

REGOLAMENTO REGIONALE N. 022

Attuazione della legge regionale 8 giugno 2007, n. 10 (Disciplina regionale dell'agriturismo)

Approvato nella seduta del 22 aprile 2008

Art. 1
(Oggetto)

1. Il presente regolamento, ai sensi dell'articolo 15 della legge regionale 8 giugno 2007, n. 10 (Disciplina regionale dell'agriturismo), disciplina le modalità di esercizio dell'attività agrituristica, le procedure amministrative, i criteri per la classificazione delle aziende agrituristiche e delle relative strutture agrituristiche, le modalità per l'esecuzione dei controlli e ogni altro aspetto inerente allo svolgimento dell'attività.

Art. 2
(Definizioni)

1. Agli effetti del presente regolamento si intende per:
- a) attività agrituristiche, le attività definite dalla l.r. 10/2007 ed esercitate ai sensi dell'articolo 2, comma 2, della stessa legge;
 - b) elenco, l'elenco degli operatori agrituristici istituito presso la provincia;
 - c) dichiarazione di avvio di attività (DAA), la dichiarazione, funzionale all'avvio dell'attività, da presentare al comune dove ha sede l'immobile destinato all'attività agrituristica, ai sensi dell'articolo 5 della l.r. 10/2007;
 - d) attività agricola, le attività agricole definite dal punto 2, dell'allegato A, della legge regionale 7 febbraio 2000, n. 7 (Norme per gli interventi regionali in agricoltura) e dall'articolo 1 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228 (Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della L. 5 marzo 2001, n. 57), svolte da soggetti iscritti al registro imprese, sezione speciale imprenditori agricoli;
 - e) attività di pesca, le attività definite dall'articolo 2 del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 226 (Orientamento e modernizzazione del settore della pesca e dell'acquacoltura, a norma dell'articolo 7 della L. 5 marzo 2001, n. 57);
 - f) territorio svantaggiato, i territori classificati ai sensi dell'articolo 18 del regolamento (CE) n. 1257/99 del Consiglio, del 17 maggio 1999, sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo di orientamento e di garanzia (FEAOG) e che modifica ed abroga taluni regolamenti;
 - g) territorio montano, i territori classificati ai sensi della legge regionale 2 aprile 2002, n. 6 (Disciplina delle Comunità Montane);
 - h) addetti ad attività agrituristica, i soggetti previsti dall'articolo 3, comma 2, del d.lgs. 228/2001 e dall'articolo 2, comma 2, della l.r. 10/2007;
 - i) pasti al giorno, il numero massimo di pasti che l'azienda agrituristica può somministrare nell'arco di una giornata;
 - j) zona, quella definita dall'ambito provinciale e dalle province contigue;
 - k) somministrazione pasti, la fornitura di cibi cucinati in un locale idoneo e appositamente attrezzato;
 - l) degustazione, qualsiasi fornitura di alimenti destinati ad essere consumati sul posto, che non ricada nell'ipotesi di cui alla lettera k).

Art. 3
(Caratteristiche delle aziende agrituristiche)

1. L'azienda agrituristica si definisce per tipologia e servizi offerti.
2. La tipologia agrituristica si riferisce al tipo di attività esercitata, in relazione all'uso delle strutture ricettive disponibili. Si distinguono due tipologie di azienda agrituristica:
 - a) agriturismo in forma familiare;
 - b) agriturismo in forma aziendale.
3. La tipologia agriturismo in forma familiare può presentare una o più delle seguenti caratteristiche:
 - a) ospitalità in camere o spazi comuni per un massimo di dieci persone al giorno, all'interno dell'alloggio dell'imprenditore agricolo o dei fabbricati aziendali;
 - b) ospitalità in spazi aperti attrezzati per la sosta dei campeggiatori per un massimo di dieci ospiti al giorno in roulotte, tende, camper;
 - c) preparazione e somministrazione di pasti e bevande in strutture facenti parte dei fabbricati aziendali compreso l'alloggio dell'operatore agrituristico, fino ad un massimo di quaranta pasti al giorno. E' consentito cumulare settimanalmente il numero giornaliero dei pasti riconosciuti nel certificato di connessione di cui all'articolo 5, nei giorni di effettiva apertura, fermo restando il numero massimo di quaranta pasti al giorno;
 - d) organizzazione delle attività di cui al comma 5.
4. La tipologia agriturismo in forma aziendale può presentare una o più delle seguenti caratteristiche:
 - a) alloggio in camere o in unità abitative indipendenti e utilizzo di spazi aperti attrezzati per la sosta dei campeggiatori, fino ad un massimo di sessanta ospiti al giorno;
 - b) preparazione e somministrazione di pasti e bevande per un numero massimo di centosessanta pasti al giorno. E' consentito cumulare settimanalmente il numero giornaliero dei pasti riconosciuti nel certificato di connessione di cui all'articolo 5, nei giorni di effettiva apertura, fermo restando il numero massimo di centosessanta pasti al giorno;
 - c) organizzazione delle attività di cui al comma 5.
5. I servizi offerti consistono nel complesso delle attività agrituristiche svolte dall'azienda, da esercitarsi in forma singola o combinata. Sono attività agrituristiche, oltre all'ospitalità e alla somministrazione di pasti e bevande:
 - a) la degustazione in azienda di prodotti tipici ed enogastronomici locali anche attraverso:
 - 1) organizzazione in azienda di degustazione di prodotti aziendali, prodotti tipici e spuntini;
 - 2) corsi di cucina imperniati sulla tradizione rurale;

