

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE VENETO N. 315 DEL 12 MARZO 2013

Disciplina regionale dell'agriturismo, ittiturismo e pescaturismo. Disposizioni operative e procedurali per lo svolgimento dell'attività di agriturismo. Legge regionale 10 agosto 2012, n. 28.

in B.U.R.V. n. 28 del 26-3-2013

sommario

delibera 3

Allegato A Disposizioni operative e procedurali generali per l'agriturismo 3

1. Requisiti e riconoscimento	2
Soggetti	2
2. Attività agrituristiche	4
3. Immobili destinati all'agriturismo	6
4. Norme igienico sanitarie.....	8
5. Denominazione, classificazione ed immagine coordinata	8
6. Elenco degli operatori.....	8
7. Esercizio dell'attività e vigilanza	8
8. Obblighi degli operatori	9
9. Decadenza e revoca del riconoscimento	9
10. Decadenza e sospensione del titolo autorizzativo	10
11. Norme transitorie e finali.....	10

Allegato B Disposizioni operative specifiche per l'agriturismo 11

SCHEDA TECNICA n. 1	11
ATTUAZIONE DELL'ARTICOLO 8, COMMA 4 MODALITA' PER LA DETERMINAZIONE DEI PREZZI DI RIFERIMENTO	11
SCHEDA TECNICA N. 2	12
ATTUAZIONE DELL'ARTICOLO 18	12
NORME IGIENICO SANITARIE COMUNI ALLE ATTIVITA' AGRITURISTICHE	12
1. Locali per alloggio.....	12
2. Agricampeggio	12
3. Caratteristiche dei locali di somministrazione	12
4. Preparazione, confezionamento, vendita e somministrazione alimenti e bevande.....	12
4.1 Attività primaria	13
4.2 Attività post primaria.....	13
4.3 Uso multiplo dei locali	13
4.4. Macellazione di animali allevati in azienda.....	13
4.5. Incompatibilità produttive e strutturali	13
4.6. Attività formativa	14
6. Deposito degli alimenti.....	14

7. Servizi igienici	14
7.1 Servizi igienici per il pubblico.....	14
7.2 Servizi Igienici per gli addetti all'attività di agriturismo	15

Entrata in vigore il 27/3/2013

Id. 2.919

Note per la trasparenza:

Sono approvate le disposizioni operative generali e specifiche concernenti lo svolgimento nel territorio regionale dell'attività di agriturismo alla luce delle nuove disposizioni stabilite con la legge regionale 28/2012, nonché il raccordo operativo e funzionale fra la precedente norma di settore e le nuove disposizioni legislative.

L'Assessore Franco Manzato, di concerto con l'Assessore Marino Finozzi, riferisce quanto segue.

La legge regionale 10 agosto 2012 n. 28 "Disciplina dell'agriturismo, ittiturismo e pescaturismo" ha normato in modo organico e completo le attività di diversificazione e di ospitalità dei turisti che le imprese agricole o ittiche possono svolgere, andando ad innovare, in taluni casi anche in modo sostanziale, le procedure e la disciplina precedentemente prevista per tale materia.

Infatti con l'articolo 31, il legislatore ha abrogato la precedente legge regionale 18 aprile 1997, n. 9 e sue modificazioni ed integrazioni, nonché il successivo regolamento regionale 12 settembre 1997, n. 2 obbligando quindi alla definizione di disposizioni attuative che tengano conto delle precedenti prassi procedurali instauratesi nel tempo, modificandole, innovandole ed adattandole con quelle che vengono ora a essere definite alla luce della nuova legislazione.

Necessita altresì precisare, in via preliminare, che la legge regionale 28/2012 ha inteso raggruppare in un unico provvedimento legislativo le attività turistiche connesse al settore primario definendo quindi l'agriturismo, l'ittiturismo e il pescaturismo, andando con ciò a disciplinare le attività di ospitalità e di somministrazione nella aziende agrituristiche e in quelle ittiche.

Con questo provvedimento si intende definire le disposizioni operative e procedurali relative all'attività dell'agriturismo che riguarda attualmente oltre 1.250 imprese agricole che nel corso degli anni hanno intrapreso l'attività agriturstica, circa la metà delle quali svolgono l'attività di ospitalità, una forma di turismo che ha assunto rilievo ed

apprezzamento sia nei confronti dei turisti italiani che stranieri.

La Giunta regionale è già intervenuta con due provvedimenti, la deliberazione n. 2483 del 4 dicembre 2012 e la deliberazione n. 2911 del 28 dicembre 2012, finalizzati a disciplinare e differire i termini temporali relativi a quanto previsto dall'articolo 25, comma 1, lettera a) in ordine alla comunicazione alla provincia dei prezzi massimi concernenti le attività di ospitalità e approvando lo schema di modulistica che tutti gli operatori agrituristici che svolgono questa attività sono tenuti ad utilizzare.

Si ritiene ora importante fornire un quadro complessivo e d'insieme delle norme attuative che sottendono la legge regionale 28/2012, e ciò per chiarire, codificare e dare compimento ad una serie di atti, adempimenti e condizioni che sostanziano l'attività di agriturismo.

Per le caratteristiche proprie e la diffusione che ha attualmente l'attività agrituristica si ritiene di fornire con il presente provvedimento le disposizioni operative per l'attività di ospitalità e di somministrazione esercitata dagli imprenditori agricoli singoli o associati, rinviando ad un successivo provvedimento le norme attuative proprie dell'attività legata al settore ittico. Ciò in quanto le attività di ittiturismo e pescaturismo, pur essendo connesse al settore primario, interessano un settore e delle imprese che hanno connotazioni, regole, discipline e procedure diverse da quelle previste per le imprese agricole e il settore dell'agricoltura.

Nell'applicazione, quindi, dell'ampia e differenziata materia dell'agriturismo, con il presente provvedimento si provvede ad adottare una norma quadro applicativa delle nuove disposizioni, a cui tutti possano fare riferimento per tutti i diversi adempimenti e possibilità operative; disposizioni operative che indichino pertanto, in un documento unitario, i vincoli e le prescrizioni, gli adempimenti in ordine alla somministrazione dei pasti, all'ospitalità, alla macellazione dei piccoli animali, ai controlli e verifiche da parte delle competenti autorità.

Queste direttive applicative sono destinate quindi a diventare punto di riferimento operativo non solo per le imprese agrituristiche direttamente interessate, ma anche per le province per gli adempimenti di propria competenza, per i comuni chiamati a taluni adempimenti autorizzativi ed urbanistici, per le Strutture tecniche della Giunta regionale e con essa di AVEPA per le interconnessioni procedurali che necessariamente devono essere perfezionate al fine di non gravare dal punto di vista amministrativo e burocratico sulle imprese; infine per le associazioni di rappresentanza che sono tenute a rappresentare gli interessi e le problematiche delle aziende aderenti e a collaborare con le amministrazioni pubbliche per

il perfezionamento dei procedimenti in capo alle imprese.

Con il presente provvedimento quindi si prevede l'adozione delle disposizioni operative e procedurali per lo svolgimento dell'attività di agriturismo nel territorio regionale a seguito dell'approvazione della legge regionale 10 agosto 2012, n. 28 "Disciplina dell'agriturismo, ittiturismo e pescaturismo", i cui contenuti, vincoli, limiti applicativi e regole procedurali, sono contenuti nell'**Allegato A** e nell'**Allegato B** al presente provvedimento, parte integrante e sostanziale della deliberazione.

In particolare l'**Allegato A**, denominato "Disposizioni operative e procedurali generali per l'agriturismo" stabilisce le procedure, le condizioni, e i procedimenti inerenti: i requisiti per lo svolgimento delle attività agrituristiche e il riconoscimento, le attività agrituristiche, gli immobili destinati all'agriturismo, le procedure per la denominazione, la classificazione e l'immagine coordinata, l'elenco degli operatori, l'esercizio dell'attività e le funzioni di vigilanza, l'esplicitazione degli obblighi degli operatori ed infine le norme transitorie e finali di collegamento con la precedente normativa regionale.

L'**allegato B** denominato "Disposizioni operative specifiche per l'agriturismo" è composto di due schede tecniche che esplicitano in modo esauriente gli adempimenti, le norme e la disciplina di attuazione da parte degli operatori agrituristici di quanto previsto specificatamente dall'articolo 8 comma 4 - Scheda tecnica n. 1 Modalità per la determinazione dei prezzi di riferimento per la verifica del rispetto delle quote di provenienza dei prodotti - e dall'articolo 18 della legge regionale 28/2012 - Scheda tecnica n. 2 Norme igienico-sanitarie comuni alle attività agrituristiche.

Si ritiene infine utile attivare il Gruppo tecnico di coordinamento per l'agriturismo allo scopo di proporre alla Giunta regionale eventuali adeguamenti alle disposizioni operative e procedurali generali e specifiche composto da un rappresentate delle associazioni di rappresentanza regionali del settore agroturistico, da un rappresentate delle amministrazioni provinciali e da un rappresentate della Direzione regionale competente in materia di agriturismo, coordinato dal Commissario regionale per il Turismo o suo delegato. Il Gruppo tecnico ha funzioni di coordinamento, propositive e consultive finalizzate all'applicazione uniforme e univoca delle procedure amministrative con particolare riguardo alle istruttorie, ai controlli ed alla vigilanza e può essere allargato ad altri componenti dei settori connessi con l'agriturismo.

Il relatore conclude la propria relazione e propone all'approvazione della Giunta regionale il seguente provvedimento.

