

REPUBBLICA ITALIANA



Regione Emilia-Romagna

BOLLETTINO UFFICIALE

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

Parte seconda - N. 143

Euro 2,46

Anno 40

26 novembre 2009

N. 199

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 2 novembre
2009, n. 1693

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

DELIBERAZIONI REGIONALI

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 2 novembre 2009, n. 1693

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

LA GIUNTA DELLA REGIONE EMILIA-ROMAGNA

Viste:

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

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

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

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

ritenuto necessario rinviare a successivo atto la disciplina

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

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

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

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

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

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

richiamate:

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

dato atto dell’allegato parere;

su proposta dell’Assessore all’Agricoltura Tiberio Rabboni;

a voti unanimi e palesi, delibera:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(segue allegato fotografato)

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

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

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

1. PREMESSA

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

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

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

2. DEFINIZIONI

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

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

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

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

3. FINALITÀ

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

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

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

Gli argomenti di approfondimento possono riguardare:

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

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

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

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

4. ATTIVITÀ AGRITURISTICHE

Rientrano tra le attività agrituristiche:

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

4.1 OSPITALITÀ IN ALLOGGIO O IN SPAZI APERTI ATTREZZATI

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

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

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

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

4.2 SOMMINISTRAZIONE PASTI E BEVANDE

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

4.3 ORGANIZZAZIONE DI DEGUSTAZIONI DI PRODOTTI AZIENDALI TRASFORMATI IN PRODOTTI ENOGASTRONOMICI

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

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

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

5. CONNESSIONE E COMPLEMENTARIETA'

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

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

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

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

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

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

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

In sede di istruttoria dovrà essere specificatamente verificato:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7. ELENCO PROVINCIALE DEGLI OPERATORI AGRITURISTICI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

8. OSPITALITÀ

8.1 Limiti

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9. SOMMINISTRAZIONE PASTI E BEVANDE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Tè
- Caffè
- Cacao
- Pepe e spezie orientali

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Per quanto concerne la possibilità per il Comune di concedere lo svolgimento dell'attività di somministrazione pasti e bevande in deroga ai limiti previsti dall'art. 6 della LR n. 4/2009, si precisa che le calamità atmosferiche devono essere accertate dalla Provincia, ai sensi della LR n. 15/97, le fitopatie devono essere accertate dal Servizio Fitosanitario regionale e le 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'abitazione dell'imprenditore sul fondo per lo svolgimento dell'attività di "ospitalità rurale familiare" è consentito solo per le strutture conformi agli strumenti edilizi ed urbanistici e provviste di certificato di conformità edilizia e agibilità.

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

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

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

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

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

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

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

11. ATTIVITÀ SOCIALI

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

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

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

Tra le attività di carattere sociale maggiormente rilevanti sono auspicabili:

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

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

12. FORMAZIONE

12.1 Formazione per l'accesso alla professione di Operatore Agrituristico

Requisiti di ammissibilità dei soggetti

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

Soggetti attuatori

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

Riconoscimento di crediti formativi

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

12.2 Articolazione del percorso formativo

Contenuti di massima:

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

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

Durata: almeno 140 ore.

Commissione d'esame:

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

Modalità di svolgimento della prova finale:

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

Attestazione rilasciata:

Attestato di frequenza con verifica dell'apprendimento.

Frequenza minima per la validità del percorso: 70%.

12.3 Attività di aggiornamento

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

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

13. DICHIARAZIONE INIZIO ATTIVITÀ AGRITURISTICA COMUNALE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

14. IMMOBILI PER ATTIVITÀ AGRITURISTICHE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

15. ACCESSIBILITÀ DELLE STRUTTURE

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

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

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

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

16. ASPETTI IGIENICO SANITARI

16.1 Aspetti strutturali generali

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

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

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

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

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

16.2 Sale pluriuso

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

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

16.3 Piscine

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

16.4 Sicurezza alimentare

16.4.1 Ristorazione

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

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

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

16.4.2 Requisiti strutturali

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

a) Cucina:

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

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

b) Dispensa:

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

c) Sala da pranzo:

- almeno 1,20 mq per ogni posto a sedere

d) Servizi igienici:

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

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

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

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

16.4.3 Trasformazione dei prodotti

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16.4.4 Autocontrollo

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

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

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

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

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

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

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

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

16.4.5 Locali destinati alla macellazione

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

16.4.7 Somministrazione di carni di selvaggina

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

16.5 Piazzole per 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 pasti e bevande possono essere indicati per ogni singola offerta enogastronomica e bevanda e/o con l'indicazione forfettaria a pasto.

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

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

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

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

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

18. CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

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

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

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

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

19. OSPITALITÀ RURALE FAMILIARE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

20. CLUB DI ECCELLENZA

I Club di eccellenza sono costituiti da imprese agrituristiche e sono finalizzati a migliorare l'offerta 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 presenza dei prodotti di cui ai punti a) e/o b) del comma 4 dell'art. 6 della LR n. 4/2009;
- un uso di almeno il 30% di un'unica tipologia di prodotto aziendale accompagnata da almeno un menù fisso di degustazione specifico disponibile su prenotazione;
- presenza di un prodotto aziendale/naturale di nicchia a forte tipicità agricolo o ambientale che viene proposto contemporaneamente in ambito ristorativo, in vendita diretta allo stato fresco, conservato o trasformato. Per il pacchetto proposto deve essere allegata una relazione

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

22. CONTROLLI E SANZIONI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

23. DISPOSIZIONI PERIODO TRANSITORIO

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

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

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

ALLEGATO 1

**NUMERO MEDIO ANNUO DI GIORNATE LAVORATIVE STIMATE NECESSARIE
PER LE COLTURE E GLI ALLEVAMENTI PIU' DIFFUSI NELLE AZIENDE
AGRICOLE DI PIANURA**

	<u>COLTURE</u>	<u>giornate/ettaro</u>
A)	Erbacee	
1)	Grano	6
2)	Orzo	6
3)	Mais da granella	8
4)	Mais ceroso	9
5)	Girasole	8
6)	Sorgo	8
7)	Soia	7
8)	Riso	10
9)	Barbabietola da zucchero	15
10)	Prato avvicendato	6
11)	Prato stabile	5
12)	Prato pascolo	3
B)	Sementiere	
1)	Barbabietola da costa	18
2)	Barbabietola da zucchero	42
3)	Cipolla	60
4)	Cavolo	55
5)	Ravanelli	4
6)	Lattuga	10
7)	Cicoria	7
8)	Carote	7
C)	Orticole	
1)	Aglione (raccolta meccanizzata)	30
2)	Aglione (raccolta manuale)	110
3)	Asparago	120
4)	Cardo	200
5)	Cavolo	50
6)	Cavolfiore	60
7)	Cipolla (raccolta normale)	100
8)	Cipolla (raccolta a macchina)	32
9)	Cocomero in pieno campo	50
10)	Fagiolo	10
11)	Fagiolino (raccolta normale)	240

12)	Finocchio	190
13)	Fragola in pieno campo	400
14)	Fragola in coltura forzata	550
15)	Insalata	180
16)	Melanzana in pieno campo	500
17)	Melanzana in serra	600
18)	Melone in pieno campo	230
19)	Melone semiforzato	130
20)	Patate (raccolta normale)	70
21)	Patate (raccolta meccanica)	50
22)	Pisello da industria	13
23)	Pisello proteico	9
24)	Pomodoro da industria	150
25)	Pomodoro da mensa in pieno campo	650
26)	Pomodoro da mensa in serra	850
27)	Radicchio	220
28)	Sedano verde	160
29)	Sedano bianco	200
30)	Spinaci (raccolta meccanica)	8
31)	Zucca	50
32)	Zucchini	290
33)	Orto per attività ristorativa	400

D) Arboree

1)	Actinidia	75
2)	Albicocco	75
3)	Ciliegio	140
4)	Caki	45
5)	Melo	70
6)	Pero	70
7)	Pesco	80
8)	Susino	70
9)	Vite senza cantina	55
10)	Vite con le operazioni di cantina	80
11)	Castagno	25
12)	Castagno con essiccatoio e vendita	50
13)	Olivo	70
14)	Pioppo	30
15)	Vivaio frutticolo	400
16)	Vivaio ornamentale	300
17)	Vivaio in serra (x 1.000 mq)	140
18)	Piccoli frutti	450
19)	Bosco naturale	15
20)	Bosco con tartufi	30

E) Allevamenti

1)	<u>Bovini da latte</u>	<u>Giornate/Capo</u>	
	Allevamento tradizionale a stabulazione fissa fino a 20 capi		15
	Allevamento a stabulazione fissa meccanizzata		8
	Allevamento a stabulazione esterna libera		5
2)	<u>Bovini da carne</u>	<u>Giornate/Capo</u>	
	Allevamento a stabulazione libera		2
	Allevamento a stabulazione fissa		10
	Allevamento a stabulazione meccanizzata		6
3)	<u>Equini da carne</u>	<u>Giornate/Capo</u>	
	Stabulazione fissa		10
	Stabulazione libera		2
3.1)	Equini da sella		12
4)	<u>Suini (scrofe - verri)</u>		3
5)	<u>Ovini - caprini</u>		2
6)	<u>Avicoli</u>	<u>Giornate/100 capi</u>	
	Galline ovaiole		14
	Polli		11
7)	<u>Conigli (giornate/50 capi)</u>		30
8)	<u>Api (giornate/10 alveari)</u>		12
9)	<u>Pesci</u>	<u>(giornate/tonnellata)</u>	
	Trota	550 giornate/tonnellata	
	Anguille	900 giornate/tonnellata	
	Carpa e pesce gatto	370 giornate/tonnellata	

Nei Comuni montani di cui alla LR n. 2 del 20 gennaio 2004 "Legge per la montagna" definiti con Deliberazione di Giunta n. 1734 del 6 luglio 2004, essendo i territori gravati da situazioni di particolare disagio operativo e da condizioni socio-economiche svantaggiate, i tempi di lavoro indicati in questa appendice per le aziende di pianura possono essere aumentati in sede d'istruttoria fino ad un massimo del 200%. Per le aziende che hanno le produzioni convertite al metodo biologico i tempi di lavoro indicati sono aumentati in sede istruttoria del 50%.

