

REPUBBLICA ITALIANA
BOLLETTINO UFFICIALE
DELLA



Regione Umbria

SERIE GENERALE

PERUGIA - 23 gennaio 2019

DIREZIONE REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE PRESSO PRESIDENZA DELLA GIUNTA REGIONALE - P E R U G I A

PARTE PRIMA

Sezione I

REGOLAMENTI REGIONALI

REGOLAMENTO REGIONALE 15 gennaio 2019, n. 1.

Disposizioni regolamentari per l'attuazione del Titolo VIII della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12 concernente disposizioni in materia di agriturismo.

PARTE PRIMA

Sezione I**REGOLAMENTI REGIONALI**

REGOLAMENTO REGIONALE 15 gennaio 2019, n. 1.

Disposizioni regolamentari per l'attuazione del Titolo VIII della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12 concernente disposizioni in materia di agriturismo.

La Giunta regionale ha approvato.

La Commissione consiliare competente ha espresso il parere previsto dall'articolo 39, comma 1 dello Statuto regionale.

LA PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

EMANA

il seguente regolamento:

Art. 1
(Oggetto)

1. Il presente regolamento in attuazione del Titolo VIII, Sezione I della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12 (Testo unico in materia di agricoltura) definisce, ai fini dell'esercizio delle attività agrituristiche, in particolare:

a) le modalità operative e la disciplina amministrativa per l'esercizio delle attività agrituristiche, ai sensi dell'articolo 138, comma 8 della l.r. 12/2015;

b) le caratteristiche di ruralità dell'edificio e del luogo, ai sensi dell'articolo 139, comma 3 della l.r. 12/2015;

c) le tabelle per la valutazione del tempo lavoro, ai sensi dell'articolo 140, comma 2 della l.r. 12/2015;

d) le modalità per la verifica dei limiti relativi ai prodotti agroalimentari somministrati, nonché per l'indicazione dell'origine degli stessi ai sensi dell'articolo 140, comma 6 della l.r. 12/2015;

e) le modalità per la verifica della connessione ai sensi dell'articolo 140, comma 7 della l.r. 12/2015;

f) i requisiti igienico-sanitari degli immobili e delle attrezzature da utilizzare per le attività agrituristiche, ai sensi dell'articolo 142, comma 1 della l.r. 12/2015;

g) le modalità e i limiti per lo svolgimento delle attività di preparazione, confezionamento, vendita, somministrazione di alimenti e bevande e macellazione degli animali, ai sensi dell'articolo 142, comma 5 della l.r. 12/2015;

h) le modalità operative per l'abilitazione all'esercizio delle attività agrituristiche ai sensi dell'articolo 143, comma 6 della l.r. 12/2015;

i) il contenuto, le modalità di tenuta e di aggiornamento dell'Elenco regionale degli imprenditori agricoli abilitati all'esercizio delle attività agrituristiche, di seguito denominato elenco agriturismo, ai sensi dell'articolo 144, comma 3 della l.r. 12/2015;

j) i criteri di classificazione degli agriturismi ai sensi dell'articolo 145, comma 3 della l.r. 12/2015;

k) le modalità, la tipologia e i contenuti della cartellonistica e delle altre forme di comunicazione ai sensi dell'articolo 145, comma 4 della l.r. 12/2015;

l) le modalità di presentazione della segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) per l'esercizio delle attività agrituristiche, ai sensi dell'articolo 161, comma 1 della l.r. 12/2015;

m) le linee guida per lo svolgimento dell'attività di vigilanza e controllo, ai sensi dell'articolo 164, comma 4 della l.r. 12/2015.

Art. 2

(Modalità operative per l'esercizio delle attività agrituristiche)

1. L'attività di ospitalità di cui all'articolo 138, comma 4, lettera a) della l.r. 12/2015 consiste nella fornitura del servizio di pernottamento, con eventuale somministrazione della prima colazione, organizzata in:

a) alloggi, ricavati in appositi locali nella disponibilità dell'azienda agricola, compresa l'abitazione principale dell'imprenditore agricolo;

b) spazi aperti, opportunamente strutturati in piazzole predisposte per la sosta di tende, roulotte e autocaravan o attrezzate, da parte dell'imprenditore agricolo, con strutture leggere removibili.

2. Il pernottamento in alloggi di cui al comma 1, lettera a) può essere organizzato dall'imprenditore agricolo che esercita attività agrituristiche, di seguito denominato imprenditore agrituristico, in funzione del servizio che intende offrire, in camere, appartamenti, unità abitative autonome purché realizzati nel rispetto delle vigenti normative urbanistiche ed igienico-sanitarie.

3. Nel caso di unità abitative autonome e appartamenti di cui al comma 2 per letto aggiunto richiesto dall'ospite, ai sensi dell'articolo 140, comma 8 della l.r. 12/2015, può essere utilizzato un divano letto richiudibile posizionato in un locale adibito a soggiorno.

4. Qualora l'imprenditore agrituristico fornisca il servizio di somministrazione della prima colazione, per la preparazione e la somministrazione della stessa può essere utilizzata la cucina domestica nel rispetto di quanto previsto all'articolo 8.

5. Le piazzole per l'ospitalità in spazi aperti di cui al comma 1, lettera b) devono essere realizzate sulla base dei requisiti minimi obbligatori indicati nell'Allegato A che forma parte integrante e sostanziale del presente regolamento e nel rispetto della normativa vigente, in particolare in materia di igiene e sanità, sicurezza, urbanistica e prevenzione incendi. Tali piazzole possono avere una superficie a prato, a terra battuta o a pavimentazione permeabile.

6. Le aree attrezzate in spazi aperti di cui al comma 1, lettera b) possono essere dotate di barbecue in muratura, di tavoli e panche amovibili.

7. Non rientra nelle attività agrituristiche la fornitura, sui terreni di pertinenza dell'azienda agricola, del servizio di rimessaggio per roulotte, autocaravan o altri veicoli.

8. L'attività di somministrazione di pasti e bevande di cui all'articolo 138, comma 4, lettera b) della l.r. 12/2015 si configura come offerta di un insieme di pietanze e bevande quale espressione e valorizzazione delle produzioni agricole aziendali e del territorio regionale, delle tradizioni enogastronomiche tipiche locali e della cultura alimentare dell'Umbria. Non possono essere somministrati prodotti tipici e bevande di altre Regioni o di Stati esteri salvo quelli legati agli usi locali ove presenti, ovvero, quelli tipici dei territori confinanti con la Regione.

9. Nel limite dei posti tavola autorizzati, previa segnalazione nella SCIA, è possibile fornire anche pasti da asporto per gli ospiti, nel rispetto di quanto previsto all'articolo 8.

10. Il servizio di degustazione di prodotti aziendali di cui all'articolo 138, comma 4, lettera c) della l.r. 12/2015 non deve configurarsi come pasto completo ma come offerta di prodotti aziendali. Tale servizio è finalizzato principalmente a valorizzare e promuovere la corretta utilizzazione enogastronomica dei prodotti aziendali anche integrati con prodotti di aziende agricole della zona e prodotti caratterizzati da marchi di qualità. Per il servizio di degustazione, l'ospite deve provvedere direttamente al ritiro di alimenti e bevande al tavolo di servizio; il servizio assistito al tavolo, tipico dell'attività di somministrazione dei pasti, non è consentito. Per la degustazione devono essere predisposti locali o spazi dedicati come previsti all'articolo 8, commi 13 e 14.

11. Il servizio di degustazione dei prodotti aziendali può essere erogato anche all'esterno dei beni fondiari dell'imprenditore agrituristico, in occasione di fiere, sagre, eventi paesani o manifestazioni promozionali, purché finalizzato alla promozione e alla valorizzazione del territorio e delle produzioni agricole locali, nel rispetto della normativa vigente di settore. L'attività di degustazione nel corso dei suddetti eventi può essere accompagnata da un'attività di informazione sui prodotti presentati e sui relativi metodi di produzione.

12. Il servizio di degustazione dei prodotti aziendali può essere erogato, nel rispetto della normativa vigente in particolare igienico sanitaria, anche presso altri agriturismi o aziende agricole utilizzando i prodotti agricoli di entrambe le aziende e può dar luogo ad autonomo corrispettivo.

13. L'attività di somministrazione di pasti e bevande e la degustazione dei prodotti aziendali può essere consentita, previa segnalazione nella SCIA, anche in spazi all'aperto, in aggiunta ai locali autorizzati, ivi compresa la possibilità di utilizzare zone di cottura poste all'esterno dell'edificio, fermo restando il rispetto dei limiti massimi di posti tavola autorizzati e previa verifica della sussistenza delle condizioni igienico-sanitarie e di sicurezza sul lavoro da parte dei servizi sanitari.

14. L'attività di preparazione e somministrazione di pasti e bevande, nonché l'organizzazione di degustazione di prodotti aziendali trasformati in prodotti enogastronomici di cui all'articolo 138, comma 4, lettere b) e c) della l.r. 12/2015, è soggetta, oltre al rispetto della normativa vigente in materia, all'osservanza delle disposizioni in campo alimentare ed in particolare del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari (di seguito Reg. CE n. 852/2004) e del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

15. I titolari delle aziende agrituristiche che svolgono le attività di cui al comma 14, presentano, ai sensi dell'articolo 6 del Reg. CE n. 852/2004, la Notifica ai fini della Registrazione (di seguito N.I.A. Sanitaria) allo sportello unico per le attività produttive e per l'edilizia (SUAPE) del Comune competente per territorio. Il comune trasmette la N.I.A. Sanitaria all'Azienda USL territorialmente competente per l'effettuazione del controllo di cui all'articolo 2 del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 (Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore).

16. Non rientra nelle attività agrituristiche la locazione degli edifici destinati ad agriturismo, dei terreni e degli spazi aperti di pertinenza dell'azienda agricola, per lo svolgimento dell'attività di catering da parte di soggetti terzi all'impresa agricola.

17. Le attività di ospitalità di cui all'articolo 138, comma 4, lettera d) della l.r. 12/2015, finalizzate alla valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale, possono svolgersi autonomamente rispetto alle attività di cui all'articolo 138,

comma 4, lettere a), b) e c) della medesima l.r. 12/2015 e dar luogo ad autonomo corrispettivo qualora siano connesse all'attività agricola dell'imprenditore nei limiti stabiliti all'articolo 6.

18. Non rientra tra le attività agrituristiche di cui all'articolo 138, comma 4, lettera d) della l.r. 12/2015 la pratica sportiva con l'impiego di armi da fuoco.

19. L'attività venatoria è ammessa e connessa all'attività agricola, esclusivamente nelle aziende agriturismo-venatorie in possesso dei requisiti di cui al regolamento regionale 9 agosto 1995, n. 35 (Norme per la gestione delle Aziende faunistico venatorie e agriturismo-venatorie).

20. Rientra tra le attività finalizzate alla valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale di cui all'articolo 138, comma 4, lettera d) della l.r. 12/2015 anche la vendita di prodotti dell'artigianato tipico umbro presso l'azienda, da parte dell'imprenditore agriturismo attraverso accordi con le aziende artigianali locali. Tali attività, da svolgere nel rispetto delle specifiche normative di settore, possono dare luogo ad autonomo corrispettivo.

Art. 3

(Esercizio delle attività agrituristiche in forma associativa e contratti di filiera)

1. Ai fini del presente regolamento per imprenditori agricoli associati fra loro di cui all'articolo 138, comma 1 della l.r. 12/2015, si intendono due o più imprenditori agricoli che esercitano le attività agrituristiche riuniti in forma associata, nelle modalità previste dal codice civile e dalle ulteriori normative vigenti di settore, con la finalità di un'ospitalità agriturismo integrata.

2. Le forme associative di cui al comma 1 devono prevedere la partecipazione di imprenditori agricoli che esercitano attività agrituristiche di cui all'articolo 138 della l.r. 12/2015 iscritti all'elenco regionale di cui all'articolo 12 i quali esercitano la propria attività in unità operative agricole ubicate nel territorio umbro.

3. Al fine di promuovere il sistema di filiera corta, in coerenza con quanto previsto dall'articolo 137, comma 1, lettera f) della l.r. 12/2015, gli imprenditori agriturismo possono concludere accordi, almeno triennali, con imprese agricole locali nell'ambito delle attività agrituristiche di somministrazione di pasti e bevande e di degustazione di prodotti aziendali. Gli accordi sono conservati presso le imprese interessate per rendere tracciabile il prodotto utilizzato.

4. Sono considerati prodotti propri, ai fini del rispetto dei limiti di cui all'articolo 140, comma 4, lettera a) della l.r. 12/2015, i prodotti aziendali forniti dalle imprese agricole locali con le quali l'imprenditore agriturismo ha sottoscritto gli accordi di cui al comma 3.

Art. 4

(Modalità per la verifica dei limiti relativi ai prodotti agroalimentari somministrati, nonché per l'indicazione dell'origine degli stessi)

1. Il presente articolo stabilisce, ai sensi dell'articolo 1, comma 1, lettera d) le modalità per la verifica dei limiti di cui all'articolo 140, comma 4, lettere a), b) e c) della l.r. 12/2015, nonché per l'indicazione dell'origine dei prodotti impiegati.

2. Ai fini della verifica di cui al comma 1 le lavorazioni esterne all'azienda dei prodotti propri di cui all'articolo 138, comma 5 della l.r. 12/2015 devono essere dimostrate sia con documentazione fiscale attestante la lavorazione, sia con documentazione di conferimento o vendita dei prodotti agricoli e il successivo ritiro o acquisto del prodotto trasformato in misura proporzionale al prodotto agricolo conferito.

3. Sono prodotti propri anche quelli ottenuti attraverso regolari contratti di soccida semplice quando la proprietà degli animali è solo ed esclusivamente dell'imprenditore agriturismo in qualità di 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 agriturismo.

