

REGIONE LIGURIA

Regolamento Regionale n. 4
DISPOSIZIONI DI ATTUAZIONE DELLA DISCIPLINA DELL'ATTIVITÀ
AGRITURISTICA DI CUI ALLA LEGGE REGIONALE 21 NOVEMBRE 2007
N.37

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

Visto l'articolo 121 della Costituzione;
Visto l'articolo 50, commi 1 e 3 dello Statuto;
Visto il parere favorevole espresso dalla competente Commissione consiliare nella
seduta del 15 settembre 2008;
Vista la deliberazione della Giunta regionale n 1136 del 19/09/2008

EMANA

il seguente regolamento regionale:

TITOLO I
(Parte generale)

Articolo 1
(Finalità)

1. Il presente regolamento detta disposizioni di attuazione della disciplina delle attività agrituristiche ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge regionale 21 novembre 2007, n. 37 (Disciplina dell'attività agrituristica, del pescaturismo e ittiturismo).

2. In armonia con quanto previsto dalla l.r. 37/2007, le attività agrituristiche sono regolamentate con il fine precipuo di contribuire allo sviluppo dello spazio rurale, alla valorizzazione dei prodotti tradizionali e di qualità, alla conservazione delle tradizioni culturali del mondo rurale e ad una corretta educazione alimentare.

Articolo 2 *(Definizioni e specificazioni)*

1. Per attività agrituristiche si intendono quelle di ricezione e ospitalità esercitate dagli imprenditori agricoli di cui all'art. 2135 del codice civile, anche nella forma di società di capitali o di persone, oppure associati fra loro, attraverso l'utilizzazione della propria azienda in rapporto di connessione con le altre attività di coltivazione del fondo, silvicoltura e allevamento degli animali.

2. Rientrano nelle attività agrituristiche:

- a) dare ospitalità in alloggi, o in spazi destinati alla sosta di campeggiatori, all'interno dell'azienda stessa;
- b) somministrare per la consumazione sul posto pasti e bevande costituiti prevalentemente da prodotti propri e da prodotti di aziende agricole della zona ivi compresi i prodotti a carattere alcolico e superalcolico, con preferenza per i prodotti tipici;
- c) organizzare degustazioni di prodotti aziendali, ivi inclusa la mescita di vini, in coerenza con quanto previsto alla legge regionale 21 marzo 2007, n. 13 (Disciplina degli itinerari dei gusti e dei profumi di Liguria, delle Enotecche regionali, nonché interventi a favore della ricettività diffusa);
- d) organizzare, anche all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'azienda, attività ricreative, di pratica sportiva, culturali, storico-ambientali legate alle attività agricole e alle tradizioni rurali;
- e) svolgere attività di fattoria didattica;
- f) svolgere attività agri-turistico-venatorie di cui alla legge regionale 1 luglio 1994, n. 29 (Norme regionali per la protezione della fauna omeoterma e per il prelievo venatorio) e successive modificazioni.

3. Possono essere addetti allo svolgimento dell'attività agrituristica l'imprenditore agricolo e i suoi familiari ai sensi dell'articolo 230 bis del codice civile, nonché i lavoratori dipendenti a tempo determinato, indeterminato e parziale. Tali soggetti sono considerati lavoratori agricoli ai fini della vigente disciplina previdenziale, assicurativa e fiscale. Si intende familiare che presta in modo continuativo la sua attività di lavoro nell'impresa familiare: il coniuge, i parenti entro il terzo grado e gli affini entro il secondo. Il ricorso a soggetti esterni è consentito esclusivamente per lo svolgimento di attività e servizi complementari. Per attività e servizi complementari devono intendersi quelli che non realizzano la connessione con l'attività agricola.

TITOLO II **(Attività agrituristica)**

Articolo 3 **(Rapporto di prevalenza e di connessione)**

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

2. Il rapporto di prevalenza tra attività agricola e attività agrituristica, ai sensi dell'articolo 4 della l.r. 37/2007, si intende soddisfatto quando le giornate lavorative per l'attività agricola risultano prevalenti rispetto a quelle necessarie per l'attività agrituristica.

3. Il calcolo delle giornate lavorative occorrenti per le attività agricole si ottiene sommando i tempi di lavoro necessari per la coltivazione del fondo, per le pratiche silvicole e per l'allevamento degli animali, nonché per la fornitura di beni o servizi con attrezzature e risorse aziendali, purché diversi da quelli riconducibili all'attività agrituristica. Il calcolo dei singoli tempi di lavoro si ottiene moltiplicando le singole superfici (espresse in ettari) e i capi di bestiame allevati con i parametri (espressi in giornate lavorative annue) descritti nelle tabelle A e B allegate al presente regolamento, redatte ed integrate tenuto conto dei parametri standardizzati utilizzati per il Programma Regionale di Sviluppo Rurale 2007-2013.

4. I tempi di lavoro necessari per l'espletamento delle specifiche attività agrituristiche si ottengono moltiplicando le singole attività con i parametri convenzionali tempo/lavoro indicati nella tabella C allegata al presente regolamento. Per le attività agrituristiche non comprese in tale tabella dovrà essere fornita una specifica descrizione analitica del tempo lavoro necessario, allegata alla relazione tecnica di cui all'articolo 18 comma 8.

Articolo 4 **(Limiti all'esercizio dell'attività agrituristica)**

1. Al fine di assicurare la prevalenza dell'attività agricola sull'attività agrituristica prevista dalla l.r. 37/2007, l'attività agrituristica dovrà essere

dimensionata in modo tale che il tempo lavoro assorbito per questa attività non superi in nessun caso quello occorrente per l'attività agricola rapportando:

- a) il tempo lavoro necessario per la coltivazione e/o per l'allevamento, compreso il tempo lavoro necessario per la trasformazione dei prodotti e per la fornitura di beni o servizi con attrezzature e risorse aziendali;
- b) il tempo lavoro connesso alle attività agrituristiche.

2. Per la determinazione dei limiti all'attività agriturbistica in funzione del rapporto di prevalenza si tiene conto:

- a) del numero delle giornate lavorative necessarie per l'attività agricola al fine di determinare il numero massimo delle giornate lavorative possibili per l'attività agriturbistica ai fini della sussistenza della prevalenza;
- b) del tempo lavoro necessario per le attività agrituristiche indicate nella tabella C, allegata al presente regolamento, e sulla base di quanto richiesto dall'imprenditore agricolo al momento della presentazione dell'istanza di iscrizione nell'elenco regionale degli operatori agriturbistici si calcola se le attività richieste rientrano nei limiti del rapporto di prevalenza come stabilito al punto a);
- c) nel caso che il rapporto di prevalenza venga rispettato si procede ad effettuare tutte le altre verifiche previste dal presente regolamento, in caso contrario è necessario il ridimensionamento delle attività proposte sentito l'imprenditore agricolo.

3. Nella quantificazione del tempo necessario per le attività agriturbistiche si considerano altresì i giorni e i periodi di apertura delle attività medesime tenendo conto che i parametri indicati nella tabella C allegata al presente regolamento fanno riferimento ad una apertura durante 365 giorni all'anno. Poiché l'apertura potrebbe essere inferiore, fino ad un minimo pari a 90 giorni previsto dal comma 7 articolo 4 della l.r. 37/2007, in tal caso si applicano i coefficienti ottenuti con criteri di proporzionalità indicati nella tabella D allegata al presente regolamento.

4. Fermo restando l'impiego dei criteri per la determinazione dei limiti all'esercizio dell'attività agriturbistica di cui ai commi precedenti, in ogni caso non è consentito espletare:

- a) un'ospitalità agriturbistica superiore a 30 posti letto in camere o unità abitative o utilizzando entrambe le soluzioni, elevabile a 38 posti letto nelle zone a prevalente interesse agriturbistico di cui al successivo articolo 6;
- b) un'ospitalità agriturbistica in spazi aperti superiore a 8 piazzole e a 32 persone complessive, elevabile a 38 persone nelle zone a prevalente interesse agriturbistico di cui al successivo articolo 6.
- c) un'ospitalità congiunta delle tipologie di cui alle lettere a) e b) che, sempre nel rispetto dei relativi limiti, ecceda comunque il numero

complessivo di 40 ospiti, elevabili a 50 nelle zone a prevalente interesse agrituristico di cui al successivo articolo 6.

5. Nella ristorazione è consentita una diversificata distribuzione giornaliera nell'arco dell'anno del numero dei coperti a pasto purché venga rispettato:

- a) il limite di 65 coperti a pasto con possibilità di compensazione del numero dei coperti tra i due pasti della giornata;
- b) il numero complessivo dei pasti annuo autorizzati.

Nell'espletamento delle attività ristorative, la struttura aziendale e le condizioni igienico sanitarie devono sempre consentire la ricettività del numero degli ospiti.

6. E' consentito effettuare la somministrazione di pasti in spazi aperti, in aggiunta ai locali autorizzati, sempre che vengano rispettati i limiti di cui al comma 5 e l'attività sia svolta in condizioni igienico-sanitarie idonee.

Articolo 5 ***(Immobili destinati all'attività agrituristica)***

1. Fermo restando quanto espressamente indicato dalla l.r. 37/2007 ed in particolare agli articoli 5 e 6, le caratteristiche tecnico-strutturali dei fabbricati devono essere idonee all'espletamento dell'attività agrituristica che si intende realizzare in termini urbanistico-edilizi, funzionali, igienico-sanitari, di sicurezza. Tutti i locali adibiti all'esercizio dell'attività agrituristica devono essere in possesso dei requisiti igienico-sanitari e di sicurezza a norma delle vigenti disposizioni. Analogamente gli eventuali successivi interventi di adeguamento che si rendessero necessari devono essere eseguiti nel rispetto di quanto sopra indicato.

2. Le verifiche sulla rispondenza e il mantenimento dei requisiti di cui al comma 1 spettano al Comune competente per territorio nell'ambito del procedimento di autorizzazione di cui all'articolo 21 nonché nei casi di successive variazioni relative agli immobili.

3. Sulla base di quanto disposto al comma 1 e al comma 2 lettera a), dell'articolo 5 della l.r. 37/2007 nonché dei combinati disposti di cui al comma 2 lettera b), comma 3 lettera b) e comma 4 sempre dell'articolo 5 della medesima legge,

possono essere utilizzati per lo svolgimento dell'attività agrituristica i seguenti fabbricati o parti di essi:

a) fabbricati situati sul fondo agricolo:

fabbricati già esistenti alla data di presentazione della domanda di iscrizione all'elenco degli operatori agrituristici o della richiesta di variazione dell'attività esistente. Tale disposizione si applica sull'intero territorio ligure.

b) fabbricati ubicati fuori dal fondo agricolo in quanto l'imprenditore agricolo svolge la propria attività in un fondo privo di fabbricati adattabili all'uso agrituristico:

1) l'abitazione dove effettivamente risiede l'imprenditore agricolo prima della data di presentazione della domanda di iscrizione all'elenco degli operatori agrituristici o della richiesta di variazione dell'attività esistente. Tale disposizione si applica sull'intero territorio ligure;

2) altri fabbricati già esistenti alla data di presentazione della domanda di iscrizione all'elenco degli operatori agrituristici o della richiesta di variazione dell'attività svolta purché siti nel medesimo comune di ubicazione del fondo o in un comune limitrofo. Tale disposizione si applica nei territori dei comuni inseriti nell'elenco comunitario delle zone agricole montane e svantaggiate di cui alla direttiva 75/273/CEE (direttiva del Consiglio relativa all'elenco comunitario delle zone svantaggiate ai sensi della direttiva 75/268/CEE) e successive modificazioni nonché nelle aree protette, ivi comprese le relative aree contigue e di paesaggio "protetto", di cui alla legge regionale 22 febbraio 1995, n. 12 (Riordino delle aree protette) e successive modificazioni;

3) altri fabbricati edificati da almeno 10 anni purché siti nel medesimo comune di ubicazione del fondo o in un comune limitrofo. Tale disposizione si applica nei territori dei comuni individuati dal regolamento ai sensi dell'articolo 5, comma 3, lettera b) del della l.r. 37/2007 non inclusi fra quelli montani, svantaggiati e appartenenti ad are protette di cui alla precedente lettera b punto 2).

