

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

Seduta Gruppo di lavoro “Turismo” e “Agricoltura” svolta in videoconferenza.

Argomento: PdL: Oleoturismo, osservazioni e proposte di emendamenti relativamente alle Aree Interne.

Presidenza del Presidente Cammarano

La seduta ha inizio alle ore 16.40

PRESIDENTE (Cammarano): Diamo inizio ai lavori della Seduta di oggi, convocata sulla proposta di legge riguardante l’oleoturismo.

Se avete già degli input, dei suggerimenti, possiamo dirceli, sennò leggiamo articolo per articolo, dopodiché, andiamo ad emendare quell’articolo.

Cominciamo a leggere gli articoli, dopodiché, alziamo la mano e ci dite gli emendamenti.

Tenete conto che verbalizziamo tutto, poi tutti i suggerimenti che ci date li diamo al Legislativo, che dovrebbe essere collegato con noi e in qualche modo capisce, successivamente, se è possibile integrarli nella proposta di legge.

È chiaro che non tutti i suggerimenti possono essere inseriti per un fatto di forma della legge, però quello che si può fare, lo facciamo. Magari, se riusciamo, cerchiamo di farla molto velocemente e ve la inoltriamo modificata, altrimenti la portiamo in Commissione con le modifiche che ci avete dato.

Carmine, leggi tu gli articoli. Sulla base della lettura degli articoli, li emendiamo.

BARRETTA: Scusami Presidente, ne ho parlato con Carmine, prima della riunione. Non so se ha avuto modo di poterle vedere, ho mandato delle proposte emendative che ho condiviso con la Coldiretti. So che anche in audizione la Coldiretti regionale è intervenuta, ho aggiunto delle altre considerazioni. Volevo soltanto informarti, qualora non avessi visto il documento, che mi sono permesso di dare qualche indicazione.

PRESIDENTE (Cammarano): Lo mettiamo agli atti, lo diamo al Legislativo e vede di integrarli all’interno. È chiaro che sarebbe meglio parlarne, in modo che condividiamo le eventuali modifiche. Se ci vuoi dire qualcosa, punto per punto, decidiamo, altrimenti le diamo per accettate e vediamo cosa possiamo prendere, però poi giustamente decidiamo noi quale prendere e quale no, perché i tempi sono stretti e dobbiamo cercare di capire.

BARRETTA: Sì, volevo solo dire lo spirito, poi esaminiamo il documento. Come ho messo anche nella premessa del documento, sono delle proposte sentendo alcune Associazioni di categoria del territorio, in modo particolare delle aree interne e in modo particolare la Coldiretti, condividendo il percorso che questa legge intende avviare, il recupero delle eccellenze agroalimentari della Campania e delle zone interne particolari. Lo spirito era anche quello che, pur essendo consapevoli che le tematiche delle aree

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

interne meritino una collocazione più ampia, che vada oltre la disciplina che si discute, dell'oleoturismo, magari può essere necessario cogliere l'occasione per affrontare, ho scritto "con concretezza", il tema della tutela della biodiversità vegetale.

Le aree interne della Campania sono effettivamente in grande sofferenza, da molti anni, per i fenomeni di desertificazione sociale ed economica e a fronte di questo, iniziative come l'oleoturismo, quindi, il turismo rurale, collegato al recupero delle produzioni agroalimentari di eccellenza, e ce ne sono, unitamente al recupero di alcune essenze vegetali e coltivazioni dell'antica tradizione contadina. Penso al Cilento, all'Irpinia, al Sannio che ne hanno molte, che garantiscono una biodiversità vegetale che va preservata, altrimenti molte di queste essenze vegetali si estingueranno, e invece potranno costituire il volano per un turismo rurale di nicchia che sia importante e consenta alle popolazioni di rimanere sul territorio.

In buona sostanza, dobbiamo evitare una cultura che orienti e favorisca la produzione, dall'Europa del nord ma anche da oltre oceano, verso i cibi sintetici, i cosiddetti cibi sintetici fatti in laboratorio, per cui anche il latte non sarà più il latte di mucca ma il latte prodotto in laboratorio, e magari lo stesso accadrà per l'olio. Ci sono economie di scala che queste grandi aziende, questi grandi gruppi imprenditoriali possono garantire, quindi, sicuramente inseguiranno, e che contrasta con la tradizione, con l'originalità, con l'identità dei territori che dobbiamo difendere.

Uno degli emendamenti che si propongono intende proprio legare l'oleoturismo al turismo rurale, affinché sia diretto a far riscoprire la vocazione di eccellenza del settore agroalimentare campano e delle aree interne più in generale, anche con un sistema di premialità. In questo dobbiamo stare molto attenti, secondo me lo fa già bene la proposta di legge, ad evitare quanto è accaduto per l'agriturismo, dove sotto il cappello dell'agriturismo spesso si sono nascoste forme di vera e propria ristorazione che con l'agriturismo non c'entrano nulla. Ebbene, questo non deve accadere per l'oleoturismo attraverso l'abbinamento alimentare.

La proposta di legge sembra lo dica già chiaramente. Sottolineerei ancora di più che chi si propone di fare un'azienda oleoturistica, quindi, si iscriverà in un albo che di qui a poco nascerà, e dovrà rispettare un protocollo abbastanza severo che non consenta di ripetere esperienze qualche volta negative che nell'ambito del turismo rurale campano si sono verificate. Era questo lo spirito degli emendamenti che propongo alla vostra attenzione, condividendo a pieno l'iniziativa dei Consiglieri regionali che bene hanno fatto per valorizzare quello che c'è di buono nelle nostre terre, soprattutto nelle terre che più soffrono, nei territori delle aree interne, attraversate da fenomeni di desertificazione sociale ed economica non più accettabili. Grazie.

PRESIDENTE (Cammarano): Grazie a te per l'intervento, ma anche per un po' di chiarezza sulla cosa. Tenete conto che l'audizione che facciamo tra di noi è molto legata alla legge, andiamo a emendare una legge ben precisa. È chiaro che tutte le cose che possiamo fare per l'ambiente, per la difesa dell'ambiente nelle aree interne è sacrosanta, però penso che siano altri i momenti in cui possiamo trattarla, magari con

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

un Regolamento, con una legge che magari possiamo fare successivamente o accordandola anche a quella dei parchi delle aree protette.

È una legge sull'oleoturismo che stiamo cercando di emendare, proposta dal collega Tommaso Pellegrino, che è stato Presidente del Parco. Dobbiamo cercare di rimanere sulla legge, altrimenti divaghiamo troppo e poi ci saranno degli emendamenti non più accettabili. Dobbiamo sempre cercare di emendare parti della legge.

Procediamo articolo per articolo, in modo che vediamo direttamente, anche sulla base dell'articolo, se già lì, su quell'articolo, possiamo introdurre delle nostre considerazioni o dei nostri emendamenti.

MARIA ROSARIA NESE: Per me va bene. Addirittura qualcosa la rivedrei anche nella relazione illustrativa, ma è prettamente lessicale, di sistemazione delle parole, quindi. Quando parla dell'areale, non lo può riferire all'olio in generale, ma alle produzioni olivicole del territorio. Andrebbe anteposto e rivolto alla conoscenza dell'olio e delle produzioni olivicole del territorio nel cui areale si svolge l'attività. Non c'è un'areale dell'olio, c'è un'areale della produzione olivicola.

È soltanto qualche sistematizzazione lessicale su cui, volendo, possiamo tornare anche in un momento diverso. C'è qualche apostrofo in meno "un'enorme possibilità", ci vuole l'apostrofo, piccole cose che su una legge regionale auspico compaiano nella giusta restituzione anche formale.

Sono d'accordissimo, per me possiamo ricondurre tutto alla legge in sé, perché era condivisibilissimo l'intervento del collega che mi ha preceduto. Parlare di biodiversità in generale è però da evitare in una legge che immagino fosse diretta alla produzione olivicola, e va quindi incardinata su quello che è lo scopo della proposta, del disegno, che impone di rimanere nell'alveo della normativa, dell'articolato, sennò rischiamo di andare al di là, che era proprio quello che stavi dicendo tu, Michele, un attimo fa.

PRESIDENTE (Cammarano): Esatto. Tenete conto che abbiamo vari momenti di modifica della legge. Abbiamo un primo momento dove possiamo elaborare degli emendamenti, li portiamo nella Commissione di pertinenza, quando si discuterà la legge, dopodiché la legge va in Consiglio regionale. Quando viene approvata in Consiglio regionale è un altro momento in cui si possono apportare emendamenti. In realtà, sono due fasi per apportare emendamenti, noi siamo all'inizio e già in questa prima fase formiamo la legge, la plasmiamo e la approviamo già nella Commissione. Dopodiché, così plasmata, viene in Consiglio e anche lì si possono apportare ulteriori modifiche.

Siamo già sulla legge, cerchiamo di modificare alcune cose, vanno bene anche le cose lessicali. A volte è successo, in qualche legge passata, pure una virgola, cambiava tutto il senso della legge. È importante anche quello.

BASELICE: Cominciamo con la lettura. Volevo dire che chiaramente ci segue anche il nostro Legislativo, il dottor Luigi De Novellis, che raccoglierà insieme a me le vostre proposte, per poi metterle sottoforma di emendamento e presentarle domani, entro mezzogiorno, che è il termine.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

Condivido con Maria Rosaria, ho visto anche io che effettivamente bisognerebbe spostare il focus più sulle produzioni olivicole che sull'areale olio, che è cosa un po' diversa, però vediamo l'articolato, perché è sull'articolato che dobbiamo emendare.

La presente proposta di legge si propone di valorizzare il turismo dell'olio e promuovere la conoscenza della cultura olivicola del territorio campano.

La proposta di legge è costituita da 16 articoli. Articolo 1, comma 1: "La Regione disciplina l'attività oleoturistica al fine di valorizzare le produzioni olivicole del territorio, di qualificare l'accoglienza nell'ambito di un'offerta turistica di tipo integrato, di promuovere l'oleoturismo quale forma di turismo dotata di specifica identità e favorire lo sviluppo delle aziende olivicole consentendo di ampliare le attività economiche in chiave turistica".

A questo punto non riesco a seguire le manine alzate. Se intendete intervenire, è sufficiente accendere il microfono per farlo. Giovanni, dici.

BARRETTA: Siccome quella era semplicemente una premessa, non volevo andare fuori tema, naturalmente, alla Commissione ho trasmesso punto per punto delle proposte di emendamento.

Sull'articolo 1 ho messo la necessità di un maggior raccordo con il successivo articolo 6 per quanto riguarda la lettera c), perché dalla lettera c) leggo: "Le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni olivicole aziendali, anche in abbinamento".

Per sgombrare il campo da ogni equivoco, anche se c'è un richiamo al successivo articolo 6, mi permetterei di aggiungere: "anche in abbinamento ad alimenti provenienti esclusivamente dalla medesima azienda agricola".

C'è un richiamo all'articolo 6 perché l'articolo 6 riprende il tema dedicato proprio all'abbinamento alimentare, per evitare che si possa, con lo schermo dell'attività dell'oleoturismo, inserire produzioni che di quell'azienda non fanno parte o di quel territorio non fanno parte, e quindi, surrettiziamente si passi ad una forma di somministrazione e ristorazione vera e propria.

Il concetto è richiamato anche nell'articolo 6, dov'è chiarito; però, se ritenete, può essere opportuna questa precisazione. L'ho messa nella chat.

BASELICE: Giovanni, è giusta la tua precisazione. Chiaramente non vuoi limitarla ai prodotti dell'azienda, come dicevi: "Prodotti dell'azienda o del territorio". Giusto?

BARRETTA: Sì, dell'azienda o del territorio.

BASELICE: A questo punto sembra giusto richiamarlo alla lettera c) del comma 4 e poi esploderlo nell'articolo 6, se sei d'accordo.

BARRETTA: D'accordo.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

MARIA ROSARIA NESE: Sì, penso che “provenienti” sia troppo ristretto, ove mai l’azienda facesse solo olio, non ha neanche un po’ di pane, non può prepararselo esclusivamente. Diverso è rispetto a “preparati”, perché l’articolo 6 parla di preparati, e lì concordiamo che non facciano parte dell’offerta ristorativa, ma siano preparati dall’azienda. Con “provenienti dall’azienda” andiamo a restringere troppo. Diverso è “provenienti dall’azienda o da produttori del territorio”, per rimanere incardinati alla produzione locale.

BARRETTA: Maria Rosaria, sono d’accordo, però com’è accaduta – saprai – nell’agriturismo, cambiando il verbo è stata declinata l’attività in un altro modo. Tutti noi sappiamo che molte aziende del settore agrituristico fanno bene il loro lavoro, altre sono dei veri e propri ristoranti che di filiera agrituristica non hanno nulla.

Era l’occasione di restringere il campo per premiare le eccellenze del territorio che spesso sono state bistrattate rispetto ad una somministrazione più ampia. Era questo il senso.

Visto che è una stagione che abbiamo già conosciuto, di falsi agriturismi e di false filiere agroalimentari, era un po’ per restringere il campo. Era soltanto una provocazione, un’indicazione.

