

## **Allegato A - Disciplinare per lo svolgimento dell'attività oleoturistica nella Regione Umbria**

### **1 . Premessa**

Con Legge 160 del 27 dicembre 2019 "Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2020 e bilancio pluriennale per il triennio 2020-2022", articolo 1, commi 513 e 514, è stata definita una nuova tipologia di attività correlata all'attività agricola: l'oleoturismo.

Il Decreto del Ministro delle Politiche Agricole, alimentari e forestali del 26 gennaio 2022 recante all'oggetto: "Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività oleoturistica" ha disciplinato le linee guida e gli indirizzi in merito ai requisiti e standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività oleoturistica ed ha demandato alle regioni la definizione di funzioni di vigilanza, controllo e sanzionatorie sull'osservanza delle disposizioni del Decreto stesso.

Con il presente disciplinare si recepisce, dandone attuazione, all'articolo 1, commi 513 e 514 della legge n. 160 del 2019 e il successivo Decreto Ministeriale del 26 gennaio 2022 e si definiscono i criteri e le procedure per lo svolgimento dell'attività oleoturistica nella Regione Umbria e per le funzioni di vigilanza e controllo.

### **2. Finalità**

Nella Regione Umbria la presenza dell'olivo, simbolo universale di pace che richiama i grandi valori religiosi, molto ben rappresentati in una terra di grandi Santi e ricca di luoghi di spiritualità, è un elemento fortemente caratterizzante del paesaggio. Il riconoscimento di una DOP Umbria dell'olio EVO che, con le sue cinque sottozone, copre quasi tutto il territorio regionale, rende pertanto strategico l'obiettivo della valorizzazione dei territori a vocazione olivicola e del paesaggio olivetato.

Nell'ambito delle esperienze gastronomiche l'olio EVO gioca un ruolo importante e il turismo dell'olio è in forte espansione andando ad integrare così una cultura dell'accoglienza proprie di tante aree rurali.

Lo dimostra la grande partecipazione e attenzione alle iniziative di promozione integrata del territorio, volta alla valorizzazione delle produzioni olivicole e dell'enogastronomia dedicate organizzate da Associazioni con la condivisione e il supporto della Regione Umbria, insieme ai Comuni e ai privati di riferimento. Attività che contribuiscono alle politiche di sviluppo dei territori, alla comunicazione di una cultura millenaria, all'animazione di comunità tra cultura, tradizioni, emergenze artistiche ed ambientali, prodotti tipici.

L'oleoturismo rappresenta quindi un rafforzamento al turismo gastronomico, sicuramente strategico per la nostra regione in quanto, seppure il fenomeno culturale del turismo dell'olio si è dimostrato capace di offrire vantaggiose opportunità di crescita del settore, questa nuova normativa potrà contribuire ulteriormente alla valorizzazione delle aree e delle produzioni olivicole regionali, alla qualificazione dell'accoglienza nell'ambito di un'offerta turistica di tipo integrato, alla promozione dell'olio EVO quale eccellenza del paniere agroalimentare regionale, all'orientamento alla polifunzionalità delle aziende agricole.

### **3. Definizioni**

Nell'ambito del presente disciplinare si fa riferimento alle seguenti definizioni:

- "*Oleoturismo*", si intendono tutte le attività di conoscenza dell'olio EVO espletate nel luogo di produzione, le visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione dell'ulivo, la degustazione e la commercializzazione delle produzioni aziendali dell'olio EVO, anche in abbinamento ad alimenti, le iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito dei luoghi di coltivazione e produzione.