LA GIUNTA REGIONALE

UDITO il relatore, incaricato dell'istruzione dell'argomento in questione ai sensi dell'articolo 53, quarto comma, dello Statuto, il quale dà atto che la Struttura competente ha attestato l'avvenuta regolare istruttoria della pratica, anche in ordine alla compatibilità con la vigente legislazione regionale e statale;

VISTA la legge regionale n. 28 del 10 agosto 2012, "Disciplina dell'agriturismo, ittiturismo e pesca turismo";

CONSIDERATA la necessità di approvare un'organica norma di disciplina operativa e funzionale di attuazione della legge in materia di agriturismo;

delibera

1. di adottare le disposizioni operative e procedurali per lo svolgimento dell'attività di agriturismo quale organico documento di riferimento per l'applicazione della legge regionale 10 agosto 2012, n. 28 "Disciplina dell'agriturismo, ittiturismo e pescaturismo" per la parte relativa all'attività agrituristiche;

2. di stabilire che le procedure, le modalità operative, i vincoli, limiti e prescrizioni gestionali, nonché le regole procedurali sono individuate nei seguenti allegati al presente provvedimento, che ne costituiscono parte integrante e sostanziale:

- l'**Allegato A**, "Disposizioni operative e procedurali generali per l'agriturismo" relativo ai requisiti per lo svolgimento delle attività agrituristiche e il riconoscimento, le attività agrituristiche, gli immobili destinati all'agriturismo, le procedure per la denominazione, la

classificazione e l'immagine coordinata, l'elenco degli operatori, l'esercizio dell'attività e le funzioni di vigilanza, l'esplicitazione degli obblighi degli operatori ed infine le norme transitorie e finali di collegamento con la precedente normativa regionale;

- l'**Allegato B** "Disposizioni operative specifiche per l'agriturismo" composto dalla Scheda tecnica n. 1 - Modalità per la determinazione dei prezzi di riferimento per la verifica del rispetto delle quote di provenienza dei prodotti - Scheda tecnica n. 2 - Norme igienico-sanitarie comuni alle attività agrituristiche;

3. di attivare il Gruppo tecnico di coordinamento per l'agriturismo composto da un rappresentante delle associazioni di rappresentanza regionali del settore agroturistico, da un rappresentante delle amministrazioni provinciali e da un rappresentante della Direzione regionale competente in materia di agriturismo, coordinato dal Commissario regionale per il Turismo o suo delegato, con funzioni di indirizzo, raccordo operativo e coordinamento delle procedure e dei procedimenti amministrativi di settore;

4. di stabilire che il presente provvedimento non comporta oneri a carico del bilancio regionale;

5. di pubblicare la presente deliberazione nel Bollettino Ufficiale della Regione.

Allegato A Disposizioni operative e procedurali generali per l'agriturismo

Con la legge regionale 10 agosto 2012, n. 28 "Disciplina dell'agriturismo, ittiturismo e pesca turismo" è stata definita la normativa riguardante le attività turistiche connesse al settore primario, in conformità a quanto previsto dalla legge 20 febbraio 2006, n. 96 e sono stati abrogati la legge regionale 18 aprile 1997, n. 9 "Nuova disciplina per l'esercizio dell'attività agrituristiche" ed il regolamento regionale 12 settembre 1997, n. 2

"Regolamento di attuazione della legge regionale 18 aprile 1997, n. 9 "Nuova disciplina per l'esercizio dell'attività agrituristiche". Entrambe queste norme disciplinavano l'attività di agriturismo e hanno consentito di sviluppare la diversificazione delle attività agricole e di ampliare l'offerta turistica regionale con una ospitalità in campagna e la somministrazione di prodotti della

terra, preludio di un turismo rurale sempre più qualificato e sempre più apprezzato dai turisti italiani e stranieri.

E' da queste basi, da queste procedure e da questi rapporti fra enti pubblici e soggetti privati che si è proceduto alla elaborazione del presente provvedimento, che tiene conto quindi della nuova disciplina in materia di agriturismo di cui alla legge regionale in parola e delle esperienze maturate e consolidate con la precedente norma, ora oggetto di abrogazione, che ha comunque sviluppato esperienze, rapporti, conoscenze.

Ai sensi dell'articolo 13 della legge regionale in parola "Funzioni della Regione", le presenti disposizioni attuative

hanno anche la finalità di un'omogenea e per quanto possibile uniforme applicazione della vigente norma regionale, in modo da evitare discrasie interpretative da ente a ente o da territorio a territorio.

Per praticità espositiva, nel testo che segue per "legge" si intende la legge regionale 10 agosto 2012, n. 28.

1. Requisiti e riconoscimento

Soggetti

Soggetto del riconoscimento provinciale dei requisiti per l'esercizio dell'attività agrituristica ai sensi dell'articolo 23 della legge è l'impresa agricola.

I requisiti del biennio di attività agricola e del corso di formazione, oltre al titolare e al legale rappresentante, possono essere accertati in capo alle seguenti figure:

- a) partecipi nelle imprese familiari;
- b) soci nelle società di persone;
- c) amministratori e/o soci persone fisiche munite di apposita delega nelle società di capitali.

Il requisito del biennio può essere maturato in una qualsiasi azienda agricola ed in una delle qualifiche idonee al riconoscimento. Non è richiesto nel caso del coniuge, di parenti e affini fino al terzo grado che subentrano nella titolarità dell'azienda agrituristica, anche in forma societaria, né all'imprenditore agrituristico che subentra a sé stesso costituendo una nuova società. Se il subentro viene fatto in forma di società di capitali dette figure subentranti devono avere la qualifica di amministratori. Per subentro si intende la successione, a qualunque titolo, di un nuovo soggetto fra quelli sopra indicati.

L'impresa che, per qualsiasi motivo non disponga più del soggetto in possesso del requisito del biennio deve comunicare alla Provincia non oltre trenta giorni il nominativo del sostituto ed entro dodici mesi dimostrare, in capo al soggetto idoneo, il ripristino del requisito o la condizione di deroga, pena la decadenza del riconoscimento. Nel frattempo l'attività può regolarmente continuare. La dimostrazione avviene attraverso presentazione di "domanda di variazione" del riconoscimento dei requisiti.

Corso di formazione

Ai fini dell'istanza di riconoscimento dei requisiti il corso di formazione è valido fino al quinto anno dalla sua conclusione. Il corso ha la medesima scadenza temporale qualora l'attività agrituristica non venga avviata. In presenza dell'attività tale requisito viene mantenuto senza alcuna scadenza. La validità viene meno al quinto anno dalla cessazione dell'attività agrituristica.

L'impresa che, per qualsiasi motivo, durante l'esercizio dell'attività non disponga più del soggetto in possesso del prescritto requisito del corso deve comunicare alla Provincia non oltre trenta giorni il nominativo del sostituto,

ed entro un anno dimostrare, in capo al soggetto idoneo, il ripristino del requisito o la condizione di deroga, pena la decadenza del riconoscimento. Nel frattempo l'attività può regolarmente continuare.

La dimostrazione avviene attraverso presentazione di "domanda di variazione" del riconoscimento dei requisiti.

I corsi sono organizzati e gestiti dagli organismi di formazione accreditati ai sensi della legge regionale 9 agosto 2002, n. 19 e sono effettuati nelle forme e con i contenuti disposti dalla Giunta regionale. Essi hanno la durata minima di 100 ore, organizzate anche in forma modulare e sono rivolti, oltre all'imprenditore o rappresentante legale, esclusivamente a personale aziendale ed in particolare a:

- a) partecipi nelle imprese familiari;
- b) soci nelle società di persone;
- c) amministratori e/o soci persone fisiche munite di apposita delega nelle società di capitali.

Sono fatte salve le imprese iscritte all'elenco degli operatori agrituristici prima dell'entrata in vigore della legge regionale 18 aprile 1997, n. 9 e sono ritenuti validi i corsi effettuati ai sensi della medesima legge. Ai fini del riconoscimento, sono ritenuti validi anche i corsi iniziali per operatori agrituristici effettuati fuori dal territorio regionale, purché soddisfino le condizioni di riconoscimento previste dalle Regioni di provenienza.

In ragione del fatto che il riconoscimento dei requisiti risulta necessario per la partecipazione a bandi pubblici e per interventi edilizi, il riconoscimento di cui all'articolo 23 della legge può essere ugualmente effettuato con l'iscrizione al corso iniziale di formazione, indipendentemente dal superamento. In questo caso si dovrà tuttavia subordinare l'efficacia del provvedimento per l'inizio dell'attività agrituristica alla dimostrazione del superamento

del corso stesso, mediante comunicazione alla Provincia che è comunque tenuta a verificarne la validità.

Il titolo di equipollenza concernente la laurea in agraria è valutato in ordine ad altri titoli universitari, e l'equipollenza stessa è riscontrabile nel sito

http://www.miur.it/0002Univer/0751Equipo/index_cf2.htm.

Connessione

Per connessione si intende il legame che intercorre tra l'attività agricola e l'attività agrituristica e si realizza con l'utilizzo delle risorse aziendali e territoriali, come previsto nella legge. La perdita del requisito di connessione è disciplinata all'articolo 27 della legge medesima ed al Capitolo 9 "Decadenza e revoca del riconoscimento" della presente.

Prevalenza

La prevalenza dell'attività agricola rispetto a quella agrituristica si realizza se il tempo di lavoro impiegato nell'attività agricola nel periodo di un anno è superiore a quello impiegato nell'attività agrituristica.

Per ore di lavoro dell'attività agricola si intendono esclusivamente quelle di coltivazione del fondo,

selvicoltura, allevamento, nonché lavorazione, trasformazione e vendita dei prodotti del fondo.

Per il calcolo delle ore/lavoro si fa riferimento alle tabelle di cui all'Allegato B) alla deliberazione n. 2113 del 7 dicembre 2011, incrementate del 20% nei casi previsti dalla deliberazione n. 2483 del 4 dicembre 2012, e si prescinde dalla tipologia dei soggetti che forniscono il lavoro stesso (imprenditore, familiari, soci, dipendenti, collaboratori, terzisti, ecc.) in quanto dette ore/lavoro sono finalizzate a parametrare e definire la dimensione dell'attività agrituristica.

Il requisito della prevalenza non è richiesto per le aziende minime. Le aziende minime sono:

- a) quelle che svolgono esclusivamente l'ospitalità in alloggi o in spazi aperti per un numero di persone complessivamente non superiore a sei;
- b) quelle ubicate in zone montane che svolgono una o più delle attività di cui alle lettere a), b) e c) del comma 1 dell'articolo 5 della legge, per un numero di persone che complessivamente non è superiore a dieci.

Queste deroghe previste dalla legge interessano solo il requisito della prevalenza e non esonerano l'operatore dal presentare la domanda di riconoscimento, comprensiva del piano agrituristico, per l'accertamento degli altri requisiti che rimangono comunque preservati.

Per le aziende agrituristiche di cui alla lettera b) del capoverso precedente, la somministrazione di spuntini e bevande è assimilata ai pasti completi e le persone che ne usufruiscono rientrano nel computo del numero massimo consentito di dieci unità.

Per le aziende di entrambe le tipologie, essendo i limiti commisurati al numero di persone e non al numero di posti, con il piano agrituristico è autorizzabile, per ciascuna attività, il numero di posti corrispondente al limite stabilito in termini di persone.