- 3) corsi per enoamatori e per assaggiatori di prodotti tipici ed enogastronomici locali;
 - 4) presenza in azienda di enoteca con selezione di vini locali e regionali;
- b) l'organizzazione di attività ricreative, culturali, seminari, sociali-educative e naturalistico-ambientali, quali:
- 1) presenza nell'ambito dell'azienda agrituristica di raccolte di oggetti, biblioteca o materiale divulgativo relativi alle tradizioni rurali;
 - 2) organizzazione di attività di formazione e divulgazione culturale in materia di civiltà rurale e tradizione locale;
 - 3) organizzazione ed ospitalità di attività seminari;
 - 4) ospitalità di iniziative ricreative o celebrative utilizzando gli spazi aziendali;
 - 5) ospitalità di iniziative che abbiano luogo sul reticolo idrico e navigabile utilizzando spazi aziendali attrezzati;
 - 6) valorizzazione del patrimonio storico o culturale presente nell'ambito dell'azienda o anche nelle vicinanze, compresi i monumenti di interesse naturalistico, artistico ed architettonico;
 - 7) accompagnamento e presentazione di percorsi e punti di osservazione della fauna e della flora autoctona e fornitura di materiale didattico e di osservazione;
 - 8) disponibilità in azienda di biblioteca a soggetto naturalistico e videoproiezioni;
- c) lo svolgimento di attività sportive o escursionistiche e ricreative, quali:
- 1) possibilità di praticare discipline sportive mediante l'uso di impianti o attrezzature dell'operatore agrituristico, fermo restando l'utilizzo di altri servizi agrituristici;
 - 2) organizzazione di pratiche sportive, intrattenimenti ed attività di animazione per il tempo libero finalizzate ad una migliore fruizione e conoscenza del territorio;
 - 3) possibilità di utilizzare, nell'ambito dell'azienda o nelle vicinanze della stessa, percorsi escursionistici nelle loro diverse forme;
 - 4) possibilità di predisporre aviosuperfici in conformità alla normativa vigente;
- d) lo svolgimento di attività di pesca-turismo ai sensi dell'articolo 16 bis, della legge regionale 30 luglio 2001, n. 12 (Norme per l'incremento e la tutela del patrimonio ittico e l'esercizio della pesca nelle acque della Regione Lombardia), nonché le attività connesse così come definite dall'articolo 3 del d.lgs. 226/2001; nei fiumi e nei laghi è ammesso la pesca-turismo con l'uso di natanti regolarmente autorizzati, compresa la consumazione sugli stessi dei prodotti prelevati;
- e) lo svolgimento di attività di ittiturismo, che consiste nell'offerta di alloggio e di somministrazione di pasti e bevande, secondo i seguenti criteri:
- 1) utilizzo di fabbricati: l'attività può essere esercitata nell'abitazione dell'imprenditore o in qualsiasi fabbricato nella disponibilità dell'impresa ittica, purché situato ad una

- distanza non superiore a un chilometro dal corpo idrico in cui viene esercitata l'attività di pesca professionale;
- 2) prevalenza del tempo di lavoro: ai fini della prevalenza del tempo di lavoro, l'attività di pesca professionale viene quantificata secondo i parametri del decreto di cui all'articolo 5, comma 4;
 - 3) apporto di materie prime: ai fini dell'applicazione dei criteri di cui all'articolo 3 della l.r. 10/2007, sono considerati di produzione propria i prodotti derivati direttamente dall'attività di pesca professionale, anche quando hanno subito lavorazioni esterne all'azienda. Per l'apporto di altre materie prime locali, valgono gli stessi criteri definiti per le altre aziende agrituristiche;
- f) l'organizzazione di attività di ippoturismo, quali:
- 1) attività ippoturistica: possibilità di ospitare e mantenere equidi non di proprietà e di utilizzare equidi presenti in azienda per passeggiate o attività di turismo, organizzate da soggetti di cui all'articolo 2, comma 2, della l.r. 10/2007 ed in possesso delle autorizzazioni e degli attestati che abilitano e qualificano a svolgere tale attività attraverso l'utilizzazione di equidi;
 - 2) attività di ippoterapia: si intende la collaborazione con l'addetto alle terapie, da effettuarsi sulla base di una collaborazione con enti ed organismi competenti e accreditati; tale attività può essere svolta dai soggetti di cui all'articolo 2, comma 2, della l.r. 10/2007, in possesso delle autorizzazioni e degli attestati che abilitano allo svolgimento di tale attività con l'impiego di equidi;
- g) attività agri-turistico-venatoria, che si caratterizza per la possibilità di utilizzare selvaggina ai fini dell'allenamento e dell'addestramento dei cani da caccia e del prelievo venatorio così come previsto dalle normative vigenti;
- h) attività finalizzata all'ospitalità, utilizzo e addestramento di cani, fino ad un numero massimo di venti, per la valorizzazione del rapporto uomo-animale nell'ambito rurale;
- i) attività didattiche, quali:
- 1) realizzazione di corsi ed attività pratiche nel campo delle tecniche agricole e di trasformazione dei prodotti e tematiche ambientali, anche in collaborazione con scuole e istituzioni formative, compresi enti ed associazioni;
 - 2) valorizzazione del ruolo dell'agricoltura nell'educazione ambientale ed alimentare, della conoscenza della campagna, della memoria del mondo rurale e della maestria degli agricoltori;
 - 3) fattoria didattica, che riguarda l'organizzazione di percorsi didattici rivolti alle giovani generazioni, mirati alla riscoperta della realtà agricola e del corretto rapporto uomo-animale;
 - 4) fattoria didattica accreditata e riconosciuta ai sensi della deliberazione della Giunta regionale 11 ottobre 2002, n. VII/10598 (Approvazione dello schema della Carta della qualità e del marchio che identifica la rete regionale delle Fattorie Didattiche. P.R.S. 3.4.3. Sostegno ai processi di commercializzazione e promozione dei prodotti sui mercati nazionali ed esteri);