4. Sono inoltre prodotti propri la fauna selvatica, i prodotti vegetali spontanei compresi i tartufi prelevati nel territorio regionale dall'imprenditore agriturismo, nonché i pesci di acqua dolce pescati nei laghetti ad uso agricolo annessi all'azienda agricola ai sensi delle normative vigenti.

5. I prodotti regionali di cui all'articolo 140, comma 4, lettera b) della l.r. 12/2015 sono quelli prodotti e/o trasformati da aziende agricole e agroalimentari situate nel territorio umbro e ottenuti comunque da materia prima coltivata, allevata, cacciata, pescata o raccolta nel territorio umbro.

6. Per i prodotti regionali la cui provenienza non è certificata da marchi di origine il requisito di provenienza deve essere attestato nell'etichetta della confezione commerciale o nella scheda tecnica di prodotto o da apposita dichiarazione rilasciata dal produttore o dal fornitore.

7. Sono considerati prodotti regionali i prodotti dell'enogastronomia tipici della tradizione locale consolidata, ancorché la materia prima provenga da fuori regione, quali panpepato e rocciata ovvero i prodotti necessari per le pietanze tipiche della tradizione locale quali baccalà alla perugina o baccalà alla ceraiola e non reperibili nel territorio regionale.

8. Sono altresì considerati prodotti regionali i tartufi, i funghi e gli asparagi acquistati da soggetti terzi e prelevati nel territorio regionale. Tale condizione deve essere dichiarata dal fornitore.

9. Sono esclusi dal calcolo dei limiti di cui all'articolo 140, comma 4 della l.r. 12/2015 i prodotti alimentari destinati alle persone che soffrono di allergie o intolleranze alimentari, prodotti ed etichettati nel rispetto della normativa vigente. Ai fini dell'esclusione dal calcolo dei limiti, nelle relative fatture di acquisto deve essere specificata la tipologia di prodotto.

10. Sono esclusi altresì dal calcolo dei limiti di cui all'articolo 140, comma 4 della l.r. 12/2015 i prodotti alimentari utilizzati per la prima colazione degli ospiti da parte di imprese agrituristiche con il solo servizio di alloggio, fermo restando la preferenza dell'utilizzo di prodotti aziendali o del territorio.

11. Ai fini della verifica dei limiti di cui al comma 1, l'imprenditore agrituristico deve esporre in modo ben visibile agli ospiti, nel locale dove vengono somministrati i pasti e le bevande o dove si organizza la degustazione dei prodotti aziendali, le seguenti informazioni:

- a) l'elenco dettagliato delle pietanze e delle bevande offerte;
- b) l'indicazione della provenienza dei prodotti utilizzati per le pietanze con i riferimenti necessari alla esatta individuazione dei fornitori dei prodotti regionali;
- c) l'indicazione delle pietanze destinate alle persone che soffrono di allergie o intolleranze alimentari con i riferimenti necessari alla esatta individuazione dei fornitori dei prodotti.

12. Tutti i prodotti utilizzati per la somministrazione di pasti e di bevande e per la degustazione di prodotti, compresi i prodotti propri dell'azienda agricola, devono risultare nella contabilità aziendale.

13. Ai fini della verifica dei limiti di cui al comma 1, ai prodotti propri aziendali che vengono ceduti all'azienda agriturbistica 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 preziosi della Camera di commercio locale o dei mercati agricoli della zona, o in alternativa, nel caso in cui l'azienda svolga anche attività di vendita diretta, i prezzi di vendita effettivamente realizzati nell'anno solare precedente.

14. La struttura regionale competente in materia di agriturismo, di seguito struttura regionale competente, predispone una tabella divisa in sezioni relative alle fatture di acquisto dei prodotti di cui all'articolo 140, comma 4, lettere a), b) e c) della l.r. 12/2015, nonché a quelle dei prodotti di cui al comma 9, oggetto di una sezione speciale.

15. L'imprenditore agrituristico deve compilare la tabella di cui al comma 14 e renderla disponibile al momento della verifica da parte degli organi competenti. Tale tabella deve essere accompagnata da una dichiarazione dello stesso imprenditore con la quale attesta che:

- a) le fatture di acquisto dei prodotti utilizzati per la somministrazione di pasti e bevande e per la degustazione, riportate in tabella sono anche presenti nella contabilità fiscale dell'azienda;
- b) le fatture di acquisto dei prodotti utilizzati per la somministrazione di pasti e bevande e per la degustazione, presenti nella contabilità fiscale sono riportate integralmente nella tabella;
- c) i prezzi applicati ai prodotti propri sono stati desunti dai preziosi della Camera di Commercio locale o dai prezzi medi agricoli della zona di riferimento per lo specifico prodotto nonché dai prezzi medi applicati dall'azienda agricola per la vendita degli stessi prodotti, attestati dalle fatture di vendita relative all'anno solare precedente.

16. Ai fini della verifica l'imprenditore agrituristico deve fornire i seguenti documenti:

- a) la tabella di cui al comma 14 con allegata dichiarazione;
- b) l'elenco dettagliato delle pietanze e delle bevande offerte, comprese quelle destinate alle persone che soffrono di allergie o intolleranze alimentari di cui al comma 9;
- c) l'indicazione della provenienza dei prodotti aziendali propri, regionali e extra regionali e dei prodotti utilizzati per le pietanze destinate alle persone che soffrono di allergie o intolleranze alimentari con i riferimenti necessari alla esatta individuazione dei fornitori dei prodotti extra aziendali;
- d) i documenti fiscali delle forniture e auto forniture, relativi all'ultimo anno finanziario;
- e) gli eventuali accordi stipulati con altre aziende agricole ombre previsti dall'articolo 3, comma 3;
- f) le dichiarazioni o scheda tecnica di prodotto del produttore o del fornitore per i prodotti regionali non certificati.

Art. 5

(Edifici da destinare alle attività agrituristiche)

1. Negli edifici di cui all'articolo 139, comma 1 della l.r. 12/2015 è possibile effettuare gli interventi di cui all'articolo 91, commi 1, 4, 6 e 8 della legge regionale 21 gennaio 2015, n. 1 (Testo unico governo del territorio e materie correlate) e nel rispetto delle disposizioni di cui al presente regolamento. Detti edifici devono essere esistenti alla data del 31 marzo 2006 ai sensi dell'articolo 91, comma 9 della l.r. 1/2015 e rispondere alla definizione di cui all'articolo 22 del regolamento regionale 18 febbraio 2015, n. 2 "Norme regolamentari attuative della legge regionale 21 gennaio 2015, n. 1 (Testo unico Governo del territorio e materie correlate)".

2. Per la realizzazione degli interventi di cui al comma 1 possono essere ammesse le deroghe previste dagli articoli 156 e 157 della l.r. 1/2015.

3. Gli edifici ubicati nel fondo ove si svolge l'attività agricola di cui all'articolo 139, comma 3 della l.r. 12/2015, sono gli edifici residenziali la cui particella catastale, comprensiva di eventuale corte, è confinante con una particella agricola avente reddito dominicale ed agrario, ovvero gli edifici strettamente connessi con l'attività agricola svolta quali cantine, magazzini, frantoi e rimesse attrezzi. Nel caso in cui tra l'edificio e il fondo agricolo si interponga una infrastruttura viaria ovvero una unità improduttiva tale che la distanza tra il fabbricato e il fondo non superi cinquanta metri lineari, si considera comunque che l'edificio da destinare ad agriturismo è ubicato nel fondo. Tale principio si applica anche nel caso in cui, a causa di successioni ereditarie, debitamente dimostrate, si interpongano tra la proprietà del titolare dell'azienda agriturbistica e l'edificio da destinare ad agriturismo, particelle di altra proprietà.

4. Qualora le attività agrituristiche si svolgano in locali siti nell'abitazione principale dell'imprenditore agricolo ai sensi dell'articolo 139, comma 3 della l.r. 12/2015, gli stessi devono consentire all'ospite autonomia abitativa con servizi igienici separati da quello dell'imprenditore. In tali casi non è consentito l'uso autonomo della cucina dell'imprenditore agricolo da parte dell'ospite per la preparazione dei pasti.

5. Ai fini del presente regolamento per fondo privo di fabbricati di cui all'articolo 139, comma 3 della l.r. 12/2015 si intende il fondo completamente sprovvisto di fabbricati, ovvero il fondo in cui i fabbricati ivi esistenti siano indispensabili per l'espletamento dell'ordinaria attività agricola.

6. Ai fini del presente regolamento, relativamente agli edifici ubicati al di fuori del fondo di cui all'articolo 139, comma 3 della l.r. 12/2015, per abitazione dell'imprenditore agricolo si intende l'edificio in cui lo stesso, in qualità di persona fisica, ha la residenza, ovvero l'edificio in cui l'imprenditore agricolo, sia in forma individuale che di società o cooperativa, ha la sede legale. Tali edifici rispondono alle caratteristiche di ruralità e del luogo ove sono ubicati quando possiedono le tradizionali caratteristiche tipologiche e costruttive dell'edilizia rurale individuate dal comune ai sensi della normativa vigente, ovvero quando per tali edifici è possibile comprovare, mediante visura storica, la pregressa iscrizione al catasto come fabbricati rurali strumentali all'attività agricola, tra cui i beni immobili destinati all'allevamento degli animali, alla trasformazione e alla conservazione dei prodotti agricoli.

Art. 6

(Modalità per la verifica della connessione tra attività agrituristiche e attività agricole)

1. Al fine di definire la connessione, ai sensi dell'articolo 140, comma 7 della l.r. 12/2015, l'attività agrituristica è connessa a quella agricola quando non sottrae risorse all'esercizio della stessa e assicura l'ottimale utilizzazione delle risorse aziendali. Tale connessione si realizza quando, nell'esercizio delle attività agrituristiche, vengono impiegati fattori produttivi quali materie prime, prodotti, immobili, attrezzature, strutture e personale ordinariamente utilizzati nell'attività agricola che comunque deve rimanere prevalente.

2. L'attività agricola è prevalente quando il volume complessivo di tale attività, in termini di tempo - lavoro, è maggiore a quello necessario per la svolgimento delle attività agrituristiche. La prevalenza delle attività agricole è valutata sulla base del tempo - lavoro, confrontando le giornate lavorative occorrenti per le singole colture, per la selvicoltura, per gli allevamenti, per le attività connesse di trasformazione dei prodotti agricoli con le giornate lavorative previste per l'espletamento delle attività agrituristiche.

3. Per la determinazione del tempo - lavoro annuo si applicano le tabelle riportate nell'Allegato B) che forma parte integrante al presente regolamento che individuano le giornate di lavoro annuo dedicate a ciascuna tipologia di coltura e allevamento e quelle dedicate alle attività agrituristiche.

4. Per le aziende che ricadono nelle zone montane e svantaggiate, per le zone parco, per le aree protette e per le zone Natura 2000 come individuate in base alla normativa europea vigente, nonché per le aziende biologiche regolarmente registrate, il tempo - lavoro necessario per le attività agricole di cui all'Allegato B del presente regolamento, viene moltiplicato per un coefficiente compensativo pari a tre, in relazione al disagio socioeconomico degli addetti e alle maggiori difficoltà operative che si hanno in tali zone e per tali attività. Tale coefficiente compensativo viene applicato per la quota del fondo ricadente nelle suddette zone ovvero per la quota del fondo agricolo e per gli allevamenti sottoposti a regime biologico.

5. L'attività agricola si considera comunque prevalente quando l'imprenditore agricolo svolge attività di ricezione e/o di somministrazione di pasti e bevande per un numero complessivo di ospiti non superiore a dieci giornalieri. Ai fini del presente disposto è possibile autorizzare un numero massimo di dieci posti letto complessivi e dieci posti a sedere. Nel caso di aree di sosta possono essere autorizzate non più di cinque piazzole considerata una capacità media per piazzola di due ospiti. La presenza di ospiti giornaliera, verificata dalle fatture, non può comunque superare il numero di dieci. In tale caso l'azienda deve avere una superficie agricola utilizzabile di almeno due ettari e l'imprenditore agricolo deve avere costituito e validato il fascicolo aziendale presso un Centro di assistenza agricola (CAA) regolarmente riconosciuto ai sensi di legge.

6. La connessione delle attività ricreative o culturali di cui all'articolo 138, comma 4, lettera d) della l.r. 12/2015 con l'attività agricola è verificata quando le stesse sono esercitate con risorse agricole, storiche, ambientali e culturali effettivamente presenti nell'ambito dell'azienda agricola e del territorio nel quale l'azienda è inserita e tali attività possono svolgersi autonomamente rispetto alle altre attività agrituristiche e possono dar luogo ad autonomo corrispettivo. Tale connessione deve essere oggetto di apposita relazione da allegare alla istanza per il rilascio del certificato di abilitazione all'esercizio delle attività agrituristiche.

7. Rientrano tra le attività connesse di cui al comma 6 la pesca esercitata sui laghetti ad uso agricolo inseriti nel fondo, l'attività venatoria esercitata nel fondo stesso ove consentito dal r.r. 35/1995, le attività escursionistiche e di ippoturismo strettamente legate al mondo rurale e finalizzate a tutelare, qualificare e valorizzare le peculiarità e le risorse specifiche di ciascuna azienda agricola e del territorio rurale in cui questa è inserita.

8. Le attività ricreative e culturali di cui all'articolo 138, comma 4, lettera d) della l.r. 12/2015 per le quali non si realizza la connessione di cui al comma 6, possono considerarsi come servizi integrativi e accessori riservati agli ospiti dell'azienda agrituristica e la partecipazione anche facoltativa a tali attività non può dare luogo ad autonomo corrispettivo.

9. Rientrano tra i servizi integrativi e accessori di cui al comma 8 anche le attività volte alla cura del benessere e della salute, quali i centri benessere, i centri termali, le fattorie della salute, i centri sportivi e simili tra cui le piscine e i campi sportivi di ogni genere, nonché l'attività convegnistica e di organizzazione di gare agonistiche sportive, svolte nel rispetto delle specifiche norme di settore.

