

REGIONE BASILICATA

Deliberazione 15 dicembre 2023, n.877

D.M del 26 gennaio 2022 – Disposizioni Regionali per lo svolgimento dell'Attività Oleoturistica in Basilicata.



DELIBERAZIONE N° 202300877

SEDUTA DEL 15/12/2023

Ufficio Produzioni animali e vegetali,
valorizzazione delle produzioni e mercato - sedi
Potenza e Matera

14BD

STRUTTURA PROPONENTE

OGGETTO

D.M del 26 gennaio 2022 – Disposizioni Regionali per lo svolgimento dell'Attività Oleoturistica in Basilicata.

Relatore ASSESSORE DELEGATO ALLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

La Giunta, riunitasi il giorno 15/12/2023 alle ore 14:00 nella sede dell'Ente,

Presente Assente

			Presente	Assente
1.	Bardi Vito	Presidente	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
2.	Fanelli Francesco	Vice Presidente	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
3.	Galella Alessandro	Assessore	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
4.	Casino Michele	Assessore	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
5.	Sileo Gerardina	Assessore	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>
6.	Latronico Cosimo	Assessore	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>

Segretario: Michele Busciolano

ha deciso in merito all'argomento in oggetto, secondo quanto riportato nelle pagine successive.

Visto del Direttore Generale

IL DIRETTORE GENERALE Emilia Piemontese

Ufficio Ragioneria Generale e Fiscalità Regionale

PRENOTAZIONE IMPEGNI

Num. Preimpegno	Bilancio	Missione.Programma.Titolo.Macroaggr.	Capitolo	Importo Euro

IMPEGNI

Num. Impegno	Bilancio	Missione.Programma Titolo.Macroaggr.	Capitolo	Importo Euro	Atto	Num. Prenotazione	Anno

IL DIRIGENTE

Allegati N° 2

Atto soggetto a pubblicazione integrale integrale senza allegati per oggetto per oggetto e dispositivo
sul Bollettino Ufficiale della Regione Basilicata

- VISTO** lo Statuto della Regione Basilicata, approvato con Legge Statutaria Regionale n. 1 del 17.11.2016, modificato e integrato con Legge Statutaria Regionale n. 1 del 18.07.2018;
- VISTO** il D.lgs. n. 165 del 30.03.2001 recante “Norme Generali sull’Ordinamento del Lavoro alle Dipendenze delle Amministrazioni Pubbliche” e successive modificazioni ed integrazioni;
- VISTA** la L. n. 241 del 07.08.1990 “Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi” e successive modificazioni ed integrazioni;
- VISTA** la L.R. n. 12 del 02.03.1996 concernente la “Riforma dell’Organizzazione Amministrativa Regionale” come successivamente modificata e integrata;
- VISTA** la D.G.R n. 11 del 13 gennaio 1998, “Individuazione degli atti di competenza della Giunta Regionale”;
- VISTA** la D.G.R. n. 202200179 del 08/04/2022 “Regolamento interno della Giunta regionale della Basilicata - Approvazione.”;
- VISTO** il D.P.G.R. n. 47 del 28.03.2022 “Art. 48, comma 1, artt. 49, 50, 51 e 55 dello Statuto della Regione Basilicata. Presa d'atto delle dimissioni e contestuale nomina dei componenti della Giunta Regionale”;
- VISTO** il D.P.G.R. n. 104 del 24.05.2023 “Art. 48, comma 1, lett. d) dello Statuto regionale. Nomina del sig. Michele Casino quale componente della Giunta regionale e modifica delle deleghe all’Assessore Alessandro Galella”.
- VISTA** la L.R. n. 34 del 06.09.2001, relativa al nuovo ordinamento contabile della Regione Basilicata;
- VISTO** il D.lgs. n. 118 del 26 luglio 2011, in materia di armonizzazione dei bilanci e dei sistemi contabili degli enti pubblici e il DPCM 28 dicembre 2011;
- VISTO** il D.lgs. n. 33 del 14.03.2013, “Riordino della disciplina riguardante gli obblighi di pubblicità, trasparenza e diffusione delle informazioni da parte delle P.A. e ss.mm.ii.”;
- VISTA** la D.G.R. n. 265 del 11 maggio 2022, “Approvazione del Piano triennale per la prevenzione della corruzione e la trasparenza della Giunta regionale, di transizione al Piano Integrato di Attività e Organizzazione (PIAO), ex art. 6 del Decreto Legge n. 80/2022”;
- VISTA** la L.R. n. 29 del 30.12.2019 “Riordino degli Uffici della Presidenza e della Giunta regionale e disciplina dei controlli interni”;
- VISTO** il Regolamento regionale n.1 del 10.02.2021 “Ordinamento amministrativo della Giunta regionale della Basilicata”, pubblicato sul B.U.R. in data 10.02.2021 - Serie speciale;