- 5) fattoria sociale, che concerne l'organizzazione di attività mirate a fini formativi e riabilitativi, favorendo il benessere e il reinserimento sociale di persone svantaggiate attraverso mansioni specifiche a contatto con l'ambiente rurale;
- j) organizzazione di attività mirate alla cura e alla salute del corpo, utilizzando prodotti fitoterapici di propria produzione. Per lo svolgimento di questa attività gli operatori devono essere in possesso di idonei attestati di qualifica.

6. Nella definizione di cui al comma 5, lettera e), non rientrano le attività di allevamento di pesci o di altri organismi acquatici che sono definite agricole ai sensi dell'articolo 2135 del codice civile. L'attività agrituristica associata a tali allevamenti rientra nella definizione di agriturismo, ivi comprese le eventuali attività ricreative connesse.

Art. 4

(Classificazione delle strutture ricettive agrituristiche)

1. Al fine di identificare il livello qualificativo conseguito dall'azienda è adottato il logo del quadrifoglio, di cui alla deliberazione della Giunta regionale 28 febbraio 1995, n. V/64511 (L.r. n. 3 del 31.01.1992 "Disciplina regionale dell'agriturismo e valorizzazione del territorio rurale". Art. 9 - Istituzione del marchio di riconoscimento delle aziende agrituristiche lombarde), che viene riportato nel marchio di riconoscimento.

2. Al marchio di riconoscimento dell'azienda agrituristica sono associati appositi simboli rappresentanti la tipologia ed i servizi offerti e la classificazione ottenuta dell'azienda medesima.

3. Le strutture agrituristiche sono classificate con un numero di quadrifogli da uno a tre. Il possesso dei requisiti obbligatori consente il livello di classificazione minimo. I parametri da utilizzare per definire il livello qualitativo delle aziende sono definiti con provvedimento della Giunta regionale con riferimento ai seguenti elementi e con riguardo alle differenti condizioni del territorio montano:

- a) accessibilità;
- b) aspetto coerente del contesto locale;
- c) aree comuni;
- d) locali per prima colazione e ristorazione;
- e) appartamenti/bagni;
- f) offerta gastronomica;
- g) offerta dei prodotti agroalimentari;
- h) sensibilizzazione ambientale.

4. I requisiti della struttura agrituristica e la relativa qualificazione sono esposti al pubblico in luogo ben visibile.

Art. 5
(Procedure per il rilascio del certificato di connessione)

1. La richiesta del certificato attestante il rapporto di connessione dell'attività agrituristica rispetto a quella agricola è presentata dal titolare o legale rappresentante dell'azienda alla provincia dove ha sede l'immobile finalizzato all'attività agrituristica.

2. La richiesta, il cui schema è approvato con decreto del dirigente della struttura regionale competente, contiene:

- a) la specificazione della tipologia e dei servizi agrituristici offerti, che devono rientrare tra quelle previste dalla legge e dal regolamento;
- b) la dimostrazione analitica che il volume di lavoro agricolo è prevalente rispetto a quello agrituristico, sulla base dei parametri contenuti nel decreto di cui al comma 4 della capacità massima agrituristica richiesta. I dati relativi all'attività agricola ricavati dalla relazione tecnica di cui al comma 4 devono corrispondere a quanto contenuto nel fascicolo aziendale registrato nel Sistema Informativo Agricolo Regionale;
- c) la specificazione delle produzioni agroalimentari che l'azienda può destinare all'attività di somministrazione di pasti e bevande o di degustazione;
- d) la specificazione dei fabbricati nella disponibilità dell'azienda che si intendono destinare all'attività agrituristica, compresa l'eventuale abitazione dell'imprenditore, con l'identificazione catastale dei fabbricati, la loro destinazione urbanistica, ed una rappresentazione grafica degli stessi;
- e) una breve relazione descrittiva dell'attività programmata.

