

## Testo vigente

### REGOLAMENTO REGIONALE 04 novembre 2013, n. 6

Disposizioni in materia di agriturismo in attuazione dell'articolo 21 della legge regionale 14 novembre 2011, n. 21 (disposizioni regionali in materia di multifunzionalità dell'azienda agricola e diversificazione in agricoltura) ( *B.U. 21 novembre 2013, n. 90* )

La pubblicazione del testo non ha carattere di ufficialità

## Sommario

[Art. 1 \(Oggetto\)](#)

[Art. 2 \(Definizioni\)](#)

[Art. 3 \(Connessione dell'attività agrituristica\)](#)

[Art. 4 \(Ospitalità\)](#)

[Art. 5 \(Attività di somministrazione di alimenti e bevande\)](#)

[Art. 6 \(Degustazioni di prodotti aziendali\)](#)

[Art. 7 \(Fattorie didattiche\)](#)

[Art. 8 \(Attività complementari\)](#)

[Art. 9 \(Operatori agrituristici\)](#)

[Art. 10 \(Marchio nazionale dell'agriturismo\)](#)

[Art. 11 \(Classificazione\)](#)

[Art. 12 \(Immobili destinati all'agriturismo\)](#)

[Art. 13 \(Recupero del patrimonio edilizio\)](#)

[Art. 14 \(Norme igienico-sanitarie\)](#)

[Art. 15 \(Controlli nelle aziende agrituristiche\)](#)

[Art. 16 \(Norme transitorie e finali\)](#)

[Allegati](#)

### **Art. 1** (Oggetto)

1. Il presente regolamento detta disposizioni in materia di agriturismo in attuazione del Titolo I, Capo I, della legge regionale 14 novembre 2011, n. 21 (Disposizioni regionali in materia di multifunzionalità dell'azienda agricola e diversificazione in agricoltura), ai sensi dell'articolo 21 della legge regionale medesima.

### **Art. 2** (Definizioni)

1. Ai fini del presente regolamento si intende per:

- a) materia prima tracciata o prodotto marchigiano tracciato: il prodotto alimentare di esclusiva provenienza marchigiana, per il quale sia fornita idonea documentazione (fattura o documentazione fiscale equivalente, documento di trasporto e simili) attestante l'origine marchigiana del prodotto stesso o delle materie prime utilizzate nel caso di prodotti trasformati. Tale documentazione dovrà, inoltre, fornire le informazioni principali relative alle varie fasi del processo produttivo, a partire dalla nascita del bene agricolo fino alla trasformazione e alla distribuzione, al fine di garantire il rispetto delle disposizioni europee e nazionali nel campo della sicurezza alimentare;
- b) materia prima tracciabile o prodotto marchigiano tracciabile: il prodotto agricolo di origine marchigiana in quanto ottenuto da aziende agricole marchigiane singole o associate, che non ha subito alcuna lavorazione o trasformazione o distribuzione esterna all'azienda stessa;
- c) artigiano alimentare: l'impresa per la quale l'attività artigiana è riconosciuta come principale o prevalente, iscritta presso la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura (CCIAA) come ditta artigiana, nonché all'albo delle imprese artigiane in base alle vigenti disposizioni;

d) zona: l'ambito territoriale omogeneo, interno al territorio regionale, non delimitato da confini amministrativi.

2. Ai fini dell'applicazione del presente regolamento e in particolare dell'esercizio delle funzioni di vigilanza e controllo di cui all'articolo 22 della l.r. 21/2011, la materia prima trasformata dall'azienda agricola è assimilata al prodotto anche ove non espressamente specificato.

### **Art. 3**

#### *(Connessione dell'attività agrituristica)*

1. L'attività agrituristica si considera connessa a quella agricola quando non sottrae risorse all'esercizio della stessa e assicura, con una più efficace commercializzazione, l'ottimale utilizzazione delle produzioni aziendali.

2. Ai sensi del comma 1, la connessione si realizza quando nell'esercizio delle attività agrituristiche vengono impiegate materie prime o prodotti e strutture dell'azienda agricola e quando il volume complessivo dell'attività agrituristica, in termini di tempo-lavoro, è inferiore a quello necessario per la conduzione dell'attività agricola. La principalità di quest'ultima viene valutata sulla base del tempo-lavoro, confrontando le ore lavorative occorrenti per le singole colture, per la selvicoltura, per gli allevamenti, per le attività connesse di trasformazione dei prodotti e per le attività di salvaguardia ambientale con i tempi previsti per l'espletamento delle attività agrituristiche.

