

SUPPLEMENTO SPECIALE DEL BOLLETTINO UFFICIALE

PER LA CONSULTAZIONE DELLA SOCIETÀ REGIONALE

Iniziative legislative, regolamentari, amministrative di rilevante importanza

Pubblicazione ai sensi dell'articolo 50 "Iniziativa legislativa" dello Statuto della Regione Emilia-Romagna

XII legislatura

N. 21

22 ottobre 2025

PROGETTO DI LEGGE

D'INIZIATIVA DEI CONSIGLIERI MASTACCHI, UGOLINI

**INTERVENTI PER LA VALORIZZAZIONE DELL'AGRITURISMO. MODIFICHE ALLA LEGGE
REGIONALE 31 MARZO 2009, N. 4 (DISCIPLINA DELL'AGRITURISMO E DELLA
MULTIFUNZIONALITÀ DELLE AZIENDE AGRICOLE)**

Oggetto assembleare n. 1376

RELAZIONE

Negli ultimi anni, il settore agrituristicco ha assunto un ruolo sempre più centrale nelle politiche di sviluppo rurale in tutta Europa. Paesi limitrofi come Francia, Austria e Germania hanno investito con decisione in modelli normativi flessibili e innovativi, capaci di valorizzare le peculiarità locali, semplificare l'accesso all'attività agrituristicca e favorire il ricambio generazionale. In questi contesti, l'agriturismo è riconosciuto non solo come attività economica, ma come strumento di presidio territoriale, promozione culturale e sostenibilità ambientale.

In Italia, e in particolare in Emilia-Romagna, l'agriturismo rappresenta una risorsa strategica per il rilancio delle aree rurali e per la diversificazione del reddito agricolo. Tuttavia, il quadro normativo attuale presenta rigidità e criticità che rischiano di rallentare l'evoluzione del settore e di penalizzare le aziende più dinamiche e innovative. La necessità di una revisione legislativa si fa dunque urgente, per semplificare i procedimenti amministrativi, valorizzare la qualità dell'offerta e garantire continuità operativa alle imprese.

La presente proposta di legge si inserisce in questo scenario, con l'obiettivo di modernizzare la disciplina dell'agriturismo, rafforzarne l'attrattivitè economica e promuovere un modello di sviluppo rurale sostenibile, inclusivo e competitivo.

La Legge Regionale n. 4 del 31 marzo 2009, infatti, ha rappresentato un punto di svolta nella regolamentazione dell'attività agrituristicca in Emilia-Romagna, sancendo il riconoscimento della multifunzionalità delle aziende agricole e promuovendo il legame virtuoso tra produzione agricola, accoglienza rurale e valorizzazione territoriale.

A distanza di oltre quindici anni però il contesto socio-economico e produttivo è profondamente mutato. Le trasformazioni intervenute nel settore agricolo, nei modelli di consumo alimentare e nelle dinamiche dei territori rurali impongono una revisione normativa che sia al tempo stesso moderna, inclusiva e sostenibile.

La presente proposta di legge è coerente con le politiche regionali volte a rafforzare la competitività del comparto agricolo, sostenere le imprese di piccole e medie dimensioni, e promuovere un modello di sviluppo rurale fondato sulla qualità, sull'identità territoriale e sulla semplificazione amministrativa.

Tra le finalità qualificanti della proposta di modifica della L.R. 4/2009, in un momento storico in cui le politiche pubbliche sono chiamate a sostenere la forza rigenerativa delle comunità rurali, assume un rilievo autonomo e strategico la tutela e promozione dell'Ospitalità Rurale Familiare (O.R.F.), riconosciuta come forma autentica e

semplificata di accoglienza rurale, coerente con la tradizione contadina dell'Emilia-Romagna (**Art.1**).

L'O.R.F. non rappresenta soltanto una modalità operativa, ma incarna un modello culturale e sociale che ha radici profonde nella storia agricola regionale. Essa consente alle famiglie agricole di aprire le porte della propria casa, offrendo ospitalità in un contesto genuino, sostenibile e non standardizzato, contribuendo alla narrazione identitaria del territorio e alla diversificazione del reddito agricolo.

