

ALLEGATO A)

TESTO INTEGRATO CRITERI DI ATTUAZIONE DELLA L.R. 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
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. SEGNALAZIONE CERTIFICATA 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
- 16.4.6 Produzione di salumi e lavorazione di altri prodotti di origine animale
- 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. ATTIVITÀ ISTRUTTORIE SUPPLETTIVE**
- 24. RIORDINO TERRITORIALE**

**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 (L.R. 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 (L.R. 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 (L.R. 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 SEGNALAZIONE CERTIFICATA INIZIO ATTIVITÀ AGRITURISTICA**

**ALLEGATO 6) SCHEMA COMUNICAZIONE PREZZI**

**ALLEGATO 7) MARCHIO OSPITALITÀ RURALE FAMILIARE**

**ALLEGATO 8) MARCHIO AGRITURISMO**

## **1. PREMESSA**

Con la L.R. 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 disposizioni contenute nella deliberazione di Giunta Regionale n. 1693 del 2 novembre 2009 si è data attuazione alla L.R. n. 4/2009 relativamente alle norme dedicate al settore agrituristico.

Le presenti disposizioni sostituiscono, aggiornando, quanto stabilito con la deliberazione n. 1693/2009.

## **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 ed 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 agrituristico" 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 L.R. n. 4/2009.

### **3. FINALITÀ**

Nell'art. 1 della L.R. n. 4/2009 vengono elencati gli obiettivi a cui concorre lo sviluppo del settore agrituristico 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 agrituristico 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 agrituristico 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 agrituristico 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 agrituristico 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 agrituristico 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, nonché 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 L.R. 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.

In attuazione delle disposizioni contenute nella deliberazione n. 1693/2009, in fase di prima applicazione, le Amministrazioni provinciali hanno provveduto nella elaborazione dell'elenco degli operatori agrituristici secondo il seguente ordine:

- 1) iscritti nell'elenco di cui alla L.R. 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;

3) operatori che hanno richiesto l'iscrizione in relazione alle disposizioni della deliberazione n. 1693/2009.

Per le iscrizioni successive le Amministrazioni procederanno in ordine cronologico in base alle istruttorie concluse positivamente.

Con determinazione del Direttore Generale Agricoltura n. 8771 del 10 agosto 2010 sono stati approvati il software ed il manuale di gestione per la tenuta degli Elenchi provinciali degli operatori agrituristici in possesso dei requisiti previsti dal Titolo I, che le Amministrazioni provinciali utilizzano per la gestione degli Elenchi.

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

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 Segnalazione certificata 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 L.R. n. 4/2009.

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

## **8. OSPITALITÀ**

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

Nelle aree dei parchi nazionali, nelle aree protette e nei siti della Rete Natura 2000 di cui al Titolo III della

L.R. n. 6 del 17 febbraio 2005 e successive modifiche, nonché nei territori delle Comunità Montane, 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 prende a riferimento il 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 nella Segnalazione certificata 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 L.R. n. 4/2009.

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

Tale ampliamento può essere concesso solo nel rispetto della connessione tra attività agricola ed agrituristica e pertanto, a 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 L.R. n. 4/2009.

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

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

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

## **9. SOMMINISTRAZIONE 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, per un totale di 1.500 pasti/mese).

Il suddetto limite è elevabile di 2 pasti giornalieri per ogni camera o piazzola prevista nella Segnalazione certificata di inizio attività che sarà presentata in Comune ai sensi dell'art. 10 della L.R. 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 agriturismo 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 L.R. 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

Sono esclusi dal calcolo delle percentuali minime anche i prodotti alimentari contenenti frumento, segale, orzo, avena e loro varietà incrociate, nonché loro derivati, adatti alle persone intolleranti al glutine, di cui al Reg. CE 41/2009, con contenuto di glutine inferiore a 100 mg/Kg, regolarmente etichettati con la menzione "con contenuto di glutine molto basso" o "senza glutine".

