



## Giunta Regionale della Campania

### DECRETO DIRIGENZIALE

DIRETTORE GENERALE/  
DIRIGENTE UFFICIO/STRUTTURA

DIRIGENTE UNITA' OPERATIVA DIR. / DIRIGENTE  
STAFF

**Dott.ssa Della valle Flora**

DECRETO N°	DEL	DIREZ. GENERALE / UFFICIO / STRUTT.	UOD / STAFF
<b>62</b>	<b>24/03/2025</b>	<b>7</b>	<b>20</b>

Oggetto:

*Approvazione della modulistica per l'avvio dell'attività enoturistica ed oleoturistica, per la definizione delle caratteristiche della cartellonistica e per le modalità d'iscrizione negli elenchi regionali degli operatori enoturistici ed oleoturistici*

	Data registrazione	
	Data comunicazione al Presidente o Assessore al ramo	
	Data dell'invio al B.U.R.C.	
	Data invio alla Dir. Generale per le Risorse Finanziarie (Entrate e Bilancio)	
	Data invio alla Dir. Generale per le Risorse Strumentali (Sist. Informativi)	

**PREMESSO che:**

- a. il Decreto del Ministro delle Politiche Agricole, alimentari, forestali e del turismo 12 marzo 2019, recante “Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l’esercizio dell’attività enoturistica”, ai sensi dell’articolo 1, comma 504, della legge 27 dicembre 2017, n. 205, ha definito 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;
- b. il Decreto del Ministro delle Politiche Agricole, alimentari, forestali e del turismo 26 gennaio 2022, recante “Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l’esercizio dell’attività oleoturistica”, ai sensi dell’articolo 1, commi 513 e 514, della legge 27 dicembre 2019, n. 160, ha definito indirizzi e linee guida in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità, con particolare riferimento alle produzioni olivicole del territorio, per l’esercizio dell’attività oleoturistica;
- c. con L.R. 7 del 15 maggio 2024 la Regione Campania ha disciplinato, in sinergia con i programmi di sviluppo rurale dell’Unione europea e nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia, l’attività enoturistica regionale;
- d. con L.R. 9 del 15 maggio 2024 la Regione Campania ha disciplinato l’attività oleoturistica al fine di valorizzare le produzioni olivicole del territorio, qualificare l’accoglienza nell’ambito di un’offerta turistica di tipo integrato, promuovere l’oleoturismo quale forma di turismo dotata di specifica identità e favorire lo sviluppo delle aziende olivicole consentendo di ampliare le attività economiche in chiave turistica;

**CONSIDERATO che** i citati decreti del Ministro delle Politiche Agricole alimentari e forestali, nonché le richiamate LL.RR. n. 7 e n. 9 entrambe del 15 maggio 2024, definiscono gli indirizzi e le linee guida in merito ai requisiti e standard minimi di qualità per l’esercizio dell’attività enoturistica ed oleoturistica, demandano alle Regioni, tra l’altro:

- a. la definizione delle funzioni di vigilanza, di controllo e sanzionatorie sull’osservanza delle disposizioni in essi contenute;
- b. la possibilità di istituire elenchi degli operatori che svolgono attività enoturistiche ed oleoturistiche;
- c. promuovere autonomamente, o in collaborazione con le organizzazioni più rappresentative dei settori vitivinicolo, olivicolo e agroalimentare, con gli enti preposti o abilitati, nonché con le Strade dell’olio e del vino, nei territori dove sono presenti, la formazione teorico-pratica per le aziende e per gli addetti, anche al fine di garantire il rispetto dei requisiti e degli standard minimi e di assicurare il miglioramento della qualità dei servizi offerti;

**PRESO ATTO che**, dall’istruttoria dei competenti Uffici regionali, risulta che l’enoturismo e l’oleoturismo, così come intese e declinate dalle richiamate normative, rappresentano un’ulteriore e significativa risorsa per tutto il settore vitivinicolo e olivicolo, concorrendo a quella diversificazione e multifunzionalità delle attività delle imprese agricole;

**RITENUTO, pertanto, di dover:**

- a. approvare i disciplinari per l’esercizio dell’attività enoturistica (allegato A) e oleoturistica (allegato B) nella Regione Campania, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente decreto, in attuazione delle leggi regionali 7/2024 e 9/2024;
- b. istituire due distinti elenchi regionali per l’attività di enoturismo e oleoturismo in capo alla UOD 50.07.20;
- c. approvare la modulistica per l’avvio dell’attività enoturistica e oleoturistica e per le modalità d’iscrizione negli elenchi regionali degli operatori enoturistici ed oleoturistici, così di seguito definiti:
  - c.1. Modulo A “Domanda e dichiarazione sostitutiva di certificazione per l’iscrizione nell’elenco regionale degli operatori enoturistici”.
  - c.2. Modulo B “Domanda e dichiarazione sostitutiva di certificazione per l’iscrizione nell’elenco regionale degli operatori oleoturistici”.
  - c.3. Modulo C “Modello di segnalazione certificata di inizio attività (S.C.I.A.) per l’esercizio dell’attività di Enoturismo - Oleoturismo”;
- d. trasmettere il presente atto, per quanto di rispettiva competenza, alla Direzione Generale per le Politiche

Culturali e il Turismo per i provvedimenti conseguenti, ai competenti uffici per la pubblicazione sul BURC e nella sezione Casa di Vetro del sito istituzionale della Regione Campania;

**VISTI** tutti gli atti richiamati nel decreto

**ALLA STREGUA** dell'istruttoria compiuta dal funzionario incaricato della scrivente U.O.D. 50.07.20 e delle risultanze e degli atti tutti richiamati nelle premesse che seguono, costituenti istruttoria a tutti gli effetti di legge, nonché dell'espressa dichiarazione di regolarità della stessa resa dal Direttore a mezzo di sottoscrizione della presente

## **D E C R E T A**

per le motivazioni di cui alle premesse, che si intendono di seguito parimenti riportate e confermate, di:

1. approvare i disciplinari per l'esercizio dell'attività enoturistica (Allegato A) e oleoturistica (Allegato B) nella Regione Campania, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente decreto, in attuazione delle leggi regionali n. 7/2024 e n. 9/2024;
2. istituire due distinti elenchi regionali per l'attività di enoturismo e oleoturismo, la cui tenuta e gestione sarà in capo alla UOD 50.07.20 della D.G. Politiche agricole, alimentari e forestali – 50.07.00;
3. approvare la modulistica per l'avvio dell'attività enoturistica e oleoturistica e per le modalità d'iscrizione negli elenchi regionali degli operatori enoturistici ed oleoturistici, così di seguito definiti:
  - 3.1. Modulo A “Domanda e dichiarazione sostitutiva di certificazione per l'iscrizione nell'elenco regionale degli operatori enoturistici” (Allegato C);
  - 3.2. Modulo B “Domanda e dichiarazione sostitutiva di certificazione per l'iscrizione nell'elenco regionale degli operatori oleoturistici” (Allegato D);
  - 3.3. Modulo C “Modello di segnalazione certificata di inizio attività (S.C.I.A.) per l'esercizio dell'attività di Enoturismo – Oleoturismo (Allegato E);
4. trasmettere il presente atto, all'Assessorato all'Agricoltura, all'Assessorato al Turismo, alla Direzione Generale per le Politiche agricole, alimentari e forestali – 50.07.00, alla Direzione Generale per le Politiche Culturali e il Turismo – 50.12.00, per i provvedimenti conseguenti, ai competenti uffici per la pubblicazione sul BURC e nella sezione Casa di Vetro del sito istituzionale della Regione Campania, all'UDCP 40 03 03 per l'archiviazione.

Della Valle

# Disciplinare per lo svolgimento dell'attività enoturistica nella Regione Campania

## Premessa

Il presente documento recepisce ed attua le normative specifiche per l'esercizio dell'attività enoturistica nella Regione Campania disciplinata dalla **L.R. n. 7 del 15 maggio 2024** ed attua le normative per l'esercizio dell'attività enoturistica nella Regione Campania.

La Legge n. 205 del 27 dicembre 2017 ha definito il concetto di enoturismo e il successivo Decreto del Ministero delle Politiche Agricole di marzo 2019 ha stabilito le linee guida e gli indirizzi per l'esercizio dell'attività enoturistica.

Il presente disciplinare si basa sulla norma sopracitata e si propone di garantire una corretta e proficua gestione dell'enoturismo nella Regione Campania.

## 1. Finalità

La Regione Campania disciplina l'attività enoturistica al fine di valorizzare le produzioni vitivinicole regionali, migliorare l'accoglienza attraverso un'offerta turistica integrata, promuovere l'enoturismo quale forma di turismo con identità specifica, nonché favorire lo sviluppo delle aziende vitivinicole attraverso l'ampliamento delle attività economiche nel settore turistico in prospettiva nazionale ed internazionale.

La Regione Campania, inoltre:

- definisce i criteri, i limiti e gli obblighi amministrativi che regolano l'esercizio delle attività enoturistiche;
- favorisce e sostiene la promozione dell'offerta in ambito enoturistico;
- sostiene iniziative mirate alla formazione professionale degli operatori enoturistici, allo scopo di garantire standard elevati di qualità e servizio nell'ambito di queste specifiche forme di turismo.

## 2. Possono esercitare l'attività di enoturismo:

- a) gli imprenditori agricoli singoli o associati di cui all'articolo 2135 del Codice civile esercenti attività vitivinicola che trasformano in proprio o che fanno trasformare a terzi il proprio prodotto;
- b) le imprese esercenti attività di trasformazione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli;
- c) le enoteche regionali se riconosciute;
- d) le cantine sociali, cooperative o Consorzi di tutela riconosciuti, ai quali i soci, imprenditori agricoli, conferiscono i prodotti provenienti dalla coltivazione dei propri vigneti per la trasformazione e commercializzazione del vino.

L'attività enoturistica, come definita al successivo paragrafo 4, quando svolta dall'**imprenditore agricolo, sia in forma singola che associata**, è considerata un'attività agricola connessa ai sensi dell'articolo 2135 del Codice civile.

Le imprese che svolgono esclusivamente attività di commercializzazione sia all'ingrosso che al dettaglio sono escluse.

I soggetti sopramenzionati devono soddisfare i seguenti requisiti:

- Requisiti formativi e di competenza stabiliti al paragrafo 7 del presente documento;
- Requisiti morali come definiti nell'articolo 4, comma 6 del Decreto Legislativo 18

marzo 2001 n. 228 e successive modifiche, nonché i requisiti previsti dall'articolo 67 del Decreto Legislativo 6 settembre 2011 n. 159 (Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia).