4. Per fondo privo di fabbricati adattabili all'uso agrituristico si deve intendere il fondo sprovvisto di un fabbricato idoneo all'espletamento dell'attività agrituristica richiesta sia in termini di dimensioni strutturali sia di caratteristiche di funzionalità oppure che i fabbricati esistenti siano indispensabili per l'espletamento dell'ordinaria attività agricola. La valutazione sull'idoneità strutturale o funzionale del fabbricato compete al Comune in sede autorizzativa all'esercizio dell'attività agrituristica; la valutazione sull'indisponibilità di un fabbricato sito nel fondo per l'attività agrituristica in quanto necessario all'espletamento dell'ordinaria attività agricola spetta alla Regione.

5. Per fabbricato di cui si abbia la preesistente disponibilità deve intendersi il fabbricato di cui l'imprenditore agricolo o, nel caso di impresa familiare, i soggetti indicati nell'articolo 230 bis comma 3 del codice civile, ne abbiano la piena disponibilità prima della richiesta di iscrizione nell'elenco regionale degli operatori agrituristici. Per piena disponibilità si intende la proprietà, l'usufrutto o la titolarità di contratto d'affitto non inferiore a dieci anni.

6. I fabbricati di cui al comma 3 lettera b punti 2) e 3) del presente articolo devono avere caratteristiche di ruralità. Ai fini del presente regolamento hanno caratteristiche di ruralità i fabbricati precedentemente destinati al servizio del fondo anche se ubicati nei centri abitati.

7. Gli interventi di manutenzione straordinaria, restauro e risanamento conservativo, ristrutturazione edilizia dei locali da adibire ad attività agrituristica devono conservare gli elementi architettonici tipici della zona, in conformità alle previsioni della strumentazione urbanistica comunale e fatte salve le specifiche autorizzazioni paesistico-ambientali di cui alla normativa vigente. Per quanto possibile devono essere impiegati materiali tradizionali ed essere adottate tipologie edilizie tradizionali e tipiche della zona.

8. Sono consentiti ampliamenti connessi ad esigenze igienico-sanitarie o tecnologico-funzionali nel rispetto e nei limiti delle previsioni stabilite nei vigenti strumenti urbanistici comunali.

9. In assenza di specifiche previsioni dei vigenti strumenti urbanistici, sono consentiti nelle zone agricole gli ampliamenti di cui al comma 8, fino ad un massimo del 20 per cento della volumetria esistente. In tali ipotesi gli immobili oggetto di ampliamento sono soggetti a specifico vincolo di destinazione d'uso ad agriturismo, con divieto di modificare tale destinazione per almeno dieci anni.

10. Laddove espressamente previsto dalla strumentazione urbanistica comunale sono ammessi interventi di demolizione di edifici esistenti sul fondo e non più necessari per la conduzione aziendale e di accorpamento della relativa volumetria al fabbricato da destinare all'attività agrituristica. L'accorpamento non può in nessun caso apportare al fabbricato un aumento volumetrico superiore al 50 per cento di quello preesistente e l'immobile è soggetto a vincolo di destinazione d'uso ad agriturismo, con divieto di modificare tale destinazione per almeno dieci anni. Tale interventi di accorpamento non possono essere cumulati con gli ampliamenti previsti al comma 8.

11. La realizzazione di interventi di demolizione di edifici esistenti e di accorpamento della relativa volumetria al fabbricato da destinare all'attività

agrituristica è subordinata alla preventiva valutazione della Regione che gli edifici da demolire non siano necessari alla conduzione aziendale.

12. Ai fini di cui all'articolo 5 della l.r. 37/2007, le serre non rientrano nella nozione di fabbricato e pertanto non si applicano le disposizioni di cui al comma 10 e non è consentito utilizzare le serre per le attività agrituristiche di ospitalità e ristorazione.

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

Articolo 6 **(Zone a prevalente interesse agrituristico)**

1. Ai sensi dell'articolo 5, comma 3, della l.r. 37/2007, le zone a prevalente interesse agrituristico, ai fini dell'applicabilità di quanto disposto dall'articolo 5, comma 2, lettera b), nonché dall'articolo 4, comma 1, lettera a) della l.r. 37/2007, sono:

- a) i territori dei comuni compresi nell'elenco comunitario delle zone agricole montane e svantaggiate di cui alla direttiva 75/273/CEE e successive modificazioni nonché le aree protette, ivi comprese le relative aree contigue e di "paesaggio protetto", di cui alla l.r. 12/1995 e successive modificazioni;
- b) i territori dei comuni individuati dal presente regolamento non inclusi nelle zone di cui alla precedente lettera.

2. I territori di cui alla lettera b) del comma 1 sono:

- a) i territori dei comuni già individuati dalla deliberazione della Giunta Regionale n.1597 del 16/12/2005 in virtù del comma 2 dell'articolo 4 della legge regionale 6 agosto 1996, n. 33 (Disciplina dell'agriturismo) riportati nella tabella E allegata al presente regolamento;
- b) porzioni dei territori dei Comuni della Spezia e di Ventimiglia definiti nell'allegato D del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 quali ulteriori zone svantaggiate riportati nella tabella E allegata al presente regolamento;
- c) tutti i territori dei comuni non costieri riportati nella tabella E allegata al presente regolamento e non già inclusi nel comma 1 lettera a) e nel comma 2 lettere a) e b) del presente articolo;
- d) i territori individuati alla lettera a) del comma 1 che, a seguito di successive modifiche della normativa comunitaria e regionale, non

dovessero essere più ricompresi nei provvedimenti indicati alla medesima lettera a).

Articolo 7 **(Impiego di prodotti aziendali)**

1. Nell'esercizio dell'agriturismo la somministrazione di pasti e bevande, ivi compresi alcolici e superalcolici, deve essere ricavata da prodotti della propria azienda in misura non inferiore al 40 per cento in termini di valore .

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

3. Nell'esercizio dell'agriturismo la somministrazione di pasti e bevande, ivi compresi alcolici e superalcolici, deve essere ricavata da prodotti delle aziende agricole e delle imprese ittiche professionali del territorio regionale, ivi compresi quelli di propria produzione di cui al comma 1, in misura complessivamente non inferiore al 60 per cento in termini di valore.

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

5. Nella fase istruttoria ai fini dell'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici, la valutazione viene fatta esclusivamente sulla base degli indirizzi colturali in atto o di quelli in cui l'imprenditore agricolo si impegna, con specifica dichiarazione, a modificare prima dell'avvio dell'attività agrituristica. In quest'ultimo caso compete alla Regione accertarne la compatibilità con quanto dichiarato in ordine agli indirizzi colturali in atto nonché l'effettiva variazione dell'indirizzo colturale al momento della denuncia di inizio attività.

In corso di esercizio dell'attività agrituristica, la valutazione dei prodotti somministrati agli ospiti viene svolta dal Comune o da altri soggetti titolati dalle norme vigenti sui documenti contabili aziendali su base annua e, da parte della Regione, sul perdurare degli indirizzi colturali in atto capaci di sostenere l'attività di ristorazione.

6. Per valutare se l'azienda agricola è potenzialmente in grado con l'indirizzo colturale in atto a somministrare almeno il 40% di prodotti della propria azienda in termini di valore per rispettare quanto disposto all'articolo 4, comma 4 della l.r. 37/2007 (o che tale potenzialità possa realizzarsi prima dell'inizio dell'attività agrituristica con un cambio dell'indirizzo colturale attuale compatibile con la tipologia dei terreni disponibili), la Regione provvede ad eseguire gli opportuni calcoli, tenuto conto dei parametri standardizzati riportati nella tabella F allegata al presente regolamento, che indica in percentuale la quantità di prodotti tal quali o trasformati che in termini mediamente stimati di valore possono essere utilizzati per la somministrazione dei pasti nell'azienda agrituristica.

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

Articolo 8

(Disposizioni igienico sanitarie per la preparazione e somministrazione di alimenti)

1. La produzione, la preparazione, il confezionamento e la somministrazione di alimenti e bevande sono soggetti alle disposizioni di cui al Reg. CE 852/2004 e al Reg. CE 853/2004.

2. Nel rispetto della normativa comunitaria, sono stabilite specifiche disposizioni tecniche in materia igienico sanitaria riportate nell'allegato 1, al fine del corretto esercizio delle attività agrituristiche, tenuto conto delle peculiarità delle stesse. Per quanto non espressamente previsto si applicano le norme igienico sanitarie vigenti

Articolo 9 *(Spazi aperti)*

1. Per ospitalità negli spazi aperti si intende la messa a disposizione di spazi aziendali all'aperto destinati a:
 - a) campeggiatori con tende;
 - b) campeggiatori con caravan;
 - c) campeggiatori con autocaravan;
 - d) aree attrezzate per pic-nic.

2. Per l'attività di ospitalità in spazi aperti di campeggiatori o di turisti la superficie da destinare per ogni piazzola o unità di sosta deve essere di almeno 40 metri quadrati.

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

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

5. L'area destinata a campeggio deve essere dotata di acqua potabile e di colonnine per la fornitura di presa elettrica in quantità adeguata rispetto al numero di piazzole esistenti. I servizi igienico-sanitari per i campeggiatori devono essere realizzati per quanto possibile all'interno di strutture edilizie esistenti in aggiunta a quelli, eventualmente già presenti per attività di alloggio e di somministrazione dei pasti. Il servizio igienico, composto da wc, lavabo e doccia deve essere in ragione di almeno uno ogni quattro piazzole. Deve essere previsto un locale multiuso dotato di lavelli e lavatoi.

6. L'area destinata a campeggio per caravan e autocaravan deve essere anche munita di un pozzetto agibile per acque di scarico e uno scarico idoneo per wc chimici.

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

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

9. Non è consentita la recinzione o strutture per caravan o autocaravan che possano configurarsi come ampliamento della zona di preingresso.

Negli spazi di cui al comma 1 l'attività agrituristica deve svolgersi nel rispetto delle norme di sicurezza e di antincendio .

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

11. L'imprenditore agrituristico non può provvedere alla somministrazione di cibi e bevande agli ospiti a meno che non sia in possesso dei prescritti titoli autorizzativi per tali attività. E' consentita la sola vendita diretta dei prodotti dell'azienda.

Articolo 10 *(Piscine)*

1. Le piscine delle aziende agrituristiche sono classificate private ad uso collettivo e sono riservate ai soli ospiti che fruiscono delle attività di cui all'articolo 2, nel rispetto della normativa igienico-sanitaria in materia di qualità delle acque.

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

- a) individuazione e realizzazione di percorsi, anche dedicati, di facile accesso per garantire l'assistenza;
- b) presenza di personale addetto ad interventi di pronto soccorso, debitamente formato secondo quanto prevede la normativa vigente, prontamente disponibile durante le ore di apertura della piscina.

3. Fatto salvo quanto disposto al comma 2, le disposizioni relative alla conduzione delle piscine delle aziende agrituristiche sono definite dalla Deliberazione della Giunta regionale n. 852 del 4/8/2006 "Piscine di proprietà pubblica o privata destinate ad utenza pubblica relative ad attività ricettive turistiche ed agrituristiche (categoria A gruppo a2.2)".

Articolo 11 ***(Fattorie didattiche)***

1. Per fattoria didattica si intende un'azienda agricola, che svolge attività didattiche e divulgative di educazione alimentare e ambientale volte anche a far conoscere e valorizzare le attività legate alla tradizione e alla cultura rurale. La fattoria didattica si prefigge l'obiettivo di far meglio apprendere, attraverso l'attività agricola, la vita vegetale ed animale, il ciclo delle colture, le tecniche di allevamento, i processi di produzione dei prodotti agroalimentari, l'importanza del suolo e dell'acqua, nonché le abilità manuali e le conoscenze dell'operatore agricolo e l'importante ruolo svolto dallo stesso a livello ambientale e sociale. Ciò anche al fine di educare, in particolare i giovani, ad un consumo consapevole e ad un comportamento attivo nella salvaguardia dell'ambiente. Tali attività sono rivolte a gruppi giovanili nell'ambito di attività scolastiche o extrascolastiche, nonché a favore di altri soggetti interessati alla conoscenza e all'approfondimento di tematiche legate alla tradizione contadina.

2. L'attività di fattoria didattica rientra nell'attività agrituristica solo quando l'imprenditore agricolo che l'esercita è iscritto nell'elenco regionale degli operatori agrituristici. Tali attività, riconosciute come attività agrituristiche, sono soggette all'autorizzazione comunale nonché alle procedure e alle verifiche previste dal presente regolamento.