- "*Operatore oleoturistico*", imprenditore agricolo singolo o associato che svolge attività agricola di coltivazione dell'olivo e/o trasformazione dei prodotti oleicoli e successiva commercializzazione, come attività connessa ai sensi ai sensi del terzo comma dell'art. 2135 del codice civile così come modificato dall'art. 1 del D. Lgs. 18 marzo 2001 n. 228 e s.m.i.
- "*Imprese che svolgono attività di trasformazione di prodotti olivicoli*", imprese che svolgono le seguenti attività:
  - a) Produzione di olio EVO ottenuto dalla trasformazione di olive fresche acquistate o conferite da soci, anche ai fini della sua commercializzazione;
  - b) Produzione di olio EVO attraverso la lavorazione delle proprie olive da parte di terzi frantoiani, anche ai fini della commercializzazione
- "*Frantoio*", locali dove vengono espletate le principali fasi della lavorazione delle olive e dove viene conservato il prodotto olio, sia confezionato che sfuso.
- "*Produzioni olivicole DOP, IGP, biologiche*", *produzioni riconosciute ai sensi del Regolamento UE 1151/2012 e produzioni biologiche riconosciute ai sensi del Reg. (UE) 218/848*.
- "*Vendita diretta*":
  - a) La vendita al consumatore finale da parte di imprese agricole che effettuano la trasformazione della materia prima e la successiva commercializzazione delle proprie produzioni;
  - b) La vendita al consumatore finale in prevalenza di prodotti propri da parte di soggetti associativi, cooperative, consorzi ed organizzazioni di produttori riconosciute ai sensi della normativa comunitaria, nazionale e regionale vigente.
- "*Attività di degustazione dell'olio EVO*", degustazione di produzioni olivicole aziendali con contenitori e strumenti idonei a non alterare le proprietà organolettiche del prodotto.
- "*Degustazione in abbinamento ad alimenti*", degustazione di produzioni olivicole aziendali in abbinamento a prodotti agro-alimentari preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo escludendo la somministrazione di preparazioni gastronomiche, nel rispetto delle discipline e delle condizioni e dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente, e prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della zona in cui è svolta l'attività oleoturistica: DOP, IGP, STG, biologiche, 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 e Forestali, delle regioni in cui è svolta l'attività oleoturistica.
- "*Attività formative ed informative rivolte alle produzioni olivicole del territorio e alla conoscenza dell'olio EVO*", tutte le attività formative ed informative rivolte alle produzioni olivicole del territorio e alla conoscenza dell'olio, con particolare riguardo alle indicazioni geografiche (DOP, IGP) e biologiche, nel cui areale si svolge l'attività, quali, a titolo esemplificativo, le visite guidate agli oliveti di pertinenza dell'azienda, ai frantoi, le visite nei luoghi di esposizione degli strumenti utili alla

coltivazione dell'ulivo e alla produzione dell'olio, della storia e della pratica dell'attività olivicola e della conoscenza e cultura dell'olio in genere.

- “*Operatore agrituristico*”, imprenditore agricolo in possesso dei requisiti previsti dalla LR 12/2015, titolo VIII “Agriturismo, fattorie didattiche, agricoltura sociale e fattorie sociali”, iscritto nell’elenco di cui agli articoli 144 della stessa legge.
- “*Operatore di fattoria didattica*”, imprenditore agricolo in possesso dei requisiti previsti dalla LR 12/2015, titolo VIII “Agriturismo, fattorie didattiche, agricoltura sociale e fattorie sociali”, iscritto nell’elenco di cui agli articoli 149, della stessa legge.

#### **4. Requisiti soggettivi**

Possono esercitare l’attività di oleoturismo:

- Imprese agricole di cui all’art. 2135 del Codice Civile che esercitano la coltivazione dell’ulivo, la trasformazione e la commercializzazione delle proprie produzioni olivicole come attività connessa ai sensi dell’articolo 1, comma 1 del D. Lgs. 18 marzo 2001 n. 228 e s.m.i., regolarmente iscritte al Registro delle Imprese della Camera di Commercio di cui all’art. 2188 e seg. Del Codice Civile
- Imprese agroindustriali che svolgono attività di trasformazione e commercializzazione di prodotti olivicoli attraverso la prevalente acquisizione della materia prima da terzi, regolarmente iscritte al Registro delle Imprese della Camera di Commercio di cui all’art. 2188 e seg. Del Codice Civile;
- Strade dell’olio riconosciute ai sensi della legge regionale 38/199, oleoteche, Musei dell’olio;
- Oleifici sociali cooperativi ed i loro consorzi ai quali i soci conferiscono i prodotti dei propri oliveti per la produzione, la lavorazione e la commercializzazione dell’olio extra-verGINE di oliva;
- Associazioni di imprese aventi operanti nell’ambito delle produzioni D.O e I.G.P dell’olio E.V.O;
- Consorzi di tutela delle D.O ed I.G.P dell’olio E.V.O;

