

**REGIONE CALABRIA
GIUNTA REGIONALE****Deliberazione n. 299 della seduta del 21 giugno 2024.**

Oggetto: Approvazione delle Linee Guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità e definizione delle funzioni di vigilanza e controllo per l'esercizio delle attività Enoturistica ed Oleoturistica in Calabria.

Presidente e/o Assessore Proponente : Avv Gianluca Gallo**Relatore (se diverso dal proponente):** _____ *(timbro e firma)* _____**Dirigente Generale reggente : Dott. Giuseppe Iritano****Dirigente di Settore: Dott.ssa Alessandra Celi**

Alla trattazione dell'argomento in oggetto partecipano:

			Presente	Assente
1	ROBERTO OCCHIUTO	Presidente	X	
2	GIUSEPPINA PRINCI	Vice Presidente	X	
3	GIOVANNI CALABRESE	Componente	X	
4	MARCELLO MINENNA	Componente	X	
5	GIANLUCA GALLO	Componente	X	
6	FILIPPO PIETROPAOLO	Componente	X	
7	EMMA STAINÉ	Componente	X	
8	ROSARIO VARI'	Componente	X	

Assiste il Segretario Generale della Giunta Regionale.

La delibera si compone di n. 4 pagine compreso il frontespizio e di n. 3 allegati.

Il Dirigente Generale del Dipartimento Bilancio
conferma la compatibilità finanziaria del presente provvedimento
con nota n° 407984 del 20/06/2024

dott. Filippo De Cello

LA GIUNTA REGIONALE**PREMESSO CHE:**

- Il Dipartimento Agricoltura risorse agroalimentari Forestazione persegue il rafforzamento dell'economia agricola, promuovendo attività a supporto alle aziende agroalimentari di eccellenza regionale, attraverso interventi finalizzati ad un pieno sviluppo delle potenzialità legate al territorio e alle sue specificità, perseguendo obiettivi legati alla competitività dei sistemi produttivi, alla creazione ed al consolidamento di realtà imprenditoriali;
- Con la DGR n. 665 del 14 dicembre 2022 di approvazione del Regolamento di organizzazione delle Strutture della Giunta Regionale n. 12 del 14 dicembre 2022, il Dipartimento Agricoltura, risorse alimentari, forestazione, ha assunto la competenza in materia di internazionalizzazione delle imprese agroalimentari, posta – specificatamente - in capo al Settore 7 “*PROMOZIONE-INTERNAZIONALIZZAZIONE DELLE IMPRESE AGROALIMENTARI E COOPERAZIONE*” del Dipartimento medesimo.

VISTI

- La Legge 27 dicembre 2017, n. 205, recante “Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2018 e bilancio pluriennale per il triennio 2018-2020”, commi da 502 a 505 dell'art. 1, ed in particolare:
 - a) il comma 502 il quale definisce « 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;
 - b) il comma 503 il quale stabilisce che allo svolgimento dell'attività enoturistica si applicano le disposizioni fiscali di cui all'articolo 5 della legge 30 dicembre 1991, n. 413. Il regime forfettario dell'imposta sul valore aggiunto di cui all'articolo 5, comma 2, della legge n. 413 del 1991 si applica solo per i produttori agricoli di cui agli articoli 295 e seguenti della direttiva 2006/112/CE del Consiglio, del 28 novembre 2006;
 - c) il comma 504 il quale stabilisce che con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali, di concerto con il Ministro dei beni e delle attività culturali e del turismo, adottato d'intesa con la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le regioni e le province autonome di Trento e di Bolzano, sono definiti linee guida e 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;
 - d) il comma 505 stabilisce che l'attività enoturistica è esercitata, previa presentazione al Comune di competenza della segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241, in conformità alle normative regionali, sulla base dei requisiti e degli standard disciplinati dal decreto di cui al comma 504;
- il DM 2779 del 12/03/2019 recante le “Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica”;

VISTI, altresì, la legge dicembre 2019, n. 160 “Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2020 e bilancio pluriennale per il triennio 2020-2022.” ed in particolare i commi 513 e 514 dell'articolo 1 :

- a) 513. 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, sono estese alle attività di oleoturismo.
- b) 514. Con il termine « oleoturismo » si intendono 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 DM 26 gennaio 2022 recante “Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività oleoturistica.”

CONSIDERATO

-che nei citati decreti del Ministro delle Politiche Agricole alimentari e forestali del 12 marzo 2019, sono stati definiti le linee guida e gli indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità, con particolare riferimento alle produzioni vitivinicole olivicole del territorio, per l'esercizio dell'attività enoturistica, nonché sono state attribuite alla Regione la definizione delle funzioni di vigilanza, di controllo e sanzionatorie sull'osservanza delle disposizioni di cui ai suddetti decreti;

-che le materie di agricoltura e turismo sono, ai sensi dell'art. 117 della Costituzione, materie di competenza esclusiva residuale delle Regioni;

-che allo stato, la Regione Calabria non ha legiferato in materia, per cui, in mancanza di una specifica normativa regionale, si applicano le norme statali vigenti in materia e cioè la legge 27 dicembre 2017, n. 205, commi da 502 a 505 – art. 1 e D.M. 2779 del 12/03/2019, legge n. 160 del 27 dicembre 2019, art. 1, commi 513 e 514 e D.M. 26 gennaio 2022 che demandano alle regioni la definizione delle funzioni di vigilanza, di controllo e sanzionatorie sull'osservanza delle suddette disposizioni, nonché la possibilità di istituire elenchi regionali degli operatori che svolgono attività enoturistiche ed oleoturistiche;

-che, al fine di valorizzare le aree ad alta vocazione vitivinicola ed olivicola tipiche del territorio calabrese, nonché per qualificare l'accoglienza nell'ambito di un'offerta turistica di tipo integrato e di promozione quale forma di turismo dotata di specifica identità, si rende opportuno approvare apposite Linee Guida che, in esecuzione della predetta normativa, disciplinino le modalità di esercizio delle suddette attività in modo da consentire alle aziende agricole che svolgono attività di degustazione, di fattoria didattica o di agriturismo e multifunzionalità di intraprendere anche l'attività enoturistica e/o oleoturistica;

