



L'ISPETTORATO NAZIONALE DEL LAVORO E L'ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DELL'OLIO

VISTO l'articolo 1, comma 504, della 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”;

VISTO l'articolo 1, commi 513 e 514, della legge 27 dicembre 2019, n. 160, recante “Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2020 e bilancio pluriennale per il triennio 2020-2022” a mente del quale è stato definito l'«oleoturismo» come l'insieme delle “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” alle quali dal 1° gennaio 2020 si applicano le disposizioni relative all'attività enoturistica;

VISTO il decreto-legge 21 settembre 2019, n. 104 recante “Disposizioni urgenti per il trasferimento di funzioni e per la riorganizzazione dei Ministeri per i beni e le attività culturali, delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo, dello sviluppo economico, degli affari esteri e della cooperazione internazionale, delle infrastrutture e dei trasporti e dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, nonché per la rimodulazione degli stanziamenti per la revisione dei ruoli e delle carriere e per i compensi per lavoro straordinario delle Forze di polizia e delle Forze armate e per la continuità delle funzioni dell'Autorità per le garanzie nelle comunicazioni”, convertito, con modificazioni, dalla legge 18 novembre 2019, n. 132;

VISTO il Decreto 26 gennaio 2022, n. 37 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali: “Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività oleoturistica” con particolare riferimento alla definizione di attività di oleoturismo indicate nell'articolo 1 al comma 3;

CONSIDERATA l'importanza delle origini e delle potenzialità del turismo dell'olio, come fenomeno culturale ed economico capace di offrire diverse opportunità vantaggiose per la crescita del Paese;

CONSIDERATO l'obiettivo di individuare regole di comportamento uniformi circa lo svolgimento della “raccolta dimostrativa delle olive” a scopo turistico;



CONDIVIDONO le seguenti

Linee Guida per la raccolta turistica delle olive

Art. 1 – Finalità e ambito di applicazione

Il presente Protocollo d'Intesa nasce dalla volontà congiunta dell'Ispettorato Nazionale del Lavoro e dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio di regolamentare e valorizzare l'attività di raccolta turistica delle olive all'interno dell'ambito oleoturistico, secondo quanto previsto dalla legge 27 dicembre 2019, n. 160 e dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 26 gennaio 2022, n. 37, riconosciuto come settore strategico di sviluppo per le aree rurali, e in particolare per quelle a forte vocazione olivicola. L'oleoturismo rappresenta non solo un volano per la promozione culturale, paesaggistica ed enogastronomica del territorio, ma anche un'importante leva di diversificazione per le imprese agricole, che possono così integrare il reddito con attività turistiche esperienziali.

L'attività si colloca nel contesto delle iniziative turistiche ed educative che valorizzano il patrimonio olivicolo italiano e ne promuovono la conoscenza, garantendo al contempo la sicurezza dei partecipanti e la legalità dei processi coinvolti.

Art. 2 – Definizione dell'attività

La raccolta turistica delle olive consiste in un'esperienza partecipativa, offerta a turisti che prevede il coinvolgimento diretto ma, limitato, nelle operazioni di raccolta delle olive. Essa assume un carattere divulgativo, educativo e ricreativo, volto a far conoscere le tecniche tradizionali e moderne di raccolta, le caratteristiche agronomiche degli oliveti e il valore culturale e produttivo dell'olio extravergine d'oliva. Tale attività non ha finalità produttive né può considerarsi prestazione di lavoro, né può ripetersi per più di due volte nella stessa azienda nell'arco di una settimana.

Art. 3 – Requisiti degli operatori e dei luoghi

Possono organizzare la raccolta turistica delle olive esclusivamente le aziende agricole e i frantoi che svolgono attività oleoturistica ai sensi della normativa vigente e che risultano regolarmente registrati presso gli organismi competenti. I luoghi in cui si svolge l'attività devono essere conformi alle norme in materia di sicurezza, igiene e accessibilità, e devono essere espressamente individuati e riconoscibili con apposita segnaletica, comunque delimitati all'interno della proprietà aziendale, separati dalle aree adibite alla raccolta professionale. Le aree destinate alla raccolta turistica devono essere dichiarate nel documento di avvio attività trasmesso al SUAP, con



indicazione delle coordinate catastali, delle date di apertura e degli orari previsti.

