

Vista la legge regionale 22 luglio 1996, n. 25 (Disciplina dell'agriturismo);

Visto il regolamento per l'esecuzione della legge regionale 22 luglio 1996, n. 25 avente per oggetto "disciplina dell'agriturismo" approvato con decreto del Presidente della Giunta il 4 novembre 1996, n. 0397/Pres;

Visto l'articolo 5 della legge regionale 25/1996 il quale dispone che *"Con decreto del Presidente della Regione, su conforme deliberazione della Giunta regionale, su proposta dell'Assessore regionale alle risorse agricole, naturali, forestali e montagna, sentite la Commissione consiliare competente e le organizzazioni agrituristiche maggiormente rappresentative a livello regionale, è approvato il regolamento di esecuzione della presente legge;"*

Considerato che la legge regionale 25/1996 ha subito plurime modifiche e integrazioni che comportano la necessità di una revisione del citato regolamento provvedendo alla sua integrale riscrittura;

Richiamata la propria deliberazione n. 2066 del 15 ottobre 2010 con la quale è stato approvato, in via preliminare, il "Regolamento recante i criteri e le modalità per l'esercizio dell'attività di agriturismo, in esecuzione del disposto dell'articolo 5 della legge regionale 22 luglio 1996, n. 25 (Disciplina dell'agriturismo)";

Considerato che per l'approvazione definitiva del citato Regolamento deve essere acquisito il parere del Consiglio delle Autonomie Locali e della Commissione consiliare competente;

Considerato che nella seduta del 26 gennaio 2011 il Consiglio delle Autonomie locali ha espresso parere favorevole sul medesimo Regolamento, subordinandolo però al rispetto delle condizioni evidenziate nell'estratto del processo verbale n. 2/2011;

Preso atto che la II Commissione consiliare permanente del Consiglio regionale, nella seduta del 19 luglio 2011, ha espresso all'unanimità parere favorevole sulla citata deliberazione n. 2066/2010, formulando altresì alcuni suggerimenti;

Ritenuto di recepire sia le condizioni poste dal Consiglio per le autonome locali sia i suggerimenti della Commissione consiliare in quanto migliorativi del testo regolamentare;

Ritenuto, pertanto, di approvare in via definitiva il testo del "Regolamento recante i criteri e le modalità per l'esercizio dell'attività di agriturismo, in esecuzione del disposto dell'articolo 5 della legge regionale 22 luglio 1996, n. 25 (Disciplina dell'agriturismo)" allegato alla presente deliberazione;

Su proposta dell'Assessore regionale alle risorse rurali, agroalimentari e forestali;

la Giunta regionale, all'unanimità

Delibera

1. di approvare in via definitiva il "Regolamento recante criteri e modalità per l'esercizio dell'attività di agriturismo, in esecuzione del disposto dell'articolo 5 della legge regionale 22 luglio 1996, n. 25 (Disciplina dell'agriturismo)" nel testo allegato quale parte integrante del presente provvedimento.

2. Alla presente deliberazione sarà data esecuzione con decreto del Presidente della Regione, da pubblicare sul Bollettino Ufficiale della Regione.

Regolamento, recante i criteri e le modalità per l'esercizio dell'attività di agriturismo, in esecuzione dell'articolo 5 della legge regionale 22 luglio 1996, n. 25 (Disciplina dell'agriturismo).

Art. 1	finalità
Art. 2	definizioni
Art. 3	conoscibilità esterna dell'esercizio dell'attività agrituristica
Art. 4	ricezione ed ospitalità aziendale
Art. 5	produzione e somministrazione pasti e bevande
Art. 6	ristoro agrituristico, limiti di aperture e posti a sedere
Art. 7	vendita al pubblico
Art. 8	organizzazione di attività ricreative di tipo sportivo e culturale
Art. 9	autorizzazione comunale all'esercizio dell'attività di agriturismo
Art. 10	personale occupato nell'agriturismo
Art. 11	norme edilizie - igienico - sanitarie
Art. 12	requisiti generali applicabili alle strutture e ai locali destinati agli alimenti ed alle attività ricreative
Art. 13	macellazione di animali allevati in azienda
Art. 14	compiti dell'operatore del settore alimentare dell'agriturismo
Art. 15	preparazione e trasformazione di carne in azienda
Art. 16	congelamento dei prodotti aziendali
Art. 17	fruibilità dei locali da parte di soggetti diversamente abili
Art. 18	requisiti igienico - sanitari per l'attività agrituristica svolta in malghe
Art. 19	titoli di studio
Art. 20	formazione professionale
Art. 21	attività agrituristica svolta nell'ambito delle strade del vino, nell'ambito delle fattorie didattiche e di degustazione organizzata di prodotti aziendali
Art. 22	modalità per la classificazione delle aziende agrituristiche
Art. 23	vigilanza
Art. 24	sospensione dell'autorizzazione
Art. 25	modifica degli allegati
Art. 26	disposizioni transitorie
Art. 27	abrogazioni
Art. 28	norma di rinvio
Art. 29	entrata in vigore

Art. 1 finalità

1. Il presente regolamento disciplina i criteri e le modalità per l'esercizio dell'attività di agriturismo in esecuzione dell'articolo 5 della legge regionale 22 luglio 1996, n. 25 (Disciplina dell'agriturismo).

Art. 2 definizioni

1. Ai fini del presente regolamento si intende per:
 - a) operatore agrituristico: l'imprenditore agricolo che svolge attività agrituristica;
 - b) attività agrituristica: l'attività di ricezione e ospitalità o di ristoro esercitata, nei limiti previsti dall'articolo 2135 del codice civile, dall'imprenditore agricolo iscritto nella sezione speciale del registro di cui all'articolo 2 del decreto del Presidente della Repubblica 14 dicembre 1999, n. 558 (Regolamento recante norme per la semplificazione della disciplina in materia di registro delle imprese, nonché per la semplificazione dei procedimenti relativi alla denuncia di inizio di attività e per la domanda di iscrizione all'albo delle imprese artigiane o al registro delle imprese per particolari categorie di attività soggette alla verifica di determinati requisiti tecnici (numeri 94-97-98 dell'allegato 1 della legge 15 marzo 1997, n. 59) e, se società cooperativa, iscritta altresì nel registro regionale delle cooperative di cui all'articolo 3 della legge regionale 3 dicembre 2007, n. 27 (Disciplina

organica in materia di promozione e vigilanza del comparto cooperativo). L'attività agrituristica è svolta attraverso l'utilizzo della propria azienda, in rapporto di connessione e complementarità rispetto alle attività di coltivazione del fondo, silvicoltura, allevamento di animali, acquacoltura e pesca che devono comunque rimanere principali;

- c) ricezione e ospitalità: l'attività con cui l'operatore agrituristico mette a disposizione dei propri clienti locali idonei all'alloggiamento o soggiorno, di seguito denominata attività di alloggio agrituristico, o accoglie in spazi aperti destinati alla sosta campeggiatori o turisti muniti di altri mezzi di pernottamento autonomi e mobili, di seguito denominata attività di campeggio agrituristico;
- d) ristoro agrituristico: l'attività con cui l'operatore agrituristico somministra pasti e bevande, di seguito denominata attività di somministrazione o ristoro agrituristico;
- e) operatore del settore alimentare: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo, ove per impresa alimentare si intende il soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti;
- f) autorizzazione comunale: il provvedimento amministrativo con cui, per gli effetti di cui all'articolo 9 della legge regionale 25/1996, il Comune territorialmente competente in base all'ubicazione o alla prevalente ubicazione degli immobili destinati all'attività agrituristica, autorizza l'operatore agrituristico all'esercizio dell'attività stessa, fissandone limiti e modalità;
- g) prodotti aziendali o di produzione aziendale: i prodotti ottenuti e lavorati dall'impresa agricola, nonché quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola attraverso lavorazioni esterne, nonché i prodotti agricoli e agroalimentari trasformati, acquistati dalle cooperative presso le quali sono state conferite o vendute, anche tramite i centri cooperativi di raccolta a esse associati, le materie prime oggetto di trasformazione nel limite del quantitativo conferito o venduto;
- h) prodotti tipici della regione: i prodotti a denominazione di origine, i prodotti ad indicazione geografica ed i prodotti a marchio AQuA ai sensi della legge regionale 13 agosto 2002, n. 21 (Norme per la valorizzazione dei prodotti agricoli e alimentari di qualità);
- i) prodotti regionali tradizionali: i prodotti, di cui al 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 D. Lgs 30 aprile 1998, n. 173) e al decreto del Direttore Generale delle politiche agricole ed agroindustriali nazionali 18 luglio 2000 (Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali);
- j) strade del vino: percorsi segnalati e pubblicizzati con appositi cartelli conformi agli standard in uso nell'Unione europea, lungo i quali insistono valori naturali e culturali, vigneti e cantine di aziende agricole singole o associate aperte al pubblico, di cui al regolamento per l'attuazione del capo IV della legge regionale 20 novembre 2000, n. 21 "realizzazione delle strade del vino", emanato con decreto del Presidente della Regione 9 agosto 2002, n. 239;
- k) degustazione organizzata: l'accoglienza degli ospiti ai fini della degustazione di prodotti aziendali e di prodotti tipici e tradizionali regionali, ai sensi dell'articolo 2, comma 8, lettera i), della legge regionale 25/1996;
- l) fattorie didattiche: le aziende del settore agricolo, della pesca e dell'acquacoltura il cui imprenditore, nell'ambito delle attività previste dall'articolo 2135 del codice civile, esercita attività culturali e didattiche rivolte in particolare alle scuole e in generale a favore dei consumatori, che assumono anche valenza di fattorie sociali quando estendono i loro servizi alle fasce di popolazione che presentano forme di disagio sociale, ai sensi dell'articolo 23 della legge regionale 4 giugno 2004, n. 18 (Riordinamento normativo dell'anno 2004 per il settore delle attività economiche e produttive) e disciplinate dal regolamento emanato con decreto del Presidente della Regione 22 gennaio 2010, n. 7;
- m) altezza sul livello del mare (m/slm): esprime l'altitudine rispetto al livello del mare dell'impresa agrituristica ed è determinata facendo riferimento all'ubicazione dell'attività agrituristica;
- n) spuntino: cibo non cucinato o bevanda;
- o) aree svantaggiate: le aree individuate dalla direttiva 75/273/CEE del Consiglio, del 28 aprile 1975, relativa all'elenco comunitario delle zone agricole svantaggiate ai sensi della direttiva 75/268/CEE (Italia).

