

**Regione Calabria**  
**REGOLAMENTI REGIONALI**

REGOLAMENTO REGIONALE 7 marzo 2011, n. 2

**Regolamento per l'esecuzione della legge regionale n. 14 del 30 aprile 2009 avente per oggetto: "Nuova disciplina per l'esercizio dell'attività agrituristica, didattica e sociale nelle aziende agricole».**

LA GIUNTA REGIONALE  
HA APPROVATO

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

EMANA

il seguente regolamento:

**Art. 1**  
*Finalità*

Il presente regolamento detta disposizioni di attuazione della L.R. n° 14/2009 che disciplina l'attività agrituristica, l'attività delle fattorie didattiche e sociali e le modalità operative con il fine precipuo di contribuire allo sviluppo dello spazio rurale, alla valorizzazione dei prodotti locali e tradizionali e di qualità, alla conservazione delle tradizioni culturali del mondo rurale e ad una corretta educazione alimentare. Il presente regolamento è coerente con la Direttiva 2006/123/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 dicembre 2006, relativa ai servizi nel mercato interno e con il D. Lgs. 26 marzo 2010, n. 59 recante "Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno".

**Art. 2**  
*Uso della denominazione "Agriturismo"*

L'uso delle denominazioni agriturismo e dei termini attributivi derivati sono riservati esclusivamente alle attività svolte ai sensi della legge regionale 14/2009.

Le diciture «imprenditore agrituristico», «azienda agrituristica» o «agriturismo» possono essere utilizzate esclusivamente da imprenditori agricoli di cui all'art. 2135 del codice civile e DLgs. n. 228 del 18 maggio 2001 e aziende regolarmente iscritte all'Elenco di cui all'art. 13 della L.R. 14/2009 ed in possesso dell'autorizzazione comunale.

Nell'azienda agrituristica deve essere esposta, in maniera ben visibile, l'autorizzazione comunale, sanitaria e le tariffe praticate. All'esterno dell'azienda deve essere apposta una targa riportante il logo regionale dell'agriturismo e la simbologia e/o la dicitura inerenti le attività autorizzate.

Per il soggiorno in azienda la dicitura autorizzata è: «Alloggio agrituristico».

Per l'ospitalità in spazi aperti la dicitura autorizzata è: «Campeggio agrituristico».

Per la somministrazione di pasti e bevande l'unica dicitura autorizzata è: «Ristoro agrituristico». È vietato l'utilizzo di qualsiasi altra denominazione.

**Art. 3**  
*Operatori agrituristici*

Il ricorso a soggetti esterni è consentito esclusivamente per lo svolgimento di attività e servizi complementari. Per attività e

servizi complementari devono intendersi quelli che non contemplano la connessione con l'attività agricola, quali: corsi di educazione alimentare e ambientale, degustazioni guidate, escursioni naturalistiche, intrattenimenti culturali e ricreativi, ecc.

È altresì ammesso l'utilizzo di lavoratori esterni all'impresa, liberi professionisti, artigiani o artisti solo per attività occasionali di intrattenimento degli ospiti strettamente legate alla valorizzazione di eventi culturali, sportivi ed ambientali, delle tradizioni locali, del patrimonio rurale locale e per l'animazione territoriale o per le attività e servizi complementari all'agriturismo nell'ottica della multifunzionalità.

#### Art. 4

##### *Rapporto di prevalenza e connessione*

Il rapporto di prevalenza tra attività agricola e attività agrituristica, ai sensi dell'art. 4 della L.R. n. 14/2009, si intende soddisfatto quando le giornate lavorative per l'attività agricola risultano prevalenti rispetto a quelle necessarie per l'attività agrituristica. Il calcolo delle giornate lavorative occorrenti per le attività agricole si ottiene sommando i tempi di lavoro necessari per la coltivazione del fondo, per le pratiche silvicole e per l'allevamento degli animali, per le attività di trasformazione dei prodotti, nonché per la fornitura di beni o servizi con attrezzature e risorse aziendali, purché diversi da quelli riconducibili all'attività agrituristica. Il calcolo dei singoli tempi di lavoro si ottiene moltiplicando le singole superfici (espresse in ettari) e i capi di bestiame allevati con i parametri (espressi in giornate lavorative annue) descritti nell'Allegato A della L.R. n. 14/2009. Mentre per le attività di trasformazione dei prodotti si rimanda ai valori aggiuntivi appresso specificati:

— trasformazione aziendale produzione zootecnica: + 10% giornate lavorative rapportate al carico di bestiame;

— trasformazione aziendale di uve: + 5% giornate lavorative ad Ha per le superfici correlate;

— trasformazione aziendale di olive: + 5 % giornate lavorative ad Ha per le superfici correlate;

— trasformazione altri prodotti agricoli: + 5% giornate lavorative ad Ha per le superfici correlate.

Per le attività agricole non comprese nella tabella dell'Allegato A della L.R. 14/09 o per attività agricole comprese in tabella ma che richiedono diversi parametri tempo/lavoro dovuti a specificità territoriali e/o a peculiarità aziendali, è possibile documentare tali situazioni e quantificare i relativi parametri attraverso apposita relazione tecnica peritale.

I tempi di lavoro necessari per l'espletamento delle specifiche attività agrituristiche si ottengono moltiplicando le singole attività con i parametri convenzionali tempo/lavoro indicati nell'Allegato A della L.R. n° 14/2009.

Per le attività agrituristiche non comprese in tale tabella dovrà essere fornita una specifica descrizione analitica del tempo lavoro necessario, allegata alla relazione tecnica.

Le attività agrituristiche devono risultare in rapporto di connessione con l'attività agricola, che deve comunque rimanere prevalente. La connessione si realizza quando l'azienda agricola è idonea allo svolgimento delle attività agrituristiche in relazione alla natura e alle varietà delle attività agricole, all'estensione, alle dotazioni e caratteristiche strutturali, agli spazi disponibili, al numero degli addetti.

#### Art. 5

##### *Simbologia e logo*

Gli operatori autorizzati all'esercizio delle attività di agriturismo devono esporre la targa identificativa predisposta dalla Regione Calabria. La targa, di dimensioni 100 cm di altezza e 70 cm di larghezza, con supporto in legno di colore naturale, dovrà riportare: la dicitura «Agriturismo Regione Calabria – Provincia di .....» integrandola con il logotipo agrituristico regionale che verrà opportunamente definito anche sulla scorta delle indicazioni dell'Osservatorio Nazionale dell'Agriturismo, la denominazione dell'azienda ed i servizi offerti per come indicati da specifica tabella cromatica e dai pittogrammi i quali verranno indicati dall'Osservatorio Nazionale dell'Agriturismo presso il Mipaaf anche in relazione alla classificazione delle aziende agrituristiche. Eventuale simbologia e logo per l'ulteriore «marchio di qualità regionale» previsto dall'art. 18 della L. R. 14/2009 potranno essere definiti secondo procedure stabilite in seno al Dipartimento Agricoltura, Foreste e Forestazione anche di concerto con l'Osservatorio Regionale dell'Agriturismo (previsto dall'art. 17 della L.R. 14/2009) e compatibilmente con le indicazioni dell'Osservatorio Nazionale dell'Agriturismo presso il Mipaaf.

<p>AGRITURISMO REGIONE CALABRIA</p> <p>PROVINCIA DI _____</p> <p>(Logotipo)</p>
<p>DENOMINAZIONE DELL'AZIENDA</p>
<p>SERVIZI OFFERTI</p>

#### Art. 6

##### *Modalità di individuazione dei Limiti all'esercizio dell'attività agrituristica*

1) Per come previsto dalla L. R. n. 14/2009, onde garantire il carattere di prevalenza dell'attività agricola rispetto a quella agrituristica, necessita dimensionare quest'ultima adeguatamente, ossia bisogna rispettare il principio secondo cui il tempo lavoro occorrente per l'attività agrituristica non deve, in nessun caso, superare quello che necessita per l'attività agricola; deve pertanto essere rispettato il criterio che, il tempo lavoro, connesso alle attività agrituristiche, deve essere inferiore al tempo lavoro necessario per la coltivazione e/o per l'allevamento degli animali e/o per la silvicoltura ivi compreso l'eventuale tempo lavoro necessario per la trasformazione dei prodotti.

2) Nel rispetto del rapporto di prevalenza, i limiti vengono determinati tenendo conto del numero delle giornate lavorative necessarie per l'attività agricola. Ciò, per come determinato dalla tabella dell'Allegato A della L.R. 14/09 consentendo di stabilire il numero massimo delle giornate lavorative possibili per l'attività agrituristica ai fini della sussistenza della prevalenza, nonché tenendo conto del tempo lavoro necessario per le attività agrituristiche indicate nella tabella «Parametri Tempo Lavoro per l'Attività Agrituristica» del medesimo Allegato A.

Il tutto sulla base di quanto richiesto dall'imprenditore agricolo al momento della presentazione dell'istanza di iscrizione nell'Elenco Provinciale dei Soggetti abilitati all'esercizio dell'attività di agriturismo. Il calcolo così effettuato, determina se le attività richieste rientrano nei limiti del rapporto di prevalenza così come stabilito.

Nel caso in cui il rapporto di prevalenza venga rispettato si procede ad effettuare tutte le altre verifiche previste dal presente Regolamento; in caso contrario, sentito l'imprenditore agricolo, è necessario il ridimensionamento delle attività richieste.

Fermo restando l'impiego dei criteri per la determinazione dei limiti all'esercizio dell'attività agrituristica, in ogni caso è consentito espletare:

— un'ospitalità agrituristica non superiore a 30 posti letto in camere o unità abitative o utilizzando entrambe le soluzioni, elevabili a 55 posti letto, qualora si rinunci ad almeno 6 dei 10 posti tenda o roulotte autorizzati, ovvero, nel caso in cui i posti tenda o roulotte non siano autorizzabili anche ai sensi della legge 20 febbraio 2006, n. 96, art. 1, lett. e, per accertati vincoli paesaggistici;

— un'ospitalità agrituristica in spazi aperti non superiore a 10 piazzole e a 40 persone complessive.

Fermo restando il vincolo numerico derivante dal rapporto di connessione, il limite massimo previsto di «posti tavola per pasto» pari a n. 60 su media annua, non può superare comunque i 180 pasti giornalieri. È consentito il superamento dei 180 pasti giornalieri a condizione che il relativo esubero sia compensato nei 120 giorni successivi.

Fermi restando i vincoli numerici derivanti dal rapporto di connessione e le percentuali sulla provenienza della materia prima destinata alla somministrazione di pasti e bevande stabilite dall'art. 10 del presente regolamento, è consentita l'organizzazione di eventi straordinari nel numero massimo di 12 all'anno.

Tali eventi devono riguardare: giornate di festa dell'azienda finalizzate alla promozione e valorizzazione dei prodotti di stagione, tipici e locali, valorizzazione del territorio e delle tradizioni, iniziative in azienda rivolte alla promozione dell'agriturismo, dell'agricoltura biologica e della vendita diretta, della multifunzionalità.

Il numero dei partecipanti ai singoli eventi deve essere rapportato alla capacità ricettiva dell'azienda purché venga garantito il rispetto della normativa vigente in tema di sicurezza e ordine pubblico.

Ogni evento deve essere comunicato al Comune ove è ubicata l'azienda preventivamente e, comunque, almeno 15 giorni prima. Per la somministrazione di pasti e bevande, per tali eventi, la materia prima utilizzata deve provenire da prodotti propri dell'azienda in termini di valore per come previsto dall'art. 10 successivo. Sono considerati di propria produzione le bevande e i cibi prodotti e lavorati nell'azienda agricola nonché, quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola anche attraverso lavorazioni esterne.

Sono, inoltre, considerati di propria produzione carne, latte e derivati nonché ulteriori prodotti agricoli provenienti da cooperative e consorzi di aziende agricole (operanti in ambito locale/regionale), di cui l'azienda agrituristica, in quanto azienda agricola, è socia.

#### **Art. 7**

##### *Locali per attività agrituristiche*

È consentito, ai fini dell'esercizio dell'attività agrituristica utilizzare fabbricati aziendali esistenti da almeno 20 anni e rispondenti ai requisiti di vecchia edilizia rurale, regolarmente autorizzati e destinati o correlati allo svolgimento dell'attività agricola, fermo restando che gli stessi non pregiudichino l'attività

stessa. Si considera in via eccezionale il limite di 10 anni per quei fabbricati rurali finanziati con fondi comunitari per l'agricoltura e con funzioni produttive connesse all'attività agricola, ma che non risultano più funzionali alle attività produttive.

