

## Linee Guida Integrate per l'Esercizio dell'Oleoturismo

Documento di Supporto per gli Associati del Consorzio Olio di Roma IGP

in attuazione della L.R. n. 14/2023 e del R.R. n. 5/2024

### **Premessa.**

L'oleoturismo rappresenta una **straordinaria leva di crescita**, in grado di legare indissolubilmente la qualità delle produzioni **Olio di Roma IGP** alla bellezza del territorio Laziale. Per trasformare tale potenzialità in successo, è fondamentale operare nel pieno rispetto del quadro normativo della regione Lazio ed in particolare della Legge Regionale n. 14/2023 e del relativo Regolamento Regionale di attuazione n. 5/2024.

Con il presente documento, il Consorzio OLIO DI ROMA IGP intende fornire ai propri associati delle linee guida operative, al fine di facilitare la conformità alle citate norme rendendo l'adeguamento un'eccezionale opportunità di promozione collettiva. I soggetti in possesso dei requisiti, potranno ottenere l'iscrizione all'**Elenco Regionale** degli "*operatori oleoturistici*", guadagnando, attraverso canali comunicativi e promozionali che il Consorzio OLIO DI ROMA IGP intende offrire, visibilità ed accreditamento, diretti a raggiungere un pubblico interessato all'eccellenza olivicola laziale.

\*\*\*\*\*

### **1. Natura dell'Attività e Cosa si Può Offrire.**

L'oleoturismo è definito come l'insieme delle attività di conoscenza dell'olio d'oliva svolte direttamente nel luogo di produzione. L'obiettivo è valorizzare la cultura dell'olio di oliva e l'identità territoriale.

### ***Le Esperienze Consentite.***

Le attività primarie ammesse sono:

**Visite Guidate:** Nei vostri oliveti e frantoi, inclusi i luoghi di esposizione degli strumenti di coltivazione e produzione, con particolare enfasi sulle IGP Lazio.

**Momenti Didattici e Ricreativi:** Quali la partecipazione, a scopo dimostrativo, alla raccolta delle olive.

**Degustazione e Vendita:** Delle produzioni olivicole aziendali.

### ***Regole Rigorose per la Degustazione.***

La somministrazione di alimenti abbinata all'olio è consentita solo a condizioni precise:

**Solo Cibo Freddo:** Si possono servire esclusivamente prodotti agro-alimentari freddi, già pronti per il consumo e prevalentemente tipici e locali (IGP, DOP, Biologico, ecc.).

**Divieto di Ristorazione:** È vietato somministrare preparazioni gastronomiche che configurino, anche minimamente, un servizio di ristorazione.

**Igiene e Autocontrollo:** È obbligatorio rispettare le normative igienico-sanitarie (come HACCP e GHP) e redigere un Piano di autocontrollo. La degustazione può avvenire anche in assenza di aree cucina dedicate, purché si garantisca l'igiene e si utilizzino attrezzature idonee (es. banchi refrigerati).

## **2. Chi Può Diventare Operatore Oleo- turistico.**

L'attività è riservata a:

- a) **Imprenditori Agricoli:** Singoli o associati di cui all'art. 2153 c.c., che si occupano di coltivazione o produzione di olio extra-vergine.
- b) **Oleifici Sociali Cooperativi che esercitano attività di multifunzionalità produttiva dell'olio extra vergine di oliva e i loro Consorzi ai quali le imprese associate conferiscono i loro prodotti.**
- c) **Imprese non rientranti nelle lettere a) e b), i titolari di Frantoi che svolgono attività di trasformazione e/o di commercializzazione di prodotti olivicoli.**
- d) **Soggetti Connessi:** Imprese legate all'attività agricola principale, secondo la modalità di *multimprenditorialità di cui alla legge regionale n. 38/1999 e legge regionale 14/2006 art. 3 ss.mm.ii.*

### 3. La Competenza è un Requisito Fondamentale.

La legge richiede che l'operatore (o un suo delegato) che gestisce l'attività oleo- turistica dimostri una solida competenza sul territorio e sulla materia, possedendo almeno uno dei seguenti requisiti:

Il titolare, un familiare coadiuvante, un dipendente o un collaboratore delegato devono avere conoscenza delle caratteristiche del territorio e possedere almeno uno dei seguenti requisiti:

Requisito	Documentazione di Comprova
Qualifica Professionale	Certificazione definitiva di <b>Imprenditore Agricolo Professionale (IAP)</b> o <b>qualifica di Coltivatore Diretto (equiparata alla qualifica di IAP).</b>
Istruzione Superiore	<b>Laurea</b> (triennale o magistrale) in materie agrarie o titolo equiparato, <b>Diploma di agrotecnico /perito agrario</b> o titolo equiparato/equipollente oppure <b>Diploma ITS Academy</b> nel settore agrario.
Esperienza Lavorativa	<b>Esperienza lavorativa almeno triennale</b> presso imprese olivicole, comprovata da <b>iscrizione triennale a INPS o ENPAIA</b> e documentazione