10. L'imprenditore agricolo che esercita attività agrituristiche non può dare in locazione o in gestione le strutture agrituristiche a terzi.

11. Non rientra tra le attività agrituristiche l'ospitalità in alloggi, al medesimo soggetto, superiore a novanta giorni.

Art. 7

(Requisiti dei locali e delle attrezzature da utilizzare per le attività agrituristiche)

1. Nell'ambito delle aziende agrituristiche gli immobili destinati ad alloggi devono possedere le dimensioni minime dei locali relativi alle tipologie ricettive "case e appartamenti per vacanze gestite in forma imprenditoriale e country houses" di cui alla Tabella P allegata al regolamento regionale 13 settembre 2018, n. 8 "Norme regolamentari attuative per l'esercizio delle attività delle strutture ricettive e delle agenzie di viaggio e filiali di cui all'articolo 56, comma 1 della legge regionale 10 luglio 2017, n. 8 (Legislazione turistica regionale)".

2. I requisiti igienico sanitari dei locali di cui al comma 1 devono essere rispondenti alla vigente normativa, in particolare in materia di igiene e sanità, sicurezza, urbanistica, edilizia e prevenzione incendi.

3. Al fine di garantire l'accessibilità agli immobili destinati alle attività agrituristiche ai diversamente abili, per l'abbattimento di barriere architettoniche l'imprenditore agrituristico deve assicurare le opere provvisorie di cui all'articolo 142, comma 6 della l.r. 12/2015, fatte salve le opere pertinenti per l'eliminazione di barriere architettoniche di cui all'articolo 21, comma 3, lettera e) del r.r. 2/2015 ove conformi alla normativa comunale e statale.

4. Nell'ambito degli alloggi agrituristiche sono assicurati i seguenti servizi ed attrezzature:

- a) cambio o fornitura della biancheria almeno due volte la settimana e comunque all'arrivo di nuovi ospiti;
- b) pulizia delle camere, almeno due volte la settimana o, se lasciata alla cura del cliente, la messa a disposizione dell'attrezzatura necessaria;
- c) locale bagno completo ogni quattro posti letto non serviti da locale bagno privato, con il minimo di un locale bagno completo;
- d) utilizzo di un apparecchio telefonico per comunicazioni esterne;
- e) una cassetta medica con materiale di pronto soccorso; nel caso di ospitalità in appartamenti deve essere fornita una cassetta medica di pronto soccorso per ognuno di essi;
- f) idonei dispositivi e mezzi antincendio secondo le disposizioni vigenti.

Art. 8

(Modalità e limiti per lo svolgimento delle attività di preparazione, confezionamento, vendita, somministrazione di alimenti e bevande)

1. Con il presente articolo vengono definite, ai sensi dell'articolo 163, comma 1, lettera g), della l.r. 12/2015, le modalità e i limiti per lo svolgimento delle attività di preparazione, confezionamento, vendita e somministrazione di alimenti e bevande.

2. Ai fini del presente regolamento, per attività di preparazione e confezionamento di alimenti e bevande si intendono le operazioni di trasformazione della materia prima intesa come prodotto agricolo o zootecnico tal quale o prodotto spontaneo della terra e le operazioni di lavorazione dei prodotti di prima trasformazione destinati alla somministrazione dei pasti e bevande, alla degustazione dei prodotti aziendali nonché alla vendita diretta in azienda.

3. Per attività di somministrazione di alimenti si intendono le attività di somministrazione dei pasti e bevande e di degustazione previste all'articolo 138, comma 4, lettere b) e c) della l.r. 12/2015.

4. Fermo restando il rispetto della normativa vigente in materia di igiene dei prodotti alimentari, le attività di cui ai commi 2 e 3 sono soggette alla N.I.A. Sanitaria di cui all'articolo 2, comma 15.

5. Per le attività di cui ai commi 2 e 3 l'imprenditore agrituristico utilizza la cucina aziendale o il laboratorio polifunzionale, nonché la cucina domestica dell'imprenditore. Le caratteristiche e modalità di utilizzo dei suddetti locali sono riportate nell'Allegato C) che forma parte integrante e sostanziale del presente regolamento.

6. La preparazione e il confezionamento di alimenti e bevande di cui al comma 2 possono essere effettuate nella cucina aziendale o nel laboratorio polifunzionale. Tali attività possono essere effettuate anche nella cucina domestica esclusivamente per:

- a) confetture nel quantitativo massimo di 5 Kg/settimana;
- b) salse nel quantitativo massimo di 1 Kg/settimana;
- c) imbottigliamento di olio secondo le modalità stabilite dalla normativa di settore nel quantitativo massimo di 3 litri/settimana.

7. La preparazione e il confezionamento degli alimenti possono avvenire, solo in momenti diversi da quelli destinati alla somministrazione dei pasti, da parte di personale adeguatamente formato e dopo un'accurata analisi del rischio.

8. L'imprenditore agrituristico deve redigere il Piano di autocontrollo contenente le misure da adottare per garantire la sicurezza igienica e l'integrità dei prodotti alimentari, ai sensi della normativa vigente. In tale Piano deve essere stabilita altresì l'analisi del rischio riguardante, in particolare, i principali microrganismi patogeni ad esempio il *Clostridium Botulinum*. Il Piano deve inoltre stabilire anche le modalità di somministrazione dei pasti di asporto.

9. In caso di congelamento di alimenti, il congelamento stesso deve essere effettuato previo trattamento con adeguato abbattitore di temperatura e la data di congelamento deve essere riportata in apposita etichetta.

10. I prodotti confezionati destinati al consumo interno dell'agriturismo devono garantire il rispetto della tracciabilità, in particolare le confezioni devono riportare le informazioni sugli allergeni e sul termine minimo di conservazione. I prodotti confezionati destinati alla vendita diretta devono essere etichettati ai sensi della normativa vigente, in particolare al regolamento CE 25 ottobre 2011, n. 1169 in materia di informazione sugli alimenti ai consumatori.

11. Per le attività di somministrazione dei pasti e bevande di cui all'articolo 138, comma 4, lettera b) della l.r. 12/2015 sono utilizzati i locali e gli spazi esterni, nella disponibilità dell'azienda agricola nel rispetto delle caratteristiche e delle modalità di utilizzo previste nell'Allegato C) del presente regolamento.

12. Per le attività di degustazione di cui all'articolo 138, comma 4, lettera c) della l.r. 12/2015, qualora sia necessaria una preparazione, questa può essere svolta nel laboratorio polifunzionale aziendale o nella cucina aziendale, nonché nella cucina domestica per un numero massimo di dieci ospiti.

13. La degustazione può essere svolta nella sala di somministrazione dei pasti, in adeguate sale comuni della struttura agrituristica, nonché, nel caso di degustazione rivolta ad un numero massimo di dieci ospiti, nel locale prossimo alla cucina domestica quale sala o soggiorno.

14. Nel caso di degustazioni in spazi aperti gli stessi devono essere in stretta prossimità con i locali di preparazione e devono presentare superfici calpestabili a prova di acqua e polvere, realizzabili anche attraverso l'inerbimento del terreno.

15. Per l'esercizio delle attività di cui ai commi 2 e 3, l'azienda agricola può approvvigionarsi di carni di selvaggina cacciata, fermo restando il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, con le modalità e i limiti previsti dai provvedimenti regionali vigenti in materia di sanità veterinaria e sicurezza alimentare.

16. Le carni di selvaggina cacciata di cui al comma 15 possono essere:

a) reperite direttamente dai cacciatori o derivanti dalla selvaggina cacciata dallo stesso imprenditore agrituristico nel caso di selvaggina abbattuta nell'esercizio dell'attività venatoria, per un quantitativo di un capo intero per cacciatore per anno per la selvaggina di grossa taglia e di cinquecento capi per cacciatore per anno per la piccola selvaggina, con obbligo di tracciarne la provenienza mediante acquisizione del modello elaborato dalla struttura competente in materia di sanità veterinaria e sicurezza alimentare;

b) reperite da centri di lavorazione di selvaggina riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) 29 aprile 2004, n. 853/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, per quanto riguarda la selvaggina abbattuta nell'ambito di piani di abbattimento selettivo;

c) reperite da imprese alimentari riconosciute ai sensi del Reg. CE 853/2004 o registrate ai sensi del Reg. (CE) 29 aprile 2004, n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

17. I rifiuti di cucina, come stabilito dall'articolo 2, comma 2, lettera g) del regolamento (CE) 21 ottobre 2009, n. 1069/2009/CE recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale), possono essere gestiti come rifiuti urbani o assimilabili attraverso il servizio pubblico territoriale, sia per quello che concerne la raccolta differenziata che per il compostaggio domestico.

18. Le imprese agrituristiche che esercitano le attività di preparazione, confezionamento, vendita e somministrazione di alimenti e bevande, sono tenute in tutti i casi al rispetto dei vincoli e dei limiti imposti dalle disposizioni vigenti.

Art. 9

(Modalità e limiti per lo svolgimento delle attività di macellazione degli animali)

1. All'imprenditore agrituristico è consentita la macellazione di pollame, lagomorfi quali conigli e lepri e piccola selvaggina allevata, con i seguenti limiti:

a) fino a 500 unità per anno, complessivi nel rispetto delle seguenti condizioni:

1) l'azienda agricola sia registrata con assegnazione dei relativi codici aziendali di allevamento ai sensi della normativa in materia di anagrafe del bestiame;

2) tenuta del registro dei trattamenti terapeutici effettuati sugli animali di cui alla normativa vigente, da conservare, con le relative ricette, per almeno cinque anni;

3) tenuta del registro cronologico di carico e scarico degli animali allevati, distintamente per specie e ciclo di allevamento ai sensi della normativa vigente;

4) applicazione della normativa in materia di alimentazione animale ai sensi del Reg. (CE) 12 gennaio 2005, n. 183/2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi, relativamente alla tracciabilità dei mangimi zootecnici utilizzati, e alla registrazione dell'Azienda presso il Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche della ASL competente per il territorio;

b) nella misura massima di diecimila capi per anno complessivi, secondo le disposizioni previste dai provvedimenti regionali vigenti in materia di sanità veterinaria e sicurezza alimentare.

2. La macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata nell'azienda agricola del produttore può avvenire anche in macelli mobili funzionali a tali aziende agricole con le modalità previste dai provvedimenti regionali vigenti in materia di sanità veterinaria e sicurezza alimentare.

3. La macellazione in azienda è consentita se gli animali di cui al comma 1 sono di proprietà dell'imprenditore agrituristico che esercita le attività agrituristiche. Non è consentita la macellazione per soggetti terzi.

4. La macellazione è consentita nei locali e negli spazi all'aria aperta aventi le caratteristiche e con le modalità di cui all'Allegato C) del presente regolamento.

5. Il congelamento delle carni di animali macellati può essere effettuato previo trattamento con adeguato abbattitore di temperatura e la data di congelamento deve essere riportata in apposita etichetta.

6. Le imprese agrituristiche che esercitano attività di macellazione degli animali, sono tenute in tutti i casi al rispetto dei vincoli e limiti imposti dalle disposizioni vigenti.

7. L'attività di macellazione degli animali, nell'ambito delle attività agrituristiche, è subordinata alla N.I.A. Sanitaria di cui all'articolo 2, comma 15, da riportare nella SCIA.

Art. 10

(Abilitazione all'esercizio delle attività agrituristiche)

1. L'imprenditore agricolo che intende esercitare le attività agrituristiche di cui al presente regolamento è tenuto alla costituzione e validazione del fascicolo aziendale nel Sistema Informativo Agricolo Nazionale (SIAN) che deve comprendere obbligatoriamente anche la consistenza dei fabbricati esistenti nell'azienda e la consistenza degli allevamenti come risultanti nei registri di stalla. Tale fascicolo deve essere validato da non più di sei mesi antecedenti la presentazione dell'istanza di cui al comma 2.

2. L'imprenditore agricolo, espletate le procedure di cui al comma 1, presenta istanza di abilitazione all'esercizio delle attività agrituristiche, tramite posta elettronica certificata (PEC) alla comunità montana competente per territorio ai sensi dell'articolo 166, comma 8 della l.r. 12/2015. L'istanza deve essere corredata dalle dichiarazioni sostitutive di certificazioni e di atto di notorietà, rese ai sensi degli articoli 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445 (Testo unico delle disposizioni legislative in materia di documentazione amministrativa - Testo A), sul possesso dei requisiti e dei dati dell'azienda agricola nonché delle informazioni in ordine ai seguenti elementi:

a) proprietà dei beni immobili ove si svolge l'attività agricola e le attività agrituristiche o comunque titolarità di altro diritto reale o personale di godimento, con esclusione del contratto di comodato;

b) descrizione delle colture, allevamenti e selvicoltura, con ripartizione di superficie e numero capi per allevamento, praticati in azienda e quantificazione del tempo di lavoro complessivo necessario per l'attività agricola, di allevamento e di selvicoltura sulla scorta delle giornate di lavoro annuo per unità di produzione riportate nella tabella 1 dell'Allegato B) del presente regolamento;

c) descrizione delle attività agrituristiche che il richiedente intende introdurre nell'azienda agricola, distinte per tipologia e quantità, con quantificazione del tempo di lavoro complessivo necessario per tali attività sulla scorta delle giornate di lavoro annuo riportate nella tabella 2 dell'Allegato B) del presente regolamento;

d) relazione sulla connessione delle attività agricole con quelle ricreative, culturali e sportive ai sensi dell'articolo 140, comma 7 della l.r. 12/2015.