La fauna selvatica prelevata direttamente nel territorio regionale dal titolare dell'attività agriturismo di cui all' art. 3 comma 4 della L.R. 4/2009, ai soli fini del calcolo delle percentuali minime di materie prime alimentari per la preparazione dei pasti può essere considerata aziendale.

La fauna selvatica acquistata da imprenditori agricoli regionali può rientrare tra i prodotti acquistati direttamente dai produttori di cui al punto b) comma 4 art. 6 della L.R. n. 4/2009.

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 agriturismo 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 agriturismo 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 agriturismo può somministrare contemporaneamente nei locali dell'azienda o negli spazi esterni a tal scopo dedicati deve essere calcolato dall'imprenditore e specificato nella Segnalazione certificata di 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 agriturismo 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 L.R. 4/2009; deve essere comunque caratterizzata da prodotti o preparazioni espressione del territorio regionale.

Per quanto concerne la possibilità per il Comune di concedere lo svolgimento dell'attività di somministrazione pasti e bevande in deroga ai limiti previsti dall'art. 6 della L.R. n. 4/2009, si precisa che le calamità atmosferiche devono essere accertate dalla Provincia, ai sensi della L.R. 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/Segnalazione certificata 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 e 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 organismi accreditati nell'ambito della 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 complementarità con l'attività agricola, caratteristiche dell'operatore agrituristico, abilitazione e certificazione relativa al rapporto di connessione, iscrizione all'Elenco Regionale e Segnalazione certificata di 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 L.R. n. 4/2009.

## **13. SEGNALAZIONE CERTIFICATA DI INIZIO ATTIVITÀ AGRITURISTICA COMUNALE**

La presentazione al Comune competente della Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) ai sensi dell'art. 10 della L.R. 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 Segnalazione certificata di inizio attività agrituristiche 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 L.R. 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 dall'indicazione dell'attrezzatura presente e/o prevista.

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

I dati riportati devono essere coerenti con quelli indicati nella notifica sanitaria ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 e successive modifiche 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 devono essere segnalate 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 Segnalazione, tutte le attività nel rispetto di ogni requisito od adempimento di legge.

Per i controlli delle Segnalazioni certificate 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 Segnalazione certificata di inizio attività di cui all'art. 10 della L.R. 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 Segnalazione certificata 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 L.R. n. 20/2000 e successive modifiche ed integrazioni.

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.

L'esistenza degli edifici alla data del 15 aprile 2009 potrà essere, inoltre, dimostrata da idonea Dichiarazione/

Certificazione rilasciata dal Comune su cui insiste il fabbricato.

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

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

I fabbricati esistenti possono essere ampliati solo se ciò è specificatamente previsto dagli strumenti urbanistici comunali e comunque nel rispetto dei Capi A-2 e A-4 dell'Allegato della L.R. 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 L.R. 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 in quanto funzionali allo svolgimento dell'attività di impresa agricola devono essere censiti al catasto fabbricati come D/10 "Fabbricati per funzioni produttive connesse alle attività agricole" nel caso in cui le caratteristiche di destinazione e tipologiche siano tali da non consentire, senza radicali trasformazioni, una destinazione diversa da quella per la quale l'immobile è stato originariamente costruito.

Sono altresì censibili nella categoria D/10 le unità immobiliari funzionalmente autonome, esclusivamente destinate all'attività agrituristica con esclusione delle unità immobiliari destinate ad un uso promiscuo abitative/agrituristiche per le quali si applicano le specifiche disposizioni dell'Agenzia del territorio.

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 L.R. n. 4/2009 prevede che le normative igienico-sanitarie specifiche per il settore agrituristico devono tenere conto delle caratteristiche strutturali, rurali, architettoniche e tipologiche degli immobili, nonché della specificità delle produzioni e delle attività agrituristiche.

Ai locali e agli spazi aperti ove si svolge attività agrituristica si applicano le norme 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, D.M. n. 37 del 22 gennaio 2008 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 Segnalazione certificata di inizio attività, presentata in Comune ai sensi dell'art. 10 della L.R. 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 Segnalazione certificata di inizio attività di cui all'art. 10 della L.R. 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" e successivi aggiornamenti e modificazioni 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 L.R. 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.

