

# Le linee guida per la raccolta turistica delle olive

Nuove opportunità e garanzie di legalità

di tefano Marconi [\*] ed Eugenio Erario Boccafurni [\*\*]



Il 21 luglio 2025, presso la Camera di Commercio di Bari, in un evento divulgativo che ha visto la presenza anche degli Assessori all'agricoltura, al turismo e allo sviluppo economico della Regione Puglia, l'Ispettorato Nazionale del Lavoro e l'Associazione "Città dell'Olio" hanno sottoscritto un Protocollo nazionale volto a regolamentare e valorizzare l'attività di raccolta turistica delle olive, al fine di garantire la sicurezza dei partecipanti e la legalità dei processi coinvolti.

Per **oleoturismo**, secondo quanto stabilito dal comma 514 dell'art. 1 della legge 27 dicembre 2019, n. 160, «*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*».

In altri termini, al pari di quanto avviene nell'enoturismo o nelle cooking class, i viaggiatori moderni sono attratti dalla possibilità di essere protagonisti di forme di turismo integrato, le cd. "experience", in cui apprendere cose nuove divenendo parte attiva nei siti produttivi.

Ebbene le "Linee guida per la raccolta turistica delle olive" scaturiscono proprio dalla comune volontà dei Soggetti sottoscrittori di determinare regole certe applicabili a tutte quelle imprese agricole interessate ad intraprendere iniziative turistiche ed educative, che valorizzino il patrimonio olivicolo italiano e ne promuovano la conoscenza, nel rispetto della vigente

legislazione sociale e delle normative prevenzionistiche.

Tra l'altro – aspetto di non secondaria importanza – per i frantoi italiani l'offerta di simili pacchetti esperenziali potrebbe divenire una ulteriore opportunità di diversificazione del proprio *core business*.

Tuttavia, anche al fine di prevenire eventuali comportamenti elusivi, l'intesa ha chiarito che tale raccolta assume un carattere divulgativo, educativo e ricreativo, volta a far conoscere le tecniche produttive tradizionali e moderne, le caratteristiche agronomiche degli oliveti e il valore culturale dell'olio extravergine d'oliva:



un'attività a carattere gratuito e su base volontaria, temporanea, che non ha finalità produttive né può considerarsi prestazione di lavoro.

In un settore, come quello agricolo, contraddistinto da un elevato tasso di rischiosità, all'agenzia il delicato onere di aver dovuto ponderare regole che infondano certezza agli operatori del mercato (e in quanto tale in grado di incoraggiare l'attività d'impresa) e che assicurino al massimo grado la salute e la sicurezza degli avventori.

Ne consegue che le Linee guida finiscono per inserirsi nell'alveo delle eterogenee attività connesse ai programmi del "Piano integrato per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro", adottato con il Decreto MLPS del 17 dicembre 2024, n. 195, utili allo «sviluppo di una "cultura" della sicurezza in tutti i luoghi – di vita, studio e lavoro – attraverso iniziative di sensibilizzazione, responsabilizzazione e promozione della prevenzione, finalizzate alla riduzione sistema-



tica degli eventi infortunistici». La diffusione della cultura della sicurezza e della legalità di impresa tra i cittadini passa anche attraverso tali innovative forme di turismo integrato.

### Modalità di svolgimento dell'attività turistica

La raccolta turistica delle olive consiste in un'esperienza partecipativa, a carattere culturale e ricreativo, offerta a turisti che prevede il coinvolgimento diretto ma, limitato, nelle operazioni di raccolta manuale delle olive.

Tale attività **non è retribuita** e si svolge su base **volontaria**, è di breve durata, co-

munque circoscritta al tempo strettamente necessario ad apprendere le tecniche produttive e comunque non superiore a **due ore** nell'arco della giornata, alternativamente svolta nella fascia oraria antimeridiana o postmeridiana.

Essa è circoscritta ad appositi ed idonei spazi delimitati e segnalati nelle aziende agricole, eventualmente correlata al soggiorno degli stessi avventori in strutture ricettive del territorio e/o alla visita e degustazione nell'ambito di un'offerta turistica di tipo integrato.

È importante che le operazioni si svolgano sotto la supervisione continua di un congruo numero di **referenti aziendali**, con modalità che assicurino la salute e sicurezza dei turisti.