3. Le fattorie didattiche rientranti nell'attività agrituristica usufruiscono dei benefici di cui alla l.r. 37/2007 e utilizzano il logo regionale di fattoria didattica .

4. Alle fattorie didattiche già riconosciute ai sensi della deliberazione della Giunta regionale n. 135 del 17 febbraio 2006 che intendono svolgere la propria attività come azienda agrituristica si applicano le disposizioni transitorie di cui all'articolo 21 della l.r. 37/2007 e all'articolo 24 del presente regolamento.

5. L'imprenditore agricolo che intende esercitare l'attività di fattoria didattica deve altresì sottoscrivere la "Carta degli impegni e della qualità", di cui alla delibera della Giunta regionale n. 135 del 17 febbraio 2006, che individua gli obblighi e gli adempimenti a carico delle fattorie didattiche.

Articolo 12 ***(Attività di degustazione)***

1. L'attività di degustazione consiste nell'organizzare momenti degustativi di prodotti aziendali, ivi inclusa la mescita di vini, anche fuori dal fondo agricolo.

2. L'attività di degustazione rientra nell'attività agrituristica quando l'imprenditore agricolo che l'esercita è inserito nell'elenco regionale degli operatori agrituristici. L'imprenditore agricolo che intende iscriversi nell'elenco degli operatori agrituristici, è tenuto a tutti gli obblighi previsti dal presente regolamento per quanto applicabili al tipo di attività.

3. L'attività di degustazione deve essere svolta nel rispetto dei criteri delle Linee guida approvate con Deliberazione della Giunta regionale n. 919 del 3 agosto 2007, ai sensi della l. r. 13/2007.

Articolo 13 ***(Altre attività agrituristiche)***

1. Nell'ambito delle attività agrituristiche rientrano anche le attività ricreative, la pratica sportiva e le attività culturali e storico ambientali di cui ai successivi commi.

2. Tali attività rientrano nelle attività agrituristiche quando l'imprenditore agricolo che le esercita è inserito nell'elenco regionale degli operatori agrituristici e devono essere svolte nel rispetto del presente regolamento di attuazione

3. L'imprenditore agricolo deve essere in possesso del titolo autorizzativo di cui all'articolo 21 per l'esercizio dell'attività.

4. Le attività di cui al comma 1 possono svolgersi autonomamente rispetto all'ospitalità e alla somministrazione di pasti e bevande, solo se realizzino una connessione con l'attività e con le risorse agricole aziendali. Per connessione si intende la realizzazione di tali attività con risorse dell'azienda di chiara connotazione agricola con esclusione dell'utilizzo di risorse estranee alla ruralità aziendale. Se tali attività non realizzano la necessaria connessione con l'attività agricola, possono svolgersi esclusivamente come servizi accessori riservati agli ospiti che soggiornano nell'azienda agricola e la partecipazione, anche facoltativa, a tali attività non può in nessun caso dare luogo ad autonomo corrispettivo. Il servizio accessorio è, pertanto, compreso nel prezzo dell'ospitalità indipendentemente dalla fruizione del servizio stesso.

5. L'imprenditore agricolo, per le attività sopra citate, è tenuto a presentare congiuntamente alla domanda di iscrizione all'elenco degli operatori agrituristici

un piano dettagliato delle attività che intende realizzare con le risorse agricole aziendali.

6. La Giunta regionale può dettare ulteriori specificazioni e integrazioni tecniche, per la predisposizione del piano delle attività.

7. Rientrano nelle attività ricreative e culturali l'organizzazione di intrattenimenti, di attività di animazione e di svago per il tempo libero finalizzati ad un contatto diretto con l'ambiente e a una migliore fruizione e conoscenza del territorio, con particolare riguardo allo spazio rurale, nonché all'espletamento di attività formative, divulgative, culturali e storiche in materia di civiltà rurale e tradizione locale e di educazione ambientale. Per poter esercitare tali attività l'azienda deve:

- a) predisporre e rispettare un programma di attività e un disciplinare di qualità dei servizi offerti, approvati dalla Regione;
- b) disporre di spazi o locali adeguatamente attrezzati per l'attività da svolgere e per il numero di ospiti, nonché idonei servizi igienici;
- c) presentare spazi idonei per il parcheggio di automezzi;
- d) dare disponibilità a condurre visite guidate per illustrare le attività produttive dell'azienda.

8. Rientrano nelle pratiche sportive quelle attività collegate all'esercizio psico-fisico in ambiente naturale e che si svolgono con risorse e mezzi dell'azienda agricola. Le attività previste qualora necessario devono essere svolte in presenza di soggetti abilitati.

L'azienda deve altresì:

- a) predisporre e rispettare un programma di attività e un disciplinare di qualità dei servizi offerti, approvati dalla Regione;
- b) disporre di spazi o locali adeguatamente attrezzati per l'attività da svolgere e per il numero di ospiti, nonché idonei servizi igienici;
- c) presentare spazi idonei per il parcheggio di automezzi.

9. Rientrano altresì nell'esercizio agriturismo le aziende agri-turistico-venatorie disciplinate ed autorizzate ai sensi dell'articolo 32 della l.r. 29/1994 e del Regolamento regionale 2 aprile 1997, n.1 (Regolamento per l'istituzione di strutture private per la caccia: - aziende faunistico-venatorie (articolo 32, comma 1, lettera a) - aziende agriturismo-venatorie (articolo 32, comma 1, lettera b). Articolo 32 comma 4 della l.r. 29/1994).

Per quanto attiene alla disciplina dell'attività agriturismo, le aziende agri-turistico-venatorie sono soggette alle disposizioni di cui alla l.r. 37/2007 e al presente regolamento.

10. Qualora l'azienda agricola che esercita l'attività agrituristica non si configuri come azienda agriturismo-venatoria, l'operatore agriturismo può presentare motivata domanda alla Provincia affinché venga vietato a terzi l'esercizio della caccia all'interno dell'azienda. La domanda deve essere presentata secondo le modalità previste dall'articolo 8 della l. r. 29/ 1994.

Articolo 14 ***(Modalità di apertura)***

1. Le modalità di apertura dell'attività agriturismo devono rispettare quanto previsto dal presente regolamento e comunque l'apertura dell'attività agriturismo non può essere inferiore a novanta giorni nell'arco dell'anno solare.

2. I periodi e se del caso gli orari di apertura al pubblico dell'azienda agriturismo sono lasciati alla libera decisione dell'operatore purché:

- a) non siano inferiori a novanta giorni nell'arco dell'anno solare;
- b) siano annualmente comunicate al Comune le eventuali variazioni apportate nel corso dell'esercizio dell'attività. In mancanza di comunicazione si intendono confermati i dati dell'anno precedente;
- c) siano resi pubblici all'ingresso della struttura destinata all'attività agriturismo.

Articolo 15 ***(Obblighi nella gestione dell'attività agriturismo)***

1. Fermo restando il rispetto di tutti gli obblighi indicati all'articolo 14 della l.r. 37/2007, l'operatore agriturismo è tenuto, ai sensi medesimo articolo 14, comma 1, lettera h) della l.r.37/2007, nonché ai sensi dell'articolo 60 della legge regionale 7 febbraio 2008, n.2 (Testo unico in materia di strutture ricettive e balneari), a presentare alla Provincia annualmente, entro il termine e con le modalità stabilite dal regolamento di cui all'art.60 della l.r. 2/2008, una dichiarazione contenente le tariffe che intende praticare per l'anno successivo. In difetto di comunicazione si intendono confermati i prezzi massimi e le caratteristiche funzionali dell'anno precedente.

Articolo 16
(Targhe identificative)

1. I soggetti autorizzati all'espletamento dell'attività agrituristica prevista dalla l.r. 37/2007 sono tenuti ad apporre, in modo stabile e ben visibile, una targa all'ingresso del luogo ove viene espletata l'attività medesima, corrispondente allo schema approvato con provvedimento della Regione.

2. Fino all'approvazione del provvedimento di cui al comma 1, lo schema di targa identificativo è quello approvato con la Deliberazione della Giunta regionale n.3711 del 3 agosto 1992 opportunamente modificato con riferimento alla l.r. 37/2007.

Articolo 17
(Classificazione)

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

TITOLO III
(Funzioni amministrative)

Articolo 18
(Elenco regionale degli operatori agrituristicici)

1. La Regione istituisce l'elenco regionale degli operatori agrituristicici, distinto per sezioni provinciali.

2. L'elenco degli operatori agrituristicici comprende tutte le tipologie di attività agrituristiche consentite dalla l.r. 37/2007.

3. L'elenco regionale, su supporto informatico, contiene dati e informazioni identificativi degli imprenditori agricoli abilitati ad esercitare le attività

agrituristiche nonché gli elementi conoscitivi fondamentali relativi all'azienda agricola e alle attività agrituristiche svolte. In particolare, l'elenco regionale degli operatori agrituristicici contiene:

- a) numero d'ordine progressivo e sigla regionale identificativa dell'imprenditore agricolo operatore agrituristico;
- b) Codice Unico di identificazione Azienda Agricola (CUAA);
- c) nome, cognome e dati anagrafici dell'imprenditore agricolo;
- d) partita IVA;
- e) iscrizione al Registro Imprese Agricole;
- f) ubicazione dell'azienda agricola;
- g) indicazione se trattasi di zona a prevalente interesse agrituristico;
- h) Superficie Agricola Utilizzata (SAU);
- i) dati identificativi degli immobili o delle strutture destinate all'attività agrituristica;
- j) parametri di prevalenza tra attività agricola e agrituristica (n° giornate agricole e n° giornate agrituristiche);
- k) data di iscrizione ed estremi del provvedimento amministrativo di iscrizione;
- l) estremi del titolo autorizzativo all'esercizio dell'attività agrituristica;
- m) estremi dei provvedimenti amministrativi di variazione, verifica, cancellazione, sospensione o altri provvedimenti;
- n) descrizione e dati identificativi dell'attività agrituristica: n° posti letto (in camere e/o in unità abitative indipendenti) n° pasti/anno; limite massimo di coperti consentiti in una giornata, ospitalità in spazi aperti, prima colazione, degustazioni, fattoria didattica, attività ricreativa, pratica sportiva, attività culturali, storico-ambientali, agri-turistico-venatorie, nonché giorni di apertura e periodi di apertura;
- o) classificazione dell'azienda agrituristica qualora disciplinata;
- p) quanto altro necessario ed utile per l'efficiente gestione dell'elenco.

4. L'imprenditore agricolo che intende esercitare attività agrituristica ed è in possesso dei requisiti stabiliti presenta alla Regione (ove istituite, alle sedi regionali decentrate operanti nel territorio provinciale di ubicazione dell'attività agrituristica) apposita domanda in bollo per l'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristicici, redatta su modulistica predisposta dalla Regione. Ha diritto a presentare la domanda di iscrizione esclusivamente l'imprenditore agricolo titolare dell'azienda agricola.

5. La domanda deve contenere almeno i seguenti elementi conoscitivi:

- a) dati anagrafici del titolare dell'azienda agricola;
- b) dati identificativi dell'azienda agricola;
- c) elenco terreni con dati catastali e relative colture in atto;
- d) titolo di possesso dei terreni;

- e) tipologia e numero di capi di bestiame, se presenti in azienda;
- f) elenco dei fabbricati aziendali e di quelli da destinare all'uso agrituristico;
- g) titolo edilizio dei fabbricati da destinare ad uso agrituristico regolarmente accatastati; nel caso di nuovi fabbricati non ancora accatastati deve essere esibito il certificato di agibilità;
- h) titolo di possesso dei fabbricati da destinare all'uso agrituristico;
- i) indicazione della tipologia di attività agrituristica per la quale viene chiesta l'iscrizione.

6. In sede di predisposizione della modulistica possono essere inserite ulteriori indicazioni indispensabili per la valutazione della domanda. I dati e le notizie forniti in domanda sono resi in forma di dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà, ai sensi della vigente normativa (articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa).