Lavoratori

Nello svolgimento delle attività agrituristiche, il lavoro può essere prestato, oltre che dall'imprenditore o dal rappresentante legale, dai coadiuvanti e partecipi nelle imprese familiari, dai soci nelle società di persone, dagli amministratori e soci nelle società di capitali nel limite di 3.500 ore annue, nonché dai dipendenti e assimilati con tutte le forme di contratti di lavoro. La deroga è ammessa quando le attività ed i servizi complementari sono associati alle attività di ospitalità per soggiorno o di somministrazione di alimenti, nonché per i servizi che non comportano contatto con l'ospite. Negli altri casi il titolare dell'impresa agricola non può essere coadiuvato da soggetti che la legge definisce "esterni" all'impresa stessa. Salva l'applicazione delle norme in materia di previdenza ed assistenza obbligatorie, ai fini dell'applicazione della legge i lavoratori alle

dipendenze non contrattualizzati sono considerati soggetti esterni.

In caso di accertamento della violazione delle norme in materia di lavoro e previdenza, la Provincia può avviare la procedura di cui al punto 6, Capitolo 9 "Decadenza e revoca del riconoscimento".

Aziende composte da più unità

La normativa agrituristica ed in particolare il riconoscimento dei requisiti di cui all'articolo 23 della legge può essere applicata anche con riferimento a singole Unità Tecniche Economiche (UTE) in quanto dotate di propri

mezzi di produzione (terreni, macchine, manodopera, bestiame, ecc.) ed organizzazione autonoma rispetto ad altre analoghe unità condotte dalla stessa impresa. E' possibile, quindi, in capo alla stessa impresa il rilascio di più riconoscimenti in relazione al numero ed alle dotazioni delle UTE che vi afferiscono. Le attività agrituristiche, in questi casi, devono essere rapportate solo all'UTE di riferimento. La competenza al riconoscimento spetta alla Provincia in cui ricade l'UTE.

All'esercizio dell'attività agrituristica di aziende aventi sede nel territorio regionale possono concorrere anche i terreni ubicati al di fuori del territorio regionale, purché ricompresi nella medesima UTE e ubicati all'interno delle province contermini al territorio veneto.

Le imprese con sede in altra regione possono essere riconosciute imprese agrituristiche solo nel caso che gestiscano una o più UTE ubicate nel territorio regionale e con riferimento alla/e medesima UTE.

Piano agrituristico aziendale

La modulistica per la presentazione delle domande di riconoscimento e per l'approvazione del Piano agrituristico è approvata dal Dirigente regionale della Direzione competente per materia ed è inserita ed accessibile, previo

accreditamento, sull'apposita applicazione informatica della Regione e dell'AVEPA. I richiedenti e gli Uffici provinciali preposti sono tenuti a far uso esclusivo di detta procedura.

Il piano agrituristico deve essere aggiornato con istanza di approvazione della variazione alla Provincia qualora si prevedano nuove attività agrituristiche o l'incremento delle esistenti o la diminuzione del tempo dedicato alle attività agricole o della forza lavoro o infine l'utilizzazione di immobili diversi per l'esercizio dell'attività.

Deve altresì essere presentato per l'adeguamento alle disposizioni della legge secondo le indicazioni riportate al Capitolo 12 "Norme transitorie e finali".

Procedura di riconoscimento dei requisiti

Le Province definiscono, ai sensi della legge 7 agosto 1990, n. 241, i termini di conclusione dei procedimenti di riconoscimento dei requisiti per l'esercizio delle attività turistiche connesse al

settore primario e di approvazione delle variazioni dei piani aziendali nel limite massimo di sessanta giorni dall'avvio dei procedimenti stessi.

Nei provvedimenti di riconoscimento dei requisiti e di approvazione delle variazioni sono riportate le risultanze istruttorie del piano agriturismo aziendale.

Il mancato avvio delle attività agrituristiche comporta la decadenza del riconoscimento che è pronunciata quando nessuna delle attività approvate viene avviata nel termine di legge.

Le competenze delle Province di cui agli articoli 14 e 23 della legge sono definite in relazione all'ubicazione della sede in cui viene svolta l'attività agrituristica.

2. Attività agrituristiche

Svolgimento, sospensione e compatibilità

Le attività agrituristiche devono essere svolte nel fondo dell'azienda agricola. La deroga per lo svolgimento all'esterno del fondo è esclusiva per le attività ricreative, culturali, didattiche, sportive, escursionistiche ed ippoturistiche come più avanti specificato.

Le attività agrituristiche possono essere temporaneamente sospese per un periodo massimo di 365 giorni (trecentosessantacinque giorni) per ogni quinquennio successivo alla data di presentazione della segnalazione certificata di inizio attività o, nel caso delle aziende in esercizio alla data di entrata in vigore della legge, dal 2 settembre 2012. Il superamento di tale limite fa decadere il titolo autorizzativo per l'attività sospesa; se riguarda tutte le attività autorizzate fa decadere il riconoscimento di cui all'articolo 23 della legge.

Questa disposizione si applica a ciascuna attività agrituristica autorizzata, per sospensioni anche frazionate, su comunicazione dell'interessato e fa salve le interruzioni per l'esercizio stagionale delle attività.

La comunicazione, in formato libero, va fatta al Comune che provvede immediatamente a trasmetterne copia alla Provincia. La SCIA che comunica una variazione dell'attività autorizzata, non fa ridecorrere i termini.

Sono compatibili le attività di agriturismo ed ittiturismo nella stessa azienda purché le stesse siano distinte e distinguibili, in particolare per l'uso delle risorse aziendali.

Ospitalità in alloggi

Con il piano agriturismo può essere approvato un numero di posti letto complessivamente non superiore a trenta, in camere o in alloggi completi ed indipendenti, detti anche unità abitative o in una loro combinazione.

Nelle camere e nelle unità abitative è consentito aggiungere, in via temporanea e solo su richiesta del cliente, ulteriori posti letto con l'obbligo di rispettare il numero massimo complessivo

autorizzato e di ripristino della situazione originaria al momento della partenza del cliente.

Devono comunque essere rispettati i requisiti previsti per le abitazioni in termine di superficie per posto letto relativa agli occupanti le stanze da letto (es. 9 mq per una persona, 14 mq per due persone, 20 mq per tre persone e 26 per 4 persone, ecc.).

Gli ospiti di età inferiore a cinque anni non paganti, non sono computati nel numero di posti letto occupati.

Ospitalità in spazi aperti

Gli agricampeggi possono disporre anche di unità abitative mobili, quali tende, roulotte o caravan, autocaravan o camper per la sosta e il soggiorno di turisti sprovvisti di propri mezzi mobili di pernottamento.

Detti allestimenti, comprese pertinenze ed accessori, sono diretti a soddisfare esigenze turistiche temporanee, anche se collocati in via continuativa, in strutture turistiche recettive all'aperto. Essi non necessitano di permesso

a costruire o altra autorizzazione/comunicazione ai fini urbanistici ed edilizi. Devono comunque conservare i meccanismi di rotazione in funzione, non possedere collegamenti fissi e permanenti al terreno ed agli allacciamenti tecnologici e permettere la rimozione, in ogni momento, degli accessori e delle pertinenze.

La prevalenza dei turisti dotati di mezzi propri, rispetto a quelli accolti in spazi allestiti va misurata sul numero delle piazzole: quelle preallestite devono essere in numero inferiore rispetto a quelle libere.

La densità recettiva deve essere tale da prevedere per ogni piazzola, almeno 60 mq, di cui almeno 45 per la collocazione dell'unità abitativa. Il parcheggio dell'automobile può essere previsto in luogo separato dall'unità di sosta.

Le norme specifiche sono definite nell'allegato B alla presente deliberazione ed in particolare nella Scheda tecnica n. 2.

Somministrazione di pasti, bevande e spuntini

Le modalità operative per la determinazione dei prezzi di cui al comma 3 dell'articolo 8 della legge sono definite nelle Direttive attuative specifiche per l'agriturismo di cui all'allegato B alla presente deliberazione e in particolare

nella Scheda tecnica n. 1.

Sono considerati aziendali i prodotti di origine vegetale o animale coltivati o allevati per il tempo corrispondente ad un normale ciclo produttivo, nonché i prodotti ottenuti da materie prime aziendali con lavorazioni esterne.

Sono altresì prodotti aziendali quelli provenienti dall'esercizio del prelievo venatorio nelle aziende agri-turistico-venatorie di cui all'articolo 30 della legge regionale 9 dicembre 1993, n. 50. In questo caso, l'operatore agriturismo che somministra deve

essere lo stesso o aver parte nella gestione dell'azienda agri-turistico-venatoria.

La selvaggina proveniente da attività venatoria non può essere in altro modo oggetto di prestazioni da parte delle aziende agrituristiche.

La percentuale minima di prodotto di provenienza aziendale può essere derogata per motivi di forza maggiore come quelli dovuti a calamità atmosferiche, fitopatie o epizootie accertate dalla Giunta regionale. Non sono escluse anche altre cause, non imputabili a colpa dell'operatore, come i danni provocati da fauna selvatica o da altri fattori ambientali o dovuta ad attività di terzi, dolosa o colposa, adeguatamente comprovate. Il Comune, ai fini del riconoscimento della deroga, sentita la Provincia, può definire condizioni e dare prescrizioni, comprese la fissazione di nuove percentuali per il proseguimento delle attività, i periodi relativi, le forme di comunicazione agli ospiti. L'esemplificazione riportata in legge non esclude, inoltre, casi analoghi pur non accertati a livello regionale, che abbiano comunque inciso significativamente sulla produzione dell'azienda.

La quota massima del quindici per cento di provenienza dal libero mercato di distribuzione alimentare non è derogabile. In essa possono essere inclusi esclusivamente prodotti da usare in forma accessoria nelle preparazioni alimentari o complementari alla somministrazione come spezie, aromi, additivi, olio, pasta secca confezionata, singoli ingredienti per condimenti, zucchero, caffè, agrumi, frutta secca, canditi, cacao, cioccolata, tè, bibite analcoliche, acqua minerale, succhi di frutta, prodotti per diete speciali per motivi di salute, ecc. Non possono essere inclusi nella predetta quota, né detenuti in azienda agriturbistica, i seguenti prodotti: vini non provenienti dal territorio regionale, condimenti, pietanze o preparazioni pronti al consumo, sugo e concentrato di pomodoro di produzione industriale, dolci, merende, biscotti e dolciumi in genere di produzione industriale, carne, miele, olio di provenienza extracomunitaria, pesci, molluschi e crostacei non di provenienza nazionale, prodotti lattiero-caseari non del territorio regionale, selvaggina, prodotti non di provenienza nazionale quali frutta e verdura, bevande alcoliche e liquori, riso, pasta, pane, uova, gelati, sorbetti.