F) Lavorazioni materie prime aziendali

Le giornate lavorative necessarie per le lavorazioni di cucina effettuate per ottenere le preparazioni enogastronomiche da somministrare nell'ambito dell'attività di ristorazione non sono conteggiate come attività agricola.

Qualora l'imprenditore agricolo effettui direttamente lavorazioni o trasformazioni agricole di materie prime aziendali, il tecnico istruttore valuta le giornate lavorative medie necessarie per ogni tipo di attività e le somma a quelle delle colture e degli allevamenti.

Possono essere conteggiate solo le attività di trasformazione per le quali l'imprenditore ha effettuato specifica notifica all'Autorità sanitaria ed ha avuto autorizzazione specifica dall'Amministrazione competente.

G) Attività agricole esterne all'azienda

Le giornate lavorative agricole svolte normalmente per Enti pubblici come attività connesse possono essere conteggiate quando sono documentate da contratti/convenzioni o altra documentazione scritta probatoria.

NUMERO DI GIORNATE PER ANNO STIMATE NECESSARIE PER LO SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITÀ AGRITURISTICHE DI SEGUITO ELENcate:

- a) alloggio in camere attrezzate: n. 12 giornate per posto letto;
- b) agricampeggio: n. 8 giornate per piazzola;
- c) preparazione e somministrazione pasti: n. 1 giornata per 15 pasti;

d) attività di intrattenimento:

- 1) ippoturismo: n. 10 giornate per cavallo;
- 2) altre attività ricreative (culturali, didattiche, di pratiche sportive, escursionistiche): 20 giornate (da assegnare sempre, indipendentemente dalla eventuale diversa richiesta di iscrizione);

e) attività sociali: n. 1 giornata per ogni giornata di attività sociale proposta.

Qualora l'azienda, gestita da un Imprenditore Agricolo Professionale (IAP), svolga esclusivamente attività ricreative, culturali, sociali, didattiche, di pratica sportiva, escursionistica, di ippoturismo o solo di ospitalità familiare, queste si ritengono sempre complementari purché siano prevalentemente e strettamente collegate all'attività agricola od al territorio rurale locale. In tal caso non occorre dimostrare, per ottenere l'iscrizione, la complementarità con il parametro giornata lavoro.

Per coordinare le fasi istruttorie per il calcolo delle giornate ci si potrà basare sul seguente modulo:

CALCOLO GIORNATE AGRICOLE					
TIPOLOGIA ATTIVITÀ	GIORNATE/ANNO	COEFFICIENTE ZONE SVANTAGGIATE	COEFFICIENTE TECNICHE DI PRODUZIONE BIOLOGICA	GIORNATE EFFETTIVE	NOTE
TOTALE					

CALCOLO ATTIVITÀ AGRITURISTICHE				
TIPOLOGIA	UNITÀ DI MISURA	GIORNATE ANNUE	TOTALE	NOTE
Camere/Posti letto				
Piazzole				
Ippoturismo				
Attività ricreative, culturali, etc.				
Attività sociali				
Pasti				
Totale			*	

* Deve essere inferiore alle giornate agricole calcolate per l'attività agricola.

Il numero dei pasti mensili si calcola dividendo per 12 il numero dei pasti annuali. Una volta effettuato il calcolo dovrà essere verificato che i pasti mensili autorizzabili siano uguali o inferiori a:

$$50 + [(camere + n. piazzole previste) \times 2] \times 30$$

Nel certificato dovrà essere specificato che la DIA comunale potrà essere presentata per un massimo di 50 pasti giornalieri + [(n. camere + n. piazzole) *(effettivamente realizzate ed inserite nella DIA)*] $\times 2$ ed i pasti mensili non potranno essere superiori a quelli giornalieri $\times 30$.

H) Attività agricole non previste ai punti A), B), C), D), E), F) e G)

Per le colture e gli allevamenti svolti dall'imprenditore e non riportati nei punti precedenti, il numero delle giornate lavorative è proposto dal titolare dell'azienda e definito in sede di istruttoria in funzione delle tecniche agronomiche utilizzate e delle attrezzature meccaniche presenti in azienda.

ALLEGATO 2

- 2.1 SCHEMA RICHIESTA DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA, CERTIFICAZIONE RELATIVA AL RAPPORTO DI CONNESSIONE E ISCRIZIONE ALL'ELENCO PROVINCIALE DEGLI OPERATORI AGRITURISTICI (LR N. 4 DEL 31 MARZO 2009, ARTT. 8 E 30)

Spazio riservato all'amministrazione

bollo da € 14,62

ALLA PROVINCIA DI

DOMANDA PRESENTATA PER IL TRAMITE DI

PROVINCIA DI

OGGETTO: ***RICHIESTA DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA, CERTIFICAZIONE RELATIVA AL RAPPORTO DI CONNESSIONE, ISCRIZIONE ALL'ELENCO PROVINCIALE DEGLI OPERATORI AGRITURISTICI (L.R. 31 marzo 2009, n. 4, artt. 8 e 30)***

Il sottoscritto

Cognome.....Nome.....

Luogo di nascita.....data di nascita...../...../.....

Residenza: Comune.....Prov. (.....)

Via, Piazza.....n.....CAP.....

In qualità di rappresentante legale/titolare della

.....

con sede legale nel Comune di.....CAP.....Prov.(.....)

Via, Piazza.....n.....Telefono.....

Codice ISTAT.....

CUAA impresa.....

Partita I.V.A.....

ubicata nel Comune di.....CAP.....Prov.(.....)

Via, Piazza.....n.....

Iscrizione registro imprese :

C.C.I.A.A. di.....

n. iscrizione.....

n. REA.....

Sezione.....

Codice Attività.....

Descrizione.....

OPERATORE AGRITURISTICO*(se diverso dal rappresentante legale)*CODICE
FISCALE

COGNOME	NOME	SESS O	DATA DI NASCITA	LUOGO DI NASCITA	PROV.
INDIRIZZO E NUMERO CIVICO	COD. ISTAT	COMUNE	PROV	CA P	

Corso di formazione frequentato
dall'operatore:

APPROVAZIONE PROVINCIA

DEL/DET N°

DATA

ENTE ORGANIZZATORE

ORE CORSO

ORE
FREQUENTATE

consapevole delle sanzioni penali previste all'art. 76 del DPR 445/2000 e successive integrazioni in caso di dichiarazioni mendaci, forma e uso di atti falsi, nonché della decadenza dai benefici previsti dall'art. 75 del medesimo DPR;

DICHIARA

ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 e sotto la propria personale responsabilità;

- di aver preso visione e di essere a conoscenza di quanto previsto dalla LR n. 4/2009 e dalla Deliberazione della giunta regionale n. _____ del _____ relativa alle disposizioni attuative della legge stessa;
- di essere iscritto/a nell'anagrafe delle aziende agricole della Regione Emilia-Romagna;
- di non aver riportato nell'ultimo triennio, con sentenza passata in giudicato, condanna per uno dei delitti previsti dagli artt. 442, 444, 513, 515 e 517 del Codice Penale, o per uno dei delitti in materia di igiene e di sanità o di frode nella preparazione degli alimenti previsti da leggi speciali;

☐ ovvero di avere ottenuto la riabilitazione;

- di non essere sottoposto a misure di prevenzione ai sensi della L. 27/12/1956 n. 1423 e successive modificazioni, o di essere stato dichiarato "delinquente abituale";

☐ di non essere a diretta conoscenza che le suddette condanne, procedimenti, misure di prevenzione riguardino soci o comproprietari dell'Azienda;

☐ di non essere a diretta conoscenza, nell'ipotesi di società di capitali o cooperative in cui l'attestato di frequenza sia intestato ad un dipendente, che le suddette condanne, procedimenti, misure di prevenzione riguardino il dipendente stesso;

CHIEDE

al fine di poter presentare all'Autorità Comunale competente la Dichiarazione di inizio attività ai sensi dell'art. 19 della Legge n. 241/90

- 1) il rilascio dell'abilitazione allo svolgimento dell'attività agrituristica;
- 2) il rilascio del certificato attestante il rapporto di connessione tra attività agrituristica e attività agricola, per svolgere le attività sotto elencate:

<input type="checkbox"/> Alloggio in camere n. _____ di cui:			
n. _____ N. minialloggi-alloggi	N. Posti		
Camere _____ indipendenti	Letto	_____ x 12 =	_____
<input type="checkbox"/> Agricampeggio, piazzole con luce, acqua, servizi igienici	N. Piazzole	_____ x 8 =	_____
<input type="checkbox"/> Preparazione e somministrazione pasti e bevande	N. Pasti mensili	_____ /15*12 =	_____
<input type="checkbox"/> Attività ricreative (tutte)	N. Giornate annue	_____	_____
<input type="checkbox"/> Ippoturismo	N. Cavalli	_____ x 10 =	_____

Totale Giornate Agrituristiche relative alle Attività Esercitate _____

- 3) l'iscrizione all'Elenco Provinciale Operatori Agrituristici.