3. Qualora l'imprenditore agricolo intenda esercitare attività di somministrazione di pasti e bevande e di degustazione di prodotti, nonché di attività ricreative o culturali, l'istanza deve riportare, in particolare:

a) il numero complessivo di posti tavola che intende prevedere;

b) una specifica descrizione delle attività di degustazione prevista in relazione ai prodotti agricoli o trasformati dell'azienda;

c) le attività ricreative o culturali connesse alle attività agricole che s'intendono effettuare;

d) le attività ricreative o culturali non connesse alle attività agricole che s'intendono effettuare e offerte esclusivamente agli ospiti dell'azienda;

e) l'individuazione planimetrica catastale degli edifici, delle aree esterne, comprese le aree attrezzate, che il richiedente intende utilizzare per l'esercizio delle attività agrituristiche con l'indicazione del tipo di attività che si intende svolgere in ciascun fabbricato o area esterna.

4. La Giunta regionale, con proprio atto, approva linee di indirizzo al fine di dare uniformità al procedimento di abilitazione di cui al presente articolo.

5. Le comunità montane procedono alla fase istruttoria dell'istanza di abilitazione nel rispetto della legge 7 agosto 1990, n. 241 (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi).

6. Le comunità montane verificano i requisiti soggettivi ed oggettivi dell'imprenditore agricolo e dell'azienda nella quale si prevede di esercitare le attività agrituristiche dichiarate dall'imprenditore agricolo stesso e, qualora l'istanza sia carente di uno o più elementi ovvero gli elementi esposti non corrispondano con quanto riportato nel fascicolo aziendale SIAN, richiedono all'imprenditore la rettifica o l'integrazione, anche documentale, a mezzo specifica nota PEC. Tale verifica deve essere eseguita anche ai sensi dell'articolo 67, comma 1, lettera f) del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159 (Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136).

7. La comunità montana adotta il provvedimento di abilitazione o di diniego e lo comunica alla struttura regionale competente che, qualora l'esito sia positivo, provvede ad iscrivere l'azienda agricola nell'elenco agriturismo di cui all'articolo 144 della l.r. 12/2015. Tale iscrizione non consente l'esercizio immediato delle attività agrituristiche che possono essere esercitate dall'imprenditore agricolo esclusivamente dopo la presentazione della SCIA all'amministrazione comunale competente con le modalità di cui all'articolo 11.

8. La struttura regionale competente trasmette la documentazione inerente l'iscrizione nell'elenco agriturismo alla comunità montana che procede al rilascio del certificato di abilitazione all'esercizio delle attività agrituristiche, dandone comunicazione all'imprenditore agricolo richiedente.

9. Il certificato di abilitazione rilasciato su apposito modello predisposto dalla struttura regionale competente deve riportare almeno le seguenti informazioni:

- a) il numero di iscrizione nell'elenco agriturismo;
- b) la data di iscrizione all'elenco agriturismo;
- c) la denominazione dell'impresa e relativo CUAA;
- d) il nominativo e gli estremi di identità del legale rappresentante;
- e) l'individuazione di tutte le attività agrituristiche abilitate;
- f) il numero massimo di posti tavola e posti letto abilitati;
- g) le informazioni di dettaglio relative alle altre attività agrituristiche abilitate;
- h) gli estremi catastali degli edifici e delle aree esterne da destinare alle attività agrituristiche abilitate.

10. L'imprenditore agricolo, nei tre anni successivi alla data di iscrizione nell'elenco agriturismo, presenta la SCIA al comune competente per territorio per l'avvio dell'esercizio delle attività agrituristiche.

11. La struttura regionale competente, acquisisce dal comune il documento sintetico che riporta i dati principali della SCIA di cui all'articolo 161, comma 3 della l.r. 12/2015, annota nell'elenco l'avvio dell'esercizio delle attività agrituristiche dandone comunicazione alla comunità montana e all'amministrazione finanziaria competente per territorio. Il modello del documento sintetico è predisposto dalla struttura regionale competente.

12. La struttura regionale competente concede all'imprenditore agrituristico, con proprio atto, l'uso del marchio Agriturismo Italia, ai sensi dell'articolo 1 dell'Allegato A) del decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali 3 giugno 2014 (Modalità di applicazione del Marchio nazionale dell'agriturismo e istituzione del repertorio nazionale dell'agriturismo).

13. Nel caso in cui nei tre anni successivi all'iscrizione nell'elenco agriturismo, l'imprenditore agricolo non abbia iniziato le attività agrituristiche con regolare SCIA, salvo le proroghe di cui all'articolo 12, comma 7, la comunità montana competente avvia il procedimento di decadenza del certificato di abilitazione e in caso di esito negativo adotta, ai sensi della l. 241/1990, il provvedimento di decadenza del certificato di abilitazione e richiede alla struttura regionale competente la cancellazione dell'impresa dall'elenco agriturismo.

14. Nel caso di variazione di uno o più dati contenuti nel certificato di abilitazione all'esercizio di attività agrituristiche, il titolare del certificato stesso è tenuto a presentare, ai sensi dell'articolo 143, comma 4 della l.r. 12/2015, una istanza di variazione alla comunità montana competente per territorio, entro e non oltre trenta giorni dal verificarsi della modifica pena la sanzione di cui all'art. 165, comma 5 della l.r. 12/2015. La comunità montana procede all'istruttoria dell'istanza di variazione con le modalità di cui al presente articolo.

15. La variazione dei dati di cui al comma 14 comporta la presentazione della SCIA di variazione da parte dell'imprenditore agrituristico al comune competente che è tenuto a trasmetterla alla struttura regionale competente per la conseguente annotazione nell'elenco regionale agriturismo.

16. In caso di cessazione dell'attività agrituristica, nei successivi trenta giorni, l'imprenditore agrituristico deve darne comunicazione a mezzo PEC al comune competente e alla comunità montana che la trasmette alla struttura regionale competente ai fini della cancellazione dall'elenco agriturismo.

17. Qualora il comune, a seguito dei controlli, provveda alla revoca o sospensione di una o di tutte le attività agrituristiche, lo stesso deve darne immediata comunicazione alla comunità montana e alla struttura regionale competente al fine di provvedere alla variazione del certificato di abilitazione ovvero alla cancellazione dall'elenco agriturismo.

18. Nei trasferimenti inter vivos e mortis causa, è consentito in ambito familiare, fino al secondo grado di parentela e ai relativi coniugi, il subentro nella titolarità del certificato di abilitazione e nell'iscrizione all'elenco regionale agriturismo anche qualora i soggetti subentranti si costituiscano in forma societaria con esclusione delle società di capitali. Tale facoltà può essere esercitata, entro sessanta giorni dalla data di trasferimento degli immobili, dai soggetti subentranti previa istanza da presentare alla comunità montana, la quale, a seguito di apposita istruttoria, adotta un provvedimento di subentro che comunica alla struttura regionale competente e ai soggetti richiedenti. In tutti gli altri casi, l'imprenditore agricolo che rileva un'azienda agricola da un imprenditore agricolo già iscritto all'elenco agriturismo, al fine di essere abilitato alle attività agrituristiche, deve fare istanza per il rilascio di un nuovo certificato di abilitazione e relativa iscrizione previa cancellazione da parte del precedente imprenditore agricolo dall'elenco agriturismo.

19. Le comunità montane competenti per territorio verificano, come previsto all'articolo 143, comma 5 della l.r. 12/2015, con cadenza triennale, la permanenza dei requisiti di cui all'articolo 140, commi 1, 2, 3 e 7 della l.r. 12/2015, trasmettendo gli esiti di detta revisione alla struttura regionale competente. Tali controlli sono volti ad accertare la corrispondenza di quanto riportato nel certificato di abilitazione, con i requisiti soggettivi ed oggettivi dell'imprenditore agricolo al momento della verifica. In particolare deve essere verificato:

a) il mantenimento dei titoli di disponibilità giuridica dei terreni e dei fabbricati in capo all'imprenditore iscritto all'elenco agriturismo;

b) il mantenimento della prevalenza dell'attività agricola in termini di giornate di lavoro per anno rispetto alle attività agrituristiche esercitate.

20. Il mancato rispetto delle condizioni di cui al comma 19 comporta da parte della comunità montana l'avvio del procedimento di decadenza e revoca del certificato di abilitazione e della relativa iscrizione dall'elenco regionale agriturismo, nonché la comunicazione del rapporto informativo al comune competente. L'imprenditore agrituristico, in sede di contraddittorio, può richiedere, ove possibile, un adeguamento delle attività agrituristiche, proponendo una variazione del certificato stesso. In caso di accoglimento dell'istanza di variazione sono fatte salve le sanzioni amministrative di cui all'articolo 165, commi 4 e 5 della l.r. 12/2015. Qualora l'imprenditore agrituristico non presenti

l'istanza di adeguamento, la comunità montana provvede alla revoca del certificato di abilitazione e alla richiesta di cancellazione dall'elenco agriturismo alla struttura regionale competente e ne dà comunicazione al comune per i provvedimenti di competenza.

21. La struttura regionale competente comunica alla comunità montana e all'amministrazione finanziaria competente l'avvenuta cancellazione d'ufficio o volontaria degli imprenditori agricoli dall'elenco regionale agriturismo nonché le eventuali variazioni o subentri. Le comunità montane a loro volta ne danno comunicazione all'imprenditore agricolo e ai comuni competenti.

22. Per cause di forza maggiore legate ad eventi naturali che hanno compromesso l'agibilità dei fabbricati e delle strutture destinate alle attività agrituristiche è prevista, su istanza delle aziende interessate da presentare alla comunità montana competente, la sospensione dell'abilitazione all'esercizio delle attività e della relativa iscrizione all'elenco regionale agriturismo.

23. Qualora l'azienda agricola insista sul territorio di competenza di più comunità montane, l'imprenditore agricolo presenta un'unica istanza di abilitazione alla comunità montana nel cui territorio insistono la maggior parte dei fabbricati destinati alle attività agrituristiche.

Art. 11

(Esercizio di attività agrituristiche)

1. Ai sensi dell'articolo 161, comma 1 della l.r. 12/2015 l'imprenditore agricolo che intende esercitare le attività agrituristiche, successivamente all'iscrizione nell'elenco agriturismo, deve presentare allo sportello unico delle attività produttive e edilizie (SUAPE) del comune competente per territorio la SCIA relativamente alle attività agrituristiche riportate nel certificato di abilitazione, utilizzando il modello predisposto dalla struttura regionale competente.

2. La SCIA è presentata ai sensi dell'articolo 19 della l. 241/1990 ed è corredata dalle dichiarazioni sostitutive di certificazioni e di atto di notorietà rese ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000, sul possesso dei requisiti di cui al presente regolamento, nonché sulle seguenti informazioni:

- a) la denominazione dell'impresa agricola e relativo codice unico di identificazione aziende agricole (CUAA);
- b) la denominazione dell'agriturismo, qualora diversa da quella dell'impresa agricola;
- c) il nominativo e gli estremi di identità del legale rappresentante;
- d) gli estremi del certificato di abilitazione di cui all'articolo 10;
- e) la tipologia di attività agrituristiche esercitate e relativi dati, con particolare riferimento alla eventuale somministrazione di pasti in spazi esterni come previsti all'articolo 2, comma 13 e alla possibilità di fornire pasti da asporto per gli ospiti come previsto all'articolo 2, comma 9 nonché alla eventuale attività di degustazione al di fuori del fondo agricolo come previsto all'articolo 2, commi 11 e 12;
- f) il periodo annuale di esercizio relativo alle diverse attività agrituristiche;
- g) l'individuazione planimetrica catastale degli edifici, delle aree esterne, comprese le aree attrezzate, che il richiedente intende utilizzare per l'esercizio delle attività agrituristiche con l'indicazione del tipo di attività che si intende svolgere in ciascun fabbricato o area esterna;
- h) le tariffe massime di ciascun servizio offerto dalla struttura stessa;
- i) la dichiarazione inerente la classificazione dell'azienda agriturbistica in conformità ai criteri riportati nell'Allegato D) che forma parte integrante e sostanziale del presente regolamento;
- j) gli estremi del contratto di assicurazione stipulato per i rischi di responsabilità civile nei confronti di terzi;
- k) gli eventuali accordi stipulati con altre aziende agricole umbre previsti all'articolo 3, comma 3;
- l) il possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente in particolare in materia igiene e sanità, sicurezza, urbanistica, edilizia e prevenzione incendi.

3. Nei casi di esercizio delle attività agrituristiche su più fabbricati ricadenti in comuni diversi, la SCIA deve essere presentata a tutti i comuni ove sono localizzati gli immobili destinati alle attività stesse e deve evidenziare le attività svolte nell'ambito di ciascun comune.

4. Il comune deve trasmettere alla struttura regionale competente, su apposito modello predisposto dalla stessa, un documento sintetico sui dati principali della SCIA con le indicazioni di eventuali osservazioni e prescrizione evidenziate dallo stesso comune.

5. È soggetta ad apposita SCIA di variazione, da presentare con le modalità di cui al comma 2, ogni modifica degli elementi dichiarati nella SCIA che ha comportato una variazione dei dati contenuti nel certificato di abilitazione all'esercizio di attività agrituristiche.

6. È soggetta ad apposita comunicazione al comune competente, ogni variazione degli elementi dichiarati nella SCIA, diversi da quelli individuati al comma 5, nonché la cessazione delle relative attività.