Il titolare dell'azienda agrituristica, anche in ragione delle modalità di preparazione e conservazione dei prodotti stessi, 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 e successivi aggiornamenti e modificazioni, 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 carcasce.

#### **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. 853/04, 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 agricampeggio**

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 agrituristico 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.

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) collocato 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 L.R. 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 L.R. n. 4/2009.

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

In particolare, per quanto concerne le aree svantaggiate, si intendono quelle definite ai sensi della Direttiva 75/268/CEE art. 3 paragrafi 3 - 4 - 5; per quanto riguarda le aree naturali e protette, le zone siti di interesse comunitario e zone di protezione speciale, si rinvia alla L.R. n. 6/2005 e successive modifiche ed integrazioni.

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.

In caso di società l'attività potrà essere svolta dal socio/amministratore con qualifica IAP.

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 SCIA 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 e 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 L.R. n. 4/2009;
- un uso di almeno il 30% di un'unica tipologia di prodotto aziendale accompagnata da almeno un menù fisso di degustazione specifico disponibile su prenotazione;
- presenza di un prodotto aziendale/naturale di nicchia a forte tipicità agricolo o ambientale che viene proposto contemporaneamente in ambito ristorativo, in vendita diretta allo stato fresco, conservato o trasformato. Per il pacchetto proposto deve essere allegata una relazione che evidenzia le potenzialità dell'offerta 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 L.R. 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 ed attività faunistico-venatorie della Direzione Generale Agricoltura, economia ittica e attività faunistico-venatorie.

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 L.R. n. 4/2009, con atto del Responsabile del Servizio Territorio Rurale ed attività faunistico-venatorie.

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 L.R. 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 L.R. 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 L.R. n. 4/2009 indica i principali obblighi a cui è sottoposto l'operatore agrituristico.

È obbligatorio esporre all'ingresso della struttura agrituristica 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/Segnalazione certificata 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 L.R. 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 agrituristici 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.

I primi controlli dovranno essere comunque realizzati entro tre anni dall'entrata in vigore della Legge.

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 L.R. 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 L.R. 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 L.R. n. 4/2009.

### **23. ATTIVITA' ISTRUTTORIE SUPPLETTIVE**

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 L.R. n. 4/2009 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 presenti disposizioni.

I Comuni sono invitati a riesaminare le Dichiarazioni di inizio attività presentate dagli imprenditori agrituristici ai sensi dell'art. 10 della L.R. n. 4/2009 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.

#### **24. RIORDINO TERRITORIALE**

Ai sensi del comma 4 dell'art. 6 del L.R. 30 giugno 2008 "Misure per il riordino territoriale, l'autoriforma dell'Amministrazione e la razionalizzazione delle funzioni" e successive modifiche non vengono meno i benefici e gli interventi speciali per la montagna stabiliti dall'Unione Europea e dalla leggi statali e regionali nei confronti di imprese agrituristiche che insistono su territori montani interessati al riordino territoriale di cui alla predetta L.R. 10/2008.

## 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>
<b>A)</b>	<b>Erbacee</b>	
1)	Grano	6
2)	Orzo	6
3)	Mais da granello	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>B)</b>	<b>Sementiere</b>	
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
<b>C)</b>	<b>Orticole</b>	
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 <u>gestito*</u>	15
20)	Bosco con tartufi	30
21)	<u>Bosco naturale (senza manutenzione)</u>	2
* in normale stato di manutenzione e gestione produttiva e fruibile dagli ospiti per presenza di sentieri e percorsi		

**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 L.R. 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 ELENCAATE:

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:

\* Il parametro massimo indicato per le attività sociali può essere calcolato in alternativa alla stima proposta sulla base di una relazione tecnica che illustri i tempi effettivamente necessari allo svolgimento dell'attività sociale da attivare nell'azienda.

