



I SUPPLEMENTI DI Agricoltura 42



Agriturismo

La nuova legge della Regione
Emilia-Romagna: istruzioni per l'uso



A cura di **MARIA LUISA BARGOSS** e **MAURO FINI**
Servizio Territorio Rurale, Regione Emilia-Romagna

I SUPPLEMENTI DI Agricoltura 42

Agriturismo

La nuova legge della Regione
Emilia-Romagna: istruzioni per l'uso



© Copyright Regione Emilia-Romagna
Anno 2009

Foto di copertina e del fascicolo interno

Fabrizio Dell'Aquila

Paolo Righi

Andrea Samaritani



Prefazione
UNA LEGGE MODERNA PER IL NOSTRO AGRITURISMO
 di TIBERIO RABBONI6



QUALI SONO LE NUOVE REGOLE
 sintesi a cura di FRANCO STEFANI8



CRITERI DI ATTUAZIONE PER LE ATTIVITÀ AGRITURISTICHE
11



GLI ASPETTI URBANISTICI
 di GIULIA ANGELELLI32



GLI ASPETTI IGIENICO-SANITARI
 di LAURA VICINELLI33



LA FORMAZIONE PER GLI OPERATORI
 di GABRIELLA DE PIETRA34



LE DOMANDE PIÙ FREQUENTI
 di MAURO FINI35



LA PROMOZIONE A 360 GRADI DI APT EMILIA ROMAGNA
 a cura DI APT SERVIZI EMILIA ROMAGNA36



NUMERI UTILI
 a cura di PAOLA GIOVAGNONI38

Una legge moderna per il nostro agriturismo

■ TIBERIO RABBONI ■

Assessore all'Agricoltura, Regione Emilia-Romagna

La legge regionale n.4/09 e le norme di attuazione che vengono presentate in questo supplemento di "Agricoltura" sono totalmente innovative rispetto al passato. Chi leggerà si renderà conto dell'apporto delle molte competenze e dei molti Servizi coinvolti, perché la regolamentazione moderna dell'agriturismo coinvolge necessariamente gli aspetti produttivi agricoli, quelli igienico-sanitari, quelli urbanistici ed edilizi, la formazione, il turismo e il commercio, la promozione.

Chi desidera intraprendere ex novo l'attività agrituristica può trovare una guida pratica ricca di indicazioni e di rinvii ai siti da

consultare e agli enti competenti; gli operatori già attivi avranno modo con un colpo d'occhio di scoprire le novità più rilevanti.

A conclusione di un lavoro intenso di consultazione di tutte le rappresentanze interessate, comprese quelle dei pubblici esercenti, e di un confronto diretto con tantissimi operatori negli incontri che abbiamo organizzato presso tutte le Province, segnaliamo con soddisfazione le molte innovazioni legislative, tutte all'insegna della qualificazione del settore, del più stretto rapporto tra agricoltura, territorio e consumatore, della semplificazione.

Club di eccellenza, impulso all'ospitalità ricettiva, legame rafforzato con le tradizioni enogastronomiche, collaborazione a livello provinciale tra i diversi attori per

sostenere il turismo rurale, apertura guidata all'agricoltura sociale per ricreare nuove condizioni di socialità e solidarietà a livello di comunità territoriale: queste scelte politiche diventano opportunità per gli agricoltori che decidono di misurare la propria capacità imprenditoriale sul versante della multifunzionalità.

Il giudizio sull'efficacia e sull'efficienza della legge deriverà dall'esperienza concreta della sua applicazione, dalla quale trarremo le indicazioni per migliorarla e adattarla. Del resto, per il nuovo provvedimento abbiamo messo in pratica i suggerimenti derivati da 15 anni di operatività della precedente legge regionale, la n. 26/94; in particolare, le norme di attuazione contengono anche tutti i facsimili di dichiarazione e



Foto Dell'Aquila



Foto Dell'Aquila

certificazione che devono utilizzare gli Enti competenti, facilitando in questo modo un comportamento uniforme in tutto il territorio regionale.

Oggi possiamo consegnare agli agricoltori - agrituristi uno strumento ricco di valori condivisi, adeguato alle esigenze dell'Emilia-Romagna, aggiornato rispetto alla legislazione nazionale.

Poiché, come sempre, ad ogni opzione conseguono responsabilità e sfide nuove, adesso spetta ai destinatari utilizzarlo al meglio, declinarlo secondo le singole esigenze imprenditoriali, estrarne le potenzialità positive, esercitare la fantasia per scoprire nuove strade e specializzare e caratterizzare un'offerta attraente, a suo modo "unica", trovare le alleanze produttive all'interno del mondo agricolo e fare sinergie con gli altri attori pubblici e privati impegnati per

lo sviluppo integrato del territorio.

Questo percorso non è facile né scontato, non permette di seguire supinamente strade battute da altri perché richiede un'analisi attenta della propria azienda e dei suoi fattori produttivi, analizzandone tutti i punti di forza e di debolezza, come deve fare qualunque imprenditore agricolo che nell'attuale e difficile congiuntura è davanti a scelte impegnative per poter reggere in una competizione sempre più aspra.

A favore dell'agriturismo stanno, però, importanti fattori: la crescita del numero di turisti per cui l'enogastronomia è il primo motivo di visita, la notorietà mondiale di cui godono le produzioni tipiche emiliano-romagnole, i nostri paesaggi accoglienti, ben fruibili, intessuti dalla presenza umana, punteggiati da eccellenze architettoniche e storiche e da aree di pregio

ambientale caratterizzate da emergenze naturalistiche di indiscutibile valore scientifico, un'offerta culturale diversificata, diffusa, di qualità, capace di attrarre gli specialisti e anche i curiosi, molteplici occasioni convegnistiche e fieristiche distribuite su tutta la nostra regione, un ricchissimo calendario di manifestazioni sportive.

Verso questi potenziali clienti mossi da interessi diversi, ma tutti in cerca di nuove esperienze emozionali, si possono orientare l'ospitalità e la ristorazione in agriturismo, accentuando fortemente il tema dell'identità territoriale dei luoghi e delle nostre tradizioni che costituiscono il vero elemento di distintività e diversificazione.

Proprio nella sfida per intercettare questi nuovi flussi di turismo la legge regionale gioca pienamente a favore degli imprenditori agricoli. ■

Quali sono le nuove regole

■ FRANCO STEFANI ■

La legge regionale n. 4 del 31 marzo 2009 "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole" - pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna n. 52 del 31 marzo 2009 e consultabile sul sito internet www.ermesagricoltura.it - fissa, nel Titolo I, i nuovi requisiti per l'attività agrituristica (ricezione ed ospitalità) per le attività connesse, esercitabili dagli imprenditori agricoli di cui all'art. 2135 del Codice civile (imprenditore agricolo a titolo principale), anche in forma associata (art. 3 e 4); chiarisce le modalità per l'ospitalità, ammessa per un numero massimo di dodici camere (con tre letti in media) e di otto piazzole adeguatamente attrezzate, elevabili a diciotto camere e quindici piazzole nei parchi nazionali, nelle aree protette e nei siti della Rete "Natura 2000" (art. 5).

La somministrazione di pasti e bevande è disciplinata dall'articolo 6. In estrema sintesi, viene stabilito che almeno l'80% dei prodotti utilizzati per i pasti provengano dallo stesso agriturismo, da altre aziende agricole del territorio o da prodotti regionali a denominazione certificata (Dop, Igp, Igt, biologico, Doc, Docg, Qc). I menù devono riferirsi alle tradizioni enogastronomiche locali e non si possono superare i cinquanta pasti giornalieri, con due pasti aggiuntivi per ogni camera o piazzola presente nell'azienda agrituristica, per incentivare l'offerta di servizi di soggiorno.

L'art. 7 regola l'organizzazione di eventi ricreativi, culturali, sociali e di pratiche sportive, escursionistiche e di ippoturismo.

Nell'articolo 8 la legge indica come ottenere dalla Provincia competente per territorio l'abilitazione all'attività agrituristica da parte degli imprenditori agricoli e la certificazione del rapporto di connessione delle at-



Foto Dell'Aquila

tività esercitate nell'azienda agricola. L'articolo 9 prescrive all'imprenditore agricolo che voglia esercitare attività agrituristica di aver frequentato uno specifico corso di formazione professionale con verifica dell'apprendimento.

La dichiarazione di inizio dell'attività (Dia) agrituristica, da presentare al Comune nel cui territorio ha sede l'azienda (legge 241/1990, art. 19) è disciplinata dall'art. 10, mentre gli articoli 11 e 12 della stessa normativa indicano le tipologie e i criteri di accessibilità degli immobili adibiti ad agriturismo.

Le disposizioni igienico-sanitarie sono affrontate nell'articolo 13; i periodi di apertura e chiusura e le tariffe nell'articolo 14; la classificazione delle strutture nell'articolo 15.

L'articolo 16 introduce una forma specifica

di agriturismo denominata "Ospitalità rurale familiare" che può essere svolta esclusivamente nei territori delle Comunità montane o delle Unioni dei Comuni montani, nelle aree svantaggiate, naturali e protette, nelle zone Sic (siti di interesse comunitario) e in zone di protezione speciale.

La legge introduce incentivi e detta i requisiti per la formazione di "Club d'eccellenza" che valorizzino specializzazioni agrituristiche in termini di servizi erogati e di prodotti offerti (art. 17). All'articolo 18 sono previsti gli interventi della Regione per valorizzare e sostenere l'agriturismo.

Il sistema dei controlli per l'effettivo rispetto della norma viene rafforzato, con obblighi precisi per gli operatori e sanzioni amministrative pecuniarie per gli inadem-

pienti: la più grave è di 6.000 euro e di interruzione dell'attività per chi non abbia presentato la Dia al Comune di competenza (articoli 19 e 20).