Art. 3 conoscibilità esterna dell'esercizio dell'attività agrituristica

1. L'operatore agrituristico che intenda esercitare l'attività agrituristica ne dà conoscibilità esterna esponendo:
 - a) all'interno dei locali l'autorizzazione comunale di cui all'articolo 9, le tariffe ed i prezzi praticati;
 - b) all'esterno dei locali, stabilmente e in modo che sia ben visibile, una targa con il logo, di cui all'allegato A al presente regolamento, recante la specifica dicitura dell'attività autorizzata e la classificazione conseguita per le attività di ricezione e ospitalità.
2. L'indicazione della qualifica di imprenditore agrituristico, azienda agrituristica, agriturismo nonché le diciture agri e rurale utilizzate quali prefisso o suffisso delle attività di ospitalità e ricezione, possono essere utilizzate solo dagli operatori agrituristici in possesso di autorizzazione per l'esercizio di attività agrituristica rilasciata dal Comune competente.
3. L'elenco degli operatori agrituristici regionali contenuto nella banca dati di cui all'articolo 15, comma 1, lettera b), della legge regionale 25/1996, è pubblico.
4. Qualora in ambito aziendale venga svolta contestualmente l'attività commerciale e quella agrituristica le indicazioni pubblicitarie e le insegne indicano in modo chiaro ed inequivocabile l'attività commerciale e l'attività agrituristica.

Art. 4 ricezione ed ospitalità aziendale

1. L'attività di alloggio agrituristico in spazi chiusi è esercitata in locali aziendali appositamente predisposti che possono essere costituiti da stanze singole, monolocali o appartamenti composti di più stanze a prescindere che il servizio sia o meno comprensivo della prima colazione o del trattamento di mezza pensione o di pensione completa.
2. Per ciascuna azienda agrituristica il numero massimo di posti letto è trenta, eventualmente elevabile a quaranta qualora almeno dieci posti siano in unità abitative indipendenti costituite da monolocali o appartamenti. Le caratteristiche dei locali sono quelle previste per gli immobili adibiti a civile abitazione e la dicitura da indicare nella targa esterna è alloggio agrituristico.
3. Nelle camere, nelle suite e nelle unità abitative adibite ad alloggio agrituristico è consentito aggiungere, in via temporanea e solo su richiesta del cliente, un ulteriore posto letto in deroga ai limiti dimensionali della superficie delle camere stabiliti dalla legislazione regionale vigente in materia, con obbligo di ripristino dei posti letto regolarmente autorizzati alla partenza del cliente.
4. Possono rientrare nel limite massimo di posti letto di cui al comma 2 anche i posti letto eventualmente collocati nel vano soggiorno con angolo cottura.
5. Rientrano nelle attività di ricezione e ospitalità agrituristica quelle riferite al benessere delle persone che alloggiano nella struttura, in particolare la sauna, il bagno turco, l'idromassaggio, i massaggi, le attività di fitness.
6. L'attività di campeggio agrituristico, da esercitarsi in spazi aperti, può essere attuata predisponendo apposite aree per campeggiatori o turisti muniti di altri mezzi di pernottamento autonomi e mobili, fino ad un massimo di venti piazzole o unità di sosta. Non è consentita la sosta per singolo mezzo mobile per periodi superiori a duecentodieci giorni annui complessivi, ancorché non continuativi. In questo caso la dicitura da indicare sulla targa esterna è campeggio agrituristico.

Art. 5 produzione e somministrazione pasti e bevande

1. Nell'attività agrituristica di somministrazione di pasti e bevande è privilegiata la gastronomia dell'area territoriale cui appartiene l'agriturismo e della regione.
2. Le materie prime utilizzate per la produzione dei pasti e delle bevande somministrate sono di produzione propria o acquistate presso produttori agricoli singoli o associati della regione, ivi compresi i prodotti ittici di mare o d'acqua dolce, i prodotti tipici della regione e i prodotti regionali tradizionali, per un valore annuo pari ad almeno l'ottanta per cento dell'intera materia prima utilizzata.
3. Per la preparazione delle pietanze sono rispettati, in termini di valore annuo, i seguenti parametri di provenienza della materia prima e degli ingredienti:

- a) almeno il 55 per cento per i prodotti di produzione aziendale, per tutte le imprese site ad una altitudine inferiore a 300 metri sul livello del mare. Tale aliquota è ridotta al 40 per cento per le imprese:
- 1.1 aventi sede ad una altitudine posta oltre i 300 metri sul livello del mare;
 - 1.2 i cui terreni ricadano con prevalenza in zone adibite a parco o riserva naturale o in aree di rilevante interesse ambientale o nei parchi comunali e intercomunali e aree contigue definite nei relativi piani di conservazione e sviluppo;
 - 1.3 aventi sede in comuni della provincia di Trieste e nei restanti territori facenti parte dell'ex comunità montana del Carso;
- b) al massimo il 25 per cento per i prodotti regionali se acquistati da altri produttori agricoli singoli o associati della regione o da aziende aderenti ai consorzi di tutela dei prodotti tipici della regione e per i prodotti regionali tradizionali con riferimento alle aziende agrituristiche site fino a 300 metri sul livello del mare. Tale aliquota è aumentata al 40 per cento per le imprese con le caratteristiche di cui alla lettera a), punti da 1.1 a 1.3, ed al 55 per cento per le imprese site ad una altitudine superiore a 500 metri sul livello del mare;
- c) al massimo il 20 per cento per i prodotti acquistati liberamente sul mercato.
- 4.** I prodotti tipici della regione ed i prodotti regionali tradizionali possono essere acquistati dalle aziende che li producono o da altri rivenditori purché dai documenti contabili si evinca la tipologia di prodotto e l'impresa produttrice.
- 5.** L'acqua minerale ed i prodotti necessari alla preparazione degli alimenti, ove non comunemente di produzione regionale, in particolare sale, pepe, oli e spezie, esulano dalle percentuali di cui ai commi 2 e 3.
- 6.** La materia prima utilizzata per la somministrazione della prima colazione abbinata al pernottamento, qualora l'impresa non pratichi anche l'attività di ristoro, non rientra nel calcolo delle percentuali di cui ai commi 2 e 3. Non rientrano nel calcolo delle percentuali gli ingredienti acquistati in confezioni da monodose per la prima colazione.
- 7.** Per le cooperative agricole che esercitano attività di agriturismo, per materia prima di produzione aziendale, si intende sia quella prodotta dalla cooperativa sia quella conferita dai soci della cooperativa.
- 8.** Nella lista delle pietanze e bevande messe a disposizione del pubblico è indicata la provenienza aziendale o extra aziendale delle stesse.
- 9.** Non è in ogni caso consentita la somministrazione di latte crudo.