7. L'imprenditore agriturbistico deve:

a) comunicare al comune competente le tariffe massime di ciascun servizio offerto dalla struttura stessa, entro il 31 ottobre di ciascun anno. Qualora tale dichiarazione non venga rilasciata restano valide le tariffe dell'ultima dichiarazione acquisita dal comune;

b) comunicare giornalmente alle autorità di pubblica sicurezza l'arrivo delle persone alloggiate nelle modalità previste dal decreto ministeriale 7 gennaio 2013 (Disposizioni concernenti la comunicazione alle autorità di pubblica sicurezza dell'arrivo di persone alloggiate in strutture ricettive);

c) esporre la SCIA, nonché la cartellonistica riportante la categoria di classificazione attribuita e, previa concessione d'uso da parte della Regione, il marchio Agriturismo Italia conforme a quanto previsto nell'Allegato D) che forma parte integrante e sostanziale del presente regolamento;

d) esporre, nell'eventualità di somministrazione di pasti e bevande e di degustazione di prodotti aziendali, la lista delle pietanze con le informazioni circa l'origine e la provenienza dei prodotti utilizzati, distinguendo tra quelli aziendali propri e quelli di provenienza extra aziendale come previsto all'articolo 4, comma 11;

e) comunicare i flussi turistici registrando giornalmente l'arrivo e la partenza di ogni ospite ai sensi dell'articolo 36, commi 4 e 5 della legge regionale 10 luglio 2017, n. 8 (Legislazione turistica regionale);

f) consentire ai soggetti competenti all'espletamento dei controlli previsti dalla normativa vigente e dal presente regolamento, l'accesso all'azienda agricola e alle strutture utilizzate per le attività agrituristiche nonché a tutta la documentazione inerente le attività esercitate.

Art. 12

(Elenco regionale degli imprenditori agricoli abilitati all'esercizio delle attività agrituristiche)

1. Nell'elenco agriturismo di cui all'articolo 144 della l.r. 12/2015 sono registrati gli imprenditori agricoli di cui all'articolo 138, comma 1, della stessa l.r. 12/2015 in possesso del certificato di abilitazione di cui all'articolo 143 della stessa l.r. 12/2015, che intendono esercitare le attività agrituristiche nell'ambito del territorio regionale. L'elenco agriturismo è tenuto ed aggiornato dalla struttura regionale competente.

2. L'elenco agriturismo contiene i dati relativi al certificato di abilitazione per l'esercizio delle attività agrituristiche degli imprenditori agricoli di cui al comma 1, nonché i dati relativi alla SCIA trasmessi dai comuni.

3. L'elenco agriturismo contiene, altresì una sezione per le aziende che, ai sensi dell'articolo 140, comma 3 della l.r. 12/2015, esercitano attività di ricezione e somministrazione di pasti e bevande per un numero non superiore a dieci ospiti.

4. La struttura regionale competente può implementare i dati dell'elenco agriturismo, al fine di aggiornare il Repertorio Nazionale dell'Agriturismo di cui all'articolo 2 del decreto ministeriale 3 giugno 2014. Può inoltre integrarlo con ulteriori informazioni ritenute necessarie ai fini istituzionali quali aiuti pubblici, sanzioni, controlli e dati ISTAT.

5. La struttura regionale competente, su comunicazione delle comunità montane, procede all'aggiornamento dell'elenco a seguito di provvedimenti di nuove iscrizioni, variazioni, cessazioni, subentri, revisioni triennali e sospensioni di cui all'articolo 10 e proroghe di cui al comma 7.

6. L'iscrizione all'elenco agriturismo, ai sensi dell'articolo 144, comma 4 della l.r. 12/2015, resta valida per tre anni dalla data di iscrizione.

7. Su richiesta dell'interessato, la comunità montana competente può prorogare il termine di cui all'articolo 144, comma 4 della l.r. 12/2015 di un anno, nel caso di lavori di recupero o ristrutturazione in corso d'opera degli immobili da destinare alle attività.

8. Un estratto dell'elenco agriturismo riportante i dati principali dell'impresa agrituristica è pubblicato annualmente nel sito internet istituzionale regionale, nel rispetto della normativa vigente in materia di privacy. Tale estratto contiene in particolare, le informazioni seguenti:

- a) la denominazione dell'impresa agricola e il relativo CUAA;
- b) la denominazione dell'agriturismo qualora diversa da quella dell'impresa agricola;
- c) il nominativo del legale rappresentante;
- d) gli estremi del certificato di abilitazione all'esercizio delle attività agrituristiche;
- e) la data e il numero di iscrizione all'elenco agriturismo;
- f) l'indirizzo della sede operativa dell'agriturismo;
- g) l'indirizzo PEC;
- h) gli estremi della SCIA;
- i) la tipologia ed i dati relativi alle attività esercitate riportate nella SCIA.

Art. 13

(Criteri di classificazione delle imprese agrituristiche)

1. Il presente articolo definisce, ai sensi dell'articolo 145, comma 3 della l.r. 12/2015, i criteri di classificazione delle imprese agrituristiche.

2. Sulla base dei criteri unitari di classificazione di cui all'Allegato A) del decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali 13 febbraio 2013 (Determinazione dei criteri omogenei di classificazione delle aziende agrituristiche), previa acquisizione del parere di cui all'articolo 2, comma 2 del medesimo decreto ministeriale, la Regione, con il presente regolamento, definisce la griglia dei criteri per la classificazione in cinque categorie delle imprese agrituristiche, come riportato nell'Allegato D) del presente regolamento.

3. Per la rappresentazione della categoria di classificazione delle imprese agrituristiche, il marchio nazionale dell'agriturismo di cui all'articolo 3, comma 1 del D.M. 13 febbraio 2013 è integrato da un modulo grafico raffigurante un numero di girasoli variabile da uno a cinque in relazione alla categoria attribuita, nel rispetto di quanto previsto dal decreto ministeriale 3 giugno 2014.

Art. 14

(Modalità, tipologia e contenuti della cartellonistica e delle altre forme di comunicazione)

1. Ai sensi dei decreti ministeriali 13 febbraio 2013 e 3 giugno 2014, le imprese agrituristiche sono tenute ad adottare in tutte le forme di comunicazione il marchio nazionale "Agriturismo Italia" integrato dal logo regionale e comprensivo della simbologia nazionale relativa alla classificazione rappresentata dai girasoli.

2. Le modalità, la tipologia e i contenuti della cartellonistica e delle altre forme di comunicazione relative alle imprese agrituristiche devono essere conformi a quanto indicato nel regolamento d'uso del marchio Agriturismo Italia di cui al D.M. 3 giugno 2014 e dal Manuale d'uso del marchio Agriturismo Italia emanato dal Ministero delle Politiche Agricole, alimentari e forestali e come specificato nell'Allegato E) del presente regolamento.

3. La struttura regionale competente concede, con proprio atto, la licenza d'uso del marchio alle aziende agrituristiche che soddisfano le seguenti condizioni:

- a) regolare iscrizione all'elenco agriturismo;
- b) regolare presentazione della SCIA per le attività agrituristiche presso il comune competente;
- c) classificazione, ove prevista, per la rispettiva tipologia, secondo le procedure di cui al d.m. 13 febbraio 2013;
- d) sottoscrizione, da parte dell'imprenditore agrituristico, dell'impegno al rispetto delle norme d'uso del Marchio di cui al comma 1.

4. Ogni impresa agricola che esercita le attività agrituristiche è tenuta ad apporre all'ingresso principale della sede operativa dell'agriturismo, la targa di riconoscimento riportante il marchio "Agriturismo Italia", realizzata con le modalità di cui al comma 2. La stessa, deve riportare in particolare:

- a) il logo della Regione Umbria di cui alla legge regionale 18 maggio 2004, n. 5 (Disciplina di Stemma, Gonfalone, Bandiera e Sigillo della Regione);
- b) la denominazione dell'impresa agricola e relativo CUAU;
- c) la denominazione dell'agriturismo, qualora diversa da quella dell'impresa agricola;
- d) il numero e l'anno di iscrizione all'elenco agriturismo.

Art. 15

(Vigilanza e controllo)

1. Il presente articolo definisce le linee guida per lo svolgimento dell'attività di vigilanza e controllo di cui all'articolo 164, comma 1 della l.r. 12/2015.

2. Le attività di vigilanza e controllo di cui ai commi 3, 4 e 5 e le relative attività sanzionatorie di cui all'articolo 165 della l.r. 12/2015, sono svolte dai comuni competenti per territorio e i relativi proventi sono introitati dagli stessi ai sensi dell'articolo 166, comma 9 della l.r. 12/2015.

3. Le attività di vigilanza e controllo sono finalizzate a verificare in particolare che:

- a) l'imprenditore agrituristico non sia in possesso del certificato di abilitazione e non abbia depositato la SCIA;
- b) le strutture destinate alle attività agrituristiche non siano utilizzate in modo conforme a quelle dichiarate nella SCIA;
- c) le attività agrituristiche siano svolte nei periodi di apertura dichiarati dall'imprenditore agrituristico nella SCIA;
- d) le altre attività imprenditoriali ricettive non utilizzino la denominazione di agriturismo e similari qualora non siano titolari di SCIA per attività agrituristiche;
- e) le attività agrituristiche vengano svolte per un numero di ospiti non superiore a quello dichiarato nella SCIA e che la struttura sia commisurata al suddetto limite;
- f) vengano rispettati i limiti stabiliti all'articolo 140, comma 4 della l.r. 12/2015, in materia di somministrazione di pasti e bevande e degustazione di prodotti aziendali, tramite la verifica della fatturazione relativa ai prodotti utilizzati;
- g) venga impiegato personale secondo quanto previsto all'art. 138, comma 3 della l.r. 12/2015, anche a seguito di controlli effettuati da altri enti preposti;
- h) le strutture destinate alle attività agrituristiche e dichiarate nella SCIA siano utilizzate per tali attività nella loro totalità;
- i) le eventuali modifiche ai dati segnalati nella SCIA, vengano dichiarate al comune con una comunicazione o variazione relativa alla medesima SCIA.

4. Fermo restando i controlli sulla SCIA previsti dalla normativa vigente, i comuni devono, almeno ogni tre anni dalla data di presentazione della SCIA, verificare la permanenza di quanto dichiarato nella SCIA stessa e trasmettere alla Regione, entro il 31 marzo di ogni anno, una relazione sull'attività di controllo svolta, segnalando le irregolarità riscontrate e gli eventuali provvedimenti adottati.

5. I comuni effettuano, altresì, controlli volti ad accertare eventuali fenomeni di abusivismo da parte di aziende che esercitano attività agrituristiche senza averne titolo.

6. Restano ferme le attività di vigilanza e controllo delle comunità montane nei casi previsti dall'articolo 10 nonché i controlli in materia igienico sanitaria previsti dalle normative vigenti.

Art. 16
(Disposizioni finali e transitorie)

1. Le imprese agricole che esercitano attività agrituristiche alla data di entrata in vigore del presente regolamento, entro dodici mesi dalla medesima data, devono adeguare la propria attività alle disposizioni del Titolo VIII della l.r. 12/2015 e del presente regolamento stesso, previa eventuale richiesta di variazione del certificato di abilitazione ed eventuale deposito di una SCIA di variazione, con le modalità di cui al presente regolamento.

2. L'imprenditore agricolo che esercita le attività agrituristiche alla data di entrata in vigore del presente regolamento, qualora non ricorrano le variazioni di cui al comma 1, è tenuto comunicare al comune competente per territorio la dichiarazione inerente la classificazione di cui all'articolo 11, comma 2, lettera i) per adeguare la propria classificazione alle disposizioni e ai criteri di cui all'articolo 13, entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore del presente regolamento. Entro il medesimo termine lo stesso imprenditore richiede alla Regione l'uso del marchio Agriturismo Italia con l'indicazione della categoria di classificazione.

3. Le imprese agricole che esercitano attività agrituristiche alla data di entrata in vigore del presente regolamento, qualora non dichiarino la propria categoria di classificazione nei termini previsti al comma 2, vengono iscritte nell'elenco agriturismo nella prima categoria di classificazione.

Il presente regolamento sarà pubblicato nel *Bollettino Ufficiale* della Regione.

È fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare come regolamento della Regione Umbria.

Dato a Perugia, 15 gennaio 2019

MARINI

Regolamento regionale:

— adottato dalla Giunta regionale, su proposta dell'assessore Cecchini, ai sensi dell'art. 39, comma 1 dello Statuto regionale nella seduta del 19 novembre 2018, deliberazione n. 1319;

— trasmesso alla Presidenza dell'Assemblea legislativa in data 21 novembre 2018, per il successivo iter;

— assegnato alla II Commissione consiliare permanente "Attività economiche e governo del territorio", per l'acquisizione del parere obbligatorio previsto dall'art. 39, comma 1 dello Statuto regionale, in data 21 novembre 2018;

— esaminato dalla II Commissione consiliare permanente nella seduta del 17 dicembre 2018, che ha espresso sullo stesso parere favorevole.

AVVERTENZA – Il testo del regolamento viene pubblicato con l’aggiunta delle note redatte dalla Direzione Risorse finanziarie e strumentali. Affari generali e rapporti con i livelli di governo - Servizio Attività legislativa e Segreteria della Giunta regionale. Promulgazione leggi - Sezione Promulgazione leggi ed emanazione atti del Presidente. Nomine, persone giuridiche, volontariato, ai sensi dell’art. 4 della legge regionale 26 giugno 2012, n. 9, al solo scopo di facilitare la lettura delle disposizioni regolamentari modificate o alle quali è operato il rinvio. Restano invariati il valore e l’efficacia degli atti normativi qui trascritti.

NOTE

Nota al titolo del regolamento:

- La legge regionale 9 aprile 2015, n. 12, recante “Testo unico in materia di agricoltura” (pubblicata nel S.O. n. 2 al B.U.R. 15 aprile 2015, n. 21), è stata modificata con leggi regionali 4 maggio 2016, n. 6 (in B.U.R. 11 maggio 2016, n. 22) e 15 maggio 2017, n. 4 (in B.U.R. 24 maggio 2017, n. 21).

Nota all’art. 1:

- Per la legge regionale 9 aprile 2015, n. 12, si veda la nota al titolo del regolamento.
Il testo degli artt. 138, 139, 140, 142, 143, 144, 145, 161 e 164 è il seguente:

«Articolo 138 Attività agrituristiche.