LE FATTORIE DIDATTICHE

Nel **titolo II** della legge, l'art. 22 definisce i criteri e i requisiti delle fattorie didattiche. Sono, in sostanza, le imprese agricole, singole o associate, che svolgono, oltre alle tradizionali attività agricole, anche attività educative rivolte ai diversi cicli di istruzione scolastica e alle altre tipologie di utenze finalizzate, in primo luogo, alla conoscenza del territorio rurale, dell'agricoltura e dei suoi prodotti, e in generale del legame esistente tra alimentazione e patrimonio storico-culturale.

L'art. 23 disciplina l'offerta formativa delle fattorie didattiche, mentre l'art. 24 - analogamente al disposto per gli agriturismi - precisa che l'attività è consentita a chi ha frequentato il corso di formazione per operatore di fattoria didattica, con verifica dell'apprendimento.

Chi intende esercitare nella propria azienda l'attività di fattoria didattica deve farne richiesta alla Provincia competente per territorio (art. 25) e deve presentare una dichiarazione di inizio attività (Dia) ai sensi dell'art.19 della legge 241/1990 al Comune presso cui ha sede l'azienda (art. 26).

Le fattorie didattiche autorizzate sono tenute ad utilizzare un logo identificativo approvato dalla Regione (art. 27).

L'art. 28 identifica i requisiti strutturali delle fattorie, sotto l'aspetto organizzativo, igienico-sanitario, della sicurezza e dell'accessibilità. Le sanzioni per chi non adempie alla legge sono previste dall'art. 29: analogamente a quanto è contemplato per l'agriturismo, la più grave è di 6.000 euro e di interruzione dell'attività disposta dal Comune per chi non abbia presentato la Dia.

ELENCHI PROVINCIALI E DISPOSIZIONI FINALI

Di queste materie si occupano i titoli III e IV della legge. Nel titolo III, l'articolo 30 afferma che gli operatori agrituristici e di fatto-

ria didattica sono iscritti in appositi e distinti elenchi provinciali.

Nel titolo IV, l'art. 31 dispone che la Dia può essere unica se presentata dall'imprenditore agricolo che voglia esercitare l'attività agrituristica e quella di fattoria didattica, previa regolare iscrizione agli elenchi provinciali.

Per esigenze di tutela e salvaguardia dell'incolumità degli ospiti delle aziende agrituristiche e didattiche, i titolari possono chiedere alla Provincia di vietare la caccia nel proprio fondo rustico. La Provincia, dal canto suo, può emanare il divieto anche su parte del fondo (art. 32).

Gli articoli 33 e 34 si occupano degli aspetti amministrativi e delle disposizioni attuative che riguardano le aziende. L'art. 35 abroga i provvedimenti antecedenti l'entrata in vigore della nuova legge (legge regionale n. 26/1994 e regolamento regionale n.11/1996, relativo agli edifici e ai servizi di turismo rurale).

L' articolo 36 contiene, infine, la norma finanziaria per il bilancio regionale. ■



Foto Dell'Aquila

**CRITERI DI ATTUAZIONE
DELLA LEGGE REGIONALE
N. 4 DEL 31 MARZO 2009
ATTIVITÀ AGRITURISTICHE**

1. PREMESSA

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

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

Con le presenti disposizioni, contenute nella Delibera di Giunta 1693 del 2/11/2009, si dà attuazione alla legge regionale n. 4/2009 relativamente alle norme dedicate al settore agriturismo. ■

2. DEFINIZIONI

Nell'ambito delle presenti disposizioni si fa riferimento alle seguenti definizioni.

Ospitalità. Offerta di pernottamento/al-

loggio in locali al chiuso organizzati in unità abitative, camere o appartamenti o in spazi aperti organizzati in piazzole attrezzate. Tutte le strutture per l'ospitalità devono rispettare le disposizioni urbanistiche e igienico-sanitarie.

Somministrazione di pasti e bevande. Offerta di pasti e bevande rientranti nella normale ristorazione nel rispetto delle tradizioni enogastronomiche locali e regionali.

Organizzazione di degustazioni di prodotti aziendali trasformati in prodotti enogastronomici. Offerta di uno o più piatti nei quali è prevalente la valorizzazione di un prodotto aziendale senza avere l'offerta complessiva caratteristica di un pasto completo.

Attività ricreative, culturali, sociali, didattiche, di pratica sportiva, escursionistiche e di ippoturismo. Offerte di svago, lavoro, assistenza o formazione organizzata dall'imprenditore agriturismo nell'ambito dell'impresa per intrattenere i propri ospiti ovvero per fornire servizi di cura, di reinserimento lavorativo, di socializzazione.

Operatore agriturismo. Imprenditore agricolo di cui all'art. 2135 del Codice civile (così come modificato dal D.Lgs. n. 228/2001) sin-

golo o associato, in possesso dei requisiti soggettivi ed oggettivi previsti dalla legge regionale n. 4/2009. ■

3. FINALITÀ

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

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

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

Gli argomenti di approfondimento possono riguardare:

- la definizione delle potenzialità turistiche ed enogastronomiche delle attività produttive agricole;
- il coinvolgimento del settore agricolo ed agriturismo nel miglioramento delle politiche di sviluppo turistico promuovendo la fruibilità del territorio, nonché la tutela, la valorizzazione ed il miglioramento del paesaggio rurale;
- il coinvolgimento del settore turistico nella promozione e nella comunicazione del miglior utilizzo di prodotti locali, nella preparazione di prodotti enogastronomici locali e nelle attività di ristorazione e di ospitalità;
- la definizione di progetti congiunti per la promozione territoriale per aumentarne l'attrattività turistica complessiva;
- la realizzazione di progetti di promozione congiunta per aggredire nuovi mercati e nuove nicchie di utenti.



Foto Samaritani

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

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

4. ATTIVITÀ AGRITURISTICHE

Rientrano tra le attività agrituristiche:

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

OSPITALITÀ IN ALLOGGIO O IN SPAZI APERTI ATTREZZATI

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

Gli spazi aperti devono essere organizzati in piazzole per la sosta di tende, camper o altre attrezzature da campeggio e devono essere dotati di servizi minimi previsti (vedi titolo "Piazzole per agricampeggio", pag. 26).

Non è ammesso il rimessaggio di camper o altri veicoli su terreni agricoli di pertinenza dell'impresa agrituristicamente fatta salva autorizzazione del Comune sulla base delle normative di settore.

SOMMINISTRAZIONE DI PASTI E BEVANDE

I pasti e le bevande offerte dall'operatore agrituristicamente devono essere espressione e valorizzazione delle produzioni agricole a-

ziendali, del territorio, delle tradizioni enogastronomiche tipiche locali e della cultura alimentare dell'Emilia-Romagna, eventualmente aggiornate alle nuove tendenze culinarie.

Di norma non possono pertanto essere proposti piatti tipici di altre regioni e non possono essere utilizzati nei menù riferimenti a piatti o bevande tipiche di altre regioni o di Stati esteri, salvo quelle legate agli usi locali ove presenti.

ORGANIZZAZIONE DI DEGUSTAZIONI DI PRODOTTI AZIENDALI TRASFORMATI IN PRODOTTI ENOGASTRONOMICI

Si tratta di un servizio altamente qualificato, costituito dalla preparazione di un servizio ristorativo non completo, finalizzato principalmente a mettere in valore e promuovere la corretta utilizzazione enogastronomica di prodotti aziendali.

Per realizzare il servizio occorre disporre di locali a norma per la preparazione e somministrazione di alimenti.

Non rientra nel servizio la semplice offerta di degustazione di prodotti agricoli (vino, frutta, verdura, formaggio, salume, olio ecc.)

non elaborati enogastronomicamente, in quanto tale attività può avvenire normalmente nell'ambito dell'attività agricola.

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

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

5. CONNESSIONE E COMPLEMENTARIETÀ

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



Foto Dell'Aquila

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

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

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

scritto all'anagrafe delle aziende agricole di cui al Regolamento regionale n. 17/2003, deve presentare un'unica istanza utilizzando lo schema di cui all'Allegato 2, fornendo tutti i dati necessari affinché la Provincia possa concedere l'abilitazione, rilasciare il certificato relativo al rapporto di connessione e procedere all'iscrizione nell'elenco provinciale dell'operatore agrituristico. Oltre ai dati dell'impresa e dell'imprenditore agricolo dovrà essere fornita una descrizione dettagliata dell'azienda e di ogni singola attività agricola svolta, indicando le relative quantità e l'eventuale certificazione di produzione biologica.

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

In sede di istruttoria dovrà essere specificatamente verificato:

- che il richiedente sia un imprenditore agricolo ai sensi dell'art. 2135 del Codice civile e che l'impresa sia iscritta al registro delle imprese della Camera di commercio;
- il possesso dell'attestato di frequenza ad un corso per operatore agrituristico con

verifica dell'apprendimento. Tale attestato, nel caso di imprenditore persona fisica, dovrà essere posseduto dal richiedente; nel caso di società di persone da almeno un socio; nel caso di società di capitale o cooperativa da almeno un socio o da un dipendente;

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

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

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

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

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

Per garantire continuità del servizio nei casi di decesso del titolare, di subentro di un giovane che usufruisce di agevolazioni per il primo insediamento ed in ogni altra situazione imprevedibile di impedimento irreversibile del titolare, la Provincia provvede ad iscrivere provvisoriamente il nuovo imprenditore nell'elenco, previo impegno del subentrante a frequentare il primo cor-



Foto Dell'Aquila

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

7. ELENCO PROVINCIALE DEGLI OPERATORI AGRITURISTICI

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

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

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

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

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

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

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

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

- 1) iscritti nell'elenco di cui alla legge regionale n. 26/94 in possesso, alla data del 15/04/2009, di un titolo abilitativo a svolgere l'attività;
- 2) operatori iscritti successivamente al 15/04/2009 in base alle norme transitorie con l'eventuale aggiornamento dell'abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica e della certificazione relativa al rapporto di connessione alle presenti disposizioni attuative della legge regionale n. 4/2009;
- 3) operatori che richiedono l'iscrizione in relazione alle presenti disposizioni in sequenza cronologica.