Art. 6 Ristoro agrituristico, limiti di aperture e posti a sedere

- 1.** È fissato in giorni duecentoquaranta il limite massimo di giorni di apertura dell'attività di ristorazione.
- 2.** Il periodo massimo di apertura di cui al comma 1 può essere frazionato, a discrezione dell'operatore agrituristico, nell'arco dell'anno, del mese o della settimana. L'apertura, anche per una singola ora o frazione di essa nell'arco della giornata è considerata equivalente ad un intero giorno di apertura. La prosecuzione dell'orario di apertura oltre le ore ventiquattro non è considerata nuova apertura a valersi per il giorno successivo.
- 3.** Non ricadono nei limiti temporali di cui al comma 1:
 - a) l'attività di ristorazione svolta ad una altitudine superiore ai 500 metri sul livello del mare;
 - b) la somministrazione di pasti esclusivamente ad ospiti alloggiati in trattamento di pensione completa o mezza pensione presso l'azienda;
 - c) la somministrazione esclusiva di spuntini.
- 4.** È fissato in novanta posti a sedere, denominati posti tavola, il limite per l'attività di ristoro a base di piatti caldi o cucinati.
- 5.** Il limite di cui al comma 4 è elevabile fino a centoquaranta posti ove l'attività di ristoro sia stagionale e non superi i centoventi giorni di apertura.
- 6.** La somministrazione esclusiva di spuntini non ricade nei limiti di cui al comma 5.
- 7.** Il numero di posti a sedere ed i periodi di apertura sono comunicati dal richiedente all'atto della presentazione della domanda di autorizzazione al Comune di cui all'articolo 9.
- 8.** Nel caso si verifichi l'esigenza di aperture su prenotazione e al di fuori del periodo autorizzato, qualora l'impresa ne abbia la possibilità in base alla capacità ore/lavoro aziendali e nel rispetto dei limiti temporali

di apertura annui, le stesse aperture possono avvenire previa comunicazione al Comune territorialmente competente.

9. Nel caso di somministrazione di spuntini o pasti la dicitura da indicare nella targa esterna è ristoro agrituristico.

Art. 7 vendita al pubblico

1. La vendita al pubblico dei prodotti dell'azienda agricola, se svolta nei locali adibiti ad attività agrituristica, avviene in zone ben delimitate all'interno dei locali stessi. La superficie di tale area non può essere computata per il calcolo dei posti tavola.

2. Quando l'attività agrituristica è sospesa o revocata ai sensi dell'articolo 12 della legge regionale 25/1996, all'interno dei locali adibiti ad agriturismo può aver luogo l'attività di vendita diretta purché i prodotti acquistati non siano consumati all'interno dei locali stessi.

3. Tutti i prodotti destinati alla vendita riportano l'etichettatura di cui al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 (Attuazione della direttiva 89/395/CEE e della direttiva 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari) e i prodotti contenenti carni suine non cotte riportano anche la data di produzione indicata con un numero romano per il mese e con un numero arabo per le due ultime cifre riferite all'anno.

Art. 8 organizzazione di attività ricreative di tipo sportivo e culturale

1. Le attività ricreative di tipo sportivo e culturale hanno un rapporto di connessione ai sensi dell'articolo 2135 del codice civile con l'attività aziendale oppure con l'ambiente circostante.

2. Ai fini del presente regolamento s'intendono comunque connesse con le attività aziendali:

a) le attività ricreative di tipo sportivo e culturale aventi ad oggetto in particolare l'equitazione, il nolo di cicli e, col massimo di due per azienda agrituristica, di natanti, l'organizzazione di attività escursionistiche, anche con veicoli tipici in ambito rurale e con mezzi nautici tipici in ambito fluviale e lagunare, di itinerari artistici e naturalistici, la pratica in strutture aziendali di golf, tennis, bocce, calcetto, pallavolo, nuoto, equitazione ed altri tipi di sport, l'organizzazione di corsi e seminari, di attività espositive, intrattenimenti musicali e giornate culturali tese a valorizzare le tradizioni, la cultura ed i prodotti del mondo agricolo, l'allestimento di raccolte di oggetti di cultura materiale attinenti al mondo rurale, la pesca sportiva e l'attività agrituristico – venatoria;

b) le attività ricreative che valorizzano l'ambiente rurale e che utilizzano la natura per lo svago degli ospiti.

3. Nei casi di cui al comma 2, lettera a), la targa esterna di cui all'articolo 3, comma 1 può riportare il logo dell'attività ricreativa di tipo sportivo o culturale praticabile presso l'azienda agrituristica.

Art. 9 autorizzazione comunale all'esercizio dell'attività di agriturismo

1. L'autorizzazione comunale indica i limiti e le modalità di esercizio dell'attività agrituristica.

2. Per limiti di esercizio dell'attività agrituristica si intendono quelli aventi ad oggetto:

a) il numero massimo delle stanze da letto;

b) il numero massimo dei posti letto;

c) il numero massimo delle piazzole o unità di sosta per campeggiatori;

d) il periodo massimo di sosta nelle aree per campeggiatori;

e) il periodo di apertura con specifica indicazione dei mesi e delle giornate settimanali;

f) il numero massimo di posti a sedere per il ristoro caldo;

g) il periodo di apertura con indicazione dei mesi e delle giornate settimanali per gli spuntini;

h) le attività svolte ai sensi dell'articolo 8.

3. Per modalità di esercizio dell'attività agrituristica si intendono le tipologie indicate dall'articolo 2, comma 8, della legge regionale 25/1996.

Art. 10 personale occupato nell'agriturismo

1. Per lo svolgimento delle attività agrituristiche, oltre all'imprenditore, può essere impiegato solo personale partecipante all'impresa familiare e quello dipendente ove inquadrato con contratto di lavoro agricolo.

2. Nelle società cooperative agricole che esercitano l'attività agrituristica possono essere impiegati i soci, imprenditori agricoli persone fisiche e i partecipanti all'impresa familiare degli stessi, i dipendenti delle imprese agricole socie e può essere assunto personale inquadrato con contratto di lavoro agricolo.

Art. 11 norme edilizie – igienico – sanitarie

1. I locali da adibire ad alloggio agrituristico osservano i parametri minimi previsti dai regolamenti edilizi comunali per le case di abitazione ivi compresi quelli relativi alla prevenzione degli infortuni.

2. Le piscine annesse alle strutture agrituristiche, che costituiscono parte integrante del complesso ricettivo e utilizzate esclusivamente dai fruitori della struttura, sono considerate ad uso privato fino ad una superficie di 120 metri quadri e profondità media dell'acqua non superiore a 1,40 metri. Sono in ogni caso fatte salve le norme igienico sanitarie in materia di qualità delle acque.

3. I servizi igienici sono completi di lavabo, vasca o doccia, tazza e bidet munito di erogatore d'acqua a getto e sono almeno uno ogni sei posti letto.

4. Ogni camera è fornita di biancheria da camera e da bagno ed ha per arredamento almeno un letto per persona, un armadio, un tavolino, una sedia e un cestino per rifiuti.

5. Nelle unità abitative riferite ad appartamenti o monolocali è previsto, oltre quanto specificato nel comma 4, anche un angolo cottura.

6. Per l'accoglienza in spazi aperti di campeggiatori o di turisti muniti di altri mezzi di pernottamento autonomi e mobili, sono previsti per ogni piazzola o unità di sosta, sita sulla terra ferma, almeno 60 metri quadri, compreso in essi lo spazio per l'autovettura.

7. Per l'attività di cui al comma 6:

a) i servizi igienici, per una autorizzazione fino a sette piazzole o unità di sosta, sono costituiti da almeno due gabinetti, due docce, due lavabi, un lavello, un lavatoio, una fontanella, un vuotatoio di facile accesso, preferibilmente situato all'esterno dei servizi igienici e lontano dalle piazzole di sosta e da una presa d'acqua con sufficiente pressione per le operazioni di pulizia dei servizi igienici e dei mezzi di pernottamento;

b) i servizi igienici, per una autorizzazione superiore a sette piazzole o unità di sosta, sono costituiti da almeno tre gabinetti, tre docce, tre lavabi, due lavelli e due lavatoi, una fontanella, un vuotatoio di facile accesso, preferibilmente situato all'esterno dei servizi igienici e lontano dalle piazzole di sosta, una presa d'acqua con sufficiente pressione per le operazioni di pulizia dei servizi igienici e dei mezzi di pernottamento.

8. I locali ove sono situati i lavabi sono dotati di almeno una presa elettrica. In prossimità delle piazzole è prevista una colonnina con possibilità di attacco per la presa di corrente elettrica.

9. L'operatore agrituristico, per il campeggio agrituristico, non è tenuto a costruire appositamente dei servizi igienici qualora l'azienda agrituristica ne disponga di idonei rispondenti ai requisiti di cui ai commi 6 e 7 e accessibili dall'esterno.

10. Nel caso di sosta esclusiva di autocaravan, come definiti dall'articolo 54, comma 1, lettera m), del decreto legislativo 30 aprile 1992, n. 285 (Nuovo codice della strada), le piazzole hanno una superficie minima di 40 metri quadrati ciascuna, almeno una presa elettrica ogni quattro piazzole, una presa d'acqua ed un impianto igienico-sanitario atto ad accogliere i residui organici e le acque chiare e luride, raccolti negli appositi impianti interni delle autocaravan.

11. Nella predisposizione dei locali per la produzione, la preparazione, il confezionamento e la somministrazione di alimenti, compresi i prodotti da forno a base di cereali e le bevande, le aziende agrituristiche sono soggette al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 (regolamento sull'igiene dei prodotti alimentari) secondo quanto previsto dalle linee guida applicative approvate con deliberazione della Giunta regionale 22 dicembre 2006, n. 3160.

12. L'obbligo di notifica all'Azienda per i servizi sanitari (ASS) di cui alla disciplina comunitaria e regionale richiamata al comma 11 non sussiste per le strutture già in possesso di idonea autorizzazione sanitaria.