3. Per la determinazione del tempo-lavoro dedicato all'attività agricola si applicano le tabelle di cui all'allegato 1.

4. Per le aziende che ricadono nelle zone montane e svantaggiate come individuate in base alla normativa europea vigente il tempo-lavoro necessario per l'attività agricola (Sezione A Allegato 1) viene moltiplicato per un coefficiente compensativo pari a 3, in funzione del disagio socio-economico degli addetti.

5. Per le aziende che non ricadono nelle aree individuate al comma 4., ma praticano agricoltura biologica o si trovano in fase di conversione, il tempo-lavoro per l'attività agricola (Sezione A Allegato 1) è moltiplicato per un coefficiente compensativo pari a 2.

6. Per la determinazione del tempo-lavoro relativo alle attività agrituristiche si adottano i parametri stabiliti nella tabella di cui all'allegato 2.

7. Qualora l'azienda fuoriesca dai parametri indicati ai precedenti commi 3 e 6, è prevista la presentazione di una relazione esplicativa, redatta da un professionista abilitato nel settore agroforestale, che dia contezza dei motivi e ne dimostri gli effetti.

### **Art. 4**

#### *(Ospitalità)*

1. L'ospitalità di cui all'articolo 5 della l.r. 21/2011 consiste nella fornitura del servizio di pernottamento:

- a) in alloggi, ricavati in appositi locali nella disponibilità dell'azienda, con eventuale somministrazione della prima colazione;
- b) in spazi aperti, opportunamente attrezzati con piazzole per la sosta di tende, roulotte e autocaravan o mediante l'installazione di strutture facilmente amovibili, come le case mobili omologate a norma di legge.

2. L'attività di cui al comma 1, lettera a), del presente articolo può essere liberamente organizzata dall'operatore agrituristico in camere, unità abitative autonome o altre tipologie di strutture, nel rispetto della vigente normativa in materia urbanistica e igienico-sanitaria, nonché della capacità ricettiva massima stabilita

dall'articolo 5, comma 1, lettera a), della l.r. 21/2011. E' consentita l'aggiunta di una culla o letto supplementare per bambini con meno di dodici anni, su richiesta dell'ospite, senza che ciò determini un aumento del numero complessivo dei posti letto indicati nella segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) e, di conseguenza, per tale aggiunta non è previsto alcun conteggio ulteriore per la determinazione del tempo-lavoro relativo all'attività agrituristica.

**3.** Nel caso di ospitalità in unità abitative autonome, il conteggio dei posti letto viene effettuato solo nei locali destinati al pernottamento e la locazione turistica consentita allo stesso ospite non può superare, nell'anno solare, l'arco temporale massimo di tre mesi continuativi. Se nella SCIA sono indicate superfici prive di posti letto destinate a soggiorni, salotti, zone giorno o simili, l'utilizzo delle stesse per aumentare la capacità di alloggio è sanzionata ai sensi dell' articolo 23, comma 3, della l.r. 21/2011.

**4.** Se l'azienda agrituristica offre la sola prima colazione agli alloggiati, la percentuale del 65 per cento di materia prima o prodotto, indicata nell'articolo 5, comma 3, della l.r. 21/2011, è calcolata in termini di valore economico.

**5.** Le piazzole di sosta di cui al comma 1, lettera b), devono essere predisposte e attrezzate per l'accoglienza stagionale di tende, roulotte e autocaravan, secondo le prescrizioni riportate nell'allegato 6. L'utilizzo delle case mobili è limitato al 25 per cento delle piazzole disponibili. La locazione turistica consentita allo stesso ospite non può superare, nell'anno solare, l'arco temporale massimo di tre mesi continuativi. Non è comunque consentito l'utilizzo di unità abitative stabilmente collegate al terreno, quali casette in legno o bungalow, né di case mobili messe a disposizione dall'operatore agrituristico.

**6.** Non rientra nell'attività agrituristica la fornitura, sui terreni di pertinenza dell'azienda agricola, del servizio di rimessaggio per roulotte, autocaravan o altri veicoli ovvero per le case mobili.

**7.** Nel caso in cui i terreni in disponibilità dell'azienda agricola ricadano solo parzialmente nelle aree che ai sensi dell'articolo 5 della l.r. 21/2011 permettono l'innalzamento dei limiti relativi all'ospitalità, la capacità ricettiva massima viene determinata in rapporto all'ubicazione degli immobili e alla prevalenza della superficie aziendale.

