

REPUBBLICA ITALIANA



Regione Emilia-Romagna

BOLLETTINO UFFICIALE

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO LA PRESIDENZA DELLA REGIONE - VIALE ALDO MORO 52 - BOLOGNA

Parte seconda - N. 143

Euro 2,46

Anno 40

26 novembre 2009

N. 199

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 2 novembre
2009, n. 1693

L.R. n. 4 del 31 marzo 2009 “Disciplina dell’agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole” – Criteri di attuazione del Settore Agriturismo

DELIBERAZIONI REGIONALI

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 2 novembre 2009, n. 1693

L.R. n. 4 del 31 marzo 2009 “Disciplina dell’agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole” – Criteri di attuazione del Settore Agriturismo

LA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Viste:

- la Legge n. 96 del 20 febbraio 2006 “Disciplina dell’agriturismo”;
- la L.R. n. 4 del 31 marzo 2009 “Disciplina dell’agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole” che stabilisce che la Regione, ai sensi della L.R. 15 maggio 1997, n. 15, in materia di agriturismo svolge funzioni normative, di programmazione, indirizzo e coordinamento;

atteso che la citata L.R. 4/09 – negli articoli compresi nel Titolo I e III – stabilisce espressamente che compete alla Giunta regionale, con apposito atto, in attuazione del nuovo quadro normativo:

- specificare i criteri necessari per l’esercizio dell’attività agrituristica, le modalità di svolgimento della stessa, nonché le procedure amministrative e di controllo dell’attività medesima;
- individuare la documentazione necessaria per la presentazione della dichiarazione di inizio attività, approvare la modulistica e definire i criteri per attuare le relative procedure amministrative e di controllo;
- adottare i simboli e definire le modalità per il rilascio e la gestione dei marchi di classificazione delle aziende agrituristiche coerentemente con quanto approvato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi della Legge 96/06;
- definire apposite procedure e criteri per il riconoscimento dei club di eccellenza;
- approvare i piani regionali per la valorizzazione ed il sostegno delle attività agrituristiche individuando i criteri di intervento e le percentuali di contributo nel rispetto dei limiti stabiliti per gli aiuti di importanza minore (de minimis) in applicazione degli articoli 87 e 88 del Trattato CE;
- determinare i criteri e le modalità per l’iscrizione agli elenchi provinciali degli operatori agrituristiche e di fattorie didattiche;
- stabilire norme per diffondere i dati riguardanti ciascuna impresa agrituristica per le finalità previste dalla L.R. 4/09 per il monitoraggio a fini statistici e per la promozione e valorizzazione del territorio e del turismo regionale;
- promuovere la formulazione di linee guida a livello provinciale atte a favorire la conoscenza e la valorizzazione delle produzioni tipiche e locali e della cultura enogastronomica regionale;

considerata l’opportunità di predisporre un quadro unitario di disciplina del settore agrituristico attraverso l’approvazione di un provvedimento integrato di attuazione della recente L.R. 4/09, coordinato – al contempo – con le altre discipline specifiche in materia urbanistica ed igienico-sanitaria, nonché con disposizioni afferenti il settore della formazione professionale e della ricettività turistica in vigore sul territorio regionale;

ritenuto necessario rinviare a successivo atto la disciplina

della classificazione delle aziende agrituristiche, non essendo a tutt’oggi stato adottato alcun provvedimento da parte del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali ai sensi di quanto previsto dalla Legge 96/06;

ritenuto altresì – nelle more dell’approvazione delle disposizioni statali – di confermare per gli aspetti concernenti i simboli ed i marchi di classificazione delle aziende agrituristiche quanto già previsto nel decreto del Presidente della Giunta n. 153 dell’1 marzo 1995 relativamente ai simboli ed alle denominazioni regionali dell’agriturismo nonché nella deliberazione della Giunta regionale n. 389 dell’1 marzo 2000 concernente i criteri generali e le procedure per la classificazione delle aziende agrituristiche – entrambi attuativi della precedente legge regionale (L.R. 26/94) in materia;

ritenuto infine di rinviare anche l’approvazione di specifici piani regionali per la valorizzazione ed il sostegno delle attività agrituristiche in quanto in tale fase sono attivi i procedimenti contributivi a valere sul Programma di Sviluppo rurale 2007-2013;

richiamata la L.R. n. 15 del 30 maggio 1997 e successive modifiche recanti norme per l’esercizio delle funzioni in materia di agricoltura;

preso atto che la Commissione Politiche Economiche dell’Assemblea legislativa, nella seduta del 22 ottobre 2009, ha esaminato le specifiche disposizioni allegate alla presente deliberazione, esprimendo parere favorevole;

ritenuto necessario prevedere infine che le disposizioni attuative abbiano efficacia dalla data di pubblicazione della presente deliberazione nel Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna;

richiamate:

- la L.R. 26 novembre 2001, n. 43 “Testo unico in materia di organizzazione e di rapporti di lavoro nella Regione Emilia-Romagna” e successive modifiche, ed in particolare l’art. 37, comma 4;
- la propria deliberazione n. 2416 del 29 dicembre 2008 “Indirizzi in ordine alle relazioni organizzative e funzionali tra le strutture e sull’esercizio delle funzioni dirigenziali. Adempimenti conseguenti alla delibera 999/08. Adeguamento e aggiornamento della delibera 450/07” e sue modificazioni;

dato atto dell’allegato parere;

su proposta dell’Assessore all’Agricoltura Tiberio Rabboni;

a voti unanimi e palesi, delibera:

1) di richiamare le considerazioni formulate in premessa che costituiscono pertanto parte integrante del presente dispositivo;

2) di approvare nella formulazione di cui all’Allegato A) – parte integrante e sostanziale della presente deliberazione – i criteri di attuazione della L.R. n. 4 del 31 marzo 2009 per il settore agrituristico;

3) di rinviare a successivo atto la disciplina delle disposizioni relative all’adozione dei simboli e delle modalità per il rilascio e la gestione dei marchi di classificazione delle aziende agrituristiche con riferimento a quanto verrà disposto dal Ministero delle Politiche Agricole alimentari e forestali ai sensi della Legge 96/06;

4) di dare atto che – nelle more dell’approvazione delle disposizioni statali previste dalla Legge 96/06 – per gli aspetti concernenti i simboli ed i marchi di classificazione delle aziende agrituristiche resta confermato quanto già previsto nel decreto del Presidente della Giunta n. 153 dell’1 marzo 1995 relativamente ai simboli ed alle denominazioni regionali

dell'agriturismo nonché nella deliberazione della Giunta regionale n. 389 dell'1 marzo 2000 concernente i criteri generali e le procedure per la classificazione delle aziende agrituristiche – entrambi attuativi della precedente legge regionale (L.R. 26/94) in materia;

5) di rinviare altresì l'approvazione di specifici piani regionali per la valorizzazione ed il sostegno delle attività agrituristiche

che in quanto in tale fase sono attivi i procedimenti contributivi a valere sul Programma di Sviluppo rurale 2007-2013;

6) di disporre la pubblicazione in forma integrale del presente atto nel Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna;

7) di prevedere che le disposizioni attuative di cui all'Allegato A) abbiano efficacia dalla data di pubblicazione della presente deliberazione nel Bollettino Ufficiale.

(segue allegato fotografato)

ALLEGATO A)**CRITERI DI ATTUAZIONE DELLA LR N. 4/2009
ATTIVITA' AGRITURISTICHE****I N D I C E**

1. **PREMESSA**
2. **DEFINIZIONI**
3. **FINALITÀ**
4. **ATTIVITÀ AGRITURISTICHE**
 - 4.1 **OSPITALITÀ IN ALLOGGIO O IN SPAZI APERTI ATTREZZATI**
 - 4.2 **SOMMINISTRAZIONE PASTI E BEVANDE**
 - 4.3 **ORGANIZZAZIONE DI DEGUSTAZIONI DI PRODOTTI AZIENDALI TRASFORMATI IN PRODOTTI ENOGASTRONOMICI**
 - 4.4 **ATTIVITÀ RICREATIVE, CULTURALI, SOCIALI, DIDATTICHE, DI PRATICA SPORTIVA, ESCURSIONISTICHE E DI IPPOTURISMO**
5. **CONNESSIONE E COMPLEMENTARIETÀ**
6. **ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA E CERTIFICAZIONE RELATIVA AL RAPPORTO DI CONNESSIONE - ISCRIZIONE ALL'ELENCO PROVINCIALE -**
7. **ELENCO PROVINCIALE DEGLI OPERATORI AGRITURISTICI**
8. **OSPITALITÀ**
 - 8.1 **LIMITI**
9. **SOMMINISTRAZIONE PASTI E BEVANDE**
10. **ORGANIZZAZIONE DI ATTIVITÀ RICREATIVE CULTURALI DIDATTICHE, DI PRATICA SPORTIVA ESCURSIONISTICA ED IPPOTURISMO**
11. **ATTIVITÀ SOCIALI**
12. **FORMAZIONE**
 - 12.1 **FORMAZIONE PER L'ACCESSO ALLA PROFESSIONE DI OPERATORE AGRITURISTICO**
 - 12.2 **ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO**
 - 12.3 **ATTIVITÀ DI AGGIORNAMENTO**
13. **DICHIARAZIONE DI INIZIO ATTIVITÀ AGRITURISTICA COMUNALE**
14. **IMMOBILI PER ATTIVITÀ AGRITURISTICHE**
15. **ACCESSIBILITÀ DELLE STRUTTURE**
16. **ASPETTI IGIENICO SANITARI**
 - 16.1 **ASPETTI STRUTTURALI GENERALI**
 - 16.2 **SALE PLURIUSO**
 - 16.3 **PISCINE**
 - 16.4 **SICUREZZA ALIMENTARE**
 - 16.4.1 **Ristorazione**
 - 16.4.2 **Requisiti strutturali**
 - 16.4.3 **Trasformazione dei prodotti**

