dimensione minima di cm 50 (l) x 60 (h), e contenere i seguenti elementi:

- dicitura "accoglienza enoturistica";
- denominazione dell'azienda;
- recapito telefonico;
- sito web;
- orari e periodi di apertura;
- indicazione delle lingue parlate rappresentate utilizzando i simboli delle bandiere relative.

Il carattere dei testi deve avere una dimensione tale da risultare visibile e leggibile ad una distanza indicativa di tre metri.

b) Sito o pagina web e materiale informativo.

Gli operatori enoturistici devono disporre di un sito web o pagina internet aziendale, ove pubblicare le informazioni relative all'attività enoturistica svolta: periodi di attività, giorni e orari di apertura al pubblico, recapito telefonico, lingue parlate. Deve essere possibile vedere e scaricare del materiale informativo:

- sull'azienda e sui suoi prodotti;
- sulla zona di produzione, sulle produzioni tipiche e locali con particolare riferimento alle produzioni a denominazione di origine e ad indicazione geografica, sia in ambito vitivinicolo, sia agro-alimentare;
- sulle attrazioni turistiche, artistiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio in cui è



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

svolta l'attività enoturistica.

Il sito o la pagina web aziendale e il materiale informativo devono essere disponibili, anche solo in formato digitale, in almeno le seguenti tre lingue: sardo, italiano e inglese.

Nel caso l'impresa svolga oltre all'attività enoturistica anche altre attività multifunzionali è ammesso l'utilizzo di un supporto congiunto per le finalità con riferimento al sito o pagina web aziendale e al materiale informativo).

c) indicazione dei parcheggi in azienda o nelle vicinanze, se presenti.

La struttura enoturistica deve essere dotata di un parcheggio in azienda o nelle vicinanze, di cui occorre fornire indicazioni, dimensionato rispetto alla capacità ricettiva prevista nella struttura.

Gli accessi devono essere sufficientemente ampi per consentire un agevole passaggio dei veicoli.

Nel caso in cui la segnaletica sia posta sulla strada, è necessario osservare le norme previste dal Codice della strada e assicurare che l'accesso dei pedoni avvenga in sicurezza.

### **8.3 ambienti o spazi dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per la tipologia di attività in concreto svolte dall'operatore enoturistico.**

L'attività di degustazione del vino all'interno delle cantine e delle aziende agricole deve essere effettuata con calici, bicchieri da vino in vetro, in cristallo o altro materiale, purché non siano alterate le proprietà organolettiche del prodotto, escluse le materie plastiche.

### **8.4 Obblighi assicurativi.**

Per lo svolgimento delle attività di enoturismo è obbligatoria la stipula di una polizza assicurativa per la responsabilità civile nei confronti dei visitatori.

### **Art. 9 - Attività di degustazione in abbinamento ad alimenti (articolo 6 legge regionale 21 giugno 2021, n. 12)**

L'abbinamento ai prodotti vitivinicoli aziendali finalizzato alla degustazione deve avvenire con prodotti agroalimentari, provenienti da operatori registrati/riconosciuti ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852/853 del 2004 e preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti freddi per il consumo, nel rispetto delle discipline e delle condizioni e dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente, prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della Sardegna quali:

- a) i prodotti regionali con marchio biologico, DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG;
- b) i prodotti di origine e provenienza regionale certificati con il marchio collettivo di qualità garantito dalla Regione;
- c) i prodotti agro-alimentari regionali tradizionali inseriti nell'elenco nazionale di cui all'articolo 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173).

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



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

La degustazione presso l'azienda deve avvenire nel rispetto dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare (Reg. (UE) 2017/625, Reg. (CE) 853/2004, Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 178/2002, Reg. (UE) 1169/2011).

L'attività di degustazione non deve configurarsi come una somministrazione di preparazioni enogastronomiche, tranne il caso in cui sia condotta da un agriturismo, iscritto nell'Albo regionale della multifunzionalità delle aziende agricole e ittiche, autorizzato alla somministrazione di pasti e bevande. In tutti gli altri casi la preparazione degli assaggi di cibi da abbinare ai vini può prevedere solamente operazioni di idonea conservazione, porzionatura e distribuzione.

A tal fine, il consumo presso l'azienda deve rispettare le seguenti disposizioni:

- 1) deve svolgersi negli ambienti e con gli arredi nella disponibilità dell'imprenditore agricolo;
- 2) non è ammesso il servizio individuale al tavolo (c.d. "somministrazione assistita");
- 3) le posate, i bicchieri e gli altri elementi di tovagliato devono essere solo posti a disposizione della clientela, per un loro uso autonomo e diretto;
- 4) non è ammessa la preparazione per il consumo di bevande che non siano di produzione aziendale, ad eccezione dell'acqua in bottiglia.

Nel caso in cui le attività di degustazione del vino in abbinamento a prodotti agroalimentari siano svolte in ambito agrituristico, si applicano le disposizioni contenute nella legge regionale 11 maggio 2015, n. 11 (Norme in materia di agriturismo, ititurismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della legge regionale n. 18 del 1998).

#### **Art. 10 – Requisiti igienico sanitari**

L'attività di sola degustazione dei vini non soggiace all'obbligo di presentazione di ulteriore notifica sanitaria, rispetto agli atti autorizzativi già in possesso (DUA, SCIA, Autorizzazione sanitaria).