La quota di prodotto riferibile ad aziende agricole o imprese artigiane alimentari aventi sede nel territorio

regionale e nelle province limitrofe può essere acquistata direttamente dall'azienda produttrice o indirettamente

tramite i circuiti della distribuzione commerciale. In ogni caso il prodotto viene a far parte della suddetta quota solo se adeguatamente dimostrato nella documentazione fiscale; diversamente va computato nella quota di cui all'articolo 8, comma 3 lett. b) della legge.

Fino alla definizione di standard tabellari da parte della Giunta regionale le Province, nel calcolo dei fabbisogni di prodotti per la somministrazione di pasti e spuntini per il controllo preventivo e la verifica sull'applicazione dei piani agriturbistici, possono utilizzare valori sperimentali previa informativa al gruppo tecnico di coordinamento di

cui al Capitolo 12 delle presenti disposizioni. Di tali valori deve essere data pubblicità sui siti internet provinciali.

Nella somministrazione di alimenti devono essere rispettate la tradizione, la tipicità e la stagionalità dell'ambiente rurale veneto.

Il numero dei posti a sedere e dei giorni di apertura per la somministrazione di pasti completi è definito dal piano agriturbistico e dall'autorizzazione o SCIA nei limiti di ottanta per un massimo di centosessanta giorni di apertura all'anno e sessanta per un massimo di duecentodieci giorni. I posti occupati dagli ospiti di età inferiore a cinque anni, presenti e non paganti, non sono considerati nel calcolo dei posti a sedere.

Alle persone ospitate in alloggi o in spazi aperti può essere fornito il servizio di somministrazione di pasti e spuntini durante tutto l'anno.

Il comma 7 dell'articolo 8 della legge prevede che detti limiti numerici dei posti a sedere possano essere aumentati:

- a) del venti per cento qualora l'azienda agriturbistica svolga anche attività di ospitalità in alloggi o in spazi aperti;
- b) del venti per cento in non più di dieci casi all'anno, comunicati preventivamente all'amministrazione provinciale competente;
- c) del venti per cento e per non più di un mese, qualora l'azienda agriturbistica comunichi alla Provincia entro il 1° ottobre di ogni anno, il proprio prodotto tradizionale di riferimento per la realizzazione dei pasti, compreso fra quelli individuati con decreto del ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350
"Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n.173" e successive modificazioni;
- d) del cinquanta per cento per le malghe che svolgono attività agriturbistica.

Gli aumenti di posti previsti alle lettere a) e d) non derogano al requisito di prevalenza che deve essere dimostrato con il Piano agriturbistico aziendale. Hanno natura di deroga, invece, gli aumenti di cui alle lettere b) e c) che pertanto possono non essere previsti nel Piano.

In tutti i casi, comunque, devono essere rispettate, durante l'esercizio, le quote di provenienza dei prodotti previste al comma 3 dell'articolo 8.

Hanno facoltà di cui alle lettere b) e c) anche le aziende che sono autorizzate per un numero inferiore di posti rispetto ai massimi consentiti dal comma 6, tenendo come base per il calcolo il

numero di posti autorizzati e fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie.

Alla lettera b) per “casi” s’intendono giornate di apertura e la comunicazione è da considerarsi preventiva se effettuata con anticipo di almeno tre giorni esclusi i festivi con le modalità di cui al Capitolo 8.

L'aumento di cui alla lettera c) è ammesso per 30 giorni di attività anche non consecutivi e divisi in periodi nel rispetto della stagionalità, da comunicare con preavviso di almeno cinque giorni; può essere riferito a più prodotti aziendali, compresi fra quelli tradizionali di cui al decreto del ministro per le politiche agricole 8

settembre 1999, n. 350 o fra quelli definiti “di qualità” e indicati al comma 3 dell’articolo 2 della legge regionale 12 dicembre 2003, n. 40.

L'aumento di posti previsto alla lettera a) può essere cumulato solo con quello previsto nella lettera c) tenendo come base di calcolo per l'ulteriore aumento il numero di posti approvato con il Piano agrituristico al netto dell'aumento di cui alla lettera a). Gli aumenti di posti previsti alle lettere b) e c) possono essere cumulati fra loro in aziende agrituristiche diverse da quelle indicate alla lettera a) e lettera d) e non negli stessi giorni. Non sono ammesse altre possibilità di cumulo.

Per somministrazione di spuntini e bevande s'intende il servizio o la vendita, rispettivamente per il consumo sul posto o per l'asporto, di prodotti dell'azienda tal quali o sottoposti a preparazioni, serviti o resi disponibili sotto

forma di assaggi o panini e consumati in sostituzione o al di fuori dei pasti principali nonché esposti come tali al pubblico e nel menù secondo l'obbligo di cui all'articolo 25, comma 1 lett. f) della legge. Diversamente le somministrazioni di alimenti e bevande sono considerate pasti.

La gestione del servizio di prima colazione, nell'esercizio dell'attività di ospitalità, non rientra tra le attività di somministrazione così come regolata dalla legge. Non sono riferibili agli spuntini le prescrizioni di cui all'art. 8, tranne quelle del comma 3 come specificate nel presente Capitolo. In caso di contemporanea somministrazione di pasti e spuntini, nei locali o superfici in cui si somministrano i pasti non può essere superato il numero di posti a sedere per questi autorizzato. Per posto a sedere deve intendersi lo spazio dedicato all'ospite comprensivo di coperto, cioè, ell'apparecchiatura della tavola, lo spazio con tutti gli oggetti che vengono predisposti per singolo commensale.

Cantine vinicole

Sono considerate con tale dizione le aziende vitivinicole che producono, trasformano e commercializzano i prodotti vitivinicoli derivanti dalla propria azienda o del territorio regionale che abbiano provveduto alla notifica delle attività di

produzione e vendita di vino all'autorità competente in materia di igiene degli alimenti.

Qualora, ai fini della promozione e vendita del prodotto commercializzato, intendano accompagnare alla mescita del vino la semplice degustazione degli alimenti indicati dalla legge, le stesse devono ottemperare agli obblighi della pertinente normativa in materia di somministrazione di alimenti e bevande tramite notifica per l'aggiornamento della registrazione (allegato B2 del DDR n. 140/2008) e SCIA.

Sono ammessi unicamente prodotti di gastronomia fredda legati al territorio. Tali prodotti non possono derivare da preparazione con cottura in azienda, bensì devono essere esibiti come prodotti primari o post primari od acquistati pronti all'uso da ditte esterne autorizzate. Diversamente, la somministrazione da parte delle cantine vinicole di pietanze cucinate in azienda è sanzionata come attività agrituristica non autorizzata.

Attività ricreative

Le imprese riconosciute ai sensi della legge, anche in collaborazione con enti pubblici e privati, possono svolgere, nella propria azienda e anche al di fuori del fondo, attività ricreative, culturali, didattiche, sportive, escursionistiche ed ippoturistiche.

Dette attività possono essere svolte anche in via esclusiva, senza cioè accompagnarle necessariamente all'ospitalità per soggiorno o alla somministrazione di alimenti e bevande; in ogni caso devono essere in rapporto di connessione con l'ambiente e la cultura rurale valorizzandone gli aspetti tipici.

Esse devono essere svolte in osservanza delle norme che regolano le specifiche attività nonché delle eventuali disposizioni normative afferenti ai singoli settori come, ad esempio, il possesso di particolari titoli abilitanti in caso di escursioni, visite o attività con guida, accompagnatore, animatore, equitazione con istruttore, trattamenti estetici.

La deroga per lo svolgimento all'esterno del fondo è esclusiva per tali attività. Esse, tuttavia, possono comprendere la somministrazione esterna di spuntini, per gli ospiti che ne usufruiscono, purché autorizzata come

agrituristica ed effettuata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

3. Immobili destinati all'agriturismo

I fabbricati da destinare alle attività agrituristiche devono essere ubicati nel fondo su cui l'impresa esercita la propria attività agricola e possono essere collocati anche in corpi fondiari separati dal centro aziendale o in adiacenza al fondo stesso.

Sono utilizzabili, purché rispondenti ai requisiti, anche gli immobili ad uso abitativo dell'imprenditore o dell'impresa a prescindere dalla

classificazione catastale, totalmente o parzialmente non necessari per le altre attività agricole.

Gli edifici devono essere esistenti alla data di presentazione della domanda di riconoscimento o variazione del piano agrituristico. L'esistenza è dimostrata dall'agibilità ottenuta da almeno un quinquennio o dalla dichiarazione di esistenza per quelli esistenti antecedentemente al 1967.

Qualsiasi intervento edilizio finalizzato allo svolgimento dell'attività agrituristica presuppone il riconoscimento dei requisiti per l'esercizio della specifica attività da parte della Provincia.

L'utilizzazione agrituristica dei fabbricati esclude qualsiasi altra utilizzazione diversa da quella agricola o agrituristica autorizzata, anche se temporanea.

Ai sensi di quanto disposto dalla legge regionale 23 aprile 2004, n. 11, "Norme per il governo del territorio ed in materia di paesaggio", articolo 44, comma 5, sugli immobili da destinare all'uso agrituristico sono sempre consentiti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, di restauro e di risanamento conservativo, nonché di ristrutturazione edilizia.

L'ampliamento della casa di abitazione a fini agrituristici è consentito ai sensi dall'articolo 44, comma 4, lett. A bis) della legge regionale n. 11 del 2004, entro il limite massimo di 1200 mc.

Agli edifici destinati alle attività agrituristiche, si applicano le disposizioni della legge regionale 8 luglio 2009, n. 14, come modificata e integrata dalla legge regionale 8 luglio 2011, n. 13, cosiddetto "Piano casa".

Nel caso di ampliamento della casa di abitazione ubicata in zona agricola, il limite massimo di 1200 mc può essere superato in applicazione delle disposizioni di cui al cosiddetto "Piano casa".