BASELICE: È giusto, sembra giusto richiamarlo nelle parti esatte della legge.

Chiedeva la parola Gianpaolo Mastrantuono, prego.

MASTRANTUONO: Buon pomeriggio a tutti. Rappresento Vivi Cilento, ma in realtà sono uno dei titolari dell’azienda agricola Mastrantuono di Aquara, produciamo olio extravergine.

Credo che sul territorio, non per vanto, ma grazie a Vivi Cilento siamo stati i primi ad effettuare giornate di oleoturismo quando questa parola non era proprio contemplata.

Apro la parentesi collegandomi alla parte c) del comma 4 e all’articolo 6 per dire che, per fare degustare a pieno il nostro olio extravergine, abbiamo avuto la necessità di fare assaggiare agli ospiti che sono venuti sia delle preparazioni, sia dei prodotti che produciamo noi in azienda. Ovviamente un’azienda agricola non può essere tale se non fa un po’ di orto. Lo comporta.

Chiunque abbia il vero contatto con la terra, con le produzioni, ha un minimo di produzione, anche solo per sostentamento familiare. C’è stata la necessità di dover fare assaggiare alcune preparazioni per far degustare a pieno l’olio. Mi spiego meglio, far degustare l’olio solo su una fetta di pane, anche se è una buona fetta di pane, è minimale. Farlo assaggiare con un ortaggio di stagione, ad esempio la melanzana o dei pomodori, sembra banale, ma fa la differenza. La fetta di pane, la bruschetta, sì ti anticipa, però per degustare a pieno bisogna aggiungere qualcosa.

Quello che volevo accentuare è che c’è bisogno di una piccola ristorazione, perché bisogna avere i canoni per preparare queste pietanze, che non sfocino nella ristorazione vera e propria, quella di cui si parlava a modalità di ristorante dove organizzare delle feste o dei ricevimenti. Era solo questo il mio contributo. Grazie.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

BASELICE: D'accordissimo. Come dicevo, cerchiamo di essere puntuali sull'articolato, quindi, leggo velocemente. Sembra che vorremmo andare sulla lettera c) del comma 4.

Sull'1 penso di non entrare subito in questa definizione particolare.

Comma 2: "Le attività oleoturistiche, nel rispetto della legge 27 dicembre 2019, n. 160 e del decreto del Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Ministro del Turismo del 26 gennaio 2022, vengono disciplinate con la presente Legge regionale".

Comma 3: "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". Penso che possiamo andare tranquilli, è abbastanza generale, continuiamo.

BARRETTA: Mi permetto, anche su questo, l'ho messo adesso in chat, ho una proposta emendativa con la sostituzione della lettera a) che c'è nell'articolo 2 con la seguente: "Gli imprenditori agricoli, di cui all'articolo 2135 del Codice Civile, in forma individuale, societaria, consortile o associata".

MARIA ROSARIA NESE: Non siamo ancora al 2, siamo al comma 2 dell'articolo 1.

BASELICE: Infatti, non ci siamo ancora arrivati. I primi tre commi sono abbastanza generali.

MARIA ROSARIA NESE: Attività di conoscenza dell'olio d'oliva è un po' generico rispetto all'oleoturismo. Non è proprio così. A questo punto, se è un'attività di conoscenza dell'olio d'oliva, diventa oleoturismo anche la ricerca sull'olio d'oliva, piuttosto che il corso specifico di potatura. Non è così, ci vorrebbero tutte le attività di conoscenza in chiave turistica e in chiave di accoglienza, in chiave d'offerta.

"Attività di conoscenza dell'olio d'oliva" vuol dire tutto e non è una declinazione turistica dell'attività di conoscenza. Mentre, dopo, parla di visita, parla di degustazione, di iniziativa a carattere didattico ricreativo. Con attività di conoscenza dell'olio dovremmo dire che l'Università di Portici, che fa attività di ricerca e di conoscenza sull'olivicoltura, sta facendo oleoturismo. Non è così, è troppo generico, ci vuole un'aggettivazione, attività di conoscenza in chiave turistica, in chiave di offerta turistica.

BASELICE: Sono d'accordo. Ho appuntato la cosa, perché effettivamente per attività di conoscenza dell'olio d'oliva si può pensare anche alla potatura. Chiaramente, se al fruitore che viene ti metti a spiegare la potatura, non è più oleoturismo.

MARIA ROSARIA NESE: Immagino che "attività di conoscenza" non sia riconducibile tout court al concetto di turismo. L'attività di conoscenza parte dallo studio delle cultivar fino alla ricerca di quello

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

che l'olio può essere. Non basta che tu faccia attività di conoscenza, per rendere quell'attività nell'alveo dell'oleoturismo. La devi far fruire al turista, sennò manca il concetto di turismo, ci rimane solo l'olio. La conoscenza dell'olio è espletabile in centomila settori, se dobbiamo metterla lì, ci vuole la riconduzione all'offerta turistica di accoglienza. Vediamo come renderlo meglio, ma sottolineiamo che attività di conoscenza, così generico, non può restare.

Ribadisco, e ho visto prima Roberto Micera del CNR Iris, è come se loro, domani mattina, cominciassero una ricerca, che è attività di conoscenza a tutti gli effetti, sulle proprietà dell'olio. Ho visto, mettono pure nel Supradyn estratti dell'olio e delle foglie di olio d'oliva. Immaginate cosa potrebbe diventare il Cilento, il territorio nostro, della Campania, che potrebbe diventare. Basterebbe una cosa del genere per classificare l'attività portata avanti, che è di conoscenza, come attività oleoturistica, e non è plausibile.

PRESIDENTE (Cammarano): Elio, ci vuoi dire qualcosa? Ho visto che Elio annuiva.

ROCCO: Annuisco perché sono tutti spunti interessanti. Mi sto appuntando delle cose, chiaramente bisogna trovare il modo di portare queste attività di formazione o di conoscenza sul territorio.

MARIA ROSARIA NESE: Declinarle in chiave di offerta turistica.

ROCCO: Annuiro anche sul tema della biodiversità, la conoscenza delle cultivar locali che non abbiamo proprio idea, perché non sappiamo nemmeno quali sono le principali cultivar. Bisogna approfondire questi aspetti, poi queste vanno valorizzate e inserite nei disciplinari, nella legge, nelle specifiche, poi, è chiaro che il turista deve venire ad assaggiare qua.

Annuisco perché sono spunti molto interessanti che continuo ad ascoltare. Magari cercherò di dare un piccolo contributo. Grazie per il momento.

PRESIDENTE (Cammarano): Hai detto una cosa interessante. Spesso puntiamo sulla trasparenza nel conoscere quello che stiamo mangiando o stiamo bevendo e molto spesso questa cosa la ignoriamo. Invece va bene anche spiegare le varie cultivar che esistono da noi, quello che stanno mangiando alla fine, perché è importante. Grazie.

ROCCO: Sono assaggiatore alla Camera di Commercio. Ci sono delle cultivar cilentane, che si trovano solo in piccole aree, sono particolari, sono delle cose meravigliose. Basterebbe solo quello per creare delle cose eccezionali.

PRESIDENTE (Cammarano): Esatto. Vi volevo mandare i saluti di Tommaso Pellegrino, che mi ha chiamato. Non riesce ancora a partecipare, forse dopo riesce.

Carmine, se mi mandi un'email o qualcosa dove si può collegare, magari è meglio.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

BASELICE: Maria Rosaria, abbiamo appuntato questa cosa. Ripeto, c'è anche il Legislativo con noi e l'abbiamo appuntata, perché è stato chiaro quello che hai detto, quindi, l'attività di conoscenza intesa ai fini del turista e del fruitore quale consumatore. Il fatto che ci sono delle varietà particolari, per il consumatore può essere interessante o, appunto, ai fini turistici.

Cercheremo, insieme al Legislativo, di trovare una forma effettivamente più precisa nel senso che dicevi tu.

Passiamo al comma 4: “Sono considerate attività oleoturistiche, ai fini della presente legge, le seguenti attività svolte nei luoghi di produzione e/o trasformazione:

- a) le attività formative ed informative rivolte alle produzioni olivicole del territorio e alla conoscenza dell'olio, con particolare riguardo alle indicazioni geografiche (DOP e IGP), nel cui areale si svolge l'attività, quali, a titolo esemplificativo, le visite guidate agli oliveti di pertinenza dell'azienda, ai frantoi, le visite nei luoghi di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione dell'ulivo e alla produzione dell'olio, della storia e della pratica dell'attività olivicola e della conoscenza e cultura dell'olio in genere;
- b) le iniziative di carattere formativo e informativo, culturale e ricreativa svolta nell'ambito dei frantoi e degli oliveti, dalla raccolta dimostrativa delle olive all'allestimento di sale di degustazione interattive, in una logica qualificata di turismo esperienziale;
- c) le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni olivicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, escludendo la somministrazione di preparazioni gastronomiche, non potendo prefigurarsi l'erogazione di un servizio di ristorazione”.

Raccogliendo l'input di Giovanni, direi di fare: “le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni olivicolo aziendali, anche in abbinamento ad alimenti provenienti dalla stessa azienda o del territorio”. Okay? Va bene. Poi, le esploriamo meglio nell'articolo 6.

PRESIDENTE (Cammarano): Carmine, c'era la chat di De Novellis sulla definizione di “attività turistica orientata alla conoscenza”.

BASELICE: Sì, si potrebbe sostituire l'attività di conoscenza dell'olio d'oliva con “attività turistica orientata alla conoscenza dell'olio d'oliva”.

PRESIDENTE (Cammarano): Penso vada meglio.

BASELICE: Sicuramente va meglio. Magari ce lo vediamo anche domani insieme. Io volevo orientare non solo al turista, ma anche al fruitore, come consumatore, il che allarga l'attività di conoscenza.

Penso che assolutamente possa andare bene, potrebbe essere già un ottimo cambiamento. Ecco, ci appuntiamo tutto. Poi chiaramente non penso che riusciamo a esplodere nella maniera precisa già questa sera, però, se lo incameriamo, sicuramente per domani riusciamo a metterlo nella forma a cui ci avete indirizzato.

Articolo 2 (Avvio delle attività di oleoturismo).

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA
III Commissione Consiliare Speciale
AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

Comma 1: “Possono esercitare l'attività di oleoturismo:

- a) l'imprenditore agricolo, singolo o associato, di cui all'articolo 2135 del Codice civile che svolge attività di olivicoltura e produzione di olio extravergine d'oliva;
- b) i consorzi per la tutela dell'olio a Denominazione di Origine Protetta della regione;
- c) le imprese agroindustriali che svolgono attività di trasformazione e di commercializzazione di prodotti olivicoli”.

Giovanni, volevi inserire qui qualcosa o al comma 2? C'è Mastrantuono che voleva inserire qualcosa?

BARRETTA: In chat ho messo una proposta per precisare meglio cosa si intende per imprenditore agricolo. È vero che c'è scritto “singolo o associato, di cui all'articolo 2135 del Codice civile”; ma anche raccogliendo una richiesta, che è stata depositata anche in Commissione dalla Coldiretti regionale - che è una delle principali organizzazioni di categoria del settore, almeno tra quelle più rappresentative - anche loro precisavano l'opportunità di meglio declinare gli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del Codice civile in forma individuale, societaria e aggiungerei anche “consortile o associata, che svolgono anche attività di olivicoltura”.

(Intervento fuori microfono: “Gli agronomi hanno qualcosa da dire, chi fa agricoltura non sempre è imprenditore”)

MEROLA: Buonasera a tutti. Nell'articolo vengono messe da parte delle categorie importantissime, i produttori e soprattutto i coltivatori diretti, che sono fondamentalmente la maggior parte dei coltivatori d'olivo, almeno nel Cilento.

BASELICE: Ne terremo conto assolutamente. Mancano i coltivatori diretti e i produttori agricoli, i semplici produttori agricoli.

MARIA ROSARIA NESE: Enzo, quando dici “produttori”, intendi le organizzazioni di produttori? Il produttore è un imprenditore.

MEROLA: Andrei a definire il produttore. I requisiti sono fondamentali: partita Iva, Camera di Commercio e fascicolo aziendale. Nell'olivicoltura moderna sono questi i fattori che devono essere presi in considerazione. Ci sono produttori che non sono iscritti all'Inps come imprenditori agricoli, perché non possono giuridicamente, ma sono comunque grandi produttori. Posso farvi l'esempio dell'olivicoltura Cobellis, l'olivicoltura Starsen, grandi produttori che non sono imprenditori agricoli perché non possono iscriversi all'Inps, ma diciamo che vanno a produrre, da soli, il 20 o 30 per cento dell'olio cilentano.

Andrei ad allargare il campo. Riferirsi soltanto agli imprenditori agricoli va a limitare di molto coloro che possono fare questo tipo di turismo. Tutto qua.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

BARRETTA: È per questo che mi ero permesso di segnalare “gli imprenditori agricoli in forma individuale, societaria, consortile o associata che svolgono attività di olivicoltura”; ancora: “le organizzazioni di produttori del settore dell’olio – ho aggiunto – riconosciute a livello regionale ai sensi del decreto ministeriale del 13 febbraio 2018, il n. 617”.