RITENUTO opportuno, recepire le disposizioni nazionali, approvando le procedure e i criteri per lo svolgimento dell'attività enoturistica sul territorio regionale nonché le funzioni di vigilanza, controllo e sanzionatorie;

VISTI gli allegati A e B al presente atto deliberativo;

PRESO ATTO:

- che il Dirigente generale ed il Dirigente di settore del Dipartimento proponente attestano che l'istruttoria è completa e che sono stati acquisiti tutti gli atti e i documenti previsti dalle disposizioni di legge e di regolamento che disciplinano la materia;
- che il Dirigente generale ed il Dirigente del settore del Dipartimento proponente, ai sensi dell'art. 28, comma 2, lett. a, e dell'art. 30, comma 1, lett. a, della legge regionale 13 maggio 1996 n. 7, sulla scorta dell'istruttoria effettuata, attestano la regolarità amministrativa nonché la legittimità della deliberazione e la sua conformità alle disposizioni di legge e di regolamento comunitarie, nazionali e regionali, ai sensi della normativa vigente e del disciplinare dei lavori di Giunta approvato con D.G.R. n. 17/2020;
- che il Dirigente generale ed il Dirigente di settore del Dipartimento proponente attestano che il presente provvedimento non comporta oneri a carico del bilancio annuale e/o pluriennale regionale;

SU PROPOSTA dell'Assessore competente avv. Gianluca Gallo, a voti unanimi,

DELIBERA

di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono parte integrante del presente dispositivo;

DI APPROVARE:

- 1) le Linee Guida e indirizzi per l'esercizio dell'attività enoturistica in Calabria contenuti nell'allegato A;
- 2) le Linee Guida e indirizzi per l'esercizio dell'attività oleoturistica in Calabria contenuti nell'allegato B;

costituenti parte integrante e sostanziale del presente deliberato;

DI DEMANDARE al competente Dipartimento regionale Agricoltura, Risorse Agroalimentari Forestazione, di provvedere ad adottare tutti i provvedimenti e gli adempimenti conseguenziali inerenti l'attuazione delle Linee Guida;

DI DISPORRE, a cura del Dirigente Generale del Dipartimento proponente, la pubblicazione del provvedimento sul BURC ai sensi della legge regionale 6 aprile 2011 n. 11 e nel rispetto del Regolamento UE 2016/679, e la contestuale pubblicazione sul sito istituzionale della Regione, ai sensi del d.lgs. 14 marzo 2013 n. 33 (laddove prevista), della legge regionale 6 aprile 2011 n. 11 e nel rispetto del Regolamento UE 2016/679.

IL SEGRETARIO GENERALE
Eugenia Montilla

IL PRESIDENTE
Roberto Occhiuto

ALLEGATO A

LINEE GUIDA PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ ENOTURISTICA

Art. 1

Finalità

1. La Regione Calabria, in applicazione della normativa nazionale, riconosce l'importanza del turismo del vino, come fenomeno culturale ed economico capace di offrire diverse opportunità vantaggiose anche per la crescita delle realtà imprenditoriali regionali.

2. Con le presenti linee guida sono definiti criteri e procedure per l'esercizio da parte delle aziende agricole che svolgono attività di coltivazione della vite o che effettuano la trasformazione di prodotti vitivinicoli e la successiva commercializzazione, dell'attività di enoturismo, così come definita dall'art. 1, comma 502 della legge 27 dicembre 2017, n. 205, nonché dall'art. 2, comma 1, del D.M. 12 marzo 2019, prot. n. 2779, del Ministro delle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, considerata attività agricola connessa ai sensi del terzo comma dell'articolo 2135 del codice civile ove svolta dall'imprenditore agricolo, singolo o associato, di cui al medesimo articolo 2135 del codice civile.

3. Attraverso le presenti linee guida la Regione Calabria persegue:

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

4. Per il raggiungimento delle finalità di cui al punto precedente potranno essere programmati specifici progetti a valere del CSR Calabria 22/27 e sul FSC, trovando copertura in quest'ultimo nella scheda d'intervento "Promozione delle imprese sui mercati di Settore Agroalimentare sul mercato nazionale ed Internazionale" di cui all'accordo di programma Firmato dalla Regione Calabria in data 16/2/2024, di cui alla Delibera Cipess del 23.4.2024.

Art. 2

Attività enoturistiche

1. Rientrano nell'enoturismo e devono essere svolte nel rispetto delle preenti linee guida, le seguenti attività, anche svolte disgiuntamente:

- a) Attività di organizzazione di degustazione e commercializzazione delle produzioni vitivinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti;
- b) Attività formative e informative rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio.

2. Le attività enoturistiche si devono svolgere nel rispetto delle norme vigenti, ed in particolare di quelle igienico-sanitarie, urbanistiche e di sicurezza a tutela degli ospiti.

3. Le attività enoturistiche dovranno essere realizzate in strutture idonee all'accoglienza, con attrezzature adeguate.
4. Le attività enoturistiche di cui ai punti a) e b) possono essere svolte da personale dotato di adeguate competenze e formazione.
5. Le predette attività possono essere svolte anche dagli operatori agrituristici e di fattoria didattica; in tal caso si applicano le modalità disciplinate dalla Legge regionale n. 14 del 30 aprile 2009.
6. Ogni responsabilità per danni arrecati a terzi resta in capo all'impresa.

Art. 3 **Requisiti soggettivi**

1. L'esercizio dell'attività da parte dei soggetti di cui all'art. 1 è subordinata al possesso dei requisiti e *standard* di servizio previsti dall'art. 2, comma 1, del D.M. 12 marzo 2019, fermo restando il possesso dei requisiti di carattere igienico sanitario e di sicurezza, previsti dalla normativa vigente.
2. Possono esercitare l'attività enoturistica anche le imprese agroindustriali che svolgono attività di trasformazione e commercializzazione attraverso la prevalente acquisizione della materia prima da parte di terzi.
3. Sono escluse le imprese che svolgono attività di commercializzazione all'ingrosso e al minuto.