### 3. Requisiti oggettivi per l'attività di enoturismo

Oltre ai requisiti generali che comprendono le norme igienico-sanitarie e di sicurezza previste dalla legislazione vigente, gli operatori impegnati nell'enoturismo devono rispettare i seguenti standard minimi di qualità:

- a. garantire un'apertura annuale o stagionale per almeno tre giorni alla settimana, inclusi i giorni festivi, prefestivi, e le domeniche;
- b. il sito o la pagina web aziendale, almeno in due lingue, compreso l'italiano, contenenti gli strumenti informatici di prenotazione delle visite, preferibilmente in inglese come seconda lingua;
- c. esposizione di un cartello da affiggere all'ingresso dell'azienda che riporti i dati relativi all'accoglienza enoturistica, gli orari di apertura, la tipologia del servizio offerto e le lingue parlate; il cartello deve riportare anche il logo identificativo dell'attività enoturistica regionale;
- d. fornire indicazioni sui parcheggi presenti all'interno dell'azienda o nelle sue vicinanze;
- e. la disponibilità di materiale informativo sull'azienda e sui suoi prodotti, in formato digitale o cartaceo, anche con riferimento all'eventuale collaborazione tra più aziende del territorio, in almeno tre lingue, compreso l'italiano, preferibilmente inglese come seconda lingua;
- f. esposizione e distribuzione di materiale informativo sulla zona di produzione, sulle produzioni tipiche e locali, in particolare quelle con denominazione di origine nel settore vitivinicolo, olivicolo ed agroalimentare, nonché sulle attrazioni turistiche, artistiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio in cui si svolge l'attività enoturistica;
- g. garantire la presenza di ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per le attività specifiche svolte dall'operatore enoturistico;
- h. personale addetto con competenze adeguate e una formazione appropriata, con particolare riferimento alle caratteristiche del territorio, che sia compreso tra il titolare dell'azienda o i familiari coadiuvanti, i dipendenti dell'azienda e i collaboratori esterni come specificato nel paragrafo 7.

### 4. Definizione di attività enoturistiche

Le seguenti attività, che possono essere svolte anche separatamente, sono considerate **attività enoturistiche** e sono quindi soggette alle disposizioni del presente disciplinare:

1. le attività formative ed informative, rivolte al pubblico e ai consumatori, sulle produzioni vitivinicole del territorio e la conoscenza del vino, con particolare riguardo alle indicazioni geografiche Denominazione di Origine Protetta (DOP) e Indicazione Geografica Protetta (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;
2. le iniziative di carattere didattico, culturale e ricreativo svolte nell'ambito delle cantine e dei vigneti, compresa la vendemmia didattica;
3. attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni vitivinicole aziendali DOP e IGP, anche in abbinamento ad alimenti. Gli alimenti impiegati sono prodotti agroalimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo, con i requisiti e gli standard di cui al paragrafo 6. Non è consentita la somministrazione di preparazioni gastronomiche, poiché l'erogazione del servizio di ristorazione non è contemplata.

Le aziende agricole che già conducono attività di fattoria didattica o agriturismo e che desiderano intraprendere anche l'attività enoturistica dovranno continuare ad osservare anche le disposizioni regionali relative a tali settori.

Nel caso in cui gli operatori agrituristici e di fattoria didattica desiderino avviare l'attività di enoturismo dovranno presentare un'apposita Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA).

## **5. Attività formative e informative relative alle produzioni vitivinicole del territorio e alla diffusione della conoscenza del vino**

Le attività di formazione e informazione relative alle produzioni vitivinicole del territorio, nonché alla conoscenza del vino, devono essere realizzate direttamente nei luoghi di produzione, riservando particolare attenzione alle indicazioni geografiche (DOP, IGP) relative all'area in cui si svolge l'attività. Le visite guidate e le iniziative a carattere didattico, culturale e ricreativo - che possono includere attività come la vendemmia didattica devono essere svolte presso i vigneti e le cantine.

Le attività devono essere svolte da personale addetto dotato di competenze adeguate e una formazione appropriata, con particolare riferimento alle caratteristiche del territorio, compreso tra il titolare dell'azienda o i familiari coadiuvanti, i dipendenti dell'azienda e i collaboratori esterni.

I locali e i beni strumentali dell'azienda, nonché gli spazi aperti, utilizzati per lo svolgimento delle attività formative e informative devono essere organizzati in maniera appropriata e funzionale alle attività da realizzare e al numero di visitatori da ricevere, nel rispetto delle normative vigenti.

## **6. Attività di degustazione e commercializzazione dei prodotti vitivinicoli aziendali**

Le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni vitivinicole aziendali possono essere svolte anche in abbinamento ad alimenti e devono rispettare i seguenti requisiti e standard minimi:

- a. degustazione del vino in cantina con l'utilizzo di calici in vetro, in cristallo o altro materiale, purché non si determini una alterazione delle proprietà organolettiche del prodotto;
- b. attività di degustazione e commercializzazione svolta da personale dotato di competenze adeguate e formazione appropriata compreso tra il titolare dell'azienda o i familiari coadiuvanti, i dipendenti e i collaboratori esterni;
- c. l'abbinamento ai prodotti vitivinicoli aziendali deve avvenire attraverso la degustazione di prodotti agroalimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo, nel rispetto delle condizioni e dei requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme in vigore, legati esclusivamente alle produzioni locali e tipiche della Campania, valorizzandone la stagionalità e la provenienza territoriale, con particolare riguardo a:
  - i. prodotti a denominazione di origine protetta (DOP), indicazione geografica protetta (IGP), specialità tradizionale garantita (STG);
  - ii. prodotti di montagna di cui al regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
  - iii. prodotti che rientrano nei sistemi di certificazione regionali riconosciuti dalla UE;
  - iv. prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) della Regione Campania;
  - v. prodotti ottenuti con metodo biologico ai sensi del regolamento (CE) n. 834/2007 del 28 giugno 2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/1991 e del regolamento (CE) n. 889/2008 del 5 settembre 2008 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli.

L'operatore specializzato in enoturismo fornisce informazioni agli utenti riguardo all'origine dei prodotti alimentari utilizzati.

L'attività di somministrazione di alimenti deve essere secondaria rispetto all'attività principale delle imprese che si occupano di viticoltura.

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

## **7. Competenze e formazione per le imprese e per gli addetti**

In conformità alle disposizioni ministeriali pertinenti ed alla legge Regionale 7/2024, il personale impegnato nelle attività enoturistiche deve essere adeguatamente formato, con particolare attenzione alle caratteristiche del territorio, sia per quanto riguarda le attività di informazione che quelle legate alla degustazione. Tali competenze, specifiche per le diverse attività, devono essere possedute dal proprietario dell'azienda o dai membri della famiglia coadiuvante, dai dipendenti e dai collaboratori esterni dell'azienda.

Per quanto concerne le competenze e la formazione sulle produzioni vinicole del territorio e sulla conoscenza del vino e dell'accoglienza nel settore enoturistico e per lo svolgimento delle attività di formazione e informazione si ritiene che il presupposto sia soddisfatto se il personale addetto possiede almeno uno dei seguenti requisiti:

- a. Diploma di scuola secondaria di secondo grado o laurea ad indirizzo agrario o, comunque, attinenti al settore di riferimento;
- b. Esperienza lavorativa almeno triennale svolta presso imprese vitivinicole;

O in alternativa:

- a. Attestato di frequenza di un corso di formazione per operatore Enoturistico organizzato e promosso dalla Regione autonomamente o in collaborazione con associazioni di categoria, ordini professionali, agenzie di formazione o altri organismi abilitati e specializzati nel settore vitivinicolo ed enoturistico, della durata minima di trenta ore di formazione teorico-pratica, come specificato di seguito o con contenuti formativi analoghi;
- b. Attestato di frequenza di un master universitario di primo o secondo livello in viticoltura, marketing del vino, enologia;

I corsi di formazione per operatore Enoturistico organizzato e promosso dalla Regione autonomamente o in collaborazione con associazioni di categoria, ordini professionali, agenzie di formazione o altri organismi abilitati e specializzati nel settore vitivinicolo ed enoturistico devono avere una durata di almeno trenta 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.

Il corso di operatore Enoturistico deve avvenire attraverso la condivisione e l'approvazione da parte dell'ente regionale del programma formativo, del corpo docente e la verifica finale di prova dovrà contemplare la presenza di un funzionario regionale.

I contenuti del percorso formativo dovranno prevedere almeno i seguenti argomenti:

### **Il settore enoturistico:**

nascita del settore, sua evoluzione nel tempo e prospettive future, trend, dati e target di riferimento, modelli aziendali e modelli di business, politiche di sostegno all'impresa agricola ad al territorio rurale, case history ispirazionali.

### **La legislazione nazionale e regionale relative al settore:**

finalità, connessione con l'attività agricola, multifunzionalità, caratteristiche dell'operatore

enoturistico, regolamentazione della SCIA, obblighi amministrativi, aspetti economici, fiscali e gestionali dell'attività, salute e sicurezza sul lavoro e prevenzione degli incidenti ed infortuni, sicurezza alimentare, normativa regionale in materia di organizzazione turistica e agrituristica.

**Cultura del vino e vitivinicoltura campana, i vitigni, i vini e la rilevanza del settore:** Legislazione nazionale e classificazione dei vini (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP); Lettura dell'etichetta; Degustazione del vino, tecniche di analisi organolettica e sensoriale, esame visivo e olfattivo, gustativo; Viticoltura ed enologia, con particolare riferimento alle produzioni campane (DOP, DOC, DOCG, IGT/IGP, varietà autoctone, metodi di vinificazione tradizionali, ecc.), terminologia tecnica in lingua inglese;

**Conoscenza dei prodotti agroalimentari regionali:**

di qualità certificata, dei prodotti tradizionali, tipici e locali e loro abbinamento con i vini regionali, terminologia tecnica in lingua inglese;

**Elementi di progettazione, organizzazione, gestione e promozione:**

di percorsi didattici/ enoturistici, degustazioni e visite guidate, vendemmia didattica, wine-experience e altre attività, con elementi di macro e micro-progettazione e project work, analisi swot strategie di vendita e custode care e identificazione obiettivi, contenuti, metodi, strumenti e modalità.

**Elementi di comunicazione e marketing territoriale e turistico:**

accoglienza dei visitatori in azienda, valorizzazione degli arredi e delle attrezzature tradizionali e recupero/conservazione del patrimonio edilizio, caratteristiche storiche, paesaggistiche ed enogastronomiche del territorio, associazionismo (strade dei vini, consorzi, associazioni ecc.), creazione e redazione di materiali informativi ed elementi di strategie comunicazione off e on line;

## **8. Norme igienico-sanitarie**

L'attività di degustazione delle produzioni vitivinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, deve conformarsi ai requisiti igienico-sanitari stabiliti dalla normativa in vigore in materia di sicurezza alimentare, comprese le norme relative ai materiali e agli oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA).

L'operatore specializzato in enoturismo dovrà adottare un piano di autocontrollo semplificato che includa:

- descrizione dell'attività;
- corretta gestione dei prerequisiti;
- analisi dei rischi sulla base dell'attività svolta.

È necessario registrarsi presentando la documentazione presso lo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP) del Comune in cui si svolge l'attività di degustazione, seguendo la procedura e la modulistica previste dalla normativa vigente.

Il SUAP procederà all'invio della documentazione all'Azienda Sanitaria Locale (ASL) competente.

## **9. Caratteristiche degli ambienti utilizzati per attività enoturistiche.**

Le attività enoturistiche devono essere svolte in ambienti dedicati e opportunamente attrezzati in base alla tipologia di iniziativa prescelta, nel rispetto delle disposizioni urbanistiche, edilizie e della normativa sulla sicurezza degli impianti.

L'operatore enoturistico è tenuto a identificare gli ambienti e le attrezzature aziendali che potrebbero rappresentare un pericolo, vietando l'accesso al pubblico e utilizzando la segnaletica adeguata, al fine di garantire la sicurezza dei visitatori.