- 16.4.4 Autocontrollo
- 16.4.5 Locali destinati alla macellazione e lavorazione di alimenti di origine animale
- 16.4.6 Produzione di salumi
- 16.4.7 Somministrazione di carni di selvaggina
- 16.5 PIAZZOLE PER AGRICAMPEGGIO
- 17. PERIODO DI APERTURA E TARIFFE
- 18. CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE
- 19. OSPITALITÀ RURALE FAMILIARE
- 20. CLUB DI ECCELLENZA
- 21. DISPOSIZIONI RELATIVE AD AUTORIZZAZIONE DI PUBBLICO ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE
- 22. CONTROLLI E SANZIONI
- 23. DISPOSIZIONI PERIODO TRANSITORIO
- ALLEGATO 1) NUMERO MEDIO ANNUO DI GIORNATE LAVORATIVE STIMATE NECESSARIE PER LE COLTURE E GLI ALLEVAMENTI PIU' DIFFUSI NELLE AZIENDE AGRICOLE DI PIANURA
- ALLEGATO 2)
 - 2.1 SCHEMA RICHIESTA DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA, CERTIFICAZIONE RELATIVA AL RAPPORTO DI CONNESSIONE E ISCRIZIONE ALL'ELENCO PROVINCIALE DEGLI OPERATORI AGRITURISTICI (LR N. 4 DEL 31 MARZO 2009, ART. 8 E 30)
 - 2.2 SCHEMA RICHIESTA DI AGGIORNAMENTO A: ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA, CERTIFICAZIONE RELATIVA AL RAPPORTO DI CONNESSIONE, ISCRIZIONE ALL'ELENCO PROVINCIALE DEGLI OPERATORI AGRITURISTICI (LR N. 4 DEL 31 MARZO 2009, ART. 8 E 30)
 - 2.3 SCHEMA RICHIESTA DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA DENOMINATA OSPITALITÀ RURALE, CERTIFICAZIONE RELATIVA AL RAPPORTO DI CONNESSIONE E ISCRIZIONE ALL'ELENCO PROVINCIALE DEGLI OPERATORI AGRITURISTICI (LR N. 4 DEL 31 MARZO 2009, ARTT. 16 E 30)
- ALLEGATO 3) SCHEMA VERBALE ISTRUTTORIA
- ALLEGATO 4) SCHEMA CERTIFICATO RAPPORTO CONNESSIONE TRA ATTIVITÀ AGRITURISTICA E ATTIVITÀ AGRICOLA
- ALLEGATO 5) SCHEMA DICHIARAZIONE INIZIO ATTIVITÀ AGRITURISTICA
- ALLEGATO 6) SCHEMA COMUNICAZIONE PREZZI
- ALLEGATO 7) MARCHIO OSPITALITÀ RURALE FAMILIARE
- ALLEGATO 8) MARCHIO AGRITURISMO

1. PREMESSA

Con la LR n. 4 del 31 marzo 2009 "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole" la Regione Emilia-Romagna ha definito un nuovo assetto normativo per i settori dell'agriturismo e delle fattorie didattiche, prevedendo al contempo alcune disposizioni in merito alla multifunzionalità delle aziende agricole.

Il legislatore regionale ha in particolare demandato alla Giunta la definizione dei criteri e delle modalità necessarie allo svolgimento dell'attività, nonché la disciplina delle procedure amministrative e di controllo sia dell'agriturismo che delle fattorie didattiche.

Con le presenti disposizioni si dà attuazione alla LR n. 4/2009 relativamente alle norme dedicate al settore agrituristico.

2. DEFINIZIONI

Nell'ambito delle presenti disposizioni si fa riferimento alla seguenti disposizioni:

- "ospitalità" intesa quale offerta di pernottamento/alloggio in locali al chiuso organizzati in unità abitative, camere o appartamenti od in spazi aperti organizzati in piazzole attrezzate. Tutte le strutture per l'ospitalità devono rispettare le disposizioni urbanistiche e igienico-sanitarie;
- "somministrazione di pasti e bevande" intesa quale offerta di pasti e bevande rientranti nella normale ristorazione nel rispetto delle tradizioni enogastronomiche locali e regionali;
- "organizzazione di degustazioni di prodotti aziendali trasformati in prodotti enogastronomici" intesa quale offerta di uno o più piatti nei quali è prevalente la valorizzazione di un prodotto aziendale senza avere l'offerta complessiva la caratteristica di un pasto completo;
- "attività ricreative, culturali, sociali, didattiche, di pratica sportiva, escursionistiche e di ippoturismo" intese quali offerte di svago, lavoro, assistenza o formazione organizzata dall'imprenditore agrituristico nell'ambito della sua impresa per intrattenere i propri

ospiti ovvero per fornire servizi di cura, di reinserimento lavorativo, di socializzazione;

- "operatore agriturismo" inteso quale imprenditore agricolo di cui all'art. 2135 del codice civile, così come modificato dal D.Lgs. n. 228/2001, singolo od associato, in possesso dei requisiti soggettivi ed oggettivi previsti dalla LR n. 4/2009.

3. FINALITÀ

Nell'art. 1 della LR n. 4/2009 vengono elencati gli obiettivi a cui concorre lo sviluppo del settore agriturismo nel rispetto della legislazione in vigore.

Attività economiche, territorio, risorse marginali rurali, attività umane, ed in particolare quelle giovanili, ambiente, patrimonio edilizio e paesaggistico nonché produzioni locali a grande valore aggiunto non possono che giovare di uno sviluppo di un settore agriturismo strettamente connesso all'attività agricola svolta dall'imprenditore.

Le Province, per valorizzare in modo specifico le loro peculiarità territoriali ed al fine di sfruttare tutte le sinergie possibili tra il settore produttivo agricolo ed agriturismo ed il settore turistico ed enogastronomico, possono istituire commissioni consultive con la presenza dei rappresentanti provinciali di ciascun settore al fine di valutare e monitorare l'andamento dell'offerta turistica rurale e formulare proposte in ordine all'offerta turistica locale.

Gli argomenti di approfondimento possono riguardare:

- la definizione delle potenzialità turistiche ed enogastronomiche delle attività produttive agricole;
- il coinvolgimento del settore agricolo ed agriturismo nel miglioramento delle politiche di sviluppo turistico promuovendo la fruibilità del territorio, nonché la tutela, la valorizzazione ed il miglioramento del paesaggio rurale;
- il coinvolgimento del settore turistico nella promozione e nella comunicazione del miglior utilizzo di prodotti locali, nella preparazione di prodotti enogastronomici locali e nelle attività di ristorazione e di ospitalità;

- la definizione di progetti congiunti per la promozione territoriale al fine di aumentarne l'attrattività turistica complessiva;
- la realizzazione di progetti di promozione congiunta al fine di aggredire nuovi mercati e nuove nicchie di utenti.

Copia del materiale prodotto dovrà essere fornita alla Regione che provvederà a divulgarlo e diffonderlo a tutte le Amministrazioni potenzialmente interessate.

Nell'ambito delle commissioni consultive possono essere elaborati anche progetti a valenza regionale che la Regione valuterà per un eventuale inserimento nelle proprie attività di promozione e valorizzazione.

4. ATTIVITÀ AGRITURISTICHE

Rientrano tra le attività agrituristiche:

- a) dare ospitalità in alloggi o in spazi aperti attrezzati destinati alla sosta;
- b) somministrare pasti e bevande;
- c) organizzare degustazioni di prodotti aziendali trasformati in prodotti enogastronomici ivi inclusa la mescita dei vini;
- d) organizzare attività ricreative, culturali, sociali, didattiche, di pratica sportiva, escursionistiche e di ippoturismo, anche in convenzione con enti pubblici, finalizzate alla valorizzazione del territorio, delle attività e del patrimonio rurale.

4.1 OSPITALITÀ IN ALLOGGIO O IN SPAZI APERTI ATTREZZATI

L'alloggio offerto può essere strutturato liberamente dall'operatore agrituristico in funzione del servizio che intende offrire: camere, mini appartamenti, unità abitative autonome, camerate, ed altre tipologie purché siano realizzate nel rispetto delle norme vigenti ed in particolare di quelle urbanistiche ed igienico-sanitarie.

Gli spazi aperti devono essere organizzati in piazzole per la sosta di tende, camper od altre attrezzature da campeggio e devono essere dotati di servizi minimi previsti al punto 16.5.

Non è ammesso il rimessaggio di camper od altri veicoli su terreni agricoli di pertinenza dell'impresa agrituristica

fatta salva autorizzazione del Comune sulla base delle normative di settore.

4.2 SOMMINISTRAZIONE PASTI E BEVANDE

I pasti e le bevande offerte dall'operatore agrituristico devono essere espressione e valorizzazione delle produzioni agricole aziendali, del territorio, delle tradizioni enogastronomiche tipiche locali e della cultura alimentare dell'Emilia-Romagna, eventualmente aggiornate alle nuove tendenze culinarie. Di norma non possono pertanto essere proposti piatti tipici di altre Regioni e non possono essere utilizzati nei menù riferimenti a piatti o bevande tipiche di altre Regioni o di Stati esteri salvo quelle legate agli usi locali ove presenti.

4.3 ORGANIZZAZIONE DI DEGUSTAZIONI DI PRODOTTI AZIENDALI TRASFORMATI IN PRODOTTI ENOGASTRONOMICI

Si tratta di un servizio altamente qualificato, costituito dalla preparazione di un servizio ristorativo non completo, finalizzato principalmente a mettere in valore e promuovere la corretta utilizzazione enogastronomica di prodotti aziendali. Per realizzare tale servizio occorre disporre di locali a norma per la preparazione e somministrazione di alimenti. Non rientra in questa attività la semplice offerta di degustazione di prodotti agricoli, (vino, frutta, verdura, formaggio, salume, olio etc.) non elaborati enogastronomicamente in quanto tale attività può essere normalmente svolta nell'ambito dell'attività agricola.

4.4 ATTIVITÀ RICREATIVE, CULTURALI, SOCIALI, DIDATTICHE, DI PRATICA SPORTIVA, ESCURSIONISTICHE E DI IPPOTURISMO

Essendo l'agriturismo volto a tutelare, qualificare e valorizzare le peculiarità e le risorse specifiche di ciascun territorio ed ad avvicinare la popolazione e le giovani generazioni al mondo agricolo, alle sue tradizioni, alla sua cultura ed all'ambiente, l'operatore agrituristico propone e favorisce lo svolgimento di attività ricreative, culturali, didattiche, di pratica sportiva escursionistica e di ippoturismo strettamente legate al mondo rurale.

5. CONNESSIONE E COMPLEMENTARIETA'

Per svolgere l'attività agrituristica l'imprenditore deve utilizzare le strutture, le attrezzature, le risorse umane della propria azienda, ivi compreso il personale dipendente regolarmente assunto.

Il parametro utilizzato per calcolare la connessione è la giornata lavoro. Un'azienda rispetta il principio della connessione quando le giornate lavoro calcolate per l'attività agricola sono superiori a quelle calcolate per svolgere l'attività agrituristica. Le tabelle relative alle giornate lavoro e la metodologia di calcolo sono contenute nell'Allegato 1.

6. ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA E CERTIFICAZIONE RELATIVA AL RAPPORTO DI CONNESSIONE - ISCRIZIONE ALL'ELENCO PROVINCIALE

Gli imprenditori agricoli che intendono svolgere l'attività agrituristica devono preventivamente richiedere l'abilitazione all'esercizio dell'attività, la relativa certificazione, nonché l'iscrizione all'elenco provinciale.

Per attivare la procedura, l'imprenditore, iscritto all'anagrafe delle aziende agricole di cui al Regolamento Regionale n. 17/2003, deve presentare un'unica istanza utilizzando lo schema di cui all'Allegato 2) fornendo tutti i dati necessari affinché la Provincia possa concedere l'abilitazione, rilasciare il certificato relativo al rapporto di connessione e procedere all'iscrizione nell'elenco provinciale dell'operatore agrituristico.