Era per non lasciare nessuno fuori, anche perché i coltivatori diretti sono degli imprenditori agricoli. Si devono iscrivere, quelli che non si iscrivono all’Inps.

MEROLA: Sono definiti diversamente perché hanno dei parametri economici e temporali che sono diversi.

MARIA ROSARIA NESE: Possono non essere iscritti. Possono essere persone fisiche e non imprese.

PRESIDENTE (Cammarano): Ci ha raggiunti il collega Tommaso Pellegrino. Tommaso, come vedi, stiamo lavorando per te.

PELLEGRINO: Vi voglio fare un saluto. Mi dovete scusare che mi sono appena collegato, ma purtroppo, come potete immaginare, oggi è una situazione catastrofica. In Vallo di Diano siamo in una situazione drammatica, abbiamo avuto esondazioni in tutti i punti del Tanagro, come annunciato e come prevedevamo. È una situazione brutta. Sono tornato a casa per salutarvi, ringraziarvi, ringraziare te. Vedo gli amici collegati, Maria Rosaria e altri, un caro abbraccio, veramente affettuosissimo a tutti.

L’unica cosa che voglio dire è che il principio della legge è il più inclusivo possibile. Quindi, tutti i suggerimenti, le proposte e gli emendamenti, ben vengano. Chiaramente l’obiettivo è cercare di fare una legge che possa essere utilizzata sui territori, che possa essere un’opportunità per i nostri territori. L’oleoturismo sicuramente rappresenta una grande opportunità per il territorio, anche nei nostri territori. La Provincia di Salerno è una delle Province con maggior numero di uliveti e anche con il maggior numero di aziende che si occupano di olivicoltura. C’è anche nelle altre Province e devo dire che la Regione Campania, in quanto tale, certamente sul tema dell’olio, sul tema degli uliveti, è particolarmente avanzata.

Mi fanno piacere tutte le proposte. Non so se preparate già degli emendamenti. Ho fatto una quindicina di emendamenti dopo che abbiamo fatto le audizioni. Fatemi sapere se ce ne sono altri, fatemi sapere come ritenete più opportuno, io sono a disposizione.

PRESIDENTE (Cammarano): Grazie Tommaso. In realtà li stiamo recependo, li sta ascoltando anche il nostro Legislativo. Li formalizzerà e farà gli emendamenti. Magari discuteremo insieme in Commissione.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA
III Commissione Consiliare Speciale
AREE INTERNE

Resoconto Integrale n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

PELLEGRINO: Michele, se me li mandi prima mi fai una cortesia, così li guardo ed evitiamo di discuterne in Commissione, nel senso che acceleriamo il lavoro della Commissione.

PRESIDENTE (Cammarano): Certo.

BASELICE: Consigliere, sono Carmine, avevamo intenzione di inviarli domani, entro le 12:00, come da indicazione data dalla Commissione. Se vuole li mandiamo prima a lei, mi dica lei.

PELLEGRINO: Oggi ne ho presentati 15, che sono quelli frutto delle audizioni. Ho visto che alcune osservazioni che stavate facendo in realtà le abbiamo già recepite in questi emendamenti, perché sono stati fatti durante le audizioni. Eventualmente, possiamo guardarli, perché se ci sono dei doppioni è inutile presentare più emendamenti. Come volete, potete anche presentarli e poi li discutiamo, è la stessa cosa, non è un problema.

Domani mattina sono in Regione, quindi possiamo anche vederli un attimo prima.

BASELICE: Prima di mandarli ci vediamo un attimo.

PELLEGRINO: Un abbraccio a tutti.

BASELICE: Cercando di concretizzare, assolutamente, emenderei nell'indirizzo che dava il collega Merola - sono anche io un agronomo - allargando anche ai produttori e ai coltivatori diretti. È assolutamente giusto, è un vuoto assolutamente da colmare vista anche la presenza significativa, faceva l'esempio di Cobellis, che è assolutamente calzante.

Luigi - mi rivolgo al nostro Legislativo che ci sente; si scusa, non ha il microfono e quindi non può intervenire - recepiamo anche questo allargamento del comma 1 dell'articolo 2, nel senso che indicava Vincenzo Merola.

Andiamo avanti, comma 2: "L'attività oleoturistica è esercitata previa presentazione della segnalazione di inizio attività (SCIA) di cui all'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241 al Comune in cui intendono svolgere l'attività ovvero allo Sportello per le attività produttive e per l'edilizia abitativa (SUAP) competente per territorio". Penso non ci sia nulla da aggiungere.

BARRETTA: Al punto 1 precedente, forse non l'avevi letto in chat, avevo proposto di aggiungere un'ulteriore lettera, la lettera d), proprio per essere inclusivi, come diceva il Consigliere, le organizzazioni del territorio.

BASELICE: L'ho vista, tranquillamente penso possa essere assolutamente oggetto di emendamento. È sicuramente nello spirito inclusivo che diceva anche il consigliere Tommaso Pellegrino e nello spirito

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

dell'audizione, cioè di migliorare e di essere quanto più inclusivi è possibile per favorire la valorizzazione di questo settore.

L'unica cosa che ti volevo chiedere, a quale email hai mandato gli emendamenti?

BARRETTA: L'ho mandata all'email a cui ho ricevuto: 3com.spec.str@cr.campania.it.

BASELICE: Pensavo l'avessi mandata al Consiglio, che invece sono i funzionari che ti hanno mandato la convocazione.

MARIA ROSARIA NESE: Carmine, visto che siamo tornati su quest'articolo, d'accordo per l'inclusività, però, con la priorità dell'incardinamento al territorio, aggiungerei quelle imprese agroindustriali che trasformano e commercializzano; metterei una piccola specifica "di prodotti olivicoli della Campania".

Senza nulla togliere a possibili attività interregionali di olivicoltura, di oleoturismo, il fatto che qualcuno mi trasformi e commercializzi l'olio che viene da un'altra parte è in contraddizione con la possibile valorizzazione delle nostre produzioni locali. Mi va bene che ci siano dentro anche i trasformatori e chi commercializza, però di prodotti olivicoli del territorio campano.

BASELICE: Hai ragione.

MARIA ROSARIA NESE: A monte ci vorrebbe: "Attività di oleoturismo esercitate rispetto alle produzioni locali".

BASELICE: Andiamo ad emendare la lettera c) del comma 1 dell'articolo 2 e definiamo meglio: "Le imprese agroindustriali che svolgono attività di trasformazione e di commercializzazione di prodotti olivicoli del territorio campano". Sembra giusto. L'ho recepito e l'ho scritto. Mastrantuono, prego.

MASTRANTUONO: Sul punto c) "Le imprese agroindustriali che svolgono attività di trasformazione e di commercializzazione", non si va fuori da quello che è il turismo esperienziale?

Effettivamente, parliamo di imprese che trasformano prodotti coltivati da altre persone. Nell'attività di oleoturismo, io turista voglio chi produce l'olio, l'olio extravergine. Chiedo scusa, io parlerò sempre di olio extravergine d'oliva e non di olio d'oliva, perché l'olio d'oliva è generico, extravergine è focalizzato su un range molto stretto, prodotto in un determinato periodo, ad una determinata tipologia di maturazione, a determinate condizioni produttive, quindi, di temperatura dei macchinari del frantoio. Se voglio fare dell'oleoturismo, al turista devo trasmettere la mia passione nel coltivare i miei terreni o terreni che comunque sono miei in gestione e in loco. Non posso far vedere solo che compro le olive di Aquara - noi siamo di Aquara e quindi parlo di Aquara - e poi le trasformo a Castel San Lorenzo, uno dei paesi confinanti con noi. Siamo sul territorio, e quindi ci siamo, però chi li trasforma probabilmente non

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

sa minimamente come si coltivano, i sacrifici per poterle coltivare in un territorio come il nostro che non è pianeggiante, ma è collinare e ha bisogno di determinate lavorazioni per produrli in determinato modo. Non so se rendo l'idea.

Per poter trasmettere quelle emozioni, quella voglia, quell'educazione al consumatore finale e convincerlo a comprare l'olio extravergine fatto in loco e a non andarlo a prendere al supermercato, uno dei tanti, glielo devo coltivare. Lo devo sentire, gli devo trasmettere la mia volta di coltivarla e non solo di produrla. È minimale, è bellissimo, è la parte finale del lavoro, non dico sia quella meno importante, ma è quella meno sacrificata, meno lavorata.

Perdonatemi il mio intervento, però nell'oleoturismo esperienziale l'azienda che trasforma non fa esperienza, non trasmette nulla. Può sottostare a degli standard qualitativi, ma se gli arrivano le olive che sono marce, che sono da più giorni ristoccate e poi magari viene aggiustato chimicamente, per farlo diventare olio extravergine, non è turismo esperienziale.

PRESIDENTE (Cammarano): Sono d'accordo, anche perché abito di fronte a lui e conosco bene le nostre colline. Questa sorta di emotività va inserita, è chiaro, anche con il vissuto di quello che c'è in quelle terre. Altrimenti è turismo becero, come si fanno tante altre attività in giro. Si può costruire, ma non è quello.

MASTRANTUONO: Abbiamo colto, qualcuno me ne vorrà, però ci dobbiamo mettere un po' di cuore perché l'oleoturismo è già integrato, è intrinseco nel paesaggio. Una persona, quando viene dalle nostre parti, vede pieno di oliveti, pieno di vigneti. Se vogliamo allargarci alla coltivazione della vite, già lì è dentro, già si apre un mondo. Allora, se la visione è questa, riusciamo a trasmettere, ma se la visione è solo quella della trasformazione, siamo un po' distanti.

PRESIDENTE (Cammarano): Abbiamo intenzione di mettere quest'emotività all'interno di un progetto, di trasmettere anche questa condivisione di emozioni a chi viene a fare oleoturismo. Come trasformiamo questo in norme?

È un vantaggio enorme che abbiamo rispetto a popolazioni nordiche, è vero, l'ho provato e l'ho testato, però come normiamo? È forse quella la cosa più complicata che dobbiamo fare.

BASELICE: Posso provare a sinterizzare? Se invece delle imprese agroindustriali mettiamo i frantoi che svolgono attività di trasformazione e commercializzazione di prodotti olivicoli del territorio, va bene lo stesso? Penso che chi ha il frantoio, e ce l'ha con quella passione che dici tu, comunque riesce a trasmettere delle cose importanti, ad esempio, che deve essere fatto a freddo, che magari le due fasi sono meglio delle tre fasi.

Se invece di imprese agroindustriali mettiamo i frantoi?

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

MASTRANTUONO: Se l'intenzione era di menzionare i frantoi, è giustissimo. Nel Cilento in generale, ma dalle mie parti, il frantoio non è solo il luogo dove portare le olive, ma è il luogo dove potersi confrontare, poter vedere come vanno le annate, poter vedere le raccolte nelle diverse zone. Vorrei far vivere al turista le serate che si passano davanti al frantoio, non ad aspettare il proprio olio, ma a condividere con il resto, con chi viene anche da fuori. Attenzione, vantiamo anche questa bella attività, molte persone vengono da fuori per poter molire le olive nei territori più piccoli perché c'è una cura diversa, c'è una cura verso il prodotto e c'è una cura anche verso le persone che vengono. Una persona che viene da un altro Paese, magari da un centro più grande, è un ospite bene accolto. Anche questo è oleoturismo, avere un altro cliente che vuole dell'olio, che raccoglie quel po' di olive, ma le vuole essere trasformate nel miglior modo possibile.

BASELICE: Gianpaolo, quindi, raccogli la mia proposta di mettere i frantoi. Con il Presidente ne stiamo visitando alcuni. Molto spesso chi ha il frantoio fa anche formazione al coltivatore: raccogli prima, raccogli in questo modo.

MARIA ROSARIA NESE: Gianpaolo, non ho dubbi che in quel concetto di impresa industriale si volesse intendere la parte della filiera legata alla trasformazione. Ecco perché, peggio di te, quando ho letto "industriale" mi sono risentita, ma ho avuto più timore e esigenza, dunque, priorità, di andare ad agganciare la trasformazione e la commercializzazione del prodotto al territorio. Non mi sono fatta spaventare dal fatto della trasformazione perché l'avevo intesa a priori intesa come frantoio, quindi, come pezzo della filiera che – mi insegni – non sempre l'olivicoltore può avere interno alla propria azienda. Togliamo "industriale", che ci sta proprio male sul nostro territorio. Carmine, penso che possa andar bene: "I frantoi e le imprese di trasformazione e commercializzazione dei prodotti olivicoli del territorio campano". Togliamo questo che sembra davvero un aggettivo un po' violento con quel concetto di industriale, che si allontana molto dall'esperienzialità, dall'artigianalità, dalla terra che immagino la proposta di legge voglia valorizzare.

BASELICE: Okay: "I frantoi e le imprese che svolgono attività di trasformazione e di commercializzazione dei prodotti olivicoli del territorio della nostra Regione".

FODARELLA: Aggiungerei "prodotti olivicoli derivanti da monocultivar" o comunque da coltivazioni del territorio. Un frantoio può premere anche olive della Puglia.