Art. 4 **Caratteristiche degli ambienti per le attività enoturistiche**

1. Gli operatori utilizzano per le attività enoturistiche ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per la tipologia di attività svolta in concreto, conformi agli strumenti urbanistici ed edilizi e alla normativa in materia di sicurezza degli impianti.
2. Allo scopo di garantire la sicurezza delle persone che visitano l'azienda, l'operatore enoturistico individua gli ambienti aziendali e le attrezzature che rappresentano un pericolo vietandone l'accesso al pubblico ed utilizzando adeguata segnalazione.
3. I locali ove si svolgono le attività dovranno ospitare un numero massimo di persone in funzione dello spazio a disposizione, ed essere dotati di illuminazione adeguata.
4. I locali o gli ambienti dove avviene la degustazione e l'eventuale locale ove vengono preparati e conservati gli alimenti, devono avere i requisiti igienico sanitari prescritti dall'Allegato II del Regolamento (CE) n. 853/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, ove pertinente.
5. Per la preparazione delle degustazioni l'operatore enoturistico, qualora si tratti di imprenditore agricolo o agrituristico, può utilizzare anche la cucina domestica presente nella parte abitativa del fondo, nel rispetto dei requisiti previsti per le abitazioni rurali. Nel caso si tratti di impresa agroindustriale (ad esempio una cantina) o se non vi sia la possibilità di utilizzare la suddetta cucina domestica, dovrà essere presente uno spazio idoneo per la preparazione con le dotazioni necessarie (ad esempio: piano di lavoro lavabile e disinfettabile, affettatrice, coltelleria, frigorifero per la conservazione alle basse temperature).

6. Per quanto riguarda il rispetto delle norme in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche occorre che la struttura garantisca l'accessibilità ai luoghi ove si svolgono le attività.

7. Possono essere utilizzati servizi igienici facilmente fruibili, a disposizione di altre attività svolte (es. commercializzazione), purché dotati delle caratteristiche di accessibilità, con esclusione dei servizi utilizzati dal personale dell'azienda,

Art. 5

Standard minimi di qualità

1. Fermi restando i requisiti generali, anche a carattere igienico-sanitario e di sicurezza, previsti dalla normativa vigente, gli operatori di cui all'articolo 3, che svolgono le attività di cui all'articolo 2 devono possedere, ai sensi dell'articolo 2, comma 1, dei decreti del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali e del turismo 12 marzo 2019 e 26 gennaio 2022, i seguenti *standard* minimi di qualità:

- a) apertura settimanale o stagionale di un minimo di tre giorni a settimana, all'interno dei quali possono essere compresi la domenica, i giorni prefestivi e festivi;
- b) strumenti per la prenotazione delle visite, preferibilmente informatici;
- c) cartello da affiggere all'ingresso contenente i dati relativi all'accoglienza enoturistica o oleoturistica e, in particolare, gli orari di apertura, la tipologia del servizio offerto e le lingue parlate;
- d) sito o pagina *web* aziendale almeno in italiano e in inglese;
- e) indicazione dei parcheggi in azienda o nelle vicinanze;
- f) materiale informativo sull'azienda e sui suoi prodotti stampato o comunque disponibile, nei formati maggiormente diffusi, in almeno tre 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 a denominazione di origine e a indicazione geografica sia in ambito vitivinicolo od oleicolo che agroalimentare, sulle attrazioni turistiche, artistiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio in cui sono svolte le attività di cui all'articolo 2;
- h) ambienti o spazi dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per la tipologia di attività svolte dagli operatori di cui all'articolo 3;
- i) attività di degustazione del vino all'interno delle cantine, delle aziende agricole effettuata, anche all'interno di fabbricati aziendali, esclusivamente con contenitori e strumenti idonei a non pregiudicare e alterare le proprietà organolettiche del prodotto.
- l) parcheggio all'interno dell'azienda o nelle vicinanze, di cui occorre fornire segnaletica con adeguato dimensionamento rispetto alla capacità ricettiva

prevista nella struttura e con accessi sufficientemente ampi per consentire un agevole passaggio dei veicoli.

2. Per lo svolgimento delle attività di cui all'articolo 2 è necessario stipulare, a garanzia della sicurezza, una polizza assicurativa per la responsabilità civile nei confronti dei visitatori.

Art. 6

Organizzazione di attività formative e informative

1. Rientrano tra le attività formative e informative di cui all'art. 2 l'organizzazione di attività di conoscenza del vino espletate nel luogo di produzione; l'organizzazione di visite guidate nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite; l'organizzazione di iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito delle cantine.

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

3. Gli operatori enoturistici 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.

4. 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.

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

Art.7

Attività di degustazione in abbinamento alla somministrazione di alimenti

1. Ai sensi dell'articolo 2, comma 2, dei decreti del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali e del turismo 12 marzo 2019 e 26 gennaio 2022, l'abbinamento ai prodotti vitivinicoli finalizzato alla degustazione deve avvenire con prodotti agro-alimentari freddi preparati dagli operatori di cui all'articolo 3, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo, nel rispetto delle discipline, delle condizioni e dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente e prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della Regione Calabria, ovvero prodotti DOP, IGP, SGT, prodotti di montagna, prodotti che rientrano nei sistemi di certificazione regionali riconosciuti dalla UE, prodotti tradizionali calabresi presenti nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, aggiornato annualmente dal MASAF.

2. La somministrazione riguarda normalmente i prodotti alimentari caratterizzati da basso rischio sanitario (come ad esempio il pane o prodotti da forno). Materie prime e alimenti che necessitano di conservazione a temperature basse (come ad esempio i formaggi freschi), dovranno essere mantenuti ad adeguate temperature.

3. La somministrazione di tali alimenti deve essere mantenuta come secondaria rispetto all'attività prevalente e caratterizzante le imprese agricole vitivinicole.
4. Come previsto dal D.M. 12 marzo 2019, dall'attività di degustazione sono in ogni caso escluse le attività che prefigurano un servizio di ristorazione quali prodotti agroalimentari cotti, piatti, preparazioni gastronomiche. Sono invece consentiti prodotti primari quali formaggi, salumi, verdure anchw conservate, ecc.
5. Qualora l'impresa sia interessata ad offrire attività di degustazione di altre tipologie di alimenti deve essere riconosciuta come impresa agrituristica.