Art. 4 – Modalità di svolgimento

La raccolta turistica deve svolgersi sotto la supervisione continua di un referente aziendale e con modalità che assicurino la salute e sicurezza dei turisti, anche con riferimento alle attrezzature messe a disposizione degli stessi.

L'attività di raccolta delle olive si svolge su base volontaria, non è retribuita, è di breve durata, per il tempo strettamente necessario ad apprezzare l'attività e comunque non superiore a due ore nell'arco della giornata, alternativamente nella fascia oraria antimeridiana o postmeridiana, episodica circoscritta ad appositi spazi, avente carattere culturale e ricreativo, svolta da turisti e correlata eventualmente al soggiorno in strutture ricettive del territorio e/o alla visita e degustazione nell'ambito di un'offerta turistica di tipo integrato. Il numero di partecipanti deve essere compatibile con la dimensione dell'area e la presenza dei referenti aziendali. I turisti devono essere dotati di cartellino o altro elemento identificativo e ricevere, prima dell'avvio dell'attività, una breve sessione informativa sulle modalità di svolgimento, le finalità culturali dell'iniziativa e le norme comportamentali e di sicurezza da rispettare.

Prima dell'inizio dell'attività, il referente aziendale dovrà fornire ai turisti istruzioni adeguate in ordine all'utilizzo delle attrezzature e ai comportamenti da tenere durante le operazioni, vigilando, in presenza, sul rispetto delle istruzioni impartite.

Art. 5 – Sicurezza e prevenzione dei rischi

La tutela della salute dei partecipanti costituisce condizione imprescindibile. L'azienda organizzatrice è tenuta a fornire i dispositivi di protezione individuale necessari, a delimitare fisicamente le aree pericolose. Il referente aziendale deve garantire la vigilanza costante sull'attività, intervenendo tempestivamente in caso di inosservanze.

Ai turisti impegnati nella raccolta deve comunque essere interdetto sia l'utilizzo di qualsiasi macchina agricola sia lo svolgimento delle operazioni di carico e scarico dei sacchi/cassette di olive.

Art. 6 – Obblighi assicurativi

Ciascuna azienda che intenda svolgere attività di raccolta dimostrativa delle olive deve preventivamente attivare una polizza assicurativa per la responsabilità civile verso terzi, con estensione ai rischi specifici dell'attività oleoturistica. Gli estremi della copertura assicurativa devono essere comunicati nella documentazione inviata al SUAP. L'assicurazione deve coprire eventuali danni a persone o cose verificatisi durante lo svolgimento delle



attività.

Art. 7 – Comunicazioni obbligatorie e tracciabilità

L'azienda è tenuta a comunicare all'amministrazione comunale, tramite SUAP o altro sportello competente, le seguenti informazioni: periodo e calendario delle attività, orari di svolgimento, generalità dei partecipanti (registrazione prima dell'arrivo in sede), nominativi dei referenti aziendali, coordinate catastali delle aree di svolgimento e numero di polizza assicurativa. Tali dati devono essere conservati dall'azienda per almeno cinque anni ed essere messi a disposizione degli organi di vigilanza in caso di controlli. L'impresa è altresì responsabile dell'aggiornamento delle informazioni nel caso di variazioni significative.

Art. 8 – Formazione, controllo e monitoraggio

L'Associazione Nazionale Città dell'Olio si impegna a diffondere tra i propri associati il presente Protocollo, a promuovere percorsi formativi specifici per i referenti aziendali e a monitorare il corretto svolgimento delle attività previste nel protocollo. L'Associazione firmataria si impegna a segnalare all'INL pratiche elusive delle presenti linee guida o fenomeni di irregolarità, ferma restando la facoltà dei competenti Uffici territoriali di effettuare controlli anche a campione sulla genuinità delle finalità turistiche.

Art. 9 – Durata, aggiornamenti e validità

Il Protocollo ha una durata triennale dalla data della sottoscrizione. Può essere modificato o integrato in qualsiasi momento, su iniziativa di una delle parti, mediante accordo scritto. Le modifiche avranno effetto a partire dalla data di sottoscrizione del relativo atto integrativo.

Luogo, data

Per l'Ispettorato Nazionale del Lavoro

Su delega del Direttore Generale,

Il Direttore della DIL Centro

Stefano MARCONI

Per l'Associazione Nazionale Città dell'Olio

Il Presidente Michele SONNESSA

Bari, 21.07.2025