7. Per l'iscrizione nell'elenco regionale degli operatori agrituristici devono sussistere i seguenti requisiti:

- a) il soggetto richiedente deve essere iscritto al Registro delle Imprese Agricole presso la Camera di Commercio e titolare di Partita IVA con campo di attività nel settore agricolo;
- b) l'azienda agricola deve richiedere, per le attività collegate alla coltivazione del fondo, alle pratiche silvicole e all'allevamento animale, l'impiego di almeno una mezza Unità Lavorativa Uomo (ULU) nelle zone a prevalente interesse agrituristico di cui al successivo articolo 9 e di almeno una ULU nelle restanti zone. Una ULU corrisponde a 288 giornate lavorative all'anno. Rientrano nelle attività collegate alla coltivazione del fondo e all'allevamento anche quelle direttamente espletate dall'imprenditore agricolo per la manipolazione e trasformazione dei prodotti strettamente di propria produzione. Il calcolo delle giornate lavorative per la determinazione della ULU o della mezza ULU di accesso, viene effettuato con i parametri riportati nelle specifiche tabelle A e B allegate al presente regolamento redatte ed integrate tenuto conto dei parametri standardizzati utilizzati per il Programma Regionale di Sviluppo Rurale 2007-2013. Qualora l'azienda agricola operi in più comuni la ULU minima di accesso per svolgere l'attività agrituristica è quella riferita alla zona ove viene effettivamente esercitata l'attività agrituristica. Se tale attività viene svolta in più comuni di cui anche uno solo ricadente in zona a non prevalente interesse agrituristico la dimensione minima di accesso è quella di una ULU;
- c) le attività agrituristiche devono risultare in rapporto di connessione con l'attività agricola, che deve rimanere prevalente. Il carattere di prevalenza dell'attività agricola rispetto a quella agrituristica e il rapporto di

connessione sono determinati ai sensi dell'articolo 3 e utilizzando le tabelle A e B allegate al presente regolamento. Nel calcolo dell'attività agricola si comprende anche il tempo lavoro necessario per la fornitura di beni o servizi con attrezzature e risorse aziendali purché diversi da quelli riconducibili all'attività agrituristica di cui al presente regolamento;

- d) le attività sia agricole che agrituristiche devono essere espletate sul territorio della Regione Liguria. Eventuali superfici agricole site in un Comune confinante con il territorio regionale possono essere computate al fine della determinazione delle giornate lavorative agricole purché non prevalenti su quelle liguri. In tal caso l'imprenditore agricolo deve presentare specifica dichiarazione nel quale attesti di non aver utilizzato le medesime superfici per il computo del tempo lavoro agricolo ai fini dell'espletamento di attività agrituristica nella regione confinante.

8. La domanda di iscrizione all'elenco degli operatori agrituristici deve essere corredata da una relazione tecnica contenente:

la descrizione dell'ordinamento colturale e zootecnico e delle attività connesse con il calcolo delle relative giornate agricole avvalendosi anche del fascicolo aziendale di cui al Decreto del Presidente della Repubblica 1 dicembre 1999, n.503 (Regolamento recante norme per l'istituzione della Carta dell'agricoltore e del pescatore e dell'anagrafe delle aziende agricole, in attuazione dell'articolo 14, comma 3, del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173) (conformemente a quanto stabilito dalla circolare dell'Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura n.ACIU.2005.210 del 20 aprile 2005;

- a) l'identificazione dei fabbricati ad uso agrituristico e le modalità del loro utilizzo;
- b) il numero dei posti letto nei locali aziendali e/o il numero delle piazzole e delle persone negli spazi aperti, qualora previsti per l'esercizio dell'attività;
- c) il numero dei coperti, qualora si effettui ristorazione;
- d) l'indicazione di eventuali collaboratori, familiari o salariati;
- e) i percorsi didattici per le fattorie didattiche;
- f) il programma di attività e il disciplinare di qualità dei servizi offerti per le attività agrituristiche diverse da quelle di cui alle precedenti lettere c), d) e f) ;
- g) la descrizione delle attività complementari, qualora previste;
- h) l'analisi dettagliata per il calcolo del tempo lavoro necessario per le attività dirette alla fornitura di beni e servizi mediante l'utilizzazione prevalente delle attrezzature e risorse dell'azienda non riconducibili alle attività agrituristiche, qualora espletate;
- i) il foglio di mappa con evidenziate le particelle aziendali;
- j) il foglio di mappa con evidenziati i fabbricati o, in caso di edifici di recente costruzione, il certificato di agibilità;
- k) l'eventuale progetto di ristrutturazione dei fabbricati ad uso agrituristico;

- l) la planimetria dei fabbricati qualora non sia presente il progetto di ristrutturazione edilizia;
- m) gli idonei titoli edilizi dei fabbricati ad uso agrituristico;
- n) il contratto di affitto, regolarmente registrato, dei terreni e dei fabbricati se non di proprietà;
- o) la sottoscrizione della “carta degli impegni e della qualità” nel caso di fattorie didattiche;
- p) l'autocertificazione in cui si attesta di non avere carichi pendenti o condanne penali o che si abbia ottenuto la riabilitazione;
- q) descrizione analitica del tempo lavoro necessario per le attività agrituristiche non comprese nella tabella C allegata al presente regolamento ;
- r) altra documentazione richiesta nella trattazione di specifici argomenti in altri articoli del presente regolamento o necessaria per lo svolgimento dell'istruttoria.

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

- a) verificare la correttezza e la completezza degli elementi conoscitivi richiesti nella domanda;
- b) controllare le superfici agricole indicate in domanda con gli strumenti informatici e cartografici in dotazione alla Regione (GIS, SIAN o altro);
- c) verificare se l'azienda e l'attività agrituristica ricadano in zona a prevalente interesse agrituristico;
- d) controllare i documenti relativi al possesso dei terreni e dei fabbricati;
- e) verificare che i fabbricati proposti per l'attività agrituristica siano muniti del titolo edilizio e risultino accatastati;
- f) verificare il rapporto di prevalenza tra attività agricola e attività agrituristica;
- g) verificare eventuali carichi pendenti;
- h) verificare quant'altro ritenuto necessario per accertare che il richiedente sia in possesso di tutti i requisiti di legge.

10. L'iscrizione nell'elenco è negata, a meno che non abbiano ottenuto la riabilitazione, ai soggetti che:

- a) abbiano riportato, nell'ultimo triennio, con sentenza passata in giudicato, condanna per uno dei delitti previsti dagli articoli 442, 444, 513, 515 e 517 del codice penale (commercio di sostanze alimentari contraffatte o adulterate, frode nell'esercizio del commercio, prodotti con marchi abusivi) o per uno dei delitti in materia di igiene e sanità o di frode nella preparazione degli alimenti previsti in leggi speciali;
- b) siano sottoposti a misure di prevenzione ai sensi della legge 27 dicembre 1956, n. 1423, (Misure di prevenzione nei confronti delle persone

pericolose per la sicurezza e per la pubblica moralità), e successive modificazioni;

c) siano stati dichiarati delinquenti abituali.

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

- a) verificare le superfici dichiarate con quelle effettivamente coltivate;
- b) verificare le tipologie di coltivazioni in atto;
- c) verificare la consistenza degli allevamenti;
- d) verificare le giornate lavorative necessarie per la conduzione agricola;
- e) verificare i fabbricati in dotazione dell'azienda agricola, la loro connessione con l'attività agricola e la loro destinazione nell'ambito dell'attività agrituristica;
- f) verificare i fabbricati che si intendono demolire per l'accorpamento della relativa volumetria sottraendoli alle esigenze di conduzione aziendale;
- g) verificare, nei casi previsti dalla legge, i fabbricati fuori dal fondo e la loro destinazione nell'ambito dell'attività agrituristica;
- h) verificare la connessione tra azienda agricola e le attività rientranti nell'esercizio dell'agriturismo.
- i) verificare, nel caso di ristorazione, la percentuale dei prodotti agricoli aziendali da destinare agli ospiti nella somministrazione dei pasti e bevande;
- j) verificare quant'altro ritenuto opportuno e necessario in sede di sopralluogo.

12. La Regione, è tenuta a concludere l'istruttoria entro il termine di sessanta giorni e in caso di esito favorevole, procede con provvedimento amministrativo all'iscrizione dell'istante nell'elenco. Successivamente l'imprenditore può procedere agli adempimenti connessi con il titolo autorizzativo di competenza comunale per l'esercizio dell'attività agrituristica.

13. A seguito dell'iscrizione, la Regione comunica all'interessato e al Comune competente la sigla identificativa regionale attribuita nell'elenco regionale.

14. In caso di esito negativo dell'istruttoria la Regione, prima di procedere all'adozione del provvedimento di reiezione dell'istanza, comunica al soggetto interessato con raccomandata AR il preavviso di rigetto, motivandone le cause con le modalità di cui al successivo articolo 22.

Articolo 19
(Cambio titolarità e Cessazione dell'attività)

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

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

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

4. Decorsi 30 giorni dalla data di presentazione dell'istanza di variazione di cui al comma 3 senza richiesta di integrazioni o altre comunicazioni da parte della Regione, la variazione si intende approvata e il titolare subentrante è iscritto nell'elenco degli operatori agrituristici.

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

6. La Regione comunica al soggetto interessato, al Comune e all'Ente delegato in materia di agricoltura competenti per territorio, l'avvenuta variazione della titolarità nell'elenco degli operatori agrituristici.

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

Articolo 20
(Tenuta e aggiornamento dell'elenco degli operatori agrituristici)

1. La Regione verifica, almeno ogni tre anni, il permanere dei requisiti per l'iscrizione nell'elenco regionale degli operatori agrituristici, effettuando i necessari controlli, e provvede agli aggiornamenti dell'elenco medesimo. I tre anni decorrono dalla data di iscrizione.
2. Per le finalità di cui al comma 1, la Regione organizza annualmente un piano dei controlli sulle aziende da verificare e procede ad effettuare i controlli in azienda e presso il punto di esercizio dell'attività agrituristica per verificare la sussistenza e il mantenimento dei requisiti previsti per l'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici, con particolare riferimento alla permanenza dei requisiti di ampiezza delle superfici coltivate e alla tipologia delle coltivazioni in atto nonché alla consistenza degli allevamenti.
3. Per le aziende agricole iscritte da oltre tre anni nell'elenco degli operatori agrituristici e che non abbiano iniziato l'attività agrituristica per mancanza del titolo autorizzativo comunale, la Regione procede alla cancellazione dall'elenco, fatto salvo il caso in cui siano in corso realizzazioni strutturali inerenti l'attività agrituristica.
4. Nelle fasi di controllo la Regione può avvalersi di idonei strumenti informatici che consentano di gestire in maniera integrata dati riferiti al territorio, nonché di banche dati autorizzate disponibili sul web.
5. I controlli dovranno essere rivolti in particolare a:
 - a) verificare la sussistenza del rapporto di prevalenza e di connessione tra attività agricola e attività agrituristica effettuando gli opportuni calcoli;
 - b) verificare le superfici effettivamente coltivate e le tipologie di coltura;
 - c) verificare la tipologia e la consistenza degli allevamenti;
 - d) verificare eventuali carichi pendenti;
 - e) verificare quant'altro ritenuto opportuno e necessario sulla base degli esiti di cui sopra.
6. Al termine delle verifiche la Regione redige sintetico verbale da conservare agli atti e qualora dai controlli effettuati dovessero emergere elementi tali da configurare la perdita dei requisiti per l'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici la Regione avvia il procedimento di cancellazione, dandone comunicazione all'operatore interessato e al Comune competente specificando le irregolarità riscontrate.