I soggetti di cui sopra devono:

- Possedere i requisiti formativi e di competenza previsti ai paragrafi 10.1 e 10.2 del presente documento.
- Possedere i requisiti morali di cui all’art. 4, comma 6 del D. Lgs. 18 marzo 2001 n. 228 e s.m.i.<sup>1</sup>, 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).

I requisiti morali nonché quelli previsti dall’art. 67 del D. Lgs 6 settembre 2011 n. 159 devono essere posseduti dal titolare dell’impresa nel caso di ditta individuale, da tutti i soci nel caso di società di persone e da tutti gli amministratori nel caso di società di capitali.

---

<sup>1</sup> decreto legislativo 18 maggio 2001 n. 228 “Orientamento e modernizzazione del settore agricolo”, a norma dell’art. 7 della legge 5 marzo 2001 n. 57, art. 4 “Esercizio dell’attività di vendita”, comma 6: Non possono esercitare l’attività di vendita diretta gli imprenditori agricoli, singoli o soci di società di persone e le persone giuridiche i cui amministratori abbiano riportato, nell’espletamento delle funzioni connesse alla carica ricoperta nella società, condanne con sentenza passata in giudicato, per delitti in materia di igiene e sanità o di frode nella preparazione degli alimenti nel quinquennio precedente all’inizio dell’esercizio dell’attività. Il divieto ha efficacia per un periodo di cinque anni dal passaggio in giudicato della sentenza di condanna.

## 5. Requisiti oggettivi

Le attività oleoturistiche devono essere svolte nel rispetto delle normative vigenti, ed in particolare di quelle igienico-sanitarie, urbanistiche e di sicurezza a tutela degli ospiti, previsti dalla normativa vigente e devono rispettare i requisiti standard minimi di qualità previsti dall'art. 2 del Decreto Ministeriale 12 marzo 2019 ed in particolare:

1. apertura annuale o stagionale di un minimo di tre giorni a settimana all'interno dei quali possono essere comprese le domeniche, i giorni festivi e prefestivi;
2. strumenti di prenotazione delle visite, preferibilmente informatici;
3. cartello da affiggere all'ingresso dell'azienda che riporti i dati relativi all'accoglienza oleoturistica, 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 due 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 oleicolo che agroalimentare, sulle attrazioni turistiche, artistiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio in cui è svolta l'attività oleoturistica;
8. ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per la tipologia di attività svolte dall'operatore oleoturistico;
9. personale addetto dotato di competenza e formazione, anche sulla conoscenza delle caratteristiche del territorio, che sia ricompreso tra il titolare dell'azienda o i familiari coadiuvanti, i dipendenti dell'azienda ed i collaboratori esterni.

## 6. Attività oleoturistiche

Sono considerate attività oleoturistiche e sono quindi assoggettate al presente disciplinare le seguenti attività svolte anche disgiuntamente:

1. **le attività formative ed informative rivolte alle produzioni olivicole del territorio e alla conoscenza dell'olio EVO;**
2. **le iniziative di carattere culturale e ricreativo svolte nell'ambito dei frantoi e degli oliveti;**
3. **le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni olivicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti.**

### 6.1 Attività formative ed informative rivolte alle produzioni olivicole del territorio e alla conoscenza dell'olio EVO

Le attività formative ed informative rivolte alle produzioni olivicole del territorio e alla conoscenza dell'olio EVO devono essere svolte nei luoghi di produzione, con particolare riguardo alle indicazioni geografiche (DOP, IGP) e biologiche, nel cui areale si svolge l'attività; le visite guidate devono interessare gli oliveti di pertinenza dell'azienda e i frantoi, i luoghi di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione dell'ulivo, della storia e della pratica dell'attività olivicola e della conoscenza e cultura dell'olio in genere.