CALCOLO GIORNATE AGRICOLE					
TIPOLOGIA ATTIVITÀ	GIORNATE/ANNO	COEFFICIENTI COMMA 3 ART. 4 L.R. 4/2009		GIORNATE EFFETTIVE	NOTE
		DISAGIO OPERATIVO	TECNICHE PRODUZIONE BIOLOGICA		
TOTALE					
CALCOLO ATTIVITÀ AGRITURISTICHE					
TIPOLOGIA	UNITÀ DI MISURA	GIORNATE ANNUE	TOTALE	NOTE	
Camere/Posti letto					
Piazzole					
Ippoturismo					
Attività ricreative, culturali, etc.					
Attività sociali					
Pasti Annuali *					
Totale			**		

\* Potranno essere realizzati nel volume massimo mensile di cui all'art. 6 comma 1 e 2 della LR n. 4/2009

\*\* 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. *Tale valore esprime il numero medio di pasti effettuabili per le sole aziende con apertura annuale.*

Nel certificato relativo al rapporto di connessione verrà specificato che la SCIA comunale dovrà essere presentata per un massimo di pasti annuali e nel limite massimo di pasti mensili pari a :

$[50 \text{ pasti giornalieri} + (n. \text{ camere} + n. \text{ piazzole effettivamente realizzate ed inserite nella SCIA}) \times 2] \times 30 =$

L' azienda potrà pertanto svolgere un'attività di somministrazione pasti e bevande per un volume mensile massimo non superiore a quanto previsto ai commi 1 e 2 dell' art. 6 della L.R. n. 4/2009.

**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 (L.R. 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	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 L.R. 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 legge 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 Segnalazione certificata di inizio attività ai sensi dell'art. 19 della Legge n. 241/90 e successive modifiche ed integrazioni:

- 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:<br>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<br>(da realizzare nel limite massimo mensile di cui all' art. 6 commi 1 e 2 della L.R. 4/2009) | N. <u>Pasti annuali</u> _____ | /15 = _____  |
| <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 e 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. Comma 3 ART. 4 LR 4/2009		PARAMETRO GIORNI/Ha	GIORNATE AGRICOLE
		DISAGIO OPERATIVO	TECNICHE PRODUZ. BIOLOGICA		
S.A.U.					
TOTALE GIORNATE AGRICOLE COLTURE					

ALLEVAMENTI	N. CAPI	COEFF. Comma 3 ART. 4 LR 4/2009		Compilazione facoltativa	
		DISAGIO OPERATIVO	TECNICHE PRODUZ. BIOLOGICA	PARAMETRO GIORNI/CAPO	GIORNATE AGRICOLE
TOTALE GIORNATE AGRICOLE ALLEVAMENTI					

ALTRE ATTIVITÀ	GIORNATE AGRICOLE
TOTALE GIORNATE AGRICOLE ALTRE ATTIVITÀ	

<b>TOTALE GIORNATE AGRICOLE</b>	
---------------------------------	--

Totale Giornate Agrituristiche per Attività Richieste
---

## **ALLEGATO 2 Strutture agrituristiche.**

<b>AZIENDA AGRITURISTICA</b>						
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 agrituristico:			si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>	Se si:	
						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 SIC e ZPS	<input type="checkbox"/>					
c) Comunità Montane o Unione dei Comuni Montani o Comuni Montani	<input type="checkbox"/>	INDICARE QUALE				
d) Zone svantaggiate di cui alla Direttiva 75/268 CEE	<input type="checkbox"/>	INDICARE PAR. RIF.				
Fattoria didattica:	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>				

\_\_\_\_\_,li \_\_\_\_\_

Il/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  
(L.R. 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 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	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 L.R. 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 art. 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:

- Alloggio in camere n. \_\_\_\_\_ di cui:  
n. Camere \_\_\_\_\_ N. minialloggi-alloggi indipendenti \_\_\_\_\_ N. Posti Letto \_\_\_\_\_ x 12 = \_\_\_\_\_
- Agricampeggio, piazzole con luce, acqua, servizi igienici N. Piazzole \_\_\_\_\_ x 8 = \_\_\_\_\_
- Preparazione e somministrazione pasti e bevande  
(da realizzare nel limite massimo mensile di cui all' art. 6 commi 1 e 2 L.R. 4/2009) N. Pasti annuali \_\_\_\_\_ /15 = \_\_\_\_\_
- Attività ricreative (tutte) N. Giornate annue \_\_\_\_\_
- 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 culturale 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 2 Strutture agrituristiche.**