I locali utilizzati per le attività devono ospitare un numero di persone compatibile con lo spazio disponibile e devono essere adeguatamente illuminati. Gli ambienti in cui vengono

effettuate le degustazioni e l'eventuale preparazione degli alimenti devono inoltre rispettare i requisiti sanitari di cui all'allegato II del Regolamento (CE) n. 853/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari.

E' consentito all'operatore enoturistico, qualora si tratti di imprenditore agricolo, agrituristico o di fattoria didattica, anche l'utilizzo della cucina domestica presente nella parte abitativa dell'azienda per la preparazione degli alimenti; in alternativa, dovrà essere presente uno spazio idoneo per la preparazione di alimenti con le attrezzature necessarie (ad esempio: piano di lavoro lavabile e disinfettabile, frigorifero per la conservazione alle basse temperature, ecc.), nel rispetto della normativa in vigore.

Per quanto riguarda l'osservanza delle norme relative all'eliminazione delle barriere architettoniche, è necessario che la struttura garantisca l'accessibilità ai luoghi in cui si svolgono le attività, nonché la presenza di un bagno che soddisfi i requisiti di accessibilità. È consentito l'utilizzo di servizi igienici facilmente fruibili, disponibili anche per altre attività svolte, ad esclusione dei servizi utilizzati dal personale dell'azienda, che siano conformi alle normative sull'accessibilità.

Nella Segnalazione Certificata di Inizio Attività devono essere specificati gli ambienti nei quali si svolgono le attività enoturistiche.

## **10. Parcheggi**

La struttura deve essere provvista di un'area di parcheggio situata all'interno dell'azienda o nelle immediate vicinanze. È necessario fornire indicazioni all'utenza in merito alla presenza e alla collocazione di tale area. La dimensione del parcheggio deve essere adeguata alla capacità ricettiva prevista dalla struttura. Gli accessi devono essere di un'ampiezza tale da consentire ai veicoli di transitare agevolmente.

Nel caso in cui la segnaletica venga posizionata lungo la strada, è importante attenersi alle norme stabilite dal Codice della strada e garantire l'accesso sicuro dei pedoni.

## **11. Aggiornamento professionale**

L'Amministrazione regionale, in collaborazione con le associazioni di categoria agricole e le associazioni enoturistiche più rappresentative, sostiene lo sviluppo dell'enoturismo attraverso attività di studio, ricerca, sperimentazione, formazione professionale e promozione.

Gli operatori nel settore enoturistico sono tenuti a partecipare, almeno ogni tre anni, a iniziative di formazione o aggiornamento relative alle seguenti materie: accoglienza; ospitalità; servizio; storia del territorio e conoscenza delle produzioni locali; marketing e valorizzazione dei prodotti campani; comunicazione; gestione aziendale; lingue straniere.

La Regione, anche in collaborazione con le organizzazioni più rappresentative del settore vitivinicolo e con enti pubblici o privati responsabili della formazione in materia, ha facoltà di incentivare l'istruzione e l'aggiornamento per le imprese e i lavoratori, allo scopo di garantire il rispetto dei requisiti e degli standard minimi previsti dal presente disciplinare e di favorire il miglioramento della qualità dei servizi offerti.

## **12. Giorni e orari di apertura**

L'operatore rende noti al pubblico i giorni e gli orari di apertura con apposito cartello esposto all'ingresso dell'azienda, e ne dà altresì comunicazione attraverso il sito web aziendale.

Alla presentazione della SCIA, l'operatore enoturistico dovrà indicare - utilizzando il Modulo A - Domanda e dichiarazione sostitutiva di certificazione per l'iscrizione nell'elenco regionale degli operatori enoturistici - il periodo di apertura dell'attività nel rispetto delle linee guida ministeriali, le quali prevedono un'apertura annuale o stagionale di un minimo di **tre giorni a settimana inclusi le domeniche, i giorni festivi e prefestivi**.

Variazioni nel periodo di apertura dovranno essere comunicate al Comune competente.

Qualora per esigenze aziendali, l'operatore enoturistico si trovi nell'impossibilità di svolgere la propria attività, può sospenderla previa comunicazione al Comune competente, alla Regione Campania, e al pubblico mediante esposizione di apposito cartello.

### **13. Cartellonistica**

Il cartello, di cui alle linee guida relative ai requisiti minimi di qualità per l'attività enoturistica, deve essere ben visibile e posizionato in prossimità dell'accesso alla struttura nella quale viene svolta l'attività enoturistica.

Il cartello sarà affisso o appeso alle pareti di una struttura o, se posto in aperta campagna o lungo strade, collocato su supporto compatibile con l'ambiente (legno o paletti metallici tipo "segnale stradale"). L'apposizione del cartello deve rispettare le norme comunali sulle affissioni e le norme di cui al Codice della strada.

### **14. Elenchi degli operatori che svolgono attività enoturistica**

È istituito congiuntamente presso l'Assessorato dell'Agricoltura e l'Assessorato del Turismo della Regione Campania, l'**elenco regionale** degli operatori enoturistici.

I soggetti che svolgono le attività di enoturismo sono inseriti negli elenchi a seguito della presentazione della SCIA e l'invio della modulistica all'ufficio 50 07 20 - UOD Valorizzazione, tutela e tracciabilità del prodotto agricolo, tramite PEC o posta ordinaria ai seguenti indirizzi:

Mail: [uod.500720@regione.campania.it](mailto:uod.500720@regione.campania.it) - Pec: [uod.500720@pec.regione.campania.it](mailto:uod.500720@pec.regione.campania.it).

### **15. Promozione degli itinerari enoturistici.**

La Regione promuove e sostiene la collaborazione tra gli operatori registrati negli elenchi regionali delle attività enoturistiche al fine di sviluppare percorsi enoturistici ed enogastronomici nel territorio regionale.

### **16. Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) per l'avvio dell'attività enoturistica.**

Conformemente a quanto disposto dalla Legge n.205 del 2017, art.1 comma 505, la presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) al Comune di competenza è presupposto indispensabile per poter svolgere l'attività enoturistica.

La SCIA è presentata allo Sportello Unico delle Attività produttive (SUAP) al Comune di competenza.

Nel caso in cui un'impresa operi in diversi comuni, la SCIA deve essere presentata presso il Comune in cui viene svolta l'attività enoturistica, se quest'ultima è realizzata in un'unica sede aziendale. Nel caso in cui l'attività enoturistica venga svolta in più sedi, la SCIA deve essere presentata presso il Comune in cui si trova la sede principale dell'impresa.

La SCIA deve essere corredata di tutti gli allegati di seguito specificati:

- a. descrizione dell'azienda agricola o della cantina, illustrandone le principali caratteristiche e le attività svolte;
- b. presentazione dettagliata della struttura e degli spazi, inclusi quelli esterni, destinati all'enoturismo evidenziando quelli che non utilizzati per l'attività enoturistica;
- c. planimetrie dei locali per la manipolazione, trasformazione, somministrazione, immagazzinamento di prodotti alimentari, con l'indicazione dell'attrezzatura presente e prevista;
- d. indicazione degli spazi esterni utilizzati per l'esercizio dell'attività enoturistica;
- e. in caso di imprese di trasformazione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli diversi dalle imprese agricole, presentazione della Convezione sottoscritta con le aziende agricole

dalle quali provengono le uve da cui sono prodotti i vini utilizzati nelle attività di enoturismo.

Al momento della presentazione della SCIA devono essere posseduti tutti i requisiti previsti dalle linee guida di cui al D.M. 12 marzo 2019 (enoturismo), 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.

È fatto obbligo di esporre una copia della SCIA all'interno dei locali dell'azienda, in modo che sia visibile ai visitatori che partecipano all'attività enoturistica.

Eventuali variazioni delle informazioni contenute nella SCIA devono essere segnalate al Comune entro 15 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 enoturistica, ne dà comunicazione al Dipartimento di sanità pubblica della ASL di competenza.

Al fine di assicurare la continuità dell'attività enoturistica in situazioni come il decesso del titolare, il subentro di un giovane che beneficia di agevolazioni per il primo insediamento o altre circostanze impreviste che impediscano al titolare di continuare l'attività, è possibile presentare una nuova Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA). Il subentrante, in caso di mancanza del requisito formativo, dovrà impegnarsi a completare il primo corso di formazione per operatore enoturistico attivato a livello regionale, entro 12 mesi. Nel caso in cui sia accertato che l'impegno non è stato rispettato, il Comune sarà tenuto a sospendere l'attività dell'operatore enoturistico e a comunicare tale decisione alla Regione.

Con successivo provvedimento verranno definite le procedure attraverso le quali i Comuni trasmetteranno i dati relativi alla descrizione delle attività enoturistiche rilevate dalle Segnalazioni Certificate di Inizio Attività, al fine di creare e mantenere aggiornato un elenco regionale degli operatori che svolgono attività enoturistiche, in conformità alle disposizioni del Decreto Ministeriale del 12 marzo 2019 e del Decreto Ministeriale del 26 gennaio 2022.

## **17. Controlli e sanzioni**

I controlli relativi alle SCIA vengono effettuati dai Comuni competenti in conformità alle disposizioni della Legge n. 241/1990 o alle eventuali disposizioni comunali vigenti.

I Comuni svolgono inoltre attività di vigilanza mirata ad accertare che nessuno svolga attività di enoturismo in violazione delle disposizioni nazionali e regionali come espressamente previsto dall'art. 12 della L.R. 7/2024. Le attività di controllo sono documentate attraverso un verbale apposito e riscontrano che l'operatore enoturistico soddisfi i requisiti e gli standard stabiliti dalle linee guida e dal presente disciplinare.

L'attività enoturistica deve essere condotta nel pieno rispetto delle normative, prescrizioni e autorizzazioni vigenti in materia di edilizia, urbanistica, ambiente, igiene e sanità, destinazione d'uso dei locali e degli edifici, nonché delle norme di sicurezza e prevenzione incendi.

Nel caso in cui vengano riscontrate carenze in relazione ai requisiti e ai presupposti necessari per avviare l'attività, il Comune adotta, entro sessanta giorni dalla ricezione della Segnalazione, provvedimenti motivati che vietano la continuazione dell'attività e richiedono la rimozione di eventuali effetti dannosi derivanti da essa. Tuttavia, ove ciò sia possibile, l'interessato può conformare l'attività e i suoi effetti alla normativa vigente entro un termine stabilito dall'amministrazione, che comunque non è inferiore a trenta giorni.

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

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

Nel caso in cui, durante i controlli effettuati dal Comune competente, venga rilevata l'assenza dei requisiti dichiarati nella SCIA, una gestione non conforme alle norme vigenti sull'igiene delle strutture e degli alimenti, violazioni delle norme edilizie o di altre normative applicabili, oltre all'applicazione delle sanzioni previste dalla specifica normativa di settore, potrà essere adottato un provvedimento di sospensione dell'attività. In caso di recidiva, potrà essere emesso un divieto di prosecuzione dell'attività.

Chiunque faccia uso delle denominazioni di enoturismo, enoturistico e simili, anche modificate, alterate, rettificcate o associate ad altre denominazioni, come marchio individuale o commerciale, insegna o ragione sociale di soggetti che non sono operatori enoturistici ai sensi della presente legge è soggetto al pagamento di una sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.500,00 ad euro 10.000,00.

Chiunque svolge le attività di enoturismo senza aver presentato la SCIA di cui all'articolo 8 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000,00 ad euro 6.000,00. Il Comune dispone la chiusura dell'attività svolta senza titolo abilitativo. L'attività di enoturismo non può essere intrapresa dall'imprenditore responsabile dell'infrazione di cui al presente comma nei successivi dodici mesi.