3. Il procedimento deve concludersi nel termine di sessanta giorni dal ricevimento della richiesta. In caso di esito negativo, il diniego deve essere motivato. Sono oggetto di valutazione, ai fini del rilascio del certificato di connessione:

- a) l'effettiva sussistenza del rapporto di connessione funzionale tra attività agricola ed agrituristica;
- b) la capacità agrituristica massima che l'azienda può esercitare, perché l'attività agricola rimanga prevalente in base al parametro del tempo di lavoro;
- c) l'effettiva potenzialità produttiva di materie prime agroalimentari per esercitare l'attività di somministrazione di pasti e bevande o di degustazione, nel caso in cui queste vengano praticate;
- d) la disponibilità di idonei fabbricati per l'esercizio dell'attività agrituristica richiesta.

4. I valori medi di impiego di manodopera e lo schema di relazione tecnica di cui al comma 2, lettera b), sono approvati con decreto del dirigente della struttura regionale competente.

5. Il certificato indica in maniera esplicita la tipologia di servizi ammessi, la capacità ricettiva massima consentita e l'identificazione degli immobili in cui l'attività può essere esercitata.

6. Il certificato perde validità nel caso in cui l'attività agrituristica non venga effettivamente avviata entro tre anni dal rilascio.

7. La provincia ogni tre anni dalla data del rilascio del certificato di connessione, nonché ogni qualvolta lo ritenga opportuno o su segnalazione della Regione, verifica la sussistenza, per ciascuna azienda agrituristica certificata, del rapporto di connessione. L'esito della verifica è inviato all'interessato, al sindaco del comune competente e alla Giunta regionale.

8. La provincia tiene un elenco dei certificati rilasciati, anche utilizzando il Sistema Informativo dell'Osservatorio regionale dell'agriturismo, messo a disposizione dalla Giunta regionale.

Art. 6

(Modalità per l'iscrizione all'elenco degli operatori agrituristici)

1. La domanda di iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici può essere presentata da chiunque abbia i seguenti requisiti:

- a) possesso del certificato di abilitazione, rilasciato secondo le modalità previste dall'articolo 7;
- b) posizione di titolare, contitolare o coadiuvante familiare in un'azienda agricola, già in possesso di un certificato di connessione di cui all'articolo 5, iscritta al registro delle imprese presso la camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura;
- c) età non inferiore a 18 anni.

2. I soggetti titolari, contitolari o coadiuvanti di aziende agrituristiche già in attività alla data di entrata in vigore della l.r. 10/2007 sono esonerati dal possesso del requisito di cui al comma 1, lettera a), e la loro iscrizione nell'elenco è effettuata d'ufficio.

3. Per ogni azienda può essere iscritto più di un operatore agrituristico.

4. La domanda di iscrizione è presentata alla provincia nel cui territorio si intende svolgere l'attività agrituristica. Al momento dell'iscrizione nell'elenco, la provincia competente provvede a registrare d'ufficio la qualifica di operatore agrituristico nel fascicolo aziendale del richiedente.

5. L'iscrizione nell'elenco è personale.

6. L'iscrizione nell'elenco viene cancellata nei seguenti casi:

- a) per richiesta di cancellazione presentata dall'interessato;
- b) per cessazione dell'attività;
- c) per mancata attivazione dell'attività agrituristica entro tre anni dall'iscrizione;
- d) per morte dell'interessato.

7. L'iscrizione nell'elenco permane nel caso in cui la persona abilitata trasferisca la propria attività in un'azienda diversa.

8. Gli imprenditori agrituristici accreditati al circuito delle fattorie didattiche ai sensi della d.g.r. VII/10598/2002 sono esentati dal requisito di cui al comma 1, lettera a), e sono iscritti d'ufficio nell'elenco degli operatori agrituristici.

Art. 7

(Modalità per il conseguimento del certificato di abilitazione)

1. La Regione istituisce o riconosce i corsi di formazione e preparazione all'esercizio dell'attività agrituristica organizzati da province, organizzazioni professionali, associazioni e consorzi agrituristici, enti locali, Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle foreste (ERSAF), camere di commercio lombarde, nonché dalle aggregazioni d'impresa di cui alla legge regionale 2 febbraio 2007, n. 1 (Strumenti di competitività per le imprese e per il territorio della Lombardia).
2. Il certificato di abilitazione si consegue a seguito di frequenza, con esito positivo, di un corso di formazione e preparazione all'esercizio dell'attività agrituristica istituito o riconosciuto dalla Regione.
3. La Giunta regionale stabilisce le modalità per il riconoscimento, l'organizzazione, la durata e le materie del corso professionale abilitante.
4. Il certificato di abilitazione rilasciato nel territorio di qualsiasi provincia della Lombardia ha validità sull'intero territorio regionale. Eventuali abilitazioni rilasciate da altre regioni possono essere riconosciute dalla provincia solo se conseguite a seguito di un corso di formazione e preparazione.