Allega alla presente la documentazione prescritta dalle vigenti norme.

_____, li _____

Il/La richiedente
(firma per esteso e leggibile)

Ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000 la sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione: pertanto l'interessato può firmare e allegare la fotocopia fronte retro di un proprio documento d'identità oppure firmare davanti al dipendente della Provincia di _____ addetto alla ricezione della domanda.

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA

- 1 Scheda indirizzo produttivo aziendale (allegato 1).
- 2 Scheda strutture agrituristiche (allegato 2).
- 3 Planimetria catastale con evidenziati i confini aziendali.
- 4 Piano colturale dettagliato per ogni singola particella catastale.
- 5 Documentazione fotografica dell'azienda.
- 6 Relazione tecnica che illustri la consistenza, l'organizzazione, l'indirizzo produttivo, il volume di giornate richieste dall'azienda agricola, le attività agrituristiche da intraprendere e loro volume (presenze/anno, pasti/anno, tipologia ed entità delle attività ricreative, culturali e sportive previste), ecc...
- 7 Eventuale progetto di trasformazione dei locali.

LE SOCIETÀ DI CAPITALI E LE COOPERATIVE DOVRANNO INOLTRE PRODURRE

- 1 Copia libro soci e relativa dichiarazione di conformità all'originale
- 2 Verbale della delibera dell'Assemblea dei soci o del Consiglio di Amministrazione che autorizza l'attività agriturbistica e nomina il preposto aziendale.

Nel caso in cui uno o più documenti richiesti siano già in possesso dell'Amministrazione il richiedente potrà ometterne la presentazione allegando in sostituzione una dichiarazione, a firma del legale rappresentante, in cui è fatto specifico riferimento alla/e domanda/e cui detti documenti risultano allegati.

NOTA BENE:

Le Province dovranno rilasciare ai richiedenti l'informativa sul trattamento dei dati personali o integrare lo schema di domanda con l'informativa stessa.

Tale schema potrà essere comunque integrato ed adeguato fatti salvi i contenuti minimi previsti.

ALLEGATO 1 Scheda indirizzo produttivo aziendale.

RAGIONE SOCIALE	
Superficie Aziendale Totale	Ha _____
Superficie in proprietà	Ha _____
Superficie in affitto	Ha _____
Superficie Agricola Utilizzata	Ha _____

ATTIVITÀ AGRICOLA

COLTURE	HA	COEFF. ZONE DISAGIATE	COEFF. BIOLOGICO	Compilazione facoltativa	
				PARAMETRO GIORNI/Ha	GIORNATE AGRICOLE
S.A.U.					
TOTALE GIORNATE AGRICOLE COLTURE					

ALLEVAMENTI	N. CAPI	COEFF. ZONE DISAGIATE	* COEFF. BIOLOGICO	Compilazione facoltativa	
				PARAMETRO GIORNI/CAPO	GIORNATE AGRICOLE
TOTALE GIORNATE AGRICOLE ALLEVAMENTI					

ALTRE ATTIVITÀ	GIORNATE AGRICOLE
TOTALE GIORNATE AGRICOLE ALTRE ATTIVITÀ	

TOTALE GIORNATE AGRICOLE	
--------------------------	--

Totale Giornate Agrituristiche per Attività Richieste	
---	--

ALLEGATO 2 Strutture agrituristiche.**AZIENDA AGRITURISTICA**

DENOMINAZIONE (nome di fantasia)						
INDIRIZZO E NUMERO CIVICO				LOCALITÀ		
COD. ISTAT	COMUNE		PROV.	CAP	ALTITUDINE METRI S.L.M.	
TELEFONO		FAX		E-MAIL		
Fabbricato 1 - Localizzazione catastale:						
COMUNE		SEZ.	FOGLIO	SUB	CATEGORIA	PARTICELLA
Fabbricato 2 - Localizzazione catastale:						
COMUNE		SEZ.	FOGLIO	SUB	CATEGORIA	PARTICELLA
Fabbricato 3 - Localizzazione catastale:						
COMUNE		SEZ.	FOGLIO	SUB	CATEGORIA	PARTICELLA
Zona di particolare interesse agrituristicò: si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> Se sì:						
						Fabbricato n.
a) parchi e riserve nazionali		<input type="checkbox"/>	INDICARE QUALE			
b) Aree protette e siti della Rete Natura 2000 di cui al Titolo III L.R.6/2005		<input type="checkbox"/>				
c) Comunità Montane o Unione dei Comuni Montani		<input type="checkbox"/>	INDICARE QUALE			
Fattoria didattica: sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>						

_____, li _____

II/La richiedente

2.2 SCHEMA RICHIESTA DI AGGIORNAMENTO A: ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA, CERTIFICAZIONE RELATIVA AL RAPPORTO DI CONNESSIONE, ISCRIZIONE ALL'ELENCO PROVINCIALE DEGLI OPERATORI AGRITURISTICI (LR N. 4 DEL 31 MARZO 2009, ARTT. 8 E 30)

Spazio riservato all'amministrazione

bollo da € 14,62

ALLA PROVINCIA DI

DOMANDA PRESENTATA PER IL TRAMITE DI

PROVINCIA DI

OGGETTO: ***RICHIESTA DI AGGIORNAMENTO A: ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA, CERTIFICAZIONE RELATIVA AL RAPPORTO DI CONNESSIONE, ISCRIZIONE ALL'ELENCO PROVINCIALE DEGLI OPERATORI AGRITURISTICI (L.R. 31 marzo 2009, n. 4, artt. 8 e 30)***

☐ Aumento attività ☐ Diminuzione attività ☐ Altro _____

Il sottoscritto

Cognome.....Nome.....

Luogo di nascita.....data di nascita...../...../.....

Residenza: Comune.....Prov. (.....)

Via, Piazza.....n.....CAP.....

In qualità di rappresentante legale/titolare della

con sede legale nel Comune di.....CAP.....Prov.(.....)

Via, Piazza.....n.....Telefono.....

Codice ISTAT.....

CUAA impresa.....

Partita I.V.A.....

ubicata nel Comune diCAP.....Prov.(.....)

Via, Piazza.....n.....

Iscrizione registro imprese :

C.C.I.A.A. di

n. iscrizione.....

n. REA.....

Sezione.....

Codice Attività

Descrizione.....

OPERATORE AGRITURISTICO (se diverso dal rappresentante legale)

CODICE FISCALE

COGNOME _____ NOME _____ SESSO _____ DATA DI NASCITA _____ LUOGO DI NASCITA _____ PROV. _____

INDIRIZZO E NUMERO CIVICO _____ COD. ISTAT _____ COMUNE _____ PROV. _____ CAP _____

Corso di formazione frequentato dall'operatore:

APPROVAZIONE PROVINCIA

DEL/DET N°

DATA

ENTE ORGANIZZATORE

ORE CORSO

ORE FREQUENTATE

consapevole delle sanzioni penali previste all'art. 76 del DPR 445/2000 e successive integrazioni in caso di dichiarazioni mendaci, forma e uso di atti falsi, nonché della decadenza dai benefici previsti dall'art. 75 del medesimo DPR;

DICHIARA

- ai sensi e per gli effetti degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000 e sotto la propria personale responsabilità;
- di aver preso visione e di essere a conoscenza di quanto previsto dalla LR n. 4/2009 e dalla Deliberazione della giunta regionale n. _____ del _____ relativa alle disposizioni attuative della legge stessa;
 - di essere iscritto/a nell'anagrafe delle aziende agricole della Regione Emilia-Romagna;
 - di non aver riportato nell'ultimo triennio, con sentenza passata in giudicato, condanna per uno dei delitti previsti dagli artt. 442, 444, 513, 515 e 517 del Codice Penale, o per uno dei delitti in materia di igiene e di sanità o di frode nella preparazione degli alimenti previsti da leggi speciali;
 - ☐ ovvero di avere ottenuto la riabilitazione;
 - di non essere sottoposto a misure di prevenzione ai sensi della L. 27/12/1956 n. 1423 e successive modificazioni, o di essere stato dichiarato "delinquente abituale";
 - ☐ di non essere a diretta conoscenza che le suddette condanne, procedimenti, misure di prevenzione riguardino soci o comproprietari dell'Azienda;
 - ☐ di non essere a diretta conoscenza, nell'ipotesi di società di capitali o cooperative in cui l'attestato di frequenza sia intestato ad un dipendente, che le suddette condanne, procedimenti, misure di prevenzione riguardino il dipendente stesso;

CHIEDE DI AGGIORNARE

- 1) l'abilitazione allo svolgimento dell'attività agrituristica;
- 2) il certificato attestante il rapporto di connessione tra attività agrituristica e attività agricola, per svolgere le attività sotto elencate:

<input type="checkbox"/> Alloggio in camere n. _____ di cui:				
n. Camere _____	N. minialloggi-alloggi indipendenti _____	N. Posti Letto _____	x 12 =	_____
<input type="checkbox"/> Agricampeggio, piazzole con luce, acqua, servizi igienici		N. Piazzole _____	x 8 =	_____
<input type="checkbox"/> Preparazione e somministrazione pasti e bevande		N. Pasti mensili _____	/15*12 =	_____
<input type="checkbox"/> Attività ricreative (tutte)		N. Giornate annue _____		_____
<input type="checkbox"/> Ippoturismo		N. Cavalli _____	x 10 =	_____

Totale Giornate Agrituristiche relative alle Attività Esercitate _____

- 3) l'iscrizione all'Elenco Provinciale Operatori Agrituristici.