Art. 8

Avvio delle attività

1. L'attività enoturistica è esercitata, previa presentazione al comune di competenza della segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) tramite SUAP, ai sensi dell'articolo 19 della L.241/1990, allegando la documentazione che dimostri il possesso dei requisiti e degli standard di servizio di cui all'art. 5.
2. Alla SCIA dovranno, in particolare essere allegati: a) la relazione con la descrizione di tutta l'azienda e/o cantina, con descriscrizione dettagliata della struttura e degli spazi anche esterni destinati all'attività enoturistica; b) planimetria dei locali da utilizzare per lo svolgimento delle attività; copia di documento di riconoscimento valido del richiedente.
3. Nella SCIA dovrà essere indicato anche il periodo di apertura, nel rispetto del minimo indicato dalle Linee guida ministeriali. Tale periodo dovrà essere rispettato, salve variaziani da comunicare , e reso noto al pubblico mediante cartello esposto all'ingresso dell'azienda.
4. La modulistica di segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) per l'esercizio dell'attività enoturistica con l'elenco della documentazione da allegare sono resi disponibili in formato telematico nella sezione relativa al Dipartimento competente in materia di agricoltura del portale istituzionale della Regione Calabria, entro trenta giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento. La presentazione della SCIA vale anche ai fini dell'iscrizione nell'elenco di cui all'art. 9.
5. Eventuali variazioni delle informazioni contenute nella SCIA devono essere segnalate al Comune entro 15 giorni dalla data del loro verificarsi.
6. Il Comune che riceve la SCIA è tenuto a trasmetterne copia al dipartimento di Sanità Pubblica dell'ASP competente.
7. All'interno dei locali dell'Azienda, in prossimità del punto di ricevimento dei clienti o alla cassa, deve essere esposta, in modo bel visibile, copia della SCIA presentata al Comune ed eventuali successive variazioni.
8. Ai fini del monitoraggio di cui all'art. 9, gli operatori sono tenuti a inviare copia della SCIA, corredata della ricevuta di presentazione al comune di competenza, al competente Settore del Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria.
9. Gli operatori altresì sono tenuti a comunicare, entro trenta giorni, la cessazione dell'attività, nonché l'eventuale sospensione temporanea, precisando i motivi e la durata per un periodo massimo di dodici mesi, sia al comune di competenza che alla struttura della Regione di cui al paragrafo 4.
10. Le aziende vitivinicole che operano nel anche nel comparto olivicolo, già iscritti nell'elenco regionale degli operatori oleoturistici, sono esentati dal

presentare ulteriore SCIA al competente comune, ma dovranno, comunque, comunicare l'esercizio dell'attività enoturistica per il solo fine dell'iscrizione nell'elenco regionale di cui all'art. 9.

Art.9

Elenco degli operatori enoturistici

1. E' istituito, ai sensi dell'art. 2 comma 3 del D.M. 12 marzo 2019, l'elenco regionale degli operatori che svolgono attività enoturistica.
2. Il Dipartimento competente in materia di agricoltura, in collaborazione con i comuni che ricevono la SCIA verifica il possesso dei requisiti e degli standard minimi per lo svolgimento delle attività e provvede, sussistendone i presupposti, all'iscrizione dell'operatore nell'elenco.
3. La Regione Calabria, in collaborazione con i Comuni che ricevono la Segnalazione Certificata di Inizio Attività, provvede, con le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili e comunque senza nuovi o maggiori oneri per la finanza pubblica, ad effettuare il monitoraggio periodico degli operatori che svolgono attività enoturistiche.

Art. 10

Requisiti di formazione per lo svolgimento delle attività enoturistiche

A) Per quanto riguarda la formazione specifica per lo svolgimento dell'attività di degustazione, di cui all'art. 2, lettera a), il requisito si ritiene assolto se il personale addetto è in possesso di uno dei seguenti titoli:

- titolo di studio (diploma o laurea) attinente all'enogastronomia;
- iscrizione all'Elenco dei tecnici degustatori, di "sommelier" o di "sommelier professionale" rilasciato da organismo o ente riconosciuto;
- titoli 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 formazione al corso di cui all'art.11.

B) Per quanto riguarda la formazione specifica per lo svolgimento dell'attività enoturistica, di cui al paragrafo 4 lettera a), il requisito si ritiene assolto se il personale addetto è in possesso di uno dei seguenti titoli:

- titolo di studio (diploma o laurea) ad indirizzo agrario;
- attestato operatore agrituristico;
- attestato operatore di fattoria didattica;

- attestato di formazione al corso di cui al paragrafo successivo, o avente contenuti formativi analoghi;
- esperienza lavorativa di durata almeno triennale svolta, presso imprese vitivinicole, in qualità di addetto al vigneto o alla cantina, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale o altra documentazione idonea (ad es. contratti di lavoro, percorso lavoratore rilasciato dai Centri per l'impiego, buste paga).

