

## CAPITOLATO CREDITI (delibera C.A. 23/09/2025)

Il Capitolato operativo disciplina il conseguimento dei **Crediti Formativi Sommelier (CFS)**, da assumere quale riferimento per i percorsi di formazione continua (LLL) dei professionisti della sommellerie. Il documento stabilisce in maniera chiara e vincolante le modalità, nonché le tipologie di attività, riconosciute ai fini dell'acquisizione e dell'accumulo dei CFS.

### 1. Premessa

Il presente Capitolato disciplina le modalità di acquisizione dei **Crediti Formativi Sommelier (CFS)** mediante lo svolgimento di attività specificamente strutturate e certificate.

È inteso che l'accumulo dei CFS costituisce requisito essenziale ai fini di:

- mantenere gli standard di professionalità propri della categoria;
- garantire l'appartenenza dell'Associazione al **MIMIT**;
- assicurare il riconoscimento ufficiale della professione del sommelier in ambito nazionale e internazionale;
- consentire l'iscrizione al **DNAspi** (Database Nazionale ASPI dei soggetti qualificati).

Le ordinarie attività lavorative, anche se di carattere occasionale, non sono computabili ai fini del conseguimento dei CFS, salvo espressa autorizzazione preventiva e purché accompagnate da processi di formazione, formalizzazione, documentazione e riconoscimento.

Sono pertanto esclusivamente riconoscibili le attività organizzate e finalizzate all'aggiornamento professionale.

A rafforzare il valore del percorso formativo concorre, a decorrere dal **1° aprile 2025**, l'entrata in vigore del codice **ATECO 74.99.41**, dedicato alle *“Attività di consulenza fornite da enotecari e sommelier”*. Tale risultato, reso possibile dall'azione di ASPI, sancisce il riconoscimento della sommellerie quale professione autonoma, qualificata e dotata di una propria identità economica.

## 2. Valore e significato dell'accumulo dei crediti

L'acquisizione dei CFS non ha natura punitiva, meramente passiva o burocratica.

Ogni credito deve corrispondere a un'attività effettiva, tracciabile e dotata di comprovato valore formativo. L'obiettivo primario è l'accrescimento delle competenze, delle conoscenze e della visione culturale del sommelier, non la mera raccolta quantitativa di crediti in forma anonima o meccanica.

## 3. Norme generali

1. A decorrere dal **1° gennaio 2025**, ciascun associato ASPI è tenuto ad acquisire **100 Crediti Formativi Sommelier (CFS)** per anno solare. Il computo dei crediti si azzerava automaticamente il 1° gennaio di ciascun anno successivo.
2. Le attività di carattere pratico non possono eccedere il **50%** del totale dei crediti annualmente conseguibili.
3. Tutte le attività, senza eccezione, devono essere adeguatamente documentate (mediante fotografie, attestazioni, relazioni o altri elementi probatori idonei) e trasmesse all'indirizzo: [crediti@aspi.it](mailto:crediti@aspi.it)

## 4. Obiettivi e Finalità

Il presente Capitolato persegue i seguenti obiettivi:

- garantire la qualità e l'efficacia dell'aggiornamento professionale dei sommelier, attraverso attività formative strutturate e riconosciute;
- promuovere la formazione continua (LLL), incentivando la partecipazione a webinar, lezioni in presenza e online, visite tecniche presso cantine ed eventi formativi organizzati da ASPI o da enti espressamente accreditati e riconosciuti;
- assicurare la trasparenza, la tracciabilità e la coerenza delle attività formative con le esigenze del settore;
- costituire uno dei requisiti necessari per l'iscrizione al **DNAspi**.

## 5. Ambito di Applicazione

Il presente Capitolato si applica a:

1. tutti i sommelier professionisti regolarmente iscritti ad ASPI, tenuti all'accumulo dei **Crediti Formativi Sommelier (CFS)**;
2. le attività formative organizzate direttamente da ASPI o da enti, istituzioni e associazioni da essa riconosciuti e accreditati;
3. i percorsi di aggiornamento che, distinti e documentati rispetto all'ordinaria attività lavorativa, siano elencati nel documento "Crediti Formativi Sommelier" (pdf).

## 6.0 Attività formative riconosciute

Sono ammissibili all'accredito dei **Crediti Formativi Sommelier (CFS)** esclusivamente le attività che presentino congiuntamente i seguenti requisiti:

- **Formative**: idonee ad accrescere il bagaglio tecnico e culturale del sommelier;
- **Qualificanti**: caratterizzate da un chiaro valore aggiunto rispetto alla pratica professionale ordinaria;
- **Specifiche**: riferibili alla sommellerie, alla cultura del gusto, al servizio o alla comunicazione tecnico-sensoriale;
- **Documentabili**: comprovate da attestati, dichiarazioni, immagini, locandine, articoli, verbali o autocertificazioni complete.