Allega alla presente la documentazione prescritta dalle vigenti norme.

_____, li _____

Il/La richiedente
(firma per esteso e leggibile)

Ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. 445/2000 la sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione: pertanto l'interessato può firmare e allegare la fotocopia fronte retro di un proprio documento d'identità oppure firmare davanti al dipendente della Provincia di _____ addetto alla ricezione della domanda.

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA

- 1 Scheda indirizzo produttivo aziendale (allegato 1).
- 2 Scheda strutture agrituristiche (allegato 2).
- 3 Planimetria catastale con evidenziati i confini aziendali.
- 4 Piano colturale dettagliato per ogni singola particella catastale.
- 5 Documentazione fotografica dell'azienda.
- 6 Relazione tecnica che illustri la consistenza, l'organizzazione, l'indirizzo produttivo, il volume di giornate richieste dall'azienda agricola, le attività agrituristiche da intraprendere e loro volume (presenze/anno, pasti/anno, tipologia ed entità delle attività ricreative, culturali e sportive previste), ecc...
- 7 Eventuale progetto di trasformazione dei locali.

LE SOCIETÀ DI CAPITALI E LE COOPERATIVE DOVRANNO INOLTRE PRODURRE

- 1 Copia libro soci e relativa dichiarazione di conformità all'originale
- 2 Verbale della delibera dell'Assemblea dei soci o del Consiglio di Amministrazione che autorizza l'attività agrituristica e nomina il preposto aziendale.

Nel caso in cui uno o più documenti richiesti siano già in possesso dell'Amministrazione il richiedente potrà ometterne la presentazione allegando in sostituzione una dichiarazione, a firma del legale rappresentante, in cui è fatto specifico riferimento alla/e domanda/e cui detti documenti risultano allegati.

NOTA BENE:

Le Province dovranno rilasciare ai richiedenti l'informativa sul trattamento dei dati personali o integrare lo schema di domanda con l'informativa stessa.

Tale schema potrà essere comunque integrato ed adeguato fatti salvi i contenuti minimi previsti.

RAGIONE SOCIALE	
Superficie Aziendale Totale	Ha _____
Superficie in proprietà	Ha _____
Superficie in affitto	Ha _____
Superficie Agricola Utilizzata	Ha _____

COLTURE	HA	COEFF. ZONE DISAGIATE	COEFF. BIOLOGICO	Compilazione facoltativa	
				PARAMETRO GIORNI/Ha	GIORNATE AGRICOLE
S.A.U.					
TOTALE GIORNATE AGRICOLE COLTURE					

ALLEVAMENTI	N. CAPI	COEFF. ZONE DISAGIATE	COEFF. BIOLOGICO	Compilazione facoltativa	
				PARAMETRO GIORNI/CAPO	GIORNATE AGRICOLE
TOTALE GIORNATE AGRICOLE ALLEVAMENTI					

ALTRE ATTIVITÀ	GIORNATE AGRICOLE
TOTALE GIORNATE AGRICOLE ALTRE ATTIVITÀ	

TOTALE GIORNATE AGRICOLE	
--------------------------	--

Totale Giornate Agrituristiche per Attività Richieste	
---	--

ALLEGATO 2 Strutture agrituristiche.

AZIENDA AGRITURISTICA						
DENOMINAZIONE (nome di fantasia)						
INDIRIZZO E NUMERO CIVICO				LOCALITÀ		
COD. ISTAT	COMUNE		PROV.	CAP	ALTITUDINE METRI S.L.M.	
TELEFONO		FAX		E-MAIL		
Fabbricato 1 - Localizzazione catastale:						
COMUNE		SEZ.	FOGLIO	SUB	CATEGORIA	PARTICELLA
Fabbricato 2 - Localizzazione catastale:						
COMUNE		SEZ.	FOGLIO	SUB	CATEGORIA	PARTICELLA
Fabbricato 3 - Localizzazione catastale:						
COMUNE		SEZ.	FOGLIO	SUB	CATEGORIA	PARTICELLA
Zona di particolare interesse agrituristicamente: sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> Se sì:						
						Fabbricato n.
a) parchi e riserve nazionali		<input type="checkbox"/>	INDICARE QUALE			
b) Aree protette e siti della Rete Natura 2000 di cui al Titolo III L.R.6/2005		<input type="checkbox"/>				
c) Comunità Montane o Unione dei Comuni Montani		<input type="checkbox"/>	INDICARE QUALE			
Fattoria didattica: sì <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>						

_____, li _____

Il/La richiedente

2.3 SCHEMA RICHIESTA DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA DENOMINATA OSPITALITÀ RURALE, CERTIFICAZIONE RELATIVA AL RAPPORTO DI CONNESSIONE E ISCRIZIONE ALL'ELENCO PROVINCIALE DEGLI OPERATORI AGRITURISTICI (LR N. 4 DEL 31 MARZO 2009, ARTT. 16 E 30)

Spazio riservato all'amministrazione

bollo da € 14,62

ALLA PROVINCIA DI

DOMANDA PRESENTATA PER IL TRAMITE DI

PROVINCIA DI

OGGETTO: RICHIESTA DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA DENOMINATA OSPITALITÀ RURALE, CERTIFICAZIONE RELATIVA AL RAPPORTO DI CONNESSIONE E ISCRIZIONE ALL'ELENCO PROVINCIALE DEGLI OPERATORI AGRITURISTICI (L.R. 31 marzo 2009, n. 4, artt. 16 e 30)

Il sottoscritto

Cognome.....Nome.....

Luogo di nascita.....data di nascita...../...../.....

Residenza: Comune.....Prov. (.....)

Via, Piazza.....n.....CAP.....

In qualità di rappresentante legale/titolare della

.....

con sede legale nel Comune di.....CAP.....Prov.(.....)

Via, Piazza.....n.....Telefono.....

Codice ISTAT.....

CUAA impresa.....

Partita I.V.A.....

ubicata nel Comune di.....CAP.....Prov.(.....)

Via, Piazza.....n.....

Iscrizione registro imprese :

C.C.I.A.A. di.....

n. iscrizione.....

n. REA.....

Sezione.....

Codice Attività.....

Descrizione.....

OPERATORE AGRITURISTICO
(se diverso dal rappresentante legale)

CODICE
FISCALE

COGNOME	NOME	SESS O	DATA DI NASCITA	LUOGO DI NASCITA	PROV.
INDIRIZZO E NUMERO CIVICO		COD. ISTAT	COMUNE	PROV	CA P

Corso di formazione frequentato
dall'operatore:

APPROVAZIONE PROVINCIA

DEL/DET N°

DATA

ENTE ORGANIZZATORE

ORE CORSO

ORE
FREQUENTATE

DOCUMENTI DA ALLEGARE ALLA DOMANDA

- 1 Scheda indirizzo produttivo aziendale (allegato 1).
- 2 Scheda strutture agrituristiche (allegato 2).
- 3 Planimetria catastale con evidenziati i confini aziendali.
- 4 Piano colturale dettagliato per ogni singola particella catastale.
- 5 Documentazione fotografica dell'azienda.
- 6 Relazione tecnica che illustri la consistenza, l'organizzazione, l'indirizzo produttivo, il volume di giornate richieste dall'azienda agricola, le attività agrituristiche da intraprendere e loro volume (presenze/anno, pasti/anno, tipologia ed entità delle attività ricreative, culturali e sportive previste), ecc...
- 7 Eventuale progetto di trasformazione dei locali.

LE SOCIETÀ DI CAPITALI E LE COOPERATIVE DOVRANNO INOLTRE PRODURRE

- 1 Copia libro soci e relativa dichiarazione di conformità all'originale
- 2 Verbale della delibera dell'Assemblea dei soci o del Consiglio di Amministrazione che autorizza l'attività agrituristica e nomina il preposto aziendale.

Nel caso in cui uno o più documenti richiesti siano già in possesso dell'Amministrazione il richiedente potrà ometterne la presentazione allegando in sostituzione una dichiarazione, a firma del legale rappresentante, in cui è fatto specifico riferimento alla/e domanda/e cui detti documenti risultano allegati.

NOTA BENE:

Le Province dovranno rilasciare ai richiedenti l'informativa sul trattamento dei dati personali o integrare lo schema di domanda con l'informativa stessa.

Tale schema potrà essere comunque integrato ed adeguato fatti salvi i contenuti minimi previsti.

RAGIONE SOCIALE	
Superficie Aziendale Totale	Ha _____
Superficie in proprietà	Ha _____
Superficie in affitto	Ha _____
Superficie Agricola Utilizzata	Ha _____

[illegible][illegible]

ALTRE ATTIVITÀ	

ALLEGATO 2 Strutture agrituristiche.**AZIENDA AGRITURISTICA**

DENOMINAZIONE (nome di fantasia)

INDIRIZZO E NUMERO CIVICO

LOCALITÀ

COD. ISTAT

COMUNE

PROV.