- VISTA** la D.G.R. n. 219 del 19.03.2021 “Art. 5 comma 2 Regolamento 10 febbraio 2021, n. 1. Organizzazione delle strutture amministrative della Giunta regionale”;
- VISTA** la D.G.R. n. 750 del 06.10.2021 “Modifiche parziali alla D.G.R. n. 219/2021. Riapprovazione del documento recante l’organizzazione delle Strutture amministrative della Giunta regionale”;
- VISTA** la D.G.R. n. 775 del 06.10.2021 “Art. 3 Regolamento 10 febbraio 2021 n. 1. Conferimento incarichi di Direzione Generale”;
- VISTA** la D.G.R. n. 906 del 12.11.2021 “Dirigenti regionali a tempo indeterminato. Conferimento incarichi”;
- VISTA** la DGR n. 202200257 del 11.05.2022 “DGR n. 775/2021 Conferimento incarichi di Direzione Generale – Conferma”;
- VISTA** la DGR n. 202200858 del 14/12/2022 “Dirigente regionale a tempo indeterminato. Conferimento incarico”;
- VISTO** il Regolamento regionale n. 1 del 5 maggio 2022 avente ad oggetto “Controlli interni di regolarità amministrativa” pubblicato sul B.U.R.B. n. 20 del 6 maggio 2022;
- VISTA** la Legge regionale n. 17 del 25 febbraio 2005 “Agriturismo e turismo rurale”;
- VISTA** la D.G.R. n. 1753/2005 “Regolamento sull’Agriturismo attuativo della Legge Regionale n° 17 del 25 febbraio 2005 “Agriturismo e Turismo Rurale”.
- VISTO** L’art. 1, comma 513, della legge n. 160 del 2019, ha esteso, «*A decorrere dal 1° gennaio 2020, le disposizioni di cui all'articolo 1, commi da 502 a 505, della legge 27 dicembre 2017, n. 205*», dettate in materia di enoturismo alle attività di oleoturismo.
- VISTO** il Decreto del Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali del 26 gennaio 2022 recante “Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l’esercizio dell’attività oleoturistica”;
- VISTO** che nel citato Decreto del 26 gennaio 2022 sono state definite le linee guida e gli indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità, con particolare riferimento alle produzioni olivicole e olearie del territorio, per l’esercizio dell’attività oleoturistica;
- ATTESO** che tale Decreto del 26 gennaio 2022 stabilisce espressamente all’articolo 3 che competono alla Regione l’istituzione dell’Elenco regionale degli operatori che svolgono attività oleoturistica nonché la definizione delle funzioni di vigilanza, di controllo e sanzionatorie sull’osservanza delle disposizioni di cui al citato decreto;
- Ritenuto opportuno**, recepire le linee guida e gli indirizzi nazionali contenuti nel Decreto del 26 gennaio 2022, approvando le “Disposizioni regionali per lo svolgimento dell’attività oleoturistica in Basilicata” di cui all’Allegato A, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

DELIBERA

- di approvare le “Disposizioni regionali per lo svolgimento dell’attività oleoturistica in Basilicata”, di cui all’Allegato A, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- di istituire l’Elenco Regionale degli operatori che svolgono attività oleoturistica;
- di stabilire che tutti gli adempimenti di competenza regionale saranno curati dall’Ufficio Produzioni Animali e Vegetali, Valorizzazione delle produzioni e Mercato della Direzione Generale per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali della Regione Basilicata;
- di disporre la pubblicazione in forma integrale della presente deliberazione sul BUR e sul sito internet regionale.

