



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA**  
**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**Allegato alla Delib.G.R. n. 4/158 del 15.2.2024**

## **Direttive di attuazione**

**Legge regionale 24 novembre 2023, n. 13 (Disciplina dell'oleoturismo in Sardegna)**



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

## SOMMARIO

Riferimenti normativi	3
Art. 1 – Oggetto	3
Art. 2 – Definizioni	3
Art. 3 – Promozione del settore oleoturistico	4
Art. 4 - Istituzione e modalità di funzionamento dell'Elenco regionale dell'oleoturismo (articolo 7, legge regionale 24 novembre 2023, n. 13)	4
Art. 5 - Avvio dell'attività di oleoturismo (articolo 2, legge regionale 24 novembre 2023, n. 13)	5
Art. 6 - Requisiti per lo svolgimento dell'attività di oleoturismo (articolo 3, legge regionale 24 novembre 2023, n. 13)	6
Art. 7 – Formazione (articolo 4, legge regionale 24 novembre 2023, n. 13)	7
Art. 8 – Standard minimi di qualità per svolgere l'attività di oleoturismo (articolo 5, legge regionale 24 novembre 2023 n. 13)	8
Art. 9 - Attività di degustazione in abbinamento ad alimenti (articolo 6, legge regionale 24 novembre 2023, n. 13)	10
Art. 10 – Requisiti igienico sanitari	11
Art. 11 - Vigilanza e controlli (articolo 9, legge regionale 24 novembre 2023, n. 13)	12
Art. 12 - Vigilanza e controlli ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017	13
Art. 13 – Sanzioni (articolo 10, legge regionale 24 novembre 2023, n. 13)	13
Art. 14 - Sanzioni in materia di sicurezza alimentare	14



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

## Riferimenti normativi

Legge 27 dicembre 2019, n. 160 (Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2020 e bilancio pluriennale per il triennio 2020-2022), articolo 1, commi 513 e 514.

Decreto del Ministro delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali 26 gennaio 2022, n. 36174 (Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività oleoturistica).

Legge regionale 24 novembre 2023, n. 13 (Disciplina dell'oleoturismo in Sardegna).

Legge regionale 11 maggio 2015, n. 11 (Norme in materia di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della legge regionale n. 18 del 1998).

Legge regionale 20 ottobre 2016, n. 24 (Norme sulla qualità della regolazione e di semplificazione dei procedimenti amministrativi).

Deliberazione della Giunta regionale del 30 agosto 2016, n. 47/2, "Legge regionale 11 maggio 2015, n. 11. Norme in materia di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della legge regionale n. 18 del 1998. Direttive di attuazione. Approvazione definitiva".

Legge 7 agosto 1990, n. 241 (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi) e successive modifiche e integrazioni.

## Art. 1 - Oggetto

Le presenti Direttive disciplinano l'esercizio dell'attività oleoturistica nel rispetto di quanto disposto dalla legge regionale 24 novembre 2023, n. 13 (Disciplina dell'oleoturismo in Sardegna).

I riferimenti normativi sopra riportati devono intendersi come parti integranti e sostanziali delle presenti Direttive.

## Art. 2 - Definizioni

"Oleoturismo":

- a) tutte le attività formative ed informative rivolte alle produzioni olivicole del territorio nel cui areale si svolge l'attività, e alla conoscenza dell'olio;
- b) le visite guidate agli oliveti di pertinenza dell'azienda, ai frantoi, ai luoghi di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione dell'ulivo ed alla produzione dell'olio, della storia e della pratica dell'attività olivicola e della conoscenza e cultura dell'olio;



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

- c) le iniziative di carattere formativo e informativo, culturale e ricreativo svolte nell'ambito dei frantoi e degli oliveti, compresa la raccolta dimostrativa delle olive;
- d) le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni olivicole aziendali anche in abbinamento ad alimenti.

“Agriturismo”: esercizio, da parte dell'imprenditore agricolo, dell'attività di ricezione e ospitalità attraverso l'utilizzazione della propria azienda in rapporto di connessione e complementarietà con le attività di coltivazione del fondo, di silvicoltura e di allevamento di animali, come previsto dalla legge regionale 11 maggio 2015, n. 11, e dalla Delib.G.R. n. 47/2 del 30.8.2016.

“Operatore oleoturistico”: imprenditore iscritto nell'Elenco regionale dell'oleoturismo e che, pertanto, può esercitare le attività di oleoturismo.