<b>AZIENDA AGRITURISTICA</b>						
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 agrituristico:    si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> Se si:						
						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 SIC e ZPS	<input type="checkbox"/>	_____				_____
						INDICARE QUALE
c) Comunità Montane o Unione dei Comuni Montani o Comuni Montani	<input type="checkbox"/>	_____				_____
						INDICARE PAR. RIF.
d) Zone svantaggiate di cui alla Direttiva 75/268/CEE	<input type="checkbox"/>	_____				_____
Fattoria didattica:    si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/>						

\_\_\_\_\_,li \_\_\_\_\_

Il/La richiedente

\_\_\_\_\_

2.3 SCHEMA RICHIESTA DI ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO  
DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA DENOMINATA OSPITALITA'  
RURALE, CERTIFICAZIONE RELATIVA AL RAPPORTO DI  
CONNESSIONE E ISCRIZIONE ALL'ELENCO PROVINCIALE DEGLI  
OPERATORI AGRITURISTICI (L.R. 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 OSPITALITA' 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	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 essere in possesso della certificazione di Imprenditore Agricolo Professionale (IAP)
- di non aver riportato nell'ultimo triennio, con sentenza passata in giudicato, condanna per uno dei delitti previsti dagli art. 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 Segnalazione certificata di Inizio Attività ai sensi dell'art. 19 della L. n.241/1990 e successive modifiche ed integrazioni:

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

Alloggio in camere n. \_\_\_\_\_ di cui:  
N. Camere \_\_\_\_\_ N. minialloggi-alloggi indipendenti \_\_\_\_\_ N. Posti Letto \_\_\_\_\_

Preparazione e somministrazione pasti e bevande  
agli ospiti alloggiati N. Pasti annuali \* \_\_\_\_\_

Attività ricreative (tutte)

Ippoturismo N. Cavalli \_\_\_\_\_

- 3) l'iscrizione all'Elenco Provinciale Operatori Agrituristici con relativa annotazione, come previsto all'art. 16 della LR 4/2009

Allega alla presente la documentazione prescritta dalle vigenti norme.

\_\_\_\_\_,li \_\_\_\_\_

Il/La richiedente  
(firma per esteso e leggibile)

\* Calcolare nel seguente modo : n. posti letto x 2 pasti/giorno x 365 giorni/anno

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 e 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
S.A.U.	

ALLEVAMENTI	N. CAPI

ALTRE ATTIVITÀ

## **ALLEGATO 2 Strutture agrituristiche.**

<b>AZIENDA AGRITURISTICA</b>						
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:    si <input type="checkbox"/> no <input type="checkbox"/> Se si:						
						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 SIC e ZPS	<input type="checkbox"/>					
c) Comunità Montane o Unione dei Comuni Montani o Comune Montano	<input type="checkbox"/>	INDICARE QUALE				
d) Zone svantaggiate di cui alla Direttiva 75/268/CEE	<input type="checkbox"/>	INDICARE PAR. RIF.				
Fattoria didattica:	si <input type="checkbox"/>	no <input type="checkbox"/>				