L’ISTRUTTORE **Stefania D’Alessandro** _____

IL RESPONSABILE P.O. **Michele Lamacchia** _____

IL DIRIGENTE **Raffaele Beccasio** _____

LA PRESENTE DELIBERAZIONE È FIRMATA CON FIRMA DIGITALE QUALIFICATA. TUTTI GLI ATTI AI QUALI È FATTO RIFERIMENTO NELLA PREMESSA E NEL DISPOSITIVO DELLA DELIBERAZIONE SONO DEPOSITATI PRESSO LA STRUTTURA PROPONENTE, CHE NE CURERÀ LA CONSERVAZIONE NEI TERMINI DI LEGGE.

Del che è redatto il presente verbale che, letto e confermato, viene sottoscritto come segue:

IL SEGRETARIO **Michele Busciolano**

IL PRESIDENTE

Vito Bardi

Si attesta che copia in formato digitale viene trasmessa al Consiglio Regionale tramite pec dall'Ufficio Legislativo e della Segreteria della Giunta



REGIONE BASILICATA

**DISPOSIZIONI REGIONALI PER LO SVOLGIMENTO
DELL'”OLEOTURISMO” IN BASILICATA**

**DECRETO DEL MINISTRO DELLE POLITICHE AGRICOLE, ALIMENTARI E FORESTALI
DEL 26 GENNAIO 2022**

1. PREMESSA

L'art. 1, comma 513, della legge n. 160 del 2019, ha esteso, «A decorrere dal 1° gennaio 2020, le disposizioni di cui all'articolo 1, commi da 502 a 505, della legge 27 dicembre 2017, n. 205», dettate in materia di enoturismo alle attività di oleoturismo.

Il Decreto del Ministro delle Politiche Agricole, alimentari, forestali e del turismo del 26 gennaio 2022 ha disciplinato le linee guida e gli indirizzi in merito ai requisiti e standard minimi di qualità, con particolare riferimento alle produzioni olivicole del territorio, per l'esercizio dell'oleoturismo.

Il Decreto ha demandato alle Regioni la promozione della formazione teorico-pratica per le aziende e gli addetti, l'istituzione degli Elenchi regionali degli operatori che svolgono attività di oleoturismo, nonché la definizione delle funzioni di vigilanza, controllo e sanzionatorie sull'osservanza di quanto disposto.

Con le presenti disposizioni si definiscono le procedure e i criteri per lo svolgimento dell'attività oleoturistica in Basilicata.

2. FINALITA' E DEFINIZIONI

La Regione Basilicata, in applicazione della normativa nazionale, riconoscendo l'importanza del turismo dell'olio di oliva come fenomeno culturale ed economico capace di offrire diverse opportunità vantaggiose anche per la crescita delle realtà imprenditoriali regionali, con le presenti disposizioni persegue:

- la valorizzazione delle aree ad alta vocazione olivicola e delle produzioni olivicole del territorio regionale;
- la qualificazione dell'accoglienza nell'ambito di un'offerta turistica di tipo integrato;
- la promozione dell'oleoturismo quale forma di turismo dotata di specifica identità;
- la valorizzazione delle produzioni olivicole e olearie del territorio.