Fermo restando quanto espressamente indicato dalla L.R. n. 14/2009 ed in particolare agli artt. 7 e 8, le caratteristiche tecnico-strutturali dei fabbricati devono essere idonee all'espletamento dell'attività agrituristica che si intende realizzare in termini urbanistico-edilizi, funzionali, igienico-sanitari, di sicurezza.

Tutti i locali adibiti all'esercizio dell'attività agrituristica devono essere in possesso dei requisiti igienico-sanitari e di sicurezza a norma delle vigenti disposizioni.

Analogamente gli eventuali successivi interventi di adeguamento che si rendessero necessari devono essere eseguiti nel rispetto di quanto sopra indicato.

Le verifiche sulla rispondenza e il mantenimento dei requisiti di cui sopra spettano al Comune competente per territorio nell'ambito del procedimento di autorizzazione nonché nei casi di successive variazioni relative agli immobili. Gli immobili sono soggetti a vincolo di destinazione d'uso ad agriturismo, con divieto di modificare tale destinazione per almeno dieci anni anche in caso di trasferimento o cessione di azienda (vendita, successione, ecc.)

#### **Art. 8**

##### *Interventi per il recupero del patrimonio edilizio*

Gli interventi di manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo, ristrutturazione edilizia dei locali da adibire ad attività agrituristica devono conservare gli elementi architettonici tipici della zona, in conformità alle previsioni della strumentazione urbanistica comunale e fatte salve le specifiche autorizzazioni paesistico-ambientali di cui alla normativa vigente.

Devono essere impiegati materiali tradizionali ed essere adottate tipologie edilizie tradizionali e tipiche della zona salvo documentata difficoltà tecnica e compatibilmente con la normativa edilizia ed igienico sanitaria. Gli interventi sul patrimonio edilizio esistente da utilizzare nella attività agrituristica dovranno essere attuati con le modalità e secondo quanto previsto nelle norme tecniche di zona contenute nel Piano Strutturale Comunale vigente nonché dal Regolamento Edilizio del Comune interessato all'intervento e nel rispetto di leggi nazionali e regionali vigenti in materia igienico/edilizia.

Fatto salvo il rispetto delle norme di cui sopra, sono consentiti al fine dell'esercizio dell'attività agrituristica, eventuali ampliamenti relativi ad adeguamenti igienico-sanitari e tecnologici. I criteri di intervento e di utilizzo delle strutture edilizie sono validi indipendentemente dal fatto che l'ubicazione fisica delle medesime sia del tipo accorpato o sparso, purché esse dimostrino di essere realmente e complessivamente inserite a formare un'unica azienda agrituristica e siano funzionali all'esercizio di tutte le attività previste dal certificato di iscrizione.

#### **Art. 9**

##### *Norme igienico sanitarie*

1. L'agriturismo non è equiparato ad attività commerciali di ristorazione, affittacamere, albergo e campeggio.

2. I locali destinati ad agriturismo devono possedere le caratteristiche strutturali ed igienico edilizie previste per le case di civile abitazione (altezza, superficie, superficie-finestrata).

Nella valutazione di tali requisiti, deve essere tenuto conto delle peculiari caratteristiche di ruralità degli edifici. Ai fini della utilizzazione agrituristica è consentito derogare ai limiti di altezza e di superficie aero-illuminante previsti dalle norme di cui sopra, purché vengano garantite condizioni strutturali ed igienico sanitarie considerate sufficienti in fase di accertamento da parte dell'autorità sanitaria, che comunque dovrà valutare l'assenza di cause di insalubrità.

I servizi igienico-sanitari annessi alla camera da letto possono comunicare direttamente con le stesse, se ventilati naturalmente devono essere forniti di un'apertura all'esterno di misura non inferiore a 0,50 mq per assicurare il ricambio dell'aria.

Nel caso di bagni ciechi l'aspirazione meccanica deve garantire un sufficiente ricambio d'aria. I servizi devono essere completi di lavabo, vasca o doccia, tazza e bidet munito di erogatore d'acqua a getto, e devono essere almeno uno ogni sei posti letto, pareti rivestite fino ad un'altezza non inferiore a 1,50 m e pavimenti in materiale liscio, lavabile ed impermeabile.

I servizi igienici devono essere separati, mediante parete fissa, da ogni altro ambiente ed è vietato metterli in comunicazione diretta con locali di abitazione (cucina, soggiorno, sala pranzo, ecc.); essi devono avere accesso da corridoi e da disimpegni oppure essere separati mediante un antibagno della superficie minima di 1 mq.

La dotazione minima delle stanze per l'arredamento deve prevedere a persona un letto e una sedia, mentre in ogni stanza ci deve essere almeno un armadio, un tavolino e un cestino di rifiuti.

La superficie minima delle unità abitative è di 24 mq. Per unità abitative si intendono quelle attrezzate per il pernottamento ed il soggiorno, dotate di servizi igienici e di servizio di cucina, anche con angolo cottura.

La sistemazione degli immobili da destinare all'uso agrituristico può avvenire attraverso interventi di ristrutturazione edilizia o di restauro; per il restauro e il risanamento conservativo degli edifici aventi caratteristiche di particolare pregio architettonico, storico o ambientale, l'utilizzo dei locali ai fini agrituristici è consentito anche in deroga ai limiti di altezza previsti dagli strumenti urbanistici.

Eventuali autorizzazioni o concessioni necessarie per interventi di restauro, ristrutturazione o adeguamento degli edifici destinati ad attività agrituristiche non sono soggette ad oneri di rilascio e di urbanizzazione, purché gli interessati si obblighino con il comune a non cedere la proprietà dell'immobile per un periodo di almeno dieci anni dal rilascio della concessione medesima.

Ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche, si applica quanto previsto all'art. 7 comma 8 della Legge Regionale 14/2009. È concessa deroga per i locali di alloggio ove la capacità ricettiva non supera i dieci posti letto e per i locali ristoro con meno di dieci posti tavola per pranzo.

3. I locali adibiti a servizi igienici non comunicano direttamente con i locali adibiti a produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione e vendita di alimenti e bevande e sono dotati di:

- a) pareti e pavimenti disinfettabili;
- b) fornitura di acqua potabile, calda e fredda;

c) lavelli provvisti di comando non manuale, distributori automatici di sapone e di asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

In relazione alla tipologia di attività svolta sono previsti almeno:

a) servizi igienici funzionali alla sala di ristorazione ad uso degli avventori;

b) servizi igienici funzionali al locale cucina, in uso agli operatori alimentari.

Qualora tali servizi non fossero muniti di finestratura di almeno 50x50 cm dovranno avere la porta che si apre verso l'esterno ed essere muniti di chiusura con chiave universale.

Il numero dei servizi igienici composto da bagno ed antibagno dovrà essere proporzionato al numero di posti a sedere con un minimo di 1 servizio igienico previsto fino a 25 posti ed un minimo di 2 servizi igienici dei quali uno per i disabili, per un numero di posti superiore a 25.

I servizi di cui sopra, possono identificarsi con quelli delle camere solo nel caso in cui si somministrino pasti unicamente agli ospiti alloggiati e che queste siano ragionevolmente vicini alla sala da pranzo.

In caso di ristorazione rivolta anche ad ospiti non alloggiati, è necessaria la predisposizione di specifici servizi igienici.

Il servizio igienico completo riservato al personale di cucina, vendita, produzione e trasformazione può anche essere non adiacente alla cucina medesima purché compreso nell'ambito degli edifici dell'azienda. Le finestre dei servizi igienici devono essere protette da dispositivi contro gli insetti.

Nel caso invece di semplice somministrazione di spuntini potrà essere posto a disposizione del pubblico il servizio igienico familiare.

4. Dovrà essere garantito all'interno dell'attività agrituristica il rifornimento di acqua potabile destinata al consumo umano rispondente ai parametri individuati dalla normativa vigente.

5. L'ospitalità in spazi aperti deve garantire idonee aree in azienda e per ospitalità negli spazi aperti si intende la messa a disposizione di spazi aziendali all'aperto destinati:

- a) campeggiatori con tende;
- b) campeggiatori con caravan;
- c) campeggiatori con autocaravan;
- d) aree attrezzate per pic-nic.

Per l'attività di ospitalità in spazi aperti di campeggiatori o di turisti la superficie da destinare per ogni piazzola o unità di sosta deve essere di almeno 40 mq e di 20 mq per le tende.

La sistemazione di tale superficie, nel rispetto delle caratteristiche orografiche e vegetazionali del paesaggio, deve assicurare un efficiente drenaggio e limitare la formazione di polvere, anche tramite inerbimento del terreno, o l'utilizzo di materiali compatibili con l'ambiente rurale.

Deve essere garantito l'ombreggiamento anche parziale della piazzola con alberi o con apposite coperture realizzate con materiale naturale, quali legno o cannuce.

L'area destinata a campeggio deve essere dotata di acqua potabile e di colonnine per la fornitura di presa elettrica in quantità adeguata rispetto al numero di piazzole esistenti.

I servizi igienico-sanitari per i campeggiatori devono essere realizzati per quanto possibile all'interno di strutture edilizie esistenti in aggiunta a quelli, eventualmente già presenti per attività di alloggio e di somministrazione dei pasti. Il servizio igienico, composto da wc, lavabo e doccia deve essere in ragione di almeno uno ogni quattro piazzole. Deve essere previsto un locale multiuso dotato di lavelli per stoviglie con scolapiatti e lavatoi per panni. L'area destinata a campeggio per caravan e autocaravan deve essere anche munita di un pozzetto agibile per acque di scarico e uno scarico idoneo per wc chimici.

Per gli insediamenti non superiori a due piazzole possono essere utilizzati i servizi igienici e le forniture d'acqua e di elettricità delle strutture ordinarie dell'azienda agricola.

L'operatore agrituristico non è tenuto a costruire dei servizi igienici appositamente per il campeggio agrituristico qualora l'azienda agrituristica ne disponga di idonei rispondenti ai requisiti di cui sopra e accessibili all'esterno.

La sosta delle tende, caravan, e autocaravan negli spazi aperti deve essere di tipo temporaneo e non può in nessun caso superare i mesi tre nell'arco dell'anno.

Negli spazi destinati alla sosta dai campeggiatori l'attività agrituristica deve svolgersi nel rispetto delle norme di sicurezza e di antincendio.

Anche le aree attrezzate per pic-nic devono essere realizzate in armonia con le caratteristiche orografiche e vegetazionali del paesaggio e, qualora sia necessario eseguire manufatti, questi devono essere assenti in conformità alle vigenti norme urbanistico-edilizie. In tali zone le accensioni di fuochi è consentita nel rispetto delle norme antincendio.

L'imprenditore agrituristico non può provvedere alla somministrazione di cibi e bevande agli ospiti a meno che non sia in possesso dei prescritti titoli autorizzativi per tali attività.

È consentita la sola vendita diretta dei prodotti dell'azienda.

6. La macellazione di animali allevati in azienda è possibile secondo quanto di seguito indicato.

È vietata la macellazione in azienda di «grandi animali» (bovini, bufalini, equini, suini, ovini, caprini, grossa selvaggina allevata, struzzi) che possono essere macellati esclusivamente in impianti riconosciuti e autorizzati.

È autorizzata la macellazione a domicilio, stagionale, di suini ad uso familiare, nei tempi e nei modi stabiliti dalle relative ordinanze delle autorità locali.

Nelle aziende agrituristiche è consentita esclusivamente la macellazione di:

- a) volatili da cortile (polli, oche, anatre, tacchini e faraone);
- b) volatili selvatici allevati, in particolare quaglie, piccioni, pernici e fagiani;
- c) conigli e lepri.

La macellazione degli animali citati potrà avvenire nel limite complessivo di 2500 capi l'anno e comunque non oltre 50 capi al giorno.