1. Per attività agrituristiche si intendono le attività di ricezione e ospitalità esercitate dagli imprenditori agricoli di cui all’articolo 2135 del Codice civile, anche nella forma di società di capitali o di persone, oppure associati fra loro, attraverso l’utilizzazione della propria azienda in rapporto di connessione con le attività di coltivazione del fondo, di silvicoltura e di allevamento di animali.
2. Possono svolgere le attività agrituristiche gli imprenditori agricoli di cui al comma 1 in possesso del certificato di abilitazione all’esercizio delle attività agrituristiche secondo le procedure previste all’articolo 143, iscritti all’elenco regionale degli imprenditori agricoli abilitati all’esercizio delle attività agrituristiche di cui all’articolo 144 e che hanno presentato la segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) ai sensi dell’articolo 161.
3. Possono essere addetti allo svolgimento delle attività agrituristiche l’imprenditore agricolo e i suoi familiari ai sensi dell’articolo 230-bis del Codice civile, nonché i lavoratori dipendenti dell’azienda agricola a tempo determinato, indeterminato e parziale. Il ricorso a soggetti esterni è consentito esclusivamente per lo svolgimento di attività e servizi complementari di cui al comma 4, lettera d).
4. Sono considerate attività agrituristiche:
 - a) dare ospitalità in alloggi o in spazi aperti destinati alla sosta di campeggiatori;
 - b) somministrare pasti e bevande, compresa la prima colazione, costituiti da prodotti propri e da prodotti di aziende agricole della zona, ivi compresi i prodotti a carattere alcolico e superalcolico, con preferenza per i prodotti regionali tipici e di qualità caratterizzati dai marchi europei DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG o compresi nell’elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, secondo le modalità indicate dall’articolo 140, comma 4;
 - c) organizzare degustazioni di prodotti aziendali, ivi inclusa la mescita di vini;
 - d) organizzare, anche all’esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell’impresa, attività ricreative, culturali, didattiche, di pratica sportiva, nonché escursionistiche e di ippoturismo, anche per mezzo di convenzioni con gli enti locali, finalizzate alla valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale.
5. Sono considerati prodotti propri i cibi e le bevande prodotti, lavorati e trasformati nell’azienda agricola, nonché quelli ricavati prevalentemente da materie prime dell’azienda agricola e ottenuti attraverso lavorazioni esterne. Per le cooperative agricole di produzione e conferimento che esercitano attività agrituristiche, sono considerati prodotti propri anche i prodotti agricoli conferiti dai soci produttori agricoli.
6. Ai fini del riconoscimento delle diverse qualifiche di imprenditore agricolo, nonché della priorità nell’erogazione dei contributi e comunque ad ogni altro fine che non sia di carattere fiscale, il reddito proveniente dall’attività agriturbistica è considerato reddito agricolo.
7. Lo svolgimento delle attività agrituristiche nel rispetto delle disposizioni previste dalla presente Sezione comporta la conseguente applicazione delle disposizioni fiscali di cui all’articolo 5 della legge 30 dicembre 1991, n. 413 (Disposizioni per ampliare le basi imponibili, per razionalizzare, facilitare e potenziare l’attività di accertamento; disposizioni per la rivalutazione obbligatoria dei beni immobili delle imprese, nonché per riformare il contenzioso e per la definizione agevolata dei rapporti tributari pendenti; delega al Presidente della Repubblica per la concessione di amnistia per reati tributari; istituzioni dei centri di assistenza fiscale e del conto fiscale), nonché di ogni altra normativa previdenziale o comunque settoriale, riconducibile alle attività agrituristiche. In difetto di specifiche disposizioni, si applicano le norme previste per il settore agricolo.
8. La Giunta regionale, con il regolamento di attuazione di cui all’articolo 163, comma 1, lettera a), definisce le modalità operative e la disciplina amministrativa per l’esercizio delle attività agrituristiche.

Articolo 139

Locali per attività agrituristiche.

1. Per le attività agrituristiche sono utilizzati gli edifici che rientrano nella disponibilità dell'impresa agricola come previsto dall'articolo 91, comma 9, della legge regionale 21 gennaio 2015, n. 1 (Testo unico Governo del territorio e materie correlate).
2. I locali utilizzati per le attività agrituristiche sono assimilabili ad ogni effetto ai fabbricati rurali e sono considerati beni strumentali dell'azienda agricola.
3. Le attività agrituristiche possono essere svolte sia in edifici con destinazione agricola che in edifici classificati come civile abitazione, nonché in locali siti nell'abitazione principale dell'imprenditore agricolo, ubicati nel fondo ove si svolge l'attività agricola. Qualora l'imprenditore svolga la propria attività agricola in un fondo privo di fabbricati, le attività agrituristiche possono essere esercitate in edifici ubicati al di fuori del fondo medesimo adibiti ad abitazione dello stesso imprenditore e siti in località abitate, come definite dalla nomenclatura ISTAT, aventi una popolazione non superiore a tremila abitanti nonché situate nel medesimo comune ove si trova il fondo o in un comune limitrofo. Tali edifici devono rispondere alle caratteristiche di ruralità e del luogo in cui essi sono ubicati come specificato nel regolamento di attuazione di cui all'articolo 163, comma 1, lettera b), nel rispetto della normativa urbanistico-edilizia vigente.
4. In deroga a quanto stabilito al comma 3, per le località abitate ubicate sopra i mille metri di altitudine sopra il livello del mare, oltre all'abitazione dell'imprenditore agricolo possono essere utilizzati per le attività agrituristiche ulteriori edifici nella disponibilità dello stesso imprenditore, posti all'interno della medesima località abitata.
5. Negli edifici in cui si svolgono le attività agrituristiche non possono essere esercitate altre forme di ricettività turistica.

Articolo 140

Criteri e limiti delle attività agrituristiche.

1. Le attività agricole devono essere prevalenti rispetto alle attività agrituristiche.
2. Le attività agricole si intendono prevalenti quando il tempo-lavoro necessario per lo svolgimento dell'attività agricola è maggiore di quello necessario allo svolgimento delle attività agrituristiche nel corso dell'anno. La valutazione del tempo-lavoro è effettuata sulla base delle tabelle definite dalla Giunta regionale con il regolamento di attuazione di cui all'articolo 163, comma 1, lettera c). Le tabelle individuano le giornate lavoro occorrenti per le attività di coltivazione del fondo, di silvicoltura e di allevamento degli animali, per le quali si applicano fattori correttivi in caso di aziende ricadenti nelle zone montane come delimitate dalla normativa comunitaria, con particolare riferimento a quelle collocate oltre i mille metri di altitudine sopra il livello del mare, e le giornate lavoro necessarie per le diverse attività agrituristiche di cui all'articolo 138, comma 4.
3. L'attività agricola si considera comunque prevalente quando le attività di ricezione e di somministrazione di pasti e bevande interessano un numero non superiore a dieci ospiti.
4. Al fine di contribuire alla realizzazione e alla qualificazione delle attività agrituristiche e alla promozione dei prodotti agroalimentari regionali, nonché alla caratterizzazione regionale dell'offerta enogastronomica, la somministrazione di pasti e di bevande e la degustazione di prodotti di cui all'articolo 138, comma 4, lettere b) e c), deve rispettare i seguenti limiti e criteri:
 - a) i prodotti propri, così come definiti all'articolo 138, comma 5, devono costituire almeno il trenta per cento in valore;
 - b) i prodotti regionali provenienti da aziende agricole o di trasformazione del territorio dell'Umbria, fra cui devono essere compresi, con carattere di preferenza, i prodotti biologici, i prodotti tipici e caratterizzati dai marchi europei DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG o compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, devono costituire almeno il cinquantacinque per cento in valore;
 - c) in caso di obiettiva indisponibilità di alcuni prodotti in ambito regionale e di loro effettiva necessità ai fini del completamento dell'offerta enogastronomica, è consentito l'acquisto di una quota massima del quindici per cento in valore di prodotti di altra provenienza;
 - d) deve essere indicata agli ospiti l'origine dei prodotti impiegati.
5. Qualora per cause di forza maggiore, dovute in particolare a calamità atmosferiche, fitopatie o epizootie, accertate dalla Regione, non sia possibile rispettare i limiti di cui al comma 4, lettere a) e b), deve essere data comunicazione al Comune competente per territorio per il temporaneo esercizio dell'attività.
6. Nel regolamento di attuazione di cui all'articolo 163, comma 1, lettera d), sono stabilite le modalità per la verifica dei limiti di cui al comma 4, lettere a), b) e c) e per l'indicazione dell'origine dei prodotti impiegati.
7. Le attività ricreative o culturali di cui all'articolo 138, comma 4, lettera d), possono svolgersi autonomamente rispetto alla ricettività o alla somministrazione di pasti e bevande di cui alle lettere a) e b) del medesimo comma 4, solo in quanto realizzino obiettivamente la connessione con l'attività agricola e con le risorse agricole aziendali, nonché con altre attività volte alla conoscenza del patrimonio storico-ambientale e culturale. Le modalità per la definizione di tale connessione sono stabilite con il regolamento di attuazione di cui all'articolo 163, comma 1, lettera e). Le attività ricreative e culturali per le quali tale connessione non si realizza possono svolgersi esclusivamente come servizi integrativi e accessori riservati agli ospiti dell'azienda agricola, e la partecipazione, anche facoltativa, a tali attività non può dare luogo ad autonomo corrispettivo.

8. Su espressa richiesta degli ospiti, qualora la superficie della camera interessata lo permetta, è possibile aggiungere un ulteriore letto rispetto al numero massimo dei posti letto consentito, da rimuovere il giorno della partenza dell'ospite stesso.

Articolo 142
Norme igienico-sanitarie.

1. I requisiti igienico-sanitari degli immobili e delle attrezzature da utilizzare per le attività agrituristiche sono stabiliti dalla Giunta regionale con il regolamento di attuazione di cui all'articolo 163, comma 1, lettera f), che definisce limiti, criteri, requisiti e condizioni in materia di igiene e sanità per l'esercizio delle attività medesime. Nella definizione dei requisiti si tiene conto delle particolari caratteristiche architettoniche e di ruralità degli edifici, specie per quanto attiene l'altezza e il volume dei locali in rapporto alle superfici aeroilluminanti, nonché della temporaneità dell'attività esercitata.
2. Per l'idoneità dei locali adibiti ad attività agrituristiche di alloggio, nei limiti di dieci posti letto, è sufficiente il requisito dell'agibilità o quello dell'abitabilità conseguito ai sensi della normativa antecedente al decreto del Presidente della Repubblica 6 giugno 2001, n. 380 (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia edilizia (Testo A)).
3. Nel caso di somministrazione di pasti in numero massimo di dieci, per la loro preparazione può essere consentito l'uso della cucina domestica.
4. Per la preparazione, il confezionamento, la vendita e la somministrazione di alimenti e bevande e per la macellazione degli animali si applica la normativa europea denominata Pacchetto igiene, ed in particolare il regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, e il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, nonché la normativa statale e regionale di attuazione in materia di igiene dei prodotti alimentari.
5. Il regolamento di attuazione di cui all'articolo 163, comma 1, lettera g), disciplina le modalità ed i limiti per lo svolgimento delle attività di cui al comma 4.
6. La conformità degli edifici adibiti ad attività agrituristiche alle norme in materia di accessibilità e superamento delle barriere architettoniche è assicurata con opere provvisorie rispondenti alla vigente normativa tecnica e compatibili con le caratteristiche di ruralità degli edifici stessi.
7. Al fine di garantire alle persone diversamente abili la fruizione delle strutture e dei servizi connessi alle attività agrituristiche, nel caso di ristrutturazioni edilizie o di avvio di nuove attività agrituristiche devono comunque essere garantiti i requisiti di accessibilità ad almeno una camera con relativo bagno nell'ambito della ricettività, ed alla sala ristorazione e degustazione con relativo bagno nell'attività di somministrazione di pasti e bevande e nell'ambito della degustazione.
8. Per le strutture agrituristiche in esercizio alla data di entrata in vigore del presente Testo unico il comune competente per territorio può consentire agli operatori agrituristici di derogare alle disposizioni di cui al comma 7, qualora sia dimostrata l'impossibilità tecnica di abbattere le barriere architettoniche in relazione agli elementi strutturali ed impiantistici dei locali o alle specifiche caratteristiche architettoniche e paesaggistico-ambientali.

Articolo 143
Abilitazione all'esercizio delle attività agrituristiche.

1. Ai fini di cui all'articolo 138, comma 2, l'imprenditore agricolo presenta istanza per il rilascio del certificato di abilitazione all'esercizio delle attività agrituristiche all'unione di comuni territorialmente competente.
2. L'unione di comuni di cui al comma 1 rilascia il certificato di abilitazione all'imprenditore agricolo sulla base dei criteri e limiti di cui all'articolo 140, dandone comunicazione alla Struttura regionale competente ai fini dell'aggiornamento dell'elenco regionale di cui all'articolo 144.
3. Il certificato di abilitazione contiene, in particolare, l'individuazione delle attività agrituristiche che possono essere svolte, nonché i dati relativi all'imprenditore agricolo, al fondo rustico e agli edifici nei quali tali attività possono essere esercitate. Contiene altresì il numero massimo di posti tavola e posti letto concessi su base giornaliera in ragione dell'applicazione delle tabelle di cui all'articolo 140, comma 2.
4. L'imprenditore agricolo abilitato all'esercizio delle attività agrituristiche è tenuto a comunicare all'unione di comuni di cui al comma 1 ogni variazione dei dati contenuti nel certificato di abilitazione entro e non oltre trenta giorni dalla variazione stessa.
5. Le unioni di comuni, con cadenza triennale dal rilascio dell'abilitazione, verificano la permanenza dei limiti e criteri di cui all'articolo 140 e trasmettono i dati relativi agli esiti alla struttura regionale competente in materia.
6. La Giunta regionale, con il regolamento di attuazione di cui all'articolo 163, comma 1, lettera h) definisce le modalità operative per l'attuazione delle disposizioni di cui al presente articolo.