MARIA ROSARIA NESE: Claudio, questo stiamo dicendo.

FODARELLA: Specificherei: "prodotti olivicoli autoctoni".

BASELICE: L'avevamo detto: "Del territorio campano".

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA
III Commissione Consiliare Speciale
AREE INTERNE

Resoconto Integrale n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

FODARELLA: Scusatemi.

BASELICE: Capisco che la tua era una precisazione ancora più a monte, cioè riferita al prodotto.

MARIA ROSARIA NESE: Che non provenga solo da qui, ma che sia tipico del territorio.

BASELICE: Per quanto riguarda la SCIA: “Il modello semplificato della SCIA per l'esercizio dell'attività oleoturistica è approvato con apposito provvedimento regionale.

4. Con cadenza mensile, i Comuni trasmettono alla struttura regionale competente copia delle SCIA acquisite”.

Penso che su questi punti della SCIA non ci sia niente.

Articolo 3 (Requisiti per lo svolgimento dell'attività oleoturistica).

Comma 1: “Per lo svolgimento dell'attività oleoturistica è necessaria la presenza di personale addetto competente e dotato di un'adeguata formazione, con particolare riguardo alle caratteristiche del territorio, che sia ricompreso tra il titolare dell'azienda o i familiari coadiuvanti, i soci, i dipendenti o i collaboratori esterni che sia in possesso di almeno uno dei seguenti requisiti:

a) diploma di scuola secondaria di secondo grado o laurea ad indirizzo agrario o, comunque, attinenti il settore di riferimento;

b) aver svolto per almeno 24 mesi attività in ambito olivicolo nei cinque anni precedenti l'inizio dell'attività oleoturistica, comprovata da apposita autocertificazione riportante la descrizione dell'attività, i periodi di svolgimento e le aziende presso le quali l'attività è stata svolta;

c) attestato di frequenza di un corso di formazione avente a oggetto l'attività oleoturistica organizzato dall'Amministrazione regionale, dalle associazioni di categoria, organismi di formazione o altro soggetto abilitato della durata minima pari a cinquanta ore di formazione teorica/pratica”.

Che ne dite di questi requisiti?

MARIA ROSARIA NESE: Si riferiscono a tutti? Il titolare, i familiari, i soci dipendenti e i collaboratori, nel senso che anche il titolare deve avere il diploma di scuola secondaria o di laurea? Va bene che se non ha l'uno ha l'altro. Può andare.

Ci vuole una virgola dopo “esterni”: esterni, che sia in possesso.

BASELICE: Esatto, anche io l'ho notato. È lunghissimo.

MARIA ROSARIA NESE: Che sia ricompreso tra il titolare, e che sia in possesso.

BASELICE: L'avevo letto e avevo visto che c'era qualcosa che non andava, per cui avevo inserito una “e” di congiunzione.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

MARIA ROSARIA NESE: Vuol dire che premiamo, con la lettera b), almeno una continuità dell'attività, con la lettera A una cultura teorica anche e con la c) un aggiornamento di quello che si fa. L'uno o l'altro o l'altro, può andare. Andiamo verso un'adeguata formazione. Poi, ritengo che chi voglia fare oleoturismo non ha bisogno di nessuna di quelle tre, chi ci crede davvero li ha indipendentemente i requisiti, però può andare.

MEROLA: Non torno indietro, ormai abbiamo superato la SCIA del comma 2, solo se era possibile inserire anche l'852 del 2004 che era quello dell'attività agricola che ancora oggi non tutte le aziende hanno. Non volevo ritornarci.

In questo caso, sui requisiti, andiamo a togliere due cose fondamentali: il benedetto attestato alla capacità professionale con cui molti giovani hanno fatto il primo insediamento e che rilascia la Regione Campania. In secondo luogo, il certificato a titolo definitivo che da noi sembra quasi una patente per fare un po' tutto, non è proprio menzionato.

BASELICE: Vincenzo, te lo dico da addetto ai lavori, sai la procedura per avere un certificato presso la Direzione Generale Agricoltura. Secondo me lo appesantiamo.

MEROLA: L'attestato capacità professionale con l'aggiunta di qualche domanda su questo settore.

BASELICE: Sai che l'attestato di capacità professionale, a volte, viene ovviato dal fatto di avere un'esperienza di almeno 24 mesi. Quindi in questo caso, forse è inutile perché è un appesantimento burocratico.

MEROLA: Lo vedo indicativo aver messo i 24 mesi, perché se qualcuno non ha i 24 mesi, ma vuole fare l'oleoturismo, con il diploma di attestato di capacità professionale può tranquillamente adoperarsi, al posto di aspettare i 24 mesi. Mettere la sostituzione dei 24 mesi con l'attestato di capacità.

BASELICE: Con il fatto di avere questi 24 mesi di attività salvaguardiamo, effettivamente, quella passione che diceva Gianpaolo, che – secondo me – al di là dell'attestato, viene impressa nella coscienza e nella cultura di chi fa l'attività, proprio dall'esperienza, più che da un riconoscimento.

MASTRANTUONO: Mi permetto di dire che i 24 mesi, alla fine dell'attività, non sono nulla, 24 mesi intercorrono tra il fascicolo aziendale e la prima annata di molitura. I 24 mesi sono un lasso di tempo che è breve e serve anche per capire se in realtà questa cosa a te piace.

Signori, raccogliere le olive è una cosa difficilissima, coltivarla è difficilissima. Con le temperature che abbiamo avuto e con i cambiamenti climatici, coltivarle e poi raccoglierle in queste condizioni diventa impossibile e non tutti possono farlo e 24 mesi (2 anni) è il minimo sindacale per poter prendere un po'

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

di esperienza e poter dire: voglio continuare a fare questa cosa. Un'annata mi può andare male, il secondo anno mi va meglio e il terzo anno mi affido a qualche preghiera. 24 mesi trascorrono brevemente, serve per dare un orientamento, magari il terzo anno uno si dice che è difficile e lascia stare, però ho l'attestato per poter fare oleoturismo. Non lo so, non è più tua l'azienda, devi andare a lavorare in un'altra azienda come bracciante, come addetto ai lavori, il che potrebbe essere buono. Quei 24 mesi di attività sono il minimo sindacale.

BASELICE: Gianpaolo, capisco, hai ragione, dici che ci vogliono ben più di 24 mesi per capire l'olio e entrare in questa cosa, però pare un giusto compromesso tra Vincenzo e Gianpaolo. Se siete d'accordo, lascerei così.

Passiamo all'articolo 4: "Formazione e promozione".

Comma 1: "L'Amministrazione regionale può organizzare autonomamente o in collaborazione con gli enti di formazione in possesso dell'accreditamento regionale, le associazioni di categoria agricole e le associazioni oleoturistiche più rappresentative, i corsi di formazione di cui all'articolo 3, comma 1, lettera c). I corsi sono approvati dalla struttura regionale competente in materia di oleoturismo e turismo, secondo le modalità determinate dalla Giunta Regionale". Praticamente, aggiunge che si possono organizzare dei corsi su questa tematica.

Comma 2: "L'Amministrazione regionale, in collaborazione con le associazioni di categoria agricole e le associazioni oleoturistiche più rappresentative, sostiene lo sviluppo dell'oleoturismo attraverso attività di studio, ricerca, sperimentazione, formazione professionale e promozione".

BARRETTA: Aggiungerei, e l'ho messo in chat, dopo le parole "Associazioni oleoturistiche più rappresentative": "O anche altro soggetto abilitato". Nell'ottica inclusiva che si diceva prima di allargare andando anche oltre le Associazioni oleoturistiche più rappresentative. Sempre che gli altri siano d'accordo, in un'ottica più inclusiva.

BASELICE: "O altro soggetto abilitato".

BARRETTA: Anche per ricordarlo un po' con quello che si diceva, tornando indietro, all'articolo 3, comma 1, lettera c) per quanto riguarda i soggetti che possono erogare corsi di formazione.

BASELICE: Va bene, penso si possa allargare.

Articolo 5: "Standard minimi di qualità per lo svolgimento dell'attività oleoturistica".

1. Fermi i requisiti generali, anche di carattere igienicosanitario e di sicurezza, previsti dalla normativa vigente, si prevedono i seguenti requisiti e standard di servizio per gli operatori che svolgono attività oleoturistiche:

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

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

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

(Intervento fuori microfono)

MARIA ROSARIA NESE: La cosa è stata stralciata dalle linee guida nazionali, quindi, attenzione, non diamo la colpa agli estensori della legge.

Come fa a essere un requisito l'indicazione dei parcheggi? Se mi parli del possesso, ma è un requisito che indico il parcheggio nelle vicinanze? C'è qualche rifiuto, probabilmente è sul cartello che va l'indicazione del parcheggio, ma non è il requisito l'indicazione del parcheggio. Questo è l'articolo più stupidario della normativa nazionale.

PRESIDENTE (Cammarano): Cerchiamo di farla come meglio possiamo, è chiaro che le norme o il modo di funzionare di questa cosa l'Assessorato ce li deve dare. Sia i frantoi, sia le aziende vitivinicole, le intendo come aziende dove vai a fare un tour, anche di più giorni, non è che pernotti là o ti muovi là. Funziona attorno a quel percorso che tu fai, come in Francia, ti sposti, hai gli agriturismi, i B&B e le aziende aperte che vai a fare il tour. Di volta in volta sai che sono aperte.

Ci sarebbe da parlarne anche qua: le vogliamo aperte tutto l'anno, le vogliamo aperte in un determinato settore, vogliamo dare loro l'onere di restare aperti a cogliere tutto il tempo. La cosa è un po' più complessa.

Penso che un periodo possa andare bene, magari il periodo della raccolta, della molitura e un periodo immediato successivo. Ditemi voi qual è il periodo migliore. È chiaro, dovrebbe essere da settembre a inizio primavera, non di più.

MASTRANTUONO: Il periodo migliore, quello più esperienziale, è sicuramente quello della raccolta, è inutile che ci prendiamo in giro, ma è pur vero che l'attività, se ben fatta, deve essere fatta all'aperto e

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrale n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

nel periodo di novembre non sempre godiamo, come in questi giorni, di un bel tempo. Proprio per quello, deve essere fatto in giusta organizzazione con quelli che sono i frantoi o comunque le strutture. Le nostre maggiori richieste, per venire a fare la visita esperienziale in azienda, sono state in estate, perché in estate il turista si muove di più. Vi confido che il turista che viene è quel turista che fa i 10 o 15 giorni alla settimana nelle zone di mare e poi, un giorno, una sera o un pomeriggio viene in collina, un po' per godere di un po' di frescura e un po' attirato da questa cosa.

Fondamentalmente, abbiamo ricevuto delle richieste anche nella settimana di Pasqua, per Pasquetta, in quel periodo ovviamente l'olio c'è, quindi, il tour negli uliveti alle porte della primavera è stupendo perché iniziano a fiorire i fiori, l'ulivo inizia ad essere carico. Olive non ce ne sono, però l'ambiente è bello, si può fare la degustazione e si può godere anche di giornate miti. Dovrebbe essere 12 mesi su 12 per diverse caratteristiche.

Alcune lavorazioni vengono fatte a maggio o giugno, la potatura viene fatta a febbraio, in casi più rari verso marzo, quindi, se abbiamo avuto degli inverni più lunghi. Attività da fare durante l'anno ci son, è il turista che si muove in determinati periodi.

Venire qui ad Aquara per una giornata, per quel fine settimana, non può fare solo quello, sarebbe riduttivo, deve andare in giro, altrimenti si annoia, viene una volta e non viene più.

(Intervento fuori microfono: “Sono d'accordo con Gianpaolo, effettivamente non bisogna limitarlo troppo anche perché si deve guardare anche al bilancio, quindi, coordinare il periodo più evidente della coltivazione può andare bene, ma anche in primavera, in estate, ma anche con il turismo delle scuole, per avvicinare i ragazzi a quell'esperienzialità, a conoscere il territorio che non conoscono, un po' come fanno con le fattorie didattiche. Dare la possibilità alle aziende anche di fare reddito, perché alla fine questo deve essere”.)

MASTRANTUONO: Il periodo della raccolta inizia verso il 20-25 ottobre e si prolunga fino a fine raccolta, è un periodo intenso. Non si possono organizzare tutti i fine settimana, magari la gente si sposta di più.

Ci dobbiamo adeguare a quelle che sono le condizioni climatiche, siamo noi che andiamo appresso alla raccolta, quindi, non la raccolta appresso a noi. Per cui, se un paio di giorni uno li dedica e poi il tempo non permette di fare la raccolta, sostanzialmente nei mesi successivi al turista cosa gli faccio degustare, se lo raccolgo prima?

Potrebbe essere fatto in modo tale che con delle visite mirate diventi mirato. Se organizzo l'evento per tre persone o lo organizzo per 20 o 25, non cambia tanto, quello che cambia è che nel concentrare l'evento in una sola giornata, uno ha la possibilità di poter parlare a più persone con la stessa enfasi del momento, fare assaggiare le preparazioni, gli abbinamenti una sola volta e dedicare il resto dei giorni a fare la raccolta, altrimenti dovrebbe avere un ramo, un piccolo ramo aziendale che chi raccoglie e chi fa l'oleoturismo.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrale n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

Di questi tempi, avere tanti operatori, non si riesce, proprio per la questione finanze dell'azienda. È il mio parere, però ci sono, per cui vi do lo spunto di riflessione.