Oltre ai dati dell'impresa e dell'imprenditore agricolo dovrà essere fornita una descrizione dettagliata dell'azienda e di ogni singola attività agricola svolta, indicando le relative quantità e l'eventuale certificazione di produzione biologica.

Dovranno essere precisate le attività agrituristiche che si intendono svolgere e quali strutture e superfici siano destinate alle attività medesime.

In sede di istruttoria dovrà essere specificatamente verificato:

- che il richiedente sia un imprenditore agricolo ai sensi dell'art. 2135 del codice civile e che l'impresa sia iscritta al registro delle imprese della Camera di Commercio;
- il possesso dell'attestato di frequenza ad un corso per operatore agrituristico con verifica dell'apprendimento. Tale attestato, nel caso di imprenditore persona fisica dovrà essere posseduto dal richiedente; nel caso di

società di persone da almeno un socio; nel caso di società di capitale o cooperativa da almeno un socio o da un dipendente;

- la consistenza dell'attività agricola svolta e dell'attività agrituristica prevista;
- il possesso di partita IVA;
- l'esistenza di volumi edificati dismessi da utilizzare per lo svolgimento dell'attività agrituristica;
- l'insussistenza in capo all'imprenditore agricolo delle condizioni, previste dall'art. 6 comma 1 della Legge n. 96/2006, ostative allo svolgimento dell'attività agrituristica;
- la sussistenza delle condizioni legate alla connessione e complementarietà (giornate lavoro);
- il possesso della qualifica di Imprenditore Agricolo Professionale (IAP) nelle ipotesi di attività di ospitalità rurale familiare.

Gli esiti degli accertamenti istruttori e degli eventuali sopralluoghi dovranno risultare in apposito verbale.

La Provincia, nel rispetto dei termini previsti dalla normativa sul procedimento amministrativo, con apposito atto, concede l'abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica e dispone il rilascio del certificato di connessione.

Per uniformare le fasi istruttorie è stato predisposto uno schema di verbale istruttorio (Allegato 3) ed uno schema del certificato relativo al rapporto di connessione (Allegato 4) che le Province potranno utilizzare per l'espletamento delle attività di verifica.

Nel certificato dovranno essere elencate e quantificate le attività agrituristiche che potranno essere svolte dall'operatore agrituristico nel rispetto della normativa vigente.

Per garantire continuità del servizio agrituristico nei casi di decesso del titolare, di subentro di un giovane che usufruisce di agevolazioni per il primo insediamento ed in ogni altra situazione imprevedibile di impedimento irreversibile del titolare, la Provincia provvede ad iscrivere provvisoriamente il nuovo imprenditore nell'elenco, previo impegno del subentrante di frequenza del primo corso di formazione per operatore agrituristico che verrà avviato

su territorio provinciale. La Provincia dovrà verificare il rispetto dell'impegno preso e, in caso di accertamento negativo, provvederà alla cancellazione dell'operatore agrituristico dall'elenco dandone comunicazione al Comune per gli opportuni provvedimenti.

7. ELENCO PROVINCIALE DEGLI OPERATORI AGRITURISTICI

L'art. 30 della LR n. 4/2009 stabilisce che gli imprenditori agricoli in possesso dei requisiti previsti dal Titolo I della Legge "Agriturismo ed attività connesse" e del Titolo II "Fattorie didattiche" sono iscritti in elenco unico suddiviso in due sezioni istituito presso le Province.

Dopo le verifiche istruttorie, nell'atto di concessione dell'abilitazione e di rilascio del certificato di connessione la Provincia disporrà contestualmente l'iscrizione all'elenco, provvedendo all'aggiornamento dello stesso con la registrazione di tutti i dati relativi all'impresa ed all'operatore abilitato.

Nel caso in cui un'azienda insista su più Province, l'operatore verrà iscritto nella Provincia in cui è presente il centro aziendale principale in cui verrà svolta l'attività agrituristica.

Qualora nella domanda di iscrizione siano presenti terreni o allevamenti situati all'esterno dei territori della Provincia competente, viene data comunicazione agli altri Enti interessati.

Le imprese che alla data del 15 aprile 2009 risultavano titolari di una autorizzazione comunale di cui alla LR n. 26/94 o di una comunicazione di inizio attività rilasciata ai sensi della Legge n. 96/2006 non sospesa o revocata, sono iscritte d'ufficio nel nuovo elenco di cui all'art. 30 della LR n. 4/2009 secondo le tipologie di servizio ed i volumi di attività già autorizzati.

In relazione a quanto previsto al comma 2 dell'art. 34, con riferimento alle imprese iscritte d'ufficio, le Province dovranno realizzare appositi incontri informativi rivolti agli imprenditori agrituristici, agli enti pubblici interessati ed ai tecnici di settore.

Le imprese iscritte d'ufficio devono provvedere a comunicare i dati autorizzativi e di rilevazione entro 20 giorni dalla richiesta formale della Provincia, pena l'irrogazione della sanzione di cui all'art. 20, comma 9, della LR n. 4/2009.

In sede di prima applicazione delle presenti disposizioni, l'elenco degli operatori agrituristici dovrà essere redatto secondo il seguente ordine:

- 1) iscritti nell'elenco di cui alla LR n. 26/94 in possesso, alla data del 15 aprile 2009, di un titolo abilitativo a svolgere l'attività;
- 2) operatori iscritti successivamente al 15 aprile 2009 in base alle norme transitorie con l'eventuale aggiornamento dell'abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica e della certificazione relativa al rapporto di connessione alle presenti disposizioni attuative della LR n. 4/2009;
- 3) operatori che richiedono l'iscrizione in relazione alle presenti disposizioni in sequenza cronologica.

A seguito di richieste di modifica dell'iscrizione che riguardano esclusivamente la consistenza dell'azienda agricola o agrituristica, l'iscrizione mantiene la stessa numerazione.

La Regione predisporrà un apposito programma informatico per la tenuta degli elenchi provinciali degli imprenditori agricoli in possesso dei requisiti previsti dal Titolo I e II.

Fino alla data di effettiva disponibilità del software ed in via transitoria, le Province iscriveranno i nuovi operatori in un registro cartaceo.

I dati dettagliati che dovranno essere registrati per ogni operatore ed azienda agrituristica e gli esatti contenuti di ogni singolo campo dell'elenco saranno disciplinati in apposito atto del Direttore Generale Agricoltura che approverà contestualmente il manuale di gestione dell'elenco.

Oltre alla compilazione dei campi richiesti in sede di iscrizione all'elenco, le Province dovranno provvedere - entro 15 giorni dal loro ricevimento - alla registrazione dei dati trasmessi dai Comuni relativi all'attività effettivamente svolta, quale risultante dalla Dichiarazione di inizio attività.

Per quanto attiene la comunicazione e diffusione dei dati contenuti negli elenchi provinciali ed ulteriori dati in materia di ricettività si rinvia a quanto previsto nell'art. 33 della LR n. 4/2009.

In particolare, i dati relativi all'elenco potranno essere comunicati tra Regione, Province, Comunità Montane e Comuni e diffusi, anche per via telematica, per il raggiungimento delle finalità previste dalla LR n. 4/2009, per il monitoraggio a fini statistici, per la promozione e valorizzazione del territorio e del turismo regionale.

8. OSPITALITÀ

8.1 Limiti

L'ospitalità è ammessa nel numero massimo di 12 camere e 8 piazzole in spazi aperti. Non possono essere previsti in media più di 3 posti letto per camera. Un'eventuale culla o letto aggiuntivo ed occasionale per bambini con meno di 12 anni non rientra nel calcolo della media. Di tale media si tiene conto al momento dell'iscrizione all'elenco provinciale degli operatori agrituristici.

Nelle aree dei parchi nazionali, nelle aree protette e nei siti della Rete Natura 2000 di cui al Titolo III della LR n. 6 del 17 febbraio 2005, nei territori delle Comunità Montane e delle Unioni di Comuni Montani, i limiti sono aumentati a 18 camere e 15 piazzole.

Qualora l'azienda insista solo parzialmente su aree che permettono l'innalzamento dei limiti relativi all'ospitalità, si fa riferimento al fabbricato o porzione dell'immobile in cui viene svolta l'attività agrituristica.

Nel caso di ospitalità in appartamenti o miniappartamenti agrituristici, il conteggio delle camere viene effettuato solo per i locali dove sono effettivamente presenti posti letto.

Se nelle Dichiarazione di inizio attività vengono indicati soggiorni, salotti o zone giorno prive di posti letto e successivamente questi locali vengono utilizzati per il pernottamento, l'impresa potrà essere sanzionata ai sensi del comma 4 dell'art. 20 della LR n. 4/2009.

L'azienda che ha aderito ininterrottamente per almeno 3 anni ad un club di eccellenza riconosciuto dalla Regione ai sensi dell'art. 17 della LR n. 4/2009 può chiedere l'ampliamento dell'attività di ospitalità nella misura massima di 5 camere e 15 posti letto.

Tale ampliamento può essere concesso solo nel rispetto della connessione tra attività agricola ed agrituristica e pertanto, a seguito di specifica domanda dell'imprenditore,

dovranno essere effettuate le opportune verifiche istruttorie e rilasciata nuova abilitazione con relativo certificato del rapporto di connessione.

L'ampliamento potrà essere concesso solo se esistono idonei fabbricati da ristrutturare o se sussistono le condizioni disciplinate al punto 14.

L'azienda che cessa la propria adesione al club di eccellenza perde i benefici di cui al comma 4 dell'art. 5 della LR n. 4/2009.

Le piazzole devono essere predisposte ed adeguate all'ospitalità di camper, tende ed altre attrezzature per il campeggio, ma non possono tuttavia essere completate con strutture fisse per l'ospitalità quali case mobili o prefabbricate stabilmente collegate con il terreno.

Sono comunque vietate le installazioni di prefabbricati (anche di legno) o altre strutture fisse equiparabili a volumi edilizi su piazzole o spazi aperti allo scopo di realizzare ampliamento del numero di camere.

Le disposizioni di cui ai due paragrafi precedenti possono essere derogate solo quando specificatamente previsto dai regolamenti urbanistici comunali.

9. SOMMINISTRAZIONE PASTI E BEVANDE

L'attività di somministrazione di pasti e bevande, nonché l'organizzazione di degustazione di prodotti aziendali trasformati in prodotti enogastronomici, è ammessa nel rispetto di due vincoli oggettivi:

- disponibilità di specifiche materie prime agricole aziendali;
- notifica sanitaria relativa all'idoneità dei locali utilizzati per la preparazione e la somministrazione degli alimenti.

