

Disciplinare per lo svolgimento dell'attività enoturistica ed oleoturistica nella Regione Campania

Premessa

Il presente documento recepisce ed attua le normative specifiche per l'esercizio dell'attività enoturistica e oleoturistica nella Regione Campania. La Legge 205 del 27 dicembre 2017, definendo il concetto di enoturismo, ha incluso una vasta gamma di attività legate alla conoscenza del vino, alle visite nelle aree di produzione e alle iniziative didattiche e ricreative nelle cantine. Successivamente, il Decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 12 marzo 2019 ha stabilito linee guida e standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica. Allo stesso modo, la Legge n. 160 del 27 dicembre 2019 ha definito il concetto di oleoturismo e il successivo Decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 26 gennaio 2022 ha stabilito le linee guida e gli indirizzi per l'esercizio dell'attività oleoturistica.

In particolare, la Legge 205 del 27 dicembre 2017, recante "Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2018 e bilancio pluriennale per il triennio 2018-2020", articolo 1, commi da 502 a 505, ha definito con il termine enoturismo "tutte le attività di conoscenza del vino espletate nel luogo di produzione, le visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite, la degustazione e la commercializzazione delle produzioni vinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, le iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito delle cantine".

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'enoturismo e dell'oleoturismo nella Regione Campania.

1. Finalità

La Regione Campania disciplina l'attività del turismo del vino e dell'olio al fine di valorizzare le produzioni vitivinicole e olivicole regionali, migliorare l'accoglienza attraverso un'offerta turistica integrata, promuovere l'enoturismo e l'oleoturismo quali forme di turismo con identità specifiche, nonché favorire lo sviluppo delle aziende vitivinicole e 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 enoturistiche ed oleoturistiche;
- favorisce e sostiene la promozione dell'offerta in ambito enoturistico e oleoturistico;
- sostiene iniziative mirate alla formazione professionale degli operatori enoturistici ed oleoturistici, allo scopo di garantire standard elevati di qualità e servizio nell'ambito di queste specifiche forme di turismo.

2. Requisiti soggettivi per l'attività di enoturismo e di oleoturismo

I soggetti titolati a svolgere attività di **enoturismo** sono:

- a. 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;
- b. 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;
- c. i consorzi di tutela dei vini a denominazione geografica e indicazione geografica riconosciuti dal Ministero;
- d. 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.

I soggetti titolati a svolgere attività di **oleoturismo** sono:

- 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.

L'attività enoturistica o 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 suddette attività, quando realizzate da **imprese di trasformazione e commercializzazione** di prodotti vitivinicoli o olivicoli che non siano imprese agricole, possono essere svolte solo previa stipula di una specifica **convenzione** con le aziende agricole che forniscono le uve o le olive utilizzate per la produzione dei vini o degli oli oggetto di enoturismo o oleoturismo. Lo schema di tale convenzione è approvato mediante decreto dirigenziale.

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 ai paragrafi 7.1 e 7.2 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 e di oleoturismo

Oltre ai requisiti generali che comprendono le norme igienico-sanitarie e di sicurezza previste dalla legislazione vigente, gli operatori impegnati nell'enoturismo o 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. prevedere strumenti di prenotazione delle visite, preferibilmente attraverso sistemi informatici;
- c. esposizione di un cartello all'ingresso dell'azienda che fornisca informazioni sull'accoglienza enoturistica o oleoturistica, inclusi gli orari di apertura, il tipo di servizio offerto e le lingue parlate;
- d. sito web o pagina aziendale online;
- e. fornire indicazioni sui parcheggi presenti all'interno dell'azienda o nelle sue vicinanze;
- f. rendere disponibile materiale informativo sull'azienda e sui suoi prodotti stampato in almeno tre lingue, compreso l'italiano;
- g. 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 e agroalimentare, nonché sulle attrazioni turistiche, artistiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio in cui si svolge l'attività enoturistica o oleoturistica;
- h. garantire la presenza di ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per le attività specifiche svolte dall'operatore enoturistico o oleoturistico;
- i. 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 enoturistiche e oleoturistiche