## **Art. 5**

### *(Attività di somministrazione di alimenti e bevande)*

**1.** A norma dell'articolo 6 della l.r. 21/2011, nelle aziende che esercitano l'attività di somministrazione di alimenti e bevande almeno il 30 per cento del valore della materia prima o prodotto utilizzato, calcolato su base annua, deve originare dalla produzione aziendale, mentre un ulteriore 30 per cento minimo di prodotto marchigiano tracciato o tracciabile deve provenire da aziende agricole singole o associate della Regione. Per le aziende che praticano l'agricoltura biologica e offrono alimenti e bevande esclusivamente biologici, nonché per le aziende che ricadono nelle aree montane e svantaggiate individuate in base alla normativa dell'Unione europea, la percentuale di produzione aziendale è ridotta al 25 per cento e aumentata contemporaneamente a un minimo del 35 per cento la percentuale di prodotti da acquisire direttamente da aziende singole o associate della Regione.

**2.** Alle percentuali indicate al comma 1 va aggiunta la quota pari al 20 per cento di acquisti che possono essere effettuati presso artigiani alimentari della zona, da individuare prioritariamente tra quelli che hanno sottoscritto un contratto di filiera, ovvero presso aziende di trasformazione dei prodotti agricoli della Regione operanti nel territorio regionale, con preferenza per le produzioni e i prodotti indicati all'articolo 6, comma 2, della l.r. 21/2011. Nel caso di acquisti presso artigiani alimentari, la stessa impresa artigiana è comunque tenuta a dimostrare attraverso la tracciabilità la provenienza della materia prima, di prevalente origine regionale, utilizzata per la trasformazione alimentare.

**3.** Devono essere utilizzati esclusivamente vino, olio vergine ed extra vergine di oliva, prodotti orticoli, carne fresca (bovina, equina, suina, ovi-caprina, di bassa corte, ungulati, lepri, selvatici da piuma) o trasformata e miele di provenienza regionale, salvo che per eventi eccezionali se ne verifichi un calo significativo di produzione accertato dalla Giunta regionale.

**4.** Per la determinazione del volume di attività che l'azienda può sviluppare, si utilizzano i parametri indicati nella tabella di cui all'allegato 2. La SCIA deve riportare esplicitamente il numero totale di pasti che l'azienda agrituristica è in grado di somministrare nel corso dell'anno.

**5.** Può essere consentita la somministrazione di alimenti e bevande anche all'aperto, in aggiunta ai locali autorizzati, qualora vengano rispettati i limiti massimi di posti tavola indicati nell'articolo 6, comma 7, della l.r. 21/2011, previa verifica della sussistenza di condizioni igienico-sanitarie idonee.

**6.** Per la somministrazione sul posto sono considerati di propria produzione i prodotti ottenuti e lavorati in modo tradizionale nell'azienda agricola, nonché quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola anche attraverso lavorazione esterna. Le produzioni interessate da quest'ultima, per la quale deve essere conservata agli atti la specifica documentazione relativa al conferimento o conto lavorazione, devono mantenere le caratteristiche originali di ogni produzione tipica. Rientrano tra i prodotti aziendali anche quelli conferiti a cooperative o a consorzi di trasformazione di cui l'azienda fa parte, i quali successivamente cedono il prodotto finito all'azienda agricola in quantità proporzionale a quanto conferito. E' parte di una cooperativa o di un consorzio l'azienda agricola che ne è socia ai sensi dello statuto. Sono considerati prodotti propri anche quelli ottenuti attraverso regolari contratti di soccida semplice quando la proprietà degli animali è esclusivamente del soccidante. In questo caso, però, gli animali allevati con il contratto di soccida non rientrano nel calcolo del tempo-lavoro agricolo per la verifica del rispetto del rapporto di connessione con l'attività agrituristica.

**7.** Tutti i prodotti utilizzati per la somministrazione degli alimenti e delle bevande, compresa la prima colazione, devono risultare dalle registrazioni contabili dell'azienda agricola nel rispetto delle modalità previste dalla normativa fiscale vigente.

**8.** Ai prodotti aziendali che vengono ceduti all'azienda agrituristica mediante movimento interno di beni con emissione di specifica documentazione fiscale a norma di legge, può essere applicato il più probabile valore di mercato rilevato dai prezzi della CCIAA o nei mercati agricoli della zona o in alternativa, nel caso in cui l'azienda svolga anche l'attività di vendita diretta, i prezzi di vendita effettivamente realizzati nell'anno solare precedente. In quest'ultimo caso i prezzi applicati sono comunque confrontati, in sede di controllo, con i valori standard utilizzati dalla Regione nell'ambito dei Programmi di sviluppo rurale e gli eventuali scostamenti superiori al 20 per cento devono essere adeguatamente motivati dall'imprenditore.

## **Art. 6**

### *(Degustazioni di prodotti aziendali)*

**1.** L'organizzazione di degustazioni di prodotti aziendali, prevista dell'articolo 7 della l.r. 21/2011, consiste nella preparazione di un servizio di ristorazione non completo fornito a titolo gratuito, finalizzato principalmente a valorizzare e promuovere la corretta utilizzazione enogastronomica dei prodotti aziendali.