A seguito di richieste di modifica dell'iscrizione che riguardano esclusivamente la consistenza dell'azienda agricola o agritu-

ristica, l'iscrizione mantiene la stessa numerazione.

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

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

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

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

Per quanto attiene la comunicazione e diffusione dei dati contenuti negli elenchi provinciali ed ulteriori dati in materia di ri-



Foto Samaritani

cettività si rinvia a quanto previsto nell'art. 33 della L. R. n. 4/2009.

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

8. OSPITALITÀ

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

Nelle aree dei parchi nazionali, nelle aree protette e nei siti della Rete Natura 2000, di cui al titolo III della L. R. n. 6 del 17 febbraio 2005, nei territori delle Comunità montane e delle Unioni di Comuni montani, i limiti

sono aumentati a 18 camere e 15 piazzole. Qualora l'azienda insista solo parzialmente su aree che permettono l'innalzamento dei limiti relativi all'ospitalità, si fa riferimento al fabbricato o porzione dell'immobile in cui viene svolta l'attività agrituristica.

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

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

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

Tale ampliamento può essere concesso solo nel rispetto della connessione tra attività agricola ed agrituristica e pertanto, a segui-

to di specifica domanda dell'imprenditore, dovranno essere effettuate le opportune verifiche istruttorie e rilasciata nuova abilitazione con relativo certificato del rapporto di connessione.

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

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

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

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

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

9. SOMMINISTRAZIONE DI PASTI E BEVANDE

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

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

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

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

Nella domanda di iscrizione all'elenco pro-



Foto Dell'Aquila

vinciale degli operatori agrituristici dovrà comunque essere indicato dall'imprenditore quante camere e piazzole intende realizzare al fine di rilasciare una certificazione relativa al rapporto di connessione e complementarietà ed un'abilitazione che tengano conto dei volumi massimi realizzabili. Le preparazioni enogastronomiche sono caratterizzate dall'utilizzo di materie prime aziendali, tipiche e del territorio, nonché da lavorazioni che devono portare ad un prodotto finale espressione delle tradizioni enogastronomiche tipiche locali e della cultura alimentare dell'Emilia-Romagna più classica o aggiornato in relazione alle attuali tendenze culinarie locali.

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

L'operatore agrituristico deve mettere a disposizione dell'ospite l'elenco dettagliato dei piatti e delle bevande offerte tramite un menù indicante anche i prezzi praticati. Le materie prime utilizzabili per la preparazione dei pasti ed i loro quantitativi minimi sono indicati all'art. 6 commi 4, 5, 6 e 7 della legge regionale n. 4/2009.

Le percentuali indicate devono essere rispettate su base annuale (anno solare). Nel calcolo delle percentuali minime di materie da utilizzare nella preparazione dei pasti non si deve tenere conto dei seguenti prodotti entrati nelle consuetudini enogastronomiche emiliano-romagnole e non coltivabili nei nostri territori per motivi climatici/ambientali: **tè, caffè, cacao, pepe e spezie orientali.**

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

Ai prodotti aziendali che vengono utilizzati in azienda agrituristica di norma si può applicare il più probabile valore di mercato rilevato dai prezzari della Camera di commercio o dai mercati agricoli della zona. Per tali prodotti dovrà essere emessa autofattura secondo la normativa fiscale vigente. Sono considerati *prodotti propri* anche quelli ottenuti da materie prime aziendali lavora-

te da terzi. Le lavorazioni di terzi possono essere dimostrate sia con documentazione fiscale attestante la lavorazione, sia con documentazione di conferimento/vendita della materia prima e il successivo ritiro/acquisto del prodotto trasformato proporzionale alla materia prima conferita.

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

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

L'imprenditore agrituristico deve mettere a disposizione dell'ospite tramite lavagna, menù, od altro strumento di comunicazio-

ne idoneo, facilmente accessibile, l'elenco delle principali materie tipiche alimentari regionali utilizzate per la preparazione dei cibi con gli estremi dei fornitori locali per la loro identificazione da parte degli ospiti.

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

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

La somministrazione della prima colazione da parte di imprese agrituristiche con il solo servizio di alloggio non comporta l'obbligo del rispetto delle percentuali di pro-



Foto Dell'Aquila

dotto previste dall'art. 6 della legge regionale 4/2009; deve essere comunque caratterizzata da prodotti o preparazioni espressione del territorio regionale.

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

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

L'utilizzo della cucina domestica per la preparazione di pasti e bevande fino ad un massimo di 10 coperti e l'utilizzo dell'abita-

zione dell'imprenditore sul fondo per lo svolgimento dell'attività di "ospitalità rurale familiare" è consentito solo per le strutture conformi agli strumenti edilizi ed urbanistici e provviste di certificato di conformità edilizia e agibilità.

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

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

Le attività ricreative, culturali, di pratica sportiva, escursionistiche e di ippoturismo sono strategiche per un'offerta di qualità dell'intrattenimento dell'ospite.

Tutte le attività proposte devono essere prevalentemente finalizzate alla valorizzazione del territorio, delle attività e del patrimonio rurale, nonché dell'attività e delle

produzioni agricole.

Le attività non strettamente legate al mondo rurale non possono dare luogo a corrispettivo autonomo e devono essere dimensionate per soddisfare le esigenze dei soli ospiti aziendali che hanno usufruito di servizi di ospitalità o ristorazione.

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

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

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

11. ATTIVITÀ SOCIALI

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

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

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

Tra le attività di carattere sociale maggiormente rilevanti sono auspicabili:

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



Foto Samaritani

sempio, anziani autosufficienti) per favorire la socializzazione;

- attività di accoglienza complementari per utenti assistiti dai servizi socio-sanitari. ■

12. FORMAZIONE

FORMAZIONE PER L'ACCESSO ALLA PROFESSIONE DI OPERATORE AGRITURISTICO

Requisiti di ammissibilità dei soggetti. Gli imprenditori agricoli (art. 2135 Codice civile) hanno la priorità nell'accesso ai percorsi formativi per operatore agrituristico.

Soggetti attuatori. L'offerta di formazione per operatore agrituristico deve essere presentata dagli enti di formazione sulla base delle disposizioni regionali di settore. L'accesso al corso di formazione può essere preceduto da una valutazione, da parte dei soggetti attuatori, dei crediti formativi in possesso del candidato e dimostrabili attraverso opportuna documentazione.

ARTICOLAZIONE DEL PERCORSO FORMATIVO

Contenuti di massima:

- il settore agrituristico: evoluzione e prospettive, i modelli aziendali, politiche di sostegno all'impresa agricola e agrituristica e al territorio rurale;
- legislazione nazionale e regionale: finalità, attività consentite, connessione con l'attività agricola, caratteristiche dell'operatore agrituristico, abilitazione e certificazione relativa al rapporto di connessione, iscrizione all'Elenco regionale e Dichiarazione inizio attività comunale, obblighi amministrativi, aspetti economici, fiscali e gestionali dell'attività, salute e sicurezza sul lavoro e antinfortunistica, sicurezza alimentare nelle produzioni, trasformazioni agroalimentari con particolare riferimento a quelle tipiche del territorio e nell'attività di somministrazione di pasti e bevande, normativa regionale in materia di organizzazione turistica;
- elementi di comunicazione, *marketing* territoriale e turistico: accoglienza e ospitalità in agriturismo, enogastronomia del territorio, valorizzazione degli arredi e re-

cupero/conservazione del patrimonio edilizio, prodotti tipici del territorio, emergenze storiche, naturalistiche ed enogastronomiche del territorio, multifunzionalità, cenni di agricoltura sociale e di gestione ambientale, associazionismo e collaborazioni aziendali (le strade dei vini, i Club di eccellenza, i club di prodotto, ecc.), cenni di agricoltura sociale, cenni di gestione ambientale.

Durata: almeno 140 ore.

Commissione d'esame: la Commissione è composta da almeno 3 componenti, individuati tra i docenti/esperti che hanno partecipato alla realizzazione del corso.

Modalità di svolgimento della prova finale: sviluppo di un caso pratico e/o colloquio, anche in forma integrata.

Attestazione rilasciata: attestato di frequenza con verifica dell'apprendimento.

Frequenza minima per la validità del percorso: 70% delle lezioni.

ATTIVITÀ DI AGGIORNAMENTO

Le Province promuovono la frequenza ad iniziative di aggiornamento su temi inerenti l'attività agrituristica anche attraverso convegni,

seminari o attività divulgative/informative. L'aggiornamento non è obbligatorio ai fini del mantenimento del requisito di cui all'art. 9 della legge regionale n. 4/2009. ■

13. DICHIARAZIONE DI INIZIO ATTIVITÀ AGRITURISTICA COMUNALE

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

Tale dichiarazione, resa conformemente all'art. 19 della legge n. 241 del 7 agosto 1990 "Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso" e successive modificazioni ed integrazioni, è unica per tutte le attività agrituristiche svolte. Per le attività sociali si fa riferimento alla specifica disciplina prevista dalla normativa regionale o nazionale.

La modulistica per la presentazione della "Dichiarazione di inizio attività" agrituristica è predisposta dal Comune sulla base



Foto Dell'Aquila



Foto Dell'Aquila

dello schema di cui all'Allegato 5.