Chiunque svolge le attività di enoturismo senza i requisiti e gli standard minimi di qualità previsti dall'articolo 4 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500,00 ad euro 3.000,00.

L'operatore enoturistico è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250,00 ad euro 1.500,00 per:

- il mancato rispetto delle modalità di esercizio dell'attività indicate nella SCIA;
- la mancata esposizione al pubblico della SCIA;
- l'utilizzo di prodotti non conforme a quanto stabilito dall'articolo 6.

Per l'accertamento e la contestazione delle infrazioni alla presente legge si applicano le disposizioni previste per le sanzioni amministrative di competenza regionale.

## **18. Sospensione e cessazione attività**

Nel caso di accertamento di una delle violazioni indicate al comma 3 dell'articolo 12, della LR 7/2024 il Comune sospende l'esercizio dell'attività enoturistica per un periodo compreso tra i dieci e i trenta giorni. In caso di reiterazione di una delle violazioni di cui al comma 3 dell'articolo 12, il Comune dispone la cessazione dell'attività.

I provvedimenti di sospensione e di cessazione sono comunicati al Prefetto per gli effetti di cui ai commi 4 e 5 dell'articolo 19 del decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1977, n. 616 (Attuazione della delega di cui all'art. 1 della legge 22 luglio 1975, n. 382).

I provvedimenti di sospensione e cessazione sono comunicati alla struttura organizzativa regionale competente.

Qualora il titolare decidesse di sospendere o chiudere definitivamente l'attività di enoturismo è tenuto a mandare comunicazione scritta al comune ed all'ufficio regionale competente.

# Disciplinare per lo svolgimento dell'attività oleoturistica nella Regione Campania

## Premessa

Il presente documento recepisce ed attua le normative specifiche per l'esercizio dell'attività enoturistica nella Regione Campania disciplinata dalla **L.R. n. 9 del 15 maggio 2024** ed attua le normative per l'esercizio dell'attività oleoturistica nella Regione Campania.

La Legge n. 160 del 27 dicembre 2019, n. 160, recante "Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2020 e bilancio pluriennale per il triennio 2020-2022", articolo 1, commi 513 e 514 ha definito con il termine oleoturismo "tutte le attività di conoscenza dell'olio d'oliva 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 d'oliva, anche in abbinamento ad alimenti, le iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito dei luoghi di coltivazione e produzione".

Il presente disciplinare si basa sulle norme sopraccitate e si propone di garantire una corretta e proficua gestione dell'oleoturismo nella Regione Campania.

## 1. Finalità

La Regione Campania disciplina l'attività oleoturistica al fine di valorizzare le produzioni olivicole del territorio, migliorare l'accoglienza attraverso un'offerta turistica integrata, promuovere l'oleoturismo quale forma di turismo con identità specifiche, nonché favorire lo sviluppo delle aziende olivicole attraverso l'ampliamento delle attività economiche nel settore turistico.

La Regione Campania, inoltre:

- definisce i criteri, i limiti e gli obblighi amministrativi che regolano l'esercizio delle attività oleoturistiche;
- favorisce e sostiene la promozione dell'offerta in ambito oleoturistico;
- sostiene iniziative mirate alla formazione professionale degli operatori oleoturistici, allo scopo di garantire standard elevati di qualità e servizio nell'ambito di queste specifiche forme di turismo.

## 2. Possono esercitare l'attività di oleoturismo:

- a) gli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice civile, in forma individuale, societaria, consortile o associata, nonché i produttori e i coltivatori diretti, che svolgono attività di olivicoltura e produzione di olio extravergine d'oliva;
- b) i consorzi per la tutela dell'olio a Denominazione di Origine Protetta della regione;
- c) i frantoi e le imprese di trasformazione e commercializzazione di prodotti olivicoli del territorio campano;
- d) le organizzazioni di produttori del settore dell'olio riconosciute ai sensi del decreto ministeriale 13 febbraio 2018, n. 617;

L'attività oleoturistica, come definita al successivo paragrafo 4, quando svolta dall'**imprenditore agricolo, sia in forma singola che associata**, è considerata un'attività agricola connessa ai sensi dell'articolo 2135 del Codice civile.

Le imprese che svolgono esclusivamente attività di commercializzazione sia all'ingrosso che al dettaglio sono escluse.

I soggetti sopramenzionati devono soddisfare i seguenti requisiti:

- Requisiti formativi e di competenza stabiliti al paragrafo 7 del presente documento;
- Requisiti morali come definiti nell'articolo 4, comma 6 del Decreto Legislativo 18 marzo 2001 n. 228 e successive modifiche, nonché i requisiti previsti dall'articolo 67 del Decreto Legislativo 6 settembre 2011 n. 159 (Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia).

### 3. Requisiti oggettivi per l'attività di oleoturismo

Oltre ai requisiti generali che comprendono le norme igienico-sanitarie e di sicurezza previste dalla legislazione vigente, gli operatori impegnati nell'oleoturismo devono rispettare i seguenti standard minimi di qualità:

- a. garantire un'apertura annuale o stagionale per almeno tre giorni alla settimana, inclusi i giorni festivi, prefestivi e le domeniche;
- b. il sito o la pagina web aziendale, almeno in due lingue, compreso l'italiano, contenenti gli strumenti informatici di prenotazione delle visite, preferibilmente in inglese come seconda lingua;
- c. esposizione di un cartello all'ingresso dell'azienda che fornisca informazioni sull'accoglienza oleoturistica, gli orari di apertura, la tipologia del servizio offerto e le lingue parlate; il cartello deve riportare anche il logo identificativo dell'attività oleoturistica regionale;
- d. fornire indicazioni sui parcheggi presenti all'interno dell'azienda o nelle sue vicinanze;
- e. la disponibilità di materiale informativo sull'azienda e sui suoi prodotti, in formato digitale o cartaceo, anche con riferimento all'eventuale collaborazione tra più aziende del territorio, in almeno tre lingue, compreso l'italiano, preferibilmente inglese come seconda lingua;
- f. esposizione e distribuzione di materiale informativo sulla zona di produzione, sulle produzioni tipiche e locali, in particolare, quelle con denominazione di origine nel settore olivicolo vitivinicolo ed agroalimentare, nonché sulle attrazioni turistiche, artistiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio in cui si svolge l'attività oleoturistica;
- g. garantire la presenza di ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per le attività specifiche svolte dall'operatore oleoturistico;
- h. personale addetto con competenze adeguate e una formazione appropriata, con particolare riferimento alle caratteristiche del territorio, che sia compreso tra il titolare dell'azienda o i familiari coadiuvanti, i dipendenti dell'azienda e i collaboratori esterni.

### 4. Definizione di attività oleoturistiche

Le seguenti attività, che possono essere svolte anche separatamente, sono considerate **attività oleoturistiche** e sono quindi soggette alle disposizioni del presente disciplinare:

1. **attività formative ed informative inerenti alle produzioni olivicole del territorio e la conoscenza dell'olio extravergine**, con particolare riferimento alle indicazioni geografiche (DOP, IGP), nel cui areale si svolge l'attività. Le attività comprendono le visite guidate agli oliveti 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 generale, iniziative di carattere educativo e informativo, culturale e ricreativo organizzate all'interno dei frantoi e degli oliveti, compresa la dimostrazione della raccolta delle olive.
2. **attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni olivicole aziendali**, olio extravergine, DOP, IGP anche in abbinamento ad alimenti. Gli alimenti impiegati sono

prodotti agroalimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo, con i requisiti e gli standard di cui al paragrafo 6. Non è consentita la somministrazione di preparazioni gastronomiche, poiché l'erogazione del servizio di ristorazione non è contemplata.

Le aziende agricole che già conducono attività di fattoria didattica o agriturismo e che desiderano intraprendere anche l'attività oleoturistica dovranno continuare ad osservare anche le disposizioni regionali relative a tali settori.

Nel caso in cui gli operatori agrituristici e di fattoria didattica desiderino avviare l'attività di oleoturismo dovranno presentare un'apposita Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA).

## **5. Attività formative e informative relative alle produzioni olivicole del territorio e alla diffusione della conoscenza dell'olio**

Le attività di formazione e informazione relative alle produzioni olivicole del territorio, nonché alla conoscenza dell'olio, devono essere realizzate direttamente nei luoghi di produzione, riservando particolare attenzione alle indicazioni geografiche (DOP, IGP) relative all'area in cui si svolge l'attività. Le visite guidate e le iniziative a carattere didattico, culturale e ricreativo - che possono includere attività come la dimostrazione della raccolta delle olive - devono essere svolte presso gli oliveti e i frantoi dell'azienda.

Le attività devono essere svolte da personale addetto dotato di competenze adeguate e una formazione appropriata, con particolare riferimento alle caratteristiche del territorio, compreso tra il titolare dell'azienda o i familiari coadiuvanti, i soci, 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 formative e informative devono essere organizzati in maniera appropriata e funzionale alle attività da realizzare e al numero di visitatori da ricevere, nel rispetto delle normative vigenti.

## **6. Attività di degustazione e commercializzazione dei prodotti olivicoli aziendali**

Le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni olivicole aziendali possono essere svolte anche in abbinamento ad alimenti e devono rispettare i seguenti requisiti e standard minimi:

- a. degustazione dell'olio presso frantoi o locali dedicati con l'impiego di contenitori e strumenti idonei a non alterare le proprietà organolettiche del prodotto;
- b. attività di degustazione e commercializzazione svolta da personale dotato di competenze adeguate e formazione appropriata compresa tra il titolare dell'azienda o i familiari coadiuvanti, i soci, i dipendenti e i collaboratori esterni;
- c. l'abbinamento ai prodotti olivicoli aziendali deve avvenire attraverso la degustazione di prodotti agroalimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo, nel rispetto delle condizioni e dei requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme in vigore, legati esclusivamente alle produzioni locali e tipiche della Campania, valorizzandone la stagionalità e la provenienza territoriale, con particolare riguardo a:
  - i. prodotti a denominazione di origine protetta (DOP), indicazione geografica protetta (IGP), specialità tradizionale garantita (STG);
  - ii. prodotti di montagna di cui al regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
  - iii. prodotti che rientrano nei sistemi di certificazione regionali riconosciuti dalla UE;
  - iv. prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) della Regione Campania;
  - v. prodotti ottenuti con metodo biologico ai sensi del regolamento (CE) n. 834/2007 del 28 giugno 2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/1991 e del regolamento (CE) n. 889/2008 del 5 settembre 2008 della

Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli.

L'operatore specializzato in oleoturismo fornisce informazioni agli utenti riguardo all'origine dei prodotti alimentari utilizzati.

L'attività di somministrazione di alimenti deve essere secondaria rispetto all'attività principale delle imprese che si occupano di olivicoltura.

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

## **7. Competenze e formazione per le imprese e per gli addetti**

In conformità alle disposizioni ministeriali pertinenti ed alla legge Regionale 9/2024, il personale impegnato nelle attività oleoturistiche deve essere adeguatamente formato, con particolare attenzione alle caratteristiche del territorio, sia per quanto riguarda le attività di informazione che quelle legate alla degustazione. Tali competenze, specifiche per le diverse attività, devono essere possedute dal titolare dell'azienda o dai familiari coadiuvanti, dai soci, dai dipendenti e dai collaboratori esterni dell'azienda.