**2.** Per realizzare tale servizio occorre disporre di locali a norma per la preparazione e somministrazione di alimenti, secondo quanto previsto nell'allegato 6.

**3.** Non rientra in questa attività la semplice degustazione di prodotti agricoli (vino, frutta, verdura, formaggio, salame, olio e simili) non elaborati enogastronomicamente, in quanto quest'ultima attività rientra nell'ambito dell'attività agricola.

**Art. 7**  
*(Fattorie didattiche)*

1. Sono fattorie didattiche le aziende agricole che svolgono le attività didattiche e divulgative rivolte a far conoscere la tradizione e la cultura rurale, secondo quanto previsto dall'articolo 9 della l.r. 21/2011. Obiettivo della fattoria didattica è quello di trasmettere o migliorare, attraverso l'attività agricola, la conoscenza della vita vegetale ed animale, del ciclo delle colture, delle tecniche di allevamento, dei processi di produzione dei prodotti agroalimentari, dell'importanza del suolo e dell'acqua, nonché delle abilità manuali e delle specifiche competenze dell'imprenditore agricolo e del suo fondamentale ruolo sia per quanto riguarda la conservazione dell'ambiente sia dal punto di vista sociale.

2. Le attività di cui al comma 1 sono rivolte a scolaresche o altri ospiti interessati, anche al fine di indirizzare gli utenti verso un consumo consapevole e un comportamento attivo nella salvaguardia dell'ambiente.

3. L'imprenditore agricolo che intende organizzare una fattoria didattica è tenuto a iscriversi nell'apposita sezione dell'elenco regionale degli operatori agrituristici (EROA), prevista dall'articolo 12, comma 1, della l.r. 21/2011. L'iscrizione è subordinata alla frequentazione di un corso di formazione, con verifica delle conoscenze acquisite. L'articolazione del percorso formativo è indicata nell'allegato 3 al presente regolamento.

**Art. 8**  
*(Attività complementari)*

1. Ai sensi dell'articolo 10 della legge regionale n. 21/2011, sono considerati complementari le attività e i servizi che non generano un corrispettivo autonomo rispetto alle attività di ospitalità, di somministrazione di alimenti e bevande, di organizzazione di degustazioni di prodotti aziendali, di organizzazione di attività ricreative, sportive, divulgative e culturali o di fattoria didattica e sono offerte ai soli ospiti che fruiscono dei servizi di ospitalità e somministrazione di alimenti e bevande.

2. Rientrano in particolare tra i servizi complementari le attività inerenti la cura del benessere e della salute, quali i centri benessere, i centri termali, le fattorie della salute, i centri sportivi e simili, nonché l'attività convegnistica.

3. Le attività di cui al presente articolo vanno esercitate nel rispetto delle specifiche normative del settore volta a volta interessato.

**Art. 9**  
*(Operatori agrituristici)*

1. Sono operatori agrituristici gli imprenditori agricoli, singoli o associati, individuati dall'articolo 2135 del codice civile e iscritti nell'EROA.

2. Gli operatori agrituristici possono avvalersi della collaborazione di familiari ai sensi dell'articolo 230 bis del codice civile, nonché di personale dipendente regolarmente assunto per l'attività aziendale o di collaboratori associati ai sensi della vigente normativa sui rapporti di lavoro. Per familiare che presta in modo continuativo la sua attività di lavoro nell'impresa agricola si intendono il coniuge, i parenti entro il terzo grado e gli affini entro il secondo.

3. E' consentito il ricorso a lavoratori esterni all'impresa agricola solo per lo svolgimento delle attività e dei servizi complementari indicati dall'articolo 10 della l.r. 21/2011 e dall'articolo 8 del presente regolamento, a

condizione che il personale normalmente impiegato per l'ordinaria gestione e organizzazione dell'attività agricola risulti numericamente superiore.

#### **Art. 10**

*(Marchio nazionale dell'agriturismo)*

1. Ogni azienda agricola che esercita attività agrituristica è tenuta a esporre all'ingresso della propria struttura, in modo stabile e ben visibile, una targa riportante il marchio nazionale dell'agriturismo italiano.
2. Nel caso in cui l'azienda disponga di più fabbricati, è sufficiente che la targa sia affissa in uno solo di essi.