Sono altresì consentiti gli ampliamenti delle strutture agricolo-produttive nel limite massimo del 10 per cento del

volume esistente, esclusivamente per gli adeguamenti tecnologici e igienico-sanitari e per l'eliminazione delle

barriere architettoniche, secondo i criteri di cui ai commi successivi.

I servizi igienici connessi all'esercizio dell'attività di agriturismo, la cui presenza deve essere assicurata al fine

di soddisfare i requisiti igienico-sanitari previsti dall'Allegato B, Scheda tecnica 2, sono realizzati utilizzando i fabbricati o parte di essi nella disponibilità dell'azienda attraverso i necessari interventi edilizi; in assenza di preesistenze, possono essere realizzate nuove strutture destinate ad ospitare esclusivamente gli impianti igienicosanitari, senza bisogno del piano aziendale di cui al comma 3, articolo 44, della LR n. 11/2004.

Ai fini del corretto dimensionamento di tali strutture e impianti, l'autorità competente all'approvazione del parere, obbligatorio per il rilascio del titolo autorizzativo per la realizzazione di tali interventi, è l'Azienda sanitaria locale (ASL) competente per territorio, anche sulla base di quanto disciplinato dall'Allegato B, Scheda tecnica 2.

Al fine di consentire di migliorare l'offerta turistica, è consentita la realizzazione di piscine nelle aziende agrituristiche e nelle aziende itturistiche ubicate in zona agricola, in deroga ai commi 2 e 3 dell'articolo 44 della legge regionale 23 aprile 2004, n. 11. In considerazione del fatto che le piscine sono riservate esclusivamente agli ospiti che usufruiscono dell'alloggio e dell'agriturismo, non vi è l'obbligo di spogliatoio né di bagnino.

Gli interventi per assicurare la conformità alle norme vigenti in materia di accessibilità e di superamento delle barriere architettoniche di cui al comma 6 dell'articolo 5 della legge 20 febbraio 2006, n. 96, sono effettuati, alle condizioni, deroghe ed eccezioni di seguito specificate:

1. sono esclusi, dagli obblighi di cui al DM 236/1989, tutte le strutture agrituristiche situate in zona montana o quelle, con esclusiva attività ricettiva non superiori a sei posti letto, ovunque ubicate, sia per quanto riguarda l'accessibilità che la visitabilità;
2. le strutture agrituristiche che svolgono attività ricettiva oltre sei posti letto, devono disporre di almeno una stanza accessibile se autorizzate fino a 20 posti letto, ovvero di almeno due stanze se autorizzate per un numero superiore;
3. in relazione e a parziale deroga degli obblighi di cui alla DGR 1428/2011, gli agriturismi che svolgono attività ricettiva in spazi aperti devono disporre di almeno una piazzola accessibile;
4. l'accessibilità e la visitabilità degli agriturismi può sempre essere garantita con opere provvisorie in relazione a tutte le attività;
5. qualora gli interventi di ristrutturazione e restauro non possano modificare la tipologia architettonica degli edifici, è consentita una deroga per quelle aziende che hanno oggettive difficoltà tecniche per l'abbattimento di ostacoli e barriere architettoniche. Tale deroga va motivata con una relazione tecnica da presentare in allegato al progetto di ristrutturazione.

Gli operatori in esercizio, o che hanno già presentato istanza di permesso a costruire o DIA, alla data di approvazione delle presenti disposizioni attuative, nonché i soggetti subentranti ai sensi dell'articolo 3 della legge e del Capitolo 1 "Requisiti e riconoscimento" alla voce "Soggetti" delle presenti disposizioni, non sono tenuti all'adeguamento strutturale fino a quando non intendano modificare in aumento l'esistente capacità ricettiva.

Nel caso in cui le altezze o le finestrate, tenuto conto della ruralità delle costruzioni, non siano sufficienti ad assicurare un'adeguata aerazione, possono essere adottati sistemi meccanici per il ricambio dell'aria. E' consentito derogare ai limiti di altezza ed alle percentuali di superficie illuminante, nei casi di restauro o risanamento conservativo di edifici aventi caratteristiche di particolare pregio architettonico, storico ed ambientale al fine di non modificare la tipologia originaria degli edifici medesimi.

4. Norme igienico sanitarie

Le strutture e i locali destinati all'esercizio dell'attività agrituristica o itituristica devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dalle normative vigenti.

Sono sempre consentiti gli interventi edilizi necessari per l'adeguamento alle norme igienico-sanitarie nonché per gli adeguamenti tecnologici per assicurare la conformità alle norme vigenti in materia.

Le norme igienico-sanitarie relative alle attività agrituristiche sono riportate nelle Direttive attuative specifiche di cui all'Allegato B alla presente deliberazione ed in particolare nella Scheda tecnica n. 2.

5. Denominazione, classificazione ed immagine coordinata

La denominazioni "agriturismo" e simili sono riservate alle attività che vengono svolte da operatori in possesso dei titoli per l'avvio dell'esercizio.

Le aziende agrituristiche non possono utilizzare le insegne già in uso, a livello comunale, presso le strutture ricettive turistiche indicate agli articoli 22 (strutture recettive alberghiere), 25 (strutture recettive extralberghiere) e 28 (strutture recettive all'aperto) della legge regionale 4 novembre 2002, n. 33.

Nell'indicazione dei servizi resi nell'attività di agriturismo può essere usata la dizione "servizio di pernottamento e prima colazione"; nei contesti descrittivi in lingua straniera è consentito l'utilizzo della traduzione di "servizio di bed & breakfast".

La Giunta regionale darà attuazione con provvedimenti separati ai criteri di classificazione determinati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi del comma 2 dell'articolo 9 della legge 20 febbraio 2006, n. 96, nonché all'adozione ed utilizzo della simbologia identificativa da esporre. Nella valutazione dei criteri di classificazione e della simbologia identificativa si terrà conto anche delle determinazioni che saranno assunte per la classificazione e simbologia nel settore del turismo.

6. Elenco degli operatori

L'elenco degli operatori agrituristici è costituito dall'elenco di cui all'articolo 9, comma 1 della

legge regionale 18 aprile 1997, n. 9 e gli operatori già iscritti sono equiparati ai soggetti in possesso dei requisiti ai sensi dell'articolo

23 della legge a far data dalla sua entrata in vigore o dalla conclusione del corso formativo, se successiva. A tutti si applica l'articolo 23, comma 2 della legge, con riferimento alle date medesime.

Va precisato che l'iscrizione agli elenchi non è il titolo costitutivo, ma assume valore di trattamento dati che viene disposto successivamente al suo conseguimento per finalità gestionali. Il supporto dell'elenco degli operatori agrituristici è il registro di cui all'articolo 9 comma 4 della l.r. 9/1997 ed, a regime, l'applicativo regionale per la gestione delle attività turistiche connesse al settore primario.

Titolo per presentare la SCIA o proseguire nell'attività per coloro che erano precedentemente iscritti all'elenco degli operatori agrituristici, compresi quelli iscritti nella fase di applicazione transitoria della l.r. 28/2012, è il riconoscimento dei requisiti che, per questi ultimi avviene in virtù dell'equiparazione e senza necessità di ulteriore comunicazione agli interessati.

Per coloro che sono stati iscritti ai sensi dell'articolo 9, comma 2 della l.r. 9/1997 e non hanno ancora superato il corso, l'equiparazione, con la precisazione fatta al Capitolo 1, alla voce "Corso di formazione", opera solo dopo la frequenza del corso dimostrata con certificato rilasciato dall'Ente di formazione.

I soggetti riportati nell'elenco per effetto della norma transitoria (articolo 22, comma 1 della l.r. 9/1997), per i quali non era necessaria la frequenza del corso ed i soggetti esonerati dall'articolo 4, comma 5 della l.r. 9/1997, sono automaticamente riconosciuti in possesso dei requisiti a partire dall'entrata in vigore della legge. Ciò non esclude che, allo scadere del secondo anno dall'entrata in vigore della legge, se non hanno iniziato l'attività o frequentato un nuovo corso, sia pronunciata la decadenza dal riconoscimento secondo quanto previsto dall'articolo 23.

I dati relativi alle aziende agrituristiche ed ai relativi servizi offerti possono essere utilizzati dagli Enti preposti per scopi statistici, informativi e promozionali.

7. Esercizio dell'attività e vigilanza

L'esercizio dell'attività è subordinato alla presentazione al Comune della segnalazione certificata di inizio attività

(SCIA) in cui si attesta la conformità al piano aziendale approvato dalla Provincia e il possesso dei requisiti richiesti.

I requisiti indicati all'articolo 6, comma 1 della legge 20 febbraio 2006 n. 96 sono superati dal più recente articolo 71 del decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59 "Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno". Essi non costituiscono condizioni per il

riconoscimento ai sensi dell'articolo 23 della legge bensì per il mero esercizio delle attività agrituristiche, al pari delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all'articolo 67 del D.Lgs 159/2011 (antimafia). Il modello SCIA da utilizzare è quello approvato dal Dirigente regionale della Direzione competente per materia.

Il Comune trasmette immediatamente alla Provincia copia della SCIA, comprensiva degli allegati, nonché ogni provvedimento assunto in relazione alla medesima. Il Comune collabora, altresì, con la Provincia nella vigilanza sullo svolgimento delle attività.

8. Obblighi degli operatori

La comunicazione alla Provincia dei prezzi e periodi di apertura valevoli per l'anno 2013 segue le disposizioni di cui alle deliberazioni della Giunta regionale n. 1978 del 2 ottobre 2012 e n. 2911 del 28 dicembre 2012.

La comunicazione dei periodi va fatta ogni anno da tutti gli operatori, su modello approvato dalla citata deliberazione 2911/2012, entro i termini stabiliti dalla legge.

La comunicazione dell'eventuale sospensione e della cessazione dell'attività va fatta preventivamente al Comune, che provvede tempestivamente a trasmetterne copia alla Provincia.

Le comunicazioni che avvengono:

- dopo il 1° ottobre dell'anno precedente per i periodi di apertura,
- dopo il 1° ottobre dell'anno precedente, per il proprio prodotto tradizionale di riferimento, di cui alla lett. c) del comma 7 dell'articolo 8,

danno luogo alle sanzioni per violazione dell'articolo 25, ma producono ugualmente gli effetti di legge a partire dal terzo giorno, esclusi i festivi intermedi, dopo la data di trasmissione. Fino a tale giorno, pertanto, le attività non conformi sono sanzionabili sulla base delle specifiche norme violate.