CAP

ALTITUDINE METRI S.L.M.

TELEFONO

FAX

E-MAIL

Fabbricato 1 - Localizzazione catastale:

COMUNE

SEZ.

FOGLIO

SUB

CATEGORIA

PARTICELLA

Fabbricato 2 - Localizzazione catastale:

COMUNE

SEZ.

FOGLIO

SUB

CATEGORIA

PARTICELLA

Fabbricato 3 - Localizzazione catastale:

COMUNE

SEZ.

FOGLIO

SUB

CATEGORIA

PARTICELLA

Zona di particolare interesse agrituristiche:

si ☐no ☐

Se si:

Fabbricato n.

a) parchi e riserve nazionali

☐

INDICARE QUALE

b) Aree protette e siti della Rete Natura 2000 di cui al Titolo III L.R.6/2005

☐

c) Comunità Montane o Unione dei Comuni Montani

☐

INDICARE QUALE

Fattoria didattica:

si ☐no ☐

,li

II/La richiedente

ALLEGATO 3

SCHEMA VERBALE ISTRUTTORIA

ENTE _____

ELENCO PROVINCIALE DEGLI OPERATORI AGRITURISTICI**VERBALE DI ISTRUTTORIA**Data di fine istruttoria _____ prot.
n. _____

Tecnico/i incaricato/i:

Nome Cognome	Ente

Vista la domanda presentata il _____ prot.
n. _____ Per: _____
☐ Variazione dati aziendali

 ☐ Aumento attività

 ☐ Diminuzione attività

 ☐ Iscrizione

dall'Azienda Agricola / Agriturismo:

L'azienda è regolarmente iscritta all'anagrafe delle aziende agricole regionale? **SI** **NO**

In seguito al sopralluogo aziendale del _____ e alle verifiche informatiche/cartacee eseguite _____
 l'azienda risulta così composta:

Superficie Aziendale Totale	Ha	_____
Superficie in proprietà	Ha	_____
Superficie in affitto	Ha	_____
Superficie Agricola Utilizzata	Ha	_____

RIPARTO PRODUTTIVO RILEVATO

1) COLTURE ERBACEE	GG/HA	ETTARI	COEFF. ZONE DISAGIATE	COEFF. AGRICOLT. BIOLOGICA	TOTALE GIORNATE	NOTE
Grano - Orzo	6					
Mais da granella – Girasole	8					
Mais ceroso	9					
Sorgo	8					
Soia	7					
Riso	10					
Barbabietola da zucchero	15					
Prato avvicendato	6					
Prato stabile	5					
Prato pascolo	3					
TOTALE 1						
2) SEMENTIERE	GG/HA	ETTARI	COEFF. ZONE DISAGIATE	COEFF. AGRICOLT. BIOLOGICA	TOTALE GIORNATE	NOTE
Barbabietola da costa	18					
Barbabietola da zucchero	42					
Cipolla	60					
Cavolo	55					
Ravanelli	4					
Lattuga	10					
Cicoria	7					
Carote	7					
TOTALE 2						
3) COLTURE ORTICOLE						
Aglio raccolta meccanizzata	30					
Aglio raccolta manuale	110					
Cipolla raccolta normale	100					
Cipolla raccolta meccanica	32					
Patata raccolta normale	70					
Patata raccolta meccanica	50					
Asparago	120					
Cardo	200					
Cavolo	50					
Cavolfiore	60					
Cocomero in pieno campo	50					
Fagiolino raccolta normale	240					
Fagiolo	10					
Finocchio	190					
Fragola pieno campo	400					
Fragola coltura forzata	550					
Insalata	180					
Melanzana pieno campo	500					
Melanzana in serra	600					
Melone in pieno campo	230					
Melone semiforzato	130					
Patate (raccolta normale)	70					
Patate (raccolta meccanizzata)	50					
Pisello da industria	13					
Pisello proteico	9					

Sedano bianco	200					
Pomodoro da industria	150					
Pomodoro mensa pieno campo	650					
Pomodoro mensa in serra	850					
Radicchio	220					
Zucca	50					
Zucchini	290					
Orto per attività ristorative	400					
TOTALE 3						
4) COLTURE ARBOREE						
Vite senza cantina	55					
Vite con cantina	80					
Castagno	25					
Castagno con essiccatoio e vendita	50					
Pioppo	30					
Vivaio frutticolo	400					
Vivaio ornamentale	300					
Vivaio in serra	1400					
Piccoli frutti	450					
Bosco naturale	15					
Bosco con tartufi	30					
Melo	70					
Pero	70					
Pesco	80					
Albicocco	75					
Susino	70					
Ciliegio	140					
Olivo	70					
Actinidia	75					
Caki	45					
TOTALE 4						
5) ALLEVAMENTI	GG/cap o	N.CAPI- TONN.	COEFF. ZONE DISAGIAT E	COEFF. AGRICOLTU RA BIOLOGICA	TOTALE GIORNATE	NOTE
Bovini latte allev. Tradiz. fino a 20 capi	15					
Bovini da latte allev. a stabulazione fissa meccanizzata	8					
Bovini da latte allev. a stabulazione esterna libera	5					
Bovini da carne allev. a stabulazione fissa tradizionale	10					
Bovini da carne allev. fisso meccanizzato	6					
Bovini da carne allev. libero	2					
Equini da carne fissi	10					
Equini da carne liberi	2					
Equini da sella	12					
Ovini – Caprini	2					
Suini (scrofe – verri)	3					
Polli da carne	0,11					

Galline da uova	0,14					
Conigli	0,6					
Trota TONNELLATE	550					
Anguilla TONNELLATE	900					
Carpa e pesce gatto TON.	370					
Api (ALVEARI)	1,2					
TOTALE 5						
6) ALTRE ATTIVITÀ	QUANTITÀ					
TOTALE 6						
TOTALE GENERALE DELLE GIORNATE AGRICOLE						
"Superficie Agricola Utilizzata"						

Note:

- ☐ Il richiedente ha le caratteristiche dell'imprenditore agricolo ai sensi dell'art.2135 C.C.
- ☐ Il titolare - socio - dipendente _____ è in possesso dell'attestato di formazione per operatori agrituristici
- ☐ I fabbricati da adibire ad attività agrituristiche risultano essere di tipologia rurale.
- ☐ Si richiede, prima della presentazione della DIA in Comune, l'accatastamento come D10 (beni strumentali dell'azienda agricola) dei fabbricati da adibire ad attività agrituristiche.
- ☐ Il titolare _____ è in possesso del certificato di Imprenditore Agricolo Professionale (IAP)

Attività agrituristiche richieste

<input type="checkbox"/> Alloggio in camere ammobiliate e/o alloggi	N. Camere	N. Alloggi	N. Posti Letto	x 12 =	
<input type="checkbox"/> Agricampeggio, piazzole con luce, acqua, servizi igienici			N. Piazzole	x 8 =	
<input type="checkbox"/> Preparazione e somministrazione pasti e bevande per tutto l'anno			N. Pasti	/ 15 =	
<input type="checkbox"/> Attività ricreative (tutte)			N. Giornate annue		
<input type="checkbox"/> Ippoturismo			N. Cavalli	x 10 =	
Totale Giornate Agrituristiche relative alle Attività richieste					
Giornate Agrituristiche Aziendali				N°	

☐ Ai fini della valutazione sulla connessione/complementarietà il numero di giornate agrituristiche delle attività richieste è inferiore al numero di giornate agricole aziendali.

☐ Ai fini della valutazione sulla connessione/complementarietà il numero di giornate agrituristiche delle attività richieste è superiore al numero di giornate agricole aziendali.

Attività agrituristiche ammissibili :

<input type="checkbox"/> Alloggio in camere ammobiliate e/o alloggi	N. Camere	N. alloggi	N. Posti Letto	x 12 =	
<input type="checkbox"/> Agricampeggio, piazzole con luce, acqua, servizi igienici			N. Piazzole	x 8 =	
<input type="checkbox"/> Preparazione e somministrazione pasti e bevande per tutto l'anno			N. Pasti	/ 15 =	
<input type="checkbox"/> Attività ricreative (tutte)			N. Giornate annue		
<input type="checkbox"/> Ippoturismo			N. Cavalli	x 10 =	
Totale Giornate Agrituristiche relative alle Attività proposte					
Giornate Agrituristiche Aziendali					

☐ Per la connessione : colture, allevamenti e attività di trasformazione rilevate sono potenzialmente sufficienti per fornire la materia prima aziendale richiesta dalla normativa vigente.

☐ Per la connessione : colture, allevamenti e attività di trasformazione rilevate non sono sufficienti per fornire la materia prima aziendale richiesta dalla normativa vigente.

Note

Allegati:

.....(integrare)

Firma dei tecnici incaricati

NOTA BENE:

Lo schema potrà essere integrato ed adeguato fatti salvi i contenuti minimi previsti.