L'attuale impianto normativo presenta alcune criticità che ostacolano la piena valorizzazione del comparto agrituristico, sebbene le percentuali minime obbligatorie di utilizzo di prodotti aziendali nella ristorazione persegua obiettivi condivisibili, esse finiscono per scoraggiare l'impiego di prodotti di eccellenza - come quelli certificati DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG, QC, BIO, De.Co, e i prodotti di montagna - a causa dei loro costi elevati. La normativa vigente, infatti, si presenta rigida, imponendo una quota minima di prodotti aziendali senza consentire che la ristorazione possa basarsi interamente su prodotti regionali, anche se provenienti in tutto o in parte da fonti esterne all'azienda. A ciò si aggiunge una criticità strutturale che merita particolare attenzione: l'attuale quadro normativo non favorisce il ricambio generazionale, né prevede strumenti efficaci per facilitare l'ingresso di nuovi e/o giovani imprenditori nella gestione agrituristica. Questo limite incide negativamente sulla continuità aziendale, sulla capacità di innovazione del settore e sulla tenuta sociale delle comunità rurali.

In coerenza con le priorità strategiche della Regione Emilia-Romagna, che ha posto il sostegno alle nuove generazioni in agricoltura al centro delle proprie politiche di sviluppo rurale, si ritiene fondamentale che anche la normativa agrituristica si adeguì a tale visione. È necessario superare le barriere normative e amministrative che oggi ostacolano l'ingresso dei giovani e/o nuovi imprenditori nel settore, compromettendo il ricambio generazionale e la continuità aziendale.

La proposta di modifica si propone di creare condizioni favorevoli per il passaggio generazionale, promuovendo un ambiente normativo più accessibile, dinamico e orientato all'innovazione.

In questo quadro, il rilancio dell'agriturismo assume una valenza strategica: non solo come opportunità economica, ma come strumento di rigenerazione sociale e territoriale, capace di attrarre competenze, capitali, energie e visioni nuove.

Gli obiettivi della proposta si articolano in due direttive fondamentali:

- Incentivare la qualità e la territorialità dell'offerta agrituristica, valorizzando le produzioni regionali, le filiere corte, i biodistretti e le Reti tra imprenditori
- Favorire l'accesso di nuovi imprenditori alla gestione agrituristica, attraverso misure di semplificazione amministrativa e di sostenibilità economica

Il sistema attualmente in vigore, fondato sul calcolo percentuale del valore delle materie prime impiegate nella ristorazione, genera un effetto distorsivo che rischia di compromettere la qualità e la quantità dell'offerta agritouristica. Paradossalmente, il meccanismo previsto dalla normativa, pur mirando a valorizzare i prodotti regionali, rischia di incentivare l'utilizzo di materie prime di fascia economica più bassa, anche se certificate o locali. Questo penalizza le aziende agritouristiche che investono nella qualità, proponendo una cucina autentica basata su eccellenze agroalimentari regionali, distinguendosi dalla ristorazione convenzionale che spesso offre menù standardizzati, privi di legame con il territorio.

Tale distorsione rischia di compromettere l'obiettivo originario della legge: promuovere un'offerta agritouristica che sia espressione genuina della cultura e delle tradizioni locali. Questa dinamica contrasta con gli obiettivi strategici della Regione Emilia-Romagna, che da anni promuove con convinzione i prodotti DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG, QC, BIO, De.Co, e i prodotti di montagna come strumenti di sviluppo territoriale e di promozione internazionale. È pertanto necessario superare un sistema rigido fondato su percentuali fisse, calcoli formali e autorizzazioni numeriche per la somministrazione dei pasti, al fine di non ostacolare, ma al contrario incentivare, l'impiego consapevole, qualificato e coerente con le finalità agritouristiche dei prodotti agroalimentari di qualità. Tale approccio riconosce il valore aggiunto che le imprese agritouristiche apportano alla filiera agroalimentare regionale, promuovendo la sostenibilità, la tipicità e l'identità territoriale.

Con questo progetto di legge si intende aggiornare in modo coerente e attuale il concetto di "pasto" nell'ambito agritouristico, tenendo conto delle trasformazioni intervenute nelle abitudini alimentari e nei comportamenti di consumo. L'esperienza gastronomica oggi è sempre più orientata alla condivisione tra commensali, alla leggerezza e alla personalizzazione, includendo non solo i pasti tradizionali, ma anche spuntini, merende, aperitivi, light lunch e proposte dedicate ai bambini. Questa evoluzione richiede una definizione più flessibile e inclusiva, capace di valorizzare la varietà dell'offerta agritouristica senza snaturarne l'identità (**Art.3**).