“Attività di degustazione dell'olio”: l'assaggio delle produzioni olivicole-olearie aziendali, al fine di valutarne le caratteristiche organolettiche e individuarne le migliori modalità di utilizzo ed abbinamento ai cibi. Tale attività deve essere effettuata, con coppe di vetro o altro materiale, purché non siano alterate le proprietà organolettiche del prodotto.

“Degustazione in abbinamento ad alimenti”: la degustazione delle produzioni olivicole-olearie aziendali, in abbinamento ad assaggi di prodotti agro-alimentari, provenienti da operatori registrati/riconosciuti, ai sensi del Regolamentoi (CE) n. 852 e n. 853 del 2004, e preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, già pronti freddi per il consumo e provenienti da regolari circuiti commerciali, prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della Sardegna.

### **Art. 3 - Promozione del settore oleoturistico**

L'Assessorato regionale del turismo, artigianato e commercio, unitariamente all'Assessorato regionale dell'agricoltura e riforma agro-pastorale, al fine di concorrere alla valorizzazione del patrimonio ambientale, culturale e produttivo delle aree territoriali interessate dalle attività oleoturistiche, promuovono la valorizzazione dell'offerta turistica del segmento disciplinato dalle presenti Direttive.

### **Art. 4 - Istituzione e modalità di funzionamento dell'Elenco regionale dell'oleoturismo (articolo 7, legge regionale 24 novembre 2023, n. 13)**

È istituito presso l'Assessorato regionale dell'agricoltura e riforma agro-pastorale l'Elenco regionale degli operatori delle attività di oleoturismo.

L'Elenco è pubblicato in apposita sezione del portale istituzionale della Regione Sardegna nel sito tematico dedicato all'Agricoltura.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

La gestione dell'Elenco è affidata al Servizio sviluppo dei territori e delle comunità rurali della Direzione generale dell'Assessorato dell'Agricoltura e Riforma Agro Pastorale.

I soggetti che svolgono le attività di oleoturismo sono inseriti nell'Elenco a seguito della presentazione della Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), presso lo Sportello unico per le attività produttive, edilizie e per le autorizzazioni energetiche (SUAPE).

I dati presenti nell'Elenco regionale possono formare oggetto di comunicazione e diffusione a soggetti privati e pubblici, anche tramite diffusione telematica.

#### **Art. 5 - Avvio dell'attività di oleoturismo (articolo 2, legge regionale 24 novembre 2023, n. 13)**

Possono esercitare le attività di oleoturismo:

- a) l'imprenditore agricolo, singolo o associato, di cui all'articolo 2135 del Codice civile, che svolge attività di olivicoltura o di produzione di olio extravergine di oliva;
- b) le imprese agroindustriali che svolgono attività di trasformazione e di commercializzazione di prodotti olivicoli

I soggetti sopra elencati devono soddisfare le seguenti condizioni:

- a) essere regolarmente iscritti al registro imprese tenuto presso la Camera di commercio competente per territorio, salvo i casi di esonero previsti dalla normativa vigente. Nel caso di ditte individuali l'iscrizione può avvenire entro 30 giorni dall'avvio delle attività;
- b) in caso di impresa agricola, aver costituito/validato/aggiornato il fascicolo aziendale della propria azienda in base alle disposizioni di cui al decreto del Presidente della Repubblica 1 dicembre 1999, n. 503, e successive modifiche e integrazioni;
- c) possedere i requisiti morali di cui all'art. 4, comma 6, del D.Lgs. n. 228/2001, 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 e antimafia devono essere posseduti da tutti i soggetti indicati all'art. 85 del D.Lgs. n. 159/2011;
- d) essere in possesso dei requisiti previsti dall'articolo 6 delle presenti Direttive.

Per avviare l'attività di oleoturismo è necessario presentare allo Sportello unico per le attività produttive, edilizie e per le autorizzazioni energetiche (SUAPEE) del comune in cui ricade la costituenda azienda, una Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), secondo il procedimento di autocertificazione a 0 giorni. Nel caso in cui un'impresa operi su più comuni, la Segnalazione è presentata presso il comune in cui è principalmente svolta l'attività oleoturistica, secondo le



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

indicazioni riportate dall'art 5.2 delle direttive SUAPE, Allegato A alla Delib.G.R. n. 49/19 del 5.12.2019.

Tale Segnalazione è unica per tutte le attività oleoturistiche svolte.

La SCIA deve essere corredata dai modelli SUAPE specifici per l'esercizio dell'attività richiesta e per l'iscrizione nell'Elenco regionale dell'oleoturismo, nonché degli allegati previsti. Nella SCIA sono specificati gli ambienti nei quali si svolgono le attività oleoturistiche e il numero massimo di persone che si intende accogliere contemporaneamente.