La macellazione di cui prima dovrà avvenire in una struttura dell'azienda che sia costituita almeno da un locale di macellazione sufficientemente illuminato ed aerato, provvisto di:

— zona per lo stordimento, il dissanguamento e la spennatura, distante da quella di eviscerazione ed eventuale incassetamento;

— pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto per la raccolta dei reflui;

— pareti rivestite con materiale lavabile e disinfettabile;

— lavabo con acqua potabile calda e fredda e dotato di comando non manuale dell'erogazione dell'acqua, di distributore di sapone liquido od in polvere e con asciugamani a perdere;

— contenitori e/o altre attrezzature che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto destinati esclusivamente a tale uso;

— dispositivi per la raccolta separata degli scarti di macellazione;

— servizi igienici rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie, non comunicanti direttamente con i locali di lavorazione e dotati di pareti e pavimenti costruiti in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile. Può essere ammessa la possibilità di utilizzare servizi igienici dell'abitazione o dell'azienda agrituristica, diversi da quelli a disposizione degli ospiti, purché facilmente raggiungibili dal luogo di lavorazione.

7. L'approvvigionamento di carni e di prodotti alimentari non prodotti in azienda, è tale che essi devono provenire esclusivamente da imprenditori agricoli, commerciali o da impianti, stabilimenti, laboratori, etc. riconosciuti e autorizzati. Tale provenienza dovrà essere documentata mediante etichettatura apposta sulla singola confezione o mediante documento commerciale di trasporto o fattura commerciale, da conservarsi almeno fino ad esaurimento della relativa confezione.

8. La congelazione/scongelazione degli alimenti per i quali è necessario o previsto lo stato di refrigerazione, congelamento o surgelazione, deve prevedere il mantenimento in celle o armadi frigoriferi di capacità adeguata e alle temperature previste per la conservazione differenziata delle diverse tipologie di alimenti (vegetali, carni bianche, carni rosse, prodotti sfusi o confezionati, materia prima cruda o alimenti cotti, selvaggina sottopenna e/o sottopelo, etc).

È consentito alle aziende agricole ed agrituristiche il congelamento dei propri prodotti, di origine animale e vegetale, destinati alla preparazione di cibi da somministrare.

L'attività di congelamento di prodotti alimentari di origine animale e vegetale, intesa come modalità di conservazione di alimenti mediante l'impiego del freddo, è consentita a condizione che:

a. il piano di autocontrollo aziendale preveda una specifica procedura di congelazione e scongelamento con riferimenti alle buone pratiche di gestione della stessa;

b. l'agriturismo sia dotato di attrezzature specificamente dedicate che garantiscono il raggiungimento della temperatura

di congelazione (indicativamente  $-18^{\circ}\text{C}$  a cuore del prodotto in circa quattro ore) e il mantenimento almeno a  $-15^{\circ}\text{C}$  in armadi o celle apposite collocate in locali di cui alla D.I.A.;

c. sia oggetto di notifica ai sensi del Reg. (CE) N. 852/2004 al Dipartimento di Prevenzione della ASP competente;

d. gli alimenti congelati siano protetti tramite confezionamento con materiale appropriato quale sacchetti, film plastici, contenitori, ecc. il cui uso è consentito per gli alimenti; le confezioni riportano almeno la denominazione del prodotto, la data di congelazione, la provenienza;

e. Indicativamente vengano rispettati i seguenti tempi di conservazione:

1. carni: bovine 9 mesi, suine 4 mesi, vitello 6 mesi; pol-lame 6 mesi, coniglio 4 mesi;
2. frattaglie: 3 mesi;
3. pesci molluschi crostacei: 2 mesi;
4. ortaggi, legumi: 12 mesi;
5. pasta fresca: 2 mesi;
6. dolci cotti: 3-4 mesi.

Della facoltà di congelazione dei prodotti deve farsi esplicita menzione nella autorizzazione sanitaria.

L'utilizzo di alimenti congelati nella preparazione dei pasti deve essere espressamente indicato nel menù.

9. L'attività di confezionamento sottovuoto è consentita a condizione che:

- a) vi siano le attrezzature idonee;
- b) il piano di autocontrollo aziendale preveda una specifica procedura;
- c) i prodotti alimentari siano confezionati con materiale appropriato consentito per gli alimenti e riportanti sulla confezione almeno la denominazione del prodotto, la data di confezionamento e la provenienza;
- d) sia oggetto di notifica ai sensi del Reg. (CE) N. 852/2004 al Dipartimento di Prevenzione della ASP competente

10. I locali destinati alla cucina vengono differenziati come di seguito indicato.

Nell'azienda agrituristica in cui è consentita la preparazione e somministrazione di pasti per un massimo di 10 posti a tavola riservati agli ospiti, il locale cucina coincide con la cucina domestica. La cucina domestica dovrà comunque possedere i requisiti previsti dalle disposizioni contenute nella normativa vigente e nei regolamenti edilizi e di igiene per i locali ad uso abitativo; dovranno essere previsti idonei dispositivi atti ad evitare presenza di roditori e di altri animali e insetti.

L'azienda agrituristica in cui è consentita attività di preparazione e somministrazione di pasti per un numero superiore a 10 posti a tavola dovrà essere dotata di specifico locale cucina rapportato al numero di pasti preparati, ben areato e illuminato, in possesso dei requisiti specifici previsti dal presente regolamento.

In quest'ultimo caso le attività di produzione, preparazione, confezionamento e somministrazione di alimenti, compresi i prodotti da forno a base di cereali e le bevande, sono soggette al rilascio della apposita autorizzazione sanitaria. In relazione alla contenuta quantità di prodotto, alla semplicità organizzativa

della produzione e alla breve durata del periodo di lavorazione è consentito eseguire alcune trasformazioni alimentari nella cucina ove le dimensioni della stessa lo permettano.

Il locale cucina non può essere utilizzato come ambiente per la somministrazione dei pasti né per l'esposizione e vendita dei prodotti dell'azienda e deve presentare i seguenti requisiti:

- altezza 2,70 m (riducibili a 2,55 m per altitudine superiore a 1000 m s.l.m.); superficie non inferiore a 12 mq e comunque correlata al numero dei clienti;
- le pareti devono essere piastrellate, rivestite con materiali consentiti o finemente intonacate e pitturate con vernici lavabili (epossidiche) sino a due metri;
- il pavimento deve essere ben connesso, lavabile, disinfettabile e inclinato verso il tombino a sifone;
- la superficie finestrata deve essere non inferiore ad 1/8 rispetto alla superficie del pavimento;
- il soffitto deve essere tale che non permetta attecchimento di muffe e caduta di polvere;
- finestre e porte devono essere protette da dispositivi contro gli insetti ed i roditori;
- il lavello deve essere fornito di erogatore d'acqua a comando non manuale né a gomito;
- distributore di sapone e asciugamani a perdere, contenitore per rifiuti con comando a pedale;
- cappa sovrastante il punto cottura fornito di aspiratore meccanico;
- tavoli da lavoro con superficie lavabile e armadietti chiusi; lavastoviglie, anche di tipo non industriale, qualora siano previsti nel locale somministrazione pasti per più di 20 posti a sedere.

Nell'ipotesi di semplice somministrazione di spuntini e bevande, che escluda attività di cottura, è consentito ricavare, per la sola preparazione degli stessi, anche nella stessa cucina familiare, un settore con piano di lavoro lavabile e disinfettabile.

I locali adibiti al consumo dei pasti sono normalmente ricavati nella casa di abitazione o in annessi rustici.

La superficie aereo-illuminante deve essere non inferiore ad 1/8 della superficie del pavimento che dovrà essere in materiale facilmente lavabile. Le pareti dovranno essere rivestite o verniciate con pitture lavabili sino a 1,50 m.

Tavoli in materiale facilmente lavabili, vetrine ed esposizioni chiuse e refrigerate se utilizzate per alimenti deperibili; arredi vari di facile pulizia. La superficie minima di somministrazione è pari a 1,25 mq per posto a sedere. Nel caso in cui le altezze o le finestrature, tenuto conto della ruralità delle costruzioni, non siano sufficienti ad assicurare una adeguata areazione, può essere prescritta l'adozione di sistemi meccanici per il ricambio dell'aria.

11. L'utilizzo delle cucine per la produzione di alimenti è limitata ai casi di seguito indicati.

Per la produzione di un quantitativo di pasta fresca, formaggi, insaccati, prodotti apistici, conserve, marmellate, sciroppi, succhi, sottaceti e sottoli per un quantitativo settimanale non su-

periore a 50 chilogrammi per ciascun prodotto proveniente da produzione aziendale, è consentito l'uso della cucina, in possesso dei requisiti di cui sopra.

Le lavorazioni dovranno essere svolte rigorosamente in tempi separati tra di loro e dalla preparazione e cottura dei pasti. Ogni ciclo di preparazione dovrà essere preceduto e seguito da accurato lavaggio e disinfezione delle superfici, suppellettile ed altra attrezzatura utilizzata.

Gli alimenti possono essere destinati esclusivamente alla somministrazione e alla vendita diretta al consumatore finale.

12.1 laboratori per la lavorazione di alimenti presentano i limiti di seguito indicati.

La preparazione di quantitativi superiori a 50 kg/settimana e/o la loro cessione a terzi per la successiva commercializzazione in ambito locale può essere effettuata esclusivamente in appositi locali diversi dalla cucina e individuati in planimetria unita alla D.I.A. o già autorizzati ai sensi della normativa vigente.

Più preparazioni possono avvenire in un unico locale purché effettuate in tempi separati.

Ogni ciclo di preparazione dovrà essere preceduto e seguito da accurato lavaggio e disinfezione delle superfici, suppellettili ed altra attrezzatura utilizzata.

13. Il sistema di autocontrollo igienico-sanitario viene applicato regolarmente come di seguito indicato.

Per piano di autocontrollo si intende l'insieme delle procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP predisposte per iscritto, attuate, mantenute e aggiornate dal titolare dell'agriturismo o suo delegato ai sensi dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004.

Le procedure se correttamente applicate consentono di tenere sotto controllo il processo produttivo.

Per procedura si intende il documento scritto, controfirmato dal responsabile, che ne definisce lo scopo e le finalità, l'applicazione, le azioni correttive, la registrazione e la verifica dell'efficacia.

Il Piano di autocontrollo comprende almeno le seguenti procedure:

- a) pulizia e disinfezione;
- b) disinfestazione/derattizzazione;
- c) formazione del personale;
- d) congelazione/scongelazione degli alimenti (ove effettuata);
- e) confezionamento sottovuoto degli alimenti (ove effettuato);
- f) preparazione di conserve e semi-conserve comprensive dei trattamenti applicati ai fini del controllo dei rischi microbiologici;
- g) igiene e comportamento del personale;
- h) potabilità dell'acqua;
- i) ritiro dal mercato dei prodotti non conformi (ove necessario);

j) smaltimento sottoprodotti di operazioni agricole (ove necessario).

Il Piano di autocontrollo deve inoltre consentire la tracciabilità dei prodotti alimentari.

Nelle attività agrituristiche l'adozione del Manuale di Buona Prassi igienica di categoria approvato ai sensi dei Regolamenti Comunitari è alternativa alla predisposizione del Piano di autocontrollo, fermo restando che dovrà essere mantenuta presso l'agriturismo idonea documentazione al fine di dimostrarne l'effettiva applicazione.

## Art. 10

### *Impiego di prodotti aziendali*

1) Nell'esercizio dell'agriturismo la somministrazione dei pasti e delle bevande, ivi compresi alcolici e superalcolici, deve, in termini di valore, essere rappresentato per il 70% da prodotti propri dell'azienda e da prodotti delle aziende agricole della zona, così ripartiti:

a) minimo 20% da prodotti propri dell'azienda;

b) fino al 50% da prodotti provenienti da aziende agricole, singole o associate, collocate nella zona ove l'azienda ricade e/o nell'ambito regionale;

Il restante 30% deve essere così ripartito:

c) fino al 25% può provenire da artigiani e industrie agroalimentari della zona e/o regione; d) fino al 5% da altra provenienza.

Per le aziende ubicate in aree montane e in aree parco, la percentuale di cui alla lettera a) è ridotta al 10%.

2. Sono considerati di propria produzione le bevande e i cibi prodotti e lavorati nell'azienda agricola nonché quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola che hanno subito lavorazioni esterne e, nel limite di un quarto del totale dei prodotti somministrati, quelli provenienti da cooperative o consorzi di aziende agricole operanti in ambito locale di cui l'azienda agricola faccia parte in quanto socia effettiva. I prodotti devono sempre provenire dall'azienda agricola e successivamente possono essere lavorati in azienda oppure subire lavorazioni esterne. Per ambito locale si intende l'ambito provinciale o quello della provincia limitrofa appartenente al territorio regionale calabrese.