Per quanto concerne le competenze e la formazione sulle produzioni olivicole del territorio e sulla conoscenza dell'olio e dell'accoglienza nel settore oleoturistico e per lo svolgimento delle attività di formazione e informazione si ritiene che il presupposto sia soddisfatto se il personale addetto possiede almeno uno dei seguenti requisiti:

- a. Diploma di scuola secondaria di secondo grado o laurea ad indirizzo agrario o, comunque, attinenti al settore di riferimento;
- b. aver svolto per almeno dodici mesi attività in ambito olivicolo nei cinque anni precedenti l'inizio dell'attività oleoturistica, comprovata da apposita autocertificazione riportante la descrizione dell'attività, i periodi di svolgimento e le aziende presso le quali l'attività è stata svolta;

O in alternativa:

- a. Attestato di frequenza di un corso di formazione per operatore Oleoturistico organizzato e promosso dalla Regione autonomamente o in collaborazione con associazioni di categoria, Consorzi per la tutela dell'olio a Denominazione di origine protetta della Regione Campania riconosciuti ai sensi del decreto ministeriale 12 aprile 2000, n 61413, gli ordini professionali, le agenzie di formazione o altri organismi abilitati e specializzati nel settore olivicolo ed oleoturistico, della durata minima di trenta ore di formazione teorico-pratica, come specificato di seguito o con contenuti formativi analoghi;

I corsi di formazione, realizzati da organismi accreditati, devono avere una durata di almeno trenta 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.

Il corso di operatore Oleoturistico deve avvenire attraverso la condivisione e l'approvazione da parte dell'ente regionale del programma formativo, del corpo docente e la verifica finale di prova dovrà contemplare la presenza di un funzionario regionale.

I contenuti del percorso formativo dovranno prevedere almeno i seguenti argomenti:

### **Il settore oleoturistico:**

nascita del settore, sua evoluzione nel tempo e prospettive future, trend, dati e target di riferimento, modelli aziendali e modelli di business, politiche di sostegno all'impresa

agricola ad al territorio rurale, case history ispirazionali.

**La legislazione nazionale e regionale relative al settore:**

finalità, connessione con l'attività agricola, multifunzionalità, caratteristiche dell'operatore oleoturistico, regolamentazione della SCIA, obblighi amministrativi, aspetti economici, fiscali e gestionali dell'attività, salute e sicurezza sul lavoro e prevenzione degli incidenti ed infortuni, sicurezza alimentare, normativa regionale in materia di organizzazione turistica e agrituristica.

**Cultura dell'olio e l'olivicoltura campana, le cultivar, gli oli e la rilevanza del settore:**

Legislazione nazionale e classificazione degli Oli (IGP, DOP); Lettura dell'etichetta; Degustazione dell'olio, tecniche di analisi organolettica e sensoriale, esame olfattivo, gustativo; Olivicoltura ed oleologia, con particolare riferimento alle produzioni campane (DOP, IGP, varietà autoctone, ecc.), terminologia tecnica in lingua inglese;

**Conoscenza dei prodotti agroalimentari regionali:**

di qualità certificata, dei prodotti tradizionali, tipici e locali e loro abbinamento con gli oli regionali, terminologia tecnica in lingua inglese;

**Elementi di progettazione, organizzazione, gestione e promozione:**

di percorsi didattici/oleoturistici, degustazioni e visite guidate, raccolta delle olive didattica, oil-experience e altre attività, con elementi di macro e micro-progettazione e project work, analisi swot strategie di vendita e customer care e identificazione obiettivi, contenuti, metodi, strumenti e modalità.

**Elementi di comunicazione e marketing territoriale e turistico:**

accoglienza dei visitatori in azienda, valorizzazione degli arredi e delle attrezzature tradizionali e recupero/conservazione del patrimonio edilizio, caratteristiche storiche, paesaggistiche ed enogastronomiche del territorio, associazionismo (strade dei vini, consorzi, associazioni ecc.), creazione e redazione di materiali informativi ed elementi di strategie comunicazione off e on line;

## **8. Norme igienico-sanitarie**

L'attività di degustazione delle produzioni olivicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, deve conformarsi ai requisiti igienico- sanitari stabiliti dalla normativa in vigore in materia di sicurezza alimentare, comprese le norme relative ai materiali e agli oggetti destinati al contatto con gli alimenti (MOCA).

L'operatore specializzato in oleoturismo dovrà adottare un piano di autocontrollo semplificato che includa:

- descrizione dell'attività;
- corretta gestione dei prerequisiti;
- analisi dei rischi sulla base dell'attività svolta.

È necessario registrarsi presentando la documentazione presso lo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP) del Comune in cui si svolge l'attività di degustazione, seguendo la procedura e la modulistica previste dalla normativa vigente.

Il SUAP procederà all'invio della documentazione all'Azienda Sanitaria Locale (ASL) competente.

## **9. Caratteristiche degli ambienti utilizzati per attività oleoturistiche.**

Le attività oleoturistiche devono essere svolte in ambienti dedicati e opportunamente attrezzati in base alla tipologia di iniziativa prescelta, nel rispetto delle disposizioni urbanistiche, edilizie e della normativa sulla sicurezza degli impianti.

L'operatore oleoturistico è tenuto a identificare gli ambienti e le attrezzature aziendali che potrebbero rappresentare un pericolo, vietando l'accesso al pubblico e utilizzando la segnaletica adeguata, al fine di garantire la sicurezza dei visitatori.

I locali utilizzati per le attività devono ospitare un numero di persone compatibile con lo spazio disponibile e devono essere adeguatamente illuminati.

Gli ambienti in cui vengono effettuate le degustazioni e l'eventuale preparazione degli alimenti devono inoltre rispettare i requisiti sanitari di cui all'allegato II del Regolamento (CE) n. 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari.

E' consentito all'operatore oleoturistico, qualora si tratti di imprenditore agricolo, agrituristico o di fattoria didattica, anche l'utilizzo della cucina domestica presente nella parte abitativa dell'azienda per la preparazione degli alimenti; in alternativa, dovrà essere presente uno spazio idoneo per la preparazione di alimenti con le attrezzature necessarie (ad esempio: piano di lavoro lavabile e disinfettabile, frigorifero per la conservazione alle basse temperature, ecc.), nel rispetto della normativa in vigore.

Per quanto riguarda l'osservanza delle norme relative all'eliminazione delle barriere architettoniche, è necessario che la struttura garantisca l'accessibilità ai luoghi in cui si svolgono le attività, nonché la presenza di un bagno che soddisfi i requisiti di accessibilità. È consentito l'utilizzo di servizi igienici facilmente fruibili, disponibili anche per altre attività svolte, ad esclusione dei servizi utilizzati dal personale dell'azienda, che siano conformi alle normative sull'accessibilità.

Nella Segnalazione Certificata di Inizio Attività devono essere specificati gli ambienti nei quali si svolgono le attività oleoturistiche.

## **10. Parcheggio**

La struttura deve essere provvista di un'area di parcheggio situata all'interno dell'azienda o nelle immediate vicinanze. È necessario fornire indicazioni all'utenza in merito alla presenza e alla collocazione di tale area. La dimensione del parcheggio deve essere adeguata alla capacità ricettiva prevista dalla struttura. Gli accessi devono essere di un'ampiezza tale da consentire ai veicoli di transitare agevolmente.

Nel caso in cui la segnaletica venga posizionata lungo la strada, è importante attenersi alle norme stabilite dal Codice della strada e garantire l'accesso sicuro dei pedoni.

## **11. Aggiornamento professionale**

L'Amministrazione regionale, in collaborazione con le associazioni di categoria agricole, i consorzi di tutela dell'olio a Denominazione di origine protetta e le associazioni oleoturistiche più rappresentative, sostiene lo sviluppo dell'oleoturismo attraverso attività di studio, ricerca, sperimentazione, formazione professionale e promozione.

Gli operatori nel settore oleoturistico sono tenuti a partecipare, almeno ogni tre anni, a iniziative di formazione o aggiornamento relative alle seguenti materie: accoglienza; ospitalità; servizio; storia del territorio e conoscenza delle produzioni locali; marketing e valorizzazione dei prodotti campani; comunicazione; gestione aziendale; lingue straniere.

La Regione, anche in collaborazione con le organizzazioni più rappresentative del settore olivicolo e con enti pubblici o privati responsabili della formazione in materia, ha facoltà di incentivare l'istruzione e l'aggiornamento per le imprese e i lavoratori, allo scopo di garantire il rispetto dei requisiti e degli standard minimi previsti dal presente disciplinare e di favorire il miglioramento della qualità dei servizi offerti.

## **12. Giorni e orari di apertura**

L'operatore rende noti al pubblico i giorni e gli orari di apertura con apposito cartello esposto

all'ingresso dell'azienda, e ne dà altresì comunicazione attraverso il sito web aziendale.

Alla presentazione della SCIA, l'operatore oleoturistico dovrà indicare - utilizzando il Modulo B - Domanda e dichiarazione sostitutiva di certificazione per l'iscrizione nell'elenco regionale degli operatori oleoturistici - il periodo di apertura dell'attività nel rispetto delle linee guida ministeriali, le quali prevedono un'apertura annuale o stagionale di un minimo di **tre giorni a settimana inclusi le domeniche, i giorni festivi e prefestivi**.

Variazioni nel periodo di apertura dovranno essere comunicate al Comune competente.

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

### **13. Cartellonistica**

Il cartello, di cui alle linee guida relative ai requisiti minimi di qualità per l'attività oleoturistiche, deve essere ben visibile e posizionato in prossimità dell'accesso alla struttura nella quale viene svolta l'attività enoturistica.

Il cartello sarà affisso o appeso alle pareti di una struttura o, se posto in aperta campagna o lungo strade, collocato su supporto compatibile con l'ambiente (legno o paletti metallici tipo "segnale stradale"). L'apposizione del cartello deve rispettare le norme comunali sulle affissioni e le norme di cui al Codice della strada.

### **14. Elenchi degli operatori che svolgono attività oleoturistica**

È istituito congiuntamente presso l'Assessorato dell'Agricoltura e l'Assessorato del Turismo della Regione Campania, l'**elenco regionale** degli operatori oleoturistici.

I soggetti che svolgono le attività di oleoturismo sono inseriti negli elenchi a seguito della presentazione della SCIA e l'invio della modulistica all'ufficio 50 07 20 - UOD Valorizzazione, tutela e tracciabilità del prodotto agricolo, tramite PEC o posta ordinaria ai seguenti indirizzi:

Mail: [uod.500720@regione.campania.it](mailto:uod.500720@regione.campania.it) - Pec: [uod.500720@pec.regione.campania.it](mailto:uod.500720@pec.regione.campania.it)

### **15. Promozione degli itinerari oleoturistici**

La Regione promuove e sostiene la collaborazione tra gli operatori registrati negli elenchi regionali delle attività oleoturistiche al fine di sviluppare percorsi oleoturistici ed enogastronomici nel territorio regionale.

### **16. Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) per l'avvio dell'attività oleoturistica**

Conformemente a quanto disposto dalla Legge n.205 del 2017, art.1 comma 505, la presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) al Comune di competenza è presupposto indispensabile per poter svolgere l'attività oleoturistica.

La SCIA è presentata allo Sportello Unico delle Attività produttive (SUAP) al Comune di competenza.