Il titolo abilitativo, conseguito mediante la presentazione della dichiarazione autocertificativa al SUAPE, consente l'immediato esercizio dell'attività e l'iscrizione nell'elenco di cui al precedente articolo 4. Il SUAPE trasmette la pratica al Servizio sviluppo dei territori e delle comunità rurali al fine di provvedere all'inserimento della ditta nell'Elenco.

L'attività di oleoturismo è connessa all'attività principale dell'imprenditore agricolo per espressa previsione legislativa e non deve essere necessariamente complementare all'attività agricola.

Ai soggetti che svolgono le attività di oleoturismo è consentita l'esposizione e la vendita di prodotti enogastronomici, dell'artigianato e manufatti locali, al fine di facilitare la diffusione e la conoscenza della cultura, dei mestieri e delle tradizioni locali.

#### **Art. 6 - Requisiti per lo svolgimento dell'attività di oleoturismo (articolo 3, legge regionale 24 novembre 2023, n. 13)**

Per lo svolgimento delle attività di oleoturismo è necessaria la presenza nell'impresa di almeno un addetto, compreso tra il titolare dell'azienda, i familiari coadiuvanti, i soci, i dipendenti o i collaboratori esterni che abbia conoscenza delle caratteristiche del territorio e sia in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti:

- a) qualifica di imprenditore agricolo professionale (IAP);
- b) attestato di frequenza con profitto a un percorso di formazione professionale in agricoltura finalizzato al conseguimento della competenza professionale richiesta per l'acquisizione della qualifica di IAP;
- c) diploma o laurea in materie agrarie;
- d) iscrizione nell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini e extravergini di cui all'articolo 3 della legge 3 agosto 1998, n. 313 (Disposizioni per la etichettatura d'origine dell'olio extravergine di oliva, dell'olio di oliva vergine e dell'olio di oliva);
- e) aver svolto per almeno 18 mesi attività in ambito olivicolo nei cinque anni precedenti l'inizio



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

dell'attività di oleoturismo, comprovata da apposita autocertificazione riportante la descrizione dell'attività, i periodi di svolgimento e le aziende presso le quali l'attività è stata svolta;

- f) attestato di frequenza di un corso di formazione avente ad oggetto l'attività oleoturistica organizzato dall'Amministrazione regionale, dalle associazioni di categoria, organismi di formazione o altro soggetto abilitato, nel rispetto di quanto disposto dall'articolo 7 delle presenti Direttive;

### **Art. 7 - Formazione (articolo 4, legge regionale 24 novembre 2023, n. 13)**

I corsi di formazione di cui all'articolo 6, comma 1, lettera f), delle presenti Direttive sono organizzati dall'Amministrazione regionale avvalendosi dell'Agenzia LAORE Sardegna.

I corsi hanno una durata di minima di 50 ore complessive e sono articolati in almeno due moduli, formativi di carattere teorico-pratico:

- Modulo 1: le attività formative dovranno articolarsi in attività teoriche in presenza e/o videoconferenza per una durata minima di n. 20 ore e sono finalizzate all'acquisizione di competenze utili alle attività di accoglienza, didattiche, culturali, ricreative, di promozione e commercializzazione;
- Modulo 2: Le attività formative dovranno articolarsi in attività pratiche e dimostrative, comprese visite guidate (stage) nei luoghi dove sono già operative attività di oleoturismo, ovvero presso imprese agricole, frantoi, imprese agroindustriali che svolgono attività di trasformazione e commercializzazione di prodotti olivicoli (imprese di cui all'art. 5). La durata minima delle attività è di n. 30 ore. Le attività formative sono finalizzate all'acquisizione di competenze di base necessarie allo svolgimento dell'attività di accoglienza, analisi sensoriale o di degustazione del prodotto olio anche in abbinamento ad assaggi di prodotti agro-alimentari freddi, già pronti per il consumo, prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della Sardegna, con l'obiettivo di accrescere la conoscenza degli ecosistemi olivicoli della Sardegna e della sua ricchezza varietale, dei luoghi di produzione, degli oliveti, dei frantoi e luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione dell'olivo, dove si svolgono iniziative di carattere didattico, culturale e ricreativo.

Al termine dei percorsi formativi è prevista una verifica finale, al superamento della quale viene rilasciato un attestato di frequenza con verifica dell'apprendimento.