Art. 8

(Uso della denominazione agriturismo e del marchio regionale agriturismo)

1. E' riservato esclusivamente alle aziende agricole che esercitano l'attività agrituristica l'uso della denominazione agriturismo e dei termini attributivi derivati, nonché la possibilità di fregiarsi di idonei segni distintivi nell'esercizio dell'attività e nei rapporti con i terzi.
2. L'azienda agrituristica deve apporre al proprio ingresso l'apposito marchio di riconoscimento unitamente alle targhe segnaletiche e tabelle identificative, così come previsto dalla deliberazione della Giunta regionale 12 giugno 1995, n. V/69319 (L.r. n. 3 del 31.01.1992 "Disciplina regionale dell'agriturismo e valorizzazione del territorio rurale". Art. 9 - approvazione dei prototipi di segnaletica stradale ed aziendale per le imprese agrituristiche), unito alla denominazione aziendale utilizzata per identificare l'attività, preceduta dal termine agriturismo, specificando se in forma familiare o aziendale, nonché l'indicazione, mediante opportuna simbologia grafica, dei servizi offerti con esplicito riferimento all'ospitalità ed alla somministrazione di pasti e bevande.
3. La denominazione agriturismo deve essere esclusiva. L'offerta di ogni altro servizio compatibile con le disposizioni della l.r. 10/2007 e del regolamento deve essere oggetto di segnalazione autonoma.

Art. 9

(Obblighi dell'operatore agriturismo)

1. L'operatore agriturismo è tenuto ad esporre al pubblico, in luogo accessibile e ben visibile, la dichiarazione di avvio attività e le tariffe praticate, nonché la composizione e la provenienza dei prodotti utilizzati per la somministrazione di pasti e bevande.

2. E' fatto obbligo di comunicare alle autorità di pubblica sicurezza la presenza di ospiti in azienda, in caso di loro pernottamento.

Art. 10
(Criteri per la somministrazione di pasti e bevande)

1. L'apporto di prodotti propri e di prodotti provenienti da altre aziende agricole e da artigiani alimentari della zona, come definito all'articolo 8 della l.r. 10/2007, è soddisfatto in termini di valore d'acquisto dei prodotti stessi, su base annuale, e trova riscontro nella contabilità aziendale. Nel caso di prodotti di produzione propria, il valore d'acquisto è quello derivante dall'autofatturazione, secondo la normativa fiscale vigente.

2. E' facoltà delle province, in relazione alla peculiarità territoriale e dei prodotti, modificare e adottare forme idonee di parametrizzazione, sulla base di tabelle o di sistemi informatici, che consentano di collegare le produzioni agricole e zootecniche primarie alle quantità di materie prime alimentari da destinarsi alla preparazione di pasti o alla degustazione.

3. Nel caso di agriturismo esercitato in forma associata o cooperativa, tra le produzioni proprie, di cui all'articolo 8, comma 1, lettera a), della l.r. 10/2007, rientrano anche i prodotti conferiti dai soci se prodotti nelle proprie aziende.

4. Rientrano tra i prodotti di cui all'articolo 8, comma 1, lettera b), della l.r. 10/2007:

- a) i prodotti acquistati direttamente da altre aziende agricole situate nel territorio della stessa provincia o delle province limitrofe;
- b) i prodotti acquistati direttamente da cooperative di trasformazione e loro consorzi, considerate imprenditori agricoli ai sensi del d.lgs. 228/2001, situate nel territorio della stessa provincia o delle province limitrofe;
- c) i prodotti della pesca acquistati direttamente da pescatori professionisti della stessa provincia o delle province limitrofe;
- d) i prodotti acquistati direttamente da artigiani alimentari della stessa provincia o delle province limitrofe;
- e) i prodotti tipici (intendendo come tali quelli a marchio DOP, IGP, DOC, DOCG, IGT o compresi nell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali) acquistati direttamente da altre aziende agricole o artigianali di trasformazione, dell'intero territorio della Regione Lombardia.

5. I clienti consumatori devono avere la possibilità di conoscere in maniera facile ed immediata la provenienza dei prodotti offerti, attraverso l'indicazione di cui all'articolo 8, comma 2, della l.r. 10/2007 che dovrà rispettare i seguenti criteri:

- a) l'esposizione può essere fatta con qualsiasi mezzo idoneo, purché liberamente e facilmente accessibile al pubblico;
- b) per ogni prodotto deve essere fornita esatta identificazione dell'azienda di provenienza, comprensiva di denominazione e indirizzo;

- c) in caso determinati prodotti siano disponibili solo in particolari periodi, o in particolari quantità, o comunque con limitazioni che non ne garantiscano l'offerta, questa circostanza deve essere indicata chiaramente;
- d) l'informazione può essere aggiornata ogniqualvolta il gestore lo ritenga necessario o utile, purché in ogni momento corrisponda alla reale disponibilità di prodotti offerti al pubblico.

6. Il numero massimo di pasti che l'azienda agrituristica può somministrare nell'arco di un giorno è quello riportato sul certificato di cui all'articolo 5. Tale limite può essere derogato per un massimo di quindici giorni o quindici eventi programmati, fatto salvo quanto previsto dal presente articolo per l'utilizzo dei prodotti; le giornate e gli eventi sono programmati e comunicati al comune.