Il numero massimo di pasti somministrabili mensilmente non può essere superiore alla media di 50 pasti giornalieri su base mensile (il mese viene considerato sempre di 30 giorni).

Il suddetto limite è elevabile di 2 pasti per ogni camera o piazzola prevista nella Dichiarazione di inizio attività che sarà presentata in Comune ai sensi dell'art. 10 della LR n. 4/2009.

In sede di domanda di iscrizione all'elenco provinciale degli operatori agrituristici dovrà comunque essere indicato dall'imprenditore quante camere e piazzole intende realizzare al fine di rilasciare una certificazione relativa al rapporto di connessione e complementarietà ed un'abilitazione che tengano conto dei volumi massimi realizzabili.

Le preparazioni enogastronomiche sono caratterizzate dall'utilizzo di materie prime aziendali, tipiche e del territorio, nonché da lavorazioni che devono portare ad un prodotto finale espressione delle tradizioni enogastronomiche tipiche locali e della cultura alimentare dell'Emilia-Romagna più classica o aggiornato in relazione alle attuali tendenze culinarie locali.

Sono ammesse occasionalmente offerte enogastronomiche non regionali nell'ambito di iniziative culturali, scambio di esperienze con altre realtà, iniziative sociali o di promozione specifica.

L'operatore agrituristico deve mettere a disposizione dell'ospite l'elenco dettagliato dei piatti e delle bevande offerte tramite un menù indicante anche i prezzi praticati.

Le materie prime utilizzabili per la preparazione dei pasti ed i loro quantitativi minimi sono indicati all'art. 6 commi 4, 5, 6 e 7 della LR n. 4/2009.

Le percentuali indicate devono essere rispettate su base annuale (anno solare).

Nel calcolo delle percentuali minime di materie da utilizzare nella preparazione dei pasti non si deve tenere conto dei seguenti prodotti entrati nelle consuetudini enogastronomiche emiliano-romagnole e non coltivabili nei nostri territori per motivi climatici/ambientali:

- Tè
- Caffè
- Cacao
- Pepe e spezie orientali

Tutti i prodotti utilizzati per la somministrazione dei pasti devono risultare nella contabilità aziendale. Per la loro registrazione devono essere rispettate le modalità previste in materia fiscale.

Ai prodotti aziendali che vengono utilizzati in azienda agrituristica di norma si può applicare il più probabile valore di mercato rilevato dai prezzi della Camera di

Commercio o dai mercati agricoli della zona. Per tali prodotti dovrà essere emessa autofattura secondo la normativa fiscale vigente.

Sono considerati prodotti propri anche quelli ottenuti da materie prime aziendali lavorate da terzi. Le lavorazioni di terzi possono essere dimostrate sia con documentazione fiscale attestante la lavorazione sia con documentazione di conferimento/vendita della materia prima e il successivo ritiro/acquisto del prodotto trasformato proporzionale alla materia prima conferita.

Sono altresì considerati prodotti propri anche quelli ottenuti attraverso regolari contratti di soccida semplice quando la proprietà degli animali è solo ed esclusivamente del soccidante. Gli animali allevati con il contratto di soccida non rientrano nel calcolo delle giornate di lavoro agricolo per stabilire il rapporto di connessione a fini agrituristici.

Gli acquisti di prodotti di altre aziende agricole regionali effettuati direttamente dai produttori possono essere effettuati anche presso strutture collettive di trasformazione e commercializzazione, purché siano costituite esclusivamente da imprenditori agricoli o rispondano ai requisiti previsti dal comma 2 dell'art. 1 del D.Lgs. n. 228/2001.

L'imprenditore agrituristico deve mettere a disposizione dell'ospite tramite lavagna, menù, od altro strumento di comunicazione idoneo, facilmente accessibile, l'elenco delle principali materie tipiche alimentari regionali utilizzate per la preparazione dei cibi con gli estremi dei fornitori locali per la loro identificazione da parte degli ospiti.

Il numero massimo di pasti che l'azienda agrituristica può somministrare contemporaneamente nei locali dell'azienda o negli spazi esterni a tal scopo dedicati deve essere calcolato dall'imprenditore e specificato nella Dichiarazione inizio attività in base alle norme igienico-sanitarie specificate nel punto 16.

Il numero dei pasti somministrati viene rilevato, in sede di controllo, dalla contabilità agrituristica aziendale. Nel caso in cui dall'esame della documentazione non sia possibile risalire al numero delle persone che effettivamente hanno usufruito del servizio di somministrazione pasti e bevande, il calcolo dovrà essere effettuato dividendo la somma di tutte le ricevute/fatture emesse per servizi di ristorazione per il prezzo medio del pasto comunicato al Comune.

La somministrazione della prima colazione da parte di imprese agrituristiche con il solo servizio di alloggio non comporta l'obbligo del rispetto delle percentuali di prodotto previste dall'art. 6 della LR 4/2009; deve essere comunque caratterizzata da prodotti o preparazioni espressione del territorio regionale.

Per quanto concerne la possibilità per il Comune di concedere lo svolgimento dell'attività di somministrazione pasti e bevande in deroga ai limiti previsti dall'art. 6 della LR n. 4/2009, si precisa che le calamità atmosferiche devono essere accertate dalla Provincia, ai sensi della LR n. 15/97, le fitopatie devono essere accertate dal Servizio Fitosanitario regionale e le epizoozie dal Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti regionale direttamente o tramite i propri uffici periferici.

Qualora, in occasione di fiere, sagre, eventi paesani o manifestazioni promozionali o servizi occasionali effettuati fuori dall'azienda, l'imprenditore partecipi con l'offerta di attività agrituristiche riconducibili alla somministrazione di pasti e bevande, dovrà attenersi alle norme previste in materia di sicurezza alimentare.

L'utilizzo della cucina domestica per la preparazione di pasti e bevande fino ad un massimo di 10 coperti e l'utilizzo dell'abitazione dell'imprenditore sul fondo per lo svolgimento dell'attività di "ospitalità rurale familiare" è consentito solo per le strutture conformi agli strumenti edilizi ed urbanistici e provviste di certificato di conformità edilizia e agibilità.

Della regolarità rispetto a quanto previsto al paragrafo precedente deve essere fatto specifico riferimento nella Dichiarazione di inizio attività presentata in Comune.

10. ORGANIZZAZIONE DI ATTIVITÀ RICREATIVE CULTURALI DIDATTICHE, DI PRATICA SPORTIVA ESCURSIONISTICA ED IPPOTURISMO

Le attività ricreative, culturali, di pratica sportiva, escursionistiche e di ippoturismo sono strategiche per un'offerta di qualità, di intrattenimento dell'ospite. Tutte le attività proposte devono essere prevalentemente finalizzate alla valorizzazione del territorio, delle attività e del patrimonio rurale, nonché dell'attività e delle produzioni agricole. Le attività non strettamente legate al mondo rurale non possono dare luogo a corrispettivo

autonomo e devono essere dimensionate per soddisfare le esigenze dei soli ospiti aziendali che hanno usufruito di servizi di ospitalità o ristorazione.

Particolare attenzione dovrà essere posta dall'imprenditore per sviluppare iniziative di valorizzazione della peculiarità del territorio e della cultura locale in cui si trova l'azienda.

Le attività sociali devono essere mirate al coinvolgimento, al reinserimento, alla socializzazione di soggetti deboli che potranno avvalersi delle opportunità offerte dal contesto rurale nelle sue varie peculiarità: ambientali, lavorative e umane.

Le attività didattiche agrituristiche, al di fuori di ogni percorso scolastico, devono mirare a far conoscere ed a valorizzare il mondo rurale e tutte le sue specificità attuali e storiche.

11. ATTIVITÀ SOCIALI

Nell'ambito delle attività agrituristiche possono essere svolte anche attività sociali concernenti l'organizzazione e l'offerta di servizi socio-educativi o sociali a fini riabilitativi e di inserimento lavoro, finalizzati al servizio di comunità o al reinserimento sociale di persone svantaggiate attraverso il loro impiego in mansioni collegate al settore agrituristico e/o l'ambiente rurale.

Tali servizi devono rispettare le norme specifiche di settore e possono essere gestite attraverso un rapporto convenzionale con Enti Pubblici secondo il dettato della vigente normativa.

In tal caso gli imprenditori agrituristici possono avvalersi dell'affiancamento di eventuali collaboratori con professionalità "medico/sociale" indicati dall'ente pubblico e/o previsti dalle norme specifiche in vigore, oltre il personale aziendale.

Tra le attività di carattere sociale maggiormente rilevanti sono auspicabili:

- le attività rivolte all'ospitalità della prima infanzia (nidi, asili, educatrici familiari);
- le attività rivolte alla riabilitazione e all'inclusione lavorativa di soggetti a bassa contrattualità;

- la presa in carico di soggetti deboli (ad es. anziani autosufficienti) per favorirne la socializzazione;
- attività di accoglienza complementari per utenti assistiti dai servizi socio-sanitari.

12. FORMAZIONE

12.1 Formazione per l'accesso alla professione di Operatore Agrituristico

Requisiti di ammissibilità dei soggetti

Gli imprenditori agricoli (art. 2135 codice civile) hanno la priorità nell'accesso ai percorsi formativi per operatore agrituristico.

Soggetti attuatori

L'offerta di formazione per operatore agrituristico deve essere presentata dagli enti di formazione sulla base delle disposizioni regionali di settore.

Riconoscimento di crediti formativi

L'accesso al corso di formazione può essere preceduto da una valutazione, da parte dei soggetti attuatori, dei crediti formativi in possesso del candidato e dimostrabili attraverso opportuna documentazione.

12.2 Articolazione del percorso formativo

Contenuti di massima:

- Il settore agrituristico: evoluzione e prospettive, i modelli aziendali, politiche di sostegno all'impresa agricola e agrituristica ed al territorio rurale.
- Legislazione nazionale e regionale: finalità, attività consentite, connessione e complementarietà con l'attività agricola, caratteristiche dell'operatore agrituristico, abilitazione e certificazione relativa al rapporto di connessione, iscrizione all'Elenco Regionale e Dichiarazione inizio attività comunale, obblighi amministrativi, aspetti economici, fiscali e gestionali dell'attività, salute e sicurezza sul lavoro e antinfortunistica, sicurezza alimentare nelle produzioni, trasformazioni agroalimentari con particolare riferimento a quelle tipiche del territorio e nell'attività di somministrazione di pasti e bevande, normativa regionale in materia di organizzazione turistica.

- Elementi di comunicazione, marketing territoriale e turistico: accoglienza e ospitalità in agriturismo, enogastronomia del territorio, valorizzazione degli arredi e recupero/conservazione del patrimonio edilizio, prodotti tipici del territorio, emergenze storiche, naturalistiche ed enogastronomiche del territorio, multifunzionalità, cenni di agricoltura sociale e di gestione ambientale, associazionismo e collaborazioni aziendali (le strade dei vini, i Club di eccellenza, i club di prodotto, etc.), cenni di agricoltura sociale, cenni di gestione ambientale.