ALLEGATO 4

**SCHEMA CERTIFICATO RELATIVO AL RAPPORTO DI CONNESSIONE
TRA ATTIVITA' AGRITURISTICA E ATTIVITA' AGRICOLA**

Bollo

PROVINCIA DI _____

PROT. _____

DATA _____

**CERTIFICAZIONE RELATIVA AL RAPPORTO DI CONNESSIONE TRA ATTIVITÀ
AGRITURISTICA E ATTIVITÀ AGRICOLA
(L.R. n. 4/2009, artt. 4 e 8)**

Vista la richiesta Prot. n. del presentata dal Sig.
cognome nome
luogo di nascita data di nascita / /
residenza: Comune Prov (.....)
via, piazza n. C.A.P.
in qualità di Rappresentante Legale/Titolare della
.....
con sede legale nel Comune di CAP Prov
(.....)
via telefono
cod. ISTAT
CUAA impresa
Partita IVA REA
ubicata nel Comune di via n. Prov.
.....
(se diversa dalla sede legale)

Vista la certificazione di Imprenditore Agricolo Professionale (IAP); *(per ospitalità rurale familiare)*

Vista l'istruttoria amministrativa e gli accertamenti effettuati, in data _____ dai tecnici incaricati, da cui è emerso che:

le attività agricole esercitate sono le seguenti: *(Riportare elenco attività e giornate agricole calcolate totali)*

per un totale di giornate agricole calcolate pari a n. _____ *(solo per attività agrituristica)*
e per una superficie utile complessiva pari a ha _____

Considerato che le attività _____ ammissibili sono le seguenti:

- a) ospitalità nell'azienda agricola in n. _____ camere, corrispondenti a n. _____ posti letto;
 - b) agriturismo in n. _____ piazzole attrezzate di luce, acqua e servizi igienici;
 - c) somministrazione nei locali dell'azienda n. _____ pasti mese/anno e bevande;
 - d) agriturismo equestre con n. _____ cavalli;
 - e) organizzazione di degustazioni di prodotti aziendali trasformati in prodotti enogastronomici ivi inclusa la mescita dei vini;
 - f) organizzazione di 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;
- per un totale di n. _____ giornate agrituristiche. *(solo per attività agrituristica)*

Vista la legge 20 febbraio 2006 n. 96 "Disciplina dell'agriturismo"

Vista la legge regionale 31 marzo 2009 n. 4 "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole" ed in particolare gli artt. 4 e 8;

Vista la Delibera di Giunta regionale n. _____ del _____

SI CERTIFICA

che le attività agrituristiche elencate alle lettere _____ sono in rapporto di connessione rispetto all'attività agricola, fermo restando la prevalenza di quest'ultima, espressa in n. _____ giornate (*per attività agrituristica*)

che le attività di ospitalità rurale familiare elencate alle lettere _____ sono in rapporto di connessione rispetto all'attività agricola (*per ospitalità rurale familiare*)

Le suddette attività agrituristiche / di ospitalità rurale familiare sono assoggettate alle prescrizioni della LR n. 4/2009 e della Deliberazione della Giunta regionale n. _____ del _____, anche se svolte disgiuntamente.

Il Responsabile

Tale schema potrà comunque essere integrato ed adeguato fatti salvi i contenuti minimi previsti.

ALLEGATO 5

SCHEMA DICHIARAZIONE INIZIO ATTIVITÀ AGRITURISTICA

Comunicazione esente dall'imposta di bollo

AL COMUNE DI _____

Oggetto: Dichiarazione d'inizio attività agrituristica o di ospitalità rurale familiare.

(L. n. 96 del 20 febbraio 2006 "Disciplina dell'agriturismo", LR n. 4 del 31 marzo 2009 "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole", Deliberazione di Giunta regionale n. 389 dell'1 marzo 2000, D.Lgs. n. 228 del 18 maggio 2001 e Deliberazione di Giunta regionale n.del.....di approvazione dei criteri di attuazione della LR 4/2009).

Il / La sottoscritto/a

 nato/ a il nazionalità

 sesso M ☐ F ☐ C.F.: residente a
 loc./via / piazza n

 tel. n/..... e- mail

in qualità di

titolare/legale rappresentante della
, C.F.
,
 con sede legale a, loc.

, via

, n., tel./

☐ proprietario ☐ affittuario

dell'azienda agricola sita in , loc ,
via , n.....

DICHIARA

- Ai sensi e per gli effetti dell'art.19 della L. n. 241/1990 e successive modificazioni e integrazioni ed ai sensi dell'art. 10 della LR n. 4/2009, e in applicazione della Legge n. 96/2006,

l'inizio dell'attività agrituristica/ospitalità rurale familiare, con esercizio da attivarsi

in Comune di loc.....

.....,via..... n., avente insegna

(eventuale nome dell'azienda agrituristica).....

comprendente le seguenti attività quali risultanti dal certificato relativo al rapporto

di connessione rilasciato dalla Provincia di.....:

- ☐ **Ospitalità nell'azienda agricola in n. camere , per n. posti letto,**
così suddivise:

nr.camere da 1 posto letto

nr.camere da 2 posti letto

nr.camere da 3 posti letto

nr.camere daposti letto

nr.camere daposti letto

nr.alloggi da nr.camere e nr.posti letto

nr.alloggi da nr.camere e nr.posti letto

- ☐ **Ospitalità nell'azienda agricola in spazi aperti attrezzati, corrispondenti a n. Piazzole**

- ☐ **Somministrazione nei locali dell'azienda di n. pasti e bevande/ mese,**
ottenuti nel rispetto delle percentuali di prodotto/materie prime previste all'art. 6 della LR n. 4/2009

- ☐ **Organizzazione e degustazioni di prodotti aziendali, trasformati in prodotti enogastronomici ivi inclusa la mescita del vino** (per tale attività, se svolta disgiuntamente dalla preparazione pasti, devono essere presenti adeguati locali per la preparazione e somministrazione);
- ☐ **Organizzazione di attività ricreative, culturali, didattiche, di pratica sportiva, nonché escursionistiche e di ippoturismo;**
- ☐ **Organizzazione di attività sociali quali**

 (sono escluse le attività sociali che richiedono per normativa di settore una DIA od Autorizzazione specifica)

Ai fini di cui sopra il sottoscritto nella predetta qualità, ai sensi e per gli effetti degli art. 46 e 47 del DPR n. 445 del 28 dicembre 2000:

DICHIARA INOLTRE

- ☐ di aver preso visione e di essere a conoscenza di quanto previsto dalla LR n. 4/2009 "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole" e dalla Deliberazione di Giunta regionale n.del.....relativa alle disposizioni di attuazione della legge stessa;
- ☐ di essere iscritto all'elenco provinciale degli operatori agrituristici della Provincia di , istituito ai sensi dell'art. 30 della LR n. 4/2009, con provvedimento n. delper le seguenti attività:

e con le seguenti prescrizioni :

- ☐ di essere iscritto al Registro Imprese in qualità di imprenditore agricolo singolo/associato, ai sensi dell'art. 2135 del codice civile;
- ☐ di essere in possesso della certificazione di Imprenditore Agricolo Professionale (IAP) al fine di esercitare l'attività di agriturismo denominata "Ospitalità Rurale Familiare";
- ☐ di svolgere l'attività agrituristica attraverso l'utilizzazione della propria azienda in rapporto di connessione con le attività : - ☐ agricole - ☐ di allevamento di animali - ☐ di silvicoltura;
- ☐ di utilizzare, per le attività agrituristiche, gli edifici o parte di essi esistenti nel fondo ed allo scopo ristrutturati, censiti al foglio sub..... cat..... particella.....;
- ☐ di essere in possesso, per i fabbricati da destinarsi ad agriturismo o a ospitalità rurale familiare, della certificazione di conformità edilizia ed agibilità o della dichiarazione di conformità di un professionista abilitato;
- ☐ di essere a conoscenza che l'attività dovrà essere svolta nel rispetto delle norme vigenti in materia urbanistica, igiene pubblica, igiene edilizia e tutela ambientale, tutela della salute nei luoghi di lavoro e sicurezza alimentare;
- ☐ di essere a conoscenza dell'obbligo di comunicare al Comune qualsiasi modifica o variazione delle attività agrituristiche svolte mediante presentazione di nuova DIA entro quindici giorni dall'evento confermando sotto la propria responsabilità la sussistenza dei requisiti richiesti e degli adempimenti di legge;
- ☐ di essere a conoscenza dell'obbligo di comunicare, entro il 1° ottobre di ogni anno, al Comune ed alla Provincia i prezzi praticati utilizzando gli schemi approvati con le norme di attuazione della LR n. 4/2009 e che in caso di mancata comunicazione si intendono confermati i prezzi in vigore l'anno precedente;
- ☐ di essere a conoscenza dell'obbligo di presentazione alla Questura, delle apposite schede di dichiarazione relative agli ospiti che usufruiscono dell'attività ricettiva di alloggio, entro 24 ore dal loro arrivo, ai sensi dell'art.109 del T.U.L.P.S.;