PRESIDENTE (Cammarano): Si parla di obbligatorietà, è una cosa un po' diversa, nel senso che, se gli diamo l'obbligatorietà di stare aperti tutto l'anno, devono stare aperti tutto l'anno.

Una cosa è creare gli eventi ed essere aperti almeno un tot, l'obbligatorietà è più complessa.

MARIA ROSARIA NESE: Secondo me, infatti, bisogna lasciare il requisito minimo di tre giorni, dettato dalle linee guida, senza specificare oltre e altro. Va capito il discorso dei parcheggi e di questo cartello che riporti i dati relativi all'accoglienza: giorni e orari di apertura, tipologia del servizio e lingue parlati. I dati relativi all'accoglienza non ho idea cosa possa voler dire, come cartello da affiggere all'ingresso dell'azienda.

MASTRANTUONO: Forse, si fa riferimento alla questione Servizi ulteriori in luogo?

MARIA ROSARIA NESE: Gianpaolo, lo dice alla G, dice che devi tenere tutto il materiale informativo sulla zona di produzione; alla F hai il materiale dell'azienda. Cosa ci puoi voler mettere sul cartello? Secondo me, il dato importante è giorni e orari di apertura, tipologia del servizio offerto, tipo degustazione, formazione e lingue parlate. Poi, c'è il parcheggio.

Alla G va tolta la virgola dopo "sia", al massimo va messa prima, perché si riferisce a "sia in ambito oleicolo che agroalimentare", dopo H ci va il punto, alla fine, perché sono stati stralciati i requisiti del personale, dalle linee guida ufficiali, nonché una cosa che era interessante, che diceva che l'attività di degustazione dell'olio, all'interno dei frantoi o dei locali, deve essere effettuata con contenitori e strumenti idonei a non alterare le proprietà organolettiche del prodotto. Questa cosa poteva essere qualificante, però è stata tolta.

PRESIDENTE (Cammarano): Con l'Assessore al Turismo stiamo facendo una specie di progetto pilota da fare nelle aree nostre, con un bus, una serie di esperimenti, di turisti che venivano nei periodi estivi, perché in questo periodo c'è il turismo, e portarli nelle aree interne. Nelle aree interne cercavamo attrazioni che sono varie, molto spesso sono poche.

Gianpaolo lo sa, c'è il castello a Roccadaspide che è privato, le grotte di Castelcivita da poco hanno ripreso a lavorare.

Ci sono delle zone che possiamo utilizzare, penso ai soggetti del Calore, una serie di cose che sono utilizzabili. Il tema è che va ad attivare tutto in un sistema, oltre alle aziende olivicole, oltre alle aziende vitivinicole, deve essere tutto legato all'attrattività che abbiamo dei B&B e degli agriturismi. Deve essere tutto coordinato.

Dare così tante responsabilità all'azienda olivicola, che deve avere tremila cose, sembra un po' esagerato. Diamolo come ulteriore mezzo di attrattività sul territorio, però non carichiamola di troppe responsabilità.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

Sì, pure le aziende con l'indicazione delle varie lingue che parlano. Ci sarà qualcuno che mastica un po' di inglese.

MASTRANTUONO: Condivido in pieno. Per nostra scelta aziendale abbiamo deciso di non fare attività ricettiva con pernottamento perché sul territorio le attività che fanno pernottamento, di B&B, ci sono già. Se si riesce a dar vita ad un sistema, un piccolo sistema paese, un piccolo sistema zona, dove il turista può trovare tante attività o può trovare comunque tanti punti di riferimento che non siano racchiusi in una sola persona, in una sola azienda, è motivo di lavoro per più persone, di resilienza, di rimanere sul territorio. In azienda, se voglio mettermi a fare tutto io, da avere la ricezione B&B, poi fare una ristorazione a livello ricettivo, poi voglio fare la piscina, quindi, avere anche quella tipologia di turista, mi devo impegnare non 24 ore, ma una giornata dovrebbe essere di 48. Secondo me, va a scemare l'obiettivo.

MEROLA: Andrei ad aggiungere un qualcosa che fa riferimento ai diversamente abili, se parliamo di standard minimi di qualità per lo svolgimento delle attività, andrei ad inserire la cartellonistica.

PRESIDENTE (Cammarano): Sono assolutamente d'accordo. Non voglio sembrare cinico, però si muovono dei soldi in maniera paurosa con i diversamente abili. Una volta litigammo con quelli delle navi Capri e Napoli, dovetti cacciare le cifre per fargli rendere conto che devono adeguare le navi.

MEROLA: Lo vivo tutti i giorni. Sono sensibile a riguardo.

MARIA ROSARIA NESE: Sarebbe buono togliere qualcosa dai cartelli e inserire un garantire l'accessibilità anche a categorie svantaggiate.

BASELICE: Cerco di sintetizzare tutto quanto dite, accorperei alla lettera c) anche la d) e la e), togliendo qualcosa. In questo senso: "cartello da affiggere all'ingresso dell'azienda che riporta i dati relativi all'accoglienza oleoturistica ed almeno gli orari di apertura, la tipologia del servizio offerto, il sito o la pagina web aziendale e l'indicazione dei parcheggi nelle vicinanze".

MARIA ROSARIA NESE: È perfetto, ma toglierei ancora "che riporti i dati relativi all'accoglienza". Non serve e non significa nulla: "Cartello da affiggere all'ingresso che riporti i giorni e gli orari di apertura, la tipologia del servizio, le lingue parlate, il sito web e l'indicazione dei parcheggi". Toglierei i dati relativi all'accoglienza, i giorni e gli orari di apertura.

BASELICE: Che riporti i dati relativi all'accoglienza oleoturistica ed "almeno", quindi, comunque fa salvo ciò che devi mettere. Perciò lascerei i dati relativi all'accoglienza, perché se vuoi mettere ulteriori dati, puoi metterli.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA
III Commissione Consiliare Speciale
AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

MARIA ROSARIA NESE: Mi domando quali sono i dati relativi all'accoglienza oleoturistica.

BASELICE: Se qualcuno ne vuole mettere di diversi, li mette, però mi focalizzerei su "almeno": almeno gli orari di apertura, la tipologia del servizio offerto, sito a pagina web aziendale, indicazione dei parcheggi nelle vicinanze.

MARIA ROSARIA NESE: Perfetto, adesso mi è chiaro, cioè, gli orari, la tipologia e le lingue sono i dati relativi all'accoglienza, pensavo ad altre cose. Perché essendoci "ed almeno", mi faceva capire che era aggiuntivo, ci voleva "relativamente almeno".

PRESIDENTE (Cammarano): Anche a me è sembrato così, sembrava quasi volessimo trasformare gli olivicoltori in bad & breakfast.

MARIA ROSARIA NESE: Qua rischiamo che non s'iscrive nessuno, perché è troppo oneroso tutto quello da offrire prima ancora che da comunicare con il cartello. Però, va bene, adesso mi è chiaro.

BASELICE: A questo punto aggiungiamo - vediamo insieme, chiaramente, al legislativo domani - appunto che sia un'accoglienza, in qualche modo, per i diversamente abili, che sia fruibile al massimo per i diversamente abili, una cosa del genere.

"Materiale informativo sull'azienda e sui suoi prodotti stampato in almeno due lingue". Ci sta.

"Esposizione e distribuzione del materiale informativo sulla zona di produzione". In effetti non dice altro: organizzatevi un po' di brochure.

MARIA ROSARIA NESE: Togli quella virgola dopo "sia", mettila prima.

Tergo rigo, lettera g) "Sia in ambito oleicolo che agroalimentare". La virgola o va prima di "sia" o la devi proprio togliere.

BASELICE: "Origine, sia in ambito oleicolo che agroalimentare sulle attrazioni turistiche, artistiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio in cui è svolta l'attività oleoturistica".

Okay.

"Ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per la tipologia di attività in concreto svolta dall'operatore oleoturistico".

MARIA ROSARIA NESE: "Ambienti dedicati": qua si poteva riprendere il concetto dell'attrezzatura, del materiale. L'attività di degustazione deve essere effettuata con contenitori e strumenti idonei a non alterare le proprietà organolettiche del prodotto.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA
III Commissione Consiliare Speciale
AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

Forse si potrebbe aggiungere “insieme all’ambiente”.

Ambienti dedicati, adeguatamente apprezzati, contenitori e strumenti idonei a non alterare le proprietà organolettiche del prodotto.

BASELICE: Ma sei già all’articolo 6? Scusami.

MARIA ROSARIA NESE: Sto sulla linea guida. Sto sullo stesso articolo da cui è stato tratto quest’elenco, linea guida ministeriale che riporta questo come riporta anche i requisiti professionali che, però, in questo disegno è stato reso articolo a parte.

BASELICE: Quindi, aggiungereesti: h) “ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati”?

MARIA ROSARIA NESE: Sì, lo metterei subito dopo. Ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati, strumenti e contenitori idonei a non alterare le proprietà organolettiche del prodotto.

Ove mai si eserciti attività di degustazione, si può mettere anche dopo, trattandosi di attività di degustazione.

BASELICE: Mettiamolo nell’articolo sull’attività di degustazione.

MARIA ROSARIA NESE: Sì, è focalizzato su quello.

BASELICE: 1. 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.
Qui c’è da mettere mano.

MARIA ROSARIA NESE: L’inizio è proprio orrendo. “L’abbinamento ai prodotti finalizzato alla degustazione deve avvenire con alimenti da intendersi quali prodotti agro-alimentari”.

Stravolgiamo proprio. L’attività di degustazione, in abbinamento ai prodotti olivicoli deve avvenire. Non è finalizzato alla degustazione.

“L’attività di degustazione, in abbinamento ai prodotti olivicoli aziendali, deve avvenire con”. Togli “Alimenti da intendersi quali prodotti”. È scontato che sono alimenti.

BASELICE: Con prodotti agroalimentari.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA
III Commissione Consiliare Speciale
AREE INTERNE

Resoconto Integrale n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

MARIA ROSARIA NESE: Qua ora capiamo se preparati o di provenienza.

BASELICE: A questo punto aggiungerei: “Provenienti dall’azienda stessa o dal territorio”.
Metterei prima “Provenienti dall’azienda o dal territorio”

MARIA ROSARIA NESE: “O da aziende del territorio”.

BASELICE: Poi aggiungerei: “E preparati dall’azienda stessa”.

MARIA ROSARIA NESE: Lo dice dopo: “Anche manipolati e trasformati, pronti per il consumo”, non ce n’è bisogno, è scontato. Provenienti o preparati.

BASELICE: Faresti: “Provenienti o preparati dall’azienda stessa o dal territorio”? Accoppiaresti “provenienti e preparati”.

MARIA ROSARIA NESE: Possiamo anche tenere separati: “Provenienti dall’azienda stessa o preparati con prodotti del territorio”.
Togliendo “Manipolati e trasformati pronti per il consumo”.

BASELICE: “Provenienti dall’azienda o dal territorio” lo dobbiamo mettere.
Se è il prodotto tal quale, non da trasformare o manipolare, deve comunque poterlo offrire.
Poi, preparati dall’azienda stessa.

MARIA ROSARIA NESE: “Provenienti dall’azienda stessa o per preparati con produzioni provenienti dalle altre aziende del territorio”. Se non vuoi mettere “del territorio”, puoi mettere “locali”.

BASELICE: L’attività di degustazione, in abbinamento ai prodotti olivicoli aziendali, deve avvenire con prodotti agroalimentari provenienti dall’azienda e/o preparati con prodotti delle aziende del territorio.

MARIA ROSARIA NESE: Metti “con produzioni”.

BASELICE: Togliamo “manipolati o trasformati pronti per il consumo”.

MARIA ROSARIA NESE: Togliamolo.

BASELICE: “Escludendo la somministrazione di preparazioni gastronomiche nel rispetto delle discipline e delle condizioni dei requisiti igienico sanitarie previste dalla norma di legge, prevalentemente legati alle produzioni”.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

MARIA ROSARIA NESE: “Legati” non mi piace. “Di produzioni locali e tipiche della Regione, provenienti da altre aziende agricole”.

BASELICE: “Che siano, prevalentemente, produzioni locali e tipiche della Regione”.

MARIA ROSARIA NESE: Questo lo metterei sopra, anche perché è troppo lontano in chiusura, torniamo su: “Provenienti dall’azienda stessa”. La parola “provenienti” è un po’ brutta, ma, comunque, lo troviamo un aggettivo.

“Dall’azienda o relativi a produzioni locali e tipiche della Regione, escludendo la somministrazione”.

È scontato che nel momento in cui dici “o” vuol dire che non è dell’azienda, te lo devi prendere da un’altra parte. “Provenienti dall’azienda o relativi a produzioni locali e tipiche della Regione”.