Articolo 144

Elenco regionale degli imprenditori agricoli abilitati all'esercizio delle attività agrituristiche.

1. È istituito, presso la struttura regionale competente in materia, l'elenco regionale degli imprenditori agricoli abilitati all'esercizio delle attività agrituristiche ai sensi dell'articolo 143, di seguito denominato Elenco agriturismo.
2. L'Elenco agriturismo comprende almeno le seguenti informazioni:
 - a) denominazione commerciale della struttura agrituristicamente;
 - b) codice unico di identificazione di azienda agricola, Partita IVA o codice fiscale, e numero di iscrizione al registro delle imprese della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura competente;
 - c) cognome e nome, ovvero ragione sociale, dell'impresa agricola;
 - d) identificazione dei riferimenti catastali del fondo agricolo e dei fabbricati destinati alle attività agrituristiche;
 - e) elencazione delle attività agrituristiche che si possono esercitare, nonché il numero massimo di posti tavola e posti letto concessi su base giornaliera.
3. Fatte salve le disposizioni di cui all'articolo 6 della legge 20 febbraio 2006, n. 96 (Disciplina dell'agriturismo), la Giunta regionale con il regolamento di attuazione di cui all'articolo 163, comma 1, lettera i) definisce il contenuto dell'Elenco agriturismo e le modalità di tenuta e di aggiornamento dello stesso.
4. Il mancato inizio delle attività agrituristiche entro tre anni dalla data di iscrizione, comporta la cancellazione dall'Elenco agriturismo. Tale termine, su richiesta dell'interessato da presentare all'unione di comuni di cui all'articolo 143, comma 1, può essere prorogato di ulteriori dodici mesi nel caso di lavori di recupero o ristrutturazione in corso d'opera degli immobili da destinare alle attività.

Articolo 145

Riserva di denominazione e classificazione.

1. L'uso della denominazione agriturismo e dei termini attributivi derivati è riservato esclusivamente agli imprenditori agricoli che esercitano le attività agrituristiche ai sensi dell'articolo 138, comma 2.
2. L'utilizzo della denominazione agriturismo in tutte le forme di comunicazione, da parte dei soggetti di cui al comma 1, non deve essere affiancato ad altra denominazione, qualificazione o termine, riferibili ad attività commerciali o ad altre forme di ricettività turistica.
3. La Giunta regionale, con il regolamento di attuazione di cui all'articolo 163, comma 1, lettera j) definisce i criteri di classificazione coerenti con quanto previsto dal decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali 13 febbraio 2013 (Determinazione dei criteri omogenei di classificazione delle aziende agrituristiche).
4. La Giunta regionale, con il regolamento di attuazione di cui all'articolo 163, comma 1, lettera k) definisce le modalità, la tipologia e i contenuti della cartellonistica e delle altre forme di comunicazione relative alle aziende agrituristiche.

Articolo 161

Disciplina amministrativa per l'esercizio delle attività.

1. L'imprenditore agricolo che intende esercitare le attività agrituristiche, di fattoria didattica o di fattoria sociale, successivamente all'iscrizione ai rispettivi elenchi di cui agli articoli 144, 151 e 157, presenta al comune competente per territorio la segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), ai sensi dell'articolo 19, della L. 241/1990 e con le modalità stabilite con il regolamento di attuazione di cui all'articolo 163, comma 1, lettera m). La SCIA deve contenere anche gli estremi del contratto di assicurazione stipulato per i rischi di responsabilità civile nei confronti dell'utente.
2. L'imprenditore agricolo che esercita le attività di cui al comma 1 deve comunicare al comune competente per territorio qualsiasi variazione dei dati dichiarati nella SCIA entro quindici giorni dall'avvenuta variazione.
3. Il comune, entro sessanta giorni dal ricevimento della SCIA, trasmette all'unione di comuni e alla struttura regionale competenti, un documento sintetico che riporta i dati principali della SCIA.

Articolo 164

Vigilanza e controllo.

1. L'attività di vigilanza e controllo delle disposizioni previste dal presente Titolo è attribuita alle unioni di comuni, secondo quanto previsto dalla L.R. 13/2013.
2. La Regione promuove accordi di programma e protocolli di intesa e collaborazione con le altre istituzioni locali e con gli organi statali, preposti alle attività di controllo.
3. Le unioni di comuni trasmettono alla Struttura regionale competente, entro il 31 gennaio di ciascun anno, una relazione sull'attività di controllo svolta nell'anno precedente.
4. Il regolamento attuativo di cui all'articolo 163, comma 1, lettera n), definisce le linee guida per lo svolgimento dell'attività di vigilanza e controllo.».

Note all'art. 2, commi 1, 3, 8, 10, 14, 15, 17, 18, 19 e 20:

- Per il testo degli artt. 138, comma 4 e 140, comma 8 della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12, si veda la nota all'art. 1.
- Il regolamento (CE) del Parlamento Europeo 29 aprile 2004, n. 852/2004/CE, recante “Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari”, è pubblicato nella G.U.U.E. 30 aprile 2004, n. L 139 ed è stato sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L. 226.
Si riporta il testo dell'art. 6, come modificato dal regolamento (CE) del Parlamento Europeo 11 marzo 2009, n. 219/2009 (in G.U.U.E. 31 marzo 2009, n. L 87):

«Articolo 6

Controlli ufficiali, registrazione e riconoscimento.

1. Gli operatori del settore alimentare collaborano con le autorità competenti conformemente ad altre normative comunitarie applicabili o, in mancanza, conformemente alla legislazione nazionale.

2. In particolare, ogni operatore del settore alimentare notifica all'opportuna autorità competente, secondo le modalità prescritte dalla stessa, ciascuno stabilimento posto sotto il suo controllo che esegua una qualsiasi delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti ai fini della registrazione del suddetto stabilimento.

Gli operatori del settore alimentare fanno altresì in modo che l'autorità competente disponga costantemente di informazioni aggiornate sugli stabilimenti, notificandole, tra l'altro, qualsivoglia cambiamento significativo di attività nonché ogni chiusura di stabilimenti esistenti.

3. Tuttavia, gli operatori del settore alimentare provvedono affinché gli stabilimenti siano riconosciuti dall'autorità competente, successivamente ad almeno un'ispezione, se il riconoscimento è prescritto:

a) a norma della legislazione nazionale dello Stato membro in cui lo stabilimento è situato;

b) a norma del regolamento (CE) n. 853/2004;

o

c) da una decisione adottata dalla Commissione. Tale misura intesa a modificare elementi non essenziali del presente regolamento è adottata secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 14, paragrafo 3.

Lo Stato membro che impone il riconoscimento di taluni stabilimenti situati nel suo territorio a norma della legislazione nazionale, come previsto alla lettera a), comunica alla Commissione e agli altri Stati membri le pertinenti disposizioni nazionali.»

- Il regolamento (CE) del Parlamento Europeo 28 gennaio 2002, n. 178/2002/CE, recante “Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare”, è pubblicato nella G.U.C.E. 1 febbraio 2002, n. L 31.
- Si riporta il testo dell'art. 2 del decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193, recante “Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore” (pubblicato nel S.O. alla G.U. 9 novembre 2007, n. 261), come modificato dai decreti legge 25 settembre 2009, n. 135 (in G.U. 25 settembre 2009, n. 223), convertito, con modificazioni, dalla legge 20 novembre 2009, n. 166 (in S.O. alla G.U. 24 novembre 2009, n. 274) e 6 luglio 2010, n. 102 (in G.U. 7 luglio 2010, n. 156), convertito, con modificazioni, dalla legge 3 agosto 2010, n. 126 (in G.U. 11 agosto 2010, n. 186):

«2.

Autorità competenti.

1. Ai fini dell'applicazione dei regolamenti (CE) 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004, e successive modificazioni, per le materie disciplinate dalla normativa abrogata di cui all'art. 3, le Autorità competenti sono il Ministero della salute, le regioni, le province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende unità sanitarie locali, nell'ambito delle rispettive competenze. Per le forniture destinate ai contingenti delle Forze armate impiegati nelle missioni internazionali, l'Autorità competente è il Ministero della difesa, che si avvale delle strutture tecnico-sanitarie istituite presso gli organi di vigilanza militare, al cui personale, nello svolgimento della specifica attività, sono conferite le relative attribuzioni e le qualifiche di cui all'articolo 3 della legge 30 aprile 1962, n. 283.»

- Il regolamento regionale 9 agosto 1995, n. 35, recante “Norme per la gestione delle Aziende faunistico venatorie e agrituristico-venatorie”, è pubblicato nel B.U.R. 23 agosto 1995, n. 43.

Note all'art. 3:

- Per il testo degli artt. 138 e 140, comma 4, lett. a) della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12, si veda la nota all'art. 1.
- Il testo dell'art. 137, comma 1, lett. f) della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12 (si veda la nota al titolo del regolamento), è il seguente:

«Articolo 137
Disposizioni generali.

1. La Regione, nel rispetto dei principi della legislazione europea e statale, sostiene l'agricoltura, anche mediante la promozione della diversificazione delle attività agricole con forme idonee di ricettività nelle campagne. La Regione, in particolare:

Omissis.

f) sostiene e incentiva le produzioni tipiche, le produzioni di qualità e le connesse tradizioni enogastronomiche, anche mediante la promozione della filiera corta;

Omissis.».

- Il codice civile è stato approvato con regio decreto 16 marzo 1942, n. 262 ed è stato pubblicato nella G.U. 4 aprile 1942, n. 79, E.S..

Nota all'art. 4, commi 1, 2, 5, 9, 10 e 14:

- Per il testo degli artt. 138, comma 5 e 140, comma 4 della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12, si veda la nota all'art. 1.

Note all'art. 5:

- Per il testo dell'art. 139, commi 1 e 3 della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12, si veda la nota all'art. 1.
- Il testo degli artt. 91, commi 1, 4, 6, 8 e 9, 156 e 157 della legge regionale 21 gennaio 2015, n. 1, recante "Testo unico governo del territorio e materie correlate" (pubblicato nel S.O. n. 1 al B.U.R. 28 gennaio 2015, n. 6), come modificato dalle leggi regionali 23 novembre 2016, n. 13 (in S.O. n. 1 al B.U.) e 22 ottobre 2018, n. 8 (in S.O. n. 1 al B.U.R. 24 ottobre 2018, n. 55), è il seguente:

«Art. 91

Interventi relativi agli edifici esistenti.

1. Nei singoli edifici destinati a residenza sono ammessi gli interventi di manutenzione ordinaria, manutenzione straordinaria, di restauro e risanamento conservativo e di ristrutturazione edilizia, nonché, per quelli già esistenti alla data del 13 novembre 1997, ampliamenti per un incremento massimo di cento metri quadri di SUC. In caso di ampliamento, l'altezza massima della parte ampliata può eccedere il limite di metri lineari sei e cinquanta, sino al raggiungimento dell'altezza massima dell'edificio esistente.

Omissis.

4. Per gli edifici di cui all'articolo 89, comma 4, sono consentiti gli interventi di manutenzione ordinaria, straordinaria, di restauro e risanamento conservativo, nonché interventi di ristrutturazione interna, purché non pregiudichino le caratteristiche tipologiche e storico-architettoniche del medesimo. Eventuali ampliamenti di tali edifici destinati a residenza sono consentiti nei limiti fissati dai comuni in sede di individuazione, in rapporto alle caratteristiche tipologiche e storico-architettoniche di ciascun edificio e, comunque con le limitazioni di cui al comma 1. Detti ampliamenti, qualora a seguito della loro realizzazione compromettano le caratteristiche tipologiche, storiche ed architettoniche dell'edificio esistente, classificato come "edilizia ordinaria tradizionale prevalentemente integra" ai sensi della Delib.G.R. 420/2007 possono costituire un organismo edilizio autonomo, purché per l'edificio esistente sia già completato il recupero e la riqualificazione e gli ampliamenti siano realizzati a distanza non inferiore a dieci metri lineari e a distanza non superiore a trenta metri lineari dall'edificio esistente in ragione della tutela delle visuali godibili in direzione dell'edificio medesimo.

Omissis.

6. Per gli edifici rurali esistenti, non adibiti a residenza ancorché utilizzati per uso diverso dall'attività agricola, sono consentiti gli interventi edilizi di manutenzione ordinaria, manutenzione straordinaria, di restauro e risanamento conservativo, di ristrutturazione edilizia ed urbanistica. Gli interventi di ristrutturazione urbanistica, con riferimento ai quali è prevista la demolizione e ricostruzione degli edifici in sito diverso, sono consentiti purché la ricostruzione del fabbricato avvenga nelle aree dove sono già presenti edifici, a distanza non superiore a cinquanta metri dall'edificio più vicino o dal suo successivo ampliamento ancorché l'edificio stesso è situato nel territorio di un comune confinante.

Omissis.

9. Le attività agrituristiche, di fattorie didattiche e di fattorie sociali di cui al Titolo VIII della L.R. 12/2015 sono consentite negli edifici che rientrano nella disponibilità dell'impresa agricola, esistenti alla data del 31 marzo 2006, esclusivamente con le modalità previste ai commi 6 e 8.

Omissis.

Art. 156

Uso dei vani degli edifici esistenti.