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

1. **attività formative e informative incentrate sulle produzioni vitivinicole del territorio e sulla conoscenza del vino**, con particolare riferimento alle indicazioni geografiche (DOP, IGP) nel cui areale si svolge l'attività. Le attività comprendono visite guidate ai vigneti dell'azienda e alle cantine, visite ai luoghi in cui sono esposti gli strumenti utilizzati per la coltivazione delle viti, la storia e le pratiche legate all'attività vitivinicola ed enologica in generale, iniziative di carattere didattico, culturale e ricreativo organizzate all'interno delle cantine e dei vigneti, inclusa la vendemmia didattica.
2. **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 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 le 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 degustazione, fattoria didattica o agriturismo e multifunzionalità e che desiderano intraprendere anche l'attività enoturistica o 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 enoturismo o oleoturismo dovranno presentare una apposita Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA).

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

Le attività di formazione e informazione relative alle produzioni vitivinicole e olivicole del territorio, nonché alla conoscenza del vino e 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 vendemmia didattica o la dimostrazione della raccolta delle olive - devono essere svolte presso i vigneti, gli oliveti, le cantine 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 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 o olivicoli aziendali

Le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni vitivinicole o olivicole 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. degustazione dell'olio presso frantoi o locali dedicati con l'impiego di contenitori e strumenti idonei a non alterare le proprietà organolettiche del prodotto;
- c. 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;
- d. l'abbinamento ai prodotti vitivinicoli o 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:
 1. prodotti a denominazione di origine protetta (DOP), indicazione geografica protetta (IGP), specialità tradizionale garantita (STG);

2. 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;
3. prodotti che rientrano nei sistemi di certificazione regionali riconosciuti dalla UE;
4. prodotti agroalimentari tradizionali (PAT) della Regione Campania;
5. 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 o 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 viticoltura o 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, il personale impegnato nelle attività enoturistiche o 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 proprietario dell'azienda o dai membri della famiglia coadiuvante, dai dipendenti e dai collaboratori esterni dell'azienda.

L'operatore può esercitare l'attività enoturistica/oleoturistica solo se ha acquisito esperienza professionale e possiede i requisiti formativi o educativi specificati ai paragrafi 7.1 e 7.2 del presente disciplinare.

7.1. Competenze e formazione per lo svolgimento di attività informative e formative

Per quanto concerne le competenze e la formazione sulle produzioni vitivinicole del territorio e sulla conoscenza del vino necessarie per lo svolgimento delle attività di formazione e informazione di cui al paragrafo 5, si ritiene che il presupposto sia soddisfatto se il personale addetto possiede almeno uno dei seguenti requisiti:

- a. Diploma o laurea in ambito agrario;
- b. Qualifica di imprenditore agricolo professionale (Decreto Legislativo 29 marzo 2004, n. 99);
- c. Attestato di frequenza di un percorso formativo per il requisito di capacità professionale richiesto per la qualifica di imprenditore agricolo professionale, in conformità alla normativa regionale;
- d. Essere titolare di un'attività agricola nel settore vitivinicolo o di un'attività agrituristica;
- e. Attestato di operatore agrituristico;
- f. Attestato di operatore di fattoria didattica;
- g. Iscrizione all'Elenco dei tecnici degustatori o all'Elenco degli esperti degustatori dei vini DOC e DOCG della Regione Campania;
- h. Titolo di "Sommelier" o "Sommelier professionale" rilasciato da un organismo o ente riconosciuto;
- i. Titolo di enologo, in conformità alla normativa statale vigente;
- j. Attestato di frequenza di un corso di formazione sulla vitivinicoltura organizzato da associazioni di categoria, ordini professionali, agenzie di formazione o altri organismi abilitati, della durata minima di dieci ore di formazione teorico-pratica, come specificato di seguito o con contenuti formativi analoghi;
- k. Attestato di frequenza di un master universitario di primo o secondo livello in viticoltura, marketing del vino, enologia;