- ☐ di essere a conoscenza dell'obbligo di esporre al pubblico la presente Denuncia inizio attività nonché i prezzi praticati per ogni singola attività svolta;
- ☐ di essere a conoscenza dell'obbligo di affiggere, su targa, all'ingresso dell'azienda agrituristica, il simbolo e la denominazione regionale di agriturismo;
- ☐ di essere a conoscenza dell'obbligo di affiggere, su targa, all'ingresso dell'azienda agrituristica, la classificazione di cui all'art.15 della LR n. 4/2009, attenendosi alle dimensioni indicate dalla Giunta regionale;
- ☐ di essere a conoscenza dell'obbligo di affiggere, su targa, all'ingresso dell'azienda agrituristica, il logo previsto all'art. 16 della LR n. 4/2009;
- ☐ di essere in possesso dei requisiti previsti dalla Deliberazione di Giunta regionale n. 389 dell'1 marzo 2000 ai fini della classificazione per potersi fregiare di n. margherite;
- ☐ di essere in possesso del certificato di abitabilità/usabilità rilasciato in data con prot. n.....;
- ☐ di avere presentato al Servizio Igiene Pubblica dell'A.U.S.L. di la notifica ai fini della registrazione ai sensi del Reg. (CE) 852/2004 e della determinazione della Regione Emilia-Romagna n. 9223 dell' 1 agosto 2008, in data con prot. n....., indicando gli spazi interni ed esterni destinati alla somministrazione pasti, con l'indicazione del numero dei posti tavola;
- ☐ che le persone addette alla preparazione e somministrazione possiedono i requisiti richiesti dalla normativa vigente;
- ☐ di non aver riportato nell'ultimo triennio, con sentenza passata in giudicato, condanna per uno dei delitti previsti dagli articoli 442, 444, 513, 515 e 517 del codice penale, o per uno dei delitti in materia di igiene e di sanità o di frode nella preparazione degli alimenti previsti da leggi speciali;

ovvero:

- ☐ di aver ottenuto la riabilitazione per le condanne sopraindicate;

- ☐ di non essere sottoposto a misure di prevenzione ai sensi della Legge n. 1423 del 27 dicembre 1956, "Misure di prevenzione nei confronti delle persone pericolose per la sicurezza e per la pubblica moralità" e successive modificazioni, o di non essere stato dichiarato delinquente abituale;
- ☐ che non sussistono nei propri confronti "cause di divieto, di decadenza o di sospensione di cui all'art. 10 della legge 31 maggio 1965 n. 575" (antimafia).
- ☐ che sussistono i presupposti e i requisiti prescritti dalle leggi vigenti per l'esercizio dell'attività.

Il sottoscritto è consapevole che le dichiarazioni false, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 (L) DPR n. 445 del 28 dicembre 2000, nonché la decadenza dai benefici prevista dall'art. 75 del medesimo DPR.

.....

IL/LA DICHIARANTE

.....

ALLEGATI:

- ☐ Copia planimetria dei locali da utilizzare (progetto edilizio realizzato);
- ☐ Copia documento di identità;
- ☐ Descrizione dettagliata, comprensiva di elaborati grafici, dei locali, delle attrezzature e degli spazi esterni da destinare all'attività agrituristica mettendo in evidenza le singole destinazioni dei locali, compresi quelli che non vengono utilizzati per l'attività ma rimangono ad uso esclusivo privato (per ogni locale/superficie esterna deve essere indicata destinazione, superficie utile e potenzialità di utilizzazione, ed ogni altro dato necessario all'aggiornamento dell'elenco degli operatori agrituristici);
- ☐ Relazione contenente i dati necessari all'aggiornamento dell'elenco provinciale degli operatori agrituristici;
- ☐ Autoclassificazione dell'azienda;
- ☐ Prima comunicazione prezzi.

N.B.:

- 1) **Il Comune potrà integrare o adeguare il presente schema con tutte le indicazioni aggiuntive che riterrà opportune o necessarie (richiami al TULPS o alle norme di prevenzione incendi, se necessari, o altri riferimenti) fatti salvi i contenuti minimi previsti.**
- 2) **Il Comune dovrà rilasciare ai richiedenti l'informativa sul trattamento dei dati personali o integrare lo schema di denuncia con l'informativa stessa.**

ALLEGATO 6

SCHEMA COMUNICAZIONE PREZZI

Provincia di _____

Regione Emilia Romagna

AGRITURISMO**Comunicazione del calendario di apertura e dei prezzi per l'anno: _____**

Nome Agriturismo _____

☐

Margherite n. _____

☐

Non soggetto a classificazione

Via _____ n. _____ frazione: _____

comune: _____ cap: _____ sito: _____

telefono1: _____ telefono2: _____ fax: _____ email: _____

OPERATORE:

Ragione Sociale: _____

☐ proprietario

Cognome Nome titolare/rappresentante: _____

tipo persona: ☐ Fisica ☐ Giuridica

codice fiscale: _____ partita Iva: _____ cellulare: _____

Durante la chiusura: telefono _____ fax _____ email _____

APERTURA DELL'ESERCIZIO☐ Annuale

Specificare eventuali periodi di chiusura:

☐ Stagionale

dal _____

dal _____

dal _____

dal _____

al _____

al _____

al _____

al _____

RICETTIVITÀ

N. camere singole con bagno _____ senza bagno _____

N. camere doppie con bagno _____ senza bagno _____
--

N. camere triple con bagno _____ senza bagno _____
--

N. camere con 4 o più letti con bagno _____ senza bagno _____

Altri dati camere:con telefono ☐ con connessione internet ☐ con aria condizionata ☐ con TV ☐ con frigo bar ☐

Totale Camere <input type="text"/>	Totale Unità abitative <input type="text"/>	Totale Letti <input type="text"/>	Totale Bagni <input type="text"/>	Bagni comuni <input type="text"/>
	Totale Piazzole <input type="text"/>			Bagni privati <input type="text"/>

RISTORAZIONE

Sala da pranzo senza aria condizionata n. _____ sala 1 posti coperti n. _____ sala 2 posti coperti n. _____ sala 3 posti coperti n. _____

Sala da pranzo con aria condizionata n. _____ sala 1 posti coperti n. _____ sala 2 posti coperti n. _____ sala 3 posti coperti n. _____

Possibilità di pranzi all'aperto si ☐ no ☐ se sì coperti n. _____ In alternativa a quelli interni si ☐ no ☐**Impianti, attrezzature e servizi della struttura ricettiva (selezionare i soli servizi esistenti)**

filodiffusione/radio in camera	<input type="checkbox"/>	accesso con mezzi pubblici	<input type="checkbox"/>	vendita prodotti aziendali	<input type="checkbox"/>	allevamenti	<input type="checkbox"/>	piscina coperta	<input type="checkbox"/>
riscaldamento autonomo in camera	<input type="checkbox"/>	accettazione gruppi	<input type="checkbox"/>	antenna parabolica	<input type="checkbox"/>	cucina dietetica	<input type="checkbox"/>	visite guidate	<input type="checkbox"/>
attrezzatura per soggiorno all'aperto	<input type="checkbox"/>	giochi per bambini	<input type="checkbox"/>	autorimessa/garage	<input type="checkbox"/>	asciugacapelli in camera	<input type="checkbox"/>	sala lettura separata	<input type="checkbox"/>
cassetta di sicurezza in camera	<input type="checkbox"/>	custodia valori in cassaforte	<input type="checkbox"/>	parcheggio riservato	<input type="checkbox"/>	parcheggio incustodito	<input type="checkbox"/>	pesca sportiva	<input type="checkbox"/>
camere accessibili ai disabili n. _____	<input type="checkbox"/>	passeggiate e/o escursioni	<input type="checkbox"/>	passeggiate a cavallo	<input type="checkbox"/>	postazione internet	<input type="checkbox"/>	si parla inglese	<input type="checkbox"/>
si accettano piccoli animali domestici	<input type="checkbox"/>	billardo	<input type="checkbox"/>	idromassaggio	<input type="checkbox"/>	piscina scoperta	<input type="checkbox"/>	si parla francese	<input type="checkbox"/>
maneggio	<input type="checkbox"/>	palestra attrezzata	<input type="checkbox"/>	disponibilità biciclette	<input type="checkbox"/>	sauna	<input type="checkbox"/>	si parla tedesco	<input type="checkbox"/>
lavatura e stiratura biancheria	<input type="checkbox"/>	campo da bocce	<input type="checkbox"/>	sosta camper/roulotte	<input type="checkbox"/>	sala TV separata	<input type="checkbox"/>	si parla spagnolo	<input type="checkbox"/>
partecipazione ad attività agricole	<input type="checkbox"/>	pista da ballo	<input type="checkbox"/>	sala congressi: posti n. _____	<input type="checkbox"/>	osservazioni naturalistiche	<input type="checkbox"/>	Altre lingue	<input type="checkbox"/>

PREZZI MASSIMI

Tipologia della camera	Prezzo euro
Camera singola con bagno	
Camera singola senza bagno	
Camera doppia con bagno	
Camera doppia senza bagno	
Camera tripla con bagno	
Camera tripla senza bagno	
Camera con n. _____ letti con bagno	
Camera con n. _____ letti senza bagno	
Mezza pensione in camera con bagno	
Mezza pensione in camera senza bagno	
Pensione completa in camera con bagno	
Pensione completa in camera senza bagno	
Piazzola - giornaliero	
Piazzola - adulti - giornaliero	
Piazzola - bambini - giornaliero	
Unità abitative	

Supplementi

Colazione inclusa	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Costo colazione se esclusa	
Costo letto aggiuntivo	
Maggiorazione doppia uso singola	
Aria condizionata se esclusa	
supplemento per persona	
supplemento per camera	
Carte di pagamento	
Bancomat	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
American Express	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Diners	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Mastercard	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Visa	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
CartaSi	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Carta Moneta	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>
Jcb	si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>

N.B.: pensione completa e mezza pensione (escluse bevande) per persona e per giorno; permanenza minima tre giorni.