Nota relativa all'articolo 10:

*Così modificato dall'art. 25, l.r. 4 dicembre 2014, n. 33.*

#### **Art. 11**

*(Classificazione)*

1. Le aziende agricole che offrono l'ospitalità di cui all'articolo 5 della l.r. 21/2011 e all'articolo 4 del presente regolamento sono classificate in base ai requisiti posseduti, con l'assegnazione di un numero massimo di cinque simboli come da modello riportato nell'allegato 4. Il numero dei simboli è rapportato al punteggio corrispondente ai singoli requisiti.
2. La denuncia dei requisiti posseduti dall'azienda è effettuata contestualmente alla presentazione della SCIA, utilizzando la scheda di cui all'allegato 5.
3. L'attribuzione della classificazione è obbligatoria ed è condizione indispensabile per lo svolgimento dell'attività agrituristica.
4. Per la determinazione della classificazione si applicano i criteri unitari di classificazione delle aziende agrituristiche previsti dalla normativa statale vigente.
5. La classificazione assegnata è rivista a richiesta dell'operatore agrituristico ed è oggetto di verifica da parte della struttura organizzativa regionale competente in occasione dello svolgimento dell'attività di controllo, come previsto dall'articolo 22, comma 2, della l.r. 21/2011.

#### **Art. 12**

*(Immobili destinati all'agriturismo)*

1. In base a quanto previsto dall'articolo 16 della l.r. 21/2011, per l'esercizio dell'attività agrituristica possono essere utilizzati sia i fabbricati a destinazione abitativa, con esclusione di quelli di categoria di lusso, sia i fabbricati strumentali all'attività agricola, esistenti sul fondo ed edificati da almeno dieci anni, purché regolarmente accatastati e compatibili con l'attività agrituristica stessa.
2. Si considerano esistenti anche le unità edilizie fatiscenti o parzialmente demolite che risultano accatastate e delle quali è possibile reperire adeguata documentazione relativa alla loro organizzazione tipologica originaria, individuabile, oltre che da specifico materiale fotografico, anche da altre unità edilizie dello stesso periodo storico e della stessa area culturale, comunque tale da permettere l'individuazione della volumetria preesistente.
3. Non possono essere utilizzate, in quanto non compatibili con l'esercizio dell'attività agrituristica, strutture

quali serre, immobili per allevamenti zootecnici a carattere industriale, tettoie aperte e simili.

4. I fabbricati utilizzati per l'attività agrituristica, esclusi gli edifici di abitazione, sono da considerare costruzioni strumentali all'esercizio dell'attività agricola e rientrano nella tipologia di Immobile a destinazione non abitativa utilizzato per lo svolgimento di attività agrituristica autorizzata dagli organi competenti, come previsto dalle vigenti disposizioni.

### **Art. 13**

#### *(Recupero del patrimonio edilizio)*

1. A norma dell'articolo 17 della l.r. 21/2011, negli edifici utilizzati per le attività agrituristiche, in particolare quelli destinati all'ospitalità, alla somministrazione di alimenti e bevande, all'organizzazione della fattoria didattica, sono ammessi esclusivamente gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, di restauro e risanamento conservativo e di ristrutturazione.

2. Negli interventi di ristrutturazione rientra anche il recupero delle unità edilizie fatiscenti o parzialmente demolite; può essere consentita la loro completa demolizione e successiva ricostruzione, anche in aree di sedime differenti purché ricadenti in particelle accatastate agricole nella disponibilità dell'azienda, nel rispetto delle vigenti normative che disciplinano le tipologie di intervento edilizio.

3. Gli interventi di recupero devono avvenire nel rispetto delle caratteristiche rurali dell'edificio, conservando l'aspetto complessivo e i singoli elementi architettonici con l'uso di materiali e tecniche tipici della zona. A tale scopo i Comuni, nei propri strumenti urbanistici, possono specificare le caratteristiche tipologiche degli edifici presenti nel territorio comunale. Anche le sistemazioni esterne connesse devono essere realizzate con piantumazioni di specie autoctone, in armonia con gli insediamenti tradizionali del paesaggio rurale.

4. Il rilascio dei titoli abilitativi per l'esecuzione degli interventi di recupero è a titolo gratuito, previa verifica, da parte della struttura comunale competente, che l'azienda risulti iscritta nell'EROA.

5. Le nuove strutture per servizi igienico-sanitari e i nuovi volumi tecnici di cui all'articolo 17, comma 4, della l.r. 21/2011 possono essere realizzati a condizione che:

- a) non sia possibile utilizzare gli immobili esistenti per comprovati motivi strutturali e di sicurezza;
- b) le strutture e i volumi siano adeguatamente inseriti nel contesto rurale, ai sensi dell'articolo 7 della legge regionale 8 marzo 1990, n. 13 (Norme edilizie per il territorio agricolo);
- c) le tipologie, gli elementi architettonici e i materiali utilizzati siano tipici dell'edilizia rurale del luogo, secondo le specifiche prescrizioni comunali al riguardo.