Durata: almeno 140 ore.

Commissione d'esame:

La Commissione è composta da almeno 3 componenti, individuati tra i docenti/esperti che hanno partecipato alla realizzazione del corso.

Modalità di svolgimento della prova finale:

Sviluppo di un caso pratico e/o colloquio, anche in forma integrata.

Attestazione rilasciata:

Attestato di frequenza con verifica dell'apprendimento.

Frequenza minima per la validità del percorso: 70%.

12.3 Attività di aggiornamento

Le Province promuovono la frequenza ad iniziative di aggiornamento su temi inerenti l'attività agrituristica (anche attraverso convegni, seminari o attività divulgativo/informative).

L'aggiornamento non è obbligatorio ai fini del mantenimento del requisito di cui all'art. 9 della LR n. 4/2009.

13. DICHIARAZIONE INIZIO ATTIVITÀ AGRITURISTICA COMUNALE

La presentazione al Comune competente della Dichiarazione di inizio attività (DIA) ai sensi dell'art. 10 della LR n. 4/2009 è atto indispensabile per poter svolgere l'attività agrituristica.

Tale dichiarazione, resa conformemente all'art. 19 della Legge n. 241 del 7 agosto 1990 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso" e

successive modificazioni ed integrazioni, è unica per tutte le attività agrituristiche svolte. Per le attività sociali si fa riferimento alla specifica disciplina prevista dalla normativa regionale o nazionale.

La modulistica per la presentazione della Dichiarazione di inizio attività agriturbistica è predisposta dal Comune sulla base dello schema di cui all'Allegato 5.

Alla domanda dovranno essere allegati i documenti di cui al comma 2 dell'art. 10 della LR n. 4/2009. In particolare, dovrà essere fornita la descrizione di tutta l'azienda agricola, la descrizione dettagliata della struttura e degli spazi esterni destinati all'agriturismo, mettendo in evidenza le singole destinazioni dei locali compresi quelli (per esempio le abitazioni dell'imprenditore) che non vengono utilizzati per l'attività ma rimangono ad uso esclusivo privato.

Le planimetrie dei locali per la lavorazione, trasformazione, somministrazione e/o immagazzinamento di prodotti alimentari dovranno essere corredate con l'indicazione dell'attrezzatura presente e/o prevista.

Per ogni locale dovrà essere riportata la superficie netta e l'eventuale indicazione delle potenzialità di utilizzo: posti letto per camera, posti a sedere per sale ristorazione o spazi da dedicare alla somministrazione pasti, persone massime ospitabili nelle sale pluriuso, possibili utilizzi delle sale pluriuso, indicazione delle lavorazioni effettuabili nei laboratori pluriuso in funzione dell'attrezzatura indicata.

I dati riportati devono essere coerenti con quelli indicati nella notifica sanitaria ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e successivi provvedimenti regionali.

Gli spazi esterni dedicati alla somministrazione pasti dovranno essere esattamente indicati e dovrà essere specificato se utilizzati in alternativa a quelli presenti nei locali chiusi o in aggiunta.

Le variazioni delle attività agrituristiche oggetto di Dichiarazione inizio attività devono essere comunicate al Comune entro 15 giorni dalla data del loro primo svolgimento. Rimane di esclusiva responsabilità dell'imprenditore l'obbligo di svolgere, anche nel periodo antecedente la comunicazione, tutte le attività nel rispetto di ogni requisito od adempimento di legge.

Per i controlli delle Dichiarazioni di inizio attività presentate, per l'eventuale richiesta di integrazione e di sospensione, si applicano le disposizioni di cui alla L. n. 241/1990 e successive integrazioni e modificazioni.

Il Comune che riceve una Dichiarazione di inizio attività di cui all'art. 10 della LR n. 4/2009 comunica alla Provincia ed al Dipartimento di Sanità Pubblica della AUSL competente per territorio i dati necessari all'aggiornamento dell'elenco regionale degli operatori agrituristici relativi all'azienda agrituristica che ha aperto o modificato l'attività. I dati relativi alla descrizione delle attività agrituristiche svolte ed alla loro consistenza dovranno essere rilevati dalla Dichiarazione di inizio attività presentata.

14. IMMOBILI PER ATTIVITÀ AGRITURISTICHE

Tutti gli edifici esistenti sul fondo alla data del 15 aprile 2009, sia destinati ad abitazione che strumentali all'attività agricola, possono essere destinati all'attività agrituristica, nel rispetto dei limiti e dei vincoli accertati dalla pianificazione territoriale ed urbanistica di cui all'art. 6 della LR n. 20/2000.

A tal fine sono ammessi interventi di recupero che risultino compatibili con le caratteristiche tipologiche dell'immobile e con il contesto ambientale. A tale scopo i Comuni, nei propri strumenti urbanistici, possono specificare le caratteristiche tipologiche degli edifici presenti sul territorio comunale che risultano compatibili con i diversi usi dell'attività agrituristica. A titolo di esempio, immobili quali allevamenti zootecnici industriali, hangar per la custodia dei foraggi, serre fisse e simili, di norma, non risultano compatibili con l'attività agrituristica principale di ospitalità, ma possono essere riutilizzati per funzioni complementari ed ad essa integrata.

Per edifici esistenti alla data del 15 aprile 2009 si intendono gli edifici di non recente realizzazione (compresi quelli oggetto di sanatoria e/o di condono edilizio) e quelli per i quali, alla medesima data, sia stata comunicata la fine dei lavori secondo la normativa vigente.

Attraverso interventi di ripristino tipologico è ammesso il recupero delle unità edilizie fatiscenti o parzialmente demolite di cui è possibile reperire adeguata documentazione della loro organizzazione tipologica originaria individuabile

anche in altre unità edilizie dello stesso periodo storico e della stessa area culturale.

È possibile l'utilizzo a scopo agrituristico di fabbricati che vengono demoliti e ricostruiti in territorio rurale anche in aree di sedime differenti in base a disposizioni o prescrizioni stabilite dagli strumenti territoriali ed urbanistici.

I fabbricati esistenti possono essere ampliati solo se ciò è specificatamente previsto dagli strumenti urbanistici comunali e comunque nel rispetto dei Capi A-2 e A-4 dell'Allegato della LR n. 20/2000.

Gli interventi di nuova costruzione, se ammessi dagli strumenti urbanistici comunali, sono destinati esclusivamente a servizi accessori dell'attività agrituristica.

Per servizi accessori si intendono locali di servizio (bagni non funzionali all'attività principale di ospitalità, spogliatoi, ripostigli, disimpegni e altri locali senza permanenza fissa di persone) o spazi tecnici per attrezzature ed impiantistica (locali caldaia, condizionamento, trattamento acque ed altre attrezzature ed impiantistiche). La nuova edificazione non può essere destinata a locali per lo svolgimento delle attività principali dell'agriturismo che si svolgono in ambienti quali camere/miniappartamenti, reception, cucine e sale ristorazione o pluriuso, etc.

I servizi accessori, quando possibile e funzionale all'attività agrituristica, devono essere inseriti nella corte agricola.

Gli interventi di ristrutturazione o ampliamenti e nuove costruzioni devono essere realizzati nel rispetto delle caratteristiche tipologiche ed architettoniche del fabbricato e della disciplina urbanistico-edilizia della zona rurale in cui si trovano.

A tal fine i Comuni prevedono nei propri strumenti urbanistici specifiche disposizioni a cui attenersi in fase di realizzazione degli interventi nel rispetto delle categorie di intervento di recupero ammissibili con particolare riguardo agli edifici di valore storico-architettonico, culturale e testimoniale di cui all'art. A-9 della LR n. 20/2000.

Gli interventi edilizi dovranno essere subordinati alla contestuale realizzazione delle dotazioni infrastrutturali atte a garantire la sostenibilità ambientale e territoriale degli insediamenti diffusi attinenti in particolare

l'accessibilità alle strutture agrituristiche, il loro collegamento alle principali reti tecnologiche, l'approvvigionamento idrico ed un adeguato livello fognario depurativo.

Tutti i fabbricati utilizzati per lo svolgimento dell'attività agrituristica esterni all'abitazione dell'imprenditore sono funzionali allo svolgimento dell'attività di impresa agricola e, pertanto, devono essere censiti come D10 "Beni strumentali dell'azienda agricola".

Per tali fabbricati non potranno in ogni caso configurarsi possibilità di cambio di destinazione d'uso verso l'uso abitativo ad esclusione degli immobili con originaria destinazione residenziale e di quelli per i quali la disciplina urbanistica previgente ammetteva il cambio d'uso verso l'uso abitativo.

15. ACCESSIBILITÀ DELLE STRUTTURE

Al fine del rispetto delle norme in materia di superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche ed in applicazione del Decreto Ministeriale n. 236 del 14 giugno 1989 "Prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità e la visitabilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata e agevolata, ai fini del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche" è sufficiente che ciascuna struttura abbia almeno una camera con relativo bagno in possesso delle caratteristiche di accessibilità.

In tutte le stanze è consigliato prevedere un sistema - sonoro e luminoso - per la segnalazione di allarme.

L'ubicazione delle stanze accessibili deve essere preferibilmente nei piani bassi dell'immobile e comunque nelle vicinanze di un "luogo sicuro statico" o di una via di esodo accessibile.

Laddove sia prevista attività di ristorazione, deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione e ad almeno un servizio igienico negli spazi comuni.

16. ASPETTI IGIENICO SANITARI

16.1 Aspetti strutturali generali

Il comma 2 dell'art. 13 della LR n. 4/2009 prevede che le normative igienico-sanitarie specifiche per il settore agriturismo devono tenere conto delle caratteristiche strutturali, rurali, architettoniche e tipologiche degli immobili nonché della specificità delle produzioni e delle attività agrituristiche.

Ai locali e agli spazi aperti ove si svolge attività agrituristica si applicano le norme ed i requisiti dei regolamenti locali, qualora questi contengano norme specifiche per l'agriturismo e/o per immobili con destinazione d'uso compatibile. In mancanza di specifiche indicazioni, i requisiti minimi di riferimento per gli interventi di ristrutturazione sono di seguito indicati:

- a) altezza media dei locali: quella minima prevista per i locali di abitazione;
- b) rapporto aero-illuminante: 1/16 (o comunque quelli minimi previsti per i locali di abitazione se inferiore).

Deve essere inoltre garantito il rispetto della normativa in materia di sicurezza degli impianti (Legge n. 46/90 e successive modifiche ed integrazioni).

Per le piazzole agrituristiche, oltre ai servizi ed alle attrezzature comuni di cui al punto 16.5, devono essere accessibili almeno il 5% delle superfici totali con un minimo assoluto di una unità.