Le attività devono essere svolte da 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).

Le attività didattiche, al di fuori di percorsi scolastici, svolte nell’ambito dell’oleoturismo devono essere finalizzate alla conoscenza ed alla valorizzazione del mondo olivicolo in tutte le sue sfaccettature (tecniche, innovative, storiche, culturali, antropologiche, sociologiche, ecc.);

I locali e i beni strumentali dell’azienda, nonché gli spazi aperti, utilizzati per lo svolgimento delle attività formative e informative devono essere adeguatamente organizzati per essere funzionali all’attività da svolgere e al numero di visitatori da accogliere, nel rispetto delle normative vigenti.

## **6.2 Iniziative di carattere culturale e ricreativo svolte nell’ambito dei frantoi e degli oliveti**

Rientrano in questa categoria tutte le iniziative di carattere culturale e/o ricreativo svolte nell’ambito dei frantoi e degli oliveti (musica, teatro, intrattenimento, ...) ivi compresa la raccolta dimostrativa delle olive; tali iniziative devono essere svolte da personale addetto, dotato di competenza e formazione compreso tra il titolare dell’azienda o i familiari coadiuvanti, i dipendenti dell’azienda ed i collaboratori esterni.

I locali e i beni strumentali dell’azienda, nonché gli spazi aperti, utilizzati per lo svolgimento delle attività di carattere culturale e ricreativo devono essere adeguatamente organizzati per essere funzionali all’attività da svolgere e al numero di visitatori da accogliere, nel rispetto delle normative vigenti.

## **6.3 Attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni olivicole aziendali**

Le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni olivicole aziendali possono essere svolte anche in abbinamento ad alimenti e devono rispettare i limiti indicati dalle Linee guida di cui al Decreto Ministeriale 26 gennaio 2022 ed in particolare:

1. l’attività di degustazione dell’olio EVO all’interno dei frantoi o dei locali dedicati deve essere effettuata con contenitori e strumenti idonei a non alterare le proprietà organolettiche del prodotto;
2. lo svolgimento delle attività di degustazione e commercializzazione deve essere assicurato da personale dotato di adeguate competenze e formazione, compreso tra titolare dell’azienda o familiari coadiuvanti, dipendenti dell’azienda, collaboratori esterni;
3. l’abbinamento ai prodotti olivicoli aziendali finalizzato alla degustazione deve avvenire con prodotti preparati dall’azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo, che valorizzino le caratteristiche organolettiche dell’olio EVO, escludendo la somministrazione di preparazioni gastronomiche, nel rispetto delle discipline e delle condizioni e dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente, e prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della zona in cui è svolta l’attività oleoturistica: DOP, IGP, STG, biologiche, 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 e forestali, delle regioni in cui è svolta l’attività oleoturistica.
4. Dall’attività di degustazione sono in ogni caso escluse le attività che prefigurano un servizio di ristorazione.

L’attività di somministrazione di alimenti deve essere mantenuta secondaria rispetto all’attività prevalente e caratterizzante le imprese agricole.

## 7. Requisiti igienico sanitari

L'attività di degustazione delle produzioni olivicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, svolte nell'ambito delle Linee guida di cui al Decreto Ministeriale 26 gennaio 2022, devono rispettare i requisiti igienico sanitari previsti dalle normative vigenti in materia di sicurezza alimentare, compresa l'osservanza di quanto previsto dalle norme relative a materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA).

L'operatore di oleoturismo dovrà adottare un manuale di autocontrollo semplificato nel quale verrà descritta l'attività, la corretta gestione dei prerequisiti e un'analisi del rischio in funzione dell'attività svolta.