Questo modello premia le aziende agritouristiche che investono nella qualità, nella territorialità dell'offerta, introducendo una maggiore flessibilità operativa e riconoscendo il valore delle eccellenze agroalimentari certificate, anche quando non direttamente prodotte dall'azienda agricola stessa. Si tratta di un passo importante verso una ristorazione agritouristica non solo conforme ai parametri normativi ma anche coerente con le aspettative di una clientela sempre più attenta alla provenienza territoriale, alla sostenibilità e alla narrazione dei piatti della tradizione culinaria regionale.

Per offrire maggiore flessibilità nella gestione dell'accoglienza, permettendo alle aziende di ampliare la propria capacità ricettiva in linea con l'evoluzione della domanda turistica e le caratteristiche del territorio è stato aumentato il numero massimo di camere e posti letto nei fabbricati destinati all'attività agrituristica, ed è stata ampliata la possibilità di accoglienza anche in spazi aperti, attraverso la realizzazione di agricampeggi e aree attrezzate per la sosta temporanea di turisti muniti di mezzi mobili propri, come camper, roulotte o tende (**Art.2**).

I turisti privi di mezzi propri possono alloggiare in unità abitative leggere – come casette mobili, tende, camper, bolle o altre soluzioni innovative – purché rispettose dell'identità paesaggistica locale. Trattandosi di strutture a uso turistico temporaneo, non è richiesto il permesso di costruire, salvo eventuali autorizzazioni paesaggistiche qualora siano previste.

Una delle principali criticità operative legate alla continuità aziendale nel settore agritouristico riguarda i tempi di autorizzazione per il subentro nella gestione dell'attività in caso di affitto o cessione. L'attuale procedura può richiedere fino a 45 giorni, durante i quali l'attività è obbligata a cessare l'operatività, con l'unica eccezione prevista in caso di decesso del titolare e subentro diretto di un figlio. Questo rallentamento burocratico comporta conseguenze significative, sia sul piano economico che reputazionale. Tra le principali ricadute negative si evidenziano:

- una perdita di fatturato consistente, particolarmente grave nei periodi di alta stagione, con effetti diretti sull'equilibrio economico dell'impresa;
- un rischio concreto di disaffezione da parte della clientela abituale, che può compromettere la fidelizzazione e danneggiare l'immagine aziendale.

Per rispondere concretamente a questa esigenza, il progetto di legge propone per chi subentra nell'attività agritouristica l'introduzione di una procedura semplificata, in caso di affitto o cessione, al fine di garantirne la continuità operativa. (**Art 4**).

Inoltre, per favorire una maggiore efficienza operativa viene introdotta una modalità semplificata per la comunicazione del calendario di apertura dell'attività e dei prezzi applicati per la somministrazione di pasti, bevande e pernottamenti, al fine di adempiere agli obblighi in modo più rapido e flessibile mantenendo al contempo la trasparenza e la qualità dell'offerta (**Art.5**).

La proposta di modifica della L.R. 4/2009 si colloca all'interno di un più ampio percorso di modernizzazione, semplificazione e rilancio delle politiche regionali per le aree rurali, coerente con gli obiettivi strategici della Regione Emilia-Romagna in materia di agricoltura, turismo sostenibile e valorizzazione del patrimonio ambientale e culturale (**Art.6**).

L'importanza di promuovere forme di aggregazione capaci di valorizzare il territorio e innalzare la qualità dei servizi ha portato il legislatore regionale a prevedere, con il

comma 4 dell'articolo 18 della L.R. 4/2009, la possibilità di concedere contributi ai Club di eccellenza, riconoscendone il ruolo nella qualificazione dell'offerta agrituristica e nella promozione delle sue specificità.

Tuttavia, il contesto imprenditoriale rurale si è progressivamente trasformato, dando vita a nuove forme di collaborazione, come le reti di imprese tra aziende agrituristiche, che incentivano la cooperazione tra aziende agricole, migliorano l'efficienza gestionale e amplificano la capacità di promozione territoriale. In questo scenario, risulta coerente e strategico estendere i finanziamenti anche a queste realtà, riconoscendone il valore innovativo e complementare nello sviluppo dell'agriturismo e nella valorizzazione integrata del territorio regionale (**Art. 7**).

