



ORDINE DEI DOTTORI
COMMERCIALISTI E DEGLI
ESPERTI CONTABILI
DI PORDENONE



Anno 2019

N.RF200

INFO FLASH

La Nuova Redazione Fiscale

A cura del
dott. Andrea Cirincione

www.redazionefiscale.it

Pag. 1 / 3

OGGETTO	ENOTURISMO - LA DISCIPLINA FISCALE
RIFERIMENTI	DM MIPAAFT DEL 12/03/2019 - ART. 1 CO. DA 502 A 505 L. 205/2017
CIRCOLARE DEL	11/11/2019

*Sintesi: il Ministero delle Politiche Agricole, alimentari, forestali e del Turismo (MIPAAFT) ha recentemente disciplinato l'attività di **enoturismo** (cioè del turismo "collegato al vino") con apposito DM che:*

- ha individuato quali attività si possono definire "enoturismo"
 - ha dettato requisiti e standard di servizi minimi cui devono attenersi gli operatori
 - ha regolato come deve avvenire l'abbinamento ai prodotti vitivinicoli aziendali finalizzato alla degustazione.
- Dal punto di vista fiscale l'attività è assimilata a quella di agriturismo, di cui mutua al regime forfetario.*

LEGGE DI BILANCIO 2018

L'art. 1 co. da 502 a 505 Legge n. 205/2017 (legge Finanziaria 2018) ha introdotto la disciplina fiscale del cd. "**enoturismo**", i cui tratti essenziali possono essere riassunti come segue:

DEFINIZIONE	Si definiscono "enoturismo" tutte le attività di <u>conoscenza del vino espletate nel luogo di produzione</u> , nonché: <ul style="list-style-type: none"> ✓ le visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite; ✓ la degustazione e la commercializzazione delle produzioni vinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, nonché; ✓ le iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito delle cantine.
REGIME FISCALE	All'enoturismo <ul style="list-style-type: none"> ➔ si applica il regime forfetario di cui all'art. 5 L. 413/91 ➔ cioè quello finora riservato all'attività agrituristica Tale regime prevede: <ul style="list-style-type: none"> ▪ imposte dirette: il reddito derivante dall'attività di agriturismo <ul style="list-style-type: none"> ✓ è reddito d'impresa (non reddito agrario) ✓ determinato in via forfetaria, applicando ai ricavi il coefficiente del 25% ▪ IVA: la detrazione "forfetaria" del 50% dell'IVA dovuta sulle operazioni imponibili. Per espressa disposizione, la detrazione forfetaria del 50% dell'IVA si applica solo per i produttori agricoli di cui agli art. 295 e segg. della Dir. 2006/112/CE del Consiglio, del 28 novembre 2006.
ADEMPIMENTI	Per esercitare l'attività enoturistica è necessario <u>presentare al comune di competenza la segnalazione certificata di inizio attività (SCIA)</u> , ai sensi dell'art. 19 L. n. 241/90, in conformità alle normative regionali, fermo restando il rispetto dei requisiti e degli standard che saranno disciplinati con il citato Decreto di prossima emanazione.

DECRETO MIPAAFT 12.3.2019

Il comma 504 della citata L. 205/2017 prevedeva che, con apposito DM, fossero stabilite 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.

A tal fine il Ministero delle Politiche Agricole, alimentari, forestali e del Turismo (MIPAAFT) ha adottato il DM 12/03/2019 (in G.U. 15/04/2019 n. 89).

CIRCOLARI INFORMATIVE – CONSULENZA TELEFONICA – EDITORIA – CONVEGNI

REDAZIONE FISCALE Srl - Via G. A. Longhin n. 103 Padova (PD) – Reg. Imp. di PD e P.IVA 02001870225
Tel. 0464/480556 - Fax 0464/400613 – Email: info@redazionefiscale.it

DEFINIZIONE

Innanzitutto il Decreto specifica fin da subito che:

- l'attività enoturistica
- è considerata **"attività agricola connessa"**

ai sensi del 3° comma dell'art. 2135 Cod. Civ., **ove svolta dall'imprenditore agricolo**, singolo o associato, di cui al medesimo articolo 2135 del codice civile.

Poi il Decreto definisce come "enoturismo":

- ➔ tutte le attività formative ed informative rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e la conoscenza del vino, con particolare riguardo alle indicazioni geografiche (DOP, IGP) nel cui areale 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;
- ➔ le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni vitivinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, da intendersi quali prodotti agro-alimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo e aventi i requisiti e gli standard indicati nel paragrafo successivo.

REQUISITI E STANDARD MINIMI DI QUALITA'

Fermi i requisiti generali, anche di carattere igienico-sanitario e di sicurezza, previsti dalla normativa vigente per gli operatori che svolgono attività enoturistiche sono previsti i **seguenti requisiti e standard di servizio**:

1)	apertura settimanale o anche stagionale di un minimo di 3 giorni, all'interno dei quali possono essere compresi la domenica, i giorni prefestivi e festivi
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 3 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 in concreto 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
10)	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
11)	svolgimento delle attività di degustazione e commercializzazione da parte di personale dotato di adeguate competenze e formazione, compreso tra: <ul style="list-style-type: none"> a) titolare dell'azienda o familiari coadiuvanti; b) dipendenti dell'azienda; c) collaboratori esterni

DEGUSTAZIONE

L'abbinamento ai prodotti vitivinicoli aziendali finalizzato alla **degustazione** deve avvenire con

- 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,
- 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 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.



N.B.: dall'attività di degustazione sono in ogni caso **escluse le attività** che prefigurano un **servizio di ristorazione**.

Pur in assenza di ulteriori specificazioni, è presumibile supporre si debba fare riferimento al servizio complessivo aperto, con particolare riferimento al servizio al tavolo coperto da personale apposito.

PROMOZIONE DELL'ATTIVITÀ

Le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano possono:

- promuovere autonomamente, o in collaborazione con le Organizzazioni più rappresentative dei settori vitivinicolo e agroalimentare, e con gli enti preposti o abilitati, la formazione teorico-pratica per le aziende e per gli addetti, anche al fine di garantire il rispetto dei requisiti e degli standard minimi di cui al presente decreto e di promuovere il miglioramento della qualità dei servizi offerti;
- in collaborazione con i Comuni che ricevono la Segnalazione Certificata di Inizio Attività, istituire, provvedendo con le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili a legislazione vigente e comunque senza nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica, elenchi regionali degli operatori che svolgono attività enoturistiche.



N.B.: ferma l'applicazione delle disposizioni previste dalla normativa vigente, le Regioni definiscono le funzioni di **vigilanza**, di **controllo** e **sanzionatorie** sull'osservanza delle disposizioni di cui al presente decreto.