13. Restano ferme le previsioni dell'articolo 4 della legge regionale 25/1996 e la disciplina sulle modificazioni d'uso della legge regionale 11 novembre 2009, n. 19 (Codice regionale dell'edilizia), nonché le leggi di settore recanti specifiche disposizioni in materia di salubrità dei locali.

Art. 12 requisiti generali applicabili alle strutture e ai locali destinati agli alimenti ed alle attività ricreative

- 1.** Per le strutture e i locali destinati agli alimenti, loro preparazione, lavorazione o trasformazione, in particolare cucine e laboratori, si applica l'allegato II, capitoli I e II, del regolamento (CE) 852/2004.
- 2.** Al fine di uniformare i requisiti sul territorio regionale, le strutture e i locali di cui al comma 1 presentano in particolare i seguenti requisiti:
 - a) una superficie minima di almeno 12 metri quadri;
 - b) pareti lavabili e disinfettabili rivestite fino a 2 metri di altezza da piastrelle, oppure trattate con pitture idrofughe oppure rivestite con sostanze o laminati plasticati;
 - c) parte rimanente delle pareti e soffitto in buone condizioni e che non permettano l'attecchimento di muffe e la caduta di polvere;
 - d) pavimento in buone condizioni lavabile e disinfettabile;
 - e) finestre e porte protette da dispositivi contro gli insetti e i roditori;
 - f) lavello fornito di erogatore d'acqua a comando non manuale;
 - g) distributore di sapone e asciugamani a perdere;
 - h) contenitore per rifiuti apribile con pedaliera;
 - i) cappa, sovrastante la zona di cottura, di dimensione tale da poter convogliare all'esterno i fumi e i vapori ed eventualmente dotato di sistemi di aerazione ove ciò si rendesse necessario in relazione alla potenza dei fuochi;
 - j) tavoli da lavoro con superficie lavabile e armadietti chiudibili;
 - k) lavastoviglie, anche di tipo non industriale, qualora siano previsti nel locale somministrazione pasti per più di venti posti a sedere;
 - l) frigorifero, anche di tipo non industriale, di capacità adeguata e dotato di termometro di massima e di minima.
- 3.** Per la somministrazione di spuntini è permesso ricavare, per la preparazione degli stessi, anche eventualmente nella stessa cucina familiare, un settore con piano di lavoro lavabile e disinfettabile delimitato da superfici ugualmente lavabili e disinfettabili.
- 4.** Nel caso in cui le altezze, le luci e vedute, tenuto conto della ruralità delle costruzioni, non siano sufficienti ad assicurare una adeguata aerazione, può essere adottato un sistema meccanico per il ricambio dell'aria.
- 5.** La superficie minima dei locali adibiti alla somministrazione è di almeno 1,5 metri quadri per posto a sedere.
- 6.** I servizi igienici hanno pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili secondo quanto previsto dal comma 2 lettere b), c) e d) e comandi di erogazione dell'acqua dotati di fotocellula o pedaliera, distributore di sapone, asciugamani a perdere e contenitore per i rifiuti apribile con pedaliera. Qualora i servizi non siano muniti di finestatura di almeno 50 centimetri per 50 centimetri essi sono muniti di porta con apertura verso l'esterno fornita di chiusura con chiave universale.
- 7.** Per l'attività di ristoro agriturismo il numero dei servizi igienici riservati al pubblico, ciascuno composto da bagno ed antibagno, è proporzionato al numero dei posti a sedere autorizzati. Sono predisposti, fino a venticinque posti a sedere, almeno un servizio igienico accessibile anche a persone diversamente abili e, oltre i venticinque posti a sedere, almeno due servizi igienici, dei quali uno accessibile a persone diversamente abili.
- 8.** Nel caso di esclusiva somministrazione di spuntini sono predisposti i servizi igienici riservati al pubblico, ciascuno composto da bagno ed antibagno e in numero di almeno uno, anche accessibile a persone diversamente abili, fino a cinquanta posti ed almeno due, dei quali almeno uno per persone diversamente abili, per un numero di posti superiore a cinquanta.
- 9.** Nel caso di attività agriturismo svolta nell'ambito delle strade del vino o delle fattorie didattiche, nonché nel caso di attività agriturismo di degustazione organizzata di prodotti aziendali, è predisposto almeno un servizio igienico, accessibile anche a persone diversamente abili, che può anche non essere adiacente alla struttura dove viene svolta l'attività, purché compreso nell'ambito degli edifici dell'azienda.
- 10.** Il servizio igienico riservato al personale, nel caso di preparazione e somministrazione di cibi cucinati, ha un antibagno adibito a spogliatoio e può anche non essere adiacente alla cucina purché compreso nell'ambito degli edifici dell'azienda.

11. In ogni caso le finestre dei servizi igienici sono protette da dispositivi contro gli insetti.
12. L'attività di cottura e quella di preparazione di pasti e di spuntini si svolgono all'interno dei locali aziendali adibiti ad attività agrituristica.
13. Per quanto riguarda le attività ricreative di tipo sportivo e culturale di cui all'articolo 8 e per quelle riferite al benessere delle persone di cui al comma 4 dell'articolo 4, le aziende agrituristiche richiedono alla ASS di competenza, in base alle attività da svolgere e ove necessario, le autorizzazioni sanitarie ed eventuali titoli di specifica abilitazione relativi ai settori di attività.

Art. 13 macellazione di animali allevati in azienda

1. La macellazione di animali è consentita esclusivamente in impianti riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 (Regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale), del decreto del Presidente della Regione 25 novembre 2009, n. 323 (Regolamento recante modalità per il riconoscimento degli stabilimenti che trattano prodotti di origine animale in attuazione del Regolamento (CE) 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 relativo all'igiene per gli alimenti di origine animale, e in applicazione dell'art. 38 della legge regionale 13/2009) nonché della deliberazione della Giunta regionale 19 novembre 2009, n. 2564 (Linee guida regionali applicative del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale, con disposizioni ai sensi dell'art. 38 della legge regionale 13/2009, relative alle deroghe per gli stabilimenti di macellazione di ridotta capacità produttiva in conformità a quanto previsto dall'intesa Stato Regioni n. 115/CSR del 31.05.2007).
2. La macellazione del pollame, in particolare volatili d'allevamento, compresi i volatili che non sono considerati domestici, ma che vengono allevati come animali domestici, dei lagomorfi, in particolare conigli e lepri, è consentita ai sensi del regolamento (CE) 853/2004, solo negli impianti riconosciuti.
3. In deroga a quanto previsto dal comma 2, è consentita la macellazione di tali specie animali in azienda solamente per la vendita o la somministrazione al consumatore finale e per un quantitativo fino a settemila capi all'anno di pollame, con un massimo di cinquanta capi al giorno, e mille lagomorfi, con un massimo di trenta capi al giorno. Qualora l'impresa agricola non disponga di un proprio macello può usufruire del macello autorizzato di un altro agriturismo, nei limiti di macellazione dello stesso oppure di macelli mobili autorizzati.
4. I locali di macellazione presentano, i requisiti indicati nell'allegato II, capitolo II del regolamento (CE) 852/2004 e, al fine di uniformare detti requisiti sul territorio regionale, gli stessi locali rispondono ai seguenti requisiti:
 - a) pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto munito di griglia e sifone per la raccolta dei reflui e lo smaltimento delle acque di lavaggio;
 - b) pareti rivestite con materiale lavabile disinfettabile fino ad un'altezza di almeno 2 metri;
 - c) contenitori idonei che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto destinati esclusivamente a tale uso;
 - d) contenitori lavabili e disinfettabili muniti di chiusura per depositare il sangue ed i sottoprodotti di macellazione in attesa di ritiro da parte di ditta autorizzata da effettuarsi entro le 24 ore oppure entro le 48 ore successive alla macellazione laddove detti prodotti siano stati debitamente refrigerati;
 - e) finestre, porte e scarichi protetti da dispositivi contro gli insetti e i roditori;
 - f) lavabo fornito di acqua corrente potabile calda e fredda, di prodotti per la pulizia e dispositivi per l'asciugatura delle mani da usarsi una sola volta;
 - g) servizio igienico non comunicante direttamente con il locale di macellazione. E' ammesso l'utilizzo dei servizi igienici dell'abitazione o dell'azienda agrituristica purché diversi da quelli a disposizione del pubblico.
5. E' vietata ogni operazione di sezionamento o preparazione della carcassa.
6. La macellazione del pollame e quella dei lagomorfi è effettuata in momenti diversi.
7. Le attività di macellazione sono soggette a notifica alla ASS territorialmente competente secondo quanto previsto dalla delibera della Giunta regionale 3160/2006.