L'agriturismo, nella sua forma più autentica e radicata nel territorio, rappresenta una leva strategica per lo sviluppo rurale integrato, generando valore economico, coesione sociale e presidio ambientale. In un contesto di crescente attenzione alla sostenibilità e alla riscoperta delle identità locali, si rafforza il ruolo dell'impresa agricola come promotrice di cultura, tradizione e accoglienza. Con l'introduzione dell'articolo 21-bis (**Art.8**) si riconoscono formalmente l'enoturismo e l'oleoturismo come attività multifunzionali, capaci di valorizzare le produzioni vitivinicole e olivicole regionali, promuovere il turismo esperienziale e rafforzare il legame tra prodotto, paesaggio e comunità. La norma definisce le attività ammissibili, ne garantisce la sicurezza e l'accessibilità, e affida alla Giunta regionale il compito di disciplinarne criteri e modalità, favorendo una promozione coordinata e qualificata.

In tale contesto, la proposta normativa intende rispondere a esigenze concrete e urgenti manifestate dagli operatori del settore, con l'obiettivo di rafforzare l'attrattività economica dell'attività agrituristica, valorizzandone il ruolo strategico all'interno delle politiche territoriali. Essa mira a sostenere le imprese agricole che contribuiscono in modo attivo alla vitalità e alla coesione delle comunità rurali, promuovendo uno sviluppo sostenibile e integrato del territorio.

PROGETTO DI LEGGE

INDICE

- Art. 1 Modifiche all'articolo 1 della legge regionale n. 4 del 2009
- Art. 2 Sostituzione dell'articolo 5 della legge regionale n. 4 del 2009
- Art. 3 Sostituzione dell'articolo 6 della legge regionale n. 4 del 2009
- Art. 4 Introduzione dell'articolo 8 bis della legge regionale n. 4 del 2009
- Art. 5 Sostituzione dell'articolo 14 della legge regionale n. 4 del 2009
- Art. 6 Modifiche all'articolo 17 della legge regionale n. 4 del 2009
- Art. 7 Modifiche all'articolo 18 della legge regionale n. 4 del 2009
- Art. 8 Introduzione dell'articolo 21 bis della legge regionale n. 4 del 2009

Art. 1

Modifiche all'articolo 1 della legge regionale n. 4 del 2009

1. “Al comma 2 dell’articolo 1, della legge regionale n.4 del 2009, dopo la lettera i) è inserita la seguente lettera:
“I) tutelare e promuovere l’Ospitalità Rurale Familiare (O.R.F.) come forma autentica e semplificata di accoglienza rurale, coerente con la tradizione contadina regionale”.

Art. 2

Sostituzione dell'articolo 5 della legge regionale n. 4 del 2009

1. L’articolo 5 della legge regionale n.4 del 2009 è sostituito dal seguente:

“Art. 5

Ospitalità agrituristica

1. Le aziende agrituristiche possono offrire ospitalità sia all’interno dei fabbricati aziendali che in aree esterne appositamente attrezzate, nel rispetto delle disposizioni igienico-sanitarie e paesaggistiche vigenti.
2. L’accoglienza in fabbricati è consentita mediante camere ammobiliate o unità abitative, fino a un massimo sessanta posti letto. Tale limite può essere elevato a settantacinque posti letto qualora l’attività si svolga all’interno di parchi nazionali, nelle aree protette e nei siti della Rete Natura 2000 di cui al titolo III della legge regionale 17 febbraio 2005, n. 6 (Disciplina della formazione e della gestione del sistema regionale delle aree protette e dei siti della Rete Natura 2000), nonché nei territori delle Comunità montane o delle Unioni di Comuni montani.
3. Le camere devono rispettare le superfici minime previste dalla normativa igienico-sanitaria. In linea generale, non possono essere previsti più di tre posti letto per camera; tuttavia, su richiesta degli ospiti e compatibilmente con la metratura disponibile, è ammessa l’aggiunta di ulteriori posti letto.
4. Le camere possono essere organizzate in appartamenti agrituristicci indipendenti, purché conformi ai requisiti previsti dall’articolo 11 della presente legge. In deroga ai limiti sopra indicati, le imprese agrituristiche che da almeno tre anni aderiscono a un Club di eccellenza riconosciuto ai sensi dell’articolo 17 possono ampliare la propria capacità ricettiva fino ad un massimo di ulteriori tredici posti letto aggiuntivi.