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

Le planimetrie dei locali per la lavorazione, trasformazione, somministrazione e/o immagazzinamento di prodotti alimentari dovranno essere corredate con l'indicazione dell'attrezzatura presente e/o prevista. Per ogni locale dovrà essere riportata la superficie netta e l'eventuale indicazione delle potenzialità di utilizzo: posti letto per camera, posti a sedere per sale ristorazione o spazi da dedicare alla somministrazione pasti, persone massime ospitabili nelle sale pluriuso, possibili utilizzi delle sale pluriuso, indicazione delle lavorazioni effettuabili nei laboratori pluriuso in funzione

dell'attrezzatura indicata.

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

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

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

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

Il Comune che riceve una Dia di cui all'art. 10 della legge regionale n. 4/2009 comuni-

ca alla Provincia e al Dipartimento di Sanità pubblica della Ausl competente per territorio i dati necessari all'aggiornamento dell'elenco regionale degli operatori agrituristici relativi all'azienda che ha aperto o modificato l'attività. I dati relativi alla descrizione delle attività agrituristiche svolte ed alla loro consistenza dovranno essere rilevati dalla Dia. ■

14. IMMOBILI PER ATTIVITÀ AGRITURISTICHE

Tutti gli edifici esistenti sul fondo alla data del **15/04/2009**, destinati ad abitazione o strumentali all'attività agricola, possono essere utilizzati per l'attività agrituristica nel rispetto dei limiti e dei vincoli accertati dalla pianificazione territoriale ed urbanistica, di cui all'art. 6 della legge regionale n. 20/2000.

A tal fine sono ammessi interventi di recupero che risultino compatibili con le caratteristiche tipologiche dell'immobile e con il contesto ambientale.

A questo scopo i Comuni, nei propri strumenti urbanistici, possono specificare le caratteristiche tipologiche degli edifici presenti sul territorio comunale che risultano compatibili con i diversi usi dell'attività agrituristica. A titolo di esempio, immobili quali allevamenti zootecnici industriali, *hangar* per la custodia dei foraggi, serre fisse e simili, di norma, non risultano compatibili con l'attività agrituristica principale di ospitalità, ma possono essere utilizzati per funzioni complementari e ad essa integrata.

Per edifici esistenti alla data del 15/04/2009 si intendono gli edifici di non recente realizzazione (compresi quelli oggetto di sanatoria e/o di condono edilizio) e quelli per i quali, alla medesima data, sia stata comunicata la fine dei lavori secondo la normativa vigente.

Attraverso interventi di ripristino tipologico è ammesso il recupero delle unità edilizie fatiscenti o parzialmente demolite di cui è possibile reperire adeguata documentazione della loro organizzazione tipologica originaria individuabile anche in altre unità edilizie dello stesso periodo storico e della stessa area culturale.

È possibile l'utilizzo a scopo agrituristico di

fabbricati che vengono demoliti e ricostruiti in territorio rurale anche in aree di sedime differenti in base a disposizioni o prescrizioni stabilite dagli strumenti territoriali ed urbanistici.

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

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

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

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

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

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

Gli interventi edilizi dovranno essere subordinati alla contestuale realizzazione delle dotazioni infrastrutturali atte a garantire la sostenibilità ambientale e territoriale degli insediamenti diffusi attinenti in particolare l'accessibilità alle strutture agrituristiche, il loro collegamento alle principali reti tecnologiche, l'approvvigionamento idrico ed un



Foto Dell'Aquila

adeguato livello fognario depurativo.

Tutti i fabbricati utilizzati per lo svolgimento dell'attività agrituristica esterni all'abitazione dell'imprenditore sono funzionali allo svolgimento dell'attività di impresa agricola e, pertanto, devono essere censiti come D10 "Beni strumentali dell'azienda agricola". Per tali fabbricati non potranno in ogni caso configurarsi possibilità di cambio di destinazione d'uso verso l'uso abitativo ad esclusione degli immobili con originaria destinazione residenziale e di quelli per i quali la disciplina urbanistica previgente ammetteva il cambio d'uso verso l'uso abitativo. ■

15. ACCESSIBILITÀ DELLE STRUTTURE

Al fine del rispetto delle norme in materia di superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche ed in applicazione del Decreto ministeriale n. 236 del 14/06/89 "Prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità e la visitabilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata e agevolata, ai fini del superamento e dell'eliminazione delle

barriere architettoniche" è sufficiente che ciascuna struttura abbia almeno una camera con relativo bagno in possesso delle caratteristiche di accessibilità.

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

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

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

16. ASPETTI IGIENICO-SANITARI

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

agrituristiche.

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

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

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

Per le piazzole agrituristiche, oltre ai servizi e alle attrezzature comuni (vedi pag. 26), deve essere accessibile almeno il 5% delle superfici totali con un minimo assoluto di una unità.

SALE PLURIUSO

Se nell'azienda agrituristica sono presenti sale pluriuso destinate ad una o più delle attività definite all'art. 3 comma 2 lett. d), è opportuno che nella Dia presentata in Comune ai sensi dell'art. 10 della legge regionale n. 4/2009, vengano specificate le principali attività che in esse possono essere svolte, nonché la capienza massima.

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

PISCINE

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

SICUREZZA ALIMENTARE

Ristorazione. Di norma le imprese agrituristiche che effettuano la somministrazione



Foto Dell'Aquila

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

Nella "Dichiarazione di inizio attività" di cui all'art. 10 della legge regionale n. 4/09 e nella notifica ai fini della registrazione di cui al Reg. (CE) n. 852/2004, disciplinata a livello regionale con determinazione n. 9223/2008 "Procedura per la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare e dei sotto prodotti di origine animale di cui alla deliberazione della Giunta regionale n. 1015/08" devono essere identificati gli spazi interni ed esterni destinati alla somministrazione dei pasti, con l'indicazione del numero dei posti-tavola. Il dimensionamento di detti spazi deve essere compatibile con le caratteristiche della cucina

e dei servizi in dotazione all'attività, anche in considerazione dell'eventuale presenza di superfici esterne utilizzate in aggiunta o in alternativa a quelle interne. In caso di "degustazione di prodotti agricoli" di cui a pagina 13 - anche a pagamento - di un prodotto agricolo senza particolari lavorazioni di cucina dovranno essere identificate le strutture e le attrezzature necessarie per garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie in funzione del prodotto offerto.

Requisiti strutturali. I locali di ristorazione devono possedere i seguenti requisiti dimensionali minimi.

a) Cucina:

- almeno 12 mq nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;
- almeno 20 mq, più un locale o area ben delimitata per il lavaggio delle stoviglie, nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.

b) Dispensa:

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

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

c) Sala da pranzo:

- almeno 1,20 mq per ogni posto a sedere.

d) Servizi igienici:

- almeno due w.c. di cui uno per il pubblico e uno per il personale di servizio, nel caso di attività che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;

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

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

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

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

Trasformazione dei prodotti. In presenza di un locale laboratorio sono consentite produzioni (ad esempio pasta fresca, conserve vegetali, preparazioni cotte a base di alimenti di origine animale quali condimenti e salse, confetture e prodotti apistici, prodotti da forno, ecc.) destinate sia al consumo interno dell'agriturismo, sia alla vendita diretta. Tale locale dovrà possedere i seguenti requisiti igienico sanitari minimi:

- superficie non inferiore a 9 mq;
- aerazione naturale con aperture dotate di protezioni anti-insetti;
- disponibilità di acqua potabile;
- pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili;
- attrezzature lavabili e disinfettabili;

- idonee attrezzature - con sistema di erogazione dell'acqua non manuale - per il lavaggio delle materie prime, degli utensili e delle mani;

- zona per eventuale confezionamento, se richiesto dal ciclo produttivo.

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

Per la produzione di sottaceti e sottoli sono indispensabili attrezzature e processi che garantiscano la sterilità del prodotto finale. Le produzioni destinate alla vendita diretta devono essere regolarmente confezionate ed etichettate.

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

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

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

Nel caso si volessero produrre marmellate e conserve di pomodoro destinate alla vendita, le operazioni di preparazione saranno consentite all'interno della cucina soltanto nei periodi di chiusura al pubblico dell'azienda agrituristica.

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



Foto Dell'Aquila



Foto Dell'Aquila

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

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

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

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

- a) Prerequisiti in materia di igiene alimentare da considerare sono:
- requisiti infrastrutturali e attrezzature compresa la manutenzione;
 - requisiti delle materie prime e qualifiche fornitori;
 - la corretta manipolazione dell'alimento (incluso il confezionamento e il trasporto: igiene della lavorazione);
 - gestione dei rifiuti e corretta gestione degli scarti di lavorazione;
 - procedure di controllo degli infestanti;
 - procedure igieniche (pulizia e disinfezione);
 - qualità dell'acqua (modalità di approvvigionamento idrico);

- controllo delle temperature e mantenimento della catena del freddo;
- igiene del personale: piano di igiene del personale articolato in igiene dell'abbigliamento, sistemi di lavaggio delle mani, norme comportamentali per il personale. Salute del personale;
- formazione: piano di formazione del personale che preveda la partecipazione con verifica apprendimento a corsi interni/esterni all'azienda, addestramento con affiancamento.

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

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

Locali destinati alla macellazione. La macellazione degli animali della specie bovina, equina, suina, ovina, caprina ed avicunicola è consentita esclusivamente in impianti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853 del 29 aprile 2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, ad eccezione della macellazione fino a 3.500 capi/anno avicunicoli.

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

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

Per il locale di macellazione non vengono definite dimensioni, ma esso dovrà essere adeguato all'attività che si intende svolgere. Il numero di animali e le giornate di macellazione dovranno essere concordati con il Servizio veterinario dell'Ausl competente per territorio, sulla base delle caratteristiche strutturali del locale e delle attrezzature disponibili.