7. Per le aziende agrituristiche ubicate nelle aree classificate montane ai sensi della l.r. 6/2002, soggette a stagionalità non superiore a sei mesi, è ammesso cumulare la potenzialità di ristorazione giornaliera nei giorni di effettiva apertura, fermo restando il limite dei centosessanta pasti al giorno.

8. Gli obblighi relativi all'apporto prevalente di materie prime proprie o locali non si applicano alle aziende agrituristiche che forniscono la sola prima colazione associata al solo pernottamento.

Art. 11

(Adempimenti in materia di sicurezza alimentare)

- 1. L'operatore agrituristico garantisce il rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare nello svolgimento delle attività di produzione, preparazione, somministrazione e degustazione.
- 2. Per le finalità di cui al comma 1, l'operatore agrituristico adotta procedure e sistemi adeguati, basati sui principi del sistema HACCP, secondo quanto stabilito dalle vigenti normative in materia di sicurezza alimentare.
- 3. La Giunta regionale, anche su proposta delle associazioni di categoria, può approvare manuali di corretta prassi igienica.

Art. 12

(Locali da utilizzare per l'attività agrituristica)

- 1. Per le strutture ed i locali destinati all'esercizio dell'attività agrituristica, in attuazione di quanto previsto dall'articolo 7, comma 1, della l.r. 10/2007, i regolamenti comunali edilizi e di igiene possono prevedere un'altezza minima/media dei locali per l'ospitalità e per i servizi igienici non inferiore a 2,40 metri. Tali regolamenti possono, altresì, prevedere una deroga per quanto attiene l'altezza e il volume dei locali in rapporto alle superfici aeroilluminanti.
- 2. Per gli immobili di particolare pregio storico ed architettonico sottoposti a vincolo di non modificabilità delle aperture esterne o per gli immobili ubicati in montagna, i comuni possono prevedere ulteriori deroghe che garantiscono, in relazione al numero degli ospiti, idonee condizioni igienico sanitarie ed aereoilluminanti.
- 3. Per gli edifici e manufatti destinati all'esercizio dell'attività agrituristica, la conformità alle norme vigenti in materia di accessibilità e superamento delle barriere architettoniche deve essere assicurata anche con opere compatibili con le caratteristiche di ruralità degli edifici.

4. Le strutture ricettive devono possedere i requisiti minimi igienico edilizi previsti dalle leggi statali e regionali e dal regolamento comunale di igiene ed edilizio in vigore con riferimento alle tipologie ricettive di cui ai commi 5, 6, 7, e 8.

5. Le strutture ricettive ad alloggio o unità abitative indipendenti devono essere in possesso dei requisiti previsti per gli alberghi.

6. Le strutture ricettive con camere devono essere in possesso dei requisiti previsti per le camere da letto degli alberghi. Qualora le stesse non siano dotate di servizi igienici ad uso esclusivo, deve essere previsto un servizio igienico completo ogni sei posti letto o frazione di sei superiore a due. Alle camere si deve poter accedere senza dover attraversare la camera da letto ed i servizi destinati alla famiglia o ad altro ospite. Devono essere garantiti: la pulizia dei locali e cambio della biancheria ad ogni cambio di cliente ed almeno una volta alla settimana, nonché la fornitura di energia elettrica, acqua calda e fredda e riscaldamento. La dotazione minima delle camere è di un letto, una sedia e un comodino per persona, un armadio e un cestino rifiuti. I locali comuni devono essere adeguati al numero massimo di ospiti. E' possibile attrezzare per l'ospitalità stanze destinate a più ospiti con un massimo di dodici posti, con i requisiti previsti per le case per ferie e per gli ostelli e con i limiti igienici di cui sopra.

7. Gli spazi destinati a roulotte, camper e tende devono possedere i requisiti minimi e le caratteristiche di cui al regolamento locale di igiene tipo, nonché dalla legge regionale 16 luglio 2007, n. 15 (Testo unico delle leggi regionali in materia di turismo) concernente le caratteristiche tecniche comuni ai villaggi turistici e ai campeggi. Possono essere attrezzati locali di servizio comune ai campeggiatori all'interno dei fabbricati agricoli. I servizi igienico sanitari e i servizi lavanderia non possono essere realizzati in strutture precarie mobili.

8. Per la tipologia agriturismo in forma familiare i requisiti devono essere quelli relativi agli alloggi di civile abitazione. E' possibile l'esercizio dell'attività agrituristica nei locali siti o correlati all'abitazione del conduttore, anche ubicata nel centro abitato, che presenti idonee caratteristiche di abitabilità della civile abitazione e di ruralità.

9. Nelle aziende agrituristiche è consentita la realizzazione di nuove strutture dedicate all'adeguamento tecnico per la realizzazione dei servizi igienici, dei volumi tecnici e di piccoli impianti sportivi polifunzionali ricreativi, a condizione che le stesse siano comprovate da motivate criticità strutturali, siano ben mitigate nel contesto rurale e siano utilizzate tipologie ed elementi architettonici, nonché materiali tipici dell'edilizia rurale del luogo.