La frequenza minima obbligatoria per l'accesso alla verifica finale è di almeno il 80 % del monte ore minimo previsto per ciascun modulo.

L'aggiornamento non è obbligatorio ai fini del mantenimento del requisito formativo, tuttavia è auspicabile la frequenza ad iniziative di aggiornamento sui temi inerenti all'attività oleoturistica,



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

anche attraverso convegni, seminari o attività divulgative/informative.

Per la realizzazione dei corsi, l'Amministrazione regionale può stipulare accordi di collaborazione con enti di formazione del settore agricolo in possesso dell'accreditamento regionale, ai sensi della deliberazione della Giunta regionale n. 7/10 del 22 febbraio 2005, delle associazioni di categoria agricole, dei distretti riconosciuti ai sensi del Capo III (Istituzione, individuazione e disciplina dei distretti rurali, dei distretti agroalimentari di qualità, dei biodistretti e dei distretti della pesca e dell'acquacoltura di qualità) della legge regionale 7 agosto 2014, n. 16, dei Gruppi di azione locale (GAL), delle reti e dei "club di prodotto" e delle associazioni olearie più rappresentative, a condizione che vengano rispettate le disposizioni del presente articolo relativamente alla durata ed all'articolazione minima del percorso formativo

## **Art. 8 - Standard minimi di qualità per svolgere l'attività di oleoturismo (articolo 5, legge regionale 24 novembre 2023, n. 13)**

### **8.1 Periodo di apertura e prenotazioni**

L'operatore oleoturistico deve rispettare un periodo di apertura, su base annuale o stagionale, prevedendo un minimo di tre giorni a settimana, all'interno dei quali possono essere compresi la domenica, i giorni prefestivi e festivi.

L'operatore oleoturistico deve disporre di strumenti informatici e/o telefonici di prenotazione delle attività olearie.

### **8.2 Obblighi informativi**

L'operatore oleoturistico ha l'obbligo di informare il pubblico attraverso:

- a) almeno un cartello;
- b) un sito e/o una pagina web aziendale dal quale sia possibile vedere e scaricare del materiale informativo;
- c) delle indicazioni dei parcheggi in azienda o nelle vicinanze.

#### **a) Cartello.**

Il cartello, realizzato in materiale tale da assicurarne la durata ed integrità nel tempo, deve essere ben visibile e posizionato in prossimità dell'accesso alla struttura nella quale viene svolta l'attività olearia. Potrà essere affisso o appeso alle pareti di una struttura o, se posto in aperta campagna o lungo strade, collocato su supporto compatibile con l'ambiente, nel rispetto delle norme comunali sulle affissioni e le norme di cui al Codice della strada.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Il cartello deve avere dimensione minima di cm 50 (l) x 60 (h), e contenere i seguenti elementi:

- dicitura “accoglienza oleoturistica”;
- denominazione dell’azienda;
- recapito telefonico;
- sito web;
- orari e periodi di apertura;
- indicazione delle lingue parlate rappresentate utilizzando i simboli delle bandiere relative.

Il carattere dei testi deve avere una dimensione tale da risultare visibile e leggibile ad una distanza indicativa di m 3,00.

b) Sito o pagina web e materiale informativo.

Gli operatori oleoturistici devono disporre di un sito web o pagina internet aziendale, ove pubblicare le informazioni relative all’attività oleoturistica svolta: periodi di attività, giorni e orari di apertura al pubblico, recapito telefonico, le lingue parlate. Deve essere possibile vedere e scaricare del materiale informativo:

- sull’azienda e sui suoi prodotti;
- sulla zona di produzione, sulle produzioni tipiche e locali con particolare riferimento alle produzioni a denominazione di origine e ad indicazione geografica, sia in ambito olivicolo-oleario, sia agro-alimentare;
- sulle attrazioni turistiche, artistiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio in cui è svolta l’attività oleoturistica.

Il sito o la pagina web aziendale e il materiale informativo devono essere disponibili, anche solo in formato digitale, in almeno le seguenti tre lingue: sardo, italiano e inglese.

Nel caso l’impresa svolga oltre all’attività oleoturistica anche altre attività multifunzionali è ammesso l’utilizzo di un supporto congiunto per le finalità con riferimento al sito o pagina web aziendale e al materiale informativo).

c) indicazione dei parcheggi in azienda o nelle vicinanze, se presenti.

La struttura oleoturistica deve essere dotata di un parcheggio in azienda o nelle vicinanze, di cui occorre fornire indicazioni, dimensionato rispetto alla capacità ricettiva prevista nella struttura.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Gli accessi devono essere sufficientemente ampi per consentire un agevole passaggio dei veicoli.