(Intervento fuori microfono: “Sono d’accordo con quello che è stato appena detto, mi permetterei solo di aggiungere, l’ho messo in chat, dopo “Prevalentemente legati alle produzioni locali tipiche della Regione”, le parole “In cui è svolta l’attività oleoturistica Top, IGP, STG, prodotti di montagna, prodotti considerati biologici dalla normativa europea e statale, prodotti che rientrano nei sistemi di certificazione regionale riconosciuti dalla UE, prodotti agroalimentari tradizionali presenti nell’elenco nazionale pubblicato e aggiornato attualmente dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali della Regione in cui è svolta l’attività oleoturistica”.

L’ho messo in chat quello che ho appena letto”.)

MARIA ROSARIA NESE: D’accordissimo anche sulla focalizzazione dei prodotti a marchio. L’unica cosa, perché dici: “Della Regione dove si svolge”? È scontato che è la nostra, non stiamo facendo una cosa nazionale.

(Intervento fuori microfono: “Prima c’era quasi un dubbio, l’hai scorto tu stessa prima quando hai detto che c’era il dubbio”.)

MARIA ROSARIA NESE: Metterei “Della Regione Campania”, non “Della Regione dov’è svolta l’attività”.

La legge è nostra. Correttissimo se stessimo facendo un disegno nazionale. “Della Campania” va bene.

BASELICE: Va bene, aggiungiamo quindi tutta questa parte.

MARIA ROSARIA NESE: Sono prodotti tradizionali, tipici, di montagna, che, oltretutto va molto sul discorso abbinato alla valorizzazione delle aree interne e delle biodiversità.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA
III Commissione Consiliare Speciale
AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

BASELICE: Sicuramente.

MASTRANTUONO: Quindi, escludendo la somministrazione di preparazioni gastronomiche. Con questo si esclude l'azienda agricola che possa preparare qualcosa del proprio orto, qualcosa che comunque produce?

MARIA ROSARIA NESE: Gianpaolo, non devi fare ristorazione. Se fai il pinzimonio nell'olio d'oliva con la carota lo puoi fare, non devi apparecchiare, non devi fare somministrazione.

(Intervento fuori microfono: "Si parla di abbinamento, ma non di ristorazione, diciamo che siamo in mezzo, del resto è collegato l'articolo 1 che dicevamo prima, già nella proposta".)

MASTRANTUONO: Se uno si mette in regola per poter fare piccola ristorazione, con un numero limitato di coperti, quando fa un'attività del genere, non necessariamente deve mettere tavola, come diceva la dottoressa, però, può preparare un minimo da poter fare degustare.

BASELICE: Mettendosi in regola con tutti i requisiti previsti?

MASTRANTUONO: Sì.

PRESIDENTE (Cammarano): Che vuol dire "Mettersi in regola"? Frs

BASELICE: Deve avere tutta l'autorizzazione dell'ASL per la somministrazione del cibo.

PRESIDENTE (Cammarano): Però quello è un altro fatto, in realtà, che non ha a che vedere con l'oleoturismo.

BASELICE: Diventa quasi un agriturismo, a questo punto.

Gianpaolo ho colto quello che dici tu, perché tu dici: se lo faccio assaggiare con il mio pomodoro, con la mia melanzana, chiaramente, faccio capire anche come può essere abbinata, accoppiata, quindi, vado, in qualche modo, a valorizzare l'olio, però, una cosa è il pomodoro tagliuzzato e messo sulla fetta di pane, una cosa è che ci prepari proprio un ragù, è diverso.

MASTRANTUONO: Parlando con il mio consulente aziendale in campo di consulenza alimentare, mi dice che secondo la normativa vigente o tagliuzzo un pomodoro o preparo il ragù, devo sottostare agli stessi canoni. Le persone devono essere formate, quindi, con quello che è l'HCCP e tutte le certificazioni. I locali devono essere attrezzati in modo tale che ci deve essere la cosiddetta "via del prodotto", cioè, dove entra il prodotto da raccolto lì non deve uscire il prodotto lavorato, cioè, i pomodori che devono

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

essere lavati devono entrare per una porta, devono essere lavati e poi devono essere portati nel luogo di lavorazione che sia tagliato o manipolato in altro modo, comunque, i requisiti devono essere gli stessi, quindi, credo che uno non debba fare ristorazione, ci siamo, assolutamente sono d'accordissimo, ma che non debba avere nemmeno il minimo requisito per fare quella minima manipolazione, si può incappare in una visita, da parte delle autorità competenti, dove, trovandomi a manipolare il pomodoro in questione potrei comunque incappare in sanzione.

Quello che si diceva su "Prodotti di altre aziende" mi sta bene, perché se far degustare l'olio vado al forno del paese o nei diversi forni e prendo dei prodotti da forno fatti come se di deve per poter far degustare l'olio, mi trovo d'accordissimo, perché non mi potrei mettere a fare il pane, anche quella è una manipolazione, però, se poi non posso arricchire con qualche altro piccolo prodotto, che non sia – ripeto – mettere tavola, mettere a sedere, mi trovo un po' contrariato, perché al cento per cento uno non riesce a dare tutto.

MARIA ROSARIA NESE: Nel comma 1 si parla della normativa igienico sanitaria, quindi, quello che stai dicendo tu è compreso, esplicitato, cioè, la manipolazione del pomodoro, la via d'ingresso sta nel comma 1 e il 2 ti sta dicendo: "Non devi fare somministrazione, non ti puoi mettere a fare il ristorante", questo anche ai fini di escludere la deriva agrituristica. Cioè, tu stai facendo oleoturismo, non puoi, con la scusa dell'oleoturismo, imbandire cene.

C'è il richiamo alla normativa igienico sanitaria, è scontato che tu, qualunque cosa vai a dare lo devi fare nel rispetto dell'HCCP quantomeno.

(Intervento fuori microfono: "Cioè, i prodotti possono essere manipolati e trasformati, ma non possono essere somministrazione nel senso che non può essere venduto il menù turistico".)

MASTRANTUONO: Volevo capire cosa definisce la degustazione e la ristorazione.

MARIA ROSARIA NESE: Lo dice la normativa della somministrazione alimenti e bevande.

Anche a livello di locali attrezzati per cucina, dice specificamente i requisiti che devi avere per avere la cucina. Non è neanche avere l'ambiente igienico sanitarimente corretto, è proprio non poter somministrare, cioè, non puoi fare il menù del pranzo, della cena, è come glielo offri più che quello che vai a fare.

(Intervento fuori microfono: "È una degustazione e non una somministrazione".)

MASTRANTUONO: Secondo voi potrebbe essere utile, in quest'incontro, in quest'attività oleoturistiche, poter far trasformare un prodotto come si faceva una cosa, tipo far preparare agli ospiti un qualcosa tipo le melanzane sott'olio e poterselo portare a casa?

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA
III Commissione Consiliare Speciale
AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

MARIA ROSARIA NESE: Lo devi abbinare molto all'olio, però, sì, in sostanza lo puoi fare.

MASTRANTUONO: Però, non sfociamo in quella che è la ristorazione, quindi, queste attività portano con loro come un regalo, potrebbe essere fatto in modo d'arricchire l'offerta da dare a loro, perché, magari, invece di un'ora potrebbero voler passare quattro ore, mezza giornata, quindi, di conseguenza cosa fargli fare? Fargli fare qualcosa come si faceva in casa, magari, con un prodotto che è semilavorato, fargli vedere le diverse fasi, però, poi, dargli un prodotto semilavorato. Non è una vendita è solo far fare loro un'attività, fa parte dell'attività.

MARIA ROSARIA NESE: Però attenzione, torniamoci un attimo su "Questo concetto non è una vendita", vedi che sopra parla proprio di commercializzazione.

Della rosa delle attività che si possono fare quel "commercializzazione" a me non pare turistico.

O lo abbiniamo a qualche altra cosa o, abbinare "commercializzazione", cioè, se vendo l'olio sto facendo oleoturismo? No. Torniamo indietro, perché mi ero persa quando lo abbiamo letto. Lettera "C" comma 4 dell'articolo 1: "Le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni". Ma "commercializzazione" tout court? Dovremmo specificare che è commercializzazione abbinata all'attività oleoturistica.

CLAUDIO: "Le produzioni olivicole" dice.

MARIA ROSARIA NESE: Dicevo: "Attività di degustazione e commercializzazione", è da sola, non dice "In abbinamento all'attività oleoturistica", per cui, se vendo l'olio sto facendo oleoturismo.

È scontato che è prodotto olivicolo, per carità, però, non mi sta bene messa come la particella di sodio la sola "commercializzazione", la dobbiamo meglio rendere funzionale all'attività di accoglienza oleoturistica.

(Intervento fuori microfono: "Quindi all'interno dell'azienda? Scusate se m'inserisco").

MARIA ROSARIA NESE: Nell'ambito dell'attività oleoturistica, cioè, alla fine tu te ne vai con l'olio, piuttosto che con le olive sott'olio, ma perché hai fatto oleoturismo, non perché vendi solo, c'è un abisso, perché in questa maniera, io che ti voglio vendere l'olio m'iscrivo perché entro in quella lettera D) in cui o fai degustazione e commercializzazione abbinata, allora sì, però, lo dobbiamo specificare che sono in abbinamento.

CLAUDIO: Se li dirigiamo sotto la lettera c)), tutto il periodo, dice: "Le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni olivicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, escludendo la somministrazione di preparazioni gastronomiche.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA
III Commissione Consiliare Speciale
AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

MARIA ROSARIA NESE: Sta dicendo questo che sta nell'articolo 6.

CLAUDIO: L'esempio che faceva prima Gianpaolo, gli faccio produrre le melanzane sott'olio, oppure voglio vendergli il barattolino di melanzane sott'olio posso farlo, perché è abbinato al prodotto della visita.

MARIA ROSARIA NESE: Possiamo metterci "E connessa commercializzazione", cioè un aggettivo che spieghi che sia abbinato a quello che stai facendo oleoturisticamente parlando? Perché solo "commercializzazione" così depone per una commercializzazione tout court che nulla c'entra con l'attività oleoturistica. Attività, perdonatemi, di degustazione e commercializzazione connessa all'attività oleoturistica. A quel punto è molto chiaro.

MASTRANTUONO: Se uno fa l'attività e poi, in quel gruppo, una percentuale vuole comprare l'olio vuol dire che ha raggiunto due obiettivi.

MARIA ROSARIA NESE: È quella la finalità, ci sta benissimo, però, nella sola commercializzazione non entra l'oleoturismo, è come il concetto di conoscenza prima, cioè, non vendo l'olio e faccio oleoturismo, devi fare l'informazione del consumatore, il momento degustativo insieme, ci deve essere il cosiddetto incontro che fa turismo, altrimenti è commercializzazione, stai facendo commercio di olio. Gentile Carmine, per cortesia, aggiungi: "Connessa all'attività oleoturistica".
"Alle attività di degustazione e connessa commercializzazione delle produzioni olivicole aziendali, anche in abbinamento". Qui resta tutto uguale?

BASELICE: Sì.

MARIA ROSARIA NESE: Tieni conto di questo concetto di "Escludendo la somministrazione", lo diciamo 3 volte.

BASELICE: Lo ripete nell'articolo 6 e anche alla fine.

MARIA ROSARIA NESE: Sì, nel 6.1 e nel 6.2.

BASELICE: Le attività di degustazione e connessa commercializzazione delle produzioni olivicole aziendali.

MARIA ROSARIA NESE: Puoi fare un rimando all'articolo 6: "Secondo il disposto dell'articolo 6".

BASELICE: Come meglio dettagliato nell'articolo.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA
III Commissione Consiliare Speciale
AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

MARIA ROSARIA NESE: Ai sensi del successivo articolo 6, perché è di quello che parla. Almeno alla volta la togliamo questa somministrazione che sta poi due volte nell'articolo 6, al comma 1 e al comma 2.

BASELICE: Provo un attimo a sintetizzare: "L'attività di degustazione, in abbinamento ai prodotti olivicoli aziendali, deve avvenire con prodotti agroalimentari provenienti dall'azienda o preparati dall'azienda stessa con prodotti del territorio, prevalentemente legate alle produzioni locali e tipiche della Regione", tutto quello che ha detto il professore prima. Questo "prevalentemente legate alle produzioni locali e tipiche della Regione" lo mettiamo prima?

MARIA ROSARIA NESE: No, alla fine.

BASELICE: Allora facciamo: "Escludendo la somministrazione di preparazioni gastronomiche, nel rispetto delle discipline e delle condizioni dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente e prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche della Regione".

MARIA ROSARIA NESE: Con tutto l'exkursus dei prodotti di montagna, SGP.

BASELICE: Aggiungendo quella parte di Giovanni.

(Intervento fuori microfono: Abbiamo tolto "Manipolati e trasformati" perché lo abbiamo racchiuso in "Preparati".)

MARIA ROSARIA NESE: Abbiamo aggiustato un po' l'incipit perché era di difficile interpretazione.

BASELICE: Era un'introduzione incredibile, da mal di testa.

"Dall'attività di degustazione sono in ogni caso escluse le attività che prefigurano un servizio di ristorazione; è esclusa pertanto la somministrazione di preparazioni gastronomiche".