\_\_\_\_\_, li \_\_\_\_\_

Il/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					
<b>TOTALE 1</b>						
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					
<b>TOTALE 2</b>						
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					
Zucchino	290					
Orto per attività ristorative	400					
<b>TOTALE 3</b>						
<b>4) COLTURE ARBOREE</b>						
Actinidia	75					
Albicocco	75					
Ciliegio	140					
Caki	45					
Melo	70					
Pero	70					
Pesco	80					
Susino	70					
Vite senza cantina	55					
Vite con cantina	80					
Castagno	25					
Olivo	70					
Pioppo	30					
Vivaio frutticolo	400					
Vivaio ornamentale	300					
Vivaio in serra	1400					
Piccoli frutti	450					
Bosco naturale gestito ( in normale stato di manutenzione e gestione produttiva e fruibile dagli ospiti per presenza di sentieri e percorsi)	15					
Bosco con tartufi	30					
Bosco naturale	2					
<b>TOTALE 4</b>						
<b>5) ALLEVAMENTI</b>	GG/capo	N.CAPI- TONN.	COEFF. ZONE DISAGIATE	COEFF. AGRICOLT. 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					
<b>TOTALE 5</b>						
<b>6) ALTRE ATTIVITÀ</b>			<b>QUANTITÀ</b>			
<b>TOTALE 6</b>						
<b>TOTALE GENERALE DELLE GIORNATE AGRICOLE</b>						
<b>"Superficie Agricola Utilizzata"</b>						

**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.
- Non sussiste in capo all'imprenditore alcuna delle condizioni ostative all'esercizio dell'attività agrituristica di cui all'art. 6 comma 1 della Legge 96 del 20/02/2006.
- I fabbricati da adibire ad attività agrituristiche risultano essere di tipologia rurale.
- Si richiede, prima della presentazione della SCIA in Comune, l'accatastamento come D/10 (Fabbricati per funzioni produttive connesse alle attività agricole) dei fabbricati da adibire ad attività agrituristiche.
- Il titolare – socio – amministratore \_\_\_\_\_ è in possesso del certificato di Imprenditore Agricolo Professionale (IAP).
- L'azienda possiede certificazione di produzione biologica

### Attività agrituristiche richieste

<input type="checkbox"/>	Alloggio in camere ammobiliate e/o alloggi	N. Camere	<input type="text"/>	N. Alloggi	<input type="text"/>	N. Posti Letto	<input type="text"/>	x 12 =	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/>	Agricampeggio, piazzole con luce, acqua, servizi igienici					N. Piazzole	<input type="text"/>	x 8 =	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/>	Preparazione e somministrazione pasti e bevande per tutto l'anno (da realizzare nel limite massimo mensile di cui all'art. 6 commi 1 e 2 LR 4/2009)					N. Pasti annui	<input type="text"/>	/ 15 =	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/>	Attività ricreative (tutte)					N. Giornate annue	<input type="text"/>		<input type="text"/>
<input type="checkbox"/>	Ippoturismo					N. Cavalli	<input type="text"/>	x 10 =	<input type="text"/>
Totale Giornate Agrituristiche relative alle Attività richieste									<input type="text"/>
Giornate Agrituristiche Aziendali							N°		<input type="text"/>

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	<input type="text"/>	N. alloggi	<input type="text"/>	N. Posti Letto	<input type="text"/>	x 12 =	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/>	Agricampeggio, piazzole con luce, acqua, servizi igienici					N. Piazzole	<input type="text"/>	x 8 =	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/>	Preparazione e somministrazione pasti e bevande per tutto l'anno (da realizzare nel limite massimo mensile di cui all'art. 6 comma 1 e 2 LR 4/2009)					N. Pasti annui	<input type="text"/>	/ 15 =	<input type="text"/>
<input type="checkbox"/>	Attività ricreative (tutte)					N. Giornate annue	<input type="text"/>		<input type="text"/>
<input type="checkbox"/>	Ippoturismo					N. Cavalli	<input type="text"/>	x 10 =	<input type="text"/>
Totale Giornate Agrituristiche relative alle Attività proposte									<input type="text"/>
Giornate Agrituristiche Aziendali									<input type="text"/>



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 attualmente sufficienti per fornire la materia prima aziendale richiesta dalla normativa vigente

*Inserire eventuali prescrizioni in ordine alla necessità di attivare specifiche produzioni prima della presentazione della Scia per disporre delle materie prime aziendali previste dalla normativa.*

#### 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 anno e bevande da realizzare nel  
limite della normativa vigente e da riportare nella SCIA;
  - 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 agriturbistica).