Art. 11

Formazione teorico-pratica per le aziende e per gli addetti

1. La Regione Calabria, anche in collaborazione con l'ARSAC e con le organizzazioni più rappresentative dei settori vitivinicolo e agroalimentare, con gli enti preposti o abilitati, nonché con le Strade dell'olio e del vino, nei territori dove sono presenti, anche al fine di garantire il rispetto dei requisiti e degli standard minimi previsti dalla normativa vigente, promuove la formazione teorico-pratica per le aziende e per gli addetti in modo da assicurare il miglioramento della qualità dei servizi offerti.
2. Il corso di formazione per le attività di cui all'art. lettera a) deve avere una durata minima di almeno 8 ore e i seguenti contenuti di massima:
 - la viticoltura calabrese, la qualità del vino, i vini significativi della regione;
 - l'enologia;
 - il vino italiano e la normativa, la classificazione legale dei vini (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP);
 - la lettura dell'etichetta;
 - la degustazione del vino, tecniche, esame visivo e olfattivo;
 - la conoscenza dei prodotti agroalimentari regionali a qualità regolamentata e dei prodotti tradizionali, e il loro abbinamento con i vini regionali;
 - la sicurezza alimentare nelle produzioni e nelle trasformazioni agroalimentari con particolare riferimento a quelle tipiche del territorio e nell'attività di degustazione.
3. Il corso di formazione per le attività di cui all'art. 2, lettera b) deve avere una durata minima di almeno 15 ore e i seguenti contenuti di massima:
 - il settore enoturistico: evoluzione e prospettive, modelli aziendali, politiche di sostegno all'impresa agricola ad al territorio rurale;
 - la legislazione nazionale e regionale: finalità, connessione con l'attività agricola, multifunzionalità, caratteristiche dell'operatore enoturistico, Segnalazione certificata di inizio attività comunale, obblighi amministrativi, aspetti economici, fiscali e gestionali dell'attività, salute e sicurezza sul lavoro e antinfortunistica,

sicurezza alimentare, normativa regionale in materia di organizzazione turistica;

- elementi di comunicazione, marketing territoriale e turistico: accoglienza in azienda, valorizzazione degli arredi e delle attrezzature tradizionali e recupero/conservazione del patrimonio edilizio, emergenze storiche, paesaggistiche ed enogastronomiche del territorio, associazionismo e collaborazioni aziendali (strade dei vini, unioni di prodotto, etc.), redazione di materiale informativo;
- cultura del vino, viticoltura ed enologia nel territorio della Regione Calabria;
- percorsi didattici e viste guidate: obiettivi, contenuti, metodi e strumenti, modalità.

Art. 12

Vigilanza e controllo

1. Le disposizioni contenute nelle presenti linee guida, sulla base della normativa nazionale vigente in materia, indicano i principali obblighi cui è sottoposto l'operatore enoturistico.
2. Per le attività di vigilanza e controllo in tema di condizioni e requisiti igienico sanitari resta valida l'applicazione delle disposizioni previste dalla normativa vigente.
3. Fatti salvi gli specifici compiti delle autorità competenti in materia di sanità e di pubblica sicurezza, le funzioni di vigilanza e controllo sull'osservanza delle disposizioni previste dalla presente legge sono esercitati dal dipartimento competente in materia di agricoltura e dal comune nel cui territorio sono svolte le attività di cui all'articolo 2, ovvero dove è presentata la segnalazione di inizio attività di cui all'articolo 8, nell'ambito delle rispettive competenze.
4. In relazione alla verifica degli standard minimi di qualità dei servizi enoturistici di cui al presente regolamento, il Dipartimento competente in materia di agricoltura della Regione Calabria svolge attività di vigilanza e controllo anche finalizzate al miglioramento dei servizi. Eventuali inadempienze saranno comunicate all'azienda con l'indicazione delle misure correttive da attuare e i relativi tempi per l'attuazione delle stesse.
5. I controlli sulle SCIA depositate sono svolti per competenza dal Comune e si applicano le disposizioni di cui alla legge n. 241/1990 e le eventuali disposizioni comunali.
6. Rientra tra le competenze del Comune vigilare affinché nessuno svolga l'attività di enoturismo senza rispettare le disposizioni nazionali e le presenti linee guida.
7. In sede di verifica dovrà essere riscontrato che l'operatore enoturistico sia in possesso dei requisiti standard previsti nelle presenti linee guida.
8. Nel caso venga accertato lo svolgimento di attività senza la preventiva presentazione della SCIA o sono venuti meno i requisiti per lo svolgimento, fermi restando i provvedimenti che il Comune potrà adottare nell'ambito delle sue competenze, il Dipartimento competente in materia di agricoltura, ricevuta l'informazione, dispone eventuali ulteriori accertamenti e, ove il caso, dispone la cancellazione dell'azienda dall'elenco di cui all'art. 9, intimando il divieto di

svolgere l'attività, fatta salva l'applicazione delle sanzioni previste per altre violazioni riscontrate.

9. Per quanto non previsto dalle presenti Linee guida si rinvia a tutte le altre norme statali e regionali vigenti in materia.

ALLEGATO B

LINEE GUIDA PER L'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ OLEOTURISTICA

Art. 1

Finalità

1. La Regione Calabria, in applicazione della normativa nazionale, riconosce l'importanza del turismo dell'olio, come fenomeno culturale ed economico capace di offrire diverse opportunità vantaggiose anche per la crescita delle realtà imprenditoriali regionali.

2. Con le presenti linee guida disciplina l'esercizio da parte delle aziende agricole che svolgono attività di coltivazione dell'ulivo o che effettuano la trasformazione di prodotti olivicoli e la successiva commercializzazione, dell'attività di oleoturismo, così come definita dall'art. 1, commi 513 e 514 della legge 27 dicembre 2017, n. 205, nonché dall'art. 2, comma 1, del D.M. 12 marzo 2019, prot. n. 2779, del Ministro delle Politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, considerata attività agricola connessa ai sensi del terzo comma dell'articolo 2135 del codice civile ove svolta dall'imprenditore agricolo, singolo o associato, di cui al medesimo articolo 2135 del codice civile.

3. Attraverso le presenti linee guida la Regione Calabria 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 del territorio.

4. Per il raggiungimento delle finalità di cui al punto precedente potranno essere programmati specifici progetti a valere del CSR Calabria 22/27 e sul FSC, trovando copertura in quest'ultimo nella scheda d'intervento "Promozione delle imprese sui mercati di Settore Agroalimentare sul mercato nazionale ed Internazionale" di cui all'accordo di programma Firmato dalla Regione Calabria in data 16/2/2024, di cui alla Delibera Cipess del 23.4.2024.