Qua lo ripete per la terza volta, però, a questo punto, lasciamolo.

MARIA ROSARIA NESE: Cosa vuoi che ti dica?

Non la terza, abbiamo detto che la togliamo da sopra.

BASELICE: Dalla seconda?

MARIA ROSARIA NESE: È la seconda.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

Altrimenti si può togliere anche qua. Nel comma 1 lo puoi togliere, lo alleggeriamo pure? Visto che è specificato al comma 2. Togliamo “escludendo la somministrazione” dal primo.

“Dall'attività di degustazione sono in ogni caso escluse le attività che prefigurano un servizio di ristorazione”. C'è scritto.

BASELICE: Nell'articolo 1 facciamo: “Le attività di degustazione e connessa commercializzazione delle produzioni olivicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti. Come meglio si va a dettagliare nell'articolo 3”.

MARIA ROSARIA NESE: No, ai sensi del successivo articolo 6.

“Come meglio si va a dettagliare”, non è proprio normativo. “Ai sensi del successivo” o “Ai sensi del disposto, del successivo articolo 6”.

BASELICE: Okay.

MARIA ROSARIA NESE: Poi, nell'articolo 6, insieme a “Manipolati o trasformati, pronti per il consumo” togliamo anche “Escludendo la somministrazione di preparazioni”, perché sta dopo.

BASELICE: Togliamo questo e mettiamo: “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”. Più la parte di Giovanni. Quindi, ha senso lasciare, poi, il comma 2 che dice: “Dall'attività di degustazione sono in ogni caso escluse le attività che prefigurano un servizio di ristorazione; è esclusa pertanto la somministrazione di preparazioni gastronomiche”.

MARIA ROSARIA NESE: Perfetto, più chiaro di così e più asciutto di così non potevamo, però, almeno adesso non ridondiamo di concetti. Della somministrazione non se ne poteva più, si era capito che l'attività oleoturistica in Campania non è somministrazione di preparazioni.

BASELICE: Vincenzo aveva alzato la mano un po' di tempo fa.

MEROLA: Aspetto il mio turno tranquillamente, poi, magari, voi andate avanti, ma io ritorno indietro.

PRESIDENTE (Cammarano): Vincenzo, qua siamo sciolti, quindi tranquillamente dici: “Voglio intervenire”.

MEROLA: Aspetto, intanto faccio altro.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

Volevo tornare sul discorso, brevemente, quando si è parlato del manuale HCCP, di impossibilità sanitaria nel poter fornire un qualsiasi prodotto. Avevo fatto un intervento prima, quando si parlava di Scia, lì era menzionato, ora lo vado a prendere, se trovo la Scia, articolo 19 della legge 7 agosto 1990, ho proposto di bypassare tutto andandoci anche a mettere il requisito dell'8.52 del 2004 che ci tutela sotto tutti i punti di vista, perché se voglio andare a fare oleoturismo e voglio andare a somministrare un prodotto della mia azienda o di un'azienda limitrofa, con l'8.52 vado ad eliminare qualsiasi problema futuro.

BASELICE: Quindi, connesso alla segnalazione di inizio attività Scia, metti anche i requisiti di cui all'8.52?

MEROLA: Sì, che comunque sarebbero obbligatori per tutti coloro che fanno attività agricola.

In teoria li abbiamo già riassunti quando abbiamo detto che chi fa oleoturismo deve essere imprenditore, coltivatore diretto, il che dovrebbe essere implicito che abbiano già presentato l'8.52, però, sapete meglio di me che il 30 per cento – voglio essere basso – delle aziende che fanno attività di produzione, non hanno mai presentato al Comune, tramite Suap o quanto altro, la Scia all'inizio di attività agricola, cosa che ora, con i nuovi modelli, ci dà già l'indicazione anche di somministrazione, indicando le linee guida e i layout di entrata e uscita dei prodotti.

Andava a completare.

BASELICE: Va bene, lo abbiamo preso. Articolo 7.

Art. 7 (Elenco degli operatori dell'attività oleoturistica)

1. È istituito congiuntamente presso l'Assessorato Regionale dell'Agricoltura e l'Assessorato Regionale del Turismo e Beni Culturali, l'elenco regionale degli operatori delle attività oleoturistiche. I soggetti che svolgono le attività oleoturistiche sono inseriti nell'elenco a seguito della presentazione della Scia secondo le modalità di cui all'art. 2 comma 3 della presente legge.

Niente di particolare.

2. La Giunta regionale, su proposta congiunta dell'Assessore Regionale dell'Agricoltura e dell'Assessore Regionale del Turismo e dei Beni Culturali, con propria deliberazione approva la disciplina e le modalità per inserimento nell'elenco di cui al comma 1.

Perché dice “Le modalità per inserimento”. È “per l'inserimento”.

MARIA ROSARIA NESE: Sì, assolutamente sì. Parla dell'istituzione dell'elenco?

BASELICE: Sì.

MARIA ROSARIA NESE: Bisognerebbe specificarlo un po' meglio. L'inserimento degli operatori nell'elenco di cui al comma 1.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

BASELICE: 3. I dati presenti nell'elenco regionale possono formare oggetto di comunicazione e diffusione a soggetti privati e pubblici, anche tramite diffusione telematica.

MARIA ROSARIA NESE: Però, a che scopo? Metterei lo scopo. Perché ti devo dare i miei dati?

BASELICE: Però dice: "Possono formare oggetto".

MARIA ROSARIA NESE: Possono, però, a che scopo? A scopo di disseminazione, di divulgazione, di promozione. I dati possono formare oggetto di comunicazione e diffusione. Praticamente, ti sta chiedendo, a monte, lo dovranno fare anche nel format d'iscrizione, dovranno fare il trattamento dati.

BASELICE: Infatti, lo potevano lasciare direttamente lì, come in genere si fa.
Se volete che siano diffusi i vostri dati ai fini della pubblicità e promozione [...]

MARIA ROSARIA NESE: Secondo me, in una legge regionale, è un'esagerazione questo comma 3, però, se lo vogliono mettere.

CLAUDIO: Volevo solo salutarvi, purtroppo devo lasciarvi. Grazie.

BASELICE: Grazie davvero.

PRESIDENTE (Cammarano): Grazie a te Claudio, grazie tante.

BASELICE: La parte più tosta penso che l'abbiamo fatta, grazie.
Oppure, se lo vogliamo rimanere: "I dati presenti nell'elenco regionale possono formare oggetto di comunicazione e diffusione a soggetti pubblici", togliendo "soggetti privati".

MARIA ROSARIA NESE: Scusatemi, io, invece, chiarirei lo scopo. "A scopo di diffusione, a scopo di divulgazione, di produzione".

BASELICE: Però, se lo dai solo ai soggetti pubblici è chiaro che è a fini istituzionali, a fini, comunque, di formazione, informazione. Dandolo a soggetti privati può diventare, invece, un marketing proprio.

MARIA ROSARIA NESE: Non ce lo vedo proprio come comma di una legge. Lo metterei come cosa di trattamento dati nel momento in cui ci s'iscrive: "Nel modulo la regione chiede: Sei d'accordo a dare...?".

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA
III Commissione Consiliare Speciale
AREE INTERNE

Resoconto Integrale n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

BASELICE: Sì. Allora, chiaramente, diciamo di toglierlo.

MARIA ROSARIA NESE: Si propone di cassarlo, di cancellarlo.

BASELICE: Articolo 8. Art. 8 (Osservatorio Regionale sull'Oleoturismo della Regione Campania).

1. Presso il Consiglio Regionale della Campania è istituito l'Osservatorio Regionale per l'Oleoturismo della Campania composto da:

- a) l'Assessore Regionale all'Agricoltura o suo delegato
- b) l'Assessore Regionale al Turismo o suo delegato
- c) n. 2 rappresentanti designati dal Consiglio Regionale (di cui 1 indicato dalla Commissione Agricoltura e 1 dalla Commissione Turismo)
- d) 1 rappresentante di Unioncamere Campania
- e) 1 rappresentante dei Consorzi di Tutela riconosciuti a livello ministeriale
- f) 1 rappresentante delle principali organizzazioni di categoria dell'Agricoltura
- g) 1 rappresentante delle principali organizzazioni di categoria del Turismo.

MARIA ROSARIA NESE: Un rappresentante delle quattro aree interne.

BASELICE: Veramente, con il legislativo, con il dottor De Novellis, con Luigi, qua, volevamo emendare – Presidente, lo propongo anche a lei perché non ho avuto modo di dirglielo prima – “Di 3 rappresentanti designati dal Consiglio Regionale (di cui 1 indicato dalla Commissione Agricoltura, 1 dalla Commissione Turismo e 1 dalla Commissione Aree Interne).

MARIA ROSARIA NESE: Metterei proprio: “Un rappresentante di ciascuna delle 4 Aree Interne.

PRESIDENTE (Cammarano): Sono 7 le Aree Interne.

MARIA ROSARIA NESE: Ah, caspita, sono rimasta indietro.

BASELICE: Però, non tutte hanno vocazione olivicola.

MARIA ROSARIA NESE: Volevo fare una cosa integrata, va bene.

BASELICE: Mettendo uno della Commissione Aree Interne è sicuro che viene tutelata, perché, noi lo specificavamo nell'emendamento insieme al dottor De Novellis, a Luigi, perché, prevalentemente, le produzioni olivicole si svolgono, praticamente, nelle aree interne.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

PRESIDENTE (Cammarano): Però, Carmine, il problema è che questa è momentanea, nel senso che adesso lo possiamo fare perché c'è la Commissione, ma fra 3 anni non c'è più se non c'è qualcuno che la propone e, quindi, che si fa lì? Si cambia un'altra volta la cosa, si emenda la legge perché non c'è Aree Interne?

Entra qualche Commissione in seno al Consiglio.

BASELICE: O un rappresentante delle aree SNAI della Regione Campania.

MARIA ROSARIA NESE: Uno solo non è poco? È troppo 7?

BASELICE: Sette è troppo.

MARIA ROSARIA NESE: Allora 2 rappresentanti delle Aree SNAI.

BASELICE: Uno rappresentante della Commissione Aree Interne oppure 1-2 rappresentanti delle Aree SNAI della Regione Campania.

PRESIDENTE (Cammarano): Il rappresentante delle aree interne non lo puoi mettere, perché è momentanea l'area interna, esisterà per altri 3 anni.

BASELICE: Perciò ho detto 1 delle Aree Interne oppure 1-2 rappresentanti delle Aree SNAI della Regione Campania.

MARIA ROSARIA NESE: Qua è interessante.

BASELICE: L'Osservatorio è formalmente e pienamente attivo se nominati almeno la metà più uno dei suoi componenti.

Art. 9 (Vigilanza e Controllo).

Questa, Gianpaolo, forse ti può interessare e ci puoi dare qualche indicazione.

1. Fatte salve le competenze di altri soggetti indicati nella normativa statale e regionale, in particolare in materia di igiene, sicurezza alimentare e degli ambienti di lavoro, la vigilanza sull'osservanza della presente legge è esercitata dai Comuni.

2. I Comuni trasmettono alla Regione, entro il 31 maggio di ogni anno, una relazione sull'attività di controllo e vigilanza posta in essere nell'anno precedente.

3. Con successivo Regolamento adottato con deliberazione della Giunta Regionale saranno stabilite le modalità di svolgimento dei controlli da effettuare da parte dei Comuni.

Va bene, qui demanda tutto, poi, ad un Regolamento.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrale n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

MASTRANTUONO: Certo, non credo che i Comuni siano capaci al cento per cento di poter applicare quelli che sono dei controlli appropriati per l'attività.

BASELICE: Penso che non abbiano nemmeno risorse umane da dedicare a questo.

MASTRANTUONO: In secondo luogo, non meno importante, non ci sono nemmeno le risorse umane, ovviamente, io lo sto vivendo qui in Paese dove veramente si è all'osso come personale. Credo che demandare qualcuno a farsi i controlli, non saprebbero nemmeno che cosa controllare, fondamentalmente.

MARIA ROSARIA NESE: Va bene. C'è scritto "Con successivo Regolamento", ci saranno delle modalità.

BASELICE: Direi, per ora, lasciamo così anche perché penso che non abbiamo un'alternativa valida. Che mettiamo, qualcuno dell'Assessorato all'Agricoltura? È peggio ancora.

MASTRANTUONO: Sicuramente il fatto di aver aperto la Scia iniziale come azienda agricola, ovviamente quella abbiamo capito che deve essere di base, poi una Scia semplificata per oleoturismo, in questo caso non può essere aperta insieme, perché abbiamo detto che per essere operatore devono esserci almeno 24 mesi, quindi, uno che ha il fascicolo aziendale oggi può esercitare l'oleoturismo tra 24 mesi, quindi, questo lo abbiamo già detto.

Almeno questa pratica qua deve essere fatta assolutamente dal Comune, quindi, vigilare che trascorran questi 24 mesi, perché, magari, per esempio, potrebbe succedere che per strada queste informazioni vadano perdute o che comunque non ci sia il giusto controllo. Credo che quando si arriva in Provincia o in Regione si debba dare per scontato che sia stato fatto un controllo a monte: "La tua domanda può andare avanti" oppure "La tua domanda non può andare avanti".