6. Fermo restando che anche le strutture realizzate ai sensi del comma 5 sono da considerare funzionali allo svolgimento dell'attività di impresa agricola e pertanto devono essere accatastate come beni strumentali dell'azienda agricola, in nessuna circostanza queste edificazioni possono essere destinate a locali per l'esercizio dell'agriturismo, quali camere o appartamenti, cucine, sale per la somministrazione di alimenti e bevande, sale comuni, sale-museo.

7. Gli impianti sportivi a carattere ricreativo sono realizzati, ai sensi dell'articolo 17, comma 4, della l.r. 21/2011, nel rispetto dei regolamenti urbanistici comunali e a condizione che siano funzionali al soggiorno o all'ospitalità temporanea e che siano adeguatamente inseriti nel contesto rurale.

### **Art. 14**

#### *(Norme igienico-sanitarie)*

1. Fermo restando il rispetto di quanto stabilito dalla vigente normativa sull'igiene dei prodotti alimentari, con

particolare riguardo all'obbligo della stesura del documento di autocontrollo e dell'obbligo di formazione, le aziende agricole che svolgono attività agrituristica devono osservare le norme igienico-sanitarie di cui all'allegato 6.

- 2.** Fermo restando quanto stabilito dalla normativa vigente in materia di predisposizione, attuazione e documentazione delle procedure di autocontrollo, le aziende agricole che intendono svolgere l'attività di macellazione presso la propria struttura devono osservare le norme di cui all'allegato 7.
- 3.** La lavorazione delle carni ottenute dalla macellazione aziendale o extraaziendale è consentita in apposito locale registrato ai sensi del Regolamento CE 29 aprile 2004, n. 852 ovvero anche all'interno della cucina-laboratorio di preparazione di cui all'allegato 6, punto 6, al presente regolamento.
- 4.** Le lavorazioni dei prodotti detti di seconda trasformazione a base di carne (insaccati freschi o stagionati), lavorati secondo le tecniche tradizionali tipiche del luogo, possono essere consentite all'interno della cucina-laboratorio di preparazione in date e orari definiti nel piano di autocontrollo, durante i quali si svolgono esclusivamente dette lavorazioni.
- 5.** Le lavorazioni di cui ai commi 3 e 4 devono avvenire in momenti diversi da ogni altra attività di preparazione e possono essere effettuate esclusivamente da personale adeguatamente formato ai sensi della normativa europea, statale e regionale vigente. Tali lavorazioni vanno indicate nella relazione tecnica allegata alla notifica sanitaria di inizio attività (NIA), specificando le modalità operative e le caratteristiche tecniche delle stesse lavorazioni.
- 6.** La preparazione di conserve vegetali, di confetture e di marmellate può avvenire nel locale cucina-laboratorio di preparazione di cui all'allegato 6 in giornate nelle quali detto locale è utilizzato esclusivamente per tale scopo. Le modalità di lavorazione, da descrivere in modo dettagliato nel documento di autocontrollo, devono garantire la distruzione di eventuali spore di *Clostridium botulinum* nella materia prima, ad esempio mediante sterilizzazione con F0 maggiore o uguale a 3 minuti, ovvero l'impedimento del loro sviluppo nel prodotto finito, ad esempio mediante acidificazione fino ad un pH minore di 4,6 o un'attività dell'acqua Aw minore di 0,93. Le lavorazioni di cui al presente comma vanno indicate nella relazione tecnica allegata alla NIA, specificandone le modalità operative e le caratteristiche tecniche.
- 7.** I prodotti di cui ai commi 3, 4, 5 e 6, ottenuti nel locale cucina-laboratorio, possono essere destinati sia al consumo interno all'agriturismo sia alla vendita diretta al consumatore finale. Nel caso di vendita diretta, i prodotti stessi devono essere etichettati conformemente a quanto previsto dalla vigente normativa statale e dell'Unione europea.
- 8.** E' consentito il congelamento di materia prima di origine animale e vegetale destinata a essere utilizzata nella preparazione dei cibi da somministrare per la ristorazione. Possono essere sottoposte a congelazione, con apparecchiature adeguate anche di tipo non industriale munite di termometro, le derrate in perfette condizioni di salubrità e freschezza poste in idoneo imballaggio conforme alle disposizioni normative comunitarie e nazionali sui materiali a contatto con gli alimenti, sul quale è indicata la data completa del giorno della congelazione. Va scrupolosamente mantenuta la temperatura di conservazione di - 18° C per i vari tipi di prodotti, i quali, una volta scongelati, non possono essere ricongelati.
- 9.** Qualora l'azienda agrituristica intenda effettuare il congelamento dei prodotti è necessario che l'attività di congelazione sia esplicitamente menzionata nel documento di autocontrollo mediante procedura che dimostri l'idoneità delle materie prime utilizzate e che la loro pezzatura massima e le attrezzature impiegate per il congelamento assicurino una sufficiente rapidità del processo.
- 10.** L'eventuale utilizzazione di prodotti congelati nella preparazione dei pasti deve essere resa nota al cliente. L'operatore è soggetto all'obbligo della rintracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi della vigente normativa dell'Unione europea e delle relative disposizioni attuative statali e regionali.