16.2 Sale pluriuso

Qualora presso l'azienda agrituristica siano presenti sale pluriuso destinate ad una o più delle attività definite all'art. 3 comma 2 lett. d), è opportuno che nella Dichiarazione di inizio attività presentata in Comune ai sensi dell'art. 10 della LR n. 4/2009, vengano specificate le principali attività che in esse possono essere svolte, nonché la capienza massima.

Per tali ambienti deve essere disponibile almeno un servizio igienico con caratteristiche di accessibilità per gli utenti. Tale servizio igienico non è indispensabile quando, all'interno dell'azienda agrituristica, siano presenti altri servizi igienici facilmente fruibili a disposizione di altre attività svolte (es. ristorazione, impianti sportivi, etc.), ad esclusione dei servizi a disposizione dei campeggi.

16.3 Piscine

Per quanto applicabile, si fa riferimento alla disciplina regionale in materia, in particolare alla Deliberazione di Giunta n. 1092 del 18 luglio 2005.

16.4 Sicurezza alimentare

16.4.1 Ristorazione

Di norma le imprese agrituristiche che effettuano la somministrazione di pasti sono dotate di una cucina utilizzata per la preparazione degli stessi, in aggiunta alla cucina dell'abitazione. Per le imprese che offrono esclusivamente l'ospitalità rurale familiare e per le imprese agrituristiche che preparano e somministrano pasti e bevande nel numero massimo di dieci coperti per ciascuno dei due pasti principali, può essere previsto l'uso della cucina domestica presente nella parte abitativa del fondo.

Nella Dichiarazione di inizio attività di cui all'art. 10 della LR n. 4/09 e nella notifica ai fini della registrazione di cui al Reg. (CE) n. 852/2004, disciplinata a livello regionale con determinazione n. 9223/2008 "Procedura per la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare e dei sotto prodotti di origine animale di cui alla Deliberazione di Giunta n. 1015/08" debbono essere identificati gli spazi interni ed esterni destinati alla somministrazione dei pasti, con l'indicazione del numero dei posti-tavola. Il dimensionamento di detti spazi deve essere compatibile con le caratteristiche della cucina e dei servizi in dotazione all'attività, anche in considerazione dell'eventuale presenza di superfici esterne utilizzate in aggiunta o in alternativa a quelle interne.

In caso di "degustazione di prodotti agricoli" di cui al precedente punto 4.3 - anche a pagamento - di un prodotto agricolo senza particolari lavorazioni di cucina dovranno essere identificate le strutture e le attrezzature necessarie per garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie in funzione del prodotto offerto.

16.4.2 Requisiti strutturali

I locali di ristorazione devono possedere i seguenti requisiti dimensionali minimi:

a) Cucina:

- almeno 12 mq nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;

- almeno 20 mq, più un locale o area ben delimitata per il lavaggio delle stoviglie, nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.

b) Dispensa:

- almeno 8 mq nel caso di attività che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;
- almeno 12 mq nel caso di attività che prevedano più di 6.000 pasti/anno.

c) Sala da pranzo:

- almeno 1,20 mq per ogni posto a sedere

d) Servizi igienici:

- almeno due W.C. di cui uno per il pubblico e uno per il personale di servizio, nel caso di attività che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;
- almeno tre W.C. di cui due per il pubblico (uno dei quali accessibile) e uno per personale di servizio nel caso di attività che prevedano più di 6.000 pasti/anno.

Qualora l'attività di ristorazione superi i 15.000/pasti anno dovranno essere applicati parametri più ampi, in conformità a quanto previsto dai regolamenti locali per le attività di ristorazione pubblica, relativamente al numero dei W.C. occorrenti, all'ampiezza e alla disposizione delle cucine e dispense nonché il giusto rapporto tra questi ultimi locali e le sale da pranzo.

In caso di utilizzo della cucina domestica presente nella parte abitativa del fondo, i requisiti strutturali della stessa sono quelli previsti per le abitazioni rurali.

I pasti debbono essere preparati esclusivamente da personale in possesso dell'attestato di formazione (ai sensi della LR n. 11 del 24 giugno 2003 "Nuove misure per la prevenzione delle malattie trasmissibili attraverso gli alimenti. Abolizione del libretto di idoneità sanitaria") e nella cucina non deve essere svolta alcuna attività di somministrazione/consumo dei pasti stessi.

16.4.3 Trasformazione dei prodotti

In presenza di un locale laboratorio sono consentite produzioni (es. pasta fresca, conserve vegetali, preparazioni cotte a base di alimenti di origine animale quali condimenti e salse, confetture e prodotti apistici, prodotti da forno, etc.) destinate sia al consumo interno dell'agriturismo sia

alla vendita diretta. Tale locale dovrà possedere i seguenti requisiti igienico sanitari minimi:

- superficie non inferiore a mq 9;
- aerazione naturale con aperture dotate di protezioni anti-insetti;
- disponibilità di acqua potabile
- pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili;
- attrezzature lavabili e disinfettabili
- idonee attrezzature - con sistema di erogazione dell'acqua non manuale - per il lavaggio delle materie prime, degli utensili e delle mani;
- zona per eventuale confezionamento, se richiesto dal ciclo produttivo.

Il laboratorio potrà essere utilizzato, in tempi differenziati e dopo le operazioni di sanificazione, per lavorazioni diverse.

Per la produzione di sottaceti e sottoli sono indispensabili attrezzature e processi che garantiscano la sterilità del prodotto finale.

Le produzioni destinate alla vendita diretta devono essere regolarmente confezionate ed etichettate.

Qualora sussistano le condizioni, la cucina dell'attività agrituristica può essere utilizzata, in tempi separati rispetto all'allestimento dei pasti, per la preparazione delle tipologie di prodotti sopra descritti.

Nelle cucine con superficie inferiore a mq 20 sono consentite esclusivamente produzioni per il consumo interno all'agriturismo; tali produzioni potranno svolgersi in tempi dedicati quali i giorni di chiusura settimanali oppure i periodi di chiusura stagionale.

Nelle cucine con superficie superiore a mq 20 dotate di apposito reparto dedicato è consentita la produzione dei prodotti di cui sopra per il consumo interno all'azienda senza restrizioni; in assenza di settore dedicato le produzioni debbono essere limitate ai giorni/periodi di chiusura dell'attività di ristorazione; è sempre consigliato che le operazioni di cernita e toelettatura della materia prima avvengano in adeguato locale esterno alla cucina.

Nel caso si volessero produrre marmellate e conserve di pomodoro destinate alla vendita, le operazioni di

preparazione saranno consentite all'interno della cucina soltanto nei periodi di chiusura al pubblico dell'azienda agrituristica.

Fatte le debite valutazioni in fase progettuale degli aspetti igienico-sanitari - anche in ragione delle modalità di preparazione e conservazione dei prodotti stessi - il titolare dell'azienda agrituristica deve specificare in sede di notifica ai fini della registrazione, di cui al Reg. (CE) n. 852/2004, le tipologie dei prodotti e le relative modalità di produzione, comprese le attrezzature in dotazione, oltre ai quantitativi massimi previsti.

16.4.4 Autocontrollo

Il Reg. (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, all'art. 5, stabilisce che gli operatori del settore alimentare predispongano, attuino e mantengano una o più procedure permanenti, basati sui principi HACCP (identificazione dei pericoli, dei punti critici di controllo e dei relativi limiti critici, di sistemi di sorveglianza efficaci, di azioni correttive nonché opportune verifiche e registrazioni).

Sulla base delle indicazioni fornite dalle linee guida comunitarie in materia di semplificazione, per l'adozione di procedure semplificate del sistema HACCP, agli operatori agrituristici è consentita (Deliberazione di Giunta n. 1869/2008 "Semplificazione del sistema HACCP per alcune imprese del settore alimentare") l'applicazione di un sistema semplificato per i controlli dei pericoli connessi all'attività di produzione alimentare, compresa la ristorazione e commercializzazione di alimenti. Tale regime semplificato è applicabile allorché gli addetti allo specifico ciclo produttivo non superino le 10 unità (in linea con la definizione di "microimprese" di cui alla Raccomandazione (CE) n. 361 del 6 maggio 2003).

La suddetta semplificazione prevede che a seguito dell'applicazione dell'analisi dei pericoli al processo considerato, la gestione degli stessi avvenga attraverso la predisposizione e l'applicazione da parte dell'impresa alimentare di procedure di controllo basate sull'applicazione di misure igieniche di base (pre-requisiti).

Le imprese alimentari devono pertanto implementare un sistema di autocontrollo basato su almeno i seguenti punti:

- a) Prerequisiti in materia di igiene alimentare da considerare sono:

- requisiti infrastrutturali e attrezzature compresa la manutenzione;
- requisiti delle materie prime e qualifica fornitori;
- la corretta manipolazione dell'alimento (incluso il confezionamento e il trasporto: Igiene della lavorazione);
- gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione;
- procedure di controllo degli infestanti;
- procedure igieniche (pulizia e disinfezione);
- qualità dell'acqua (modalità di approvvigionamento idrico);
- controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo;
- igiene del personale: piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale. Salute del personale;
- formazione: piano di formazione del personale che preveda la partecipazione con verifica apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda, addestramento con affiancamento.

La rintracciabilità (articolo 18 del Reg. CE n. 178/2002) e il ritiro degli alimenti e l'obbligo di informazione delle autorità competenti (articolo 19 del Reg. CE n. 178/2002), pur non figurando tra i prerequisiti devono essere, comunque, considerate prescrizioni di base.

- b) Definizione di tutti i pericoli significativi riscontrabili all'interno dell'impresa e definizione delle procedure per il loro controllo con descrizione delle misure correttive da adottare in caso di problemi.
- c) Monitoraggio delle procedure di trasformazione e conservazione degli alimenti (controllo del corretto funzionamento degli apparecchi di refrigerazione, cottura, riscaldamento anche tramite semplice verifica visiva della temperatura delle apparecchiature e rispetto della corretta combinazione tempo/temperatura).
- d) Registrazione delle non conformità rilevate e delle misure correttive adottate.

16.4.5 Locali destinati alla macellazione

La macellazione degli animali della specie bovina, equina, suina, ovina, caprina ed avicunicola è consentita esclusivamente in impianti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853 del 29 aprile 2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, ad eccezione della macellazione fino a 3500 capi/anno avicunicoli.

Di norma il locale macellazione non può essere destinato a diverso utilizzo, anche in momenti successivi. In particolari e specifici casi potrà essere consentito, in presenza di idonee procedure di lavorazione e di sicurezza sulla base di dettagliata analisi del rischio, l'uso dello stesso locale per lavorazioni particolari.

Anche per questi prodotti vale la limitazione relativa ai prodotti ottenuti nel laboratorio pluriuso o nella cucina agrituristica, che ne prevede l'uso esclusivo nell'ambito della somministrazione pasti aziendale e/o la vendita diretta al consumatore finale.

Per il locale di macellazione non vengono definite dimensioni, ma esso dovrà essere adeguato all'attività che si intende svolgere.