3. Nell'esercizio dell'agriturismo la somministrazione di pasti con prodotti ittici deve essere ricavata dalle imprese ittiche professionali del territorio regionale, ivi compresi quelli di propria produzione di cui al comma 1, in misura complessivamente non inferiore al 70 % in termini di valore.

4. La verifica relativa alla percentuale dei prodotti agricoli aziendali da destinare alla somministrazione dei pasti e delle bevande e il relativo calcolo sono effettuati nella fase di istruttoria dell'istanza di iscrizione nell'elenco Provinciale degli operatori agrituristici e in fase di svolgimento dell'attività agriturbistica la verifica viene effettuata anche sulla base dei prodotti agricoli utilizzati nella somministrazione dei pasti e delle bevande.

5. Nella fase istruttoria ai fini dell'iscrizione nell'elenco degli operatori agriturbistici, la valutazione viene fatta esclusivamente sulla base degli indirizzi colturali in atto o di quelli in cui l'imprenditore agricolo si impegna, con specifica dichiarazione, a modificare prima dell'avvio dell'attività agriturbistica. In ogni

caso all'inizio di ogni campagna agraria l'operatore agrituristico è tenuto a comunicare il proprio Piano di coltivazione nell'ambito del fascicolo aziendale presente sul SIAN e depositato presso un CAA.

Compete alla Provincia accertare la compatibilità con quanto dichiarato in ordine agli indirizzi colturali in atto nonché l'effettiva variazione dell'indirizzo colturale al momento della denuncia di inizio attività.

In corso di esercizio dell'attività agrituristica, la valutazione dei prodotti somministrati agli ospiti viene effettuata sulla base di documenti contabili aziendali su base annua e sul perdurare degli indirizzi colturali in atto capaci di sostenere l'attività di ristorazione.

6. Per valutare se l'azienda agricola è potenzialmente in grado con l'indirizzo colturale in atto a somministrare i prodotti della propria azienda in termini di valore per come disposto precedentemente dal presente articolo, (o che tale potenzialità possa realizzarsi prima dell'inizio dell'attività agrituristica, con un cambio dell'indirizzo colturale attuale compatibile con la tipologia dei terreni disponibili), la Provincia provvede ad eseguire gli opportuni calcoli, sulle quantità di prodotti tal quali o trasformati che, stimati in termine di valore, possono essere utilizzati per la somministrazione dei pasti nell'azienda agrituristica.

7. Qualora sulla base delle valutazioni e dei calcoli di cui al precedente comma 6 l'indirizzo colturale non fosse adeguato alla somministrazione dei pasti nelle percentuali minime di legge, si dovrà procedere alla proporzionale riduzione dei pasti massimi assentibili rispetto a quelli determinati con il rapporto di prevalenza fino al raggiungimento della necessaria percentuale, a meno che l'imprenditore agricolo non si impegni a modificare l'indirizzo colturale prima dell'inizio dell'attività agrituristica.

#### **Art. 11**

##### *Vendita di prodotti*

I requisiti obbligatori dei locali di vendita sono definiti dalla normativa vigente, oltre che dai regolamenti comunali d'igiene.

Tra i requisiti obbligatori si rammentano quelli relativi a:

##### *- Locali*

Le dimensioni dei locali in cui si trovano i prodotti alimentari devono: consentire un'adeguata pulizia e disinfezione, essere tali da impedire l'accumulo di sporcizia, consentire una corretta prassi igienica, impedendo la contaminazione crociata tra prodotti, ed escludendo agenti esterni di contaminazione quali insetti ed altri animali nocivi.

Nei locali deve esserci adeguata illuminazione ed una corretta aerazione meccanica o naturale. I pavimenti e le pareti devono essere mantenuti in buone condizioni, facili da pulire e disinfettare.

I soffitti devono essere costruiti in modo da evitare, per forma e materiali di rivestimento, l'attecchimento di muffe e l'accumulo di sporcizia. Le finestre e le porte devono essere protette da insetti, roditori (reticelle, zanzariere), e costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia

##### *- Le attrezzature*

I piani di lavoro a contatto con gli alimenti devono essere lisci, lavabili.

Devono essere disponibili attrezzature per l'adeguato immagazzinamento o conservazione degli alimenti. Nel caso di prodotti surgelati o refrigerati deve essere disponibile un frigorifero di capacità adeguata e dotato di termometro di massima e di minima; la conservazione dei prodotti deve avvenire in un congruo numero di scomparti frigoriferi separati pari al numero degli alimenti non omogenei (carni, frutta e verdura, pasta fresca, formaggi).

I banchi di generi alimentari devono essere provvisti, sia nella mostra che negli eventuali depositi, di mezzi idonei ad un'adeguata conservazione delle sostanze alimentari, in relazione alla loro natura ed alle loro caratteristiche; in particolare: salumi e formaggi devono essere conservati in ambienti refrigerati e riparati dal contatto con la clientela;

— i prodotti di gastronomia devono essere pur essi conservati a 4°C e riparati dal contatto con la clientela; gli alimenti deperibili con copertura o farciti con panna e crema a base di uova e latte devono essere conservati a temperatura inferiore a 4°C; carne e prodotti carnei devono essere conservati a temperature di 0 - 2°C; latte ed uova a temperatura di 4 - 6°C.

Per i prodotti ortofrutticoli occorrerà prevedere scaffalature in modo da consentire il collocamento delle cassette ad un'altezza superiore agli 80 cm.

#### **Art. 12**

##### *Piscine*

1. Le piscine delle aziende agrituristiche sono classificate private ad uso collettivo e sono riservate ai soli ospiti dell'agriturismo, nel rispetto della normativa igienico sanitaria in materia di qualità delle acque.

2. Per le piscine delle aziende agrituristiche non è obbligatoria la presenza dell'assistente bagnanti purché in presenza delle seguenti condizioni:

a) individuazione e realizzazione di percorsi, anche dedicati, di facile accesso per garantire l'assistenza;

b) presenza di personale addetto ad interventi di pronto soccorso, debitamente formato secondo quanto prevede la normativa vigente, prontamente disponibile durante le ore di apertura della piscina;

c) la superficie della vasca non superi i 150 mq;

d) la profondità media dell'acqua non sia superiore ai 140 cm;

e) presenza di recinzione mobile introno alla piscina nelle ore di chiusura della stessa.

3. La conduzione delle piscine è esercitata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di qualità delle acque e di sicurezza, tenuto conto di quanto previsto dall'accordo 16 gennaio 2003 (Accordo tra il Ministro della Salute, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano sugli aspetti igienico-sanitari per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine a uso natatorio).

Fatta salva la normativa igienico-sanitaria in materia di qualità delle acque, devono comunque essere osservate le seguenti prescrizioni:

a) uso della cuffia da parte degli utenti;

b) presenza di una doccia da usare prima dell'ingresso in acqua.

4. Il responsabile dell'igiene, della funzionalità della piscina e della sicurezza dei bagnanti è il titolare dell'azienda agricola o altri soggetti da lui incaricati.

5. I controlli per la verifica del corretto funzionamento della piscina sono distinti in controlli interni, eseguiti a cura del responsabile della piscina, e controlli esterni di competenza dell'azienda ASL.

6. Il responsabile della piscina deve garantire la corretta gestione, sotto il profilo igienico-sanitario, di tutti gli elementi funzionali che concorrono alla sicurezza della piscina.

7. I controlli interni sono eseguiti dall'imprenditore o dal personale da lui incaricato e riguardano la qualità dell'acqua, in ragione degli accessi alla piscina. Chi esegue i controlli deve essere a conoscenza della quantità e della qualità dei prodotti utilizzati per la disinfezione dell'acqua.

8. Qualora, in seguito all'autocontrollo effettuato, il responsabile riscontri valori dei parametri igienico-sanitari in contrasto con la corretta gestione della piscina, deve provvedere per la soluzione del problema e/o al ripristino delle condizioni ottimali.

9. La conduzione della piscina deve prevedere controlli periodici o forme di assistenza programmate.

#### **Art. 13**

##### *Variatione strutture aziendali e/o ordinamento produttivo*

Nel caso di eventuale variazione significativa dell'ordinamento produttivo o delle strutture, rispetto a quanto descritto nel Piano Aziendale, l'operatore agrituristico è tenuto a darne comunicazione alla Provincia, mediante la presentazione di nuovo Piano Aziendale, dal quale risulti anche l'entità delle nuove capacità agrituristiche massime praticabili. La Provincia, sulla base dei dati risultanti dalla comunicazione, provvede a verificare il volume di attività agrituristica da autorizzare.

#### **Art. 14**

##### *Cambio titolarità e Cessazione dell'attività*

1. L'operatore agrituristico, o suoi aventi titolo in caso di morte o di altri motivi di forza maggiore, sono obbligati a comunicare alla Provincia e al Comune, nel cui territorio è ubicata l'attività agrituristica, la cessazione dell'attività agrituristica entro 30 giorni dalla medesima. La Provincia, entro 15 giorni, comunica al Comune e alla Regione, l'avvenuta cancellazione dall'elenco degli operatori agrituristici.

2. Il mutamento nella titolarità dell'azienda agricola deve essere comunicato alla Provincia dal titolare uscente entro e non oltre 30 giorni dal verificarsi dell'evento che vi dà origine. Il soggetto subentrante deve essere in possesso dei requisiti previsti dalla legge.

3. Contestualmente alla comunicazione di cui al precedente comma 2 deve essere presentata domanda di variazione ai fini dell'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici da parte del titolare subentrante corredata di tutta la documentazione necessaria atta a dimostrare il possesso dei requisiti soggettivi previsti dal presente regolamento. Il richiedente deve allegare altresì una dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà in cui attesta che nessuna variazione è subentrata nell'azienda agricola e nell'attività agrituristica.

4. Decorsi 30 giorni dalla data di presentazione dell'istanza di variazione di cui al comma 3 senza richiesta di integrazioni o

altre comunicazioni da parte della Provincia la variazione si intende approvata e il titolare subentrante è iscritto nell'elenco degli operatori agrituristici.

5. L'istanza di variazione presentata con modalità diverse da quelle di cui al presente articolo equivale a nuova domanda di iscrizione all'elenco degli operatori agrituristici.

6. La Provincia comunica al soggetto interessato, al Comune e alla Regione, l'avvenuta variazione della titolarità nell'elenco degli operatori agrituristici.

7. Al fine dell'esercizio dell'attività agrituristica, il nuovo titolare, ottenuta l'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici, presenta al Comune, entro 10 giorni dalla comunicazione di cui al precedente comma 6, la dichiarazione di inizio attività (DIA) per la variazione soggettiva del titolo autorizzativo all'esercizio dell'attività agrituristica.

#### **Art. 15**

##### *Abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica. Formazione ed aggiornamento professionale*

Gli imprenditori agricoli che intendono ottenere l'abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica devono essere in possesso, al momento della domanda, di un attestato di frequenza ad un corso per operatore agrituristico con verifica dell'apprendimento, ovvero l'impegno ad acquisirlo prima dell'avvio delle attività autorizzate. Gli imprenditori già abilitati prima dell'entrata in vigore del presente regolamento non sono obbligati al possesso dell'attestato di cui sopra.

I corsi di formazione di cui all'art. 12 della L.R. n. 14/2009 devono prevedere, lezioni teorico-pratiche utili alla gestione dell'azienda agrituristica ed alla valorizzazione del territorio e delle sue risorse, riguardando di massima le seguenti materie: legislazione agrituristica, organizzazione e gestione aziendale, obblighi tributari, normativa igienico-sanitaria, trasformazione dei prodotti, gestione della recettività, storia dell'enogastronomia regionale, storia, arte e tradizioni popolari calabresi, conoscenza delle erbe officinali nonché delle colture tradizionali, delle produzioni tipiche e caratteristiche.

Ai fini dell'iscrizione all'elenco non sono obbligatori l'attestazione di frequenza al corso di formazione professionale quando il richiedente risulti in possesso di titoli di studio conseguiti in discipline agrarie, forestali e turistico-alberghiere.

#### **Art. 16**

##### *Elenco provinciale dei soggetti abilitati all'esercizio dell'attività agrituristica*

1. Ciascuna Provincia istituisce l'Elenco provinciale degli operatori agrituristici, che invia in copia aggiornata alla Regione.