Art. 14 compiti dell'operatore del settore alimentare dell'agriturismo

1. L'operatore del settore alimentare (OSA) attua e mantiene le procedure relative all'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) 852/2004 e rispetta i manuali di buona prassi igienica (GHP) di cui agli articoli 7, 8 e 9 e allegato I, parte B del medesimo regolamento. Ai fini del presente regolamento la qualifica di OSA fa sempre capo all'operatore agrituristico.
2. Il personale rispetta le previsioni di cui allegato II, capitoli VIII (Igiene personale) e XII (Formazione), del regolamento (CE) 852/2004, e in particolare:
 - a) ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti mantiene uno standard elevato di pulizia personale ed indossa indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi;
 - b) nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o che soffra di diarrea può essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti. Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa agrituristica e che possa venire a contatto con gli alimenti denuncia immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando, se possibile, le cause al responsabile dell'impresa alimentare.
3. Gli OSA assicurano:
 - a) che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e abbiano ricevuto un addestramento o una formazione in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività specifica;
 - b) che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1, del regolamento (CE) 852/2004, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP.
4. Tali attività sono soggette a notifica alla ASS territorialmente competente secondo quanto previsto dalla deliberazione della Giunta regionale 3160/2006.

Art. 15 preparazione e trasformazione di carne in azienda

1. La preparazione e la trasformazione delle carni di provenienza aziendale o extraaziendale è consentita in apposito locale riconosciuto ai sensi del regolamento (CE) 853/2004.
2. In deroga a quanto previsto nel comma 1 la preparazione e la trasformazione di dette carni per la vendita diretta o per la somministrazione al consumatore finale, può essere effettuata in appositi locali dell'azienda aventi i requisiti igienici stabiliti dall'allegato II del regolamento (CE) 852/2004, o nei locali di cui all'articolo 11, comma 11. In quest'ultimo caso la cucina può essere utilizzata per l'attività di cui al presente articolo nei soli giorni di chiusura del locale.

Art. 16 congelamento dei prodotti aziendali

1. È consentito unicamente il congelamento dei prodotti di origine animale e vegetale destinati ad essere utilizzati nella preparazione di cibi da somministrare per l'attività di ristoro.
2. Il congelamento di pietanze cotte e precotte è consentito esclusivamente a mezzo di abbattitore di temperatura.
3. Le derrate, in perfette condizioni di salubrità e freschezza, possono essere sottoposte a congelamento con adeguato apparecchio refrigerante, anche di tipo non industriale, munito di termometro registratore con indicatore delle temperature massima e minima. In ogni caso, detto intervento di conservazione avviene subito dopo il confezionamento degli alimenti utilizzando un idoneo involucro sul quale sono indicati il mese e l'anno in cui è stato effettuato nonché lo specifico trattamento cui sono state sottoposte. Nell'arco dell'intera durata del trattamento sono scrupolosamente mantenute le temperature di conservazione prescritte dalle normativa vigente in materia a seconda dei prodotti, i quali, una volta scongelati, non possono essere nuovamente congelati.
4. Per poter somministrare prodotti aziendali conservati ai sensi del comma 3, siano essi freschi, cotti o precotti, va fatta esplicita menzione di ciò nella notifica di attività fatta all'autorità sanitaria competente.

Art. 17 fruibilità dei locali da parte di soggetti diversamente abili

1. Fermo restando quanto previsto dagli articoli 11 e 12, le strutture agrituristiche sono accessibili alle persone diversamente abili nel rispetto della normativa in tema di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche.
2. Le strutture agrituristiche adibite ad ospitalità per soggiorno, prevedono che almeno il 10 per cento dei posti letto sia accessibile a persone diversamente abili, con un minimo di un posto letto per ogni struttura agrituristica. L'obbligo non ricorre ove il numero di posti letto sia inferiore a dieci unità.

Art. 18 requisiti igienico - sanitari per l'attività agrituristica svolta in malghe

1. Fermo restando il divieto di cui all'articolo 5, comma 9, la somministrazione di alimenti tipicamente prodotti in malga non può avere luogo nella cucina e per la loro preparazione è individuato un idoneo spazio fornito di piano di lavoro lavabile e disinfettabile; i prodotti sono protetti e conservati in modo idoneo e per la preparazione degli stessi può essere utilizzata la stessa cucina utilizzata dai conduttori della malga e dai loro collaboratori. In tale ultimo caso sono in ogni caso rispettati i requisiti applicabili alle strutture mobili o temporanee di cui all'allegato II, capitolo III, punti 1 e 2, al regolamento (CE) 852/2004, e in particolare sono predisposti:
 - a) pavimento e pareti lavabili e disinfettabili fino a 2 metri di altezza; nel caso di sola somministrazione di pasti e spuntini limitatamente alla zona in cui è posto il piano di lavoro;
 - b) finestre e porte muniti di dispositivi contro gli insetti e i roditori;
 - c) piani di lavoro lavabili e disinfettabili;
 - d) lavandino o lavello munito di rubinetto azionabile mediante comando non manuale, erogatore di sapone e di asciugamani a perdere.
2. Per l'attività agrituristica svolta in malga non è richiesta la superficie minima di almeno 12 metri quadri per la cucina né quella di almeno 1,5 metri quadri per posto a sedere.
3. Per l'alloggio in malga, ai fini dei requisiti igienico-sanitari, si applicano le norme per i rifugi escursionistici.
4. Gli ospiti non possono fruire del servizio igienico riservato agli operatori della malga qualora, nella malga stessa, si svolga anche l'attività di lavorazione del latte o quella di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.

Art. 19 titoli di studio

1. Per l'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici, trova applicazione l'articolo 8 della legge regionale 25/1996.

Art. 20 formazione professionale

1. I corsi di formazione professionale per gli operatori agrituristici, di cui agli articoli 8, comma 1, e 13 della legge regionale 25/1996, la cui durata non può essere inferiore alle novanta ore, si articolano in percorsi formativi che prevedono almeno la trattazione delle seguenti materie:
 - a) legislazione in materia di agriturismo, ecologia e produzioni aziendali;
 - b) igiene degli alimenti e tecnologie alimentari;
 - c) gestione ed organizzazione aziendale;
 - d) promozione e tecniche di vendita;
 - e) storia ed evoluzione dell'eno-gastronomia regionale;
 - f) storia, arte e tradizioni popolari del Friuli Venezia Giulia;
 - g) conoscenza del settore delle erbe officinali tradizionali.
2. Gli operatori agrituristici che intendono svolgere attività agrituristica nell'ambito di fattorie didattiche frequentano lo specifico corso previsto per la qualifica di cui al decreto del Presidente della Regione 22 gennaio 2010, n. 7 (Regolamento disciplinante i requisiti, i criteri e le modalità per l'ottenimento della qualifica di Fattoria didattica e/o sociale in attuazione dell'articolo 23 della legge regionale 4 giugno 2004, n. 18 (Riordinamento normativo dell'anno 2004 per il settore delle attività economiche e produttive) e sono iscritti nell'elenco tenuto dall'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale (ERSA).
3. Gli operatori agrituristici che intendono svolgere attività agrituristica nell'ambito delle strade del vino frequentano uno specifico corso di accoglienza in cantina di almeno venti ore, ed aderiscono ad una strada del vino.

4. Gli operatori agrituristici che intendono svolgere attività agrituristica di degustazione organizzata di prodotti aziendali frequentano uno specifico corso sull'accoglienza in azienda di almeno venti ore.
5. I corsi di aggiornamento professionale per gli operatori agrituristici, aperti alla libera partecipazione degli stessi, si articolano in moduli ricomprendenti argomenti relativi all'ospitalità, ai prodotti tipici dell'azienda agrituristica, alla trasformazione aziendale dei prodotti agricoli, alle nozioni di base della lingua tedesca o lingua inglese, alle informazioni di carattere culturale, etnografico e sulle tradizioni popolari, nonché ogni altro argomento utile ad elevare il livello professionale degli operatori del settore.