L'attività di degustazione, se effettuata in abbinamento ad alimenti, è soggetta all'obbligo di comunicazione attraverso una integrazione alla notifica igienico sanitaria esistente (art. 6 Reg. (CE) 852/04), per il tramite del portale SUAPE del comune di pertinenza. A seguito di tale notifica non sarà necessario effettuare ulteriori comunicazioni riguardanti eventuali temporanei eventi sporadici/manifestazioni. Tutta l'attività andrà descritta nel manuale di autocontrollo già presente in azienda (integrandolo con le procedure inerenti la nuova attività; es. è importante inserire nel manuale di autocontrollo l'elenco dei fornitori dei prodotti alimentari utilizzati e le modalità di conservazione degli stessi).

I locali o gli ambienti dove avviene la degustazione e l'eventuale locale ove vengono preparati e conservati gli alimenti, devono avere i requisiti igienico 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, può utilizzare anche la cucina domestica presente nella parte abitativa del fondo, nel rispetto dei requisiti previsti per le abitazioni rurali. Nel caso si tratti di impresa agroindustriale (ad esempio una cantina) o se non vi sia la possibilità di utilizzare la suddetta cucina domestica, dovrà essere presente uno



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

spazio idoneo per la preparazione con le dotazioni necessarie (ad esempio: piano di lavoro lavabile e disinfettabile, affettatrice, coltelleria, frigorifero per la conservazione alle basse temperature, con acqua corrente potabile calda e fredda). In generale devono essere rispettati i requisiti imposti dal Reg. (CE) 852/04 all. II.

Per quanto riguarda il rispetto delle norme in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche, occorre che la struttura garantisca l'accessibilità ai luoghi ove si svolgono le attività e la presenza di un bagno in possesso delle caratteristiche di accessibilità.

Possono essere utilizzati servizi igienici facilmente fruibili, a disposizione di altre attività svolte (es. commercializzazione), con esclusione dei servizi utilizzati dal personale dell'azienda, purché dotati delle caratteristiche di accessibilità.

Allo scopo di garantire la sicurezza delle persone che visitano l'azienda, l'operatore enoturistico individua gli ambienti aziendali e le attrezzature che rappresentano un pericolo vietandone l'accesso al pubblico ed utilizzando adeguata segnalazione.

#### **Art. 11 - Vigilanza e controlli (articolo 9 legge regionale 21 giugno 2021, n. 12)**

La vigilanza e il controllo sull'osservanza delle disposizioni di cui alla legge regionale 21 giugno 2021, n. 12 (Disciplina dell'enoturismo in Sardegna), e delle presenti Direttive sono esercitate dai comuni territorialmente competenti.

Per l'effettuazione dei controlli sui requisiti e gli standard minimi di qualità per lo svolgimento dell'attività di enoturismo, l'Amministrazione regionale si avvale delle Agenzie LAORE Sardegna e AGRIS Sardegna.

In caso di accertata carenza dei requisiti e dei presupposti legittimanti l'avvio dell'attività, il comune provvede all'emissione dei provvedimenti prescrittivi o interdittivi conseguenti secondo quanto disposto dall'art. 10 delle vigenti direttive SUAPE.

A seguito della comunicazione del provvedimento di divieto di prosecuzione dell'attività, il Servizio sviluppo dei territori e delle comunità rurali procede tempestivamente alla cancellazione dall'Elenco dell'operatore enoturistico.

Con riferimento al punto "e" del citato art. 6, la veridicità delle autocertificazioni è accertata dalle attestazioni relative alle contribuzioni assicurative e previdenziali.

La prevalenza delle produzioni locali e tipiche della Sardegna utilizzate nell'abbinamento ai prodotti vitivinicoli aziendali finalizzato alla degustazione è dimostrata, laddove possibile, dalle fatture e autofatture, negli altri casi valutando la coerenza tra quanto dichiarato e l'ordinamento produttivo aziendale.

#### **Art. 12 - Vigilanza e controlli ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017**

I controlli sui requisiti igienico-sanitari sono svolti all'Autorità competente locale – Servizio igiene alimenti e nutrizione della ASL, secondo le disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

#### **Art. 13 – Sanzioni (articolo 10 legge regionale 21 giugno 2021, n. 12)**

Chiunque svolge le attività di enoturismo senza aver presentato la SCIA di cui all'articolo 2, comma 2 della legge regionale 21 giugno 2021, n. 12, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000. Il comune dispone la chiusura dell'attività svolta senza titolo abilitativo.

L'attività di enoturismo non può essere intrapresa dall'imprenditore responsabile della violazione di cui al precedente comma nei successivi dodici mesi.

Chiunque viola quanto prescritto dall'articolo 3 della legge regionale 21 giugno 2021, n. 12, ossia non possiede i requisiti formativi necessari per lo svolgimento delle attività di enoturismo, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250 a euro 1.500.

Chiunque viola quanto prescritto dall'articolo 5 della legge regionale 21 giugno 2021, n. 12, ossia non rispetta gli standard minimi di qualità per svolgere l'attività di enoturismo, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250 a euro 1.500.

Le sanzioni amministrative di cui al presente articolo sono raddoppiate qualora la stessa violazione sia commessa entro i tre anni successivi.

I proventi delle sanzioni amministrative pecuniarie sono incamerati dal comune a titolo di finanziamento delle funzioni svolte.

#### **Art. 14 - Sanzioni in materia di sicurezza alimentare**

La persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare dell'impresa posta sotto il suo controllo, è tenuta ad osservare i contenuti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.

Il mancato rispetto della normativa prevede l'applicazione di sanzioni amministrative, ai sensi dei D.Lgs. n. 193/2007, del D.Lgs. n. 190/2006, del D.Lgs. n. 231/2017e s.m.i.e di eventuali ulteriori pertinenti normative di settore.