2. L'Elenco degli operatori agrituristici comprende tutte le tipologie di attività agrituristiche consentite dalla L.R. n. 14/2009.

3. L'Elenco su supporto informatico, contiene dati e informazioni identificativi degli imprenditori agricoli abilitati ad esercitare le attività agrituristiche nonché gli elementi conoscitivi fondamentali relativi all'azienda agricola e alle attività agrituristiche svolte.

In particolare, l'Elenco Provinciale degli operatori agrituristici contiene:

a) numero di iscrizione ed estremi del provvedimento amministrativo di iscrizione;

b) nome, cognome e dati anagrafici dell'imprenditore agricolo;

c) ubicazione dell'azienda e sua denominazione;

d) descrizione e dati identificativi dell'attività agrituristica autorizzata (O, OP, PL, PR, PV, ACR, PT/ROU);

e) classificazione dell'azienda agrituristica qualora disciplinata;

f) estremi dell'autorizzazione comunale;

g) estremi dei provvedimenti amministrativi di variazione, verifica, cancellazione, sospensione o altri provvedimenti;

h) CAA incaricato della tenuta del fascicolo aziendale obbligatorio;

i) eventuale associazione agrituristica e/o consorzio o associazione di valorizzazione e promozione alla quale si aderisce;

l) quanto altro necessario ed utile per l'efficiente gestione dell'elenco.

4. Per l'iscrizione nell'Elenco provinciale degli operatori agrituristici devono sussistere i seguenti requisiti:

— il soggetto richiedente deve essere iscritto al Registro delle imprese agricole presso la Camera di commercio e titolare di partita IVA con campo di attività nel settore agricolo;

— il soggetto richiedente deve aver costituito il «Fascicolo Aziendale» presso un Centro di Assistenza Agricola (CAA) o presso altri soggetti deputati alla tenuta del fascicolo;

— le attività agrituristiche devono risultare in rapporto di connessione con l'attività agricola, che deve rimanere prevalente.

Nel calcolo dell'attività agricola si comprende anche il tempo lavoro necessario per la fornitura di beni o servizi con attrezzature e risorse aziendali purché diversi da quelli riconducibili all'attività agrituristica di cui al presente regolamento;

5. La domanda di iscrizione all'elenco degli operatori agrituristici deve essere corredata di:

a) relazione tecnica contenente:

— la descrizione dell'ordinamento colturale e zootecnico e delle attività connesse con il calcolo delle relative giornate agricole (avvalendosi dei dati propri del fascicolo aziendale);

— l'identificazione dei fabbricati ad uso agrituristico e le modalità del loro utilizzo. I fabbricati aziendali devono risultare in regola con le vigenti disposizioni urbanistiche e già accatastati alla categoria «rurale» o alla categoria «D10» o per i quali risulta presentata istanza, corredata da dichiarazione di possesso dei requisiti necessari, di aggiornamento catastale e descritti nel fascicolo aziendale;

— il numero dei posti letto nei locali aziendali e/o il numero delle piazzole e delle persone negli spazi aperti, qualora previsti per l'esercizio dell'attività;

— il numero dei coperti, qualora si effettui ristorazione;

— l'indicazione di eventuali collaboratori, familiari o salariati;

— l'analisi dettagliata per il calcolo del tempo lavoro necessario per le attività dirette alla fornitura di beni e servizi mediante l'utilizzazione prevalente delle attrezzature e risorse dell'azienda non riconducibili alle attività agrituristiche, qualora espletate;

b) il foglio di mappa con evidenziate le particelle aziendali;

c) il foglio di mappa con evidenziati i fabbricati;

d) l'eventuale progetto di ristrutturazione dei fabbricati ad uso agrituristico;

e) la planimetria dei fabbricati qualora non sia presente il progetto di ristrutturazione edilizia;

f) gli idonei titoli edilizi dei fabbricati ad uso agrituristico (destinazioni d'uso) o relative richieste di cambio destinazione;

g) i titoli di possesso regolarmente registrati dei terreni e dei fabbricati (se non di proprietà) che garantiscano i vincoli di durata prevista;

h) l'autocertificazione in cui si attesta di non avere carichi pendenti o condanne penali o di aver ottenuto la riabilitazione ovvero che gli operatori non:

— abbiano riportato, nell'ultimo triennio, con sentenza passata in giudicato, condanna per uno dei delitti previsti dagli articoli 442, 444, 513, 515 e 517 del codice penale, o per uno dei delitti in materia di igiene e sanità o di frode nella preparazione degli alimenti previsti in leggi speciali;

— siano sottoposti a misure di prevenzione ai sensi della legge n. 1423/1956 e successive modificazioni;

— siano stati dichiarati delinquenti abituali.

i) altra documentazione richiesta nella trattazione di specifici argomenti in altri articoli del presente regolamento o necessaria per lo svolgimento dell'istruttoria.

6. La Provincia, ricevuta l'istanza finalizzata ad ottenere l'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici, verifica la completezza della documentazione e la sussistenza dei requisiti necessari. In particolare provvede a:

a) verificare la correttezza e la completezza degli elementi conoscitivi richiesti nella domanda;

b) controllare le superfici agricole indicate in domanda con gli strumenti informatici e cartografici in dotazione (GIS, SIAN o altro);

c) controllare i documenti relativi al possesso dei terreni e dei fabbricati;

d) verificare che i fabbricati proposti per l'attività agrituristica siano muniti del titolo edilizio e risultino accatastati;

e) verificare il rapporto di prevalenza tra attività agricola e attività agrituristica;

f) verificare eventuali carichi pendenti;

g) verificare quant'altro ritenuto necessario per accertare che il richiedente sia in possesso di tutti i requisiti di legge.

7. La Provincia provvede altresì ad effettuare un sopralluogo sia presso l'azienda che nei fabbricati da adibire ad attività agrituristica, al fine di:

a) verificare le superfici dichiarate con quelle effettivamente coltivate;

b) verificare le tipologie di coltivazioni in atto;

c) verificare la consistenza degli allevamenti;

d) verificare le giornate lavorative necessarie per la conduzione agricola;

e) verificare i fabbricati in dotazione dell'azienda agricola, la loro connessione con l'attività agricola e la loro destinazione nell'ambito dell'attività agrituristica;

f) verificare i fabbricati che si intendono demolire per l'accorpamento della relativa volumetria sottraendoli alle esigenze di conduzione aziendale;

g) verificare la connessione tra azienda agricola e le attività rientranti nell'esercizio dell'agriturismo;

h) verificare, nel caso di ristorazione, la percentuale dei prodotti agricoli aziendali da destinare agli ospiti nella somministrazione dei pasti e bevande;

i) verificare quant'altro ritenuto opportuno e necessario in sede di sopralluogo.

9. L'iscrizione è effettuata entro 3 mesi dalla presentazione della richiesta, se completa di tutta la documentazione, ad opera della struttura provinciale competente, la quale provvede a trasmettere all'interessato il certificato di iscrizione provinciale all'esercizio dell'attività di agriturismo riportante i limiti dell'attività consentita.

Copia dello stesso viene, altresì inviata al sindaco del comune nel quale ha sede l'azienda.

L'iscrizione ha una validità di 3 anni, trascorsi i quali in assenza dell'autorizzazione comunale e del reale svolgimento dell'attività, la stessa decade automaticamente in assenza di ricorso presentato dal soggetto interessato entro 30 giorni dalla ricezione della notifica di decadenza da parte della Provincia. È consentita la proroga per ulteriori due anni senza l'avvio dell'attività, solo in presenza di interventi di ristrutturazione idoneamente documentati sul piano tecnico e funzionale.

L'iscrizione, inoltre, è revocata a seguito della comunicazione di cessata attività da parte del titolare e del Comune, ovvero al sopraggiungere di una delle condizioni di revoca.

10. In caso di esito negativo dell'istruttoria la Provincia, prima di procedere all'adozione del provvedimento di reiezione dell'istanza, comunica al soggetto interessato, con raccomandata A/R, il preavviso di rigetto, motivandone le cause. Il soggetto interessato potrà presentare istanza di riesame motivata e documentata entro 30 giorni dalla ricezione del preavviso.

## Art. 17

### *Aggiornamento dell'elenco degli operatori agrituristici*

1. La Provincia verifica, almeno ogni 3 anni, il permanere dei requisiti per l'iscrizione nell'elenco provinciale degli operatori agrituristici, effettuando i necessari controlli su tutte le aziende iscritte all'elenco provinciale senza eccezione alcuna, e provvede agli aggiornamenti dell'elenco medesimo. I tre anni decorrono dalla data di iscrizione.

2. Per le finalità di cui al precedente comma 1, la Provincia organizza annualmente un piano dei controlli sulle aziende da verificare e procede ad effettuare i controlli in azienda e presso il punto di esercizio dell'attività agrituristica per verificare la sussistenza e il mantenimento dei requisiti previsti per l'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici, con particolare riferimento alla permanenza dei requisiti di ampiezza delle superfici coltivate e alla tipologia delle coltivazioni in atto nonché alla consistenza degli allevamenti.

3. Per le aziende agricole iscritte da oltre tre anni nell'elenco degli operatori agrituristici e che non abbiano iniziato l'attività agrituristica per mancanza del titolo autorizzativo comunale, la Provincia procede alla cancellazione dall'elenco, fatto salvo il caso in cui siano in corso realizzazioni strutturali inerenti l'attività agrituristica.

4. Nelle fasi di controllo la Provincia può avvalersi di idonei strumenti informatici che consentano di gestire in maniera integrata dati riferiti al territorio, nonché di banche dati autorizzate disponibili sul web.

5. I controlli dovranno essere rivolti in particolare a:

a) verificare la sussistenza del rapporto di prevalenza e di connessione tra attività agricola e attività agrituristica effettuando gli opportuni calcoli;

b) verificare le superfici effettivamente coltivate e le tipologie di coltura;

c) verificare la tipologia e la consistenza degli allevamenti;

d) verificare quant'altro ritenuto opportuno e necessario sulla base degli esiti di cui sopra.

6. Al termine delle verifiche la Provincia redige sintetico verbale da conservare agli atti e qualora dai controlli effettuati dovessero emergere elementi tali da configurare la perdita dei requisiti per l'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici avvia il procedimento di cancellazione, dandone comunicazione all'operatore interessato ed indicandogli il tempo massimo occorrente alla risoluzione dell'irregolarità riscontrata. Decorso il periodo indicato ovvero in assenza di comunicazioni ed evidenze documentali che dimostrino il ripristino dei requisiti da parte dell'operatore, la Provincia comunica al Comune competente e alla Regione l'avvenuta cancellazione dall'elenco degli operatori agrituristici specificando le irregolarità riscontrate.

7. L'avvenuta cancellazione viene comunicata all'operatore agrituristico interessato, al Comune competente e al Dipartimento regionale competente. L'operatore agrituristico, ad avvenuta notifica, dovrà immediatamente interrompere l'attività.

8. La Provincia provvede altresì ad aggiornare l'elenco degli operatori agrituristici a seguito delle variazioni che intervengono nella consistenza dell'azienda agricola complessivamente condotta, della SAU e nell'esercizio dell'attività agrituristica.

Gli operatori agrituristici sono tenuti a comunicare alla Provincia le variazioni che subentrano nella consistenza dell'azienda agricola e nell'esercizio della attività agrituristica entro 30 giorni dalla variazione medesima.

9. Le variazioni da comunicare, diverse dal cambio di titolarità o dalla cessazione dell'attività, in particolare riguardano:

a) *variazioni nella consistenza dell'azienda agricola.* Si intendono variazioni nella consistenza dell'azienda agricola quelle connesse alla Superficie Agricola Utilizzata, all'ordinamento colturale e alle tipologie degli allevamenti.

b) *variazioni negli immobili adibiti all'attività agrituristica.* Si intendono variazioni negli immobili o fabbricati quelle connesse alla capacità ricettiva dei medesimi ivi compresi ampliamenti, riduzioni ovvero diversa localizzazione dell'attività.

c) *variazioni nei limiti autorizzativi dell'attività agrituristica.* Si intendono variazioni nei limiti autorizzativi quelli relativi:

1) al numero dei posti letto (in camere o in unità abitative indipendenti);

2) al numero dei posti a tavola per la ristorazione;

3) al numero delle piazzole e degli ospiti negli spazi aperti;

4) ai programmi di attività e ai disciplinari di qualità dei servizi offerti per le altre attività agrituristiche;

5) ai giorni e al periodo di apertura dell'attività;

6) alla classificazione dell'azienda agrituristica.