10. Gli impianti sportivi a carattere ricreativo possono essere realizzati se ben inseriti nel contesto rurale. Nell'attività agrituristica può essere realizzata una piscina, di dimensioni commisurate alla potenzialità ricettiva. Tali impianti sono destinati all'utilizzo da parte degli ospiti che usufruiscono di altri servizi agrituristiche.

11. Possono essere utilizzati i locali ad uso del pescatore professionista, compresa la casa di abitazione, ancorché funzionalmente connessi con l'attività di pesca.

Art. 13

(Requisiti per la realizzazione di locali per la preparazione, somministrazione e degustazione di pasti e bevande, per la preparazione e la lavorazione di prodotti aziendali ed altre attività)

1. Alle strutture destinate alla preparazione, somministrazione e degustazione di pasti e bevande si applica quanto previsto dalle vigenti normative in materia di sicurezza alimentare, tenuto conto anche della tipologia, della stagionalità e della occasionalità delle lavorazioni.
2. I locali polifunzionali per la preparazione di pasti, la lavorazione di conserve vegetali, mostarde, confetture di marmellata, il congelamento di materie prime di origine animale e vegetale devono rispettare il regolamento locale d'igiene in vigore.
3. Nei territori classificati montani ai sensi della normativa vigente e per gli edifici di particolare pregio architettonico è possibile derogare al regolamento di igiene tipo.
4. Per la preparazione di pasti e bevande semplici e di pronto consumo possono essere utilizzate la cucina dell'imprenditore e zone di cotture poste all'esterno degli edifici.
5. Le aree esterne coperte, opportunamente pavimentate, possono essere utilizzate per il lavaggio, la cernita, l'incassettamento e la vendita diretta di prodotti ortofrutticoli freschi e cereali, castagne, legumi, tenuto conto della stagionalità e occasionalità delle lavorazioni.
6. La macellazione di animali allevati deve avvenire in locali aziendali o in impianti pubblici o privati autorizzati a tale scopo dal servizio veterinario della ASL competente per territorio ai sensi delle vigenti normative. E' consentito procedere nello stesso impianto alla macellazione di animali di specie diverse, nel rispetto delle corrette modalità di lavorazione, anche qualora le stesse avvengano in momenti diversi. La macellazione di conigli, di selvaggina di allevamento e di volatili da cortile allevati in azienda è consentita secondo quanto indicato dall'articolo 7, comma 4, della l.r. 10/2007.
7. Gli addetti alle attività di cui ai commi precedenti possono utilizzare i servizi igienici dell'azienda.
8. Per lo svolgimento di attività diverse dall'ospitalità, fatto salvo il rispetto delle norme vigenti in materia edilizia e di sicurezza, deve essere garantita la disponibilità minima di servizi igienici, fissi o mobili, pari ad almeno due wc ogni cinquanta ospiti ed un wc ogni ulteriori trenta ospiti.

Art. 14

(Fruibilità dei locali alle persone diversamente abili)

1. Nelle strutture di agriturismo in forma familiare, qualora non ostino impedimenti tecnici, in conformità a quanto previsto dalla legge regionale 20 febbraio 1989, n. 6 (Norme sull'eliminazione delle barriere architettoniche e prescrizioni tecniche di attuazione), devono essere accessibili alle persone diversamente abili almeno una camera o un appartamento o una unità di soggiorno e un bagno.
2. I locali destinati alla somministrazione di pasti e bevande negli agriturismi in forma aziendale devono essere accessibili alle persone diversamente abili e, qualora non di esclusivo uso di ospiti residenti, devono essere dotati di almeno un servizio igienico accessibile.

3. Gli accessi facilitati di cui ai commi 1 e 2 possono essere realizzati anche attraverso opere provvisionali.

Art. 15 **(Riconoscimento delle strutture agricole esistenti)**

1. Il certificato attestante il rapporto di connessione previsto dall'articolo 3 della l.r. 10/2007 identifica i fabbricati aziendali esistenti in cui l'attività agrituristica può essere svolta.

2. Sono considerati fabbricati aziendali esistenti, ai fini dell'esercizio dell'attività agrituristica, tutti i fabbricati che già costituiscono l'azienda agricola al momento della richiesta del certificato di connessione, sia che possiedano i requisiti di agibilità o abitabilità necessari per lo svolgimento dell'attività agrituristica, sia che richiedano interventi di ristrutturazione o manutenzione per poter essere utilizzati, a condizione che la loro destinazione all'attività agrituristica non comprometta l'esercizio dell'agricoltura.

3. I fabbricati aziendali, ivi compresa l'abitazione dell'imprenditore agricolo e dei suoi familiari, possono essere utilizzati per attività agrituristica anche nel caso in cui la destinazione urbanistica degli stessi non sia agricola, purchè sia dimostrata la loro connessione funzionale con l'azienda agricola.

Art. 16 **(Regole per il trasferimento e le variazioni di attività)**

1. Ogni modifica della titolarità dell'impresa o della ragione sociale della società va comunicata, entro sessanta giorni in caso di vendita ed entro centottanta giorni in caso di successione, al comune e alla provincia. Alla comunicazione va allegata la documentazione comprovante il possesso dei requisiti oggettivi e soggettivi previsti dalla legge per lo svolgimento dell'attività.