Art. 21 attività agrituristica svolta nell'ambito delle strade del vino, nell'ambito di fattorie didattiche e di degustazione organizzata di prodotti aziendali

1. Il Comune, previa domanda e qualora ricorrano le condizioni, può rilasciare autorizzazione per le singole attività agrituristiche nell'ambito delle strade del vino, nell'ambito di fattorie didattiche e di degustazione organizzata di prodotti aziendali.
2. Le attività agrituristiche, nell'ambito di fattorie didattiche e di degustazione organizzata di prodotti aziendali si intendono svolte in modo organizzato ovvero su richiesta e prenotazione e non con orario predefinito.
3. L'attività agrituristica di degustazione organizzata nell'ambito delle strade del vino viene svolta secondo modalità ed orari pianificati, ai sensi del regolamento provinciale di attuazione della Legge regionale 22 novembre 2000, n. 21 "Disciplina per il contrassegno dei prodotti agricoli del Friuli-Venezia Giulia non modificati geneticamente, per la promozione dei prodotti agroalimentari tradizionali e per la realizzazione delle <<Strade del vino>>.", dal Comitato di gestione della strada del vino di appartenenza.
4. Per l'attività di fattoria didattica il richiedente è iscritto nell'apposito elenco tenuto dall'ERSA.
5. La domanda di cui al comma 1, da presentare al Comune territorialmente competente, contiene una breve relazione inerente le colture e gli allevamenti praticati in azienda, le eventuali aree da destinare ad attività agrituristica – didattica, la dichiarazione di essere in possesso dell'attestato di iscrizione nell'elenco provinciale degli operatori agrituristici e l'insussistenza di cause ostative allo svolgimento dell'attività richiesta. Nel caso in cui l'attività didattica aziendale comporti anche la somministrazione limitata ai soli spuntini, il richiedente indica le produzioni aziendali utilizzate e provvede alla notifica di tale attività alla competente ASS.
6. L'attività agrituristica didattica si svolge secondo il progetto didattico dell'azienda.
7. Per l'attività agrituristica nell'ambito delle strade del vino l'azienda aderisce ad una strada del vino.
8. La somministrazione di spuntini nell'ambito dell'attività agrituristica didattica, delle degustazioni organizzate di prodotti aziendali e nell'ambito delle strade del vino, rispetta le percentuali di provenienza delle materie prime di cui articolo 5. I vini, nell'ambito delle strade del vino e i prodotti oggetto delle attività di degustazione, anche al di fuori delle strade del vino, sono di produzione aziendale, fatto salvo quanto disposto dall'articolo 5.
9. La somministrazione può essere fatta esclusivamente a base di spuntini e qualora riguardi anche prodotti complementari ai prodotti aziendali, gli stessi sono tra quelli individuati dall'articolo 5, commi 1 e 2.
10. Per lo svolgimento dell'attività agrituristica nell'ambito delle strade del vino, nell'ambito di fattorie didattiche e di degustazione organizzata di prodotti aziendali non vige l'obbligo dell'esposizione del logo dell'agriturismo. E' consentita l'esposizione e l'utilizzo di loghi o insegne inerenti le fattorie didattiche o predisposti dalla strada del vino a cui l'azienda aderisce.

Art. 22 modalità per la classificazione delle aziende agrituristiche

1. La classificazione delle aziende agrituristiche è limitata a quelle che svolgono attività di ricezione e ospitalità.
2. La classificazione delle aziende agrituristiche viene effettuata dall'ERSA con decreto del Direttore generale dell'ente, a seguito del rilascio dell'autorizzazione all'attività di cui all'articolo 9.
3. Per la classificazione delle aziende agrituristiche viene adottato un sistema basato sull'esame dei parametri di qualità individuati nelle tabelle I (requisiti strutturali) e II (requisiti caratteristici) contenute nella scheda di classificazione delle aziende agrituristiche di cui all'allegato B al presente regolamento. In

particolare, la tabella I è relativa ai requisiti strutturali, e quindi allo stato di organizzazione, alla funzionalità e al confort dei fattori dell'accoglienza e dei servizi ricreativi anche se non riferibili a qualità specifiche dell'ospitalità agrituristica e la tabella II è relativa ai requisiti caratteristici concernenti tutti quei fattori dell'accoglienza più specificamente legati alle attività dell'agriturismo.

4. Per alcuni dei parametri relativi ai requisiti di cui al comma 3 è riportato nella tabella I e II di cui all'allegato B un solo livello di punteggio mentre per altri parametri sono evidenziati più livelli. In ogni caso può essere assegnato un solo punteggio per parametro. Attraverso la somma dei punteggi attribuiti per ogni parametro di ciascuna tabella si perviene alla classificazione simbolizzata da margherite come da allegato C al presente regolamento, in numero che va da uno, per le aziende che non si discostano significativamente dalle condizioni minime di legge, a cinque, per le aziende ad alto grado di confortevolezza e caratterizzazione dell'accoglienza in senso agrituristico.

5. I livelli di classificazione sono così determinati:

- a) una margherita viene attribuita a tutte le aziende agrituristiche che soddisfino i requisiti base per l'esercizio dell'attività agrituristica, stabiliti dalle normative sull'agriturismo;
- b) due margherite vengono attribuite alle aziende che soddisfino i requisiti base e raggiungano, computando i punti conseguiti con i parametri delle tabelle I e II dell'allegato B, un punteggio complessivo minimo di dodici;
- c) tre margherite vengono attribuite alle aziende che soddisfino i requisiti base e raggiungano, computando i punti conseguiti con i parametri delle tabelle I e II dell'allegato B, un punteggio complessivo minimo di ventotto punti, con almeno dodici punti in tabella I e dodici punti in tabella II;
- d) quattro margherite vengono attribuite alle aziende che soddisfino i requisiti base e raggiungano un punteggio complessivo minimo di quarantacinque punti, con almeno venti punti in tabella I e venti punti in tabella II dell'allegato B. Le aziende classificate a questo livello acquisiscono punteggio per i parametri numero 1, 2, 4, 5, 6, 9, 10, 11, 12 della tabella I, ed i parametri numero 1, 2, 3, 4, 5, 14 della tabella II e le unità abitative sono tutte con bagno. Sono inoltre totalizzati almeno quattro punti per le attività dal parametro numero 13 al parametro numero 22 della tabella I ed almeno quattro punti dal parametro numero 15 al parametro numero 24 della tabella II;
- e) cinque margherite vengono attribuite alle aziende che soddisfino i requisiti base e raggiungano, computando i punti conseguiti con i parametri delle tabelle I e II dell'allegato B, un punteggio complessivo minimo di cinquantacinque punti, dei quali almeno venticinque punti in tabella I e venticinque punti in tabella II. Le aziende classificate a questo livello acquisiscono punteggio per i parametri indicati alla lettera d) cui si aggiunge il parametro numero 3 della tabella I. Nel caso di ospitalità in camere vi deve essere sia la sala per la prima colazione che la sala incontro. Infine sono totalizzati almeno sei punti per le attività dal parametro numero 13 al parametro numero 22 della tabella I ed almeno sei punti dal parametro numero 15 al parametro numero 24 della tabella II e le unità abitative sono tutte con bagno.

6. Nel caso di aziende con la sola ospitalità di campeggio, si tiene conto soltanto dei parametri dal numero 13 al numero 22 della tabella I dell'allegato B e dei parametri numero 1, 2, 3, 7, 8, 9, 10, 11, 13, 14 e dal numero 15 al numero 24 della tabella II dello stesso allegato e i livelli di classificazione sono così determinati:

- a) una margherita viene attribuita a tutte le aziende agrituristiche che soddisfino i requisiti base per l'esercizio dell'attività agrituristica, stabiliti dalle normative sull'agriturismo;
- b) due margherite vengono attribuite alle aziende che soddisfino i requisiti base e raggiungano un punteggio complessivo minimo di quattro punti, computando i punti conseguiti con i parametri della tabella I e della tabella II dell'allegato B;
- c) tre margherite vengono attribuite alle aziende che soddisfino i requisiti base e raggiungano un punteggio complessivo minimo di sette punti, computando i punti conseguiti con i parametri della tabella I e della tabella II dell'allegato B;
- d) quattro margherite vengono attribuite alle aziende che soddisfino i requisiti base e raggiungano un punteggio complessivo minimo di dieci punti, computando i punti conseguiti con i parametri della tabella I e della tabella II dell'allegato B. Sono inoltre totalizzati almeno quattro punti per le attività dal parametro numero 13 al parametro numero 22 della tabella I ed almeno quattro punti dal parametro numero 15 al parametro numero 24 della tabella II. Le aziende classificate a questo livello hanno una dotazione igienico sanitaria superiore ai minimi previsti dall'articolo 11, comma 7;

- e) cinque margherite vengono attribuite alle aziende che soddisfino i requisiti base e raggiungano un punteggio minimo di quattordici punti, computando i punti conseguiti con i parametri della tabella I e della tabella II dell'allegato B. Sono inoltre totalizzati almeno sei punti per le attività dal parametro numero 13 al parametro numero 22 della tabella I ed almeno sei punti dal parametro numero 15 al parametro numero 24 della tabella II. Le aziende classificate a questo livello hanno una dotazione igienico sanitaria superiore ai minimi previsti dall'articolo 11, comma 7.

Art. 23 vigilanza

1. L'Amministrazione regionale con ispezioni e controlli attivati anche su richiesta del Comune, della Provincia o della Comunità Montana competenti, accerta che l'attività agrituristica sia svolta in conformità a quanto prescritto dalla legge regionale 25/1996 e dal presente regolamento, ed in particolare:

- a) che l'attività agrituristica sia svolta in rapporto di connessione e complementarietà con l'attività di coltivazione del fondo, di silvicoltura, di allevamento del bestiame, di acquacoltura e di pesca che devono rimanere principali;
- b) che le ore di lavoro impiegate nell'attività agricola, denominate tempo lavoro, siano superiori a quelle impiegate nell'attività agrituristica;
- c) che il valore annuo della materia prima utilizzata e fatturata per la somministrazione di pasti e spuntini rispetti quanto stabilito dal presente regolamento;
- d) che vengano rispettati i limiti temporali e di capienza fissati nell'autorizzazione comunale, che comunque non devono superare quelli previsti dal presente regolamento
- e) che venga mantenuto il prescritto vincolo di destinazione disposto dall'art. 19 della LR 25/1996 qualora l'azienda abbia beneficiato dei contributi previsti dalla medesima legge.