Trattandosi di attività a carattere temporaneo è necessario effettuare la registrazione attraverso la procedura e la modulistica prevista dalle normative in vigore, presentando la documentazione al SUAP del Comune in cui si svolge l'attività di degustazione.

Il SUAP provvederà all'inoltro della documentazione alla competente Azienda USL di riferimento.

## 8. Ambienti per attività oleoturistiche

Gli ambienti utilizzati per l'attività oleoturistica, adeguatamente attrezzati allo scopo, devono essere conformi agli strumenti urbanistici ed edilizi nonché alla normativa in materia di sicurezza degli impianti.

Gli ambienti dove vengono effettuate le degustazioni e le eventuali manipolazioni degli alimenti, devono rispettare i requisiti sanitari prescritti dall'allegato II del Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, ove pertinente.

L'operatore oleoturistico, per la preparazione degli alimenti, dovrà utilizzare spazi idonei per la preparazione di alimenti e relativa attrezzatura (piano di lavoro lavabile e disinfeccabile, coltelleria, stoviglieria, frigorifero, ecc.) nel rispetto della normativa vigente.

Per quanto riguarda i servizi igienici, possono essere utilizzati quelli predisposti per altre attività svolte (es. commercializzazione) e deve comunque essere garantita l'accessibilità e il rispetto delle norme in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche.<sup>2</sup>

Gli ambienti nei quali si svolge attività oleoturistica dovranno essere specificati nella Segnalazione Certificata di Inizio Attività.

## 9. Parcheggio

La struttura che svolge attività oleoturistica dovrà essere dotata di possibilità di parcheggio in azienda o nelle vicinanze di cui, così come previsto dalle linee guida ministeriali, dovranno essere fornite indicazioni.

Nel caso in cui la segnaletica sia posta sulla strada, è necessario osservare le norme previste dal Codice della Strada (d.lgs. n. 285 del 30.4.1992 e successive modifiche).

<sup>2</sup> Fatte salve le disposizioni previste dall'art. 142, commi 6-7-8 della LR 12/2015, note all'art. 1 del regolamento n. 1 del 15 gennaio 2019 "Disposizioni regolamentari per l'attuazione del titolo VIII della Legge Regionale 9 aprile 2015, n. 12 concernente disposizioni in materia di agriturismo"

## 10. Competenze e formazione per le imprese e per gli addetti

Il comma 1 dell'articolo 2 del Decreto Ministeriale 26 gennaio 2022 prevede che il personale addetto alle attività oleoturistiche sia dotato di competenze e formazione sia per quanto riguarda le azioni di informazione e formazione che per quelle di degustazione, anche disgiuntamente. Tali competenze, distinte per le diverse attività, devono essere possedute dal titolare dell'azienda o dai familiari coadiuvanti, dipendenti, collaboratori esterni.

Pertanto l'operatore può svolgere attività oleoturistica se in possesso di esperienza professionale, titoli di studio o formativi come dettagliato nei paragrafi 10.1 e 10.2 del presente disciplinare.

### 10.1. Formazione per lo svolgimento dell'attività formativa e informativa

Per quanto riguarda competenze e formazione per lo svolgimento dell'attività formativa e informativa rivolte alle produzioni olivicole del territorio e alla conoscenza dell'olio EVO di cui al paragrafo 6.1, il requisito si ritiene assolto se il personale addetto è in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti:

- Titolo di studio (diploma o laurea) ad indirizzo agrario;
- Titolare di attività agricola nel settore olivicolo o di attività agrituristica;
- Attestato di operatore di fattoria didattica;
- Attestato di partecipazione a specifico corso di formazione come di seguito dettagliato o avente contenuti formativi analoghi;
- Esperienza lavorativa di durata almeno triennale presso imprese olivicole in qualità di addetto all'oliveto o al frantoio con comprovata iscrizione all'Istituto Nazionale per la Previdenza Sociale o altra documentazione idonea (contratti di lavoro, buste paga, ecc.).