Nell'ambito delle presenti disposizioni si fa riferimento alle seguenti definizioni:

- "*oleoturismo*": insieme delle attività di conoscenza dell'olio di oliva espletate nel luogo di produzione, le visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione dell'olivo, la degustazione e la commercializzazione delle produzioni aziendali dell'olio di oliva, anche in abbinamento ad alimenti, le iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito dei luoghi di coltivazione e produzione;
- "*Operatore oleoturistico*": operatore che svolge attività di conoscenza dell'olio di oliva espletate nel luogo di produzione e/o le visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione dell'olivo e/o la degustazione e la commercializzazione delle produzioni aziendali dell'olio di oliva, anche in abbinamento ad alimenti e/o le iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito dei luoghi di coltivazione e produzione;
- "*Frantoi e/o stabilimenti oleari*": i locali e le relative pertinenze destinati alla produzione e/o alla detenzione dell'olio di oliva;

- “*attività di degustazione dell’olio di oliva*”: la degustazione dell’olio di oliva aziendali, con bicchieri di vetro o altro materiale, purché non siano alterate le proprietà organolettiche del prodotto;
- “*degustazione in abbinamento ad alimenti*”: si intende la degustazione dell’olio di oliva, in abbinamento a prodotti agro-alimentari freddi preparati dall’azienda stessa, anche manipolati o trasformati da altri stabilimenti registrati e/o riconosciuti ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852/853 del 2004, pronti per il consumo nel rispetto dei requisiti igienicosanitari previsti dalla normativa vigente, escludendo la somministrazione di preparazioni gastronomiche, non potendo prefigurarsi l’erogazione di un servizio di ristorazione;
- “*SCIA*” Segnalazione Certificata di Inizio Attività.

3. REQUISITI SOGGETTIVI

Possono esercitare l’attività oleoturistica:

- le imprese agricole di cui all’art. 2135 del C.C. che esercitano attività agricola di coltivazione dell’olivo – anche non esclusiva - e/o che effettuano la trasformazione delle olive in olio e la successiva commercializzazione delle proprie produzioni come attività connessa;
- I frantoi e/o stabilimenti oleari;
- i consorzi di tutela dell’olio di oliva a denominazione geografica e indicazione geografica;
- le organizzazioni dei produttori olivicoli e loro associazioni;
- le associazioni olivicole;
- i musei dell’olio e delle produzioni olivicole.

Gli imprenditori devono:

- possedere i requisiti formativi previsti all’art. 7;
- possedere i requisiti morali di cui all’art. 4, comma 6, del D.Lgs. n. 228 del 2011, nonché i requisiti previsti dall’art. 67 del D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159 (Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia).

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

4. ATTIVITÀ OLEOTURISTICHE

Rientrano nell’oleoturismo e sono assoggettate alle presenti disposizioni, le seguenti attività, anche svolte disgiuntamente:

- a) Attività formative e informative rivolte alle produzioni olivicole e olearie del territorio:** l’organizzazione di attività di conoscenza dell’olio di oliva espletate nel luogo di produzione; l’organizzazione di visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione

degli strumenti utili alla coltivazione dell'olivo; l'organizzazione di iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito dei frantoi;

b) Attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni olivicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti quali prodotti agroalimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo e aventi i requisiti e gli standard di cui all'art. 2, commi 1 e 2 del DM del 26 gennaio 2022, escludendo la somministrazione di preparazioni gastronomiche non potendo prefigurarsi l'erogazione di un servizio di ristorazione.

Le attività oleoturistiche si devono svolgere nel rispetto delle norme vigenti, ed in particolare di quelle igienico-sanitarie, urbanistiche e di sicurezza a tutela degli ospiti; dovranno essere realizzate in strutture idonee all'accoglienza, con attrezzature adeguate e con personale dotato di adeguate competenze e formazione.

4.1. a) Attività formative e informative rivolte alle produzioni olivicole e olearie del territorio

Sono considerate attività oleoturistiche tutte le attività formative ed informative che riguardano le produzioni olivicole e olearie del territorio e la conoscenza dell'olio di oliva, ed in particolare le indicazioni geografiche (DOP, IGP) nel cui areale si svolge l'attività, quali, a titolo esemplificativo, le visite guidate agli oliveti di pertinenza dell'azienda, ai frantoi, le visite nei luoghi di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione dell'olivo, della storia e della pratica dell'attività olivicole e olearie in genere.

