

PREMESSA

La legge regionale 5 luglio 2023, n. 10 "Esercizio dell'attività oleoturistica nelle Marche" al comma 4 dell'articolo 2 prevede che la Giunta regionale, con propria deliberazione e sentita la Commissione assembleare competente, dettaglia le attività, anche svolte disgiuntamente, che rientrano nell'oleoturismo, assoggettate alle disposizioni della medesima legge, articolate in:

- a) attività formative ed informative, rivolte al pubblico e ai consumatori, delle produzioni olivicole del territorio e della conoscenza dell'olio, con particolare riguardo alle indicazioni geografiche (DOP, IGP) nel cui areale si svolge l'attività;
- b) iniziative di carattere formativo e informativo, culturale e ricreativo svolte nell'ambito dei frantoi e degli oliveti, ivi compresa la raccolta dimostrativa delle olive;
- c) attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni olivicole aziendali anche in abbinamento ad alimenti.

Inoltre, la medesima LR 10/2023 al comma 1 dell'articolo 6 prevede che la Giunta regionale, con propria deliberazione e sentita la Commissione assembleare competente, individua e disciplina le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni olivicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, anche su proposta degli operatori oleoturistici.

Nei capitoli che seguono si dà corso all'articolazione delle attività oleoturistiche e delle attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni olivicole aziendali, secondo le disposizioni di legge.

DEFINIZIONI

Ai fini della L.R. 10/2023 si specifica quanto di seguito indicato.

Gli imprenditori agricoli singoli o associati di cui all'articolo 2135 del codice civile esercenti attività olivicola che trasformano in proprio o che fanno trasformare a terzi il proprio prodotto debbono essere iscritti all'anagrafe delle aziende agricole con posizione debitamente validata (Fascicolo Aziendale), avere Partita IVA con codice attività agricola ed essere iscritta alla Camera di Commercio con codice ATECO agricolo. Sono comprese le aziende agricole delle istituzioni pubbliche in possesso dei medesimi requisiti richiesti alle imprese agricole.

Per imprese esercenti attività di trasformazione e commercializzazione di prodotti olivicoli si intendono le imprese nel cui oggetto sociale è prevista, anche in via non esclusiva, l'attività di trasformazione e commercializzazione dei prodotti olivicoli. L'attività di trasformazione riguarda almeno la molitura ed eventualmente le fasi di filtraggio dell'olio e imbottigliamento. Non sono comprese nella presente definizione le imprese che svolgono esclusivamente l'attività di commercializzazione.

Per preparazione gastronomica si intende l'alimento ottenuto da una combinazione di una pluralità di ingredienti sulla base di una ricetta, che generalmente prevede la cottura.

**ATTIVITÀ OLEOTURISTICHE
(Articolo 2 comma 4 legge regionale 10/2023)**

Per attività oleoturistiche, ai sensi dell'articolo 2 della legge regionale 10/2023 si intendono:

1. Le attività formative e informative, svolte nei confronti del pubblico e dei consumatori, delle produzioni olivicole del territorio e della conoscenza dell'olio, con particolare riguardo alle indicazioni geografiche (DOP – IGP) nel cui areale si svolge l'attività;
2. Iniziative di carattere formativo e informativo, culturale e ricreativo svolte nell'ambito dei frantoi e degli oliveti che consistono in:
 - visite guidate agli oliveti di pertinenza dell'azienda che possono essere organizzate sia come passeggiate a piedi o in bici o a cavallo;
 - visite agli olivi secolari – che prevedano oltre la descrizione delle specifiche peculiarità morfologiche, varietali, produttive soprattutto il racconto di vicende vissute, degli aneddoti, delle storie e delle leggende che li hanno visti protagonisti;
 - esperienza dimostrativa della potatura degli olivi;
 - raccolta dimostrativa delle olive che consiste nella presenza dei turisti negli oliveti al momento dell'effettuazione delle operazioni di raccolta e che deve prevedere la descrizione:
 - delle caratteristiche del territorio dove insiste l'oliveto,
 - delle caratteristiche e delle tecniche colturali specifiche delle varietà coltivate,
 - delle caratteristiche delle olive raccoltecon l'esclusione dell'utilizzo di strumentazione professionale;
 - presenziare/partecipazione presso le aziende agricole alle principali cure colturali richieste dall'olivo e all'eventuale trasformazione delle olive in olio, nell'ambito di iniziative come "adotta un olivo";
 - visite guidate ai frantoi;
 - visite nei luoghi di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione dell'olivo;
 - visite nei luoghi della storia e della pratica dell'attività oleicola in genere, con particolare attenzione alla descrizione dell'evoluzione tecnologica della produzione dell'olio proiettata al miglioramento delle sue caratteristiche qualitative.

Le iniziative di carattere didattico, culturale e ricreativo, sopra descritte, svolte nell'ambito degli oliveti, organizzate dalle imprese esercenti attività di trasformazione e commercializzazione di prodotti olivicoli di prevalente origine regionale diverse dalle imprese agricole, sono effettuate presso le aziende degli olivicoltori dai quali provengono le olive che originano gli olii oggetto di oleoturismo e solo a seguito di specifica convenzione sottoscritta con gli stessi olivicoltori. Lo schema di convenzione è approvato dalla struttura regionale competente in materia di oleoturismo e specifica, tra l'altro, le responsabilità in capo all'impresa ospitante derivanti dalla presenza dei visitatori, in azienda.

L'attività oleoturistica può essere svolta anche con il supporto delle organizzazioni di produttori di settore riconosciute dalla Regione Marche e degli operatori specializzati nel settore turistico; anche in questi casi, solo a seguito di specifica convenzione sottoscritta con gli operatori oleoturistici interessati.