Per il superamento del limite dei posti a sedere di cui alla lett. b) del comma 7 dell'articolo 8, le comunicazioni che avvengono dopo il terzo giorno precedente, esclusi i festivi intermedi, non hanno efficacia e pertanto non consentono il superamento dei posti previsti.

Le comunicazioni dei periodi e del superamento dei posti a sedere devono avvenire a mezzo fax o posta elettronica certificata; diversamente non sono efficaci.

L'obbligo di esposizione della SCIA di cui all'articolo 25, comma 1 lett. b) si intende riferito anche alle autorizzazioni rilasciate in precedenza. Le sanzioni di cui all'articolo 32 della legge regionale 21 settembre 2007, n. 29 si applicano limitatamente ai casi di violazione delle norme di prevenzione inerenti le bevande alcoliche.

9. Decadenza e revoca del riconoscimento

1. Il riconoscimento provinciale decade:

- a) per il superamento del termine di cui all'articolo 23 comma 2 della legge;
- b) per il mancato adeguamento del piano agrituristico entro il termine ai sensi dell'articolo 30, comma 2 della legge, come specificato al Capitolo 11 "Norme transitorie e finali" delle presenti disposizioni;
- c) per il superamento del termine di sospensione di cui all'articolo 5 comma 3 che riguardi tutte le attività autorizzate;
- d) quando non vengono ripristinati i requisiti soggettivi mancanti nei termini concessi.

In casi comprovati di gravi motivazioni la Provincia, su richiesta circostanziata, può sospendere la pronuncia di decadenza una sola volta per un termine ritenuto congruo.

2. La revoca del riconoscimento provinciale è disposta nei seguenti casi, indipendentemente dalla sanzione pecuniaria eventualmente prevista:

- a) perdita dei requisiti soggettivi di cui all'articolo 3 della legge, comma 1 lettere a) e b);
- b) svolgimento di attività agrituristica all'esterno del fondo quando non consentito o in fabbricati aziendali diversi da quelli indicati all'articolo 16 della legge e specificati nelle presenti disposizioni al Capitolo 3 "Immobili destinati all'agriturismo";
- c) affidamento a terzi della gestione di attività agrituristiche;
- d) svolgimento di attività agrituristiche non approvate con il piano aziendale.

3. La revoca del riconoscimento provinciale è inoltre disposta, indipendentemente dalla sanzione pecuniaria eventualmente prevista, qualora la violazione si ripeta o si sommi ad altra fra quelle indicate nell'elenco che segue in quanto incidenti sui rapporti di connessione e prevalenza, per un numero complessivo di tre successive alla prima infrazione nell'arco temporale di trentasei mesi dalla prima:

- a. somministrazione o detenzione di pietanze e prodotti vietati in relazione a quanto disposto al precedente Capitolo 2 "Attività agrituristiche" alla voce "Somministrazione di pasti, bevande e spuntini";
- b. utilizzazione di personale non consentito;
- c. superamento del numero di posti letto, piazzole, posti a sedere ed ospiti previsti dal piano aziendale approvato;
- d. superamento del numero annuo di spuntini previsti dal piano aziendale approvato;
- e. superamento dei limiti di stagionalità previsti dal piano aziendale approvato;
- f. esercizio al di fuori dei periodi comunicati;
- g. mancato rispetto delle percentuali di cui all'articolo 5, comma 1, lettera d) ed all'articolo 8, comma 3 della legge, nel periodo di un anno, salve le deroghe previste;

- h. presenza nelle piscine e nei centri benessere di persone non ospitate in alloggi o in spazi aperti;
- i. omissione delle indicazioni del numero di persone ospitate, di pasti e spuntini serviti, nella documentazione fiscale rilasciata al cliente e conservata in copia dall'impresa;
- j. utilizzazione per finalità non agrituristiche dei locali autorizzati.

I provvedimenti di decadenza e revoca del riconoscimento provinciale si applicano secondo le norme del procedimento amministrativo di cui alla legge 7 agosto 1990 n. 241 e successive modificazioni ed integrazioni e non seguono le disposizioni di cui alla legge 24 novembre 1981 n. 689.

4. I provvedimenti di cui ai precedenti punti 2 e 3 si applicano previo avvio del procedimento da effettuare a ciascuna violazione e successivo provvedimento di diffida; i medesimi non si applicano qualora le stesse violazioni abbiano già dato luogo all'esecuzione della sospensione o della chiusura dell'attività ai sensi dell'articolo 28, commi 8 e 9 della legge.

5. In caso di accertamento di una delle violazioni indicate nelle lettere da a) a j) del precedente punto 3 la Provincia esegue, entro trentasei mesi, almeno altri tre accertamenti nella stessa azienda.

6. Qualora dalle verifiche sull'applicazione del piano agriturstico risultino sostanziali difformità, la Provincia assegna al titolare, per una sola volta, un congruo termine per la regolarizzazione. La mancata regolarizzazione o l'inutile decorso del termine per la risposta comporta la revoca del riconoscimento provinciale.

7. La Provincia rigetta un'eventuale domanda di riconoscimento presentata, entro un anno dal provvedimento di revoca disposto in applicazione del presente Capitolo, dalla medesima impresa o da impresa in cui siano

nuovamente presenti uno o più soggetti nelle qualifiche di cui al Capitolo 1 "Requisiti e riconoscimento", alla voce "Soggetti".

10. Decadenza e sospensione del titolo autorizzativo

Il titolo autorizzativo all'esercizio decade, per l'attività cui si riferisce la condizione che segue, quando:

- a) è decaduto o revocato il riconoscimento provinciale;
- b) la sospensione dell'attività comunicata dall'interessato si protrae oltre il periodo indicato all'articolo 5, comma 3 della legge;
- c) non sono rispettati i provvedimenti di sospensione;
- d) l'attività è svolta in fabbricati, spazi e mezzi non indicati nel titolo autorizzativo;
- e) non vengono ripristinati i requisiti mancanti nei termini concessi.

La pronuncia di decadenza è effettuata dal Comune e, nei casi di cui alle lettere b), c), d), e), comporta il divieto di riprendere l'esercizio delle relative attività prima di 180 giorni consecutivi dalla notifica.

La medesima segue le norme del procedimento amministrativo di cui alla legge 7 agosto 1990 n. 241 s.m.i. e viene disposta indipendentemente dalla sanzione pecuniaria eventualmente prevista.

La sospensione e la decadenza del titolo autorizzativo sono inoltre disposte dall'Autorità competente nei casi previsti.

11. Norme transitorie e finali

I soggetti già autorizzati allo svolgimento dell'attività agriturstica alla data di entrata in vigore della legge possono continuare a svolgere l'attività secondo le modalità e nei limiti oggetto dell'autorizzazione all'esercizio rilasciata ai

sensi della legge regionale 18 aprile 1997, n. 9. Dette modalità e limiti sono quelli imposti autonomamente dal Comune e non quelli che derivano da obblighi di legge eventualmente trascritti nell'autorizzazione.

Gli obblighi di cui all'articolo 25 della legge, pertanto, hanno immediata applicazione.

L'adeguamento dell'attività in esercizio e delle relative strutture e dotazioni alle norme di legge ed alle presenti disposizioni avviene anche mediante la presentazione del piano agriturstico aziendale.

Entro il 2 settembre 2015 gli operatori agriturstici presentano alla Provincia il piano agriturstico sul modello definito dal Dirigente regionale della struttura competente. Sono tenuti a tale adempimento anche gli operatori riconosciuti dopo l'entrata in vigore della legge che non abbiano utilizzato il nuovo modello.

La presentazione del piano agriturstico assume valore di istanza solo nei casi di domanda di riconoscimento dei requisiti e di variazione delle attività, dei locali di esercizio e della forza lavoro precedentemente approvati come precisato al Capitolo 1 "Requisiti e riconoscimento" alla voce "Piano agriturstico aziendale". Negli altri casi il piano presentato ha valore dichiarativo ed è utilizzato dalla Provincia nei controlli sul mantenimento dei requisiti per l'esercizio delle attività.

I soggetti iscritti all'elenco degli operatori agriturstici ai sensi della legge regionale 9/1997 e i relativi subentranti ai sensi dell'art. 3 della legge regionale 28/2012 e del Capitolo 1 "Requisiti e riconoscimento" alla voce "Soggetti" delle presenti disposizioni, i cui piani agriturstici approvati prevedano l'utilizzo dell'abitazione al di fuori del fondo secondo l'articolo 6 della legge regionale 9/1997 oppure le strutture esterne al fondo per la degustazione ai sensi del Decreto Legislativo n. 228/81 possono continuare a svolgere l'attività nelle suddette strutture.

I requisiti soggettivi non sono oggetto di adeguamento, tranne il divieto di esercizio di cui all'articolo 27, comma 2 della legge, che opera immediatamente. I provvedimenti di cui agli articoli 27 e 28, se riferiti a violazioni commesse dopo l'entrata in vigore della presente legge, si applicano immediatamente, anche per le attività condotte in via transitoria.

Le violazioni commesse nella vigenza della legge regionale 9/1997 vanno sanzionate con la medesima. Il comma 5 dell'articolo 131 della legge regionale 4 novembre 2002 n. 33 è da intendersi riferito alla vigente legge.

12. Gruppo tecnico di coordinamento

Ai fini di un'armonica applicazione delle disposizioni derivanti dalla legge e allo scopo di proporre alla Giunta regionale eventuali adeguamenti alle disposizioni attuative generali e specifiche, è attivato il Gruppo tecnico di

coordinamento della legge per l'agriturismo composto da un rappresentante delle associazioni di rappresentanza regionali del settore agriturismo, da un rappresentante delle amministrazioni provinciali e da un rappresentante della Direzione regionale competente in materia di agriturismo, ed è coordinato dal Commissario regionale per il Turismo o suo delegato.

Il Gruppo tecnico ha funzioni di coordinamento, propositive e consultive finalizzate all'applicazione uniforme e univoca delle procedure amministrative con particolare riguardo alle istruttorie, ai controlli ed alla vigilanza nonché alla programmazione ed attuazione di iniziative promozionali comuni. Detto gruppo si riunisce periodicamente, su richiesta di ognuno dei componenti e, in relazione alle problematiche da affrontare, può essere allargato ai rappresentanti di tutte le associazioni di rappresentanza regionali dell'agriturismo e a tutti i rappresentanti delle amministrazioni provinciali, nonché a rappresentanti regionali di settori che interagiscono con l'attività di agriturismo (Settore Sanità e Prevenzione, Settore Urbanistica, AVEPA, ecc.).