## 6.1 Formazione continua (LLL)

Sono riconosciute, ai fini dei CFS, le seguenti tipologie di attività:

1. **Webinar e lezioni** (online o in presenza) su tematiche pertinenti (es. regioni vitivinicole, servizio, enogastronomia, distillati, tè, sakè, birra, caffè, acqua, ecc.).
  - a) Le attività devono essere organizzate da ASPI o da enti/associazioni da essa accreditati;
  - b) devono prevedere momenti di interazione (domande, approfondimenti);
  - c) la partecipazione deve essere tracciabile mediante registrazioni, questionari di valutazione o attestati di presenza;
  - d) è ammessa l'erogazione in differita previa richiesta a [crediti@aspi.it](mailto:crediti@aspi.it)

## 6.2 Attività di visita e studio

1. **Visite tecniche** presso cantine e aziende vitivinicole (incluse le iniziative denominate “*Lunedì del Sommelier*”), organizzate nell’ambito di programmi ASPI o a carattere personale, purché con comprovata componente formativa finalizzata all’aggiornamento su tecniche produttive, gestione qualitativa, innovazioni di settore, ecc.  
*Nota:* visite a più cantine della medesima area vitivinicola effettuate nel medesimo periodo fanno cumulo.
2. **Eventi e seminari di settore:** partecipazione a fiere, eventi dedicati e tavole rotonde che integrino momenti di aggiornamento teorico-pratico, anche in qualità di relatore.
3. **Concorsi professionali:** partecipazione a competizioni di livello nazionale e internazionale (es. Miglior Sommelier, competizioni continentali o mondiali).

Per ogni evento non già regolamentato e/o autorizzato da ASPI è necessaria preventiva approvazione, corredata da programma strutturato e relativa documentazione.

## 6.3 Esclusioni (attività lavorativa e altre esclusioni)

Sono escluse dal computo dei CFS:

- le ordinarie attività lavorative (es. gestione quotidiana di cantina, servizio al tavolo, consulenze anche occasionali al cliente), salvo preventiva e adeguata strutturazione, organizzazione e formale riconoscimento come attività di formazione da parte di ASPI;
- le degustazioni svolte in autonomia e/o a fini ricreativi;
- i servizi retribuiti, o non retribuiti, in ambito ristorativo o commerciale non specificamente promossi da ASPI, anche se svolti con simboli identificativi ASPI (pin/distintivo, cravatta, foulard, ecc.), in quanto rientranti nella prassi professionale ordinaria;
- le attività a carattere commerciale, diretto o indiretto, promozionale o pubblicitario, occasionali o continuative, retribuite o svolte a titolo di volontariato non retribuito;
- la partecipazione a eventi privi di struttura formativa riconoscibile o sprovvisti di adeguate prove documentali.

**Eccezioni:** in presenza di un progetto formativo specifico, integrato nell’attività lavorativa ordinaria e preventivamente approvato da ASPI, l’attività potrà essere sottoposta a verifica ai fini della valutazione e dell’eventuale attribuzione dei crediti.

In caso di dubbio sulla validità di una specifica attività, è fatto obbligo di inoltrare preventiva richiesta di chiarimento a [crediti@aspi.it](mailto:crediti@aspi.it)

## 7. Strumenti di erogazione

Le attività formative riconosciute ai fini dei **Crediti Formativi Sommelier (CFS)** devono essere svolte attraverso:

- **Piattaforme digitali** adeguate e di uso comune, dotate di sistemi che consentano la registrazione delle attività, necessaria per la validazione dei crediti;
- **Eventi in presenza**, organizzati in sedi idonee, con chiara indicazione degli argomenti trattati, della durata, del docente o relatore e degli obiettivi formativi perseguiti.

## 8. Documentazione e tracciabilità

Ai fini della validazione dei CFS, le attività svolte devono essere comprovate mediante la trasmissione a [crediti@aspi.it](mailto:crediti@aspi.it) di:

- attestati di partecipazione e certificati rilasciati dagli enti organizzatori;
- documentazione fotografica comprovante la partecipazione all'evento;
- biglietti di ingresso a manifestazioni o fotografie dei timbri delle aziende visitate;
- indicazione della data e dell'orario dell'attività;
- descrizione degli argomenti trattati, degli obiettivi didattici e della tipologia della manifestazione;
- nominativo del docente/relatore e dell'ente organizzatore;
- ogni ulteriore elemento utile a comprovare la partecipazione, con eventuale integrazione di materiale su richiesta del Referente crediti.

È fatto obbligo di comunicare tempestivamente l'attività effettuata al fine di consentirne la verifica.

La registrazione ufficiale delle attività nel dossier personale è effettuata esclusivamente dal referente crediti, cui l'associato può rivolgersi per conoscere lo stato aggiornato del proprio ruolino CFS.

## 9. Modalità di Valutazione e Verifica

ASPI effettuerà verifiche periodiche sui dossier formativi, con controlli documentali e revisioni di conformità.

L'accumulo corretto dei CFS costituisce requisito per l'inserimento nel **DNAspi**.

La mancata conformità documentale o la carenza dei requisiti potrà determinare la decurtazione o il rigetto dei crediti richiesti.

## 10. Disposizioni Finali

- Per l'accredito dei CFS è obbligatoria la comunicazione personale dell'attività svolta tramite e-mail a [crediti@aspi.it](mailto:crediti@aspi.it), ovvero senza comunicazione, non vengono attribuiti crediti in modo automatico.
- Il presente Capitolato ha natura dinamica e potrà essere periodicamente aggiornato in conformità con le normative vigenti e le linee guida ASPI.
- Sono espressamente escluse dal computo tutte le attività non formalizzate come percorsi formativi e non supportate da idonea documentazione.

Il presente Capitolato garantisce che ogni attività riconosciuta ai fini dei CFS sia strutturata, documentata e finalizzata all'aggiornamento professionale, assicurando ai sommelier un percorso trasparente, certificato e coerente con la crescita delle competenze della categoria.