Nel caso in cui la segnaletica sia posta sulla strada, è necessario osservare le norme previste dal Codice della strada e assicurare che l'accesso dei pedoni avvenga in sicurezza.

### **8.3 Ambienti o spazi dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per la tipologia di attività in concreto svolte dall'operatore oleoturistico**

L'attività di degustazione dell'olio all'interno dei frantoi e delle aziende agricole deve essere effettuata con coppe in vetro, in cristallo o altro materiale, purché non siano alterate le proprietà organolettiche del prodotto, escluse le materie plastiche.

### **8.4 Obblighi assicurativi**

Per lo svolgimento delle attività di oleoturismo è obbligatoria la stipula di una polizza assicurativa per la responsabilità civile nei confronti dei visitatori.

### **Art. 9 - Attività di degustazione in abbinamento ad alimenti (articolo 6, legge regionale 24 novembre 2023, n. 13)**

L'abbinamento ai prodotti olivicoli aziendali finalizzato alla degustazione deve avvenire con prodotti agroalimentari, provenienti da operatori registrati/riconosciuti, ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 852 e n. 853 del 2004, e preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti freddi per il consumo, nel rispetto delle discipline e delle condizioni e dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente, prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della Sardegna quali:

- a) i prodotti regionali con marchio biologico, DOP, IGP, STG;
- b) i prodotti di origine e provenienza regionale certificati con il marchio collettivo di qualità garantito dalla Regione;
- c) i prodotti agro-alimentari regionali tradizionali inseriti nell'elenco nazionale di cui all'articolo 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173).

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

La degustazione presso l'azienda deve avvenire nel rispetto dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare (Reg. (UE) 2017/625, Reg. (CE) 853/2004, Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 178/2002, Reg. (UE) 1169/2011).



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

L'attività di degustazione non deve configurarsi come una somministrazione di preparazioni enogastronomiche, tranne il caso in cui sia condotta da un agriturismo, iscritto nell'Albo regionale della multifunzionalità delle aziende agricole e ittiche, autorizzato alla somministrazione di pasti e bevande. In tutti gli altri casi la preparazione degli assaggi di cibi da abbinare ai vini può prevedere solamente operazioni di idonea conservazione, porzionatura e distribuzione.

A tal fine, il consumo presso l'azienda deve rispettare le seguenti disposizioni:

- 1) deve svolgersi negli ambienti e con gli arredi nella disponibilità dell'imprenditore agricolo;
- 2) non è ammesso il servizio individuale al tavolo (c.d "somministrazione assistita");
- 3) le posate, i bicchieri e gli altri elementi di tovagliato devono essere solo posti a disposizione della clientela, per un loro uso autonomo e diretto;
- 4) non è ammessa la preparazione per il consumo di bevande che non siano di produzione aziendale, ad eccezione dell'acqua in bottiglia.

Nel caso in cui le attività di degustazione del vino in abbinamento a prodotti agroalimentari siano svolte in ambito agrituristico, si applicano le disposizioni contenute nella legge regionale 11 maggio 2015, n. 11 (Norme in materia di agriturismo, ittiturismo, pescaturismo, fattoria didattica e sociale e abrogazione della legge regionale n. 18 del 1998).

#### **Art. 10 - Requisiti igienico sanitari**

L'attività di sola degustazione aziendali dell'olio non soggiace all'obbligo di presentazione di ulteriore notifica sanitaria, rispetto agli atti autorizzativi già in possesso (DUA, SCIA, Autorizzazione sanitaria).

L'attività di degustazione, se effettuata in abbinamento ad alimenti, è soggetta all'obbligo di comunicazione attraverso una integrazione alla notifica igienico sanitaria esistente (art. 6 Reg. (CE) 852/04), per il tramite del portale SUAPE del comune di pertinenza. A seguito di tale notifica, non sarà necessario effettuare ulteriori comunicazioni riguardanti eventuali temporanei eventi sporadici/manifestazioni. Tutta l'attività andrà descritta nel manuale di autocontrollo già presente in azienda (integrandolo con le procedure inerenti la nuova attività; es. è importante inserire nel manuale di autocontrollo l'elenco dei fornitori dei prodotti alimentari utilizzati e le modalità di conservazione degli stessi).