Le attività didattiche oleoturistiche, al di fuori di ogni percorso scolastico, devono mirare a far conoscere e valorizzare il mondo olivicolo e oleario e tutte le sue specificità attuali e storiche.

Gli operatori oleoturistici per lo svolgimento delle attività formative ed informative utilizzano locali e beni strumentali dell'azienda, spazi agricoli aperti e ambienti allestiti appositamente, nel rispetto delle disposizioni previste dalle normative vigenti. Gli operatori oleoturistici per lo svolgimento di tale attività potranno avvalersi di personale estraneo alla propria azienda, nonché di beni di terzi, purché lo svolgimento dell'attività si svolga all'interno della propria azienda.

I locali e i beni devono essere adeguatamente organizzati per essere funzionali al tipo di attività formativa/informativa da svolgere e per poter accogliere un numero di visitatori congruo allo spazio messo a disposizione.

L'operatore oleoturistico dovrà vigilare sulla sicurezza dei visitatori e sensibilizzarli, richiedendo la loro collaborazione.

4.1. b) Attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni olivicole e olearie aziendali

Chi svolge attività di degustazione delle produzioni olivicole e olearie aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, nei limiti indicati dalle Linee guida di cui al DM del 26/1/2022 relativamente alla degustazione, deve garantire le seguenti caratteristiche e servizi minimi:

- rispettare i requisiti di igiene atti a garantire la salubrità degli alimenti e quindi l'assenza di contaminazioni che possano esporre i consumatori a rischi per la salute;
- abbinare alimenti che escludano la somministrazione di preparazioni enogastronomiche, non potendo prefigurarsi un servizio di ristorazione;
- abbinare alla degustazione dell'olio di oliva i prodotti agro-alimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati da altri stabilimenti registrati /riconosciuti ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852/853 del 2004, pronti per il consumo nel rispetto dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente, prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della regione Basilicata quali:
 - prodotti DOP, IGP, STG DE.CO.,
 - 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 dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste;

5. REQUISITI E STANDARD MINIMI DI QUALITÀ PER LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ OLEOTURISTICA

L'operatore oleoturistico deve prevedere i seguenti requisiti e standard di servizio:

- a) apertura settimanale o stagionale per un minimo di tre giorni, all'interno dei quali possono essere ricompresi i giorni prefestivi e festivi;
- b) strumenti di prenotazione delle visite, preferibilmente informatici;
- c) cartello da affiggere all'ingresso dell'azienda che riporti i dati relativi all'accoglienza oleoturistica, ed almeno gli orari di apertura, la tipologia del servizio offerto e le lingue parlate;
- d) sito o pagina web aziendale;
- e) indicazione dei parcheggi in azienda o nelle vicinanze;
- f) materiale informativo sull'azienda e sui suoi prodotti stampato in almeno due lingue compreso l'italiano;
- g) esposizione e distribuzione del materiale informativo sulla zona di produzione, sulle produzioni tipiche e locali con particolare riferimento alle produzioni con denominazione di origine sia, in ambito oleicolo che agroalimentare, sulle attrazioni turistiche, artistiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio in cui è svolta l'attività oleoturistica;
- h) ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per la tipologia di attività in concreto svolta dall'operatore oleoturistico;

i) personale addetto competente e dotato di un'adeguata formazione, con particolare riguardo alle caratteristiche del territorio, che sia ricompreso tra il titolare dell'azienda o i familiari coadiuvanti, i dipendenti dell'azienda ed i collaboratori esterni;

l) l'attività di degustazione dell'olio all'interno dei frantoi o dei locali dedicati, deve essere effettuata con contenitori e strumenti idonei a non alterare le proprietà organolettiche del prodotto;

m) svolgimento delle attività di degustazione e commercializzazione da parte di personale dotato di adeguate competenze e formazione, ivi compresi il titolare dell'azienda, i familiari coadiuvanti, i dipendenti ed i collaboratori esterni.