2. Gli accertamenti di cui al comma 1, lettere a) e b) sono svolti in base a quanto segue:

- a) per l'attività di alloggio agrituristico in appartamenti o monolocali autonomi, il tempo lavoro è calcolato in ore/mese sul numero di posti letto e i giorni autorizzati di apertura secondo quanto definito nella tabella I dell'allegato D;
- b) per l'attività di campeggio agrituristico il tempo lavoro è calcolato in base al parametro di sei ore/mese per ogni piazzola autorizzata;
- c) per l'attività di alloggio agrituristico in camere, il tempo lavoro è calcolato in base al parametro di ore/giorno calcolate sul numero di posti letto e i giorni di effettivo utilizzo degli alloggi e necessarie per la pulizia e riassetto giornaliero delle camere, eventuale prima colazione e pensione secondo quanto definito nella tabella II dell'allegato D; detta tabella trova applicazione anche per l'attività di ristoro agrituristico qualora la stessa attività in mezza pensione e a pensione intera sia rivolta esclusivamente agli ospiti alloggiati;
- d) per l'attività di ristoro agrituristico il tempo lavoro è calcolato in base al parametro ore/settimana calcolati su numero dei posti tavola e i giorni di apertura autorizzati secondo quanto definito nella tabella III dell'allegato D;
- e) per l'attività della sola somministrazione di spuntini i parametri tempo lavoro di cui alla lettera d) vengono applicati nella misura del 60 per cento.

3. Per il calcolo del tempo utilizzato per l'attività agricola, si fa riferimento ai parametri riportati nella tabella per il controllo ore lavorative annue/ettaro necessarie per la conduzione aziendale di cui alla deliberazione della Giunta regionale 15 aprile 2005, n. 798. E' ammessa, a discrezione dell'autorità di vigilanza, l'eventuale applicazione di un indice di tolleranza del 20 per cento in più o in meno, in base alle caratteristiche delle singole aziende ed in base all'ubicazione delle stesse in zone montane, nella Provincia di Trieste e nei restanti territori facenti parte dell'ex comunità montana del Carso, nelle aree svantaggiate ai sensi della direttiva 75/268/CEE o nel caso di aziende itturistiche.

4.A conclusione di ciascuna ispezione o controllo viene redatto un verbale, copia del quale è inviata al titolare dell'azienda, al Comune e alla Provincia o Comunità Montana di pertinenza nonché alla commissione provinciale di cui all'articolo 8 della LR 25/1996.

Art. 24 sospensione dell'autorizzazione

1. La sospensione dell'autorizzazione comunale è disposta, ai sensi dell'articolo 12 della legge regionale 25/1996, tenendo conto dei periodi utili per l'esercizio dell'attività agrituristica, esclusi quelli di chiusura dell'attività, e decorre dal giorno successivo a quello di notifica della sospensione.

Art. 25 modifica degli allegati

1. Gli allegati al presente regolamento sono modificati con decreto del Direttore centrale competente.

Art. 26 disposizioni transitorie

1. Le aziende agrituristiche classificate anteriormente all'entrata in vigore del presente regolamento in base alla normativa previgente richiedono all'ERSA l'applicazione dei parametri di classificazione di cui all'articolo 22 entro il termine di due anni dall'entrata in vigore del presente regolamento, pena l'applicazione delle sanzioni previste dalla legge regionale 25/1996.

2. Le aziende che svolgono l'attività agriturbistica in forza di autorizzazione di data antecedente a quella di entrata in vigore del presente regolamento si adeguano alle disposizioni del regolamento entro il termine di tre anni dall'entrata in vigore del medesimo, pena l'applicazione delle sanzioni previste dalla legge regionale 25/1996.

Art. 27 abrogazioni

1. Sono abrogati i seguenti regolamenti:

a) decreto del Presidente della Giunta 4 novembre 1996, n. 397 (Regolamento per l'esecuzione della legge regionale 22 luglio 1996, n. 25 avente per oggetto "Disciplina dell'agriturismo) ;

b) decreto del Presidente della Giunta 16 giugno 2000, n. 204 (Modifiche ed integrazioni al <<Regolamento per l'esecuzione della legge regionale 25/1996, n. 25, avente per oggetto "disciplina dell'agriturismo">>).

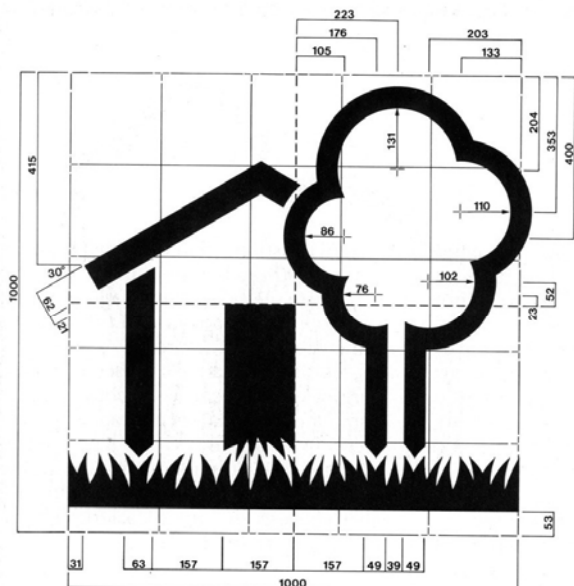
Art. 28 norma di rinvio

1. Per quanto non previsto nel presente regolamento, si rinvia alla legge regionale 25/1996.

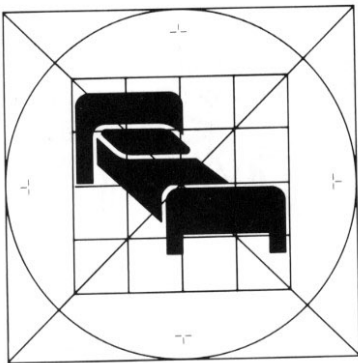
Art. 29 entrata in vigore

1. Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione.

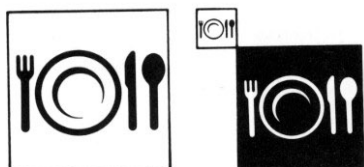
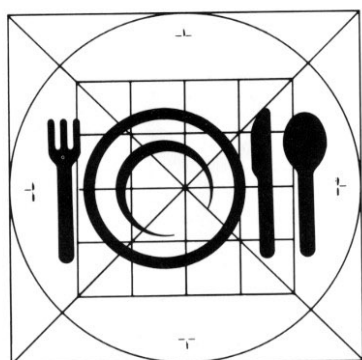
Logo generale per attività di agriturismo



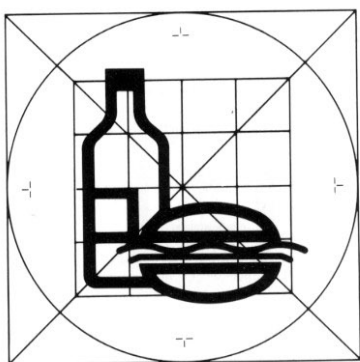
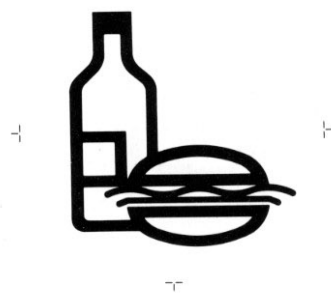
Logo per attività di Alloggio agriturismo