5. L'ospitalità in spazi aperti è consentita attraverso la realizzazione di agricampeggi, aree attrezzate per la sosta e il soggiorno di turisti muniti di mezzi mobili propri per il pernottamento, come camper, roulotte o tende. In tali casi, qualora i mezzi siano dotati di servizi igienici autonomi, non si applicano i criteri di calcolo del fabbisogno dei servizi igienico-sanitari, fermo restando l'obbligo di garantire l'accesso a energia elettrica e impianti di scarico adeguati.
6. Per i turisti privi di mezzi propri, l'agricampaggio può mettere a disposizione unità abitative leggere, tende, casette mobili, camper, bolle o altre soluzioni, rispettose dell'identità paesaggistica locale. Tali strutture, anche se installate in modo continuativo sono destinate a un uso turistico temporaneo, pertanto non necessitano di autorizzazioni o permesso di costruire, ad eccezioni di quelle paesaggistiche se previste.
7. Il numero massimo di piazzole consentito è pari a tredici, elevabile a venti nelle aree protette e montane. In presenza di condizioni ambientali e normative favorevoli, tale limite può raggiungere le venticinque piazzole. L'ospitalità in spazi aperti non può comunque superare un massimo di sessanta posti letto.
8. Le piazzole devono essere adeguatamente attrezzate per garantire il comfort degli ospiti, ma prive di strutture fisse permanenti."

Art. 3

Sostituzione dell'articolo 6 della legge regionale n. 4 del 2009

1. L'articolo 6 della legge regionale n.4 del 2009 è sostituito dal seguente:

"Art. 6

Somministrazione di pasti e bevande

1. L'attività di somministrazione di pasti, spuntini, merende, aperitivi, pasti leggeri (light lunch), pasti per bambini e bevande all'interno dell'impresa agrituristica è consentita, nel rispetto della conformità igienico-sanitaria dei locali destinati alla somministrazione e con l'impiego prevalente di prodotti agricoli del territorio, secondo quanto definito al comma 3 del presente articolo, garantendo in ogni caso la coerenza con la funzione agricola prevalente dell'impresa.
2. La non prevalenza dell'attività agrituristica rispetto a quella agricola è verificata attraverso il sistema di valutazione della prevalenza agricola definito all'articolo 4 della presente legge.
3. La somministrazione di pasti e bevande deve costituire espressione autentica delle tradizioni enogastronomiche locali e della cultura alimentare della Regione Emilia-Romagna. A tal fine, è richiesto l'impiego prevalente di prodotti agricoli provenienti dall'impresa agrituristica, dal territorio regionale e da filiere locali, biodistretti, consorzi, cooperative e/o Reti di imprese agricole, dai presidi Slow Food, nonché con l'impiego di prodotti riconosciuti come eccellenze agroalimentari, identificabili attraverso marchi di qualità quali DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG, QC, BIO, De.Co, prodotti tipici regionali iscritti nell'apposito Albo ministeriale, e prodotti di montagna, come definiti dalla normativa europea e nazionale vigente in materia di indicazioni facoltative di qualità. Tali prodotti costituiscono elementi distintivi dell'identità territoriale e strumenti di promozione della qualità regionale.
4. L'impiego di prodotti agroindustriali regionali, provenienti da imprese artigiane alimentari e dal libero mercato della distribuzione, deve costituire esclusivamente una componente residuale e complementare nella preparazione dei pasti, nel rispetto delle finalità di valorizzazione del territorio e della normativa vigente.
5. La Giunta regionale definisce, con apposito atto, le modalità di verifica dell'impiego dei prodotti nella somministrazione agrituristica, anche mediante strumenti di

autocertificazione, sistemi di tracciabilità e controlli a campione, nel rispetto dei principi di trasparenza, proporzionalità e connessione con l'attività agricola.

6. Il Comune, su richiesta motivata dell'imprenditore agritouristico, può autorizzare lo svolgimento dell'attività di somministrazione di pasti e bevande in deroga a quanto previsto dai commi precedenti, per un periodo massimo di sei mesi, in presenza di comprovate cause di forza maggiore, quali calamità atmosferiche, fitopatie o epizoozie, accertate dai competenti organi regionali.