Nel caso in cui un'impresa operi in diversi comuni, la SCIA deve essere presentata presso il Comune in cui viene svolta l'attività oleoturistica, se quest'ultima è realizzata in un'unica sede aziendale. Nel caso in cui l'attività oleoturistica venga svolta in più sedi, la SCIA deve essere presentata presso il Comune in cui si trova la sede principale dell'impresa.

La SCIA deve essere corredata di tutti gli allegati di seguito specificati:

- a. descrizione dell'azienda agricola, della cantina o del frantoio, illustrandone le principali caratteristiche e le attività svolte;

- b. presentazione dettagliata della struttura e degli spazi, inclusi quelli esterni, destinati all'oleoturismo evidenziando quelli che non utilizzati per l'attività oleoturistica;
- c. planimetrie dei locali per la manipolazione, trasformazione, somministrazione, immagazzinamento di prodotti alimentari, con l'indicazione dell'attrezzatura presente e prevista;
- d. indicazione degli spazi esterni utilizzati per l'esercizio dell'attività oleoturistica;
- e. in caso di imprese di trasformazione e commercializzazione di prodotti olivicoli diverse dalle imprese agricole, presentazione della Convezione sottoscritta con le aziende agricole dalle quali provengono le olive da cui sono prodotti gli oli utilizzati nelle attività di oleoturismo.

Al momento della presentazione della SCIA devono essere posseduti tutti i requisiti previsti dalle linee guida di cui al D.M. 26 gennaio 2022 (oleoturismo), 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.

È fatto obbligo di esporre una copia della SCIA all'interno dei locali dell'azienda, in modo che sia visibile ai visitatori che partecipano all'attività oleoturistica.

Eventuali variazioni delle informazioni contenute nella SCIA devono essere segnalate al Comune entro 15 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 dà comunicazione al Dipartimento di sanità pubblica della ASL di competenza.

Al fine di assicurare la continuità dell'attività oleoturistica in situazioni come il decesso del titolare, il subentro di un giovane che beneficia di agevolazioni per il primo insediamento o altre circostanze impreviste che impediscano al titolare di continuare l'attività, è possibile presentare una nuova Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA). Il subentrante, in caso di mancanza del requisito formativo, dovrà impegnarsi a completare il primo corso di formazione per operatore oleoturistico attivato a livello regionale, entro 12 mesi. Nel caso in cui sia accertato che l'impegno non è stato rispettato, il Comune sarà tenuto a sospendere l'attività dell'operatore oleoturistico e a comunicare tale decisione alla Regione.

Con successivo provvedimento verranno definite le procedure attraverso le quali i Comuni trasmetteranno i dati relativi alla descrizione delle attività oleoturistiche rilevate dalle Segnalazioni Certificate di Inizio Attività, al fine di creare e mantenere aggiornato un elenco regionale degli operatori che svolgono attività oleoturistiche, in conformità alle disposizioni del Decreto Ministeriale del 12 marzo 2019 e del Decreto Ministeriale del 26 gennaio 2022.

## **17. Controlli e sanzioni**

I controlli relativi alle SCIA vengono effettuati dai Comuni competenti in conformità alle disposizioni della Legge n. 241/1990 o alle eventuali disposizioni comunali vigenti.

I Comuni svolgono inoltre attività di vigilanza mirata ad accertare che nessuno svolga attività di oleoturismo in violazione delle disposizioni nazionali e regionali. Le attività di controllo sono documentate attraverso un verbale apposito e riscontrano che l'operatore oleoturistico soddisfi i requisiti e gli standard stabiliti dalle linee guida e dal presente disciplinare.

L'attività oleoturistica deve essere condotta nel pieno rispetto delle normative, prescrizioni e autorizzazioni vigenti in materia di edilizia, urbanistica, ambiente, igiene e sanità, destinazione d'uso dei locali e degli edifici, nonché delle norme di sicurezza e prevenzione incendi.

Nel caso in cui vengano riscontrate carenze in relazione ai requisiti e ai presupposti necessari per avviare l'attività, il Comune adotta, entro sessanta giorni dalla ricezione della Segnalazione, provvedimenti motivati che vietano la continuazione dell'attività e richiedono la rimozione di eventuali effetti dannosi derivanti da essa. Tuttavia, ove ciò sia possibile, l'interessato può conformare l'attività e i suoi effetti alla normativa vigente entro un termine stabilito dall'amministrazione, che comunque non è inferiore a trenta giorni.

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

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

Nel caso in cui, durante i controlli effettuati dal Comune competente, venga rilevata l'assenza dei requisiti dichiarati nella SCIA, una gestione non conforme alle norme vigenti sull'igiene delle strutture e degli alimenti, violazioni delle norme edilizie o di altre normative applicabili, oltre all'applicazione delle sanzioni previste dalla specifica normativa di settore, potrà essere adottato un provvedimento di sospensione dell'attività. In caso di recidiva, potrà essere emesso un divieto di prosecuzione dell'attività.

Chiunque svolge le attività di oleoturismo senza aver presentato la SCIA di cui all'articolo 2 è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000,00 ad euro 6.000,00. Il Comune dispone la chiusura dell'attività svolta senza titolo abilitativo. L'attività di oleoturismo non può essere intrapresa dall'imprenditore responsabile dell'infrazione di cui al presente comma nei successivi dodici mesi.

Chiunque svolge le attività di oleoturismo senza i requisiti e gli standard minimi di qualità di cui all'articolo 4, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500,00 ad euro 3.000,00.

L'operatore oleoturistico è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250,00 ad euro 1.500,00 per:

- mancato rispetto delle modalità di esercizio delle attività indicate nella SCIA;
- mancata esposizione al pubblico della SCIA;
- utilizzo di prodotti non conformi a quanto stabilito dall'articolo 6.

Per l'accertamento e la contestazione delle infrazioni a questa legge si applica la specifica per l'applicazione delle sanzioni amministrative di competenza regionale.

## **18. Sospensione e cessazione attività**

Nel caso di accertamento di una delle violazioni indicate al comma 2 dell'articolo 10, della LR 9/2024 il Comune sospende l'esercizio dell'attività oleoturistica per un periodo compreso tra i dieci e i trenta giorni. In caso di reiterazione di una delle violazioni di cui al comma 3 dell'articolo 12, il Comune dispone la cessazione dell'attività.

I provvedimenti di sospensione e di cessazione sono comunicati al Prefetto per gli effetti di cui ai commi 4 e 5 dell'articolo 19 del decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1977, n. 616 (Attuazione della delega di cui all'art. 1 della legge 22 luglio 1975, n. 382).

I provvedimenti di sospensione e cessazione sono comunicati alla struttura organizzativa regionale competente.

Qualora il titolare decidesse di sospendere o chiudere definitivamente l'attività di oleoturismo è tenuto a mandare comunicazione scritta al comune ed all'ufficio regionale competente.



Direzione Generale per le Politiche Agricole,  
alimentari e Forestali

Regione Campania  
DG – 500720 – UOD

**DOMANDA E DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE PER L'ISCRIZIONE ALL'ELENCO REGIONALE  
DEGLI OPERATORI ENOTURISTICI – L.R. 7 DEL 15 MAGGIO 2024**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
C.F. \_\_\_\_\_ titolare dell'Azienda (specificare tipologia) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ denominata \_\_\_\_\_  
con sede legale nel comune di \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_  
Via \_\_\_\_\_ e sede operativa nel comune di \_\_\_\_\_  
CAP \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_  
Partita IVA \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_  
PEC \_\_\_\_\_ Sito web \_\_\_\_\_  
Registro Imprese CCIAA di \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
in qualità di (Titolare, Amministratore Delegato, Presidente etc) \_\_\_\_\_

**Chiede**

L'iscrizione all'elenco regionale degli operatori enoturistici

**Dichiara**

di essere soggetto titolato a svolgere attività di enoturismo come:

- gli imprenditori agricoli singoli o associati di cui all'articolo 2135 del Codice civile esercenti attività vitivinicola che trasformano in proprio o che fanno trasformare a terzi il proprio prodotto;
- le imprese esercenti attività di trasformazione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli;
- le enoteche regionali se riconosciute;
- le cantine sociali, cooperative o Consorzi di tutela riconosciuti, ai quali i soci, imprenditori agricoli, conferiscono i prodotti provenienti dalla coltivazione dei propri vigneti per la trasformazione e commercializzazione del vino.

**Dichiara inoltre:**

- di possedere oltre ai requisiti generali gli standard minimi di qualità previsti al punto 3 del "Disciplinare per lo svolgimento dell'attività enoturistica nella Regione Campania".
- di impegnarsi a consentire il libero accesso alla propria azienda agli ispettori incaricati dalla Regione Campania dei necessari accertamenti tecnico amministrativi;

Dichiarazione sostitutiva di certificazione ai sensi del DPR 445 del 28/12/2000

Con la presente, consapevole delle responsabilità penali previste dall'art. 26 della legge n. 15 del 04/10/1968, cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal DPR n. 445 del 28/12/2000, sotto la propria personale responsabilità, dichiara che i dati riportati nella presente domanda e nella modulistica allegata corrispondono al vero.

Si allegano alla presente:

- Copia del documento di identità del richiedente
- Scia Presentata al comune comprensiva di allegati

### **Consenso**

Il/La sottoscritto/a dichiara inoltre di essere informato/a, ai sensi del D.lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali), così come modificato dal D. Lgs. 101/2018 e dal Regolamento 2016/679/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/04/2018 - entrato in vigore in tutti gli Stati membri il 25 maggio 2018 - che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e di aver preso visione dell'Informativa per il trattamento dei dati personali.

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

La domanda debitamente compilata dovrà essere inviata tramite PEC all'indirizzo:  
[uod.500720@pec.regione.campania.it](mailto:uod.500720@pec.regione.campania.it)

Si procederà all'inserimento in elenco entro 60 giorni dal ricevimento dell'istanza.



Direzione Generale per le Politiche Agricole,  
alimentari e Forestali

Regione Campania  
DG – 500720 – UOD

**DOMANDA E DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE PER L'ISCRIZIONE ALL'ELENCO REGIONALE  
DEGLI OPERATORI OLEOTURISTICI - DELIBERA N° 501 DEL 30.08.2023**

Il/La sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_  
C.F. \_\_\_\_\_ titolare dell'Azienda (specificare tipologia) \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_ denominata \_\_\_\_\_  
con sede legale nel comune di \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_  
Via \_\_\_\_\_ e sede operativa nel comune di \_\_\_\_\_  
CAP \_\_\_\_\_ Provincia \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_  
Partita IVA \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_  
PEC \_\_\_\_\_ Sito web \_\_\_\_\_  
Registro Imprese CCIAA di \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
in qualità di (Titolare, Amministratore Delegato, Presidente etc) \_\_\_\_\_

**Chiede**

L'iscrizione all'elenco regionale degli operatori oleoturistici

**Dichiara**

di essere soggetto titolato a svolgere attività di oleoturismo come:

- a) l'imprenditore agricolo, in forma singola o associata, di cui all'articolo 2135 del Codice civile, che svolge attività di olivicoltura e produzione di olio extra-vergine di oliva, realizzando la trasformazione del prodotto in proprio o attraverso terzi;
- b) gli 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;
- c) i consorzi di tutela delle denominazioni di origine (DO) e indicazione geografica protetta (IGP) dell'olio extra-vergine di oliva riconosciuti dal Ministero;
- d) imprese che svolgono attività di trasformazione e commercializzazione di prodotti olivicoli, acquisendo in via prevalente da terze parti la materia prima, proveniente dal territorio della Regione Campania.