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

- sufficiente illuminazione ed aerazione;
- pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto per la raccolta dei reflui;
- pareti rivestite con materiale lavabile e disinfettabile;
- finestre protette da rete anti-insetto;
- attrezzature idonee per lo stordimento secondo la normativa vigente. Per quanto riguarda il metodo di stordimento è applicabile la deroga prevista in base al numero dei capi macellati (D. Lgs. n. 333/1998) ai sensi della quale può essere fatta la macellazione mediante dislocazione del collo o comunque in maniera tale che l'animale passi immediatamente ad uno stato di incoscienza perdurante fino alla morte;
- contenitori che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto, destinati esclusivamente a tale uso;
- contenitori per la raccolta, prima dello smaltimento, di sangue, interiora, pelli e penne;
- uso di acqua potabile o pulita;
- lavello con acqua calda e fredda, dispensatore di sapone liquido e distributore di asciugamani a perdere;
- dispositivi per la disinfezione degli attrezzi da lavoro (acqua con temperatura non inferiore a 82° o sistema alternativo con effetto equivalente).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Somministrazione di carni di selvaggina.

Per quanto riguarda la somministrazione di carni di selvaggina, valgono le disposizioni previste dalla determinazione n. 15856 del 29 novembre 2007 "Indicazioni tecniche



Foto Dell'Aquila

per la commercializzazione di carni di selvaggina abbattuta in attuazione della Deliberazione di Giunta n. 970/2007"; in particolare le carni devono provenire o da centri di lavorazione, riconosciuti ai sensi dell'art. 4 del Reg. (CE) n. 852/04, o dalla cessione diretta di un capo intero/cacciatore/anno di selvaggina di grossa taglia e di 500 capi/cacciatore/anno di piccola selvaggina, con l'obbligo di documentarne la provenienza e la negatività per la trichinosi per le specie sensibili.

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

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

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

17.PERIODO DI APERTURA E TARIFFE

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

Tali prezzi dovranno essere rispettati per tutto l'anno successivo, salvo eventuali variazioni che dovranno essere comunicate al Comune e alla Provincia entro il 31 marzo. Le variazioni potranno essere applicate solo dopo la comunicazione.

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

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

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

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

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

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

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

I prezzi comunicati ai Comuni e alle Province devono intendersi come massimi praticabili. I prezzi massimi comunicati al Comune non possono essere derogati per nessuna ragione. Ogni eventuale aumento deve essere comunicato preventivamente al Comune nei termini previsti dalla legge. ■

18.CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

La legge n. 96/2006 prevede che il ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali determini criteri di classificazione omogenei per l'intero territorio nazionale e definisca le modalità per l'utilizzo da parte delle Regioni di parametri di valutazione riconducibili a peculiarità territoriali.

L'art. 15 della legge regionale n. 4/2009



Foto Dell'Aquila

stabilisce che la Giunta adotti simboli e definisca modalità per il rilascio dei marchi coerentemente con quanto approvato dal ministero.

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

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

19. OSPITALITÀ RURALE FAMILIARE

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

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

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

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

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

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

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

Il logo previsto per l'ospitalità rurale fami-

liare, di cui all'Allegato 7, deve essere obbligatoriamente affisso all'entrata dell'azienda in adiacenza a quello dell'agriturismo.

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

20. CLUB DI ECCELLENZA

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

I club potranno pertanto avere come oggetto di valorizzazione:

- un uso prevalente di prodotti propri o tipici nell'ambito della ristorazione agrituristica per la preparazione dei pasti. L'obiettivo di eccellenza si può ottenere aumentando di almeno un 25% la presen-

za dei prodotti di cui ai punti a) e/o b) del comma 4 dell'art. 6 della legge regionale n. 4/2009;

- un uso di almeno il 30% di un'unica tipologia di prodotto aziendale accompagnata da almeno un menù fisso di degustazione specifico disponibile su prenotazione;
- presenza di un prodotto aziendale/naturale di nicchia a forte tipicità agricolo o ambientale che viene proposto contemporaneamente in ambito ristorativo, in vendita diretta allo stato fresco, conservato o trasformato. Per il pacchetto proposto deve essere allegata una relazione che evidenzia le potenzialità dell'offerta al fine di un richiamo turistico e/o enogastronomico;
- proposte di servizi d'accoglienza particolarmente qualificati che prevedono norme di comportamento e/o servizi specifici che vadano oltre le proposte normalmente offerte dagli agriturismi regionali in base al semplice rispetto delle norme regionali. Tali proposte de-



Foto Dell'Aquila

vono mettere in valore aspetti particolarmente graditi ad una fascia specifica di ospiti. Di tale potenzialità deve essere fornita adeguata motivazione con riferimento a studi, bibliografie, documentazioni di settore, buone prassi dimostrate e trasferibili;

- possesso di certificazioni di qualità aziendali, comprese quelle di tipo ambientale. Si ritiene che le eventuali certificazioni di solo processo non possano essere accettate se non applicate al fine di valorizzare specifici aspetti di cui ai punti precedenti;
- aspetti paesaggistici, ambientali, naturalistici, culturali, sportivi, sociali o didattici di particolare rilevanza che possono essere messi in valore per rispondere a documentate esigenze del mercato agriturismo o turistico. Per questa tipologia di valorizzazione deve essere fornita adeguata documentazione a supporto della valenza dell'offerta proposta con cui si dimostri il valore aggiunto dell'offerta rispetto ad offerte simili presenti sul mer-

cato dell'offerta agrituristica regionale;

- recupero degli immobili di valore storico-architettonico, culturale e testimoniale ai fini della conservazione e valorizzazione delle loro peculiarità (castelli, mulini, eremi). A tal fine dovrà essere fornita adeguata documentazione delle caratteristiche della corte agricola e un progetto unitario che preveda, ove presenti, anche interventi su manufatti incongrui per un loro migliore inserimento paesaggistico.

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

Le proposte di riconoscimento devono dimostrare che l'organo di gestione dispone di potere decisionale, risorse umane e finanziarie sufficienti a svolgere le attività di cui al comma 2 dell'art. 17 della legge regionale n. 4/2009.

I club di eccellenza devono essere costituiti da almeno dieci imprese agrituristiche. Una volta costituiti, devono presentare domanda di riconoscimento alla Regione - Servizio territorio rurale.

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

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

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

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

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

La Regione, a seguito di apposita istruttoria, può disporre entro 60 giorni l'eventua-



Foto Dell'Aquila

le revoca del riconoscimento.

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

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

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

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

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

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

22. CONTROLLI E SANZIONI

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



Foto Righi

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

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

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

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

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

L'attività agricola dichiarata dall'imprenditore in sede di domanda di iscrizione all'elenco degli operatori può essere modificata negli anni, tuttavia le giornate necessarie all'esercizio dell'attività agricola non devo-

no, nel loro complesso, essere diminuite in termini tali da pregiudicare la prevalenza rispetto a quelle agrituristiche autorizzate. Quando tra i servizi agrituristici è prevista la ristorazione, deve essere garantita la presenza di coltivazioni o allevamenti che permettano di ottenere produzioni alimentari sufficienti ad assicurare le percentuali minime di prodotto proprio.

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

Per verificare che le imprese agrituristiche svolgano la loro attività nel rispetto delle normative, le Province, eventualmente con la collaborazione delle Comunità Montane, ed i Comuni programmeranno controlli presso le imprese, in modo da effettuarne almeno uno ogni tre anni.

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

nessione con i dati aggiornati.

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

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

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

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

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

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

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

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

23.DISPOSIZIONI DEL PERIODO TRANSITORIO

Le abilitazioni all'esercizio dell'attività agrituristica e le certificazioni relative al rapporto di connessione rilasciate agli imprenditori agrituristici di cui all'art. 8 della

legge regionale n. 4/2009 prima della pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna della presente deliberazione di Giunta conservano validità fino al momento in cui la Provincia non notifica all'iscritto l'abilitazione e la certificazione del rapporto di connessione in attuazione alle nuove disposizioni.

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

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

ALLEGATI

ALLEGATO 1

L'allegato 1 contiene il **numero medio annuo di giornate lavorative stimate necessarie per le colture e gli allevamenti più diffusi nelle aziende agricole di pianura**, che in istruttoria possono essere aumentate fino al 200% nei Comuni montani di cui alla legge regionale n.2 del 20 gennaio 2004 "Legge per la montagna" definiti con Deliberazione di Giunta regionale n. 1734 del 6 luglio 2004, e del 50% per le aziende che hanno le produzioni convertite al metodo biologico.

L'allegato disciplina anche il conteggio per le **lavorazioni e trasformazioni delle materie prime aziendali e le attività agricole esterne all'azienda**.

Inoltre, viene indicato il **numero di giornate per anno stimate necessarie per lo svolgimento delle attività agrituristiche:**



Foto Dell'Aquila



Foto Dell'Aquila

alloggio in camere attrezzate; agricampeggio; preparazione e somministrazione pasti; attività di intrattenimento; ippoturismo; altre attività ricreative (culturali, didattiche, di pratiche sportive, escursionistiche); attività sociali. Infine, l'allegato indica i criteri per il conteggio delle giornate lavorative nei casi di tutte le altre attività agricole non precedentemente contemplate.

ALLEGATO 2

Contiene lo schema della **richiesta di abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica, della certificazione relativa al rapporto di connessione con l'attività agricola e di iscrizione all'elenco provinciale degli operatori agrituristici** (legge regionale n. 4 del 31 marzo 2009, art. 8 e 30).