## **Art. 15**

### *(Controlli nelle aziende agrituristiche)*

- 1.** Ferma restando la competenza riguardo l'attività di ispezione dei soggetti indicati dalla normativa statale e regionale in materia di igiene, di sicurezza alimentare e degli ambienti di lavoro e di fiscalità, spetta ai Comuni l'attività di vigilanza e controllo sull'osservanza delle disposizioni contenute nella l.r. 21/2011 e nel presente regolamento, in particolare concernente:
  - a) la corretta esecuzione degli interventi di recupero degli immobili sotto l'aspetto urbanistico–edilizio;
  - b) l'accertamento e la relativa applicazione della sanzione di cui all'articolo 23, comma 1, della l.r. 21/2011 ai soggetti che esercitano abusivamente l'attività agrituristica;
  - c) il riscontro del corretto uso delle denominazioni, ai fini di cui all'articolo 23, comma 2, della l.r. 21/2011;
  - d) la verifica di quanto disposto dall'articolo 23, comma 4, lettere c) e d), della l.r. 21/2011.
  
- 2.** Spettano alla struttura organizzativa regionale competente la vigilanza e il controllo sul rispetto delle disposizioni concernenti:
  - a) a permanenza dei requisiti per l'iscrizione nell'EROA, in particolare attraverso la consultazione del fascicolo aziendale AGEA, dell'anagrafe zootecnica, del registro UMA, dei registri di stalla;
  - b) il rispetto del requisito della principalità agricola, in particolare attraverso la consultazione del fascicolo aziendale AGEA, dell'anagrafe zootecnica, del registro UMA, dei registri di stalla ed eventualmente con specifico sopralluogo ai fini del riscontro dell'effettivo ordinamento produttivo praticato;
  - c) il livello di classifica;
  - d) il rispetto delle percentuali relative alla materia prima utilizzata nella fornitura del servizio di prima colazione e nell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande.
  
- 3.** Le ispezioni e i controlli di cui al comma 2 sono effettuati periodicamente su tutte le aziende che esercitano l'attività agrituristica, con cadenza almeno triennale.
  
- 4.** I titolari delle aziende agrituristiche devono consentire al personale incaricato delle ispezioni e dei controlli il libero accesso a tutte le parti dell'azienda agricola interessate dall'attività agrituristica e devono fornire le informazioni e la collaborazione richiesta, nonché esibire i documenti e i registri relativi alle annotazioni contabili.
  
- 5.** Per agevolare le operazioni di controllo, le aziende che esercitano l'attività agrituristica aggiornano e validano il proprio fascicolo aziendale entro il 31 maggio di ogni anno. In mancanza, si fa riferimento ai dati risultanti dall'ultima validazione.
  
- 6.** Nel caso di aziende che forniscano la sola attività di ospitalità, dopo il riscontro tra il titolo abilitativo all'esercizio dell'attività agrituristica e il certificato di iscrizione all'EROA, le operazioni di verifica consistono specialmente nella consultazione delle fonti di certificazione dei dati aziendali, in particolare del fascicolo aziendale AGEA, dell'anagrafe zootecnica, del registro UMA, dei registri di stalla e nella consultazione dell'eventuale sito internet dell'azienda, nonché nella visita in situ per riscontrare:
  - a) i locali o le piazzole di sosta utilizzati per l'ospitalità;
  - b) l'esposizione del titolo abilitativo;
  - c) l'effettivo ordinamento produttivo praticato, per comparare l'uso delle particelle rispetto a quanto indicato nel fascicolo aziendale e l'eventuale consistenza zootecnica con l'anagrafe zootecnica e i registri di stalla;
  - d) il livello di classificazione auto dichiarato;
  - e) la registrazione nei libri contabili delle ricevute fiscali emesse.
  
- 7.** Se con l'attività di ospitalità è fornito il servizio di prima colazione, nel rispetto di quanto previsto dall'

articolo 5, comma 3, della l.r. 21/2011 l'attività di controllo consiste nel riscontrare la provenienza e il rispetto delle percentuali, in valore, della materia prima o prodotto, tracciato o tracciabile, da acquistare, suddivisa tra:

- aziende agricole singole o associate della Regione per un percentuale minima del 65 per cento;
- artigiani alimentari della zona o aziende di trasformazione dei prodotti agricoli della Regione operanti nel territorio regionale per una percentuale minima del 20 per cento;
- normale distribuzione commerciale dei beni alimentari, come quota residua massima del 15 per cento.