**Dichiara inoltre:**

- di possedere oltre ai requisiti generali gli standard minimi di qualità previsti al punto 3 del "Disciplinare per lo svolgimento dell'attività enoturistica ed oleoturistica nella Regione Campania" di cui alla deliberazione 501/2023.
- di impegnarsi a consentire il libero accesso alla propria azienda agli ispettori incaricati dalla Regione Campania dei necessari accertamenti tecnico amministrativi;

## Dichiarazione sostitutiva di certificazione ai sensi del DPR 445 del 28/12/2000

Con la presente, consapevole delle responsabilità penali previste dall'artt. 26 della legge n. 15 del 04/10/1968, cui può andare incontro in caso di dichiarazioni mendaci e di quanto previsto dal DPR n. 445 del 28/12/2000, sotto la propria personale responsabilità, dichiara che i dati riportati nella presente domanda e nella modulistica allegata corrispondono al vero.

Si allegano alla presente:

- Copia del documento di identità del richiedente
- Scia Presentata al comune comprensiva di allegati

### **Consenso**

Il/La sottoscritto/a dichiara inoltre di essere informato/a, ai sensi del D.lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali), così come modificato dal D. Lgs. 101/2018 e dal Regolamento 2016/679/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/04/2018 - entrato in vigore in tutti gli Stati membri il 25 maggio 2018 - che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e di aver preso visione dell'Informativa per il trattamento dei dati personali.

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

La domanda debitamente compilata dovrà essere inviata tramite PEC all'indirizzo:  
[uod.500720@pec.regione.campania.it](mailto:uod.500720@pec.regione.campania.it)

Si procederà all'inserimento in elenco entro 60 giorni dal ricevimento dell'istanza.

Al Suap del Comune di

\_\_\_\_\_

**MODELLO DI SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITA' (S.C.I.A.)  
PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITA' DI ENOTURISMO - OLEOTURISMO  
(ART. 19 L. 241/90)  
(ART.1, COMMI DA 502 A 505 DELLA LEGGE 205/2017)  
(ART.1, COMMI DA 513 A 514 DELLA LEGGE 160/2019)**

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a a \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
residente in \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_  
C.F. \_\_\_\_\_ nazionalità \_\_\_\_\_  
Tel. \_\_\_\_\_ cell. \_\_\_\_\_ fax \_\_\_\_\_  
e-mail \_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_

In qualità di:  Titolare  Legale rappresentante

Denominazione (nome della ditta o azienda o ragione sociale) \_\_\_\_\_  
Forma giuridica \_\_\_\_\_ codice fiscale / p. IVA \_\_\_\_\_  
con sede legale in: \_\_\_\_\_ Comune \_\_\_\_\_ prov. |\_\_|\_\_| Stato \_\_\_\_\_  
Sito internet \_\_\_\_\_ e-mail \_\_\_\_\_  
PEC \_\_\_\_\_

iscritta alla Camera di Commercio (C.C.I.A.A.) di \_\_\_\_\_ prov. |\_\_|\_\_|  
n. REA |\_\_|\_\_|\_\_|\_\_|\_\_|\_\_|

iscritta all'Anagrafe regionale delle aziende agricole

**SEGNALA**

[ ] l'inizio dell'attività di **enoturismo** e, ai sensi dell'art. 1, commi da 502 a 505 della Legge 205/2017, avente la seguente insegna \_\_\_\_\_,

[ ] l'inizio dell'attività di **oleoturismo** e, ai sensi dell'art. 1, commi da 513 a 514 della Legge 160/2019, avente la seguente insegna \_\_\_\_\_,

con sede in via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ lettera \_\_\_\_\_ località \_\_\_\_\_  
nei seguenti edifici aziendali o parte di essi:

Fabbricato 1 - Localizzazione catastale:  
Sezione \_\_\_\_\_ Foglio \_\_\_\_\_ Particella \_\_\_\_\_ Subalterno \_\_\_\_\_ Categoria \_\_\_\_\_

Fabbricato 2 - Localizzazione catastale:  
Sezione \_\_\_\_\_ Foglio \_\_\_\_\_ Particella \_\_\_\_\_ Subalterno \_\_\_\_\_ Categoria \_\_\_\_\_  
(N.B. aggiungere ulteriori mappali se necessario)

**Servizi svolti:**

- attività formative e informative rivolte alle produzioni vitivinicole e/o olivicole del territorio;
- organizzazione di attività di conoscenza del vino e/o dell'olio espletate nel luogo di produzione;
- organizzazione di visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite e/o dell'olio;
- organizzazione di iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito delle cantine e/o dei frantoi;
- attività di organizzazione di degustazione e commercializzazione delle produzioni vitivinicole e/o olivicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti (se presenti adeguati locali per la preparazione e somministrazione).

**Apertura dell'esercizio:**

- tutto l'anno;

indicare i giorni della settimana (un minimo di tre giorni inclusi i giorni festivi, prefestivi, e le domeniche):

Giorni \_\_\_\_\_

- stagionale;

Indicare i mesi di apertura

\_\_\_\_\_

indicare i giorni della settimana (un minimo di tre giorni inclusi i giorni festivi, prefestivi, e le domeniche):

Giorni \_\_\_\_\_

Il sottoscritto, ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000 e consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, previste dagli artt. 75 e 76 del D.P.R. citato e dall'art. 19, comma 6, della L. 241/90.

**DICHIARA**

di aver preso visione e di essere a conoscenza di quanto previsto dalla L. n. 205 del 27 dicembre 2017 e successivo Decreto del Ministro delle Politiche agricole, alimentari, forestali e del turismo 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", della L. n. 160 del 27 dicembre 2019 ed il successivo Decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 26 gennaio 2022 recante le linee guida e gli indirizzi per l'esercizio dell'attività oleoturistica e del disciplinare allegato alla deliberazione di Giunta regionale n 501 del 30/08/2023;

di essere titolato a svolgere attività di **enoturismo** in qualità di:

l'imprenditore agricolo, in forma singola o associata, di cui all'articolo 2135 del Codice civile, che svolge attività di vitivinicoltura, realizzando la trasformazione del prodotto in proprio o attraverso terzi;

le cantine sociali cooperative e i loro consorzi alle quali i soci conferiscono i prodotti dei propri vigneti per la produzione, la lavorazione e la commercializzazione del vino;

i consorzi di tutela dei vini a denominazione geografica e indicazione geografica riconosciuti dal Ministero;

imprese che svolgono attività trasformazione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli, acquisendo in via prevalente da terze parti la materia prima, proveniente dal territorio della Regione Campania (nel caso venga selezionata questa opzione compilare l'allegato B modulo di convenzione della presente SCIA);

di essere titolato a svolgere attività di **oleoturismo** in qualità di:

l'imprenditore agricolo, in forma singola o associata, di cui all'articolo 2135 del Codice civile, che svolge attività di olivicoltura e produzione di olio extra-vergine di oliva, realizzando la trasformazione del prodotto in proprio o attraverso terzi;

gli 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;

i consorzi di tutela delle denominazioni di origine (DO) e indicazione geografica protetta (IGP) dell'olio extra-vergine di oliva riconosciuti dal Ministero;

imprese che svolgono attività di trasformazione e commercializzazione di prodotti olivicoli, acquisendo in via prevalente da terze parti la materia prima, proveniente dal territorio della Regione Campania (nel caso venga selezionata questa opzione compilare l'allegato B modulo di convenzione della presente SCIA).

Consapevoli delle sanzioni penali previste dalla legge per le false dichiarazioni e attestazioni (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, DPR n. 445/2000), sotto la propria responsabilità, il legale rappresentate dichiara:

di essere in possesso dei requisiti morali di cui all'art. 4, comma 6 del D.Lgs. n. 228/2001, ovvero di non aver 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;

di essere in possesso dei 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).

**- Relativamente alle competenze formative e professionali:**

di essere in possesso delle competenze professionali e/o dei requisiti formativi previsti dal disciplinare allegato alla deliberazione di Giunta regionale n. 501 del 30/08/2023,

il seguente personale addetto allo svolgimento delle attività enoturistiche e di degustazione e commercializzazione è dotato di adeguate competenze e formazione, come previsto dalla normativa vigente

(indicare le generalità e aggiungere ulteriori nominativi se necessario):

nome \_\_\_\_\_ cognome \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ data di nascita \_\_\_\_\_

In qualità di:

socio partecipante al lavoro,

familiare coadiuvante,

dipendente dell'azienda,

collaboratore esterno,

Indicare per ogni soggetto la formazione e/o le competenze professionali possedute per il personale addetto **all'enoturismo**:

Diploma o laurea attinente all'enogastronomia, rilasciato da Scuola/Istituto/Ateneo \_\_\_\_\_, anno di conclusione \_\_\_\_\_,

Qualifica di imprenditore agricolo professionale (Decreto Legislativo 29 marzo 2004, n. 99);

Attestato di frequenza di un percorso formativo finalizzato al raggiungimento dei requisiti professionali richiesti per la qualifica di imprenditore agricolo professionale, come stabilito dalla normativa regionale;

Essere titolare di attività agricola nel settore vitivinicolo o di attività agrituristica;

Iscrizione all'Elenco dei tecnici degustatori o all'elenco degli esperti degustatori dei vini DOC e DOCG della Regione Campania;

Titolo di "Sommelier" o di "Sommelier professionale" rilasciato da organismo o ente riconosciuto;

Titolo di enologo, ai sensi della vigente disciplina statale;

Titolo di formazione professionale o di istruzione scolastica attinenti alla somministrazione di alimenti e bevande (ad esempio: attestato di frequenza dello specifico corso professionale per la somministrazione di

alimenti e bevande, qualifiche professionali regionali o diplomi di istituti di istruzione secondaria di secondo grado o universitaria attinenti all'attività di preparazione e somministrazione di bevande e alimenti);

Attestato di frequenza di un corso di formazione avente a oggetto l'attività vitivinicola organizzato dalle associazioni di categoria, ordini professionali, agenzie di formazione o altro soggetto abilitato della durata minima pari a dieci ore di formazione teorica/pratica, come dettagliato di seguito o avente contenuti formativi analoghi;

Attestato di frequenza di master universitari di primo o secondo livello aventi ad oggetto viticoltura o marketing del vino o enologia.