Il numero di animali e le giornate di macellazione dovranno essere concordati con il Servizio veterinario dell'AUSL competente per territorio, sulla base delle caratteristiche strutturali del locale e delle attrezzature disponibili.

I locali di macellazione per gli avicunicoli allevati in azienda dovranno rispettare, per quanto possibile, i requisiti generali in materia di igiene previsti dall'Allegato I, parte A e Allegato II, capitolo II e III del Reg. (CE) n. 852/2004 ed in particolare dovranno avere:

- sufficiente illuminazione e aerazione;
- pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto per la raccolta dei reflui;
- pareti rivestite con materiale lavabile e disinfettabile;
- finestre protette da rete anti-insetto;
- attrezzature idonee per lo stordimento secondo la normativa vigente. Per quanto riguarda il metodo di stordimento è applicabile la deroga prevista in base al numero dei capi macellati (D.Lgs. n. 333/1998) ai sensi

della quale può essere fatta la macellazione mediante dislocazione del collo o comunque in maniera tale che l'animale passi immediatamente ad uno stato di incoscienza perdurante fino alla morte;

- contenitori che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto, destinati esclusivamente a tale uso;
- contenitori per la raccolta, prima dello smaltimento, di sangue, interiora, pelli e penne;
- uso di acqua potabile o pulita;
- lavello con acqua calda e fredda, dispensatore di sapone liquido e distributore di asciugamani a perdere;
- dispositivi per la disinfezione degli attrezzi da lavoro (acqua con temperatura non inferiore a 82° o sistema alternativo con effetto equivalente).

È ammessa la possibilità di utilizzare i servizi igienici dell'azienda agrituristica.

Le carcasse degli animali macellati devono essere identificate mediante "etichetta" nella quale devono essere riportate almeno le seguenti indicazioni: azienda produttrice, specie animale e giorno di macellazione.

Qualora si intenda conservare le carni degli animali macellati mediante congelamento è necessaria la presenza di un dispositivo idoneo al rapido abbassamento della temperatura (ad esempio l'abbattitore). La data del congelamento dovrà essere riportata in "etichetta".

I sottoprodotti della macellazione debbono essere smaltiti da aziende autorizzate; è consentito lo stoccaggio di tali materiali in appositi congelatori specificatamente identificati in attesa del conferimento alle aziende sopra citate.

Nella relazione tecnica presentata alle Aziende Sanitarie Locali a supporto della notifica di avvio di nuova attività ai fini della registrazione, come previsto dalla determinazione n. 9223/2008, dovranno essere riportate le modalità operative e le caratteristiche tecniche relative all'attività di macellazione.

Resta inteso che durante le operazioni di macellazione devono essere messi in atto tutti gli accorgimenti atti a prevenire le contaminazioni primarie e secondarie delle carcasse.

16.4.6 Produzione di salumi e lavorazione di altri prodotti di origine animale

La produzione di salumi e la lavorazione di altri prodotti di origine animale possono essere consentite in azienda utilizzando il locale di macellazione od il laboratorio dei prodotti di cui al punto 16.4.3, naturalmente in tempi diversi e dopo le opportune pulizie e disinfezioni.

La conservazione e la stagionatura degli stessi deve avvenire in locali differenti ed i prodotti ottenuti devono riportare la sede dell'impresa e gli ingredienti utilizzati.

Le carni utilizzate per queste produzioni devono provenire da macelli riconosciuti, oppure da carni di coniglio e pollame macellati in azienda.

16.4.7 Somministrazione di carni di selvaggina

Per quanto riguarda la somministrazione di carni di selvaggina selvatica, valgono le disposizioni previste dalla determinazione n. 15856 del 29 novembre 2007 "Indicazioni tecniche per la commercializzazione di carni di selvaggina abbattuta in attuazione della Deliberazione di Giunta n. 970/2007"; in particolare le carni devono provenire o da Centri di Lavorazione, riconosciuti ai sensi dell'art. 4 del Reg. (CE) n. 852/04, o dalla cessione diretta di un capo intero/cacciatore/anno di selvaggina di grossa taglia e di 500 capi/cacciatore/anno di piccola selvaggina, con l'obbligo di documentarne la provenienza e la negatività per la Trichinosi per le specie sensibili.

16.5 Piazzole per agricampeggio

Le piazzole dovranno avere una superficie a prato o pavimento di almeno 60 mq e dovranno essere provviste di impianti di prevenzione incendi ed illuminazione, realizzati nel rispetto delle norme vigenti. Dovrà essere garantita, con idonei recipienti, la raccolta di rifiuti solidi.

I servizi igienici per i campeggiatori dovranno essere distinti da quelli già esistenti per altre attività, o dovranno essere realizzati, in aggiunta a quelli di servizio per le altre attività agrituristiche.

Va prevista una dotazione minima di due servizi igienici, due docce e due lavabi ogni cinque piazzole o frazione di cinque. Oltre le cinque piazzole è possibile riferirsi a tali indici in modo proporzionale, arrotondando all'unità superiore. Inoltre dovranno essere previsti idonei lavabi distinti, per i panni e le stoviglie.

17. PERIODO DI APERTURA E TARIFFE

Entro il 1° ottobre di ogni anno, l'operatore agrituristico deve comunicare al Comune e alla Provincia il calendario di apertura dell'impresa, nonché l'elenco dei prezzi che intende applicare per i servizi agrituristici di somministrazione pasti e bevande e per il pernottamento.

Tali prezzi dovranno essere rispettati per tutto l'anno successivo salvo eventuali variazioni che dovranno essere comunicate al Comune e alla Provincia entro il 31 marzo.

Le variazioni potranno essere applicate solo dopo la comunicazione.

Per la comunicazione del periodo di apertura dell'impresa e dei prezzi dovrà essere utilizzato lo schema di cui all'Allegato 6.

Qualora per esigenze aziendali l'imprenditore si trovi nell'impossibilità di svolgere la propria attività ricettiva potrà sospendere il servizio previa comunicazione al Comune. Dovranno essere comunque fatti salvi i diritti dei clienti presenti in azienda o che hanno già prenotato concordando con loro soluzioni alternative.

Le tariffe relative all'attività ricettiva devono essere indicate per ogni camera, unità abitativa o piazzola.

I prezzi relativi alla somministrazione pasti e bevande possono essere indicati per ogni singola offerta enogastronomica e bevanda e/o con l'indicazione forfettaria a pasto.

Normalmente i prezzi relativi all'ospitalità dovranno essere riepilogati in un listino a disposizione dei clienti nel punto di ricevimento e su uno specifico cartello in ogni unità di ospitalità (camera o appartamento) sul retro della porta di accesso.

Durante l'anno l'imprenditore potrà sostituire i singoli piatti con produzioni enogastronomiche stagionali equivalenti.

L'operatore deve esporre all'entrata dei locali una tabella riepilogativa dei prezzi praticati per l'offerta ricettiva e mettere a disposizione dei clienti un dettagliato menù con i prezzi praticati.

I prezzi comunicati ai Comuni ed alle Province devono intendersi come massimi praticabili.

I prezzi massimi comunicati al Comune non possono essere derogati per nessuna ragione. Ogni eventuale aumento deve essere comunicato preventivamente al Comune nei termini previsti dalla legge.

18. CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

La Legge n. 96/2006 prevede che il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali determini criteri di classificazione omogenei per l'intero territorio nazionale e definisca le modalità per l'utilizzo da parte delle regioni, di parametri di valutazione riconducibili a peculiarità territoriali.

L'art. 15 della LR n. 4/2009 stabilisce che la Giunta adotti simboli e definisca modalità per il rilascio dei marchi coerentemente con quanto approvato dal Ministero.

In considerazione del fatto che il Ministero non ha ancora definito criteri omogenei di classificazione si continuano ad applicare i criteri approvati dalla Giunta regionale con Deliberazione n. 389 dell'1 marzo 2000.

Pertanto per l'autoclassificazione dell'azienda si dovrà far riferimento a quanto indicato nella citata Deliberazione n. 389/2000.

19. OSPITALITÀ RURALE FAMILIARE

Rappresenta una specifica forma di agriturismo nella quale l'imprenditore si impegna volontariamente a svolgere l'attività nel rispetto dell'art. 16 della LR n. 4/2009.

Tale forma di ospitalità può svolgersi solo nei territori indicati al comma 1 dell'art. 16 della LR n. 4/2009.

Può essere svolta esclusivamente da imprenditori con la qualifica di Imprenditore Agricolo Professionale (IAP) con la collaborazione di soli familiari (e pertanto senza l'utilizzo di personale esterno alla famiglia) nella parte abitativa del fabbricato rurale che deve essere anche la residenza del titolare dell'attività.

Gli imprenditori che si impegnano a fornire il solo servizio di ospitalità rurale familiare non possono svolgere alcun'altra attività di ospitalità (camere o piazzole) o di ricettività ivi compresa l'eventuale somministrazione di pasti e bevande in locali esterni all'abitazione.

L'ospitalità e la somministrazione pasti è limitata esclusivamente alle nove persone che soggiornano presso l'abitazione dell'imprenditore.

I requisiti previsti per i locali da destinare ad ospitalità rurale familiare sono quelli individuati per le abitazioni rurali e nel Cap. 16 delle presenti disposizioni.

La scelta di aderire all'ospitalità rurale familiare deve essere esplicitata nella domanda di iscrizione all'elenco degli operatori agrituristici e nella DIA da presentare in Comune.

Il logo previsto per l'ospitalità rurale familiare, di cui all'Allegato 7 deve essere obbligatoriamente affisso all'entrata dell'azienda in adiacenza a quello dell'agriturismo.

Il certificato di connessione viene rilasciato agli IAP senza alcuna valutazione delle giornate lavoro per la sola attività di ospitalità rurale familiare e lo svolgimento delle attività ricreative, culturali, sociali, didattiche, di pratica sportiva, escursionistica e di ippoturismo.

20. CLUB DI ECCELLENZA

I Club di eccellenza sono costituiti da imprese agrituristiche e sono finalizzati a migliorare l'offerta agrituristiche in un'ottica di specializzazione e di valorizzazione dei servizi o dei prodotti offerti.