7. L'avvenuta cancellazione viene comunicata all'operatore agriturismo interessato, al Comune competente e all'Ente delegato in materia di agricoltura. L'operatore agriturismo, ad avvenuta notifica, dovrà immediatamente interrompere l'attività.
8. L'iscrizione nell'elenco è altresì revocata, a meno che non abbiano ottenuto la riabilitazione, ai soggetti che:
- abbiano riportato, nell'ultimo triennio, con sentenza passata in giudicato, condanna per uno dei delitti previsti dagli articoli 442, 444, 513, 515 e 517 del codice penale, o per uno dei delitti in materia di igiene e sanità o di frode nella preparazione degli alimenti previsti in leggi speciali;
 - siano sottoposti a misure di prevenzione ai sensi della l. 1423/1956 e successive modificazioni;
 - siano stati dichiarati delinquenti abituali.
9. La Regione provvede altresì ad aggiornare l'elenco degli operatori agrituristici a seguito delle variazioni che intervengono nella consistenza dell'azienda agricola e nell'esercizio dell'attività agrituristica.
10. Gli operatori agrituristici sono tenuti a comunicare alla Regione le variazioni che subentrano nella consistenza dell'azienda agricola e nell'esercizio della attività agrituristica entro 30 giorni dalla variazione medesima. Le comunicazioni di variazione sono redatte su apposita modulistica predisposta dalla Regione e sono assoggettate a regolare marca da bollo.
11. Le variazioni da comunicare, diverse dal cambio di titolarità o dalla cessazione dell'attività, riportate all'articolo 19, in particolare riguardano:
- variazioni nella consistenza dell'azienda agricola. Si intendono variazioni nella consistenza dell'azienda agricola quelle connesse alla Superficie Agricola Utilizzata, all'ordinamento colturale e alle tipologie degli allevamenti.
 - variazioni negli immobili adibiti all'attività agrituristica. Si intendono variazioni negli immobili o fabbricati quelle connesse alla capacità ricettiva dei medesimi ivi compresi ampliamenti, riduzioni ovvero diversa localizzazione dell'attività.
 - variazioni nei limiti autorizzativi dell'attività agrituristica. Si intendono variazioni nei limiti autorizzativi quelli relativi:
 - al numero dei posti letto (in camere o in unità abitative indipendenti);
 - al numero dei posti a tavola per la ristorazione;
 - al numero delle piazzole e degli ospiti negli spazi aperti;
 - ai programmi di attività e ai disciplinari di qualità dei servizi offerti per le altre attività agrituristiche;
 - ai giorni e al periodo di apertura dell'attività;
 - alla classificazione dell'azienda agrituristica;

- 7) all'apertura di ulteriori attività agrituristiche.
12. La Regione, entro 30 giorni dalla comunicazione, si pronuncia in merito alle variazioni segnalate o richieste ai fini del mantenimento dell'iscrizione nell'elenco, dandone comunicazione all'interessato e al Comune competente.
13. Il soggetto che ha segnalato o richiesto le variazioni di cui ai commi precedenti è tenuto a rispettare le disposizioni eventualmente impartite dalla Regione contestualmente al pronunciamento di cui al comma 12 nonché a presentare al Comune le variazioni nell'esercizio dell'attività agrituristica sotto forma di nuova dichiarazione di inizio attività (DIA).
14. Nel caso in cui la variazioni dovessero determinare la perdita dei requisiti per l'iscrizione nell'elenco la Regione fissa un termine per gli adeguamenti ritenuti necessari.
15. In caso di inadempienza o mancata comunicazione da parte dell'operatore agrituristico la Regione assume i conseguenti provvedimenti previsti dalla legge regionale n. 37/2007 dandone comunicazione all'interessato e al Comune competente per i successivi provvedimenti inerenti l'autorizzazione all'esercizio dell'attività.

Articolo 21

(Autorizzazione all'esercizio delle attività agrituristiche)

1. Ai sensi dell'articolo 10 della l.r. 37/2007, l'esercizio dell'attività di agriturismo è soggetto ad autorizzazione comunale. L'autorizzazione all'esercizio delle attività agrituristiche è rilasciata dal Comune ove viene svolta l'attività medesima.
2. Non possono essere concesse autorizzazioni comunali all'esercizio delle attività agrituristiche senza la preventiva iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristiche di cui all'articolo 9 della l.r. 37/2007 e dell'articolo 18 del presente regolamento e l'autorizzazione non può eccedere i limiti e le tipologie di attività individuate nell'elenco medesimo.
3. La domanda per ottenere l'autorizzazione comunale deve essere presentata al Comune nel cui territorio si intende svolgere l'attività agrituristica, dandone contestuale comunicazione alla Regione. Nella domanda devono essere riportati una descrizione dettagliata delle attività proposte, con l'indicazione delle caratteristiche aziendali, delle attività e delle aree adibite ad uso agrituristico, della capacità ricettiva, dei periodi di esercizio dell'attività e delle tariffe che si

intendono praticare e di tutto quanto necessario a specificare tutte le attività agrituristiche e i relativi limiti di esercizio. Alla domanda devono essere allegati:

- a) dichiarazione sostitutiva di iscrizione all'elenco regionale degli operatori agrituristiche;
- b) dichiarazione di conformità degli immobili e delle strutture a quanto previsto dal presente regolamento nonché di avere acquisito, se del caso, i pertinenti titoli edilizi e di rispettare i regolamenti locali di polizia urbana, annonaria, le normative igienico-sanitarie, di sicurezza alimentare, i regolamenti edilizi e le norme urbanistiche nonché quelle relative alle destinazioni d'uso;
- c) nel caso di somministrazione di alimenti e bevande il richiedente deve avere presentato la DIA ai sensi del regolamento (CE) n.852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- d) nel caso di attività agrituristiche diverse dall'ospitalità in posti letto e dalla ristorazione il richiedente deve anche presentare il programma delle attività e il disciplinare di qualità dell'offerta.

4. I dati e le informazioni sono resi in forma di dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà, ai sensi della vigente normativa (artt. 46 e 47 del d.p.r. 445/2000).

5. Il Comune provvede al rilascio o al diniego dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agriturbistica entro sessanta giorni dalla presentazione della domanda. Decorso inutilmente tale termine, la domanda si intende accolta. Il Comune, entro quindici giorni dal rilascio, ne dà comunicazione alla Regione per la relativa annotazione in un'apposita sezione dell'elenco degli operatori agriturbistici.

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

7. L'autorizzazione comunale vale a tempo indeterminato salvo i casi di revoca previsti dall'articolo 15 della l.r.37/2007.

8. Il titolare dell'attività agriturbistica è tenuto, entro trenta giorni dalla data di ottenimento dell'autorizzazione comunale, a darne comunicazione alla Regione.

9. L'attività agriturbistica deve essere intrapresa entro un anno dalla data dell'autorizzazione comunale pena la revoca dell'autorizzazione e la cancellazione dall'elenco regionale degli operatori agriturbistici. Il titolare è tenuto, pertanto, a comunicare contestualmente alla Regione e al Comune l'inizio dell'attività confermando, sotto la propria responsabilità, la permanenza dei requisiti e il rispetto degli adempimenti previsti dalla normativa .

10. Per l'ottenimento dell'autorizzazione comunale all'esercizio dell'attività agrituristica, l'imprenditore agricolo iscritto nell'elenco regionale degli operatori agrituristici può fare ricorso alla dichiarazione di inizio attività a norma dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241 (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi) e successive modificazioni, presentando apposita dichiarazione, da comunicare anche alla Regione. La DIA deve essere presentata al Comune nel cui territorio è ubicata l'azienda.

11. Non è consentito presentare dichiarazione di inizio attività senza preventiva iscrizione nell'elenco regionale degli operatori agrituristici.

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

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

Alla DIA devono essere allegati:

- a) dichiarazione di iscrizione all'elenco regionale degli operatori agrituristici;
- b) dichiarazione di conformità degli immobili e delle strutture a quanto previsto dal presente regolamento nonché di avere acquisito, se del caso, i pertinenti titoli edilizi e di rispettare i regolamenti locali di polizia urbana, annonaria, le normative igienico-sanitarie, di sicurezza alimentare, i regolamenti edilizi e le norme urbanistiche nonché quelle relative alle destinazioni d'uso;
- c) nel caso di somministrazione di alimenti e bevande il richiedente deve avere presentato la DIA ai sensi del regolamento (CE) n.852/2004;
- d) nel caso di attività agrituristiche diverse dall'ospitalità in posti letto e dalla ristorazione il richiedente deve anche presentare il programma delle attività e il disciplinare di qualità dell'offerta.

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

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

16. Il Comune, in caso di accertata carenza delle condizioni, modalità e fatti legittimanti entro il termine di 30 giorni dal ricevimento della comunicazione di inizio dell'attività di cui al comma 15 adotta motivati provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività e di rimozione dei suoi effetti, salvo che, ove ciò sia possibile, l'interessato provveda a conformare alla normativa vigente detta attività ed i suoi effetti entro un termine prefissato dal Comune, in ogni caso non inferiore a trenta giorni.

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

18. E' possibile, previa comunicazione al Comune, sospendere, per limitato tempo, la ricezione degli ospiti nei periodi stabiliti purché non venga meno il limite minimo dei 90 giorni di apertura previsto dal comma 7 dell'articolo 4 della l.r. 37/2007.

Articolo 22 ***(Procedimenti amministrativi)***

1. Fatti salvi i casi in cui la competenza è espressamente attribuita ad altri organi, i provvedimenti previsti dalla l.r. 37/2007 e dal presente regolamento sono adottati con decreto del dirigente nel rispetto delle normativa in materia di procedimento amministrativo.

2. L'adozione di provvedimenti volti all'archiviazione o al rigetto di istanze, diniego o revoca di autorizzazioni o benefici concessi, cancellazione da elenchi deve essere preceduta da una comunicazione al soggetto interessato, con raccomandata A.R., di preavviso del provvedimento negativo motivandone le cause e fissando un termine non inferiore a 20 giorni per eventuali osservazioni e contro-deduzioni che dovranno essere esaminate e valutate prima dell'assunzione del provvedimento definitivo.

3. In caso di cancellazione dell'operatore agrituristico dall'elenco di cui all'articolo 18, la Regione, entro 15 giorni, ne dà comunicazione all'imprenditore agricolo con raccomandata AR, al Comune e all'Ente delegato competente per territorio. L'imprenditore agricolo è tenuto ad interrompere

l'attività agrituristica entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione di cancellazione dall'elenco a seguito della perdita del requisito necessario previsto dalla l.r. 37/2007. La prosecuzione configura esercizio abusivo dell'attività agrituristica. Nei 15 giorni successivi alla comunicazione, il Comune è tenuto a revocare il titolo autorizzativo per il venire meno della condizione necessaria per l'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica dell'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici.

4. In caso di revoca del titolo autorizzativo all'esercizio dell'attività agrituristica il Comune è tenuto, entro 15 giorni, a darne comunicazione all'imprenditore agricolo con raccomandata AR e alla Regione affinché nei 15 giorni successivi provveda alla cancellazione dell'operatore agrituristico dall'elenco. L'imprenditore agricolo è tenuto ad interrompere l'attività agrituristica entro 5 giorni dal ricevimento della comunicazione di revoca dell'autorizzazione. La prosecuzione configura esercizio abusivo dell'attività agrituristica.

Articolo 23 *(Vigilanza e controllo)*

1. Ai sensi dell'articolo 16 della l.r.37/2007, fatta eccezione per le verifiche svolte dalla Regione sulla sussistenza e il mantenimento dei requisiti previsti per l'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici – da effettuarsi almeno ogni tre anni secondo quanto previsto dall'articolo 20 del presente regolamento-, la vigilanza e il controllo sull'osservanza delle disposizioni di cui alla l.r. 37/2007 sono esercitate dai Comuni interessati nonché dagli altri soggetti titolati dalle norme vigenti.

2. Il Comune è tenuto a verificare il corretto svolgimento delle attività agrituristiche ed in particolare la corretta esecuzione dei lavori sotto l'aspetto urbanistico-edilizio.

I Comuni sono tenuti ad effettuare controlli periodici almeno ogni tre anni e a trasmettere alla Regione annualmente una relazione che evidenzi l'attività di controllo svolta direttamente o da altri soggetti competenti, con particolare riferimento al contenuto delle autorizzazioni rilasciate. La Regione è tenuta a monitorare il rispetto degli adempimenti attribuiti dalla l.r. 37/2007 ai Comuni. In caso di inadempimento la Regione esercita il potere sostitutivo con le modalità e nei tempi previsti dalle normative vigenti.

3. I Comuni, nell'adempimento degli obblighi di cui sopra, possono chiedere alla Regione un supporto tecnico per l'espletamento delle attività di controllo, nei modi e nei tempi concordati tra le rispettive strutture competenti.

TITOLO IV
(Disposizioni transitorie e finali)

Articolo 24
(Disposizioni transitorie)

1. Gli operatori agrituristici già iscritti nell'elenco di cui all'articolo 7 della legge regionale 6 agosto 1996 n. 33 (disciplina dell'agriturismo) alla data di entrata in vigore del presente regolamento, sono inseriti nell'elenco degli operatori agrituristici di cui all'articolo 9 della l.r. 37/07 e all'articolo 18 del presente regolamento e gli eventuali dati e informazioni mancanti, ove possibile, sono integrati d'ufficio.