Art. 2

Attività oleoturistiche

1. Rientrano nell'oleoturismo e devono essere svolte nel rispetto delle preenti linee guida, le seguenti attività, anche svolte disgiuntamente:
 - a) Attività di organizzazione di degustazione e commercializzazione delle produzioni olivicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti;
 - b) Attività formative e informative rivolte alle produzioni olivicole del territorio.
2. Le attività oleoturistiche si devono svolgere nel rispetto delle norme vigenti e, in particolare, di quelle igienico-sanitarie, urbanistiche e di sicurezza a tutela degli ospiti.
3. Le attività oleoturistiche dovranno essere realizzate in strutture idonee all'accoglienza, con attrezzature adeguate.

4. Le attività oleoturistiche di cui ai punti a) e b) del paragrafo 1 possono essere svolte da personale dotato di adeguate competenze e formazione.
5. Le predette attività possono essere svolte anche dagli operatori agrituristici e di fattoria didattica; in tal caso si applicano le modalità disciplinate dalla Legge regionale n. 14 del 30 aprile 2009.
6. Ogni responsabilità per danni arrecati a terzi resta in capo all'impresa.

Art. 3 **Requisiti soggettivi**

1. L'esercizio dell'attività da parte dei soggetti di cui all'art. 1 è subordinata al possesso dei requisiti e *standard* di servizio previsti dal D.M. 26 gennaio 2022, fermo restando il possesso dei requisiti di carattere igienico sanitario e di sicurezza, previsti dalla normativa vigente.
2. Possono esercitare l'attività oleoturistica anche le imprese agroindustriali che svolgono attività di trasformazione e commercializzazione attraverso la prevalente acquisizione della materia prima da parte di terzi.
3. Sono escluse le imprese che svolgono attività di commercializzazione all'ingrosso e al minuto.

Art. 4 **Caratteristiche degli ambienti per le attività oleoturistiche**

1. Gli operatori utilizzano per le attività oleoturistiche ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per la tipologia di attività svolta in concreto, conformi agli strumenti urbanistici ed edilizi e alla normativa in materia di sicurezza degli impianti.
2. Allo scopo di garantire la sicurezza delle persone che visitano l'azienda, l'operatore oleoturistico individua gli ambienti aziendali e le attrezzature che rappresentano un pericolo vietandone l'accesso al pubblico ed utilizzando adeguata segnalazione.
3. I locali ove si svolgono le attività dovranno ospitare un numero massimo di persone in funzione dello spazio a disposizione, ed essere dotati di illuminazione adeguata.
4. I locali o gli ambienti dove avviene la degustazione e l'eventuale locale ove vengono preparati e conservati gli alimenti, devono avere i requisiti igienico sanitari prescritti dall'Allegato II del Regolamento (CE) n. 853/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, ove pertinente.
5. Per la preparazione delle degustazioni l'operatore oleoturistico, qualora si tratti di imprenditore agricolo o agrituristico, può utilizzare anche la cucina domestica presente nella parte abitativa del fondo, nel rispetto dei requisiti previsti per le abitazioni rurali. Nel caso si tratti di impresa agroindustriale (ad esempio un frantoio) o se non vi sia la possibilità di utilizzare la suddetta cucina domestica, dovrà essere presente uno spazio idoneo per la preparazione con le dotazioni necessarie (ad esempio: piano di lavoro lavabile e disinfettabile, affettatrice, coltelleria, frigorifero per la conservazione alle basse temperature).
6. Per quanto riguarda il rispetto delle norme in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche occorre che la struttura garantisca l'accessibilità ai luoghi ove si svolgono le attività.

7. Possono essere utilizzati servizi igienici facilmente fruibili, a disposizione di altre attività svolte (es. commercializzazione), con esclusione dei servizi utilizzati dal personale dell'azienda, purché dotati delle caratteristiche di accessibilità.

Art. 5

Standard minimi di qualità

1. Fermi restando i requisiti generali, anche a carattere igienico-sanitario e di sicurezza, previsti dalla normativa vigente, gli operatori di cui all'articolo 1, che svolgono le attività di cui all'articolo 2 devono possedere, ai sensi dell'articolo 2, comma 1, dei decreti del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali e del turismo 26 gennaio 2022, i seguenti *standard* minimi di qualità:

a) apertura settimanale o stagionale di un minimo di tre giorni a settimana, all'interno dei quali possono essere compresi la domenica, i giorni prefestivi e festivi;

b) strumenti per la prenotazione delle visite, preferibilmente informatici;

c) cartello da affiggere all'ingresso contenente i dati relativi all'accoglienza enoturistica o oleoturistica e, in particolare, gli orari di apertura, la tipologia del servizio offerto e le lingue parlate;

d) sito o pagina *web* aziendale almeno in italiano e in inglese;

e) indicazione dei parcheggi in azienda o nelle vicinanze;

f) materiale informativo sull'azienda e sui suoi prodotti stampato o comunque disponibile, nei formati maggiormente diffusi, in almeno tre 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 a denominazione di origine e a indicazione geografica sia in ambito oleicolo che agroalimentare, sulle attrazioni turistiche, artistiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio in cui sono svolte le attività di cui all'articolo 2;

h) ambienti o spazi dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per la tipologia di attività svolte dagli operatori di cui all'articolo 1;

i) attività di degustazione del vino o dell'olio all'interno dei frantoi e delle aziende agricole effettuata, anche all'interno di fabbricati aziendali, esclusivamente con contenitori e strumenti idonei a non pregiudicare e alterare le proprietà organolettiche del prodotto;

l) parcheggio all'interno dell'azienda o nelle vicinanze, di cui occorre fornire segnaletica con adeguato dimensionamento rispetto alla capacità ricettiva prevista nella struttura e con accessi sufficientemente ampi per consentire un agevole passaggio dei veicoli;

2. Per lo svolgimento delle attività di cui all'articolo 2 è necessario stipulare, a garanzia della sicurezza, una polizza assicurativa per la responsabilità civile nei confronti dei visitatori.

Art. 6

Organizzazione di attività formative e informative

1. Rientrano tra le attività formative e informative di cui all'art. 2 l'organizzazione di attività di conoscenza del vino espletate nel luogo di produzione; l'organizzazione di visite nei luoghi di coltura, di produzione o di

esposizione degli strumenti utili alla coltivazione dell'ulivo; l'organizzazione di iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito degli uliveti e frantoi.