Art. 4

Introduzione dell'articolo 8 bis nella legge regionale n. 4 del 2009

"Art. 8 bis

Subentro nell'attività agritouristica

1. Al fine di garantire la continuità del servizio agritouristico in caso di affitto o cessione dell'attività a terzi chi subentra presenta una Comunicazione nella quale dichiara di mantenere la connessione con l'attività agricola di cui all'articolo 4 della presente legge, mantenendo il medesimo CIN.
2. La Giunta regionale, con apposito provvedimento, definisce le modalità tecniche e operative per l'attuazione della procedura di subentro di cui al comma precedente."

Art. 5

Sostituzione dell'articolo 14 della legge regionale n. 4 del 2009

1. L'articolo 14 della legge regionale n.4 del 2009 è sostituito dal seguente:

"Art. 14

Calendario di apertura e prezzi

1. Il titolare dell'impresa agritouristica comunica al Comune il calendario di apertura dell'azienda accompagnato dall'elenco dei prezzi che intende applicare per i servizi di somministrazione di pasti e bevande, nonché per il pernottamento.
2. In assenza di comunicazioni di modifica da parte dell'impresa agritouristica, si intendono confermati per l'anno in corso, sia l'elenco dei prezzi applicati sia il calendario di apertura precedentemente dichiarati e validi per l'anno precedente.
3. L'attività ricettiva, per esigenze di conduzione dell'impresa, può essere sospesa per un periodo massimo di cinque giorni. Il prolungamento della sospensione dell'attività ricettiva oltre i cinque giorni è consentito in presenza di cause di forza maggiore previa comunicazione al Comune, nel rispetto dei diritti dei clienti già presenti o con prenotazione confermata."

Art. 6

Modifiche all'articolo 17 della legge regionale n. 4 del 2009

1. Il comma 5 dell'articolo 17, della legge regionale n.4 del 2009, è così modificato:
"5. Nell'individuazione dei criteri di cui al comma 4, si farà riferimento tra l'altro all'impiego prevalente di prodotti agricoli regionali, con particolare valorizzazione delle produzioni di eccellenza quali DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG, QC, BIO De.Co, prodotti tipici regionali iscritti nell'apposito Albo ministeriale, prodotti di montagna, come definiti

dalla normativa europea e nazionale vigente in materia di indicazioni facoltative di qualità, ai presìdi Slow Food nella preparazione dei pasti, all'adozione di sistemi di approvvigionamento fondati su filiere corte, biodistretti e Reti di impresa agrituristiche regionali, al recupero di immobili di valore storico-culturale nonché alla qualificazione dell'accoglienza ed al possesso di certificazioni di qualità aziendali anche di tipo ambientale”.

Art. 7

Modifiche all'articolo 18 della legge regionale n. 4 del 2009

1. Il comma 4 dell'articolo 18, della legge regionale n.4 del 2009, è così modificato:
“4. Possono inoltre essere concessi contributi ai Club di eccellenza di cui all'articolo 17 della presente legge e alle reti di imprese tra aziende agrituristiche per progetti ed attività di qualificazione e organizzazione dell'offerta agrituristica e di promozione delle relative specificità.”

Art. 8

Introduzione dell'articolo 21 bis nella legge regionale n. 4 del 2009

“Art. 21 bis

Attività enoturistiche e oleoturistiche

1. Le attività enoturistiche e oleoturistiche sono riconosciute come forme di valorizzazione multifunzionale dell'impresa agricola e consistono nell'accoglienza e nell'organizzazione di esperienze culturali, sensoriali e didattiche legate alla produzione vitivinicola e olivicola, svolte nei luoghi di produzione.
2. Le attività enoturistiche e oleoturistiche possono comprendere: a) visite guidate ai vigneti, oliveti, cantine e frantoi; b) degustazioni di vini e oli aziendali, anche in abbinamento a prodotti agroalimentari locali; c) laboratori sensoriali, percorsi tematici e iniziative culturali legate alla tradizione enogastronomica regionale; d) vendita diretta dei prodotti aziendali.
3. Le attività devono essere svolte nel rispetto delle normative igienico-sanitarie, edilizie, urbanistiche e di sicurezza, assicurando in ogni caso l'accessibilità alle strutture, con particolare attenzione alle esigenze delle persone con disabilità.
4. La Giunta regionale definisce con apposito atto i criteri di qualità, le modalità di svolgimento e i requisiti minimi per l'esercizio delle attività enoturistiche e oleoturistiche.