#### Articolazione del percorso formativo specifico

I corsi di formazione, realizzati da organismi accreditati nell'ambito della formazione ai sensi della DGR 1948 del 9 dicembre 2004 "Accreditamento sedi formative. Approvazione regolamento e dispositivo del sistema regione" devono avere una durata di almeno 15 ore con una frequenza minima obbligatoria del 75% e verifica finale, al superamento della quale viene rilasciato un attestato di partecipazione con verifica dell'apprendimento.

I contenuti del percorso formativo dovranno riguardare i seguenti argomenti:

- Settore oleoturistico: evoluzione, prospettive, politiche di sostegno alle imprese, modelli aziendali;
- Legislazione nazionale e regionale relativa al settore, multifunzionalità delle imprese agricole, obblighi amministrativi, aspetti economici, fiscali e gestionali dell'attività, normativa relativa alla SCIA, salute e sicurezza sul lavoro e antinfortunistica, normativa regionale in materia di organizzazione turistica e agrituristica;
- Comunicazione, marketing territoriale e turistico, accoglienza degli ospiti, valorizzazione, recupero/conservazione di arredi e attrezzature tradizionali, patrimonio edilizio, emergenze storiche, paesaggistiche ed enogastronomiche del territorio, associazionismo (strade dell'olio, consorzi, associazioni, ecc.), redazione di materiale informativo;
- olivicoltura con particolare riferimento alle produzioni regionali (DOP, IGP, tecniche di molitura tradizionali, biologiche, ecc.);
- Percorsi didattici e visite guidate: obiettivi, contenuti, strumenti, modalità.

## **10.2. Formazione per lo svolgimento di attività di degustazione e commercializzazione**

Per quanto riguarda competenze e formazione per lo svolgimento dell'attività degustazione e commercializzazione di cui al paragrafo 6.3, il requisito si ritiene assolto se il personale addetto è in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti:

- Titolo di studio (diploma o laurea) attinente all'enogastronomia;
- Titolare di attività agricola nel settore olivicolo o di attività agrituristica;
- Attestato di operatore di fattoria didattica;
- Iscrizione all'Elenco dei tecnici degustatori o all'elenco degli esperti degustatori di olii di oliva extravergini e vergini della Regione Umbria;
- Titolo di formazione professionale o di istruzione scolastica attinenti alla somministrazione di alimenti e bevande;
- Attestato di partecipazione a specifico corso di formazione come di seguito dettagliato o avente contenuti formativi analoghi;
- Esperienza lavorativa di durata almeno triennale presso imprese di somministrazione di alimenti e bevande con comprovata iscrizione all'Istituto Nazionale per la Previdenza Sociale o altra documentazione idonea (contratti di lavoro, buste paga, ecc.).

### **Articolazione del percorso formativo specifico**

I corsi di formazione, realizzati da organismi accreditati nell'ambito della formazione ai sensi della LR 23 dicembre 2013, n. 30, "Disciplina del sistema regionale di istruzione e formazione professionale" e s.m.i., devono avere una durata di almeno 15 ore con una frequenza minima obbligatoria del 75% e verifica finale, al superamento della quale viene rilasciato un attestato di partecipazione con verifica dell'apprendimento.

I contenuti del percorso formativo dovranno riguardare i seguenti argomenti:

- L'olivicoltura umbra, olii, varietà, importanza del settore;
- Elaiotecnica;
- Legislazione comunitaria di classificazione degli olii (IGP, DOP);
- Lettura dell'etichetta;
- Degustazione dell'olio EVO, tecniche, esame visivo e olfattivo;
- Conoscenza dei prodotti agro alimentari regionali di qualità certificata, dei prodotti tradizionali, tipici e locali e loro abbinamento con gli olii regionali;
- Sicurezza alimentare.