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

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

4. Ai fini del controllo si applicano i calcoli previsti dal presente regolamento per la determinazione della prevalenza dell'attività agricola su quella agrituristica e per la determinazione delle quote di somministrazione di pasti e bevande provenienti da prodotti della propria azienda o di altre aziende agricole del territorio regionale, come previsto dal comma 4 dell'articolo 4 della l.r. 37/2007.

5. Le imprese agrituristiche già autorizzate ai sensi dell'articolo 9 della l.r. 33/1996 alla data di entrata in vigore del presente regolamento devono adeguarsi alle disposizioni di cui alla l.r. 37/2007, nei tempi e nei modi di seguito indicati a decorrere dalla data di entrata in vigore del presente regolamento:

- a) entro tre anni devono adeguarsi al requisito di accesso all'attività agrituristica pari a mezza ULU per le zone a prevalente interesse agrituristico e di una ULU nelle restanti zone;
- b) entro due anni devono assicurare un indirizzo colturale aziendale di ampiezza adeguata a giustificare, sulla base dei parametri della tabella F allegata al presente regolamento, la percentuale dei prodotti aziendali utilizzabili nella somministrazione dei pasti e delle bevande;

- c) entro tre mesi devono adeguarsi agli obblighi di cui all'articolo 14 della l.r. 37/2007, qualora non già previsti dalla precedente legge;
- d) nelle more degli adeguamenti di cui alle precedenti lettere sono tenute al rispetto degli obblighi previsti dall'articolo 10 della l.r. 33/1996 e, salvo quanto previsto al successivo comma 6, sono tenute ad assicurare il rispetto dei quantitativi minimi di prodotti aziendali ed extra-aziendali previsti al comma 4 dell'articolo 4 della l.r. 37/2007, in termini di valore da impiegare per la somministrazione dei pasti e delle bevande.

I controlli relativi alle disposizioni di cui alle lettere a) e b) sopraccitate competono alla Regione, quelli di cui alle lettere c) e d) competono ai Comuni e agli altri soggetti titolati dalle norme vigenti.

6. Le variazioni in diminuzione delle giornate agricole annue necessarie per l'attività agricola e le variazioni che determinano un aumento delle giornate lavorative annue per l'attività agrituristica rispetto a quelle a suo tempo riconosciute in fase di iscrizione o variazioni nell'elenco regionale degli operatori agrituristici di cui alla l.r. 33/1996 per lo svolgimento di ulteriori o diverse attività agrituristiche da quelle in corso di svolgimento nell'azienda, sono autorizzabili esclusivamente se l'imprenditore agricolo è in possesso dei requisiti soggettivi, oggettivi, strutturali e di accesso di cui alla l.r. 37/2007.

7. Le imprese agrituristiche già iscritte nell'elenco degli operatori agrituristici ma non ancora autorizzate alla data di entrata in vigore del presente regolamento, fatto salvo quanto stabilito al comma 8, devono adeguarsi agli obblighi previsti dalla l.r. 37/2007, nei tempi e nei modi di seguito indicati a decorrere dalla data di entrata in vigore del presente regolamento:

- a) entro tre anni devono adeguarsi al requisito di accesso all'attività agrituristica pari a mezza ULU per le zone a prevalente interesse agrituristico e di una ULU nelle restanti zone;
- b) entro due anni devono assicurare un indirizzo colturale aziendale di ampiezza adeguata a giustificare, sulla base dei parametri della tabella F allegata al presente regolamento, la percentuale dei prodotti aziendali utilizzabili nella somministrazione dei pasti e delle bevande;
- c) nelle more del passaggio agli adeguamenti di cui sopra sono tenute comunque ad adeguarsi a tutti gli obblighi della nuova normativa agrituristica, non possono variare in diminuzione l'attività agricola espletata, né in aumento l'attività agrituristica, devono assicurare il rispetto dei quantitativi minimi di prodotti aziendali ed extra-aziendali previsti al comma 4 dell'articolo 4 della l.r. 37/2007, in termini di valore da impiegare per la somministrazione dei pasti e delle bevande.

I controlli relativi alle disposizioni di cui alle lettere a) e b) sopraccitate competono alla Regione, quelli di cui alla lettera c) competono ai Comuni e agli altri soggetti titolati dalle norme vigenti.

8. Le variazioni in diminuzione delle giornate agricole annue necessarie per l'attività agricola e le variazioni che determinano un aumento delle giornate lavorative annue per l'attività agrituristica rispetto a quelle a suo tempo riconosciute in fase di iscrizione nell'elenco regionale degli operatori agrituristici, sono autorizzabili esclusivamente se l'imprenditore agricole è in possesso di tutti i requisiti soggettivi, oggettivi, strutturali e di accesso di cui alla l.r. 37/2007.

9. Ai procedimenti in corso non ancora definiti alla data di entrata in vigore del presente regolamento, continuano ad applicarsi le disposizioni vigenti al momento del loro avvio. Qualora i procedimenti si concludano favorevolmente determinando l'iscrizione nell'elenco regionale degli operatori agrituristici, o l'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica o l'accoglimento delle variazioni agrituristiche, le imprese agrituristiche interessate devono comunque successivamente adeguarsi agli obblighi previste dalla l.r. 37/2007, nei tempi e nei modi indicati al presente articolo.

10. Le fattorie didattiche iscritte, alla data di entrata in vigore del presente regolamento, all'elenco regionale di cui alla deliberazione della Giunta regionale n. 135 del 17 febbraio 2006 che intendono rientrare nell'attività agrituristica devono presentare alla Regione apposita istanza per l'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici a seguito della quale la Regione procede all'iscrizione e all'attribuzione della sigla identificativa dell'elenco degli operatori agrituristici. Ad avvenuto inserimento nell'elenco degli operatori agrituristici la Regione rilascia all'interessato specifica attestazione.

11. Qualora la fattoria didattica fosse già iscritta quale azienda agrituristica e in possesso di autorizzazione comunale, la Regione provvede ad integrare l'elenco con gli elementi relativi alle specifiche di fattoria didattica e l'interessato non è tenuto agli adempimenti previsti al comma 10.

12. Ai sensi del comma 5 dell'articolo 21 della l.r. 37/2007, le fattorie didattiche di cui al comma 11 non sono soggette all'autorizzazione comunale e sono tenute ad effettuare entro 90 giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento una comunicazione al Comune nel quale viene svolta l'attività. Alla comunicazione deve essere allegata:

- a) la nota nella quale la Regione attesta che il titolare della fattoria didattica è stato iscritto nell'elenco regionale degli operatori agrituristici;
- b) la copia della domanda a suo tempo presentata in fase di iscrizione nell'elenco delle fattorie didattiche; fotocopia di tale documento può essere richiesto alla medesima Regione.

In caso di inottemperanza, l'imprenditore agricolo è tenuto a richiedere l'autorizzazione comunale al fine di esercitare l'attività di fattoria didattica come azienda agrituristica.

Allegato 1

“Disposizioni igienico sanitarie per la preparazione e somministrazione di alimenti” (Art.8 del Regolamento di attuazione della l.r.37/2007)

Articolo 1 (Denuncia di inizio attività)

L'operatore che intende avviare attività agrituristica di produzione e somministrazione di alimenti e bevande, ivi comprese la degustazione di prodotti aziendali, è tenuto a notificare lo svolgimento di tale attività ai sensi del Regolamento CE 852/2004 del 29/4/2004.

La notifica o denuncia di inizio attività (DIA) avviene tramite il modello ufficiale approvato con DGR n. 1465 del 15/12/2006 .

Ogni modifica significativa successiva all'inizio della attività quale ad es. attività aggiuntiva di laboratorio, il cambio della ragione sociale, la cessazione, variazioni strutturali, ampliamenti della superficie, modifica ecc..è soggetta a contestuale notifica ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

Le dichiarazioni di inizio attività e le successive notifiche sono presentate al Comune competente per territorio il quale provvede a trasmetterle al Dipartimento di Prevenzione della A.S.L.

L'operatore non può iniziare l'attività agrituristica di preparazione/trasformazione prima di 30 giorni successivi alla presentazione della DIA.

Qualora la struttura competente del Dipartimento di Prevenzione della ASL effettui con esito favorevole il controllo ufficiale delle attività dichiarate prima del termine di cui al quinto comma l'operatore può iniziare l'attività dalla data di comunicazione dell'avvenuto controllo.

E' consentita la cessione :

- a) delle produzioni “primarie” dell'agriturismo così come definite dal Regolamento CE 178/2002 ;
- b) di piccoli quantitativi di prodotti esclusivamente aziendali di origine animale e/o di prodotti di origine vegetale trasformati in azienda secondo le modalità individuate agli artt. 5 e 6 delle presenti disposizioni.

Articolo 2 ***(Locali di somministrazione di pasti)***

All'interno dell'attività agrituristica deve essere individuato un locale di somministrazione di dimensioni proporzionali al numero dei coperti consentiti, con aerazione sufficiente e dotato di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, di altri animali e di insetti ove necessario.

I pasti, le colazioni e le merende in nessun caso possono essere consumati all'interno della cucina.

Nel locale adibito a punto vendita è possibile attrezzare uno spazio per la somministrazione della prima colazione agli ospiti degli alloggi e delle camere.

Articolo 3 ***(Degustazione prodotti aziendali)***

La degustazione dei prodotti aziendali, è consentita in area dedicata, distinta dal laboratorio, opportunamente attrezzata allo scopo con materiali lavabili e disinfettabili.

Nel caso venga utilizzato uno spazio all'aperto, la zona dovrà essere sufficientemente coperta e dovranno essere adottate tutte le cautele necessarie per proteggere gli alimenti da polvere e insetti.

Per la preparazione delle degustazioni possono essere utilizzati il laboratorio polifunzionale aziendale o la cucina individuata ai sensi delle presenti disposizioni.

Nelle attività agrituristiche ove non è prevista l'attività di somministrazione, dovranno essere disponibili attrezzature idonee al lavaggio delle stoviglie destinate alla degustazione o dovrà essere previsto l'utilizzo di stoviglie a perdere.

Articolo 4 ***(Locali cucina)***

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

L'azienda agrituristica in cui è consentita attività di preparazione e somministrazione di pasti per un numero superiore a 10 posti a tavola dovrà

essere dotata di specifico locale cucina rapportato al numero di pasti preparati, ben ariato e illuminato, in possesso dei requisiti specifici previsti dall'Allegato II del Regolamento CE 852/04 e da quanto indicato nelle presenti disposizioni.

Articolo 5 ***(Utilizzo delle cucine per la produzione di alimenti)***

Nel locale cucina, in possesso dei requisiti di cui sopra è consentita la preparazione in quantità non superiori a 50 Kg/settimana per ciascun prodotto di:

- a) insaccati;
- b) formaggi;
- c) pasta alimentare fresca;
- d) conserve vegetali;
- e) frutta sciroppata, cotta, candita;
- f) confetture;
- h) miele

Le lavorazioni dovranno essere svolte rigorosamente in tempi separati tra di loro e dalla preparazione e cottura dei pasti.

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

Gli alimenti possono essere destinati esclusivamente alla somministrazione e alla vendita diretta al consumatore finale, così definito dall'art. 3 del Reg. CE n. 178 del 28/01/2002.

Articolo 6 ***(Laboratori per alimenti)***

La preparazione di quantitativi superiori a cinquanta kg/settimana e/o la loro cessione a terzi per la successiva commercializzazione in ambito locale può essere effettuata esclusivamente in appositi locali diversi dalla cucina e individuati in planimetria unita alla D.I.A. o già autorizzati ai sensi dell'art. 2 della previgente L.283/62.

I locali destinati alle operazioni di cui sopra devono possedere i requisiti minimi strutturali previsti dal regolamento di attuazione della l.r. 37/2007 e dal Reg. CE 852/04 Allegato II Capitolo I punto 1, punto 2 lettere a), b), c), d) e al Capitolo II punti 1, 2 e 3.

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

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

Articolo 7 ***(Locali adibiti a servizi igienici)***

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

- a) pareti e pavimenti disinfettabili;
- b) fornitura di acqua potabile, calda e fredda;
- c) lavelli provvisti di comando non manuale, distributori automatici di sapone e di asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

In relazione alla tipologia di attività svolta sono previsti almeno:

- a) servizi igienici funzionali alla sala di ristorazione ad uso degli avventori;
- b) servizi igienici funzionali al locale cucina. in uso agli operatori alimentari.