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 L.R. 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 SEGNALAZIONE CERTIFICATA INIZIO ATTIVITÀ AGRITURISTICA**

Comunicazione esente dall'imposta di bollo

AL COMUNE DI

---

**Oggetto: Segnalazione Certificata d'inizio attività agrituristica o di ospitalità rurale familiare.**

(L. n. 96 del 20 febbraio 2006 "Disciplina dell'agriturismo", L.R. 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 L.R. 4/2009).

Il / La sottoscritto/a .....
nato/ a ..... il ..... nazionalità .....
sexso M <input type="checkbox"/> F <input type="checkbox"/> 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.....

### SEGNALA

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

**l'inizio dell'attività agrituristica/ospitalità rurale familiare, da attivarsi in data**

**odierna 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 da .....posti letto

nr. ....camere da .....posti 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/ anno,**  
ottenuti nel rispetto delle percentuali di prodotto/materie prime previste all'art. 6 della L.R. n. 4/2009 e nel limite massimo mensile di n. .... pasti e bevande ai sensi dell'art. 6 commi 1 e 2 della L.R. 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**

- di aver preso visione e di essere a conoscenza di quanto previsto dalla L.R. 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 L.R. n. 4/2009, con provvedimento n. .... del .....per 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";
- che un socio o un amministratore è 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 catasto fabbricati del Comune di foglio ..... sub..... cat..... ;
- 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 SCIA 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 L.R. 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 Segnalazione certificata di 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 L.R. 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 L.R. 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 e successivi aggiornamenti e modificazioni, 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; per le sale ristorazione destinate alla somministrazione pasti deve essere indicato il numero dei posti tavola massimi ammissibili) ed eventuale descrizione delle attività ricreative, culturali, sociali, didattiche, di pratica sportiva, escursionistiche e di ippoturismo e del servizio di degustazione di prodotti aziendali;
- 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

## AGRITURISMI

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

Totale Unità abitative

Totale Letti

Totale Bagni

Bagni comuni

Totale Piazzole

Bagni privati

## RISTORAZIONE

Sale da pranzo senza aria condizionata n. \_\_\_\_ sala 1 posti coperti n. \_\_\_\_ sala 2 posti coperti n. \_\_\_\_ sala 3 posti coperti n. \_\_\_\_

Sale 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 si 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  no

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  no

American Express si  no

Diners si  no

Mastercard si  no

Visa si  no

CartaSi si  no

Carta Moneta si  no

Jcb si  no

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 si quando \_\_\_\_\_  
Menù fisso        si  no  euro da  a     Se si 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:**

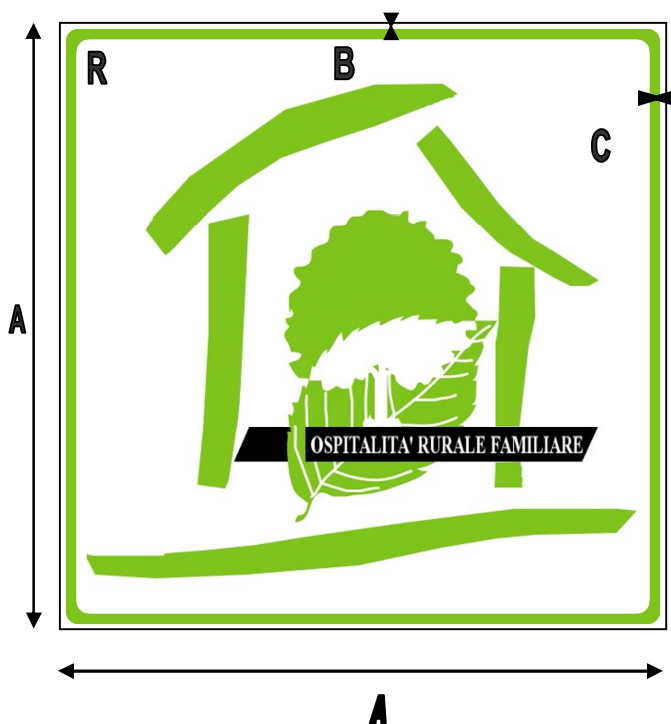
Lo schema potrà essere integrato ed adeguato fatti salvi i contenuti minimi previsti.



**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 "OSPITALITA' 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).