Il piccolo centro conosce tutti i suoi operatori e tutti gli imprenditori o, comunque, braccianti che ci sono, poi, una volta che si è arrivati in Regione, è un po' più difficile mettere insieme in un tempo relativamente breve, lo si può fare, però diventa un po' lunga come tempistica.

BASELICE: Lasciamo per ora così.

Art. 10 (Sanzioni)

1. Chiunque svolge le attività di oleoturismo senza aver presentato la Scia di cui all'articolo 2, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro mille a euro 6 mila. Il Comune dispone la chiusura dell'attività svolta senza titolo abilitativo. L'attività di oleoturismo non può essere intrapresa dall'imprenditore responsabile dell'infrazione di cui a questo comma nei successivi dodici mesi.

Da mille a 6 mila penso vada bene.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA
III Commissione Consiliare Speciale
AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

Chiunque svolge le attività di oleoturismo senza i requisiti e gli standard minimi di qualità di cui all'articolo 4, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500,00 a euro 3 mila.

MARIA ROSARIA NESE: È più grave lavorare senza aver dato comunicazione che non senza requisiti, però, non è meno grave non rispettare lo standard minimo.

BASELICE: L'operatore oleoturistico è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 250 a euro mille 500 per:

- a) mancato rispetto delle modalità di esercizio dell'attività indicate nella Scia;
- b) mancata esposizione al pubblico della Scia;
- c) utilizzo di prodotti non conforme a quanto stabilito dall'articolo 6.

Va bene?

MARIA ROSARIA NESE: Sì. Fa la somministrazione, questo è il caso.

BASELICE: Ma questa vigilanza e controllo è sempre in capo al Comune?

MARIA ROSARIA NESE: Sì.

BASELICE: 4. Per l'accertamento e la contestazione delle infrazioni a questa legge si applica la specifica per l'applicazione delle sanzioni amministrative di competenza regionale.

Art. 13 (Sospensione e cessazione dell'attività).

MARIA ROSARIA NESE: Questo non è l'articolo 13 in successione, è l'articolo 11, a meno che non ci sia un foglio che è salvato con gli articoli da 11 a 12.

BASELICE: Non so perché mi salta da 10 a 13.

MARIA ROSARIA NESE: Non è colpa tua, sono loro che hanno fatto la legge con gli articoli 11 e 12 saltati.

Fai presente che l'articolo 13 è l'articolo 11.

BASELICE: Sì, così poi a seguire.

MARIA ROSARIA NESE: Sì, perché è congrua. L'incardinamento del comma 4 si rifà subito dopo al comma 3, quindi, immagino che ci sia solo un refuso, lo avevano scritto e poi lo hanno cancellato.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrale n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

BASELICE: Sì, è un refuso sicuramente, avevano messo degli altri articoli e poi li hanno tolti.

1. Nel caso di accertamento di una delle violazioni indicate al comma 2 dell'articolo 10, il Comune sospende l'esercizio dell'attività oleoturistica per un periodo compreso tra i dieci e i trenta giorni.

2. In caso di reiterazione di una delle violazioni di cui al comma 2 dell'articolo 10, il Comune dispone la cessazione dell'attività.

3. I provvedimenti di sospensione e di cessazione sono comunicati al Prefetto per gli effetti di cui al quarto e quinto comma dell'articolo 19 del decreto del Presidente della Repubblica 24 luglio 1977, n. 616 (Attuazione della delega di cui all'art. 1 della legge 22 luglio 1975, n. 382).

4. I provvedimenti di sospensione e cessazione sono comunicati altresì alla struttura organizzativa regionale competente.

Penso che vada bene, anche perché, sinceramente, ignoro il DPR 616. Domani ce lo andiamo a vedere, però, penso che questi siano stati presi dalla linea generale.

(Disposizioni transitorie)

1. Le aziende già in attività non sono tenute a presentare una nuova Scia ai sensi dell'articolo 2 e si adeguano alle disposizioni di questa legge entro dodici mesi dalla entrata in vigore della stessa.

(Invarianza finanziaria)

1. Dall'applicazione di questa legge non derivano nuovi o maggiori oneri per il bilancio regionale. Alla sua attuazione si provvede con le risorse umane, strumentali e finanziarie previste dalla legislazione vigente.

(Norma finale)

1. Per quanto non previsto da questa legge si applicano le disposizioni dei commi 513 e 514 dell'articolo 1 della legge 160/2019 e del decreto del Ministro delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali e del Ministro del Turismo del 26 gennaio 2022.

BARRETTA: Visto che manca pochissimo, l'ultimo articolo "Disposizioni transitorie", in chat ho aggiunto una precisazione un po' più articolata rispetto al rimando che fa nelle Disposizioni transitorie: I soggetti che all'entrata in vigore della presente legge, che esercita una o più attività riconducibili all'ambito dell'oleoturismo si adeguano alle disposizioni contenute nella presente legge entro 12 mesi dall'entrata in vigore della stessa, perché ci sono delle attività che oggi ci sono, ma che potrebbero essere ricondotte a queste.

Poi, il mancato adeguamento di cui al precedente comma 1, entro il termine ivi previsto, comporta l'adozione, da parte del Comune competente del provvedimento d'inibizione alla prosecuzione delle attività.

È giusto un riferimento di "Disposizioni transitorie". L'ho messo in chat, qualora fosse utile accoglierle la Commissione lo farà.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA
III Commissione Consiliare Speciale
AREE INTERNE

Resoconto Integrale n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

BASELICE: Queste sono anche mandate come testo alla nostra email?

BARRETTA: Sì.

BASELICE: A posto.

BARRETTA: A meno che tu non me ne dia un'altra più precisa.

BASELICE: Sinceramente, fino a quando ho visto la email non erano ancora arrivate, però ho il tuo numero Giovanni, quindi, nel caso in cui anche domani non le trovo in email ti chiamo, non c'è problema.

VINCENZO: Visto le sanzioni, visto i tempi, chiedo se fosse possibile fare una precisazione da qualche parte per i subentranti.

Da buon agronomo, visto quello che è successo con il primo insediamento, se dovessi subentrare ad un'azienda che fa già turismo olivicolo? Mio padre fa turismo olivicolo, è iscritto, ha fatto la Scia e quanto altro, mio padre viene a mancare oppure io intervengo nell'azienda, subentro, che faccio, aspetto i 24 mesi? Così non abbiamo previsto niente a riguardo, eppure, ogni volta che esce un bando, migliaia di ragazzi subentrano in azienda, abbiamo le prove a riguardo, non sarebbe il caso di considerare quest'aspetto? Viste le sanzioni, perché dice che se tu vai a fare attività, mio padre è un olivicoltore che fa turismo, è iscritto, viene a mancare, io subentro nell'azienda, al momento quest'azienda non mi tutela, oppure esce il primo insediamento, subentro nell'azienda di mio padre che è olivicoltore, che è iscritto e quanto altro, devo aspettare i 24 mesi?

BASELICE: Vincenzo, ammetto che può essere una mia mancata conoscenza. Per il Comune non devi comunque presentare la Scia intestata ad un'altra persona?

PRESIDENTE (Cammarano): Queste sono più cose che nell'atto del Regolamento della legge. Si fanno quando la vai a regolamentare.

BASELICE: Potrebbe essere sicuramente oggetto di Regolamento. Ha fatto bene il Presidente a ricordare un attimo qual è l'iter della legge, perché la legge una volta approvata deve essere, poi, regolamentata dalla Giunta.

PRESIDENTE (Cammarano): Cioè, prevede questo e altri fattori ancora che sono un po' più complessi. Viene regolamentato tutto.
Dobbiamo chiudere, abbiamo fatto 3 ore di Commissione.

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

Vi voglio solamente ringraziare tantissimo, perché l'abbiamo migliorata molto, tra l'altro abbiamo anche modificato e migliorato degli aspetti linguistici della legge, quindi, siamo andati veramente su tutto.

Grazie Carmine che sei rimasto con noi fino a quest'ora ad ascoltarci.

Formalizziamo tutto, lo mettiamo nella legge. Vedi se con il legislativo riusciamo a mandarla alla a presenti, anche cambiata.

C'è Rosa Pascarella che anche ha mandato dei suggerimenti, non è riuscita a connettersi, le cadeva sempre la linea, mi ha detto: "Dì a Carmine di aggiungere".

Ci aggiorniamo tramite email.

BASELICE: Fermo restando, chiaramente, che come diceva il Presidente proprio all'inizio – lo voglio ribadire, che gli emendamenti che portiamo, poi, sono discussi in Commissione, quindi, non è detto che ce lo approvino.

PRESIDENTE (Cammarano): Già Tommaso ha detto: "Mandameli prima in modo che li vedo un attimo". Diciamo che gli dà la "benedizione", nel senso che lui con la sua forza la può appoggiare, visto il lavoro che ci abbiamo messo.

BARRETTA: Michele, solo una comunicazione di servizio. Ti ho mandato il Documento chiesto alla tua email. Visto che c'è anche il consigliere Abbate, voglio dire che stiamo organizzando su Benevento un evento sulle aree interne, con il Presidente della Provincia di Benevento anche, ti inviteremo, in qualità di Presidente, anzi, ci farà piacere se anche altri componenti della Commissione Aree Interne vorranno partecipare. Grazie.

PRESIDENTE (Cammarano): Grazie mille.

MARIA ROSARIA NESE: L'auspicio è che in sede di Regolamento sia messo l'accento sulle formule aggregative degli operatori oleoturistici al fine proprio di costituire vie dell'olio, offerte integrate e quanto altro e poi, rispetto a Gianpaolo che dice: "Ho fatto delle cose", lui, probabilmente non era nato, ma nel 2004 – ce n'è traccia sui giornali all'epoca che ne censirono la borsa verde dei territori rurali – nel Cilento fu creato un esperimento di vie dell'olio, c'ero dentro come componente di Consiglio comunale di Vallo e dell'Associazione Città dei Sapori che si chiamava "Cilento Olio e Dintorni sulle Tracce dell'Extravergine". C'era già la messa in rete di 17 produttori e frantoi con grande legame, però, alle risorse anche culturali.

C'era un passaggio dalla cultura del sapore al sapore della cultura. Perché avevamo individuato i frantoi e le aziende olivicole? Perché erano quelle per le quali davvero c'era prodotto sempre.

Potevamo fare riferimento al prodotto "olio" per 12 mesi l'anno. Mentre gli alberghi chiudono, mentre spesso altre formule di accoglienza non sono reperibili, con noi, a proposito di Tommaso Pellegrino e Parco Nazionale, allora lui non c'era ancora, chi curava poi gli itinerari culturali erano i centri locali del

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrale n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

Parco, quindi, c'era sempre una riferibilità a degli operatori altri, però, intorno a questa cosa che, appunto, si chiamava: Cilento Olio e Dintorni sulle Tracce dell'Extravergine", tradotto in due lingue perché andammo anche con l'Associazione Città dei Sapori a Ginevra a presentarlo come prodotto e i giornali dell'epoca lo definirono come la migliore novità – a livello di offerta turistica – della borsa dei territori rurali, si potrebbe rispolverare e provare a ripartire da lì.

Grazie Michele per questa opportunità.

MASTRANTUONO: Lo ricordo perché aderì anche il Frantoio ad Aquara, le Fattorie degli Alburni di cui siamo soci, il mio papà è socio storico, quindi, lo ricordo bene, solo che era un progetto molto ambizioso e poi causa lo spopolamento che c'è stato negli ultimi 20 anni, non si è più portato avanti.

MARIA ROSARIA NESE: A causa di tante cose, a causa del nostro modo di essere.

MASTRANTUONO: Vi ringrazio, è stato per me un momento formativo importantissimo stare qui con voi.

(Intervento fuori microfono: "Gianpaolo non ringraziare perché il primo appuntamento oleoturismo saremo tutti ospiti da te, quindi, non ringraziare perché siamo già lì".)

MASTRANTUONO: Come ospiti, ma non come addetti ai lavori però. Vi porgo i saluti di Emanuel Ruocco di Vivi Cilento che si sta formando per gli albergatori, quindi, è in quel di Rimini. Gira sempre un pochettino, quindi, questa sera mi ha dato questa bellissima incombenza, perché sono veramente stato onorato con tutti voi. Grazie mille, a vederci presto in azienda, appena possibile.

PRESIDENTE (Cammarano): Grazie mille Gianpaolo. Con l'augurio che ci rivediamo dal vivo, la prossima volta. Comunque vedremo come va questa cosa. Sicuramente quando la discuteremo e approveremo in Consiglio vi manderemo l'invito. Quelli che hanno partecipato agli emendamenti sono invitati a venire in Consiglio ovviamente.

Grazie ragazzi della regia. Buona serata a tutti.

I lavori terminano alle ore 18.15.

La seduta ha inizio alle ore 14.30

CONSIGLIO REGIONALE DELLA CAMPANIA

III Commissione Consiliare Speciale

AREE INTERNE

Resoconto Integrato n.36

XI Legislatura

del 22 novembre 2022

I lavori terminano alle ore 15.00.