Allegato B Disposizioni operative specifiche per l'agriturismo

Si forniscono di seguito alcune schede tecniche esplicative, inerenti disposizioni specifiche di applicazione della legge regionale 10 agosto 2012, n. 28 "Disciplina dell'agriturismo, ittiturismo e pesca turismo" relative alle attività agroturistiche.

Anche per quanto riguarda questo allegato, per praticità espositiva, nel testo che segue per "legge" si intende la legge regionale 10 agosto 2012, n. 28.

SCHEDA TECNICA n. 1

ATTUAZIONE DELL'ARTICOLO 8, COMMA 4 MODALITA' PER LA DETERMINAZIONE DEI PREZZI DI RIFERIMENTO

In applicazione dell'articolo 8, comma 4, della legge sono indicate le modalità da seguire nella determinazione dei prezzi dei prodotti utilizzati dalle imprese agrituristiche che somministrano alimenti e bevande in forma di pasti completi e spuntini, ai fini del rispetto delle quote indicate al comma 3 dello stesso articolo.

Stanti le difficoltà oggettive di reperire fonti locali di prezzi al dettaglio nonché di applicare a consuntivo detti prezzi ad acquisti già fatturati, si ritiene di adottare soluzioni di più semplice applicazione sia per gli Enti che per gli stessi operatori.

In sede di approvazione/variazione/verifica dei piani I prezzi di riferimento da utilizzare per la verifica del rispetto delle quote di provenienza delle materie prime o prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti e degli spuntini sono determinati con riferimento all'ambito

regionale.

Le tipologie dei prodotti di cui vengono determinati i prezzi sono le stesse incluse nel modello di piano agriturismo.

I prezzi hanno validità semestrale e vengono pubblicati sui siti web delle Province, rispettando la seguente tempistica:

- il 15 febbraio di ogni anno (con prezzi validi dal 15 febbraio al 14 agosto)
- il 15 agosto di ogni anno (con prezzi validi dal 15 agosto al 14 febbraio dell'anno successivo)

I prezzi medi vengono desunti dai mercuriali pubblicati periodicamente dalle C.C.I.A.A. venete; possono essere usati sia i valori settimanali, sia quelli mensili, riferiti al semestre immediatamente precedente alla pubblicazione da parte delle Province.

Per i prodotti non inclusi nei mercuriali, possono essere utilizzati:

- i prezzi pubblicati dai più importanti mercati orto-frutticoli della regione,
- i prezzi pubblicati dai più importanti mercati zootecnici della regione,
- i prezzi pubblicati su siti ministeriali.

Per le categorie di prodotti (es. ortaggi, frutta, ecc.), si calcolerà la media di almeno 5 prodotti rappresentativi.

I prezzi dei prodotti provenienti dalla stessa azienda agricola che svolge attività agrituristiche vengono maggiorati del 15%.

In sede di verifica della prevalenza sulla base della effettiva documentazione contabile aziendale

Si fa riferimento, per semplicità, al prezzo indicato nella documentazione fiscale tenuta dall'azienda; la Provincia ha comunque facoltà di intervenire su prezzi manifestamente difforni rispetto a quelli rilevati con la modalità precedentemente indicata.

SCHEDA TECNICA N. 2

ATTUAZIONE DELL'ARTICOLO 18

NORME IGIENICO SANITARIE

COMUNI ALLE ATTIVITA'

AGRITURISTICHE

1. Locali per alloggio

I locali da adibire ad alloggio agriturismo devono osservare i parametri minimi previsti dai regolamenti edilizi comunali per le case di abitazione. I servizi igienici devono essere completi di lavabo, vasca o doccia, tazza oltre ad un bidet. Ogni stanza deve essere dotata di un letto e di una seggiola per persona e di almeno un armadio, un tavolino e un cestino per rifiuti.

I posti letto sono commisurati alla superficie del locale: le misure standard di riferimento sono di un posto letto fino a 9 mq, di 14 mq per due persone, di 20 mq per tre persone, 26 mq per 4 persone ecc (analogamente ai regolamenti edilizi ove presenti i parametri sopra citati o secondo i parametri indicati nei Regolamenti edilizi stessi).

2. Agricampeggio

Per l'accoglimento in spazi aperti di campeggiatori o di turisti muniti di altri mezzi di pernottamento autonomi e mobili, la struttura deve disporre di adeguati servizi igienici, in rapporto alla dimensione ed al numero degli ospiti. In particolare si prevedono le seguenti dotazioni minime:

- fino a 10 persone i servizi igienici devono essere costituiti da un gabinetti, due docce, due lavabi e un lavello;
- fino a 20 persone i servizi igienici devono essere costituiti da due gabinetti (di cui uno per disabili), quattro docce (di cui una idonea per disabili), tre lavabi e due lavelli;
- fino a 30 persone i servizi igienici devono essere costituiti da tre gabinetti (di cui uno per disabili), cinque docce (di cui una idonea per disabili), quattro lavabi e due lavelli.

Ogni agricampeggio deve inoltre essere munito di un lavatoio, una fontanella, un vuotatoio di facile accesso, preferibilmente situato all'esterno dei servizi igienici e lontano dalle piazzole di sosta.

I lavabi devono essere dotati di almeno una presa per rasoio. In prossimità delle piazzole deve essere prevista una colonnina con possibilità di attacco per la presa di corrente elettrica; deve essere inoltre assicurata l'illuminazione notturna. L'operatore agriturismo non è tenuto a costruire servizi igienici appositamente per il campeggio agriturismo qualora l'azienda agriturismo ne disponga di idonei

rispondenti al requisiti di cui sopra e accessibili dall'esterno.

Inoltre l'agricampeggio deve disporre di una presa d'acqua con sufficiente pressione per le operazioni di pulizia dei servizi igienici e dei mezzi di pernottamento.

3. Caratteristiche dei locali di somministrazione

I locali di somministrazione degli alimenti e bevande devono avere una superficie adeguata per permettere la disponibilità di almeno 1,5 mq per posto a sedere.

Per il servizio di prima colazione, per la somministrazione di spuntini e bevande, nonché per le attività delle aziende minime deve essere individuato uno spazio idoneo che comunque sia diverso dalla zona cucina, ancorché all'interno dello stesso locale. Per il servizio di prime colazioni e la somministrazione di spuntini, nonché per le attività delle aziende minime è possibile derogare dal limite di 1,5 mq per posto a sedere, purché si possa usufruire di spazi adeguati, anche all'interno della cucina familiare.

Per le aziende agrituristiche minime e per le aziende che svolgono attività di alloggio e/o spuntini, in assenza di ristorazione, la preparazione di prime colazioni, spuntini e bevande può essere svolta nella cucina familiare. In tal caso i requisiti di riferimento sono quelli previsti dall'Allegato II, Capitolo III del Reg. (CE) 852/2004 tra cui dovrà un piano di lavoro lavabile e disinfettabile.

4. Preparazione, confezionamento, vendita e somministrazione alimenti e bevande

Per la preparazione, il confezionamento, la vendita e la somministrazione di alimenti e bevande si fa riferimento al "pacchetto igiene" ed alle norme che da esso discendono. In particolare il Regolamento (CE) n. 178/2002 ed il Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, ed alle successive norme di applicazione nazionali e regionali.

Fermo restando che solo la cessione occasionale di piccoli quantitativi di prodotti primari direttamente al consumatore finale o ad un dettagliante locale è esclusa dal regolamento reg. (CE) 852/2004, i produttori primari, che vendono presso l'azienda agricola al consumatore finale o a dettaglianti locali i propri prodotti primari devono applicare le regole base dell'igiene e le buone pratiche agricole al fine di ottenere un prodotto sicuro. La produzione e la vendita/somministrazione di prodotti post-primari (compresi quelli trasformati) è

sottoposta, a seconda dell'origine e della tipologia di prodotto, al regolamento (CE) n. 852/2004 e, nel caso di prodotti di origine animale, alle norme generali del Regolamento (CE) n. 853/2004, e ove previsti requisiti

nell'allegato III, anche a quest'ultimo.

4.1 Attività primaria

E' considerata primaria l'attività relativa a tutte le fasi della produzione, dell'allevamento, della coltivazione dei prodotti primari, della caccia e della pesca. Sono da considerarsi primarie le fasi della raccolta, della mungitura, della produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici, nonché le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura, compresa la smielatura ed il confezionamento del miele, purché avvengano nell'azienda agricola dell'apicoltore. La produzione di prodotti dolciari a base di miele con frutta secca o propoli o pappa reale o gelatina reale e polline, idromele e aceto di miele rientrano nell'attività post primaria.

4.2 Attività post primaria

La lavorazione dei prodotti primari per ottenere altri prodotti, anche se all'interno dell'azienda agricola, è considerata attività post primaria e deve avvenire nel rispetto dei requisiti generali previsti dal "pacchetto igiene", con l'obbligo di registrazione dei laboratori di lavorazione. In tal caso gli imprenditori agricoli devono

comunicare all'autorità competente per i controlli ufficiali, le proprie attività ai fini della registrazione. In particolare l'azienda agricola che intende preparare alimenti ai fini della vendita diretta al dettaglio nella propria azienda o ai fini della somministrazione nel proprio agriturismo presenterà la modulistica prevista nella DGRV n. 3710/2007 (B1/B2).

Qualora l'imprenditore agricolo intenda produrre un alimento ai sensi della DGRV n. 2016/2007 o della DGRV n. 1526/2012 sulle Piccole Produzioni Locali, si atterrà alle indicazioni previste ed alla modulistica allegata a queste delibere.

4.3 Uso multiplo dei locali

Le attività di trasformazione, magazzinaggio, somministrazione e vendita degli alimenti possono essere effettuate previa richiesta di registrazione ai sensi del reg. (CE) n. 852/2004, così come il trasporto degli alimenti.