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

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

Qualora il locale cucina coincida con la cucina domestica ai sensi dell'art. 4 primo comma, il servizio di cui al secondo comma, lettera b), può essere identificato con quello in dotazione all'abitazione dell'agricoltore, fermo restando che, comunque, deve essere diverso dai servizi igienici destinati all'alloggio degli ospiti.

Articolo 8 ***(Locali adibiti a spogliatoio)***

Per l'attività di produzione, preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, è necessaria la presenza all'interno dell'attività agrituristica di installazioni adeguate adibite a spogliatoio, che possono coincidere con l'antibagno del servizio igienico previsto dall'art. 7, secondo comma lettera b) opportunamente attrezzate con armadietti a doppio scomparto lavabili e disinfettabili.

Qualora le caratteristiche strutturali o gli spazi a disposizione non consentano l'individuazione di uno specifico locale può essere ritenuta sufficiente un'area adeguatamente separata all'interno di uno spazio polifunzionale.

E' fatto divieto di utilizzare a tale scopo locali di produzione, trasformazione o manipolazione degli alimenti.

Qualora la cucina domestica venga utilizzata come locale di preparazione pasti ai sensi dell'articolo 4 primo comma , e quindi il locale sia riconducibile all'interno dell'abitazione dell'operatore agrituristico, si possono utilizzare come spogliatoio anche locali dell'abitazione stessa, purché diversi da quelli destinati all'alloggio degli ospiti nonché da quelli previsti per gli avventori non alloggiati.

Articolo 9 ***(Rifornimento Idrico)***

Per quanto indicato dal Cap VII dell'allegato II del Reg CE 852/2004 dovrà essere garantito all'interno dell'attività agrituristica il rifornimento di acqua potabile destinata al consumo umano rispondente ai parametri individuati dal D.Lvo 2 febbraio 2001 n. 31.

Articolo 10 ***(Autocontrollo e procedure)***

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

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

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

Il Piano di autocontrollo comprende almeno le seguenti procedure:

- a) Pulizia e disinfezione;
- b) Disinfestazione/derattizzazione;
- c) Formazione del personale;
- d) Congelazione/scongelazione degli alimenti (ove effettuata);
- e) Confezionamento sottovuoto degli alimenti (ove effettuato);
- f) Preparazione di conserve e semi-conserve comprensive dei trattamenti applicati ai fini del controllo dei rischi microbiologici;
- g) Igiene e comportamento del personale;

- h) Potabilità dell'acqua;
- i) Ritiro dal mercato dei prodotti non conformi (ove necessario);
- l) Smaltimento sottoprodotti di o.a. (ove necessario).

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

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

Articolo 11 ***(Formazione)***

Il titolare dell'agriturismo deve assicurare:

a) che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e nozioni di base in relazione al tipo di attività riguardanti:

1. la microbiologia alimentare;
2. le tossinfezioni alimentari;
3. l'utilizzo temperature;
4. la conservazione degli alimenti;
5. le procedure di pulizia e disinfezione;
6. l'Igiene personale e buone pratiche di lavorazione;

b) che i responsabili della elaborazione e della gestione delle procedure di cui all' articolo 5, paragrafo 1 del Reg CE 852/2004, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto, oltre a quanto previsto al punto 1 anche una adeguata formazione circa :

1. applicazione dei principi del sistema Haccp;
2. nozioni di legislazione alimentare;

Articolo 12 ***(Macellazione nell'agriturismo)***

La macellazione degli animali delle specie bovina, equina, suina, ovina, caprina, avicunicola, nonché della grossa selvaggina e degli struzzi è consentita esclusivamente in impianti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) N. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo alle norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

Non rientra nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004 e può quindi avvenire in assenza di strutture e attrezzature dedicate, la macellazione sino a cinquecento capi all'anno di pollame e lagomorfi nell'ambito della stessa azienda di produzione primaria.

Allo stesso modo non rientra la cessione diretta dal produttore al consumatore finale di avicunicoli vivi o macellati su richiesta dell'acquirente, in quanto questo tipo di attività avviene in forma sporadica, non è programmata e di norma consiste nella vendita di animali vivi la cui uccisione avviene soltanto su richiesta specifica del compratore, configurandosi pertanto come macellazione per autoconsumo.

La macellazione di polli, tacchini, faraone, oche, anatre, conigli, piccola selvaggina d'allevamento, da 500 fino ad un massimo di 10.000 capi all'anno, finalizzata alla vendita sul mercato locale o all'utilizzazione nell'azienda agrituristica, è consentita nelle aziende agricole e agrituristiche dotate di un locale autorizzato per la macellazione e lavorazione delle carni e a condizione che si provveda ad organizzare un piano di smaltimento dei sottoprodotti di origine animale. Il titolare dell'agriturismo è tenuto ad integrare il proprio piano di autocontrollo con specifica procedura di corretta prassi igienica della attività di macellazione e garantire la tracciabilità della produzione.

I requisiti dei locali sono stabiliti dalla Regione Liguria con specifico provvedimento.

Il numero massimo di animali macellabile nella struttura viene fissato dalla competente struttura veterinaria dell'Azienda Sanitaria Locale, in base ai requisiti strutturali, gestionali e operativi dell'impianto.

Tra il personale addetto all'attività di macellazione e quello preposto alla produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione e vendita va mantenuta una rigorosa separazione funzionale, intesa come abbigliamento e come tempi di lavorazione. Nel corso delle operazioni di macellazione, il personale addetto non può svolgere alcun tipo di diversa attività ed indossa abbigliamento e calzature idonei che, terminata la macellazione, vengono immediatamente ed accuratamente lavati.

Il Servizio veterinario predispone appositi piani di sorveglianza programmata ai fini della verifica, almeno annuale, delle condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature e delle strutture, delle modalità di macellazione e dell'igiene del personale. Detto servizio deve, inoltre, vigilare sulle condizioni igienico-sanitarie degli allevamenti delle aziende.

Articolo 13 ***(Congelazione/scongelazione degli alimenti)***

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

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

- b) l'agriturismo sia dotato di attrezzature specificatamente dedicate che garantiscono il raggiungimento della temperatura di congelazione (indicativamente -18°C a cuore del prodotto in circa quattro ore) e il mantenimento almeno a -15°C in armadi o celle apposite collocate in locali di cui alla D.I.A. o già autorizzati ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62;
- c) sia oggetto di notifica ai sensi del Reg. (CE) N. 852/2004 al Dipartimento di Prevenzione della ASL competente ;
- d) gli alimenti congelati siano protetti tramite confezionamento con materiale appropriato quale sacchetti, film plastici, contenitori, ecc. il cui uso è consentito per gli alimenti; le confezioni riportano almeno la denominazione del prodotto, la data di congelazione, la provenienza . L'utilizzo di alimenti congelati nella preparazione dei pasti deve essere espressamente indicato nel menù.
- e) Indicativamente vengano rispettati i seguenti tempi di conservazione:
 - 1) carni: bovine 9 mesi, suine 4 mesi, vitello 6 mesi; pollame 6 mesi, coniglio 4 mesi
 - 2) frattaglie: 3 mesi
 - 3) pesci molluschi crostacei: 2 mesi
 - 4) ortaggi, legumi: 12 mesi
 - 5) pasta fresca: 2 mesi
 - 6) dolci cotti: 3-4 mesi

Articolo 14 ***(Confezionamento sottovuoto)***

L'attività di conservazione degli alimenti tramite la tecnica del sottovuoto è consentita a condizione che :

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

Tabelle

- *Tabella A - Parametri di tempo lavoro per la coltivazione del fondo, le pratiche silvicole e l'allevamento animale*

Per il calcolo delle giornate lavorative necessarie per la coltivazione del fondo, le pratiche silvicole e l'allevamento animale, si utilizzano i seguenti parametri convenzionali indicati in tabella:

DESCRIZIONE DELLE COLTURE E DEGLI ALLEVAMENTI	Giornate lavorative ad ettaro o a capo di bestiame
- colture cerealicole da granella	20
- foraggiere annuali (mais a maturazione cerosa, sorgo, ecc.)	25
- foraggiere poliennali (es. erba medica, trifoglio, ecc)	40
- patate	60
- rose da fiore reciso in pieno campo	800
- altre colture floricole poliennali in pieno campo (mimosa, ginestra, calle, ecc)	350
- colture per fronde da recidere in pieno campo (eucaliptus, pittosporo, ecc.)	350
- colture floricole specializzate in vaso in pieno campo (compreso piante aromatiche)	800
- colture floricole annuali in pieno campo	800
- colture floricole annuali o in vaso in coltura protetta	1300
- colture floricole altamente specializzate da recidere in coltura protetta (rose, gerbera, orchidea, garofani)	1300
- altre colture floricole poliennali in coltura protetta	800
- fiori per la produzione di fiori secchi	100

- orto stagionale e orto consociato con frutteto	400
- orto in coltura intensiva a rotazione	600
- orto in serra	800
- basilico in serra	1100
- vigneto specializzato	220
- oliveto	140
- frutteto specializzato	200
- frutta in guscio	70
- piccoli frutti (lamponi, mirtilli, ribes, rovo, ecc)	300
- prati permanenti	15
- pascoli permanenti su terreni di buona o media qualità	8
- pascoli permanenti a bassa resa	5
- vacche da latte in stabulazione libera	13
- vacche in stabulazione fissa	20
- vacche nutrici	8
- bovini carne/allievi	8
- equini	8
- fattrici equini	15
- pecore e capre da latte	4
- altri ovini/caprini	2
- suini scrofe	4
- altri suini	2
- allevamenti avicoli (ogni 100 capi)	3
- allevamenti avicoli con allevamento a terra (ogni 100 capi)	4
- animali cunicoli (giornate computate per coniglie madri)	1
- api stanziali (giornate computate per alveare)	2
- api nomadi (giornate computate per alveare)	3
- elicicoltura (giornate a ettaro)	350
- bosco	3
- raccolta di funghi, frutti e altri prodotti spontanei del bosco	3
- coltivazione intensiva di funghi in strutture protette o ripari naturali	2500

- *Tabella B - Parametri di tempo lavoro per le attività di trasformazione dei propri prodotti in azienda*

Per il calcolo delle giornate lavorative necessarie per la trasformazione dei propri prodotti in azienda, si utilizzano i seguenti parametri convenzionali indicati in tabella:

TRASFORMAZIONE PRODOTTI IN AZIENDA	VALORE
- trasformazione aziendale di prodotti zootecnici	+ 10% giornate lavorative correlate al carico di bestiame
- trasformazione aziendale di uva	+ 20 giornate ad ha per le superfici correlate
- trasformazione aziendale di olive	+ 10 giornate ad ha per le superfici correlate
- trasformazione aziendale di altri prodotti agricoli	+ 10% giornate ad ha per le superfici correlate
- confezionamento aziendale di basilico a mazzetti	+ 300 giornate ad ha per le superfici correlate
- trasformazione di prodotti silvicoli	+ 10 giornate ad ha per le superfici correlate

- *Tabella C – Parametri di tempo lavoro connesso all’attività agrituristica*

Per il calcolo del tempo lavoro necessario per le attività agrituristiche, si utilizzano i seguenti parametri convenzionali indicati in tabella:

ATTIVITA' AGRITURISTICA	Parametro
- ospitalità in camere da letto	un addetto / anno ogni 26 posti-letto
- ospitalità in unità abitative	un addetto / anno ogni 35 posti letto
- ristorazione per la cucina	un addetto / anno ogni 30 coperti al giorno
- ristorazione per la sala	un addetto / anno ogni 25 coperti al giorno
- colazione/merende	un addetto/ anno ogni 540 colazioni
- degustazione	1 giornata ogni 14 momenti degustativi guidati
- fattoria didattica	1 giornata ogni 25 persone ricevute
- agri-campeggio	8 giornate / anno ogni piazzola
- aree attrezzate per autocaravan	5 giornate / anno ogni piazzola

Per le attività agrituristiche non comprese nella tabella di cui sopra necessita inserire una specifica descrizione analitica del tempo necessario, allegata alla relazione tecnica relativa all'istanza di iscrizione nell'elenco regionale degli operatori agrituristicici

- *Tabella D – Calcolo per determinare il numero di giornate lavorative per esercitare l'attività agrituristicica*

Per il calcolo analitico delle giornate lavorative necessarie per l'esercizio delle tipologie di attività agrituristiche richieste dall'imprenditore agricolo, si procede nel seguente modo:

a) nel caso che l'attività venga espletata tutti i giorni nell'arco dell'intero anno: si moltiplica il numero delle singole unità richieste dall'operatore agrituristicico (posti letto, coperti, colazioni, degustazioni, persone ricevute e/o piazzole) con il dato indicato in colonna due della tabella sottostante, ottenendo così il numero delle giornate lavorative annue necessarie per l'espletamento dell'attività agrituristicica;

b) nel caso che l'attività non venga espletata tutti i giorni nell'arco dell'intero: si moltiplica il numero delle singole unità richieste dall'operatore agrituristicico con il coefficiente indicato in colonna tre della tabella sottostante ed ancora con il numero di giorni di apertura dell'esercizio agrituristicico, ottenendo così il numero delle giornate lavorative annue necessarie per l'espletamento dell'attività agrituristicica. I giorni di apertura non potranno essere mai inferiori a 90 giorni all'anno.