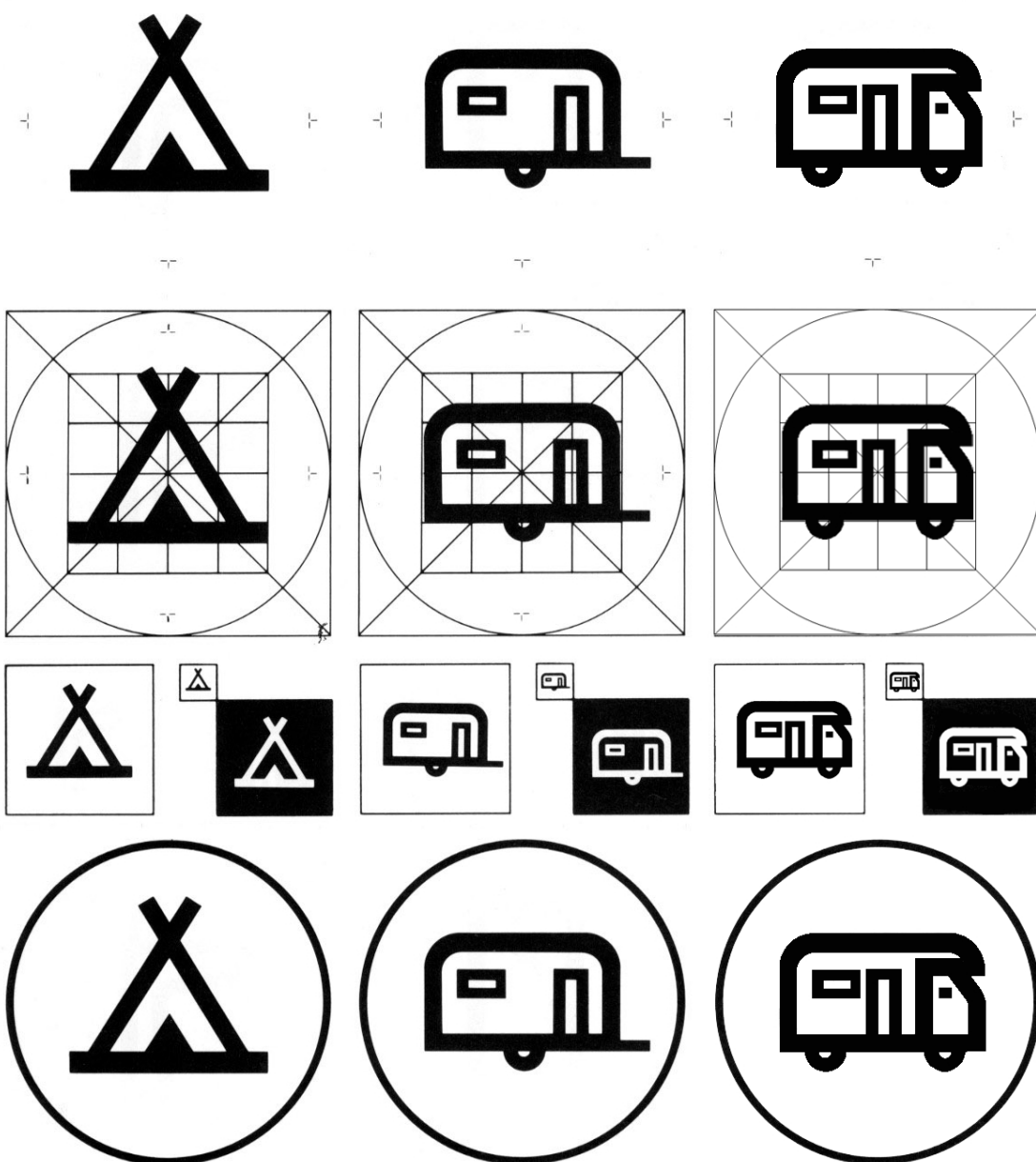
Logo per attività di Ristoro agriturismo (pasti caldi)



Logo per attività di Ristoro agriturismo (spuntini)



Logo per attività di Campeggio agriturismo



SCHEDA DI CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

Impresa _____

Comune _____ Operatore agriturismo _____

TABELLA I Requisiti strutturali			TABELLA II Requisiti caratteristici		
N.	DESCRIZIONE REQUISITI STRUTTURALI	P U N T I	N.	DESCRIZIONE REQUISITI CARATTERISTICI	P U N T I
1	Esterno edifici: -decoroso con materiali normali -con materiali tipici della zona	2 3	1	Accoglienza agli ospiti: -solo all' arrivo - Disponibilità di almeno 4 ore/giorno - Disponibilità di almeno 8 ore/giorno	1 2 3
2	Interno edifici: -rifinito -conservazione tipologia tradizionale	2 3	2	Pertinenze esterne: - ordinati e fruibili -comprendenti spazi verdi fruibili	2 3
3	Funzionalità spazi interni	1	3	Paesaggio: -panorama -natura e panorama	2 3
4	Riscaldamento: - centralizzato -autonomo per unità abitativa	1 2	4	Spazio verde: - comune ed attrezzato -esclusivo e attrezzato per unità abitativa	2 3
5	Arredamento: - funzionale -superiore alle dotazioni minime	1 2	5	Fabbricati aziendali: -di pregio -edifici storici e di pregio	2 3
6	Bagni: - uno ogni 2 unità abitative -1 bagno per ogni unità abitativa	1 2	6	Arredi: -di pregio -antichi	2 3
7	Disponibilità per gli ospiti di cucina e relativa attrezzatura	1	7	Aree con esposizione organizzata attrezzi connessi all'agricoltura	2
8	Unità abitativa per persone diversamente abili	2	8	Coltivazioni: - tradizionali - DO, IG, Prodotti tradizionali regionali, AQuA, -biologiche	1 2 3
9	Biancheria: -fornitura set di 3 asciugamani per persona -cambio asciugamani giornaliero	2 3	9	Allevamenti: -caratteristici del territorio -razze di pregio -biologici	1 2 3
10	Pulizia e riassetto quotidiano	1	10	Trasformazione prodotti aziendali	2
11	Servizio: -prima colazione in sala -mezza pensione o pensione	1 2	11	Ristoro agriturismo	2
12	Telefono: -in comune -indipendente per unità abitativa	1 2	12	Campeggio Agriturismo	2
13	Piscina: -scoperta -coperta	2 3	13	Vendita diretta prodotti aziendali	2
14	Accesso internet: - ad uso comune -per singola unità abitativa	1 2	14	Organizzazione visite guidate attività aziendali	2
			15	Azienda didattica	2
15	Campo di tennis	2	16	Equitazione: passeggiate a cavallo Trekking a cavallo	2 3
16	Campo di bocce	1	17	Pesca sportiva	1

17	Campo di minigolf	1	18	Azienda faunistica - venatoria	1
18	Campo di tiro con l'arco	1	19	Biciclette o mountain bike uso gratuito	1
19	Altri spazi sportivi attrezzati:	1	20	Conoscenza lingue estere per diploma/attestato/madrelingua	1
20	Parco giochi bambini (min. 3 giochi fissi) Sala attrezzata per bambini	1 2	21	Disponibilità materiale informativo turistico e culturale in ogni camera/alloggio	1
21	Sala incontro/ricreativa: -stessa sala prima colazione - sala distinta da prima colazione	1 2	22	Corsi: -di artigianato tipico -finalizzati alla conoscenza della cucina tipica regionale	1 2
22	Punto grill o forno a legna per cucinare all'aperto	1	23	Attività: -presentazione e degustazione prodotti aziendali -eventi culturali	1 2
23	Sauna o zona fitness	2	24	Accettazione presenza animali domestici portati dall'ospite	1
Punti conseguiti dal n. 1 al n. 12			Punti conseguiti dal n. 1 al n. 14		
Punti conseguiti dal n. 13 al n. 23			Punti conseguiti dal n. 15 al n. 24		
Punti totali tabella I			Punti totali tabella II		
Totale punti conseguiti Tabella I + Tabella II:					

MARGHERITE ASSEGNATE				
1	2	3	4	5

N.B.- Evidenziare con un cerchietto il punteggio assegnato per singola voce

Data Sottoscrizione del rilevatore

Firma dell'operatore agrituristico

Riserve dell'operatore agrituristico	
Sottoscrizione dell'operatore agrituristico.	Firma rilevatore

Allegato C

(Rif. articolo 22)



TABELLA I

Determinazione del tempo lavoro per l'attività di "Alloggio agriturismo" in appartamenti o monolocali autonomi

Posti letto	Ore lavoro
2	12
4	14
6	16
8	18
10	20
12	22
14	24
16	26
18	28
20	30
22	32
24	34
26	36
28	38
30	40
32	42
34	44
36	46
38	48
40	50

TABELLA II

Determinazione del tempo lavoro per l'attività di "Alloggio agriturismo" in camere

Posti letto autorizzati	Alloggio	Alloggio e prima colazione	Alloggio e mezza pensione	Alloggio e pensione intera
2	0.5	1	2.5	3.5
4	1	1.5	3.2	4.3
6	1.4	1.9	3.9	5.1
8	1.8	2.4	4.5	6
10	2.2	2.9	5.1	6.9
12	2.6	3.4	5.7	7.8
14	3	3.9	6.2	8.4
16	3.4	4.4	6.7	9
18	3.8	4.9	7.2	9.6
20	4.2	5.3	7.9	10.5
22	4.6	5.8	8.6	11.4

24	5	6.2	9.3	12.3
26	5.4	6.7	9.9	13.1
28	5.8	7.2	10.5	13.8
30	6.2	7.7	11.1	14.5

TABELLA III

Determinazione del tempo lavoro per l'attività di "Ristoro agriturismo"

Posti tavola	Giorni di apertura per settimana	Solo pranzo o solo cena						Pranzo e cena					
		1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
10	ore/settimana	4	8	12	17	21	25	7	13	20	25	30	35
20	ore/settimana	6	12	18	24	30	35	10	20	30	39	47	55
30	ore/settimana	8	17	25	33	42	50	13	27	40	53	67	75
40	ore/settimana	10	21	30	40	51	60	16	31	47	62	76	87
50	ore/settimana	12	24	36	48	60	70	20	40	55	71	88	100
60	ore/settimana	14	29	43	57	71	84	22	42	62	82	100	120
70	ore/settimana	16	33	50	66	82	98	25	47	69	92	113	135
80	ore/settimana	18	38	58	76	94	112	26	51	76	102	129	160
90	ore/settimana	20	42	65	85	105	136	31	56	83	112	147	180