Requisito	Documentazione di Comprova
	aziendale che attesti l'attività olivicola (es. fascicolo aziendale, certificato CCIAA con codice ATECO).
<b>Formazione Professionale</b>	<b>Attestato di frequenza</b> di un corso di formazione in attività olivicola e turistica o <b>attestato di frequenza con esito positivo di un corso per IAP</b> (anche in assenza di certificazione definitiva).
<b>Specializzazione</b>	Attestato di frequenza di <b>master universitari</b> in olivicoltura o marketing dell'olio.
<b>Esperti Olio</b>	<b>Iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini</b> (L. 313/1998).

#### **4. Standard di Qualità e Sicurezza.**

Garantire un'accoglienza di qualità è un obbligo di legge e il primo passo verso la promozione.

##### ***Standard Operativi.***

**Apertura Minima:** L'azienda deve essere aperta al pubblico per l'oleo-turismo per un minimo di tre giorni a settimana (che possono includere festivi e prefestivi).

**Comunicazione Efficace:** Avere un sito o pagina web aziendale almeno in italiano e in inglese e disporre di materiale informativo in almeno tre lingue.

**Accoglienza Visibile:** Esporre un cartello all'ingresso con orari e servizi, e assicurare la presenza di spazi dedicati all'accoglienza e parcheggi.

**Strutture Igiene:** Le strutture, che possono essere anche annessi agricoli o locali temporanei, devono essere organizzate per garantire igiene e sicurezza.

### **Sicurezza e Polizza RCT Obbligatoria.**

È obbligatoria una Polizza di Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per i visitatori. La copertura deve essere esplicitamente estesa per includere i rischi derivanti:

- Dalle visite nei luoghi di coltivazione (oliveti).
- Dalla partecipazione ad attività manuali come la raccolta dimostrativa.
- Dalle attività di degustazione e somministrazione di alimenti freddi.

### **5. La Procedura Amministrativa e la presentazione della SCIA.**

L'avvio dell'attività di oleo- turismo è sempre subordinato alla presentazione della **Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA)**.

Cosa deve fare l'Operatore: L'operatore deve presentare **la SCIA** esclusivamente per via telematica attraverso il portale del **SUAP (Sportello Unico per le Attività Produttive)** del Comune competente per territorio.

La distinzione nella modulistica:

1. SCIA per Imprenditori Agricoli (Regime Semplificato): Questa modulistica è riservata agli Imprenditori Agricoli (singoli o associati, IAP) e agli Operatori Multimprenditoriali. Essi devono compilare la SCIA Agricola/Multifunzionale, che consente di gestire l'oleo- turismo come attività connessa. In questo caso, la SCIA viene gestita internamente dall'Amministrazione attraverso il Sistema Autorizzativo per l'Agricoltura (SAAR) per garantire la massima semplificazione e coordinamento. L'operatore usufruisce dei vantaggi della SCIA Unica.
2. SCIA Ordinaria: Questa modulistica è utilizzata da tutti gli altri soggetti (che non hanno la qualifica di Imprenditore Agricolo) e viene gestita secondo le procedure amministrative ordinarie per le attività commerciali e turistiche.

L'istanza, indipendentemente dalla natura del soggetto, deve in ogni caso contenere la notifica sanitaria, ove prevista (Reg. CE 852/2004).

### ***Iscrizione all'Elenco Regionale.***

Una volta superate le verifiche da parte del Comune sulla sussistenza dei requisiti e degli standard minimi, l'Amministrazione comunica i dati alla Direzione Regionale. Questo porta all'iscrizione nell'Elenco regionale degli operatori.

### **6. Vigilanza e Mancato Adempimento.**

Il rispetto delle regole è costantemente monitorato dalla Direzione Regionale e dal Comune. La mancata osservanza comporta sanzioni e, nei casi più gravi, l'obbligo di cessazione dell'attività.

### ***Mancanza di Requisiti Professionali: cessazione immediata dell'attività.***

Mancanza di Standard Minimi: Comporta la sospensione dell'attività con un termine massimo di trenta giorni per l'adeguamento. La violazione reiterata degli standard porta alla cessazione definitiva.

L'obiettivo è, in ogni caso, mantenere uno standard di eccellenza elevato e la collaborazione degli associati è fondamentale per il successo del marchio OLIO DI ROMA IGP.

### **Riferimenti Normativi e link utili.**

I riferimenti normativi delle presenti Linee Guida sono la Legge Regionale Lazio n. 14 del 2023 ed il relativo Regolamento Regionale n. 5 del 2024, consultabili sul sito della Regione Lazio al seguente

[Link](#).