Al fine di evitare potenziali comportamenti elusivi delle norme lavoristiche, facilitare eventuali controlli ispettivi e agevolare il rispetto delle cautele prevenzionistiche elaborate dalle Parti sottoscrittenti, è previsto che i visitato-

ri debbano essere dotati ed esporre un cartellino o altro **elemento identificativo** e ricevere, prima dell'avvio della raccolta, una breve sessione informativa sulle modalità di svolgimento e sulle norme comportamentali e di sicurezza da rispettare.

Fermo restando quanto precede, è facoltà dei competenti Ispettorati territoriali di effettuare controlli anche a campione sulla genuinità delle finalità turistiche.

### Sicurezza e prevenzione dei rischi al centro

«La tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro risulta un valore etico comune non negoziabile, un investimento imprescindibile», questo è l'icastico principio che muove il predetto "Piano integrato per la salute e la sicurezza nei luoghi di lavoro".

Nel solco tracciato dal Ministero del Lavoro, il protocollo sull'oleoturismo italiano non fa sconti: la sicurezza dei turisti che si cimentano "nell'experience" non è negoziabile, è una condizione imprescindibile al di là dell'insussistenza di qualsivoglia forma di rapporto lavorativo con l'azienda agricola.

In tal senso, sono infatti diverse le cautele che l'Ispettorato ha ritenuto di imporre agli operatori.

Anzitutto, ciascuna realtà produttiva che intenda svolgere attività di raccolta dimostrativa delle olive deve preventivamente attivare una polizza assicurativa per la responsabilità civile verso terzi con estensione ai rischi specifici dell'attività oleoturistica, a copertura di eventuali danni a persone o cose verificatisi durante lo svolgimento delle attività.

Sempre prima dell'inizio della raccolta il referente aziendale dovrà fornire ai turisti istruzioni adeguate in ordine all'utilizzo delle attrezzature e ai comportamenti da tenere durante le operazioni, successivamente vigilando, in presenza, sul rispetto delle istruzioni impartite. Si tratta di una sorta di **briefing operativo**, necessario a ragguagliare gli avventori sulle finalità culturali dell'iniziativa e sulle insidie dei campi.

Ai turisti è **interdetto** sia l'utilizzo di qualsiasi macchina agricola, sia lo svolgimento delle operazioni di carico e scarico dei sacchi/cassette di olive.

Inoltre, l'organizzatrice è tenuta a fornire i dispositivi di protezione individuale necessari e a delimitare fisicamente le aree pericolose: i luoghi in cui si svolge l'attività devono essere conformi alle norme in materia di sicurezza, igiene e accessibilità, oltre che espressamente individuati e riconoscibili con **apposita segnaletica**, comunque delimitati all'interno della proprietà aziendale, **assolutamente separati** dalle aree adibite alla raccolta professionale.



### Requisiti degli operatori e garanzie procedurali

Possono organizzare la raccolta turistica delle olive esclusivamente le aziende agricole e i frantoi che svolgono attività oleoturistica ai sensi della normativa vigente e che risultano regolarmente registrati presso gli organismi competenti.

In particolare, l'impresa è tenuta a comunicare all'amministrazione comunale – tramite lo Sportello unico per le attività produttive (cd. "SUAP") o altro sportello competente – il periodo e il calendario delle attività, gli **orari di svolgimento** della raccolta turistica, le generalità dei **partecipanti** e i nominativi dei re-

**ferenti aziendali**, oltre al numero di **polizza assicurativa** già attivata per la responsabilità civile.

Sempre al SUAP devono essere dichiarate anche le aree destinate alla raccolta turistica con la puntuale indicazione delle **coordinate catastali** del luogo, un rilevante presupposto procedurale volto a garantire l'effettività delle anzidette regole poste a presidio della salute e sicurezza dei turisti.

Infine, affinché possano essere messi a disposizione degli organi di vigilanza (non solo del personale ispettivo INL), per le aziende è fatto obbligo la conservazione di tali dati per almeno cinque anni.