Per quanto concerne le competenze e la formazione sulle produzioni olivicole del territorio e sulla conoscenza dell'olio necessarie per lo svolgimento di attività di informazione e formazione di cui al paragrafo 5, si ritiene che il presupposto sia soddisfatto se il personale addetto possiede almeno uno dei seguenti requisiti:

- a. Diploma o laurea in ambito agrario;
- b. Qualifica di imprenditore agricolo professionale (Decreto Legislativo 29 marzo 2004, n. 99);
- c. 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;
- d. Essere titolare di un'attività agricola nel settore dell'olivicoltura o di un'attività agrituristica;
- e. Attestato di operatore agrituristico;
- f. Attestato di operatore di fattoria didattica;
- g. Iscrizione all'Elenco dei tecnici assaggiatori di olio extravergine della Regione Campania;
- h. Attestato di frequenza di un corso di formazione riguardante l'attività olivicola, organizzato da associazioni di categoria, ordini professionali, agenzie di formazione o altre entità autorizzate, con una durata minima di 10 ore di formazione teorica/pratica, come specificato di seguito o con contenuti formativi simili;

7.2. Percorso formativo specifico per lo svolgimento di attività informative e formative

I corsi di formazione, realizzati da organismi accreditati, devono avere una durata di almeno dieci ore con una frequenza minima obbligatoria del 75% e verifica finale, al superamento della quale viene rilasciato un attestato di partecipazione con verifica dell'apprendimento.

I contenuti del percorso formativo dovranno riguardare i seguenti argomenti:

Settore enoturismo:

- evoluzione del settore nel tempo, prospettive future, politiche di supporto volte a sostenere le imprese, modelli di business;
- normative nazionali e regionali relative al settore, multifunzionalità delle aziende agricole, obblighi amministrativi, aspetti finanziari, fiscali e gestionali dell'attività, regolamentazione della SCIA, salute e sicurezza sul lavoro e prevenzione degli incidenti, normativa regionale sull'organizzazione turistica e agrituristica;
- promozione territoriale e turistica, accoglienza dei visitatori, comunicazione, restauro di attrezzature e arredi tradizionali, patrimonio edilizio, caratteristiche storiche, paesaggistiche ed enogastronomiche del territorio, associazionismo (strade del vino, consorzi, associazioni, ecc.), creazione di materiali informativi;
- viticoltura e enologia, con particolare riferimento alle produzioni campane (DOP, DOC, DOCG, IGT/IGP, varietà autoctone, metodi di vinificazione tradizionali, ecc.);
- Itinerari didattici e visite guidate

Settore oleoturismo:

- evoluzione del settore nel tempo, prospettive future, politiche di supporto volte a sostenere le imprese, modelli di business;
- normative nazionali e regionali relative al settore, multifunzionalità delle aziende agricole, obblighi amministrativi, aspetti finanziari, fiscali e gestionali dell'attività, regolamentazione della SCIA, salute e sicurezza sul lavoro e prevenzione degli incidenti, normativa regionale sull'organizzazione turistica e agrituristica;
- promozione territoriale e turistica, accoglienza dei visitatori, comunicazione, restauro di attrezzature e arredi tradizionali, patrimonio edilizio, caratteristiche storiche, paesaggistiche ed enogastronomiche del territorio, associazionismo, creazione di materiali informativi;
- olivicoltura, oli e varietà campane (DOP, IGP);
- itinerari didattici e visite guidate.