2. Le attività didattiche oleoturistiche, al di fuori di ogni percorso scolastico, devono mirare a far conoscere e valorizzare il mondo olivicolo e tutte le sue specificità attuali e storiche.
3. 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.
4. 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.
5. L'operatore oleoturistico dovrà vigilare sulla sicurezza dei visitatori e sensibilizzarli, richiedendo la loro collaborazione.

Art.7

Attività di degustazione in abbinamento alla somministrazione di alimenti

1. Ai sensi dell'articolo 2, comma 2, dei decreti del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali e del turismo 12 marzo 2019 e 26 gennaio 2022, l'abbinamento ai prodotti olivicoli finalizzato alla degustazione deve avvenire con prodotti agro-alimentari freddi preparati dagli operatori di cui all'articolo 3, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo, nel rispetto delle discipline, delle condizioni e dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente e prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della Regione Calabria, ovvero prodotti DOP, IGP, SGT, prodotti di montagna, prodotti che rientrano nei sistemi di certificazione regionali riconosciuti dalla UE, prodotti tradizionali calabresi presenti nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, aggiornato annualmente dal MASAF.
2. La somministrazione riguarda normalmente i prodotti alimentari caratterizzati da basso rischio sanitario (come ad esempio il pane o prodotti da forno). Materie prime e alimenti che necessitino di conservazione a temperature basse (come ad esempio i formaggi freschi), dovranno essere mantenuti ad adeguate temperature.
3. La somministrazione di tali alimenti deve essere mantenuta come secondaria rispetto all'attività prevalente e caratterizzante le imprese agricole olivicole.
4. Come previsto dal D.M. 12 marzo 2019, dall'attività di degustazione sono in ogni caso escluse le attività che prefigurano un servizio di ristorazione quali prodotti agroalimentari cotti, piatti, preparazioni gastronomiche. Sono invece consentiti prodotti primari quali formaggi, salumi, verdure anche conservate, ecc.
5. Qualora l'impresa sia interessata ad offrire attività di degustazione di altre tipologie di alimenti deve essere riconosciuta come impresa agrituristica.

Art. 8

Avvio delle attività

1. L'attività oleoturistica è esercitata, previa presentazione al Comune di competenza della segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) tramite SUAP, ai sensi dell'articolo 19 della L.241/1990, allegando la documentazione che dimostri il possesso dei requisiti e degli standard di servizio di cui all'art. 5.
2. Alla SCIA dovranno, in particolare essere allegati: a) la relazione con la descrizione di tutta l'azienda e/o frantoio, dettagliata della struttura e degli spazi anche esterni destinati all'attività oleoturistica; b) planimetria dei locali da utilizzare per lo svolgimento delle attività; copia di documento di riconoscimento valido del richiedente.
3. Nella SCIA dovrà essere indicato il periodo di apertura, nel rispetto del minimo indicato dalle Linee guida ministeriali, ovvero apertura settimanale o anche stagionale di un minimo di tre giorni, salve successive modifiche da comunicare tempestivamente.
4. La modulistica di segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) per l'esercizio dell'attività enoturistica con l'elenco della documentazione da allegare sono resi disponibili in formato telematico nella sezione relativa al Dipartimento competente in materia di agricoltura del portale istituzionale della Regione Calabria, entro trenta giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento. La presentazione della SCIA vale anche ai fini dell'iscrizione nell'elenco di cui all'art. 9.
5. Eventuali variazioni delle informazioni contenute nella SCIA devono essere segnalate al Comune entro 15 giorni dalla data del loro verificarsi.
6. Il Comune che riceve la SCIA è tenuto a trasmetterne copia al dipartimento di Sanità Pubblica dell'ASP competente.
7. All'interno dei locali dell'Azienda, in prossimità del punto di ricevimento dei clienti o alla cassa, deve essere esposta, in modo ben visibile, copia della SCIA presentata al Comune ed eventuali successive variazioni.
8. Ai fini del monitoraggio di cui all'art. 9, gli operatori sono tenuti a inviare copia della SCIA, corredata della ricevuta di presentazione al comune di competenza, al competente Settore del Dipartimento Agricoltura della Regione Calabria.
9. Gli operatori altresì sono tenuti a comunicare, entro trenta giorni, la cessazione dell'attività, nonché l'eventuale sospensione temporanea, precisando i motivi e la durata per un periodo massimo di dodici mesi, sia al comune di competenza che alla struttura della Regione di cui al paragrafo 4.
10. Le aziende olivicole che operano nel anche nel comparto vitivinicolo, già iscritti nell'elenco regionale degli operatori enoturistici, sono esentati dal presentare ulteriore SCIA al competente comune, ma dovranno, comunque, comunicare l'esercizio dell'attività oleoturistica per il solo fine dell'iscrizione nell'elenco regionale di cui all'art. 9.

Art.9

Elenco degli operatori oleoturistici

1. E' istituito, ai sensi dell'art. 2 comma 3 del D.M. 12 marzo 2019, l'elenco regionale degli operatori che svolgono attività oleoturistica.
2. Il Dipartimento competente in materia di agricoltura, in collaborazione con i comuni che ricevono la SCIA verifica il possesso dei requisiti e degli standard minimi per lo svolgimento delle attività e provvede, sussistendone i presupposti, all'iscrizione dell'operatore nell'elenco.
3. La Regione Calabria, in collaborazione con i Comuni che ricevono la Segnalazione Certificata di Inizio Attività, provvede, con le risorse umane, finanziarie e strumentali disponibili e comunque senza nuovi o maggiori oneri per la finanza

pubblica, ad effettuare il monitoraggio periodico degli operatori che svolgono attività oleoturistiche.