RISTORAZIONE

Menù alla carta si ☐ no ☐ euro da a Se sì quando _____
 Menù fisso si ☐ no ☐ euro da a Se sì quando _____

Prezzi per porzione:

Antipasto	euro da	<input type="text"/>	a	<input type="text"/>	note: _____
Primo	euro da	<input type="text"/>	a	<input type="text"/>	note: _____
Secondo	euro da	<input type="text"/>	a	<input type="text"/>	note: _____
Contorno	euro da	<input type="text"/>	a	<input type="text"/>	note: _____
Dolce/frutta	euro da	<input type="text"/>	a	<input type="text"/>	note: _____
Acqua	euro da	<input type="text"/>	a	<input type="text"/>	note: _____
Vino	euro da	<input type="text"/>	a	<input type="text"/>	note: _____
Altre bevande	euro da	<input type="text"/>	a	<input type="text"/>	note: _____
Coperto	euro	<input type="text"/>			note: _____
Servizio	%	<input type="text"/>			note: _____

Data _____

Rappresentante Legale _____

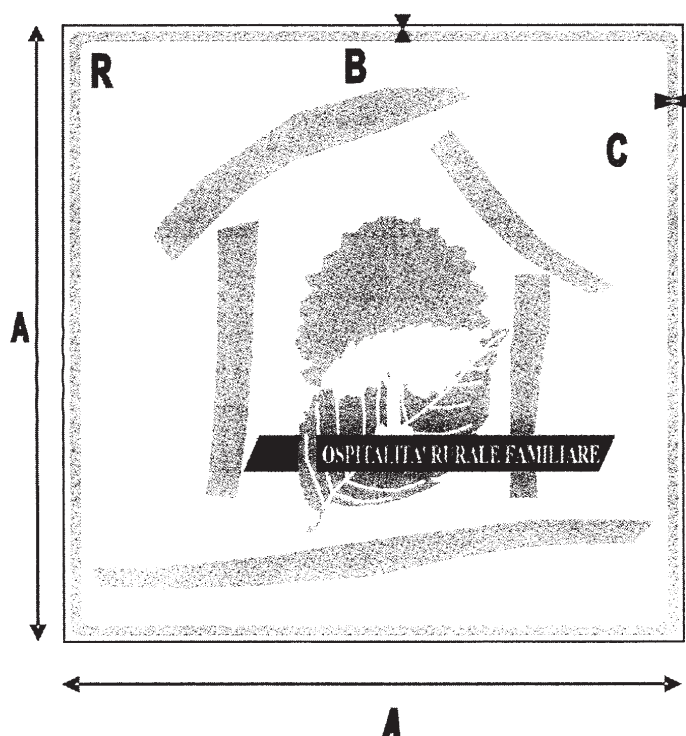
NOTA BENE:

Lo schema potrà essere integrato ed adeguato fatti salvi i contenuti minimi previsti.

ALLEGATO 7

MARCHIO OSPITALITÀ RURALE FAMILIARE





Simbolo e denominazione delle aziende che fanno Ospitalità Rurale Familiare ai sensi dell'art.16 della LR n. 4/2009 da affiggere all'ingresso dell'azienda.

	A lato	B distanza bordo esterno	C spessore cornice	R raggio curvatura
Dimensioni (cm)	60	0.5	1	3.5

Fondo: bianco

Bordo C: colore verde pantone n. 360

Simbolo: colore verde pantone n. 360

Scritta "OSPITALITÀ RURALE FAMILIARE": bianca su banda nera.

Nei casi in cui la segnaletica sia posta sulla strada, dovrà essere conforme a quella riportata negli allegati al regolamento di esecuzione e di attuazione del Nuovo codice della strada (DPR n. 495 del 16 dicembre 1992 e successive modificazioni ed integrazioni).

ALLEGATO 8**MARCHIO AGRITURISMO**

Simbolo e denominazione delle aziende agrituristiche da affiggere all'ingresso dell'azienda.

	A lato	B distanza bordo esterno	C spessore cornice	R raggio curvatura
Dimensioni (cm)	60	0.5	1	3.5

Fondo: bianco

Bordo C: colore verde pantone n. 360

Simbolo: colore verde pantone n. 360

Scritta "AGRITURISMO EMILIA-ROMAGNA": bianca su banda nera.

Nei casi in cui la segnaletica è posta sulla strada, dovrà essere conforme a quella riportata negli allegati al regolamento di esecuzione e di attuazione del Nuovo codice della strada (DPR n. 495 del 16 dicembre 1992 e successive modificazioni ed integrazioni).

COMUNICATO REDAZIONALE

Si comunica che con Legge regionale 6 luglio 2009, n. 7 (pubblicata nel BUR n. 117 del 7 luglio 2009) il Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna, dall'1 gennaio 2010, sarà redatto esclusivamente in forma digitale e consultabile on line.

La Regione Emilia-Romagna garantisce l'accesso libero e gratuito a tutti i cittadini interessati tramite il proprio sito www.regione.emilia-romagna.it.

La consultazione gratuita del BURERT dall'1 gennaio 2010 sarà garantita anche presso gli uffici relazioni con il pubblico e le biblioteche della Regione e degli Enti Locali.

Presso i Comuni della regione sarà inoltre disponibile in visione gratuita almeno una copia stampata dell'ultimo numero.

Sarà sempre possibile richiedere alla Redazione del BURERT l'invio a mezzo posta di una stampa della pubblicazione dietro apposito pagamento in contrassegno.

AVVISO AGLI ENTI INSERZIONISTI

Si invitano gli Enti inserzionisti che non hanno ancora comunicato i nominativi degli utenti da autorizzare al sistema di gestione "BURERT on line" a provvedere rapidamente facendo pervenire apposita comunicazione all'indirizzo di posta elettronica certificata SeGiunta@postacert.regione.emilia-romagna.it.

Si ricorda, infatti, che dall'1 gennaio 2010 in assenza delle indispensabili credenziali informatiche necessarie per l'accesso non sarà possibile pubblicare nel Bollettino Ufficiale Telematico della Regione Emilia-Romagna.

LIBRERIE CONVENZIONATE PER LA VENDITA AL PUBBLICO

Edicola Libreria Cavalieri – Piazza Mazzini n. 1/A – 44011 Argenta (FE)

Libreria Incontri – Piazza Libertà n. 29 – 41049 Sassuolo (MO)

Nuova Tipografia Delmaino S.n.c. – Via IV Novembre n. 160 – 29100 Piacenza

A partire dall'1 gennaio 1996 tutti i Bollettini Ufficiali sono consultabili gratuitamente collegandosi al sito Internet della Regione Emilia-Romagna <http://www.regione.emilia-romagna.it/>

Indirizzo di posta certificata: bollettinoufficiale@postacert.regione.emilia-romagna.it

Il Bollettino Ufficiale si divide in 3 parti:

– Nella parte prima sono pubblicate: leggi e regolamenti della Regione Emilia-Romagna; circolari esplicative delle leggi regionali, nonché atti di organi della Regione contenenti indirizzi interessanti, con carattere di generalità, amministrazioni pubbliche, privati, categorie e soggetti; richieste di referendum regionali e proclamazione dei relativi risultati; dispositivi delle sentenze e ordinanze della Corte costituzionale relativi a leggi della Regione Emilia-Romagna, a conflitti di attribuzione aventi come parte la Regione stessa, nonché ordinanze con cui organi giurisdizionali abbiano sollevato questioni di legittimità costituzionale di leggi regionali. **Il prezzo dell'abbonamento annuale è fissato in Euro 18,08.**

– Nella parte seconda sono pubblicati: deliberazioni del Consiglio e della Giunta regionale (ove espressamente previsto da legge o da regolamento regionale); decreti del Presidente della Giunta regionale, atti di Enti locali, di enti pubblici e di altri enti o organi; su specifica determinazione del Presidente della Giunta regionale ovvero su deliberazione del Consiglio regionale, atti di organi statali che abbiano rilevanza per la Regione Emilia-Romagna, nonché comunicati o informazioni sull'attività degli organi regionali od ogni altro atto di cui sia prescritta in generale la pubblicazione. **Il prezzo dell'abbonamento annuale è fissato in Euro 33,57.**

– Nella parte terza sono pubblicati: annunci legali; avvisi di pubblici concorsi; atti che possono essere pubblicati su determinazione del Presidente della Giunta regionale, a richiesta di enti o amministrazioni interessate; altri atti di particolare rilievo la cui pubblicazione non sia prescritta da legge o regolamento regionale. **Il prezzo dell'abbonamento annuale è fissato in Euro 20,66.**

L'abbonamento annuale cumulativo al Bollettino Ufficiale è fissato in Euro 72,30 - Il prezzo di ogni singolo Bollettino è fissato in Euro 0,41 per 16 pagine o frazione di sedicesimo.

L'abbonamento si effettua esclusivamente a mezzo di versamento sul c/c postale n. 239400 intestato a Bollettino Ufficiale della Regione Emilia-Romagna (Viale Aldo Moro n. 52 – 40127 Bologna) – Si declina ogni responsabilità derivante da disguidi e ritardi postali. Copie del Bollettino Ufficiale potranno comunque essere richieste avvalendosi del citato c/c postale.

La data di scadenza dell'abbonamento è riportata nel talloncino dell'indirizzo di spedizione. Al fine di evitare interruzioni nell'invio delle copie del Bollettino Ufficiale si consiglia di provvedere al rinnovo dell'abbonamento, effettuando il versamento del relativo importo, un mese prima della sua scadenza.

In caso di mancata consegna inviare a Ufficio BO-CMP per la restituzione al mittente che si impegna a versare la dovuta tassa.