7.3. Competenze e formazione per lo svolgimento di attività di degustazione e commercializzazione

Per quanto riguarda competenze e formazione per lo svolgimento dell'attività degustazione e commercializzazione di cui al paragrafo 6, il presupposto si ritiene soddisfatto se il personale addetto all'**enoturismo** è in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti:

- a. Diploma o laurea attinente all'enogastronomia;
- b. Qualifica di imprenditore agricolo professionale (Decreto Legislativo 29 marzo 2004, n. 99);
- c. 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;
- d. Essere titolare di attività agricola nel settore vitivinicolo o di attività agrituristica;
- e. Iscrizione all'Elenco dei tecnici degustatori o all'elenco degli esperti degustatori dei vini DOC e DOCG della Regione Campania;
- f. Titolo di "Sommelier" o di "Sommelier professionale" rilasciato da organismo o ente riconosciuto;
- g. Titolo di enologo, ai sensi della vigente disciplina statale;
- h. 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);
- i. 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;
- j. Attestato di frequenza di master universitari di primo o secondo livello aventi ad oggetto viticoltura o marketing del vino o enologia.

Per quanto riguarda competenze e formazione per lo svolgimento dell'attività degustazione e commercializzazione di cui al paragrafo 6, il presupposto si ritiene soddisfatto se il personale addetto all'**oleoturismo** è in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti:

- a. Diploma o laurea attinente all'enogastronomia;
- b. Qualifica di imprenditore agricolo professionale (Decreto Legislativo 29 marzo 2004, n. 99);
- c. 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;
- d. 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;
- e. Essere titolare di attività agricola nel settore olivicolo o di attività agrituristica;
- f. Iscrizione all'Elenco dei tecnici assaggiatori di olio extravergine della Regione Campania;
- g. 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);
- h. 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;

7.4. Percorso formativo specifico per lo svolgimento di attività di degustazione e commercializzazione

I corsi di formazione devono avere una durata di almeno dieci ore con una frequenza minima obbligatoria del 75% e verifica finale, al superamento della quale viene rilasciato un attestato di partecipazione con verifica dell'apprendimento.

I contenuti del percorso formativo dovranno riguardare i seguenti argomenti per l'enoturismo:

- La vitivinicoltura campana, i vini, i vitigni, la rilevanza del settore;
- Enologia;
- Legislazione nazionale e classificazione dei vini (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP);
- Lettura dell'etichetta;
- Degustazione del vino, tecniche, esame visivo e olfattivo;
- Conoscenza dei prodotti agroalimentari regionali di qualità certificata, dei prodotti tradizionali, tipici e locali e loro abbinamento con i vini regionali;
- Normative in materia di sicurezza alimentare.

I contenuti del percorso formativo dovranno riguardare i seguenti argomenti per l'oleoturismo:

- L'olivicoltura campana, gli oli, le varietà campane, la rilevanza del settore;
- Trasformazione delle olive;
- Legislazione nazionale e classificazione degli oli (IGP/DOP);
- Lettura dell'etichetta;
- Degustazione dell'extravergine, tecniche, esame visivo e olfattivo;
- Conoscenza dei prodotti agroalimentari regionali di qualità certificata, dei prodotti tradizionali, tipici e locali e loro abbinamento con i vini regionali;
- Normative in materia di sicurezza alimentare.

8. Norme igienico-sanitarie

L'attività di degustazione delle produzioni vitivinicole e 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 enoturismo o 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 enoturistiche e oleoturistiche

Le attività enoturistiche o 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 enoturistico o 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. 853/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari.

È consentito all'operatore enoturistico o 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 enoturistiche o oleoturistiche.

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

Gli operatori nel settore enoturistico od 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.

I crediti formativi sono costituiti dalla frequenza a corsi o convegni in materie pertinenti all'attività enoturistica o oleoturistica con attestato di frequenza (2 crediti formativi per ogni ora di frequenza).

Al fine del riconoscimento dei crediti formativi, il partecipante al corso o al convegno è tenuto a conservare per tre anni e presentare ai soggetti preposti alla vigilanza una copia del programma dell'evento, un certificato di partecipazione e, se applicabile, un attestato di superamento del corso con relativa valutazione finale.

In caso di corsi solo parzialmente pertinenti all'attività enoturistica/oleoturistica è valutata la sola parte concernente le materie sopra indicate sulla base del programma del corso o del convegno.