### L'attività ispettiva nella filiera agricola

Il Protocollo è anche utile a conferire maggiori certezze al personale ispettivo impegnato al

controllo degli operatori della filiera agricola, un settore particolarmente complesso, ad elevato tasso di rischiosità, in cui il "lavoro nero" fa da comprimario ad altri fenomeni di illecito che ne infestano l'organizzazione produttiva.

Dai dati ricavabili dal resoconto dell'attività di vigilanza INL svolta nel 2024 (per un'analisi più articolata sia consentito il rimando a E. Erario Boccafurni, "I risultati dell'attività di vigilanza INL 2024", pubblicato dalla Rivista Lavoro Diritti Europa), si evince che delle 129.188 ispezioni totali svolte dal personale INL unitamente ai militari dell'Arma (ovvero +126% rispetto al 2023) 8.847 hanno riguardato il settore agricolo, registrando un aumento dell'8% sul precedente anno.

Si osserva che il tasso di irregolarità riscontrato è del **68,4%**, ovvero al di sotto della media dei settori produttivi del Paese, che si attesta al 71,7% (industria 72,6%; edilizia 73,7%; terziario 70,7%).

Volgendo poi lo sguardo al fenomeno del **lavoro nero**, dei 23.401 lavoratori “in nero” accertati dai tre Istituti nel corso dell’anno (INL, INAIL e INPS), ben 19.008 sono quelli rinvenuti dagli ispettori INL (ovvero l’81% del totale): 1.819 sono i casi in “agricoltura, silvicoltura e pesca”, 5.798 nei “servizi di alloggio e ristorazione”, 3.386 nel settore costruzioni, 2.674 nel “commercio all’ingrosso e al dettaglio” e 2.268 riscontrati nelle attività manifatturiere.

Il lavoro nero spesso si lega a doppio filo ai fenomeni di **sfruttamento e caporalato** ex art. 603 bis c.p., tipologia di illeciti che, anche in ragione delle pressanti campagne di task force organizzate nel corso del 2023 in agricoltura, sono in diminuzione nel settore: le condotte accertate, infatti, infestano sempre più il “terziario distribuzione e servizi” (440 le notizie di reato in tale settore sulle complessive 1.226 del 2024) e meno il settore agricolo, suo tradizionale terreno di elezione (dove dai 2.123 casi del 2023 si è scesi agli odierni 519 fenomeni accertati).

Inoltre, in linea con il trend nazionale, si segnala il deciso aumento dei casi accertati di interposizione illecita di manodopera – spesso posta in essere da **imprese agricole cd. “senza terra”** e, più in generale, da società cooperative utili unicamente a fungere da “serbatoi” di manodopera – ben 444 i casi dell’ultimo anno, con un aumento del 169% rispetto al 2023.

Non da ultimo per importanza, per quanto attiene l’incidenza delle violazioni penali in materia di salute e sicurezza in agricoltura, occorre tener presente che il 69% dei casi totali sono distribuiti tra sorveglianza sanitaria (33%), formazione e l’informazione dei lavoratori (28%) e carenze legate a rischi elettrici e tenuta di macchine ed attrezzature (8,9%).

In particolare, secondo un recente rapporto INAIL, **i rischi più ricorrenti nei frantoi italiani** sono dovuti alla caduta delle cassette sugli operatori (talvolta lo spazio per lo stoccaggio è esiguo, ne consegue che i carrellisti tendono a sovrapporre in altezza le casse per diversi metri), al rovesciamento del carico trasportato, all’investimento di persone (sia nei campi di raccolta che nei piazzali delle imprese) e al ribaltamento di mezzi di lavoro. Rischi che evidentemente aumentano in tutti quei casi in cui le aziende agricole si occupano anche delle fasi meccaniche di separazione ed estrazione dell’olio, della gramolatura e del confezionamento del prodotto. ■

---

[\*] Stefano Marconi è Direttore della Direzione Interregionale del Lavoro del Centro.

[\*\*] Eugenio Erario Boccafurni già Avvocato, assegnista e Dottore di Ricerca in Diritto del Lavoro (Università di Roma “La Sapienza”), è responsabile del Processo Pianificazione della DIL Centro.

Le considerazioni contenute nel presente scritto sono frutto esclusivo delle riflessioni comuni degli Autori e non rappresentano il punto di vista dell’Amministrazione di appartenenza.