Art. 10

Requisiti di formazione per lo svolgimento delle attività oleoturistiche

- A) Per quanto riguarda la formazione specifica per lo svolgimento dell'attività di degustazione, di cui all'art. 2, lettera a), il requisito si ritiene assolto se il personale addetto è in possesso di uno dei seguenti titoli:
- titolo di studio (diploma o laurea) attinente all'enogastronomia;
 - titoli 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 formazione al corso di cui al paragrafo successivo.
- B) Per quanto riguarda la formazione specifica per lo svolgimento dell'attività enoturistica, di cui all'art. 2, lettera b), il requisito si ritiene assolto se il personale addetto è in possesso di uno dei seguenti titoli:
- titolo di studio (diploma o laurea) ad indirizzo agrario;
 - attestato operatore agrituristico;
 - attestato operatore di fattoria didattica;
 - attestato di formazione al corso di cui al paragrafo successivo, o avente contenuti formativi analoghi;
 - esperienza lavorativa di durata almeno triennale svolta, presso imprese olivicole, in qualità di addetto all'uliveto o frantoio, comprovata dalla iscrizione all'Istituto nazionale per la previdenza sociale o altra documentazione idonea (ad es. contratti di lavoro, percorso lavoratore rilasciato dai Centri per l'impiego, buste paga).

Art. 11

Formazione teorico-pratica per le aziende e per gli addetti

1. La Regione Calabria, anche in collaborazione con l'ARSAC, con le organizzazioni più rappresentative dei settori olivicolo e agroalimentare, con gli enti preposti o abilitati, nonché con le Strade dell'olio e del vino, nei territori dove sono presenti, anche al fine di garantire il rispetto dei requisiti e degli standard minimi previsti dalla normativa vigente, promuove la formazione teorico-pratica per le aziende e per gli addetti in modo da assicurare il miglioramento della qualità dei servizi offerti.
2. Il corso di formazione per le attività di cui all'art. lettera a) deve avere una durata minima di almeno 8 ore e i seguenti contenuti di massima:

- la ulivicoltura calabrese, la qualità dell'olio, gli olii significativi della regione;
 - l'oleologia;
 - l'olio italiano e la normativa, la classificazione legale dei vini (IGT/IGP, DOC-DOCG/DOP);
 - la lettura dell'etichetta;
 - la degustazione dell'olio, tecniche, esame visivo e olfattivo;
 - la conoscenza dei prodotti agroalimentari regionali a qualità regolamentata e dei prodotti tradizionali, e il loro abbinamento con gli oli regionali;
 - la sicurezza alimentare nelle produzioni e nelle trasformazioni agroalimentari con particolare riferimento a quelle tipiche del territorio e nell'attività di degustazione.
3. Il corso di formazione per le attività di cui all'art. 2, lettera b) deve avere una durata minima di almeno 15 ore e i seguenti contenuti di massima:
- il settore oleoturistico: evoluzione e prospettive, modelli aziendali, politiche di sostegno all'impresa agricola ad al territorio rurale;
 - la legislazione nazionale e regionale: finalità, connessione con l'attività agricola, multifunzionalità, caratteristiche dell'operatore oleoturistico, Segnalazione Certificata di Inizio Attività, obblighi amministrativi, aspetti economici, fiscali e gestionali dell'attività, salute e sicurezza sul lavoro e antinfortunistica, sicurezza alimentare, normativa regionale in materia di organizzazione turistica;
 - elementi di comunicazione, marketing territoriale e turistico: accoglienza in azienda, valorizzazione degli arredi e delle attrezzature tradizionali e recupero/conservazione del patrimonio edilizio, emergenze storiche, paesaggistiche ed enogastronomiche del territorio, associazionismo e collaborazioni aziendali (strade dei vini, unioni di prodotto, etc.), redazione di materiale informativo;
 - coltura dell'olio nel territorio della Regione Calabria;
 - percorsi didattici e viste guidate: obiettivi, contenuti, metodi e strumenti, modalità.

Art. 12

Vigilanza e controllo

1. Le disposizioni contenute nelle presenti linee guida, sulla base della normativa nazionale vigente in materia, indicano i principali obblighi cui è sottoposto l'operatore oleoturistico.
2. Per le attività di vigilanza e controllo in tema di condizioni e requisiti igienico sanitari resta valida l'applicazione delle disposizioni previste dalla normativa vigente.

3. Fatti salvi gli specifici compiti delle autorità competenti in materia di sanità e di pubblica sicurezza, le funzioni di vigilanza e controllo sull'osservanza delle disposizioni previste dalle presenti linee guida sono esercitati dal dipartimento competente in materia di agricoltura, con il supporto dell'ARSAC, e dal comune nel cui territorio sono svolte le attività di cui all'articolo 2, ovvero dove è presentata la segnalazione di inizio attività di cui all'articolo 8, nell'ambito delle rispettive competenze.
4. In relazione alla verifica degli standard minimi di qualità dei servizi oleoturistici di cui al presente regolamento, il Dipartimento competente in materia di agricoltura della Regione Calabria svolge attività di vigilanza e controllo anche finalizzate al miglioramento dei servizi. Eventuali inadempienze saranno comunicate all'azienda con l'indicazione delle misure correttive da attuare e i relativi tempi per l'attuazione delle stesse.
5. I controlli sulle SCIA depositate sono svolti per competenza dal Comune e si applicano le disposizioni di cui alla legge n. 241/1990 e le eventuali disposizioni comunali.
6. Rientra tra le competenze del Comune vigilare affinché nessuno svolga l'attività di oleoturismo senza rispettare le disposizioni nazionali e le presenti linee guida.
7. In sede di verifica dovrà essere riscontrato che l'operatore oleoturistico sia in possesso dei requisiti standard previsti nelle presenti linee guida.
8. Nel caso venga accertato lo svolgimento di attività senza la preventiva presentazione della SCIA o sono venuti meno i requisiti per lo svolgimento, fermi restando i provvedimenti che il Comune potrà adottare nell'ambito delle sue competenze, il Dipartimento competente in materia di agricoltura, ricevuta l'informazione, dispone eventuali ulteriori accertamenti e, ove il caso, dispone la cancellazione dell'azienda dall'elenco di cui all'art. 9, intimando il divieto di svolgere l'attività, fatta salva l'applicazione delle sanzioni previste per altre violazioni riscontrate.
9. Per quanto non previsto dalle presenti linee guida si rinvia a tutte le altre norme statali e regionali vigenti in materia.