La Regione, anche in collaborazione con le organizzazioni più rappresentative dei settori vitivinicolo, olivicolo e agroalimentare 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 o oleoturistico dovrà indicare - utilizzando il modello predisposto con successivo decreto dirigenziale - 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 o 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

Le caratteristiche specifiche del cartello da collocare all'ingresso dell'azienda, di cui alle linee guida relative ai requisiti minimi di qualità per l'attività enoturistica o oleoturistica, saranno definite successivamente mediante decreto dirigenziale che stabilirà i dettagli relativi alle dimensioni e alla grafica dei cartelloni.

Nel caso in cui venga istituito il logo ministeriale di cui all'art.3 del D.M. del 12/03/2023 per l'indicazione facoltativa dell'attività enoturistica, gli operatori ne usufruiranno secondo successive disposizioni.

14. Prenotazioni, sito web, materiale informativo

Al fine di rispettare le linee guida che definiscono i requisiti minimi di qualità per l'attività di enoturismo o oleoturismo, l'impresa è tenuta a dotarsi di:

- a. un sito web o una pagina aziendale online;
- b. strumenti di prenotazione delle visite, preferibilmente di tipo informatico;
- c. materiale informativo stampato sull'azienda e sui suoi prodotti, in almeno tre lingue, incluso l'italiano;
- d. materiale informativo riguardante le produzioni vitivinicole, olivicole e agroalimentari, con particolare attenzione a quelle certificate, nonché sulle attrazioni turistiche, artistiche, culturali e paesaggistiche dell'area in cui ha luogo l'attività enoturistica/oleoturistica.

15. Elenchi degli operatori che svolgono attività enoturistica o oleoturistica

Sono istituiti congiuntamente presso l'Assessorato dell'Agricoltura e l'Assessorato del Turismo della Regione Campania, **due distinti elenchi regionali** degli operatori enoturistici ed oleoturistici.

I soggetti che svolgono le attività di enoturismo o oleoturismo sono inseriti negli elenchi a seguito della presentazione della SCIA. Con decreto dirigenziale sono stabilite le modalità per l'inserimento delle aziende nei suddetti elenchi.

16. Promozione degli itinerari enoturistici, oleoturistici ed enogastronomici

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

17. Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) per l'avvio dell'attività enoturistica o 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 enoturistica e/o 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 enoturistica o oleoturistica, se quest'ultima è realizzata in un'unica sede aziendale. Nel caso in cui l'attività enoturistica o 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'enoturismo o oleoturismo evidenziando quelli che non utilizzati per l'attività enoturistica o 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 enoturistica o oleoturistica;
- e. in caso di imprese di trasformazione e commercializzazione di prodotti vitivinicoli o olivicoli diverse dalle imprese agricole, presentazione della Convezione sottoscritta con le aziende 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.

Con successivo decreto dirigenziale sarà predisposto un modello di Segnalazione.

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) o 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 enoturistica/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 enoturistica/oleoturistica, ne dà comunicazione al Dipartimento di sanità pubblica della ASL di competenza.

Al fine di assicurare la continuità dell'attività enoturistica o 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 enoturistico o 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 enoturistico o 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

enoturistiche o oleoturistiche rilevate dalle Segnalazioni Certificate di Inizio Attività, al fine di creare e mantenere aggiornato un elenco regionale degli operatori che svolgono attività enoturistiche o oleoturistiche, in conformità alle disposizioni del Decreto Ministeriale del 12 marzo 2019 e del Decreto Ministeriale del 26 gennaio 2022.

18. 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 o oleoturismo in violazione delle disposizioni nazionali e regionali. Le attività di controllo sono documentate attraverso un verbale apposito e riscontrano che l'operatore enoturistico o oleoturistico soddisfi i requisiti e gli standard stabiliti dalle linee guida e dal presente disciplinare.

L'attività enoturistica o 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.