## **11. Periodo di apertura**

Al momento della presentazione della SCIA, l'operatore oleoturistico dovrà indicare il periodo di apertura, nel rispetto del minimo indicato dalle linee guida ministeriali che prevedono un'apertura annuale o stagionale di un minimo di tre giorni a settimana all'interno dei quali possono essere comprese le domeniche, i giorni festivi e prefestivi, utilizzando un modello predisposto con successiva Determinazione Dirigenziale.

L'operatore rende noto al pubblico i giorni e l'orario di apertura mediante un cartello da esporre all'ingresso dell'azienda, oltre ad indicarlo nel sito web aziendale.

Variazioni nel periodo di apertura dovranno essere comunicate al Comune utilizzando l'apposito modello.

Qualora per esigenze aziendali, l'operatore oleoturistico si trovi nell'impossibilità di svolgere la propria attività, può sosponderla previa comunicazione al Comune e al pubblico mediante esposizione di apposito cartello.

## **12. Prenotazioni, sito web, materiale informativo**

Nel rispetto delle linee guida in merito ai requisiti minimi di qualità per lo svolgimento dell'attività oleoturistica (D.M. 26 gennaio 2022) l'impresa dovrà essere dotata di:

- strumenti di prenotazione delle visite, preferibilmente informatici;
- sito o pagina web aziendale;
- materiale informativo sull'azienda e sui prodotti stampato in almeno due lingue, comprese l'italiano;
- materiale informativo sulle produzioni olivicole e agroalimentari con particolare riferimento a quelle certificate, sulla provenienza dei prodotti della degustazione, nonché sulle attrazioni turistiche, artistiche, culturali, paesaggistiche del territorio in cui è scolta l'attività oleoturistica.

## **13. Cartellonistica**

Le caratteristiche della cartellonistica prevista dalle linee guida in merito ai requisiti minimi di qualità per lo svolgimento dell'attività oleoturistica (D.M. 26 gennaio 2022) da affiggere all'ingresso dell'azienda, saranno definite con successiva Determinazione Dirigenziale per quanto attiene le dimensioni e la veste grafica.

Qualora il Ministero istituisca un logo identificativo per l'indicazione facoltativa dell'attività oleoturistica, gli operatori ne potranno usufruire secondo successive specifiche disposizioni.

## **14. Avvio dell'attività oleoturistica**

Per poter svolgere l'attività oleoturistica, atto indispensabile è la presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) conformemente a quanto disposta dalla Legge 205 del 2017, art. 1 comma 505.

La SCIA, resa conformemente all'art. 19 della Legge n. 241 del 7 agosto 1990 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso" e s.m.i., unica per tutte le attività svolte e deve essere presentata allo Sportello Unico delle Attività Produttive ed Edilizie (SUAPE) del comune competente per territorio, completa di tutti gli allegati come di seguito specificati:

- relazione descrittiva dell'azienda e del frantoio;
- descrizione dettagliata della struttura e degli spazi, interni ed esterni, destinati all'attività oleoturistica;
- planimetrie dei locali relative agli spazi di cui sopra evidenziando quelli destinati alla manipolazione, somministrazione e/o conservazione dei prodotti alimentari, corredate dall'indicazione delle attrezzature presenti e/o previste.

Il modello per la presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività verrà predisposto con successiva Determinazione Dirigenziale.

Qualora un'impresa operi su più comuni la SCIA va presentata presso il Comune in cui è svolta l'attività oleoturistica, se svolta presso una sola sede aziendale, ovvero presso il Comune dove ricade la sede principale dell'impresa, qualora l'attività oleoturistica sia svolta su più sedi.

Al momento della presentazione della SCIA devono essere posseduti tutti i requisiti previsti dalle linee guida di cui al D.M. 26 gennaio 2022 in precedenza richiamati e devono essere rispettate tutte le prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, ambientale, igienico-sanitaria, sulla destinazione d'uso dei locali

e degli edifici, le norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi, nonché quanto previsto dal presente disciplinare.

Copia della SCIA deve essere esposta all'interno dei locali dell'azienda in maniera visibile ai fruitori dell'attività oleoturistica.