10. La Provincia, entro 30 giorni dalla comunicazione, si pronuncia in merito alle variazioni segnalate o richieste ai fini del mantenimento dell'iscrizione nell'elenco, dandone comunicazione all'interessato e al Comune competente.

11. Il soggetto che ha segnalato o richiesto le variazioni di cui ai commi precedenti è tenuto a rispettare le disposizioni eventualmente impartite dalla Provincia contestualmente al pronunciamento di cui al precedente comma 10 nonché a presentare al Comune le variazioni nell'esercizio dell'attività agrituristica sotto forma di nuova dichiarazione di inizio attività (DIA).

12. Nel caso in cui le variazioni dovessero determinare la perdita dei requisiti per l'iscrizione nell'elenco la Provincia fissa un termine per gli adeguamenti ritenuti necessari.

13. In caso di inadempienza o mancata comunicazione da parte dell'operatore agrituristico la Provincia assume i conseguenti provvedimenti previsti dalla L.R. n. 14/2009 dandone comunicazione all'interessato e al Comune competente per i successivi provvedimenti inerenti l'autorizzazione all'esercizio dell'attività.

#### **Art. 18**

##### *Autorizzazione all'esercizio delle attività agrituristiche*

1. Ai sensi dell'art. 14 della L.R. n. 14/2009, l'esercizio dell'attività di agriturismo è soggetto ad autorizzazione comunale. L'autorizzazione all'esercizio delle attività agrituristiche è rilasciata dal Comune ove viene svolta l'attività medesima.

2. Non possono essere concesse autorizzazioni comunali all'esercizio delle attività agrituristiche senza la preventiva iscrizione

nell'elenco degli operatori agrituristici di cui all'art. 13 della L.R. n. 14/2009 e l'autorizzazione non può eccedere i limiti e le tipologie di attività individuate nell'elenco medesimo.

3. Per l'ottenimento dell'autorizzazione comunale all'esercizio dell'attività agrituristica, l'imprenditore agricolo iscritto nell'elenco provinciale degli operatori agrituristici può fare ricorso alla dichiarazione di inizio attività a norma dell'art. 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241 (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi) e successive modificazioni, presentando apposita dichiarazione, da comunicare anche alla Provincia.

La DIA deve essere presentata al Comune nel cui territorio è ubicata l'azienda.

4. Non è consentito presentare dichiarazione di inizio attività senza preventiva iscrizione nell'elenco provinciale degli operatori agrituristiche.

5. Non è altresì consentito presentare dichiarazione di inizio attività agrituristica se non si è in regola con i titoli autorizzativi in termini urbanistico-edilizi, igienico-sanitari e di sicurezza.

6. Nella DIA devono essere riportati una descrizione dettagliata delle attività proposte, con l'indicazione delle caratteristiche aziendali, delle attività e delle aree adibite ad uso agrituristico, della capacità ricettiva, dei periodi di esercizio dell'attività e delle tariffe che si intendono praticare e di tutto quanto necessario a specificare tutte le attività agrituristiche e i relativi limiti di esercizio indicati nell'attestato di iscrizione.

Alla DIA devono essere allegati:

a) dichiarazione di iscrizione all'elenco provinciale degli operatori agrituristiche;

b) dichiarazione di conformità degli immobili e delle strutture a quanto previsto dal presente regolamento e da quanto previsto e richiesto dal Comune in relazione ai regolamenti comunali, norme urbanistiche, igienico-sanitarie, ecc. compatibili con l'attività agricola ed agrituristica dell'azienda;

c) nel caso di somministrazione di alimenti e bevande il richiedente deve avere presentato la DIA ai sensi del regolamento (CE) n.852/2004 e s.m.i.;

d) nel caso di attività agrituristiche diverse dall'ospitalità in posti letto e dalla ristorazione il richiedente deve anche presentare il programma delle attività offerte.

7. I dati e le informazioni, ove possibile, sono resi in forma di dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà, ai sensi della vigente normativa (artt. 46 e 47 del DPR 28/12/2000 n. 445).

8. Decorsi 30 giorni dalla data di presentazione della DIA, l'operatore agrituristico può iniziare lo svolgimento dell'attività agrituristica. Contestualmente all'inizio dell'attività l'interessato ne dà comunicazione al Comune e alla Provincia.

9. Il Comune, in caso di accertata carenza delle condizioni, modalità e fatti legittimanti entro il termine di 30 giorni dal ricevimento della dichiarazione di inizio dell'attività adotta motivati provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività e di rimozione dei suoi effetti, salvo che, ove ciò sia possibile, l'interessato provveda a conformare alla normativa vigente detta attività ed i suoi effetti entro un termine prefissato dal Comune, in ogni caso non inferiore a trenta giorni.

10. L'attività agrituristica deve essere comunque intrapresa entro il termine massimo di un anno dalla presentazione della DIA pena la revoca dell'autorizzazione e la cancellazione dall'elenco provinciale degli operatori agrituristici secondo le modalità previste anche dall'art.17. Il titolare è tenuto, pertanto, a comunicare l'inizio dell'attività confermando contestualmente alla Provincia e al Comune, sotto la propria responsabilità, l'esistenza e la permanenza dei requisiti e il rispetto degli adempimenti previsti dalla normativa.

11. È possibile, previa comunicazione al Comune, sospendere, per limitato tempo, la ricezione degli ospiti nei periodi stabiliti purché non venga meno il limite minimo dei 90 giorni di apertura all'anno.

12. L'autorizzazione deve specificare tutte le attività agrituristiche e i relativi limiti di esercizio nonché i periodi di apertura richiesti dal titolare.

13. L'autorizzazione comunale vale a tempo indeterminato salvo i casi di revoca previsti dalla L.R. n. 14/2009.

### **Art. 19**

#### *Obblighi degli Operatori*

Gli operatori autorizzati allo svolgimento delle attività agrituristiche sono obbligati a:

— esporre al pubblico, copia dell'autorizzazione comunale nonché le tariffe praticate;

— rispettare i limiti e le modalità indicate nell'autorizzazione stessa;

— osservare il disposto di cui all'art. 109 del Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza, approvato con RD 18 giugno 1931 n. 773;

— rispettare i prezzi massimi comunicati al Comune e alla Provincia;

— apporre all'esterno dell'edificio, in modo stabile e ben visibile, la targa identificativa secondo il modello predisposto dalla Regione di cui all'art. 5 del presente regolamento;

— comunicare al Sindaco, che ne dà notizia alla Provincia e all'Ufficio regionale per l'agriturismo, l'eventuale cessazione dell'attività entro 30 giorni dall'evento;

— registrare i prodotti e le relative quantità provenienti dalle aziende collegate;

— consentire l'accesso agli addetti alla vigilanza per effettuare i controlli previsti;

— adempiere alle formalità previste per la registrazione degli ospiti e la relativa comunicazione all'autorità di polizia, che è tenuta a fornire le indicazioni e la modulistica necessaria;

— fornire alla Regione, su modulistica all'uopo predisposta dall'ufficio regionale competente ed entro il 30 marzo di ciascun anno, tutte le informazioni utili per consentire la promozione, la pubblicizzazione e la diffusione dell'offerta agrituristica regionale.

### **Art. 20**

#### *Classificazione delle aziende agrituristiche*

Con provvedimento della Giunta regionale sono recepite le classificazioni previste da normativa quadro comunitaria e nazionale per le aziende agrituristiche entro centoventi giorni dall'emanazione delle normative medesime.

### **Art. 21**

#### *Programmazione agrituristica*

1. La Regione in armonia con gli indirizzi della programmazione nazionale e conformemente alla propria pianificazione territoriale redige il Programma regionale agrituristico e di rivitalizzazione delle aree rurali, che stabilisce le linee e gli obiettivi di sviluppo dell'agriturismo nel territorio regionale e individua le relative azioni attuative.

2. Il Programma ha durata triennale ed è redatto sulla base delle proposte dell'Osservatorio Regionale dell'Agriturismo, delle amministrazioni Provinciali, ed è approvato dalla Giunta Regionale.

3. Le proposte devono contenere:

a) l'indicazione delle zone di maggior interesse agrituristico;

b) l'elenco delle iniziative agrituristiche e delle attività assimilate in atto;

c) la sintetica indicazione del patrimonio edilizio rurale esistente e suscettibile di utilizzazione attraverso attività di agriturismo;

d) la descrizione delle caratteristiche paesaggistiche, agricole e culturali della zona, con particolare riguardo al patrimonio storico ed artistico;

e) l'individuazione delle strutture di particolare pregio architettonico, artistico o storico;

f) le previsioni sulle potenzialità agrituristiche considerate anche le strutture esistenti per la ricezione e la somministrazione di alimenti e bevande.

Il Programma regionale agrituristico è adottato previa consultazione delle Organizzazioni Professionali Agricole e delle associazioni regionali agrituristiche di loro emanazione.

4. Le Province, di concerto con le Organizzazioni Professionali Agricole e con le associazioni agrituristiche di loro emanazione, redigono le Proposte Annuali Territoriali d'intervento che devono pervenire al Dipartimento Agricoltura, Foreste, Forestazione della regione Calabria entro il 30 settembre di ogni anno.

La Proposta Annuale Territoriale d'intervento della Provincia, contiene:

— la perimetrazione delle zone d'intervento;

— le iniziative agrituristiche in atto con l'indicazione delle aziende autorizzate;

— le proposte d'intervento da realizzare.

5. Il Dipartimento competente della regione Calabria, sulla base delle Proposte Annuali Territoriali d'intervento presentati dalle Province, redige il Programma Annuale d'intervento della Regione, che è approvato dal Consiglio regionale unitamente al bilancio annuale di previsione.

### **Art. 22**

#### *Osservatorio regionale dell'agriturismo*

1) Presso la Regione Calabria è istituito l'Osservatorio Regionale dell'Agriturismo con sede presso il Dipartimento Agricoltura, Foreste e Forestazione che provvederà al suo funzionamento anche sulla scorta degli orientamenti dell'Osservatorio Nazionale sull'Agriturismo. I componenti dell'Osservatorio sono nominati con atto della Giunta regionale e l'incarico ha durata di cinque anni.

CAPITOLO II  
*Attività didattica*

**Art. 1**  
*Fattorie didattiche*

La Fattoria didattica è un'azienda agricola in grado di ospitare scolaresche e gruppi per svolgere attività didattiche e divulgative allo scopo di far conoscere aspetti specifici dell'attività agricola, dell'ambiente rurale e naturalistico del territorio che circonda l'azienda e dell'ambiente in generale, attraverso percorsi formativi ed educativi che coinvolgono direttamente e praticamente bambini e ragazzi nelle varie attività.

Le Fattorie didattiche offrono l'opportunità di conoscere l'attività agricola ed il ciclo degli alimenti, la vita animale e vegetale, i processi di produzione dei prodotti agro-alimentari, i mestieri e il ruolo sociale degli agricoltori, per educare al consumo consapevole, al rispetto dell'ambiente e al recupero dei valori culturali e delle tradizioni in ambito rurale. Le attività didattiche vengono predisposte e realizzate in base alle colture, agli allevamenti, agli impianti di trasformazione presenti in azienda, al territorio in cui l'azienda ricade, al paesaggio agrario, alle risorse naturalistiche dell'ambiente circostante.

Le fattorie didattiche possono svolgere i programmi didattici prevedendo:

- Attività di uno o più giorni (con pernottamento);
- Campi scuola
- Ecofattorie (inserite in parchi naturali e specializzate in proposte di carattere ambientale);
- Fattorie-scuola (residenziali ed improntate al metodo cooperante, nelle quali si insegna a lavorare insieme per raggiungere obiettivi comuni).

**Art. 2**

*Uso della denominazione «Fattoria Didattica»*

L'uso della denominazione Fattoria Didattica è riservato esclusivamente alle attività svolte ai sensi della L.R. n. 14/2009 art. 21. La dicitura «Fattoria Didattica», è utilizzata esclusivamente da imprenditori e aziende regolarmente iscritte all'Elenco Regionale delle Fattorie Didattiche istituito ai sensi del presente regolamento ed in possesso dell'autorizzazione comunale.