Inoltre lo schema della **richiesta di aggiornamento** dell'abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica, della certificazione relativa al rapporto di connessione, e dell'iscrizione all'elenco provinciale degli operatori agrituristici (legge regionale n. 4 del

31 marzo 2006, art. 8 e 30)

Infine, lo schema della richiesta di **abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica denominata "Ospitalità rurale familiare"**, della certificazione relativa al rapporto di connessione e dell'iscrizione all'elenco provinciale degli operatori agrituristici (legge regionale n. 4 del 31 marzo 2009, art. 16 e 30).

ALLEGATO 3

Contiene lo **schema di istruttoria per la concessione**, da parte della Provincia, **dell'abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica.**

ALLEGATO 4

Contiene lo **schema del certificato** relativo al rapporto di connessione tra attività agrituristica e attività agricola.

ALLEGATO 5

Contiene lo **schema di dichiarazione inizio attività agrituristica o di ospitalità rurale familiare.**

ALLEGATO 6

Contiene lo schema di comunicazione al Comune del **calendario di apertura e dei prezzi praticati nell'azienda agrituristica.**

ALLEGATO 7

Raffigura il marchio di **"Ospitalità rurale familiare"**; contiene le caratteristiche grafiche e le specifiche d'uso dello stesso marchio da parte dell'azienda agrituristica.

ALLEGATO 8

Indica le caratteristiche grafiche e le specifiche d'uso del marchio **"Agriturismo Emilia-Romagna"**

PER MAGGIORI INFORMAZIONI

Si possono trovare maggiori informazioni sul Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna n. 199 del 26 novembre 2009. Inoltre gli allegati sono reperibili e scaricabili in forma integrale al seguente indirizzo internet: www.ermesagricoltura.it/sportello-dell-agricoltore/come-fare-per-diversificare-l-attivita-agricola/agriturismo ■

Gli aspetti urbanistici

■ GIULIA ANGELELLI ■

Direzione Generale Programmazione Territoriale e Negoziata, Intese, Relazioni Europee e Relazioni Internazionali, Regione Emilia-Romagna

Il governo del territorio rurale ricopre un ruolo fondamentale per il sistema socio-economico e quindi per i processi di pianificazione territoriale votati allo sviluppo sostenibile. La gestione dello spazio rurale e la pianificazione dei suoi usi sono attività complesse che devono opportunamente bilanciare le diverse componenti che concorrono a qualificare il territorio per valorizzarne le specificità e le vocazioni locali. Non si può prescindere, infatti, dalla necessità di utilizzare al meglio il patrimonio naturalistico e storico-culturale, dalla salvaguardia dell'identità dei paesaggi e dall'esigenza di presidio e gestione del territorio rurale anche attraverso la diversificazione e l'integrazione dei redditi agricoli per garantire la permanenza e la qualificazione degli imprenditori agricoli.

In tale prospettiva risulta evidente, pertanto, il ruolo strategico che gli agriturismi possono svolgere nella qualificazione dello spazio rurale, nell'offerta di servizi ambientali e socio-culturali e nello sviluppo sociale ed economico delle diverse realtà regionali. Il contributo dell'urbanistica alla disciplina degli agriturismi muove proprio da queste consapevolezza, ponendo come riferimento di fondo la legge urbanistica regionale n.20/2000, che fornisce l'insieme delle regole per il governo delle aree rurali. Gli agriturismi si configurano per la legge come «attività integrative del reddito agricolo» in quanto offrono quei servizi ricreativi, di ospitalità e per il tempo libero a supporto e ad integrazione del sistema di attrezzature del territorio.

In tal senso la legge indica che le attività agrituristiche sono senz'altro da preferire negli ambiti del territorio rurale che pre-



Foto Dell'Aquila

sentano forme di limitazioni strutturali o socio-economiche all'utilizzazione agricola dei suoli, ponendo, quindi, un particolare accento sulle potenzialità che possono essere offerte dagli ambiti di rilievo paesaggistico e da quelli periurbani. In questi ultimi, inoltre, l'attività propria degli agriturismi può essere affiancata anche alla funzione di tutela e miglioramento dell'ambiente naturale attraverso la realizzazione di dotazioni ecologiche e di servizi ambientali per meglio rispondere alla domanda espressa dal territorio urbano.

LA VALORIZZAZIONE DELL'AGRICOLTURA SOSTENIBILE E MULTIFUNZIONALE

Sulla base di questi presupposti, al centro della riflessione sull'attuazione della legge regionale in materia di agriturismi è stata posta la valorizzazione e la promozione dell'agricoltura sostenibile e multifunzionale, in un quadro di attenzione per il paesaggio rurale nella sua connotazione economica e strutturale e di consolidamento del legame tra agriturismo e produzione agricola locale.

Un elemento di interesse va rintracciato nella centralità del ruolo svolto dai Comuni per individuare le caratteristiche tipologi-

che degli immobili i cui interventi di recupero risultino compatibili con il contesto ambientale e con i diversi utilizzi legati all'attività agriturbistica. Una eguale attenzione è stata posta alla definizione della disciplina particolareggiata del patrimonio edilizio esistente che potrà essere recuperato a fini agriturbistici.

Un altro tema di riflessione è rivolto alla realizzazione di interventi che risultino pienamente inseriti nel paesaggio rurale e sostenibili dal punto di vista ambientale e territoriale. Si è scelto, infatti, di privilegiare l'accorpamento delle strutture di servizio alla sede dell'attività principale attraverso un corretto inserimento nella corte agricola e di subordinare le trasformazioni edilizie alla realizzazione di quelle infrastrutture che ne garantiscano la sostenibilità dal punto di vista dell'accessibilità e delle dotazioni tecnologiche.

Gli ulteriori temi di attenzione sono stati la ricerca delle forme di massima semplificazione delle procedure per l'acquisizione dell'abilitazione all'esercizio dell'attività agriturbistica e, allo stesso tempo, l'incentivazione della qualità del servizio anche attraverso la cooperazione tra imprese agriturbistiche, favorendo la realizzazione di un sistema e di un'offerta sempre più integrati tra loro. ■

Gli aspetti igienico-sanitari

■ LAURA VICINELLI ■

Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti,
Regione Emilia-Romagna

La recente legge regionale 4/2009, con il successivo provvedimento applicativo (criteri di attuazione del settore agriturismo), ha consentito di adeguare la regolazione regionale al più innovativo quadro di riferimento europeo in materia di sicurezza alimentare, oltre che di aggiornare e raggruppare in un unico atto alcuni aspetti di interesse igienico-sanitario, sinora contenuti in documenti di differente origine e valenza.

Nel rivedere i contenuti dei precedenti indirizzi e le linee guida emanate dalla Regione Emilia-Romagna sull'argomento, si è cercato per quanto possibile di mantenere una linea di continuità e coerenza rispetto alla definizione dei requisiti di riferimento, riarmonizzandoli comunque sulla base di criteri di valutazione del rischio e sulle imprescindibili esigenze di semplificazione procedurale.

Ad esempio, per gli aspetti strutturali degli immobili ad uso agriturismo, viene rimarcata l'esigenza di tenere conto delle loro caratteristiche costruttive, della specificità delle produzioni e delle attività agrituristiche, nel rispetto dei regolamenti locali e fatte salve le garanzie della sicurezza impiantistica, nonché dell'accessibilità alla struttura da parte di un'utenza diversamente abile.

In generale si sottolinea come sia da ricondursi alla responsabilità dell'operatore la più ampia trasparenza e chiarezza sulle diverse attività che, nell'ambito della possibile gamma prospettata dalla legge regionale 4/09, il medesimo preveda di svolgere presso la propria azienda, anche ai fini di una valutazione degli spazi necessari e delle modalità di organizzazione delle attività stesse. È ovvio che tale valutazione, che compete in primo luogo all'imprenditore, dovrà essere il più possibile corrispondente ai criteri di idoneità igienica applicati dall'autorità di con-

trollo la quale, in vigenza dell'attuale regolazione dei procedimenti legati alla dichiarazione di inizio attività (Dia) e alla notifica ai fini della sicurezza alimentare, potrà effettuare i controlli di competenza soltanto ad attività già in essere.

I medesimi principi di chiarezza, trasparenza e semplificazione sono da applicarsi anche nei confronti delle attività di ristorazione e di produzione di alimenti sia di origine vegetale che di origine animale, compresa la macellazione.

Per tali attività il dimensionamento degli spazi deve essere compatibile con le caratteristiche della cucina e degli altri locali da utilizzarsi ad uso di laboratorio alimentare, nonché ai servizi igienici in dotazione, anche in considerazione dell'utilizzo di superfici esterne in aggiunta o in alternativa a quelle interne.

Le disposizioni attuative della legge regionale 4/09 riportano comunque in maniera sufficientemente dettagliata i requisiti minimi richiesti a tutela della sicurezza igienica degli alimenti somministrati e/o trasformati presso

l'azienda agrituristica, commisurati sostanzialmente alla potenzialità produttiva.

Si è ritenuto utile definire tali requisiti, in termini di superfici, organizzazione spazio-temporale, attrezzature, ecc. al fine di fornire una traccia di riferimento per l'imprenditore, al quale la più recente normativa europea in materia di sicurezza alimentare - definendo criteri di carattere generale da applicarsi nella realtà operativa di ciascuno - lascia di fatto margini discrezionali, non sempre sufficientemente traducibili dal singolo operatore.

Nelle disposizioni attuative della legge è stata enfatizzata l'importanza del ruolo svolto dall'operatore del settore alimentare nel garantire la sicurezza del proprio prodotto, attraverso la predisposizione ed il mantenimento di un sistema di autocontrollo basato sui principi Haccp, ancorché in un regime di semplificazione, come previsto dalla vigente regolamentazione regionale.