6. ELENCO REGIONALE OPERATORI OLEOTURISTICI E AVVIO DELL'ATTIVITA'

E' istituito, ai sensi dell'art. 3 comma 2 del DM del 26/1/2022, l'Elenco regionale degli operatori che svolgono attività oleoturistica.

Ai fini dell'iscrizione in Elenco gli operatori utilizzano il **Modello I**, allegato alle presenti Disposizioni.

Alla Richiesta di Iscrizione in Elenco deve essere allegata la seguente documentazione:

1) Relazione che presenti:

- la descrizione di tutta l'azienda agricola, e/o del frantoio e/o dello stabilimento oleario,

- la descrizione dettagliata della struttura e degli spazi, anche esterni, destinati all'esercizio dell'attività oleoturistica

2) Planimetrie dei locali da utilizzare per lo svolgimento dell'attività;

3) Curricula del personale impiegato nelle attività;

4) Copia documento di riconoscimento del richiedente.

L'Ufficio Produzioni Animali e Vegetali, Valorizzazione delle Produzioni e Mercato regionale verifica il possesso dei requisiti e degli standard minimi per lo svolgimento delle attività previste all'art. 3 comma 2 del DM del 26/1/2022 e provvede all'iscrizione dell'operatore nell'Elenco.

7. COMPETENZE E FORMAZIONE PER LE IMPRESE E PER GLI ADDETTI

Ai sensi del comma 1 dell'articolo 2 del DM del 26 gennaio 2022 il personale addetto all'attività oleoturistica deve possedere adeguati requisiti in termini di competenza e formazione sia per lo svolgimento di attività oleoturistiche informative, didattiche, culturali, ricreative, che per le attività di degustazione e commercializzazione.

8. VIGILANZA, CONTROLLI E SANZIONI

Le presenti disposizioni, sulla base della normativa nazionale, indicano i principali obblighi a cui è sottoposto l'operatore oleoturistico.

L'attività oleoturistica deve essere 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.

L'Ufficio Produzioni Animali e Vegetali, Valorizzazione delle Produzioni e Mercato della Direzione Generale per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, effettua i controlli sulla permanenza dei requisiti dichiarati in sede di iscrizione nell'elenco regionale degli operatori che esercitano l'attività connessa di oleoturismo.

In sede di verifica dovrà essere specificatamente riscontrato che l'operatore oleoturistico sia in possesso dei requisiti e standard previsti dalle Linee guida.

Qualora dall'esito dei controlli emerga la carenza di uno o più dei requisiti dichiarati l'Ufficio Produzioni Animali e Vegetali, Valorizzazione delle Produzioni e Mercato della Direzione Generale per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, provvede alla cancellazione dall'elenco regionale ed alla segnalazione alle competenti autorità in caso di dichiarazioni mendaci, secondo quanto indicato dal D.P.R. 445/2000.

Gli esiti delle verifiche e degli eventuali sopralluoghi dovranno risultare da apposito verbale.

**RICHIESTA DI ISCRIZIONE NELL'ELENCO REGIONALE DEGLI OPERATORI CHE
SVOLGONO ATTIVITA' OLEOTURISTICA
(Decreto Ministeriale del 26 GENNAIO 2022)**

REGIONE BASILICATA

Direzione Generale per le Politiche Agricole
Alimentari e Forestali

Ufficio Produzioni Animali, Vegetali, Valorizzazione
delle Produzioni e Mercato

Viale Vincenzo Verrastro,12

85100 - Potenza

ufficio.produzioni.vegetali@cert.regione.basilicata.it

DATI DEL RICHIEDENTE

Cognome _____ Nome _____
 codice fiscale |__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__|__| sesso |__|
 Nato/a a _____ prov. |__|__| Il |__|__|/|__|__|/|__|__|__|__|
 residente in _____ prov. |__|__|
 indirizzo _____ n. _____ C.A.P. |__|__|__|__|__|
 PEC / posta elettronica _____ Telefono fisso / cellulare _____
 n qualità di Titolare Legale rappresentante Altro _____