2. Il trasferimento dell'attività che comporta variazioni delle superfici aziendali, dell'indirizzo dell'azienda, delle modalità di gestione e della titolarità, è soggetto alla presentazione di nuova richiesta di certificazione di connessione.

Art. 17 **(Modalità dei controlli)**

1. L'attività di vigilanza delle province di cui all'articolo 13 della l.r. 10/2007 viene effettuata tramite controlli a campione, da eseguirsi ogni anno su un numero non inferiore al dieci per cento delle aziende agrituristiche in attività nel territorio provinciale.

2. Sono oggetto di verifica, in particolare:

- a) la prevalenza del lavoro agricolo rispetto a quello agrituristico: viene effettuata con le stesse modalità con cui è effettuata l'istruttoria per il rilascio del certificato di connessione. Il volume di lavoro agricolo, su base annua, risultante dall'applicazione del decreto di cui all'articolo 5 deve risultare sempre superiore a quello del lavoro agrituristico. In caso di volume di lavoro agricolo inferiore, può essere fissato un termine, non superiore a tre mesi, entro cui l'azienda deve provvedere a ristabilire le condizioni

per la validità del certificato di connessione o in alternativa richiedere la variazione del certificato. Decorso inutilmente tale termine, la ricettività agrituristica massima è ridimensionata, con emissione d'ufficio di un nuovo certificato sostitutivo del precedente. In caso di totale assenza di attività agricola, il certificato è revocato. Gli esiti del controllo sono tempestivamente comunicati al comune competente per territorio e alla Giunta regionale;

- b) il rispetto della ricettività agrituristica massima: il controllo prende in considerazione il numero di posti-letto, di camere, di piazzole per agricampeggio, di alloggi offerti al pubblico ed il numero di ospiti alloggiati, come risultante dalle relative scritture contabili. In caso di superamento dei valori massimi consentiti, le risultanze del controllo sono trasmesse al comune, per l'adozione delle sanzioni di cui all'articolo 14, comma 3, della l.r. 10/2007;
- c) rispetto del numero massimo di pasti giornalieri: è preso in considerazione il numero di pasti giornalieri serviti, come risultante dalle scritture contabili. In caso di superamento dei valori massimi consentiti, le risultanze del controllo sono trasmesse al comune, per l'adozione delle sanzioni di cui all'articolo 14, comma 3, della l.r. 10/2007;
- d) il rispetto dei limiti quantitativi di cui all'articolo 8 della l.r. 10/2007 nella somministrazione di pasti e bevande: il controllo prende in considerazione di norma la contabilità di un intero anno. A fronte di adeguate motivazioni, possono essere prese in considerazione periodicità diverse. Le materie prime acquistate, che devono essere suddivise tra produzioni aziendali proprie, materie acquistate da altre aziende agricole o da artigiani alimentari della zona, ed altri prodotti, devono rispettare i limiti previsti dall'articolo 8 della l.r. 10/2007. Possono essere effettuati raffronti tra acquisti di materie prime e quantità di pasti effettivamente erogati e tra produzioni aziendali contabilizzate ed attività agricole effettivamente esercitate, anche con l'ausilio di tabelle o sistemi informatici per la parametrizzazione delle produzioni. In caso di mancato rispetto delle proporzioni consentite, le risultanze del controllo sono trasmesse al comune, per l'adozione delle sanzioni di cui dell'articolo 14, comma 3, della l.r. 10/2007.

3. Altre verifiche possono riguardare il fatto che l'attività venga effettivamente svolta nei fabbricati a tale scopo consentiti, che la tipologia di servizi offerti al pubblico corrisponda a quanto dichiarato e rientri tra i servizi previsti dalla legislazione in materia di agriturismo, che non si riscontri l'offerta di servizi incompatibili con la definizione di agriturismo.

4. Entro il 31 dicembre di ogni anno le province trasmettono alla Regione una relazione dell'attività di vigilanza e controllo esercitata.

Art. 18 (Abrogazioni)

- 1. All'entrata in vigore del presente regolamento sono abrogati:
 - a) il regolamento regionale 27 dicembre 1994, n. 3 (Attuazione della L.R. 31 gennaio 1992, n. 3 "Disciplina regionale dell'agriturismo e valorizzazione del territorio rurale");
 - b) il regolamento regionale 24 dicembre 2001, n. 8 (Regolamento regionale per l'agriturismo ai sensi della L.R. 31 gennaio 1992, n. 3 e art. 13 L.R. 7 febbraio 2000, n. 7).

Art. 19
(Disposizioni finali e transitorie)

1. Nei primi dodici mesi dall'entrata in vigore del presente regolamento è consentita l'iscrizione provvisoria all'elenco degli operatori agrituristici ai soggetti che, pur essendo privi del certificato di abilitazione, si impegnino a conseguirlo entro il medesimo anno. Tale iscrizione provvisoria dà diritto all'avvio dell'attività, diritto che decade ove l'abilitazione non venga conseguita nei tempi previsti.

2. I soggetti che già svolgono l'attività agrituristica si adeguano ai criteri previsti dal presente regolamento entro due anni dalla sua entrata in vigore.