L'ammontare delle giornate lavorative annue così ottenute dovranno risultare inferiori a quelle necessarie per l'espletamento dell'attività agricola.

Tipologia di ospitalità	Giornate ad anno per singola unità		Coefficiente giornaliero
(1)	(2)	(3)	(4) (valore colonna 2 diviso 365)
Camere da letto	14,03	per ogni posto letto	0,0385
Unità abitative	10,42	per ogni posto letto	0,0286
Ristorazione (cucina)	12,17	per ogni coperto	0,0333
Ristorazione (sala)	14,60	per ogni coperto	0,0400
Prima colazione	0,68	per ogni colazione	0,0019

Degustazione	0,07	per ogni degustazione	
Fattoria didattica	0,04	per ogni persona ricevuta	
Agri-campeggio	8,00	per ogni piazzola	0,02192
Agri-autocaravan	5,00	per ogni piazzola	0,01370

Esempi:

Determinazione del numero di giornate lavorative necessarie per esercitare l'attività agrituristica di ristorazione per numero di 30 pasti giornalieri nel periodo primaverile-estivo per complessivi 120 giorni:

$$(n^{\circ} \text{ pasti giornalieri}) \times (\text{giorni di apertura}) \times (\text{coefficienti giornalieri per cucina} + \text{sala})$$

$$30 \times 120 \times (0,03334 + 0,04000) = 264 \text{ giornate lavorative agrituristiche}$$

Ovviamente l'attività agricola deve richiedere più di 264 giornate lavorative annue altrimenti si dovrà procedere alla proporzionale riduzione del numero dei coperti.

Per contro se l'azienda agricola dell'operatore agrituristico assorbe 590 giornate lavorative annue e si volesse determinare il numero massimo di pasti somministrabili nel periodo estivo per complessivi 90 giorni, si procederà nel seguente modo:

$$(n^{\circ} \text{ giornate lavorative agricole} - 1) : (\text{coefficienti giornalieri per cucina} + \text{sala})$$

$$(590 - 1) : (0,03334 + 0,04000)$$

$$589 : 0,07334 = 8.031 \text{ pasti}$$

$$8.031 : 90 (\text{giorni di apertura}) = 89 \text{ pasti giornalieri}$$

Il numero massimo delle unità agrituristiche (posti letto, coperti, colazioni, degustazioni, persone ricevute e piazzole) determinate con i meccanismi di calcolo di cui sopra non può in nessun caso superare i limiti massimi previsti dall'articolo 4 del presente regolamento. Pertanto nel caso sopra esposto gli 89 pasti dovranno opportunamente essere distribuiti tra pranzo e cena in modo che venga comunque rispettato il limite massimo di cui al comma 5 dell'articolo 4.

- *Tabella E – Elenco delle zone a prevalente interesse agriturismo individuate dal Regolamento*

I territori ricadenti nelle zone a prevalente interesse agriturismo di cui al comma 2 lettere a), b) e c) dell'articolo 6 sono:

lettera a)

l'intero territorio dei Comuni di

Moneglia (GE), Diano San Pietro (IM),

la restante parte non svantaggiata dei comuni di:

Carasco (GE), Uscio (GE), Diano Arentino (IM), Dolcedo(IM), Prelà (IM),

Terzorio (IM), Riomaggiore (SP),

lettera b)

la porzione di territorio dei comuni definiti svantaggiati dall'allegato D del PSR Ventimiglia (IM) e La Spezia,

lettera c)

Provincia di Genova

L'intero territorio dei comuni di Leivi, Sant'Olcese e Serra Riccò, e la parte non svantaggiata del comune di Cogorno

Provincia di Imperia

L'intero territorio dei comuni di Civezza, Diano Castello, San Biagio della Cima, Soldano e Vallebona

Provincia della Spezia

L'intero territorio dei comuni di Arcola, Castelnuovo Magra, Ortonovo, Santo Stefano Magra e Vezzano Ligure e la parte non svantaggiata del comune di Bolano

Provincia di Savona

L'intero territorio del comune di Carcare

- *Tabella F – parametri e calcoli per la valutazione in termini di valori medi stimati sulla potenzialità dell'azienda agricola a produrre prodotti utili per la somministrazione dei pasti nella ristorazione agriturismo .*

Per valutare se l'azienda agricola è potenzialmente in grado con l'indirizzo culturale in atto di rispettare quanto disposto all'articolo 4 comma 4 della l.r. 37/2007 (o che ciò possa avvenire prima dell'inizio dell'attività agriturismo con un cambio dell'indirizzo culturale attuale compatibile con la tipologia dei terreni disponibili), la Regione provvede ad eseguire gli opportuni calcoli, tenuto conto

di quanto riportato nella tabella seguente, che indica in percentuale la quantità di prodotti tal quali o trasformati che in termini mediamente stimati di valore possono essere utilizzati per la somministrazione dei pasti nell'azienda agrituristica.

PRODOTTI TAL QUALI O TRASFORMATI PROVENIENTI DA	% PRODOTTO SOMMINISTRABILI NEL PASTO	COEFFICIENTE MOLTIPLICATO RE
- Orto in coltura intensiva	90 %	2,250
- Orto stagionale	60 %	1.500
- Orto consociato a frutteto	50 %	1.250
- Seminativo per alimentazione umana	30 %	0.750
- Oliveto	10 %	0.250
- Vigneto	30 %	0.750
- Frutteto specializzato o piccoli frutti	20 %	0.500
- Frutta a guscio	15 %	0.375
- Capi zootecnici da carne	70 %	1.750
- Capi zootecnici da latte	50 %	1.250
- Allevamenti da bassa corte	75 %	1.875
- Bosco	10 %	0,125
- Miele	2 %	0,125

Il coefficiente moltiplicatore rappresenta il rapporto tra la percentuale somministrabile e il 40% minimo richiesto per legge (ad esempio 90:40 = 2,250).

Dalla tabella emerge che i prodotti provenienti da solo oliveto o solo vigneto o solo seminativo o solo frutteti o solo bosco o solo fiori non raggiungono il 40 % e pertanto chi ha esclusivamente uno solo di questi indirizzi colturali non può esercitare attività di ristorazione a meno che non si impegni a modificare almeno in parte l'indirizzo colturale prima dell'avvio dell'attività agrituristica. Per contro chi ha solo orto o solo allevamenti è in grado di superare la soglia del 40%.

Nella azienda devono quindi essere almeno presenti indirizzi colturali o di allevamento che sulla base della tabella di cui sopra raggiungano almeno il minimo del 40%.

Superata tale soglia e determinato il numero massimo dei posti tavola in base al rapporto di prevalenza dell'attività agricola rispetto a quella agrituristica, bisogna tuttavia verificare se per quel numero di posti tavola possono essere assicurati in via preventiva almeno il 40% dei prodotti tal quali o trasformati dell'azienda, ivi compresa la eventuale quota del quarto proveniente da cooperative o consorzi a cui l'azienda agricola fa parte.

Per procedere a tale verifica necessita determinare il numero dei pasti in base al rapporto di connessione per ciascuna superficie agricola o allevamento e moltiplicarlo per il coefficiente indicato in tabella. Se la somma di tutti i pasti determinati in base al rapporto di connessione è inferiore al numero dei pasti determinati con l'applicazione dei coefficienti in tabella significa che l'azienda è in grado di assicurare il 40% dei suoi prodotti nella somministrazione. Diversamente il numero dei pasti determinati con il rapporto di connessione deve scendere a quello determinato con i coefficienti di cui in tabella, a meno che l'imprenditore agricolo non si impegni a modificare per quanto necessario il suo indirizzo colturale prima dell'inizio dell'attività agrituristica.

Si riporta a titolo di esempio un calcolo ipotetico:

Coltivazione	Sup. (ha)	gg/ha	gg agricole	n.° pasti	coeff.	pasti effettivi
Orto annuale stabile	0,3500	600	210	7,95	2,250	17,90
Seminativo (patate)	0,2000	60	12	0,45	0,750	0,34
Oliveto	1,2000	140	168	6,36	0,250	1,59
TOTALI			390	14,73		19,83

Nella quinta colonna il calcolo ha dato circa 15 pasti al giorno autorizzabili in funzione del rapporto di connessione tra attività agricola e agriturismo.

Nella settima colonna il calcolo ha dato circa 20 pasti al giorno in funzione della possibilità di assicurare il 40% di prodotto di provenienza aziendale nella somministrazione.

Il calcolo ha quindi confermato che i 15 pasti sono autorizzabili sia per il rapporto di connessione sia per la capacità di poter somministrare il 40% di prodotto di provenienza propria.

Si riporta un altro esempio differente da quello sopra riportato:

Coltivazione	Sup. (ha)	gg/ha	gg agricole	n.° pasti	coef.	pasti effettivi
Orto annuale stabile	0,0500	600	30	1,14	2,250	2,56
Seminativo (patate)	0,1500	60	9	0,34	0,750	0,26
Oliveto	2,5000	140	350	13,26	0,250	3,31
TOTALI			389	14,70		6,13

Il questo caso il calcolo evidenzia che i 15 pasti autorizzabili per il rapporto di connessione non sono supportati dalla possibilità di poter somministrare il 40% di prodotto di provenienza propria e pertanto il numero dei pasti al giorno dovranno scendere a 6, a meno che l'imprenditore agricolo non si impegni a modificare per quanto necessario il suo indirizzo colturale prima dell'inizio dell'attività agrituristica.

Indice

Titolo I

Parte generale

Articolo 1 **Finalità**

Articolo 2 **Definizioni e specificazioni**

Titolo II

Attività agrituristica

Articolo 3 **Rapporto di prevalenza e connessione**

Articolo 4 **Limiti all'esercizio dell'attività agrituristica**

Articolo 5 **Immobili destinati all'attività agrituristica**

Articolo 6 **Zone a prevalente interesse agrituristico**

Articolo 7 **Impiego di prodotti aziendali**

Articolo 8 **Disposizioni igienico sanitari**

Articolo 9 **Spazi aperti**

Articolo 10 **Piscine**

Articolo 11 **Fattorie didattiche**

Articolo 12 **Attività di degustazione**

Articolo 13 **Altre attività agrituristiche**

Articolo 14 **Modalità di apertura**

Articolo 15 **Obblighi nella gestione dell'attività agrituristica**

Articolo 16 **Targhe identificative**

Articolo 17 **Classificazione**

Titolo III

Funzioni amministrative

Articolo 18 **Elenco regionale degli operatori agrituristici**

Articolo 19 **Cambio di titolarità e cessazione dell'attività**

Articolo 20 **Tenuta e aggiornamento dell'elenco degli operatori agrituristici**

Articolo 21 **Autorizzazione all'esercizio delle attività agrituristiche**

Articolo 22 **Procedimenti amministrativi**

Articolo 23 **Vigilanza e controllo**

Titolo IV

Disposizioni transitorie e finali

Articolo 24 **Disposizioni transitorie**

Articolo 25 **Disposizioni finali**

Allegato 1 Disposizioni igienico sanitarie per la preparazione e somministrazione di alimenti

Tabelle

A Parametri tempo lavoro coltivaz. fondo , silvicoltura e allevamento

B Parametri tempo lavoro attività trasformaz. prodotti in azienda

C Parametri tempo lavoro attività agrituristica

D Calcolo determinazione n° giornate lavoro per attività agrituristica

E Elenco zone a prevalente interesse agrituristico individuate dal Regolamento

F Parametri per calcolo potenzialità aziendale per ristorazione