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. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Per la preparazione delle degustazioni l'operatore oleoturistico, qualora si tratti di imprenditore



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

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, con acqua corrente potabile calda e fredda). In generale devono essere rispettati i requisiti imposti dal Reg. (CE) 852/04 all. II).

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 e la presenza di un bagno in possesso delle caratteristiche di accessibilità.

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.

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.

#### **Art. 11 - Vigilanza e controlli (articolo 9, legge regionale 24 novembre 2023, n. 13)**

La vigilanza e il controllo sull'osservanza delle disposizioni di cui alla legge regionale 24 novembre 2023, n. 13 (Disciplina dell'oleoturismo in Sardegna) e delle presenti Direttive sono esercitate dai comuni territorialmente competenti.

Per l'effettuazione dei controlli sui requisiti e gli standard minimi di qualità per lo svolgimento dell'attività di oleoturismo, l'Amministrazione regionale si avvale delle Agenzie agricole regionali LAORE Sardegna e AGRIS Sardegna.

In caso di accertata carenza dei requisiti e dei presupposti legittimanti l'avvio dell'attività, il comune provvede all'emissione dei provvedimenti prescrittivi o inverdittivi conseguenti secondo quanto disposto dall'art. 10 delle vigenti direttive SUAPE.

A seguito della comunicazione del provvedimento di divieto di prosecuzione dell'attività, il Servizio sviluppo dei territori e delle comunità rurali procede tempestivamente alla cancellazione dall'Elenco dell'operatore oleoturistico.

L'Agenzia LAORE Sardegna garantisce annualmente, a rotazione, lo svolgimento di accertamenti sull'esercizio delle attività oleoturistiche, con riferimento a quanto disposto dagli articoli 6 (Requisiti per lo svolgimento dell'attività di oleoturismo), 8 (Standard minimi di qualità per svolgere l'attività di oleoturismo) e 9 (Attività di degustazione in abbinamento ad alimenti). Gli accertamenti dovranno



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

riguardare una percentuale di almeno il 5% degli imprenditori iscritti nell'Elenco. Il campione di controllo dovrà essere individuato sulla base di una analisi del rischio, comunque contenendo degli elementi di casualità.

Con riferimento al punto "e" del citato art. 6, la veridicità delle autocertificazioni è accertata dalle attestazioni relative alle contribuzioni assicurative e previdenziali.

La prevalenza delle produzioni locali e tipiche della Sardegna utilizzate nell'abbinamento ai prodotti vitivinicoli aziendali finalizzato alla degustazione è dimostrata, laddove possibile, dalle fatture e autofatture, negli altri casi valutando la coerenza tra quanto dichiarato e l'ordinamento produttivo aziendale.

#### **Art. 12 - Vigilanza e controlli, ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017**

I controlli sui requisiti igienico sanitari sono svolti all'Autorità competente locale – Servizio igiene alimenti e nutrizione della ASL di competenza, secondo le disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017.

#### **Art. 13 - Sanzioni (articolo 10, legge regionale 24 novembre 2023, n. 13)**

Chiunque svolga le attività di oleoturismo senza aver presentato la SCIA di cui all'articolo 2, comma 2 della legge regionale 24 novembre 2023 n. 13, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000 a euro 6.000. Il comune dispone la chiusura dell'attività svolta senza titolo abilitativo.

L'attività di oleoturismo non può essere intrapresa dall'imprenditore responsabile della violazione di cui al presente comma nei successivi dodici mesi.

Chiunque viola quanto prescritto dall'articolo 3 della legge regionale 21 giugno 2021, n. 12, ossia non possiede i requisiti formativi necessari per lo svolgimento delle attività di oleoturismo, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250 a euro 1.500.

Chiunque viola quanto prescritto dall'articolo 5 della legge regionale 21 giugno 2021, n. 12, ossia non rispetta gli standard minimi di qualità per svolgere l'attività di oleoturismo, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250 a euro 1.500.

Le sanzioni amministrative di cui al presente articolo sono raddoppiate qualora la stessa violazione sia commessa entro i tre anni successivi.

I proventi delle sanzioni amministrative pecuniarie sono incamerati dal comune a titolo di finanziamento delle funzioni svolte.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA  
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

#### **Art. 14 - Sanzioni in materia di sicurezza alimentare**

La persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo, è tenuta ad osservare i contenuti della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.

Il mancato rispetto della normativa prevede l'applicazione di sanzioni amministrative, ai sensi del D.Lgs. n. 193/2007, del D.Lgs. n. 190/2006 e del D.Lgs. n. 231/2017e s.m.i. e di eventuali ulteriori pertinenti normative di settore.