Nell'azienda deve essere esposta, in maniera ben visibile, l'autorizzazione comunale. All'esterno dell'azienda deve essere apposta una targa riportante il logo regionale.

**Art. 3**

*Simbologia e logo*

Gli operatori autorizzati all'esercizio delle attività di Fattoria Didattica devono esporre la targa identificativa predisposta dalla Regione Calabria. Qualora trattasi anche di azienda agrituristica nella medesima targa identificativa verranno riportate entrambe le simbologie previste.

**Art. 4**

*Elenco delle Fattorie Didattiche della Regione Calabria*

Presso il Dipartimento competente della Regione Calabria è istituito l'Elenco delle Fattorie Didattiche della Regione Calabria, suddiviso per sezioni provinciali nel quale saranno iscritte, previa visita aziendale di verifica delle caratteristiche dichiarate e della rispondenza ai requisiti previsti dal presente regolamento, le aziende che intendono svolgere attività didattica.

Le aziende Agricole e/o Agrituristiche, devono inoltrare formale richiesta alla Provincia ove ha sede l'azienda interessata per l'iscrizione all'Elenco delle Fattorie Didattiche.

Nella richiesta di iscrizione, l'azienda deve programmare l'offerta didattica stabilendo i temi, gli obiettivi, il metodo e la conduzione pratica della visita.

**Art. 5**

*Carta dei Principi e dei Requisiti di qualità*

Possono essere riconosciute come «Fattorie didattiche» le aziende Agricole operanti nella Regione Calabria che si impegnano a rispettare la presente carta dei principi e dei requisiti di qualità.

*I principi*

Una azienda agricola didattica, per la grande ed importante funzione che deve svolgere, non può essere improvvisata.

Pertanto, è necessario che tutte le componenti dell'azienda agricola: l'agricoltura, il paesaggio agrario, l'ambiente naturale, la storia, la cultura, le tradizioni, l'arte, che rappresentano per l'agricoltore, la sua famiglia e i collaboratori, una ricchezza sulla quale puntare per realizzare i loro progetti, vengano tutelati.

In questo contesto, si collocano gli obiettivi che l'agricoltore si pone, attraverso l'avvio dell'attività didattica nella propria azienda e cioè:

1. Salvaguardare la funzione primaria di produzione e allevamento ma, anche di salvaguardia dell'ambiente e del paesaggio.
2. Integrare il reddito agricolo attraverso lo svolgimento di nuove attività.
3. Utilizzare la manodopera esistente e mantenere l'occupazione.
4. Riorganizzare e modernizzare l'attività agricola, qualificare e certificare i prodotti.
5. Uscire dall'anonimato e dall'isolamento.
6. Mettere a disposizione delle nuove generazioni tutto il sapere in suo possesso.

*I requisiti di qualità*

Le aziende agricole sono luoghi di lavoro e habitat per piante ed animali. Pertanto, durante la visita in azienda, si incontrano persone che lavorano, mezzi meccanici in azione, attrezzature ed utensili vari, animali, piante, arbusti, erbe, etc.

È possibile incorrere, anche, in pericoli e rischi.

Per vivere al meglio la visita e l'attività didattica, evitando spiacevoli inconvenienti, è necessario prevedere compiti, indicazioni e regole a cui tutti: Agricoltori, collaboratori, bambini/ragazzi, insegnanti, devono attenersi.

*L'imprenditore agricolo:*

- accoglie in modo cordiale i gruppi e illustra il percorso e le esperienze possibili nella propria azienda;
- predisporre una mappa/documento che illustra l'azienda e la sua organizzazione;

— precisa in modo evidente che l'azienda agricola è un luogo di lavoro e, pertanto, non si possono interrompere le attività lavorative;

— predispone le eventuali limitazioni di accesso ai locali o depositi di attrezzi e sostanze pericolose;

— assume ogni precauzione per evitare situazioni di pericolo ai partecipanti da parte di animali o cose;

— informa della presenza in azienda degli animali domestici e degli insetti ed animali non domestici che è possibile incontrare lungo il percorso;

— gli animali devono essere tenuti nei recinti. Gli accompagnatori devono informare i visitatori delle abitudini degli animali e delle possibili conseguenze del loro mancato rispetto;

— assicura che non esista alcun rischio di zoonosi all'interno della stessa;

— predispone che l'accesso ai campi coltivati sia garantito da una viabilità interna adeguata (strade, percorsi, sentieri in terra battuta etc.) per evitare contatti con erbacce, rovi o insetti e animali;

— evidenzia eventuali limitazioni all'accesso ai campi coltivati, soprattutto, se gli stessi sono stati irrorati di pesticidi, erbicidi, etc. (in caso di aziende non biologiche);

— garantisce che gli spazi interni ed esterni siano puliti e curati con attenzione e che le attrezzature e/o altri oggetti pericolosi siano debitamente custoditi;

— garantisce la presenza di un operatore aziendale in ogni momento dell'attività didattica;

— garantisce i partecipanti alle attività didattiche attraverso la stipula di una assicurazione.

#### *L'azienda e le strutture*

L'azienda dovrà:

— essere facilmente raggiungibile da un pullman e dovrà avere spazi adeguati, in azienda o nelle immediate vicinanze, per le manovre;

— essere a norma relativamente alla Legge sulla sicurezza e, se fornisce ai gruppi anche servizi di ristorazione e spuntini, dovrà avere i requisiti igienico-sanitari previsti dalle norme vigenti e adottare un sistema di autocontrollo igienico sanitario;

— possedere le attrezzature di primo soccorso efficaci ed in perfetto stato di conservazione;

— essere dotata di strutture adeguate ad accogliere i gruppi;

— garantire spazi all'aperto sufficientemente ampi e sicuri;

— predisporre un'aula didattica per lo svolgimento delle lezioni teoriche e/o attività di laboratorio;

— garantire servizi igienici (di cui almeno 1 per disabili) in numero adeguato ai gruppi, facilmente individuabili e raggiungibili;

Nel caso in cui nell'azienda o nella sua prossimità vi siano burroni, precipizi, fossi, canali per l'irrigazione, laghetti, questi devono essere opportunamente segnalati e recintati.

#### *Le attività didattiche*

Per una migliore organizzazione e per trarre un maggiore vantaggio dalle attività delle giornate didattiche occorre che:

1. il numero dei partecipanti non sia superiore a 40.

2. sia a disposizione un operatore dell'azienda almeno ogni 20 partecipanti.

3. le attività didattiche siano predisposte in base alle colture e agli impianti di trasformazione presenti in azienda, con la possibilità di far seguire l'iter del prodotto studiato per tutto il ciclo biologico. Pertanto, le lezioni in azienda non devono esplicarsi in una sola giornata ma programmate in più giorni in base, anche, alla stagionalità del prodotto oggetto di studio.

Le attività didattiche e i percorsi formativi devono anche riguardare:

a. La vita in campagna, L'organizzazione della azienda agricola, Il rapporto tra l'Agricoltura e l'Ambiente, I cicli naturali;

b. L'agricoltura biologica, Il riciclaggio delle sostanze organiche, L'agricoltura multifunzionale, L'agrienergia, La cura del paesaggio, Gli alimenti, Dal seme al pane, Dall'olivo all'olio, Dall'uva al vino, Dalla frutta alle marmellate, Gli alberi da frutto, Gli animali dell'azienda, Il mondo delle api, Dal baco alla seta, Le erbe aromatiche ed officinali, Le erbe spontanee, Gli alberi, Gli ecosistemi, L'acqua: un bene prezioso, Le stagioni, Storia del territorio, Il cibo nella storia, I profumi del cibo, I sapori del cibo, Gli antichi mestieri, Gli antichi giochi, I profumi della campagna, I rumori della campagna, Un giorno in campagna.

#### *La Ristorazione*

Si tratti di un pranzo vero e proprio, di una colazione o di uno spuntino, quello del pasto è uno dei momenti più importanti durante la giornata didattica. Pertanto, l'imprenditore agricolo dovrà porre molta attenzione a ciò che porta sulla tavola e a come propone i piatti, spesso, per ragioni abitudinari e non graditi, soprattutto, ai piccoli ospiti (verdure, legumi, etc).

Attraverso la fornitura del pasto l'imprenditore, quindi, deve:

1. Educare ad una alimentazione corretta, con cibi sani, genuini, locali, freschi, di stagione e possibilmente biologici.

2. Deve adoperarsi per contribuire a far riscoprire gli antichi sapori, modificando gusti e preferenze che si sono formati, anche, attraverso messaggi pubblicitari ancorati, soprattutto, a esigenze economiche e commerciali.

3. Far conoscere i cibi, a partire dall'orto, dal pollaio, dalla stalla per finire alla tavola.

### **Art. 6**

#### *Formazione degli operatori di fattoria didattica*

a) I requisiti professionali degli addetti (Operatore della Fattoria Didattica) sono acquisiti con uno specifico corso di formazione di almeno 40 ore, organizzato da Enti pubblici e enti di formazione, approvato dal Dipartimento competente, con esame di valutazione finale e rilascio di specifico attestato.

b) Nel corso del primo anno di iscrizione all'Elenco, il titolare sottoscrive il proprio impegno a frequentare o a far frequentare al personale addetto alle attività didattiche il corso di cui al precedente punto.

#### *Contenuti di massima del Corso*

L'agricoltura multifunzionale, la progettazione di una fattoria didattica, aspetti normativi, assicurativi e fiscali, principi e metodi di produzione rispettosi dell'ambiente, principi di una sana e corretta alimentazione, laboratori del gusto, le principali produzioni agroalimentari calabresi, principi di pedagogia e comunicazione con soggetti in età evolutiva, programmazione attività didattiche. Visita guidata ad una fattoria didattica operante (Stage).

#### **Art. 7** *Autorizzazioni*

L'autorizzazione per l'esercizio dell'attività di fattorie didattiche è rilasciata dal Comune ove ha sede l'azienda interessata e per come previsto dagli artt. 22 e 24 della L.R. n. 14/2009.

#### **Art. 8** *Aggiornamento dell'elenco*

Le Fattorie Didattiche già iscritte all'elenco dovranno annualmente confermare il mantenimento dell'attività. Le aziende che risultano inattive per 3 anni saranno definitivamente cancellate dall'Elenco.

#### **Art. 9** *Osservatorio regionale*

1. Presso il Dipartimento competente della Regione Calabria, viene istituito l'Osservatorio Regionale delle fattorie didattiche avente la funzione di monitorare in modo permanente il fenomeno delle aziende agricole didattiche in tutto il territorio calabrese.

2. L'Osservatorio è composto:

- dall'assessore regionale all'agricoltura o da un suo delegato;
- dall'assessore regionale alla cultura o da un suo delegato;
- dall'assessore regionale alla salute o da un suo delegato;
- da un rappresentante di ciascuna amministrazione provinciale;
- da un rappresentante per ognuna delle organizzazioni agricole maggiormente rappresentative a livello regionale.

3. L'Osservatorio è presieduto dall'Assessore all'Agricoltura o da un suo delegato.

4. Le funzioni di segreteria sono svolte da un funzionario dell'assessorato regionale agricoltura.

5. Le attività tecnico-burocratiche conseguenti ai lavori dell'Osservatorio sono svolte dagli uffici competenti della Giunta Regionale.

6. L'Osservatorio:

- cura la raccolta e l'elaborazione delle informazioni relative al settore;

— pubblica periodicamente un rapporto sullo stato del settore in Calabria;

— formula proposte per lo sviluppo del settore e per la redazione del programma regionale delle aziende agricole didattiche di cui all'art. 24;

7. L'Osservatorio regionale, inoltre, promuove:

— manifestazioni, convegni e seminari miranti a sensibilizzare l'ambiente agricolo sul settore;

— iniziative di diffusione della conoscenza delle attività delle aziende nelle scuole;

— attività di studio e di ricerca ed opportune iniziative di formazione professionale;

— partecipazione a fiere, mostre e altro con stand specifici dove esporre materiale pubblicitario e promozionale delle aziende.