Tale regime di semplificazione, finalizzato ad alleggerire adempimenti formalmente complessi ed onerosi, pretende comunque dall'imprenditore l'individuazione e l'applicazione di una serie di garanzie (puntualmente definite nel provvedimento regionale) che, se ben comprese nella sostanza e nella valenza, gli consentiranno di offrire alla clientela prodotti sicuri, oltre che competitivi. Di più: se l'imprenditore garantisce la sicurezza alimentare della propria offerta, può valorizzare ulteriormente la propria attività. ■



Foto Dell'Aquila

La formazione per gli operatori

■ GABRIELLA DE PIETRA ■

Servizio Sviluppo Sistema Agroalimentare,
Regione Emilia-Romagna

La legge regionale n.4/2009 "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole" all'articolo 8 dispone che gli imprenditori agricoli che intendono svolgere attività agrituristica devono possedere l'abilitazione all'esercizio della stessa attività.

Per ottenere l'abilitazione di "Operatore agrituristico" è necessario possedere **un attestato di frequenza ad un apposito corso di formazione professionale con verifica dell'apprendimento** (art. 9 legge regionale n. 4/2009). Il corso obbligatorio per "Operatore agrituristico", di almeno 140 ore, è disciplinato dalla delibera di Giunta re-

gionale n. 1693/2009 "Criteri di attivazione della L.R. n. 4/2009 nel settore agriturismo". La frequenza minima per la validità del percorso formativo è del 70%. Fra i contenuti del corso sono previsti: gestione d'impresa, ristorazione in azienda, valorizzazione, tutela e recupero/conservazione del patrimonio edilizio e del paesaggio, comunicazione, *marketing* territoriale e turistico, ecc. Il percorso per ottenere l'abilitazione a svolgere attività agrituristica prevede il possesso della qualifica di "Imprenditore agricolo professionale" (Iap) solo per coloro che offrono il servizio di "ospitalità rurale familiare".

LE PROPOSTE DEL "CATALOGO VERDE"

Proposte formative specifiche per acquisire il titolo di "Operatore agrituristico" e di "Imprenditore agricolo" sono disponibili nel "Catalogo

Verde" della Regione Emilia-Romagna.

Si tratta di un catalogo elettronico, gestito dalla Regione, contenente offerte formative/informative e di consulenza, proposte da organismi riconosciuti e accreditati dalla Regione, presentate sotto forma di proposte contrattuali.

Il Catalogo è consultabile attraverso internet sul portale regionale dedicato all'agricoltura, all'indirizzo: www.ermesagricoltura.it, scegliendo il seguente percorso di navigazione: *Sportello per l'Agricoltore/Come fare per/Partecipare alla formazione e alla consulenza/Accedere al Catalogo Verde*.

Oltre ai corsi per "Operatore Agrituristico" e "Imprenditore Agricolo", il Catalogo Verde contiene molte altre proposte, tese ad offrire opportunità di aggiornamento, crescita e innovazione su diverse tematiche, fra cui: condizionalità e sicurezza sul lavoro, ambiente e gestione delle risorse naturali, biodiversità, benessere animale, gestione economica, finanza e fiscalità, *marketing*, innovazione, agroenergie, informatica, lingue, innovazioni tecniche, produzioni biologiche, ecc. Nell'area tematica della multifunzionalità si possono trovare percorsi formativi di base o di aggiornamento per operatori di fattorie didattiche, corsi di cucina tipica ed enogastronomica, di accoglienza in fattoria, di valorizzazione delle produzioni, ecc.

Inoltre, si renderanno disponibili nel Catalogo Verde ulteriori proposte per una qualificazione degli operatori agrituristici in settori caratteristici, in risposta agli obiettivi della nuova normativa, tesi a migliorare la qualità dei servizi offerti ed a creare una forte specializzazione degli agriturismi che si aggrenderanno nei "club di eccellenza".

Il Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013 (P.S.R.) mette a disposizione finanziamenti per attività di formazione/informazione e consulenza per gli operatori del settore primario attraverso le seguenti Misure:

1) le Misure 111 (azione 1) e 114 - Per il miglioramento della competitività del settore agricolo e forestale. Attraverso queste Misure sono previsti contributi per imprenditori agricoli e forestali, per i propri soci, dipendenti e coadiuvanti, con lo scopo di accrescere la professionalità, aumentare l'efficacia del sistema di assistenza tecnica, supportare il siste-



Foto Dell'Aquila

ma della conoscenza;

- 2) la Misura 331 - Per il miglioramento della qualità della vita e per promuovere la diversificazione dell'economia nelle zone rurali. Attraverso questa Misura vengono erogati finanziamenti per progetti formativi rivolti agli operatori economici che vivono e/o operano nei territori rurali in cui sono attuate le Misure previste dagli Assi 3 e 4 del P.S.R. In particolare sono previsti finanziamenti rivolti alla promozione e all'accompagnamento di progetti legati al-

la multifunzionalità del settore primario:

- funzioni territoriali: cura del paesaggio, conservazione e valorizzazione delle risorse naturali e faunistiche;
- funzioni produttive: sicurezza e salubrità degli alimenti, qualità, valorizzazione delle risorse naturali e culturali, benessere degli animali, turismo;
- funzioni sociali: vitalità delle aree rurali, argine allo spopolamento; recupero delle tradizioni;
- funzioni ambientali: biodiversità, smal-

timento e riciclo dei rifiuti, bilancio delle emissioni di gas, produzione di energia da fonti rinnovabili.

Gli opportuni approfondimenti per l'accesso ai finanziamenti e ai progetti formativi di queste Misure sono consultabili attraverso Internet, Portale Ermesagricoltura della Regione Emilia-Romagna, sezione del P.S.R. 2007-2013, al seguente indirizzo:

<http://www.ermesagricoltura.it/Piano-Regionale-Sviluppo-Rurale/Programma-di-Sviluppo-rurale-2007-2013> ■

Le domande più frequenti

■ MAURO FINI ■

Servizio Territorio Rurale, Regione Emilia-Romagna

Di seguito riportiamo le domande (e le risposte) che più frequentemente vengono poste da coloro che vogliono intraprendere un'attività agrituristica.

Chi può aprire un agriturismo?

Tutti gli imprenditori agricoli di cui all'art. 2135 del Codice civile che svolgono attività agricola e dispongono di un fabbricato esistente sul fondo alla data del 15 aprile 2009 da ristrutturare.

Per aprire un'azienda agrituristica si deve obbligatoriamente offrire pernottamento e/o ristorazione?

Tutte le attività agrituristiche previste dalla legge regionale 4/2009 (dare ospitalità, somministrare pasti e bevande, organizzare degustazione di prodotti aziendali, organizzare attività ricreative, culturali, sociali, didattiche, di pratica sportiva, escursionistiche e di ippoturismo) possono essere svolte disgiuntamente. È pertanto l'imprenditore che, nel rispetto delle norme di connessione e complementarietà, decide quale servizio offrire.

Si può cedere a terzi la gestione della sola azienda agrituristica?

L'attività agrituristica è connessa e comple-

mentare all'attività agricola. L'imprenditore agricolo e l'imprenditore agrituristico devono essere il medesimo soggetto: quindi è impossibile gestire un'azienda agrituristica senza essere anche imprenditore agricolo.

Per la preparazione dei pasti nell'azienda agrituristica si possono usare tutti i prodotti disponibili sul mercato?

Nella somministrazione di pasti e bevande all'interno dell'azienda agrituristica devono

essere rispettate alcune norme relative all'origine dei prodotti alimentari utilizzati:

- i prodotti propri non possono essere, in valore, meno del 35% del prodotto totale annuo utilizzato. La percentuale è ridotta al 25% per le aziende situate in Comunità montane o in Unioni di Comuni montani;
- i prodotti propri, i prodotti regionali con marchio Dop, Igp, Igt, Doc, Docg, Qc e tipici regionali inseriti nell'apposito Albo ministeriale, i prodotti biologici regionali acquistati da aziende agricole del territorio regionale o loro consorzi, nonché prodotti di altre aziende agricole regionali acquistati direttamente dai produttori devono essere, in valore, superiori all'80% del prodotto totale annuo utilizzato.

Queste norme tendono a legare l'offerta agrituristica al territorio, valorizzando le pro-



Foto Dell'Aquila

duzioni locali, in particolare quelle tipiche con riconoscimento comunitario.

Per svolgere l'attività agrituristica è necessario possedere una specifica formazione?

Tutti gli imprenditori agricoli che intendono iscriversi all'elenco provinciale degli operatori agrituristici ed avere l'abilitazione all'attività agrituristica devono essere in possesso di un attestato di frequenza ad un corso per operatore agrituristico con verifica di apprendimento, come previsto dall'art. 19 della legge regionale 4/2009.

I corsi attivati sul territorio regionale sono presenti nel "Catalogo verde" consultabile nel sito regionale www.ermesagricoltura.it (vedi anche precedente articolo sulla formazione).

La Regione mette a disposizione dei fondi per sostenere l'attività agrituristica?

Attualmente è in vigore il Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013, che con la Misura 311 "Diversificazione in attività non agricole"; Azione 1 "Agriturismo" finanzia la ristrutturazione dei fabbricati rurali e degli spazi aperti, nonché l'acquisto di attrezzature da destinare all'attività agrituristica, comprese le attività didattiche.

I bandi vengono periodicamente aperti dalle Province e/o dai Gruppi di azione locale (Gal) presenti sul territorio regionale.

Normalmente è previsto un contributo a fondo perduto dal 35% al 45% della spesa ammessa, a seconda della zona in cui si trova l'azienda beneficiaria dell'intervento.

Per aprire un agriturismo servono molte autorizzazioni comunali?

Con la nuova normativa regionale non è più

richiesta alcuna autorizzazione comunale. Gli imprenditori agricoli abilitati all'esercizio dell'attività agrituristica, dopo aver messo a norma le strutture e le attrezzature necessarie, devono presentare al Comune una "Dichiarazione d'inizio attività" (Dia) e possono contestualmente iniziare l'attività.