**8.** Nel caso di aziende che esercitano l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, le operazioni di verifica consistono, dopo il riscontro tra il titolo abilitativo all'esercizio dell'attività agrituristica e il certificato di iscrizione all'EROA, nella consultazione delle fonti di certificazione dei dati aziendali, in particolare del fascicolo aziendale AGEA, dell'anagrafe zootecnica, del registro UMA, dei registri di stalla e nella consultazione dell'eventuale sito internet dell'azienda, nonché nella visita in situ per riscontrare:

- i locali adibiti alla somministrazione di alimenti e bevande;
- l'esposizione del titolo abilitativo, del foglio illustrativo dei prodotti DOP, IGP, STG, DOC, DOCG, IGT, dei prodotti tradizionali, dei prodotti biologici e dei prodotti a marchio QM eventualmente, offerti dall'azienda e dell'elenco dei fornitori delle materie prime o prodotti utilizzate o non prodotte nell'azienda;
- l'effettivo ordinamento produttivo praticato, per comparare l'uso delle particelle rispetto quanto indicato nel fascicolo aziendale e l'eventuale consistenza zootecnica con l'anagrafe zootecnica e i registri di stalla.

**9.** Effettuati gli adempimenti di cui al comma 8, la verifica riguarda in particolare sia la capacità dell'azienda di garantire l'autoapprovvigionamento attraverso il cosiddetto movimento interno di beni per una percentuale minima del 30 per cento, sia il riscontro della provenienza della materia prima o prodotto da acquistare suddivisa tra:

- aziende agricole singole o associate della Regione per una percentuale minima del 30 per cento;
- artigiani alimentari della zona o aziende di trasformazione dei prodotti agricoli della Regione operanti nel territorio regionale per una percentuale minima del 20 per cento;
- normale distribuzione commerciale dei beni alimentari, come quota residua massima del 15 per cento.

**10.** Per raggiungere la percentuale del 30 per cento di auto approvvigionamento indicata al comma 9, l'azienda deve garantire il trasferimento di un paniere di prodotti o materia prima, fermo restando che per il prodotto vino la percentuale massima in valore che concorre a raggiungere tale soglia è pari al 10 per cento, mentre per il prodotto olio la percentuale massima corrisponde al 3 per cento.

**11.** Sia nel caso di fornitura della prima colazione sia nel caso di somministrazione di alimenti e bevande, risulta indispensabile acquisire almeno la documentazione fiscale inerente: fatture di acquisto e vendita; registri IVA di acquisti e vendite; registro dei corrispettivi; denuncia IVA; dichiarazione dei redditi, per il riscontro della denuncia a fini IVA. Ulteriore documentazione può essere richiesta in funzione degli elementi scaturiti nel corso delle operazioni di verifica.

## **Art. 16**

*(Norme transitorie e finali)*

**1.** Entro dodici mesi dall'entrata in vigore del presente regolamento, le aziende agrituristiche autorizzate ai sensi delle precedenti normative devono presentare al Comune e alla struttura organizzativa regionale competente apposita autodichiarazione concernente la classificazione posseduta, utilizzando la scheda di cui all'allegato 5.

**2.** Le fattorie didattiche già riconosciute ai sensi della deliberazione della Giunta regionale 2 ottobre 2001, n. 2275, adeguano i requisiti non conformi alle previsioni della l.r. 21/2011 e del presente regolamento entro tre anni dalla data di entrata in vigore del regolamento medesimo. La struttura organizzativa regionale competente in materia di agricoltura può considerare assolto l'obbligo formativo di cui all'articolo 9, comma 2,

della l.r. 21/2011 e dell'articolo 7, comma 3, del presente regolamento sulla base della valutazione sia del periodo effettivo di attività svolto negli anni precedenti, comprovato da adeguata documentazione e comprendente almeno quindici giornate nel corso degli ultimi tre anni, sia della partecipazione a corsi di formazione specifici o per materie analoghe da parte dell'imprenditore agricolo o di altro soggetto, familiare o dipendente, impiegato in azienda.

**3.** Le aziende autorizzate anteriormente alla data di entrata in vigore del presente regolamento si adeguano all'obbligo di cui all'articolo 10, comma 1, entro dodici mesi dalla data suddetta.

Nota relativa all'articolo 16:

*Ai sensi del comma 12 dell'art. 25, l.r. 4 dicembre 2014, n. 33, il termine di cui al comma 1 del presente articolo è prorogato di ventiquattro mesi.*