DATI AZIENDALI

Denominazione (nome della ditta o azienda o ragione sociale)

Forma giuridica _____

codice fiscale / p. IVA _____

con sede legale in: Comune _____ prov. |__|__|

Via _____ n. _____

Sito web _____ email _____

CHIEDE

di essere iscritto, ai sensi del DM del 26 gennaio 2022 e delle Disposizioni regionali in materia, nell'Elenco Regionale degli Operatori che svolgono attività oleoturistiche;

Dichiara:

di svolgere almeno una delle seguenti attività:

- Degustazione
- raccolta delle olive
- Visite guidate
- Attività formative e informative rivolte alle produzioni olivicole olearie
- Altro.....

3) di utilizzare, per le attività oleoturistiche, gli edifici o parte di essi già censiti all'Ufficio Catasto di al foglio n., particella n.....;

4) di essere a conoscenza dell'obbligo di aprire, settimanalmente o anche stagionalmente, per un minimo di tre giorni, all'interno dei quali possono essere compresi la domenica, i giorni prefestivi e festivi;

5) di possedere strumenti di prenotazione delle visite, preferibilmente informatici;

6) di aver installato un cartello all'ingresso dell'azienda che riporta i dati relativi all'accoglienza oleoturistica, ed almeno gli orari di apertura, la tipologia del servizio offerto e le lingue conosciute;

7) di avere un sito o pagina web aziendale;

8) di indicare i parcheggi in azienda o nelle vicinanze come da relazione allegata;

9) di disporre di materiale informativo sull'azienda e sui suoi prodotti stampato in almeno due lingue, compreso l'italiano;

10) di esporre e distribuire materiale informativo sulla zona di produzione, sulle produzioni tipiche e locali con particolare riferimento alle produzioni con denominazione di origine sia, in ambito olivicolo oleario che agroalimentare, sulle attrazioni turistiche, artistiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio in cui è svolta l'attività oleoturistica;

11) di disporre di ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per la tipologia di attività in concreto svolte dall'operatore oleoturistico come da relazione e planimetria allegata;

12) di disporre di personale addetto dotato di competenza e formazione, anche sulla conoscenza delle caratteristiche del territorio, compreso tra il titolare dell'azienda o i familiari coadiuvanti, i dipendenti dell'azienda ed i collaboratori esterni;

13) di predisporre l'attività di degustazione dell'olio, effettuata con bicchieri di vetro o altro materiale, purché non siano alterate le proprietà organolettiche del prodotto;

14) di svolgere le attività di degustazione e commercializzazione con personale dotato di adeguate competenze e formazione, di cui si allega curriculum, compreso tra:

- a) titolare dell'azienda o familiari coadiuvanti;
- b) dipendenti dell'azienda;
- c) collaboratori esterni.

ALLEGA I SEGUENTI DOCUMENTI:

1) Relazione che presenti:

- la descrizione di tutta l'azienda agricola, e/o del frantoio e/o dello stabilimento oleario,
- la descrizione dettagliata della struttura e degli spazi, anche esterni, destinati all'esercizio dell'attività oleoturistica

2) Planimetrie dei locali da utilizzare per lo svolgimento dell'attività;

3) Curricula del personale impiegato nelle attività;

4) Copia documento di riconoscimento del richiedente.

Il sottoscritto autorizza ai sensi del D.lgs. 196/2003 l'acquisizione ed il trattamento dei dati contenuti nella istanza di iscrizione e nei relativi documenti allegati ai fini dei controlli previsti dalla normativa vigente e per finalità di studio ed elaborazioni statistiche.

Data

Firma