L'attività oleoturistica può essere svolta dagli operatori oleoturistici anche nell'ambito di percorsi e sentieri organizzati da un soggetto gestore, anche all'esterno delle strutture aziendali o dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa e anche in convenzione con gli enti locali.

3. Le attività di degustazione e commercializzazione secondo quanto stabilito al successivo capitolo.

Le attività oleoturistiche sopra individuate possono essere svolte anche disgiuntamente.

Le attività oleoturistiche sopra riportate, ove svolte dall'imprenditore agricolo, singolo o associato, di cui all'articolo 2135 del codice civile, è considerata attività agricola connessa ai sensi del terzo comma del medesimo articolo 2135 del codice civile.

ATTIVITÀ DI DEGUSTAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE (Articolo 6 comma 1 legge regionale 10/2023)

Degustazione

Le imprese agricole di cui alla lettera a) del comma 1 dell'articolo 3 della LR 10/2023 che svolgono attività oleoturistica propongono per la degustazione le produzioni olivicole/oleicole aziendali, con preferenza per le produzioni a DO e IG della regione Marche.

Nel caso in cui l'impresa agricola disponga di frantoio oleario e svolga anche attività di lavorazione per conto terzi, come attività agricola connessa, possono essere utilizzati per la degustazione anche gli olii delle aziende agricole clienti, che si sono avvalse del servizio di molitura.

Le imprese esercenti attività di trasformazione e commercializzazione di prodotti olivicoli di cui alla lettera b) del comma 1 dell'art. 3 della LR 10/2023 che svolgono attività oleoturistica propongono per la degustazione gli olii di produzione aziendale con preferenza per le produzioni a DO e IG della regione Marche, o le produzioni delle aziende agricole clienti.

L'attività di degustazione dell'olio all'interno dei frantoi o dei locali o degli spazi dedicati – presenti anche presso le aziende agricole che fanno trasformare a terzi il proprio prodotto – deve essere effettuata con bicchiere assaggio olio in vetro.

L'abbinamento ai prodotti olivicoli aziendali finalizzato alla degustazione deve avvenire con alimenti da intendersi quali prodotti agro-alimentari preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo, escludendo la somministrazione di preparazioni gastronomiche, nel rispetto delle discipline e delle condizioni e dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente e prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della regione in cui è svolta l'attività oleoturistica, anche provenienti da una rete di aziende.

Ai sensi del comma 3 dell'articolo 6 (Attività di degustazione e abbinamento di alimenti), l'elenco delle tipologie degli alimenti da abbinare alla degustazione dei prodotti olivicoli viene approvato con delibera di Giunta regionale.

Alle aziende agricole che svolgono attività ai sensi della L.R. n. 21/2011 – Capo I –, se intraprendono anche l'attività oleturistica, continueranno ad applicarsi altresì le disposizioni della medesima L.R. n. 21/2011.

Al fine di promuovere la conoscenza delle produzioni regionali tipiche e di qualità, l'operatore oleoturistico che svolge attività di degustazione mette a disposizione degli ospiti un foglio illustrativo dei prodotti DOP, IGP, STG, DOC, DOCG, IGT, dei prodotti tradizionali di cui al D.M. 350/1999, dei prodotti biologici, dei prodotti di montagna e dei prodotti a marchio QM offerti dall'azienda.

Per quanto previsto al comma 5 dell'articolo 6 della L.R. 10/2023, l'attività di degustazione può essere realizzata presso i locali degli edifici aziendali ad essa dedicati o presso i punti vendita, anche ricadenti nel centro storico dei comuni della regione Marche, o in spazi individuati all'aperto, compresi gli oliveti collegati all'azienda titolare dell'attività oleoturistica, nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente; nel caso di attività svolta all'aperto, è consentito l'utilizzo di strutture leggere stagionali installate ai sensi della lettera e bis) del comma 1 dell'articolo 6 del DPR 380/2001, limitatamente al periodo

compreso tra luglio e novembre, e nel rispetto della condizione che siano di "tipologia pertinente con l'ambiente nel quale sono collocate".

La preparazione degli alimenti da abbinare alle degustazioni deve avvenire nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente.

Dall'attività di degustazione sono in ogni caso escluse le attività e gli alimenti che prefigurano un servizio di ristorazione, di asporto e di consegna a domicilio. È inoltre vietato il servizio assistito di somministrazione.

Commercializzazione

Per attività di commercializzazione si intende quanto di seguito indicato:

- Per quanto riguarda le imprese agricole di cui alla lettera a) del comma 1 dell'art. 3 della LR 10/2023 che svolgono attività oleoturistica per attività di commercializzazione si intende l'attività di vendita dei prodotti agricoli oggetto di degustazione di cui all'elenco approvato dalla Giunta regionale ai sensi dell'art. 6 comma 3 della LR 10/2023, come attività connessa ai sensi del comma 3 dell'art. 2135 del codice civile e nel rispetto di quanto previsto dall'art. 4 del D.Lgs. 228/2001. Nell'ambito dell'attività oleoturistica l'attività di commercializzazione può essere svolta negli spazi adibiti ad attività di degustazione indicati nella SCIA oleoturistica.
- Per quanto riguarda le imprese esercenti attività di trasformazione e commercializzazione di prodotti olivicoli di cui alla lettera b) del comma 1 dell'art. 3 della LR 10/2023 che svolgono attività oleoturistica, per attività di commercializzazione si intende la vendita dei prodotti oggetto di degustazione di cui all'elenco approvato dalla Giunta regionale ai sensi dell'art. 6 comma 3 della LR 10/23. Nell'ambito dell'attività oleoturistica l'attività di commercializzazione può essere svolta negli spazi adibiti ad attività di degustazione indicati nella SCIA oleoturistica.
- L'olio deve essere commercializzato con contenitori in vetro, acciaio inox, Bag in Box.