Indicare per ogni soggetto la formazione e/o le competenze professionali possedute per il personale addetto **all'oleoturismo**:

Diploma o laurea attinente all'enogastronomia;

Qualifica di imprenditore agricolo professionale (Decreto Legislativo 29 marzo 2004, n. 99);

attestato di frequenza rilasciato a seguito di un percorso formativo per il conseguimento del requisito della capacità professionale necessario per la qualifica di imprenditore agricolo professionale secondo quanto stabilito dall'ordinamento regionale;

Attestato di frequenza di un percorso formativo finalizzato al raggiungimento dei requisiti professionali richiesti per la qualifica di imprenditore agricolo professionale, come stabilito dalla normativa regionale;

Essere titolare di attività agricola nel settore olivicolo o di attività agrituristica;

Iscrizione all'Elenco dei tecnici assaggiatori di olio extravergine della Regione Campania;

Titolo di formazione professionale o di istruzione scolastica attinenti alla somministrazione di alimenti e bevande (ad esempio: attestato di frequenza dello specifico corso professionale per la somministrazione di alimenti e bevande, qualifiche professionali regionali o diplomi di istituti di istruzione secondaria di secondo grado o universitaria attinenti all'attività di preparazione e somministrazione di bevande e alimenti);

Attestato di frequenza di un corso di formazione avente a oggetto l'attività olivicola organizzato dalle associazioni di categoria, ordini professionali, agenzie di formazione o altro soggetto abilitato della durata minima pari a dieci ore di formazione teorica/pratica, come dettagliato di seguito o avente contenuti formativi analoghi;

#### **- Relativamente all'attività e alla struttura:**

di svolgere l'attività enoturistica/oleoturistica utilizzando locali e beni strumentali dell'azienda, spazi agricoli aperti e ambienti idonei all'accoglienza allestiti appositamente con attrezzature adeguate;

che l'attività enoturistica/oleoturistica è esercitata nel rispetto delle vigenti norme, prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica, ambientale, igienico-sanitaria, sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici, nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi;

che i locali e i beni sono adeguatamente organizzati per essere funzionali al tipo di attività da svolgere e per poter accogliere un numero di visitatori congruo allo spazio messo a disposizione, e sono dotati di illuminazione adeguata;

che è a conoscenza dell'obbligo di vietare l'accesso al pubblico agli ambienti aziendali e alle attrezzature che rappresentano un pericolo per i visitatori;

che la struttura enoturistica/oleoturistica è dotata di un parcheggio in azienda o nelle vicinanze;

che i locali o gli ambienti dove avviene la degustazione e l'eventuale locale ove vengono preparati e conservati gli alimenti, hanno i requisiti igienico sanitari prescritti dall'Allegato II del Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, ove pertinente;

che per la preparazione delle degustazioni l'operatore enoturistica/oleoturistica, qualora si tratti di imprenditore agricolo o agrituristico utilizza la cucina domestica presente nella parte abitativa del fondo, nel rispetto dei requisiti previsti per le abitazioni rurali;

che nel caso di impresa agroindustriale (ad esempio una cantina) o se non vi sia la possibilità di utilizzare la suddetta cucina domestica, è presente uno spazio idoneo per la preparazione delle degustazioni, con le dotazioni necessarie (ad esempio: piano di lavoro lavabile e disinfettabile, affettatrice, coltelleria, frigorifero per la conservazione alle basse temperature);

che la struttura garantisce l'accessibilità ai luoghi ove si svolgono le attività ed è dotata di almeno un servizio igienico per gli ospiti;

che per quanto riguarda le degustazioni delle produzioni vitivinicole aziendali in abbinamento ad alimenti è a conoscenza degli obblighi di:

- abbinare alimenti che escludano la somministrazione di preparazioni enogastronomiche, non potendo prefigurarsi un servizio di ristorazione,

- abbinare alla degustazione del vino e/o olio i prodotti agro-alimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati pronti per il consumo nel rispetto dei requisiti igienico sanitari previsti dalla

normativa vigente, prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della regione Campania, quali prodotti DOP, IGP, STG, prodotti di montagna, prodotti che rientrano nei sistemi di certificazione riconosciuti dalla UE, prodotti agroalimentari tradizionali presenti nell'elenco nazionale pubblicato ed aggiornato annualmente dal Ministero delle Politiche agricole alimentari, forestali,

- mantenere secondaria la somministrazione di tali alimenti, rispetto all'attività prevalente e caratterizzante le imprese agricole vitivinicole e/o olivicole,

- somministrare normalmente i prodotti alimentari caratterizzati da basso rischio sanitario (come, ad esempio, il pane o prodotti da forno), e di mantenere ad adeguate temperature quelle materie prime e alimenti che necessitano di conservazione a temperature basse (come ad esempio i formaggi freschi);

[ ] di essere a conoscenza dell'obbligo del rispetto dei 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);

[ ] di aver presentato denuncia per la vendita di alcolici (D.Lgs. n. 504/1995) in data \_\_\_\_\_, protocollo n. \_\_\_\_\_, o di allegare alla presente la comunicazione che vale quale denuncia per la vendita di alcolici;

- di essere a conoscenza:

[ ] dell'obbligo di esporre al pubblico la presente Segnalazione certificata di inizio attività e un cartello all'ingresso dell'azienda che riporti i dati relativi all'accoglienza enoturistica/oleoturistica, ed almeno gli orari di apertura, la tipologia del servizio offerto e le lingue parlate;

[ ] che il comune in caso di accertata carenza dei requisiti e dei presupposti legittimanti l'avvio dell'attività, nel termine di sessanta giorni dal ricevimento della Segnalazione, adotta motivati provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività e di rimozione degli eventuali effetti dannosi di essa, salvo che, ove ciò sia possibile, l'interessato provveda a conformare alla normativa vigente detta attività ed i suoi effetti entro un termine fissato dall'amministrazione, in ogni caso non inferiore a trenta giorni;

[ ] che qualora, durante verifiche svolte dal comune competente per territorio, fosse accertata la mancanza dei requisiti dichiarati nella SCIA, o una conduzione che non rispetti le norme previste in particolare in materia di igiene della struttura e degli alimenti, o violazioni in materia edilizia, o alle altre normative vigenti applicabili, oltre all'applicazione delle 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 del proseguimento dell'esercizio dell'attività.

Il sottoscritto, inoltre,

### **SI IMPEGNA**

[ ] a comunicare al Comune qualsiasi modifica o variazione delle attività enoturistiche svolte mediante presentazione di nuova SCIA entro quindici giorni dall'evento confermando sotto la propria responsabilità la sussistenza dei requisiti richiesti e degli adempimenti di legge previsti;

[ ] a comunicare, entro il 1° ottobre di ogni anno, al Comune il calendario di apertura; in caso di mancata comunicazione si intende confermato il calendario in vigore l'anno precedente.

Firma<sup>1</sup>.

### **CONSENSO**

Il/La sottoscritto/a dichiara inoltre di essere informato/a, ai sensi del D.lgs. n. 196/2003 (codice in materia di protezione dei dati personali), così come modificato dal D. Lgs. 101/2018 e dal Regolamento 2016/679/UE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27/04/2018 - entrato in vigore in tutti gli Stati membri il 25 maggio 2018 - che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa e di aver preso visione dell'Informativa per il trattamento dei dati personali.

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

<sup>1</sup> Ai sensi dell'art. 38, D.P.R. 445/2000 e successive modificazioni e integrazioni, la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente addetto oppure è sottoscritta e inviata, insieme alla fotocopia non autenticata di un documento di identità del dichiarante in corso di validità, all'Ufficio competente via fax, tramite un incaricato o a mezzo posta, oppure presentate per via telematica secondo quanto stabilito dall'art. 65 del D.Lgs. n. 82/2005.

## Documentazione da allegare alla SCIA

Allegato	Denominazione	Casi in cui è previsto
•	Procura/delega.	Nel caso di procura/delega a presentare la segnalazione.
•	Copia del documento di identità del/i titolare/i.	Nel caso in cui la segnalazione non sia sottoscritta in forma digitale e in assenza di procura.
•	Descrizione di tutta l'azienda agricola e/o della cantina o del frantoio illustrandone le principali caratteristiche e le attività svolte	Sempre obbligatoria.
•	Descrizione dettagliata, comprensiva di elaborati grafici, dei locali, delle attrezzature e degli spazi esterni da destinare all'attività enoturistica mettendo in evidenza le singole destinazioni dei locali, compresi quelli che non vengono utilizzati per l'attività enoturistica.	Sempre obbligatoria.
•	Planimetrie dei locali per la manipolazione, trasformazione, somministrazione e/o immagazzinamento dei prodotti alimentari, corredate dall'indicazione dell'attrezzatura presente e/o prevista.	Sempre obbligatorie.
•	Dichiarazioni sul possesso dei requisiti da parte degli altri soci (Allegato A) + copia del documento di identità.	Sempre obbligatorie, in presenza di soggetti (es. soci) diversi dal dichiarante.
•	Modulo di Convenzione (Allegato B)	Obbligatoria in caso di imprese di trasformazione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli o olivicoli diverse dalle imprese agricole.
•	Permesso di soggiorno.	Nel caso in cui il richiedente abbia la cittadinanza di un paese non appartenente all'Unione Europea).



## ALLEGATO B

### MODULO DI CONVENZIONE TRA AZIENDA DI TRASFORMAZIONE ED AZIENDA DI PRODUZIONE

La Ditta/Società \_\_\_\_\_  
azienda di trasformazione e commercializzazione \_\_\_\_\_  
codice fiscale / p. IVA \_\_\_\_\_ con sede legale in: \_\_\_\_\_  
Comune \_\_\_\_\_ prov. |\_\_|\_\_| Stato \_\_\_\_\_  
Sito internet \_\_\_\_\_ Telefono \_\_\_\_\_  
e-mail \_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_  
rappresentata dal Sig. \_\_\_\_\_  
nato/a a \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_ il \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_  
residente in \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_  
C.F. \_\_\_\_\_ nazionalità \_\_\_\_\_  
Tel. \_\_\_\_\_ cell. \_\_\_\_\_  
e-mail \_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_  
In qualità di Legale rappresentante

e

La Ditta/Società \_\_\_\_\_  
azienda agricola di produzione \_\_\_\_\_  
codice fiscale / p. IVA \_\_\_\_\_ con sede legale in: \_\_\_\_\_  
Comune \_\_\_\_\_ prov. |\_\_|\_\_| Stato \_\_\_\_\_  
Sito internet \_\_\_\_\_ Telefono \_\_\_\_\_  
e-mail \_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_  
rappresentata dal Sig. \_\_\_\_\_  
nato/a a \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_ il \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_  
residente in \_\_\_\_\_ prov. \_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_  
C.F. \_\_\_\_\_ nazionalità \_\_\_\_\_  
Tel. \_\_\_\_\_ cell. \_\_\_\_\_  
e-mail \_\_\_\_\_ PEC \_\_\_\_\_  
In qualità di Legale rappresentante

Come richiesto alla lettera e dell'articolo 17 del Disciplinare per lo svolgimento dell'attività enoturistica ed oleoturistica nella Regione Campania, che prevede che in caso di imprese di trasformazione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli o olivicoli diverse dalle imprese agricole, dalle quali provengono le uve o le olive da cui sono prodotti i vini o gli oli utilizzati nelle attività di enoturismo o oleoturismo,

Convengono per lo svolgimento dell'esercizio delle attività di enoturismo e/o oleoturismo da parte della ditta che presenta la SCIA (azienda di trasformazione e commercializzazione).

Si Specifica che la convenzione ha validità dalla data di compilazione e accettazione ed è tacitamente rinnovata di anno in anno, salvo disdetta di uno dei contraenti, da effettuarsi in forma scritta entro due mesi dalla scadenza e non prevede oneri tra le parti. La presente convenzione decade automaticamente qualora una delle due parti contraenti cessi l'attività.

consapevoli delle sanzioni penali previste dalla legge per le false dichiarazioni e attestazioni (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa, DPR n. 445/2000), sotto la propria responsabilità, i legali rappresentanti nonché firmatari della presente convenzione dichiarano inoltre:

di essere in possesso dei requisiti morali di cui all'art. 4, comma 6 del D.Lgs. n. 228/2001, ovvero di non aver 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;

di essere in possesso dei 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).

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_