### **CAPITOLO III** *Fattorie Sociali*

#### **Art. 1** *Attività sociali e socio-sanitarie*

Sono comprese nelle attività di cui all'art. 28 della L.R. n. 14/2009, gli interventi e i servizi sociali di cui alla Legge 8 novembre 2000, n. 328, le attività socio-sanitarie di cui al DPCM 14/02/2001, gli interventi per l'integrazione scolastica degli alunni in difficoltà di cui alla Legge 104 del 1992, le attività sociali svolte dalle cooperative assegnatarie di immobili confiscati alle mafie di cui alla Legge n. 109 del 1996, le attività rieducative e di inserimento lavorativo dei detenuti di cui alla Legge n. 193 del 2000 e quant'altro rientri, per disposizioni normative nazionali e regionali, nelle politiche sociali e socio-sanitarie.

#### **Art. 2** *Elenco regionale delle Fattorie Sociali*

È istituito presso il Dipartimento competente della Regione Calabria l'Elenco regionale delle Fattorie Sociali, suddiviso in sezioni provinciali, di cui alla L.R. n. 14/2009.

#### **Art. 3** *Iscrizione*

1. Per essere iscritto all'Elenco regionale di cui al precedente art. 2 il soggetto richiedente presenta alla Provincia ove ha sede l'azienda interessata la seguente documentazione:

a) Comunicazione del CAA che il soggetto richiedente ha costituito il "Fascicolo Aziendale";

b) attestato d'iscrizione alla Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, sezione agricoltura;

c) statuto per cooperative e società agricole, autocertificazione per le stesse e per le aziende singole, in cui risulti l'eventuale impiego nell'attività aziendale di almeno due soggetti svantaggiati o lavoratori svantaggiati;

d) attestato di "Operatore di fattoria sociale" conseguito dal titolare d'impresa o da un suo collaboratore mediante la partecipazione ad un corso di formazione per "Operatore di fattoria sociale" di almeno 40 ore;

e) convenzione o protocollo d'intesa tra il soggetto richiedente ed Enti pubblici, Cooperative sociali, Associazioni di volontariato, Enti no-profit, avente come scopo la collaborazione ed il supporto specialistico nell'erogazione di servizi socio-assistenziali, socio-sanitari e socio-educativi e/o nello svolgimento di attività di utilità sociale mediante l'utilizzo di processi produttivi e di mezzi propri delle attività agricole o ad esse connesse (ad es. pet therapy, ippoterapia, onoterapia ecc);

f) relazione tecnica dalla quale risultino le tipologie dei servizi socio-assistenziali, socio-sanitari e socio-educativi da erogare e/o delle attività di utilità sociale da svolgere, scelte tra quelle definite dall'articolo 28 della Legge regionale 30 aprile 2009, n. 14, e dall'art. 1 del presente Regolamento, sulla base di un'analisi dei bisogni territoriali qualitativi e quantitativi e delle risorse agricole utilizzabili. In particolare, la relazione deve indicare:

— la superficie aziendale complessiva, con identificazione catastale e planimetrica;

— le operazioni colturali che si intendono impiegare nelle attività sociali;

— la descrizione dei fabbricati aziendali, con relativa identificazione catastale e destinazione d'uso;

— le strutture e gli spazi da adibire allo svolgimento delle attività agri-sociali;

— gli animali presenti in azienda, suddivisi per specie, da impiegare nelle attività sociali;

— le condizioni di accessibilità all'azienda e alle strutture aziendali.

2. Possono, altresì, richiedere l'iscrizione all'Elenco regionale delle Fattorie Sociali:

— le aziende agricole singole o associate che dichiarano di impiegare nell'attività aziendale almeno due soggetti svantaggiati o lavoratori svantaggiati come componenti attivi del nucleo familiare o come dipendenti. Ai fini dell'applicazione del presente Regolamento si considerano soggetti svantaggiati gli invalidi fisici, psichici e sensoriali, gli ex degenti di istituti psichiatrici, i soggetti in trattamento psichiatrico, i tossicodipendenti, gli alcolisti, i minori in età lavorativa in situazioni di difficoltà familiare, i condannati ammessi alle misure alternative alla detenzione. Si considerano, altresì, lavoratori svantaggiati gli immigrati, le donne che hanno lasciato il lavoro per la difficoltà di conciliare tempi di vita lavorativa e tempi di vita familiare, le persone sole con figli a carico, le persone affette da dipendenze, i disoccupati ultracinquantenni o di lungo periodo, gli ex detenuti;

— le cooperative sociali di cui alla Legge n. 8 novembre 1991, n. 381, che svolgono attività agricole finalizzate all'inserimento lavorativo di persone svantaggiate reclutate dalle Liste speciali di collocamento;

— le cooperative agricole che hanno in assegnazione immobili agricoli confiscati alle mafie ai sensi della Legge n. 109 del 1996.

Il Dipartimento competente della Regione Calabria procede all'iscrizione nell'Elenco delle Fattorie Sociali della Regione Calabria, dopo aver ricevuto verbale di accertamento da parte della Provincia attestante i requisiti di cui al presente regolamento. L'iscrizione all'elenco decorre dalla data del provvedimento ed è valida fino ad eventuale recesso da parte dell'interessato o a cancellazione disposta dalla Regione.

Le Province insieme al Dipartimento competente provvedono annualmente ad effettuare il controllo sulle Fattorie Sociali per verificarne, nel tempo, il mantenimento dei requisiti richiesti dal presente Regolamento.

#### Art. 4

##### *Contratti di collaborazione e convenzioni*

Al fine di favorire lo sviluppo di attività sociali in agricoltura, di realizzare maggiori economie da parte del settore pubblico nell'erogazione dei servizi socio-assistenziali, socio-sanitari e socio-educativi, nonché di garantire una migliore qualità dei servizi stessi, le pubbliche amministrazioni promuovono la stipula di contratti di collaborazione e di convenzioni con fattorie sociali ai sensi, rispettivamente, dell'art. 14 e dell'art. 15 del Decreto Legislativo n. 228 del 28 maggio 2001.

#### Art. 5

##### *Formazione degli operatori di fattoria sociale*

I requisiti professionali degli addetti (Operatore di Fattoria Sociale) sono acquisiti con uno specifico corso di formazione di almeno 40 ore, organizzato da enti pubblici ed enti di formazione, approvato dal Dipartimento Agricoltura Foreste e Forestazione della Regione Calabria, con esame di valutazione finale e rilascio di specifico attestato.

Nel corso del primo anno di iscrizione all'Elenco, il titolare sottoscrive il proprio impegno a frequentare o a far frequentare al personale addetto alle attività sociali il corso di cui al precedente punto.

I corsi di formazione di cui all'art. 27 comma 2 della L.R. 14/2009 devono prevedere lezioni teorico-pratiche sui seguenti contenuti di massima:

- caratteristiche dell'agricoltura sociale
- legislazione di riferimento
- attività e terapie con le piante e con gli animali
- responsabilità sociali d'impresa in agricoltura
- elementi di progettazione di una Fattoria sociale
- Stage: visita di studio ad una Fattoria sociale

#### Art. 6

##### *Requisiti strutturali, igienico-sanitari e di sicurezza*

Gli immobili e le strutture di nuova edificazione, da destinare all'esercizio delle attività di cui all'art. 28 della Legge 30 aprile 2009, n. 14, e all'art. 1 del presente Regolamento, sono conformi ai requisiti strutturali, igienico-sanitari, urbanistici, ambientali e di sicurezza previsti dalla normativa vigente in materia, tenuto conto delle loro particolari caratteristiche di ruralità.

**Art. 7***Requisiti dei locali adibiti a soggiorno e pernottamento*

I locali adibiti a soggiorno e pernottamento dei soggetti coinvolti nelle attività di cui all'art. 28 della Legge 30 aprile 2009, n. 14, e all'art. 1 del presente Regolamento, riguardo agli aspetti di abitabilità e agibilità, posseggono i requisiti strutturali ed igienico-sanitari previsti dai regolamenti edilizi comunali, tenuto conto delle loro particolari caratteristiche di ruralità.

Per i locali di civile abitazione destinati all'ospitalità devono essere rispettate le norme igieniche previste per i locali ad uso abitativo.

**Art. 8***Immobili destinati alle attività sociali*

I fondi e gli edifici utilizzati dalle aziende agricole singole o associate per l'esercizio delle attività di cui all'art. 28 della Legge 30 aprile 2009, n. 14 e all'art. 1 del presente Regolamento mantengono la destinazione ad uso agricolo e sono strumentali all'esercizio dell'attività agricola, sia ai fini catastali, secondo quanto previsto dall'articolo 3, comma 156, della legge 23 dicembre 1996, n. 662, che della pianificazione urbanistica.

**Art. 9***Osservatorio regionale sulle Fattorie sociali*

1) È istituito presso il Dipartimento competente della Regione Calabria l'Osservatorio regionale sulle Fattorie sociali a cui sono attribuiti i seguenti compiti:

— monitoraggio ed elaborazione delle informazioni sulla presenza e sullo sviluppo delle attività di agricoltura sociale nel territorio regionale, anche al fine di facilitare la diffusione delle buone pratiche;

— raccolta e valutazione coordinata delle ricerche concernenti l'efficacia delle pratiche di agricoltura sociale ed il loro inserimento nella rete dei servizi territoriali;

— proposizione di iniziative finalizzate al coordinamento e alla migliore integrazione dell'agricoltura sociale nelle politiche di coesione e di sviluppo rurale;

— proposizione e/o organizzazione di azioni di comunicazione ed animazione territoriale finalizzate al supporto delle iniziative programmate su base locale.

2) Partecipano all'Osservatorio:

— un rappresentante del Dipartimento agricoltura, foreste e forestazione;

— un rappresentante per ognuna delle amministrazioni provinciali;

— un rappresentante del dipartimento delle politiche sociali;

— un rappresentante del dipartimento del lavoro;

— un rappresentante del dipartimento alla sanità;

— un rappresentante del dipartimento dell'ambiente;

— un rappresentante per ciascuna delle principali organizzazioni agricole;

— un rappresentante per ciascuna organizzazione del terzo settore attiva sul territorio nel campo dell'agricoltura sociale.

**Art. 10***Misure di sostegno*

1) La Regione adotta e si attiva perché altri Enti pubblici territoriali facciano altrettanto, criteri di priorità e agevolazioni nei procedimenti di assegnazione di terreni agricoli, forestali, usi civici o incolti, appartenenti al demanio, al patrimonio degli stessi Enti o trasferiti al patrimonio dei Comuni per effetto della legge 109 del 1996.

2) La Regione adotta le opportune misure affinché nelle mense pubbliche ricadenti sotto la sua competenza possano essere somministrati prodotti agricoli provenienti dalle Fattorie sociali.

*Disposizioni**Disposizioni transitorie*

1. Gli operatori agrituristici già iscritti nell'elenco di cui all'art. 5 della L.R n. 22/1988 alla data di entrata in vigore del presente regolamento, sono inseriti nell'elenco degli operatori agrituristici di cui all'art. 13 della L.R.n.14/2009 e all' art. 17 del presente regolamento e gli eventuali dati e informazioni mancanti, ove possibile, sono integrati d'ufficio.

2. Entro tre anni dalla data di entrata in vigore del presente regolamento, tutte le aziende di cui al precedente comma 1 sono oggetto di controllo. Per l'individuazione delle aziende da assoggettare a controllo si utilizza il sistema a rotazione. Successivamente il controllo è effettuato con cadenza non superiore a tre anni dalla data della precedente verifica.

3. L'attività agrituristica continua ad esercitarsi nei fabbricati autorizzati in virtù della precedente normativa.

4. Ai fini del controllo si applicano i calcoli previsti dal presente Regolamento per la determinazione della prevalenza dell'attività agricola su quella agrituristica e per la determinazione delle quote di somministrazione di pasti e bevande provenienti da prodotti della propria azienda o di altre aziende agricole del territorio regionale per come previsto dalla L.R. n.14/2009.

5. Ai procedimenti in corso non ancora definiti alla data di entrata in vigore del presente regolamento, continuano ad applicarsi le disposizioni vigenti al momento del loro avvio. Qualora i procedimenti si concludano favorevolmente determinando l'iscrizione nell'elenco provinciale degli operatori agrituristici, o l'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica o l'accoglimento delle variazioni agrituristiche, le imprese agrituristiche interessate devono comunque successivamente adeguarsi agli obblighi previsti dalla L.R. n.14/2009, nei tempi e nei modi indicati al presente articolo.

Il presente regolamento sarà pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione. È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare come regolamento della Regione Calabria.

Catanzaro, li 7 marzo 2011

**Scopelliti**