I locali destinati a tali attività devono rispettare i criteri previsti dall'allegato II del reg.(CE) n. 852/2004. Qualora nel medesimo locale vengano effettuate diverse attività che possono comportare rischi igienici l'operatore deve garantire, prevedendolo nel proprio piano di autocontrollo, che per ogni attività sia esclusa la possibilità di contaminazione anche effettuando accurata pulizia e, se necessario, disinfezione di locali ed attrezzature, tra un'attività e l'altra. La contemporanea effettuazione di attività diverse all'interno del medesimo locale è subordinata, tra l'altro, alla disponibilità di spazi adeguati. All'interno di tale previsione ricadono, ad esempio, la contemporanea vendita e somministrazione, la

preparazione e somministrazione, la preparazione e vendita (anche di PPL).

Tutti i locali nell'ambito aziendale, conformi ai requisiti previsti dall'allegato II del regolamento (CE) n.852/2004, registrati ai sensi dell'art. 6 del regolamento, possono essere utilizzati, nel rispetto di quanto più sopra esposto, sia per le attività produttive dell'azienda agricola, che dell'azienda agrituristica, compresi i laboratori già registrati per la produzione di alimenti da somministrare nell'agriturismo, che possono essere utilizzati per le altre attività. Nel caso l'imprenditore volesse produrre prodotti del paniere PPL, deve attenersi a quanto disposto dalla norma specifica sulle PPL per quanto riguarda la tipologia ed i quantitativi dei prodotti; in particolare non può produrre il medesimo prodotto in regime PPL ed in regime ordinario, qualora ciò non sia esplicitamente consentito nella normativa sulle PPL.

4.4. Macellazione di animali allevati in azienda

L'attività di macellazione di animali di bassa corte allevati nell'azienda agricola (pollame, lagomorfi e piccola selvaggina) finalizzata alla vendita al consumatore finale o a dettaglianti locali, può avvenire in locali dell'azienda

che rispettino i capitoli I e II dell'allegato II del reg. (CE) 852/2004, previa registrazione secondo le modalità previste dalla DGRV n. 3710/2007 e s.m.i. (allegati B1 e B2), fino ad un massimo di 50 UBE/anno complessive

(1 UBE=200 polli o 125 conigli).

Gli imprenditori che intendono produrre carni avicole e cunicole "PPL" nell'ambito della DGRV n. 1526/2012 sulle piccole produzioni locali, per quantitativi massimi di 2000 capi/anno, faranno riferimento alle prescrizioni contenute nella DGRV n. 1526/2012 (allegati A2, B, C e D). In questo caso la macellazione di avicoli e la macellazione di cunicoli sono considerate due attività diverse.

Le attività di macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina in quantità superiore a 50 UBE/anno e di tutti gli altri animali ai fini della somministrazione o vendita potrà avvenire solo in locali riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, secondo le procedure della DGRV n. 3710/2007 e s.m.i..

4.5. Incompatibilità produttive e strutturali

I locali destinati alla vendita al dettaglio, alla preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, nonché quelli destinati alle trasformazioni, non possono essere utilizzati per la macellazione degli animali (stordimento,

jugulazione, dissanguamento, spennatura, spiumatura, ed eviscerazione). Tali attività che comportano un rischio igienico-sanitario elevato devono essere svolte in locali separati.

Gli imprenditori agricoli, che lavorano i prodotti dalla propria azienda e che, nell'ambito delle

attività agrituristiche di cui alla L.R. 28/2012, somministrano pasti, spuntini e bevande, o vendono i prodotti della propria azienda agricola, possono avvalersi di prodotti PPL, anche di altre aziende agricole, ottenuti in conformità alla disciplina sulle Piccole Produzioni Locali. Tuttavia qualora scelgano di produrre nella propria azienda un prodotto del “paniere PPL”, non possono produrre analogo prodotto al di fuori delle modalità previste dalla DGRV n. 1526/2012.

4.6. Attività formativa

L'imprenditore agricolo che intende svolgere una delle attività di cui al presente punto 4 ha l'obbligo della formazione specifica di ciascuna fattispecie.

5. Congelamento dei prodotti.

È consentito il congelamento dei prodotti di origine animale e vegetale destinati ad essere unicamente utilizzati nella preparazione di cibi da somministrare, e quindi esitati al consumatore dopo essere stati trasformati. I cibi cotti o precotti, così come gli alimenti caldi, possono essere congelati esclusivamente dopo che la loro temperatura è stata rapidamente abbassata mediante idoneo dispositivo (abbattitore di temperatura). Le derrate da sottoporre a congelazione dovranno essere in perfette condizioni di conservazione, salubrità e freschezza. Il congelamento dovrà essere fatto subito dopo il confezionamento, con involucro idoneo a proteggere l'alimento dalle contaminazioni e dalle bruciature da freddo, di materiale idoneo per alimenti, provvisto di etichetta sulla quale sarà indicata la tipologia di alimento, la data di produzione e di congelamento, e la data massima di utilizzo.

I prodotti, una volta scongelati, non potranno più essere ricongelati.

Il frigorifero congelatore destinato alla conservazione degli alimenti congelati, anche di tipo non industriale, deve assicurare il raggiungimento della temperatura di -20° C ed il mantenimento di temperature di conservazione inferiori a -18°C, munito di termometro di massima e di minima.

Per la produzione aziendale di alimenti congelati va fatta esplicita comunicazione nella relazione tecnica allegata alla richiesta di registrazione indirizzata all'Az. ULSS, specificando le tipologie di alimenti interessate e le modalità di congelamento, e nella planimetria devono essere indicate le strutture/attrezzature impiegate per il

congelamento e lo scongelamento. Il piano di autocontrollo deve prevedere una specifica procedura per il congelamento e lo scongelamento degli alimenti, in cui sono specificati modalità di congelamento e conservazione, tempi di utilizzo, modalità di scongelamento ed utilizzo. Lo scongelamento dell'alimento, qualora non avvenga in fase di cottura, deve essere rapido (es. forno a microonde), altrimenti deve avvenire a temperatura di refrigerazione.

Gli alimenti prodotti con ingredienti congelati devono essere presentati al consumatore con la chiara indicazione che trattasi di alimenti ottenuti da materie prime congelate.

6. Deposito degli alimenti.

I locali destinati al deposito degli alimenti devono rispettare i requisiti di cui al regolamento (CE) n. 852/2004. Il deposito degli alimenti deve avvenire in ambienti igienicamente idonei, adeguatamente aerati, con pavimento liscio e facilmente lavabile. Le pareti ed il soffitto devono possedere caratteristiche tali da non consentire inquinamento od alterazioni dei prodotti depositati. I locali di deposito possono essere ricavati nelle aree accessorie dei fabbricati. Non possono essere detenuti prodotti non etichettati.

7. Servizi igienici

7.1 Servizi igienici per il pubblico

7.1.1 Attività di somministrazione alimenti e bevande

La dotazione minima del servizio igienico, nel rispetto delle disposizioni relative all'altezza di cui all'art. 1 del D.M. 5.7.1975 per i locali d'abitazione, consiste in un antiwc con lavabo con acqua corrente calda e fredda e comando di erogazione non manuale (pedale o fotocellula) e in un wc con water, nel caso di spazi e/o locali di somministrazione fino a 30 posti a sedere. Le attività con più di 30 posti a sedere devono avere almeno un antiwc con lavabo e 2 servizi igienici, uno per uomini e uno per donne.

Almeno un servizio igienico, con i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di superamento delle barriere architettoniche, deve essere accessibile ai disabili.

L'accesso ai servizi avviene direttamente dalla sala di somministrazione, oppure attraverso un corridoio, un disimpegno o dall'ingresso del locale. È escluso l'accesso passando dall'esterno.

La sola attività di vendita di alimenti e bevande non necessita di servizi igienici per il pubblico.

7.1.2 Servizio di alloggio in camere

La dotazione minima consiste in un bagno completo costituito da lavabo, bidet con erogatore acqua a getto, doccia e/o vasca da bagno e water ogni sei posti letto non serviti da un locale bagno privato. Le camere da letto sprovviste di bagno privato devono avere un lavabo con acqua corrente calda e fredda.

Nel caso di alloggio in appartamento, quest'ultimo deve essere dotato di almeno un bagno completo, con le suddette caratteristiche, non direttamente comunicante con la cucina e la sala da pranzo.

7.1.3 Requisiti comuni dei servizi igienici

I servizi devono essere riscaldati con adeguati impianti in grado di assicurare le temperature minime richieste

per le case di abitazione e dotati di un numero adeguato di prese elettriche.

I pavimenti e le pareti fino a due metri di altezza, devono avere rivestimento liscio, lavabile e impermeabile.

I servizi igienici all'interno degli alloggi e nei locali per la somministrazione alimenti e bevande possono essere aerati ed illuminati artificialmente. In tal caso l'impianto di aereazione deve assicurare almeno 5 ricambi ora se continua e 10 se temporizzata con durata tale da garantire un ricambio completo ad ogni utilizzo. La porta di accesso al wc deve essere dotata di griglia o fessura sotto la porta di adeguata ampiezza.

I locali dedicati tale attività devono avere almeno un servizio igienico riservato agli addetti con spogliatoio dotato di armadietti individuali a doppio scomparto, antiwc con lavabo con acqua calda e fredda e comando di erogazione non manuale (pedale o fotocellula) e wc con water. L'accesso al servizio igienico deve avvenire, senza passaggi scoperti, direttamente dai locali dell'attività.

Nel caso l'attività sia a conduzione familiare e l'abitazione del titolare sia comunicante o attigua con i locali di somministrazione, può essere utilizzato il servizio igienico dell'abitazione.

scoperti, direttamente dai locali dell'attività.

Nel caso l'attività sia a conduzione familiare e l'abitazione del titolare sia comunicante o attigua con i locali di somministrazione, può essere utilizzato il servizio igienico dell'abitazione.

7.2 Servizi Igienici per gli addetti all'attività di agriturismo

I locali dedicati all'attività di preparazione somministrazione e vendita alimenti e bevande devono avere almeno un servizio igienico riservato agli addetti con spogliatoio dotato di armadietti individuali a doppio scomparto,

antiwc con lavabo con acqua calda e fredda e comando di erogazione non manuale (pedale o fotocellula) e wc con water. L'accesso al servizio igienico deve avvenire, senza passaggi scoperti, direttamente dai locali dell'attività.

Nel caso l'attività sia a conduzione familiare e l'abitazione del titolare sia comunicante o attigua con i locali di somministrazione, può essere utilizzato il servizio igienico dell'abitazione.

I requisiti dei servizi igienici devono corrispondere a quanto previsto dalla normativa sull'igiene del lavoro nelle disposizioni statali e regionali.

note