Eventuali variazioni delle informazioni contenute nella SCIA devono essere segnalate al Comune entro 30 giorni dalla data della loro concretizzazione.

Per i controlli delle SCIA presentate, per l'eventuale richiesta di integrazione e di sospensione si applicano le disposizioni di cui alla Legge n. 241/1990 e s.m.i..

Il Comune che riceve una SCIA per attività oleoturistica, ne fa comunicazione al Dipartimento di sanità pubblica della ASL di competenza.

Agli agriturismi e alle fattorie didattiche iscritti agli elenchi di cui alla LR 12/2015 titolo VIII, che svolgono attività di degustazione e attività didattiche, informative/formative inerenti l'olivicoltura e l'olio secondo le disposizioni di tale legge, per quanto riguarda la SCIA continuano ad applicarsi le disposizioni regionali di cui alla LR 12/2015.

Gli operatori agrituristici e di fattoria didattica già attivi che non svolgono attività di degustazione e attività didattiche, informative/formative inerenti l'olivicoltura e l'olio EVO devono, se intenzionati ad ampliare le loro attività, integrare la SCIA a suo tempo presentata con indicazione dell'attività oleoturistica.

Per garantire continuità dell'attività oleoturistica, nei casi di decesso del titolare, di subentro di un giovane che usufruisce di agevolazioni per il primo insediamento ed in ogni altra situazione imprevedibile di impedimento del titolare, è possibile la presentazione di una nuova SCIA, previo impegno del subentrante, qualora non sia in possesso del requisito formativo, di frequenza del primo corso di formazione per operatore oleoturistico attivato sul territorio regionale, entro 12 mesi. In caso di accertamento negativo dell'impegno preso, il Comune provvederà alla sospensione dell'attività dell'operatore oleoturistico dandone comunicazione alla Regionale.

Al fine di istituire e mantenere aggiornato un elenco regionale degli operatori che svolgono attività oleoturistica, con successivo provvedimento verranno disciplinate le modalità di trasmissione da parte dei Comuni delle attività enoturistiche segnalate con SCIA.

## **15. Vigilanza, controlli, sanzioni**

I controlli sulle SCIA sono svolti dai Comuni competenti che applicano le disposizioni della Legge n. 241/1990 o le disposizioni comunali laddove esistenti.

I Comuni svolgono altresì l'attività di vigilanza affinché nessuno svolga l'attività di oleoturismo senza rispettare le disposizioni nazionali e regionali. Le attività di verifica devono risultare da apposito verbale e dovranno riscontrare che l'operatore oleoturistico sia in possesso dei requisiti e degli standard previsti dalle linee guida e dal presente disciplinare.

Il Comune, in caso di accertata carenza dei requisiti previsti, entro sessanta giorni dal ricevimento della SCIA, adotta motivati provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività oleoturistica, fatto salvo che, se possibile, l'interessato provveda a conformare alla normativa vigente l'attività impropriamente svolta entro un termine fissato dall'amministrazione comunale e comunque non inferiore a trenta giorni.

E' fatto comunque salvo il potere dell'amministrazione comunale competente di assumere determinazioni in via di autotutela, ai sensi degli articoli 21-quinquies e 21-nonies della Legge 7 agosto 1990, n. 241.

In caso di dichiarazioni sostitutive di certificazione e di atto di notorietà false o mendaci, l'amministrazione, ferma restando l'applicazione delle sanzioni penali, può sempre adottare i provvedimenti di cui al periodo precedente.

Qualora durante le verifiche svolte dal Comune competente fosse accertata la mancanza dei requisiti dichiarati nella SCIA, o una conduzione dell'attività che non rispetti le norme previste in particolare in materia di igiene della struttura e degli alimenti, o violazione in materia edilizia, o altre normative vigenti applicabili, oltre alle sanzioni previste dalla normativa di settore, potrà essere adottato un provvedimento di sospensione dell'attività e, nel caso di recidiva, potrà essere disposto il divieto di proseguimento dell'esercizio dell'attività.