I Club potranno pertanto avere come oggetto di valorizzazione:

- un uso prevalente di prodotti propri o tipici nell'ambito della ristorazione agrituristica per la preparazione dei pasti. L'obiettivo di eccellenza si può ottenere aumentando di almeno un 25% la presenza dei prodotti di cui ai punti a) e/o b) del comma 4 dell'art. 6 della LR n. 4/2009;
- un uso di almeno il 30% di un'unica tipologia di prodotto aziendale accompagnata da almeno un menù fisso di degustazione specifico disponibile su prenotazione;
- presenza di un prodotto aziendale/naturale di nicchia a forte tipicità agricolo o ambientale che viene proposto contemporaneamente in ambito ristorativo, in vendita diretta allo stato fresco, conservato o trasformato. Per il pacchetto proposto deve essere allegata una relazione

che evidenzi le potenzialità dell'offerta ai fini di un richiamo turistico e/o enogastronomico;

- proposte di servizi d'accoglienza particolarmente qualificati che prevedono norme di comportamento e/o servizi specifici che vadano oltre le proposte normalmente offerte dagli agriturismi regionali in base a semplice rispetto delle norme regionali. Tali proposte devono mettere in valore aspetti particolarmente graditi ad una fascia specifica di ospiti. Di tale potenzialità deve essere fornita adeguata motivazione con riferimento a studi, bibliografie, documentazioni di settore, buone prassi dimostrate e trasferibili;
- possesso di certificazioni di qualità aziendali, comprese quelle di tipo ambientale. Si ritiene che le eventuali certificazioni di solo processo non possono essere accettate se non applicate al fine di valorizzare specifici aspetti di cui ai punti precedenti;
- aspetti paesaggistici, ambientali, naturalistici, culturali, sportivi, sociali o didattici di particolare rilevanza che possono essere messi in valore per rispondere a documentate esigenze del mercato agriturismo o turistico. Per questa tipologia di valorizzazione deve essere fornita adeguata documentazione a supporto della valenza dell'offerta proposta con cui si dimostri il valore aggiunto dell'offerta rispetto ad offerte simili presenti sul mercato dell'offerta agriturismo regionale;
- recupero degli immobili di valore storico-architettonico, culturale e testimoniale ai fini della conservazione e valorizzazione delle loro peculiarità (castelli, mulini, eremi). A tal fine dovrà essere fornita adeguata documentazione delle caratteristiche della corte agricola e un progetto unitario che preveda, ove presenti, anche interventi su manufatti incongrui per un loro migliore inserimento paesaggistico.

Per ottenere il riconoscimento, i Club di eccellenza dovranno avere statuti che prevedano uno o più organismi di gestione a cui spettano compiti di progettazione, realizzazione, valorizzazione e promozione del club stesso. Per tale attività i club possono avvalersi di collaborazioni esterne.

Le proposte di riconoscimento devono dimostrare che l'organo di gestione dispone di potere decisionale, risorse

umane e finanziarie sufficienti a svolgere le attività di cui al comma 2 dell'art. 17 della LR n. 4/2009.

I Club di eccellenza devono essere costituiti da almeno dieci imprese agrituristiche. Tali Club, una volta costituiti, devono presentare domanda di riconoscimento alla Regione - Servizio Territorio Rurale.

Alla domanda deve essere allegato l'atto costitutivo, nonché documentazione afferente:

- elenco dei soci;
- organismi di gestione;
- disciplinare di comportamento e/o di offerta dei servizi agrituristiche da mettere in valore con indicazione specifica dei criteri quantitativi adottati;
- marchio distintivo e denominazione;
- descrizione del sistema di controllo adottato e delle sanzioni applicabili;
- indicazione delle iniziative di promozione che si intendono svolgere nel I anno dopo l'accreditamento e nel triennio successivo con relativo piano economico di copertura;
- quota annuale minima di associazione;
- relazione relativa ai punti di forza del Club ed alle opportunità che si vogliono cogliere con l'aggregazione ed il piano d'azione del Club.

L'istruttoria può essere interrotta una sola volta per la richiesta di integrazioni o chiarimenti.

La Regione, a seguito di istruttoria tecnica, entro 60 giorni dal ricevimento della domanda, assume la decisione in merito al riconoscimento ai sensi dell'art. 17 della LR n. 4/2009, con atto del Responsabile del Servizio Territorio Rurale.

Ogni anno, entro il 31 marzo, il Club di eccellenza deve inviare alla Regione copia del registro dei soci, dove deve essere indicato per ciascuno data di iscrizione ed eventuale cessazione/esclusione; copia del rendiconto finanziario delle attività svolte con documentazione provante quanto fatto; relazione sui controlli effettuati presso le attività dei soci per verificare il rispetto del disciplinare del Club, con indicazione specifica delle anomalie e delle osservazioni

fatte; un aggiornamento del piano annuale e triennale d'azione.

La Regione, a seguito di apposita istruttoria, può disporre entro 60 giorni l'eventuale revoca del riconoscimento.

In mancanza di specifico provvedimento di revoca il riconoscimento si intende confermato.

21. DISPOSIZIONI RELATIVE AD AUTORIZZAZIONE DI PUBBLICO ESERCIZIO DI SOMMINISTRAZIONE ALIMENTI E BEVANDE

L'art. 20 comma 6 della LR n. 14/2003 rubricato "Norme transitorie" sancisce che i soggetti che alla data del 10 agosto 2003 risultino titolari da due anni di una autorizzazione comunale per attività agrituristiche hanno titolo ad ottenere il rilascio dell'autorizzazione per l'attività di somministrazione alle seguenti condizioni:

- che il titolare sia in possesso dei requisiti morali e professionali per svolgere l'attività di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande (art. 6 commi 1 e 2 della LR n. 14/2003);
- nel rispetto delle eventuali limitazioni previste dalla normativa urbanistica ed edilizia.

I soggetti che ne hanno titolo possono ottenere il rilascio dell'autorizzazione di pubblico esercizio di somministrazione alimenti e bevande solo nell'ipotesi in cui ne facciano apposita richiesta al Comune il quale nel rilasciare l'autorizzazione d'esercizio compie solo un accertamento costitutivo, in ordine alla presenza dei presupposti di legge, che non comporta alcuna forma di discrezionalità per limitare detta potestà.

La formulazione dell'art. 20 risulta caratterizzata dall'utilizzazione del termine "non trasferibile" da intendersi come inibizione al trasferimento in altro luogo dell'autorizzazione, fermo restando la possibilità di trasferimento della titolarità del titolo medesimo.

22. CONTROLLI E SANZIONI

L'art. 19 della LR n. 4/2009 indica i principali obblighi a cui è sottoposto l'operatore agrituristico.

È obbligatorio esporre all'ingresso della struttura agrituristica il marchio dell'agriturismo approvato con Decreto del Presidente della Giunta n. 153 dell'1 marzo 1995, di cui all'Allegato 8 ed eventualmente, a fianco, quello relativo all'"Ospitalità Rurale Familiare".

Il cartello delle dimensioni di cm. 60 x 60 dovrà essere ben visibile e posizionato all'accesso principale della struttura.

All'interno dei locali dell'azienda, in prossimità del punto di ricevimento dei clienti o alla cassa, dovrà essere esposta una copia dell'autorizzazione comunale o della Dichiarazione di inizio attività presentata al Comune.

L'imprenditore dovrà rispettare i periodi di apertura comunicati al Comune.

L'attività dovrà essere svolta nel rispetto della LR n. 4/2009 e delle presenti disposizioni, nonché nei limiti quantitativi massimi dichiarati al Comune.

L'attività agricola dichiarata dall'imprenditore in sede di domanda di iscrizione all'elenco degli operatori può essere modificata negli anni, tuttavia le giornate necessarie all'esercizio dell'attività agricola non devono, nel loro complesso, essere diminuite in termini tali da pregiudicare la prevalenza rispetto a quelle agrituristiche autorizzate. Quando tra i servizi agrituristici è prevista la ristorazione, deve essere garantita la presenza di coltivazioni o allevamenti che permettano di ottenere produzioni alimentari sufficienti a garantire le percentuali minime di prodotto proprio.

L'operatore agrituristico deve inoltre, a seguito di specifiche richieste della Provincia, dei Comuni e/o dell'ISTAT, fornire tutti i dati in suo possesso per monitorare la tipologia e la quantità dell'attività svolta.

Al fine di verificare che le imprese agrituristiche svolgano la loro attività nel rispetto delle normative, le Province, eventualmente con la collaborazione delle Comunità Montane, ed i Comuni programmeranno controlli presso le imprese, in modo da effettuare almeno un controllo ogni tre anni.

La Provincia controlla tutti i requisiti soggettivi e produttivi che sono alla base del rilascio dell'abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica, confermando le certificazioni emesse oppure notificando all'imprenditore la nuova certificazione di connessione con i dati aggiornati.

Se in sede di controllo vengono accertati comportamenti non rispettosi della normativa, la Provincia dovrà applicare le sanzioni di cui all'art. 20 della LR n. 4/2009.

È di competenza del Comune controllare l'effettiva attività agrituristica svolta dall'impresa in termini di volume dell'attività agrituristica svolta (pasti, pernottamenti, etc.) e delle modalità di svolgimento.

Spettano ai Comuni i controlli per l'applicazione delle sanzioni di cui ai commi 1, 2 e 4 dell'art. 20 della LR n. 4/2009.

Rientra, pertanto, tra le competenze del Comune vigilare affinché nessuno svolga le attività previste per il settore "agrituristico" e di "ospitalità rurale familiare" od utilizzi i rispettivi marchi senza essere in possesso di regolare titolo abilitativo.

Al fine di disporre in fase di controllo delle specifiche competenze di carattere amministrativo/contabile ed agricolo, i Comuni e le Province possono coordinarsi al fine di effettuare presso l'impresa un unico controllo congiunto.

Rimangono comunque disgiunte le rispettive competenze sia in campo di controllo che di applicazione delle sanzioni.

Se in fase di controllo disgiunto emergono elementi o comportamenti non coerenti e rispettosi delle norme e delle presenti disposizioni, le Province, i Comuni e le Comunità Montane devono trasmettere copia dei verbali istruttori alle altre Amministrazioni.

I Comuni e le Comunità Montane trasmettono entro il 31 gennaio di ogni anno alle Province gli esiti dei controlli effettuati nell'anno precedente per una valutazione complessiva dell'attività svolta e per sottoporre i risultati alle commissioni consultive provinciali di cui all'art. 2, comma 4 della LR n. 4/2009.

23. DISPOSIZIONI PERIODO TRANSITORIO

Le abilitazioni all'esercizio dell'attività agrituristica e le certificazioni relative al rapporto di connessione rilasciate agli imprenditori agrituristici di cui all'art. 8 della LR n. 4/2009 prima della pubblicazione sul BUR delle presenti disposizioni conservano validità fino al momento in cui la Provincia non notifica all'iscritto l'abilitazione e la certificazione del rapporto di connessione in attuazione alle nuove disposizioni.

I Comuni sono invitati a riesaminare le Dichiarazioni di inizio attività presentate dagli imprenditori agrituristici ai sensi dell'art. 10 della LR n. 4/2009 dopo il 15 aprile 2009 ed a richiedere eventuali integrazioni ed adeguamenti che si rendessero necessari a seguito dell'emanazione delle presenti disposizioni.

In mancanza di richieste di integrazioni ed adeguamenti comunali, le Dichiarazioni di inizio attività presentate devono considerarsi efficaci a tutti gli effetti.