La Regione favorisce le attività agrituristiche di qualità e sostiene le loro aggregazioni?

Sì, la Regione sostiene e riconosce club di eccellenza. I club, costituiti per ottenere il riconoscimento regionale, devono essere coordinati da un organismo di gestione con compiti di progettazione, realizzazione, valorizzazione e promozione. Per i soci dei club riconosciuti sono previste priorità e agevolazioni. ■

La promozione a 360 gradi di Apt Emilia Romagna

■ A cura di APT SERVIZI REGIONE EMILIA ROMAGNA ■

Una nuova versione del sito *web* dove cercarsi comodamente da casa l'agriturismo su misura per il prossimo *week end*. Basta digitare la zona, chiedere il paesaggio preferito (collina, pianura, montagna), aggiungere, volendo, anche una parola chiave. E una volta decisa la destinazione, cosa manca? Il comando per stamparsi la cartina regionale per scegliere così l'itinerario migliore per raggiungerlo in macchina. Il nuovo sito www.agriturismo.emilia-romagna.it è una delle novità che Apt Servizi Emilia Romagna, l'azienda di promozione regionale, ha messo in campo per sostenere l'offerta degli oltre 900 agriturismi della regione.

È una strategia di *marketing* a 360 gradi quella che Apt Servizi ha deciso di realizzare per mettere in vetrina questo particolare tipo di strutture. «Gli agriturismi rappresentano una piccolissima parte della nostra offerta turistica, poco più dell'1%, ma si tratta di una realtà unica e spesso di grande eccellenza. Basta dire che l'Emilia-Romagna è la seconda regione

in Italia per numero di aziende biologiche, oltre 250, e per l'eccellenza della ristorazione a base di prodotti Dop e Igp» spiega **Andrea Babbi**, amministratore delegato di Apt Servizi. «Non dimentichiamo che è proprio dalle

nostre aziende agricole che nascono i 27 prodotti Dop e Igp: per questo siamo la regione numero uno in Europa. Ecco perché abbiamo deciso di spingere sull'acceleratore e di puntare su queste aziende».



Foto Samaritani



Foto Dell'Aquila

Del resto è anche vero che proprio in questo periodo si è alzata l'asticella della qualità per gli agriturismi dell'Emilia-Romagna. La nuovissima legge regionale che è stata approvata nelle scorse settimane non ammette compromessi. Chi vuole accogliere turisti, dovrà rispettare ancora di più una serie di condizioni assai rigide: dalla ristorazione con materie prime del territorio ai servizi di qualità, fino a controlli continui e costanti. Apt Servizi Emilia Romagna da tempo segue gli agriturismi del territorio. Il nuovo sito è stato realizzato grazie al coordinamento delle associazioni degli agricoltori di tutte le aziende agrituristiche che garantiscono l'aggiornamento continuo dei dati.

TANTE INFORMAZIONI SUL WEB

Poiché non basta solo mangiare bene e immergersi nella natura, ecco che il turista prima di partire può trovare sul sito di Apt Servizi un cartellone con tutti gli eventi, feste e sagre del momento. Non manca neppure un *link* con i portali del turismo e dell'agricoltura delle varie provincie.

Chi vuole invece, tanto per fare un esempio, saperne di più proprio sull'ultima legge regionale, non dovrà cercare a lungo in rete: rimanendo sul sito troverà la sezione "**Editoria**" con una *newsletter* telematica (in formato pdf scaricabile) con tutte le attività realizzate dall'assessorato all'Agricoltura, in collaborazione con Apt e le associazioni. Ogni mese ci sarà un'intervista ad un'azienda agrituristiche regionale. La sezione "**Scrivici**" è dedicata agli imprenditori agrituristiche che richiedono l'inserimento della propria azienda *on line*: troveranno *link* con un questionario e liberatoria.

Per quanto riguarda fiere e *workshop*, Apt Servizi offre da tempo un sostegno ai propri soci che vogliono partecipare a fiere di settore, come Agri&Tour ad Arezzo, serate promozionali, *workshop* per ampliare i contatti e il mercato.

Apt Servizi mette a disposizione *stand* personalizzati, distribuzione di materiale istituzionale, realizza loghi adesivi dell'agriturismo, *roll up* tematici, *gadget* per promuovere il sito. Per la presenza a fiere ed eventi

di settore sono state prodotte delle vele (80x20) che sono messe a disposizione delle associazioni di categoria, oltre a biglietti da visita e buste per la spedizione delle *newsletter*.

Pensate per il pubblico sempre più numeroso interessato all'argomento "vacanza in agriturismo" sono state infine stampate 8.000 cartine geografiche con la segnalazione delle aziende.

«Per il resto non serve altro che preparare la borsa e andare a provare - conclude Andrea Babbi -. Oggi in Emilia-Romagna la qualità imprenditoriale ha raggiunto livelli assai competitivi. Queste aziende rappresentano un modo originale di fare vacanza: a contatto con la natura (molte sono alimentate da forme di energia alternative) e rilassandosi con tante attività: laboratori del gusto, magari con una vera *azdora* emiliano-romagnola, minicorsi per imparare a confezionare il sapone naturale, le passeggiate a cavallo sulle ippovie in mezzo ai parchi nazionali, *trekking* e *mountain bike*. Sono davvero tutte da provare». ■

Numeri utili

■ A cura di PAOLA GIOVAGNONI ■

Servizio Territorio Rurale, Regione Emilia-Romagna



Foto Dell'Aquila

PROVINCIA DI BOLOGNA

Assessorato Agricoltura

Viale Silvani, 6 - 40122 Bologna

Romano Teglia - Tel. 051/5274513

E-mail romano.teglio@provincia.bologna.it

Dania Tamarri - Tel. 051/5274534

051/910511

E-mail dania.tamarri@provincia.bologna.it

Fax: 051/5274759

PROVINCIA DI FERRARA

Settore Agricoltura

Sviluppo Locale Integrato

Via Bologna, 534 - 44124 Ferrara

Michele Bacilieri - Tel. 0532/299137

E-mail michele.bacilieri@provincia.fe.it

Fax: 0532/299788

PROVINCIA DI FORLÌ-CESENA

Assessorato Politiche Agroalimentari

Piazza Morgagni, 2 - 47121 Forlì-Cesena

Lino Patrizi (referente provinciale legge regionale 4/2009)

Tel. 0543/714503 - Fax 0543/714714

E-mail lino.patrizi@provincia.fc.it

Barbara Mantellini (referente provinciale

Psr 2007-2013, Asse 3, Misura 311, Azione 1)

Tel. 0543/714566 - Fax: 0543/714714

E-mail barbara.mantellini@provincia.fc.it

PROVINCIA DI MODENA

Assessorato Agricoltura

Via Rainusso, 144 - 41100 Modena

Gianluca Aldrovandi - Tel. 059/209737

E-mail aldrovandi.g@provincia.modena.it

Fax: 059/209770

PROVINCIA DI PARMA

Assessorato Agricoltura

Piazzale Barezzi, 3 - 43121 Parma

Graziella Serventi - Tel. 0521/931772

E-mail g.serventi@provincia.parma.it

Fax: 0521/931778

PROVINCIA DI PIACENZA

Servizio Agricoltura

Via Colombo, 35 - 29122 Piacenza

Dario Sdraiati - Tel. 0523/795634

E-mail dario.sdraiati@provincia.pc.it

Sabrina Negromanti - Tel. 0523/795655

E-mail sabrina.negromanti@provincia.pc.it

Enrico Freschi - Tel. 0523/795656

E-mail enrico.freschi@provincia.pc.it

Fax: 0523/795661

PROVINCIA DI RAVENNA

Settore Politiche agricole e sviluppo rurale

Via Lirica, 21 - 48121 Ravenna

Cristina Sama - Tel. 0544/258428

E-mail csama@mail.provincia.ra.it

Simona Valeriani - Tel. 0544/258546

E-mail svaleriani@mail.provincia.ra.it

Fax: 0544/258502

PROVINCIA DI REGGIO EMILIA

Assessorato Agricoltura

Via Gualerzi, 38 - 42100 Reggio Emilia

Eugenia Barzon - Tel. 0522/444620

E-mail e.barzon@mbox.provincia.re.it

Fax: 0522/444636

PROVINCIA DI RIMINI

Servizio Agricoltura Attività Economiche e Servizi alle Imprese

Via D.Campana, 64 - 47922 Rimini

Marco Vignali - Tel. 0541/716333

Fax: 0541/716327

E-mail m.vignali@provincia.rimini.it ■



Foto Dell'Aquila

Coordinamento redazionale

Franco Stefani

Distribuzione

Redazione "Agricoltura" - Viale Silvani, 6 - 40122 Bologna

Tel. 051.5274289 - 5274701 • Fax 051.5274577

E-mail: [*agricoltura@regione.emilia-romagna.it*](mailto:agricoltura@regione.emilia-romagna.it)

Servizio Territorio Rurale, Regione Emilia-Romagna

Tel 051.5274603 (segreteria) - Fax 051.5274377 - 5274781

E-mail: [*territoriorurale@regione.emilia-romagna.it*](mailto:territoriorurale@regione.emilia-romagna.it)



Agriturismo

La nuova legge della Regione Emilia-Romagna: istruzioni per l'uso

Supplemento ad "Agricoltura" n. 12, Dicembre 2009
Direttore responsabile: Franco Stefani

Reg. Trib. di Bologna N.4269 del 30-3-1973
Progetto grafico ed impaginazione: Editing, Roma
Stampa: Galeati Industrie Grafiche Spa
Via Selice 187/189 - 40026 Imola (BO)