1. Negli edifici esistenti o autorizzati alla data del 31 dicembre 2009, destinati in tutto o in parte a residenza o a servizi, sono consentiti interventi con cambio di destinazione d'uso dei vani, sostanzialmente corrispondenti, posti al piano sottotetto, terreno e seminterrato nel rispetto delle seguenti condizioni minime:

a) in caso di vani con coperture inclinate, l'altezza massima interna deve essere non inferiore a metri lineari 2,40 e l'altezza minima interna non inferiore a metri lineari 1,20 e, nel caso di vani con coperture in piano, l'altezza interna non inferiore a metri lineari 2,20, al netto delle necessarie strutture atte all'isolamento termico dei locali;

b) tutti i vani interessati dall'intervento debbono essere provvisti di finestra apribile, la cui superficie non deve essere inferiore a un sedicesimo della superficie di pavimento, ovvero, in caso di superfici inferiori, debbono avere un ricambio d'aria favorito dall'impiego di appositi impianti di ventilazione meccanizzata e un'adeguata illuminazione artificiale;

c) per i vani posti al piano terreno o parzialmente al di sotto del livello dello stesso, devono essere previste idonee soluzioni per l'isolamento e la ventilazione delle pareti interrato e dei pavimenti;

d) per i vani sottotetto debbono essere previste idonee opere di isolamento termico anche ai fini del contenimento dei consumi energetici dell'edificio.

2. I limiti di cui al comma 1 possono essere derogati su specifico parere della ASL che comunque accerti l'idoneità dei vani alla destinazione prevista, compresi i servizi igienici.

3. Per gli edifici esistenti alla stessa data del 31 dicembre 2009 di cui al comma 1 gli interventi di recupero, con o senza cambiamento d'uso, sono consentiti in deroga ai rapporti tra la superficie di pavimento e le superfici finestrate, fermo restante quanto previsto al comma 1, lettera b) e comma 2.

Art. 157

Interventi edilizi consentiti sugli edifici.

1. Gli interventi di cui all'articolo 156 possono comportare l'apertura di finestre, lucernai, abbaini e terrazzi per assicurare l'osservanza dei requisiti di aereoilluminazione, a condizione che siano curate le soluzioni progettuali in funzione dell'aspetto e della qualità architettonica e tipologica dell'edificio.

2. Ai soli fini del raggiungimento delle altezze interne minime di cui all'articolo 156, comma 1, lettera a), è consentita la modifica, anche parziale, delle quote di imposta e del colmo delle falde di copertura purché la loro pendenza, in valore percentuale, sia contenuta tra il venticinque e il trentacinque per cento.

3. Gli interventi di cui ai commi 1 e 2 che prevedono l'incremento dell'altezza dell'edificio limitato alla dimensione di ml. 0,40, finalizzato alla realizzazione del cordolo armato per il miglioramento sismico o per opere di prevenzione sismica della struttura, non costituiscono sopraelevazioni ai fini dell'applicazione della normativa per le costruzioni in zona sismica. Tali interventi sono consentiti anche in deroga ai limiti di densità edilizia e di altezza massima previsti dagli strumenti urbanistici generali o attuativi, purché tali incrementi siano compresi entro il limite del cinque per cento rispetto al totale dell'edificio esistente e a condizione che gli interventi medesimi siano compatibili con le caratteristiche storiche e architettoniche dell'edificio.

4. Nel caso di ampliamento planimetrico di edifici esistenti alla data del 31 marzo 2003 le altezze minime dei nuovi locali possono uniformarsi a quelle dei vani contigui posti allo stesso piano dell'edificio esistente oggetto di ampliamento, ancorché non conformi ai limiti imposti dal decreto del Ministero della sanità 5 luglio 1975 (Modificazioni alle istruzioni ministeriali 20 giugno 1896 relativamente all'altezza minima ed ai requisiti igienico-sanitari principali dei locali d'abitazione), purché rispettino le condizioni minime di cui all'articolo 156, comma 1, lettere a), b), c), o comma 2.».

- Il testo dell'art. 22 del regolamento regionale 18 febbraio 2015, n. 2, recante "Norme regolamentari attuative della legge regionale 21 gennaio 2015, n. 1 (Testo unico Governo del territorio e materie correlate)" (pubblicato nel B.U.R. 20 febbraio 2015, n. 10), è il seguente:

«Art. 22

Definizione di edificio esistente.

1. Si definiscono edifici esistenti quelli presenti sul territorio comunale e legittimati da titolo abilitativo o comunque esistenti alla data di entrata in vigore della legge 6 agosto 1967, n. 765 (Modifiche ed integrazioni alla legge urbanistica 17 agosto 1942, n. 1150).

2. Ai fini di cui al comma 1, perché l'edificio possa essere considerato esistente è necessaria la presenza delle opere strutturali, tali da rendere bene individuabile la consistenza dell'edificio stesso.

3. La destinazione d'uso dell'edificio è determinata con le modalità previste all'articolo 155, comma 2 del TU.

4. Quando l'edificio non è individuabile nella sua interezza originaria, perché parzialmente diruto, la sua consistenza, in assenza di chiari elementi tipologici e costruttivi è definita da elementi sufficienti a determinare la consistenza edilizia e l'uso dei manufatti, quali:

- a) studi e analisi storico-tipologiche supportate anche da documentazioni catastali o archivistiche;
- b) documentazione fotografica che dimostri la consistenza originaria dell'edificio;
- c) atti pubblici di compravendita;

d) certificazione catastale.

5. Per la ricostruzione di parti di edifici con valore storico ed architettonico si applica l'articolo 11 dell'allegato "A" della Delib.G.R. n. 420/2007.

6. Sono considerati edifici esistenti quelli crollati o demoliti a seguito di calamità naturali o di eventi colposi o dolosi.».

Note all'art. 6, commi 1, 6, 7 e 8:

- Per il testo degli artt. 138, comma 4, lett. d) e 140, comma 7 della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12, si veda la nota all'art. 1.
- Per il regolamento regionale 9 agosto 1995, n. 35, si vedano note all'art. 2, commi 1, 3, 8, 10, 14, 15, 17, 18, 19 e 20.

Note all'art. 7, commi 1 e 3:

- Il regolamento regionale 13 settembre 2018, n. 8, recante "Norme regolamentari attuative per l'esercizio delle attività delle strutture ricettive e delle agenzie di viaggio e filiali di cui all'articolo 56, comma 1 della legge regionale 10 luglio 2017, n. 8 (Legislazione turistica regionale)", è pubblicato nel S.O. n. 1 al B.U.R. 19 settembre 2018, n. 47.
- Per il testo dell'art. 142, comma 6 della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12, si veda la nota all'art. 1.
- Il testo dell'art. 21, comma 3, lett. e) del regolamento regionale 18 febbraio 2015, n. 2 (si vedano le note all'art. 5), è il seguente:

«Art. 21
Opere Pertinenziali - Op.

Omissis.

3. Le opere pertinenziali di cui all'articolo 7, comma 1, lettera e), punto 6 e all'articolo 118, comma 1, lettera d) del TU, eseguibili senza titolo abilitativo purché, ai sensi dello stesso articolo 118, comma 4 del TU, non riguardino gli edifici di interesse storico - artistico o classificabili come edilizia tradizionale integra, di cui alla Delib.G.R. 19 marzo 2007, n. 420 (Disciplina degli interventi di recupero del patrimonio edilizio esistente, ai sensi dell'art. 45, comma 1, lett. b) legge regionale 18 febbraio 2004, n. 1 con il Repertorio dei tipi e degli elementi ricorrenti nell'edilizia tradizionale), sono:

Omissis.

e) le opere pertinenziali per l'eliminazione di barriere architettoniche compresa la realizzazione di scale, accessi, rampe, ascensori, apparecchiature elettriche e vani di servizio strettamente correlati;

Omissis.».

Note all'art. 8, commi 1, 3, 10, 11, 12, 16, lett. b) e c), e 17:

- Per il testo degli artt. 138, comma 4, lett. b) e c) della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12, si veda la nota all'art. 1.
- Il testo dell'art. 163, comma 1, lett. g) della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12 (si veda la nota al titolo del regolamento), è il seguente:

«Articolo 163
Norme regolamentari.

1. La Giunta regionale adotta norme regolamentari per definire in particolare:

Omissis;

g) le modalità e i limiti per lo svolgimento delle attività di preparazione, confezionamento, vendita, somministrazione di alimenti e bevande e macellazione degli animali ai sensi dell'articolo 142, comma 5;

Omissis.».

- Il regolamento (CE) del Parlamento Europeo e del Consiglio 25 ottobre 2011, n. 1169/2011/UE, recante "REGOLAMENTO DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (Testo rilevante ai fini del SEE)", è pubblicato nella G.U.U.E. 22 novembre 2011, n. L 304.

- Il regolamento (CE) del Parlamento Europeo 29 aprile 2004, n. 853/2004/CE, recante “Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale”, è pubblicato nella G.U.U.E. 30 aprile 2004, n. L 139 ed è stato sostituito in base alla rettifica pubblicata nella G.U.U.E. 25 giugno 2004, n. L 226.
- Per il regolamento (CE) del Parlamento Europeo 29 aprile 2004, n. 852/2004/CE, si vedano le note all’art. 2, commi 1, 3, 8, 10, 14, 15, 17, 18, 19 e 20.
- Si riporta il testo dell’art. 2, comma 2, lett. g) del regolamento (CE) del Parlamento Europeo 21 ottobre 2009, n. 1069/2009/CE, recante “REGOLAMENTO DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale)” (pubblicato nella G.U.U.E. 14 novembre 2009, n. L 300):

«Articolo 2
Ambito d’applicazione

Omissis.

2. Il presente regolamento non si applica ai seguenti sottoprodotti di origine animale:

Omissis.

g) rifiuti di cucina e ristorazione, tranne rifiuti:

Omissis.».

- Il regolamento (CE) del Parlamento Europeo 3 ottobre 2002, n. 1774/2002/CE, recante “Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale non destinati al consumo umano”, è pubblicato nella G.U.C.E. 10 ottobre 2002, n. L 273.

Nota all’art. 9, comma 1, lett. a), punto 4):

- Il regolamento (CE) del Parlamento Europeo 12 gennaio 2005, n. 183/2005/CE, recante “Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce requisiti per l’igiene dei mangimi”, è pubblicato nella G.U.U.E. 8 febbraio 2005, n. L 35.

Note all’art. 10, commi 2, 5, 6, 7, 11, 12, 13, 14, 19 e 20:

- Il testo degli artt. 165 e 166 della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12 (si veda la nota al titolo del regolamento), è il seguente:

«Articolo 165
Sanzioni amministrative.

1. Per la mancata presentazione della SCIA di cui all’articolo 161, comma 1, per l’utilizzo delle strutture per attività diverse da quelle dichiarate nella SCIA medesima o per il mancato rispetto dei periodi di apertura e chiusura dichiarati, si applica la sanzione amministrativa da euro 3.000,00 a euro 10.000,00. In tali casi, oltre all’irrogazione della sanzione pecuniaria, viene disposta anche l’immediata chiusura dell’esercizio.
2. Per l’utilizzo delle denominazioni agriturismo, fattoria didattica e fattoria sociale o similari da parte di soggetti non autorizzati ai sensi degli articoli 138, comma 2, 146, comma 2, e 153, comma 3, ovvero in maniera difforme da quanto previsto agli articoli 145, 152 e 158, si applica la sanzione amministrativa da euro 1.000,00 a euro 5.000,00.
3. Nel caso di presenze superiori rispetto alla capacità ricettiva dichiarata nella SCIA di cui all’articolo 161 o di alterazione permanente della struttura ricettiva tale da determinare un potenziale ricettivo superiore a quello dichiarato nella SCIA medesima, si applica la sanzione amministrativa da euro 1.000,00 a euro 4.000,00.
4. Nel caso di violazione dei limiti di prevalenza stabiliti all’articolo 140, comma 2, si applica la sanzione amministrativa da euro 3.000,00 a euro 10.000,00.
5. Nel caso di mancata comunicazione di variazione di cui agli articoli 143, comma 4, 150, comma 4 e 156, comma 4, si applica la sanzione amministrativa da euro 3.000,00 a euro 10.000,00.
6. Nel caso di mancato rispetto dei limiti stabiliti all’articolo 140, comma 4, si applica la sanzione amministrativa da euro 1.000,00 a euro 4.000,00.
7. Nel caso di erogazione dei servizi previsti con l’impiego di personale in difformità da quanto previsto agli articoli 138, comma 3, 149, comma 2, e 155, si applica la sanzione amministrativa da euro 500,00 a euro 3.000,00.
8. Nel caso di mancata o parziale utilizzazione delle strutture adibite ad agriturismo, fattoria didattica e fattoria sociale per lo svolgimento delle attività dichiarate nella SCIA di cui all’articolo 161, si applica la sanzione amministrativa da euro 1.000,00 a euro 4.000,00.
9. Nel caso di mancata comunicazione della variazione dei dati dichiarati nella SCIA di cui all’articolo 161, comma 2, si applica la sanzione amministrativa da euro 500,00 a euro 3.000,00.

10. I proventi delle sanzioni amministrative sono introitati a titolo definitivo dalle unioni di comuni cui spetta la determinazione e l'irrogazione della sanzione, con le procedure di cui alla legge 24 novembre 1981, n. 689 (Modifiche al sistema penale) e alla L.R. 15/1983.

Articolo 166
Norme transitorie e finali.

1. I procedimenti amministrativi relativi all'iscrizione all'elenco degli operatori agrituristici di cui all'articolo 8 della legge regionale 14 agosto 1997, n. 28 (Disciplina delle attività agrituristiche) e all'elenco regionale delle fattorie didattiche di cui all'articolo 5 della legge regionale 22 febbraio 2005, n. 13 (Norme per la disciplina delle fattorie didattiche e modificazione dell'articolo 20 della legge regionale 28 febbraio 1994, n. 6, come integrata e modificata dalla legge regionale 26 marzo 1997, n. 10 e dalla legge regionale 26 maggio 2004, n. 8) iniziati e non conclusi prima della data di entrata in vigore del regolamento di attuazione di cui all'articolo 163, comma 1, lettere h) ed i), sono portati a compimento secondo le norme previgenti ancorché abrogate dalla abroganda legge regionale 7 agosto 2014, n. 16 (Nuove norme in materia di agriturismo, fattorie didattiche, agricoltura sociale e fattorie sociali, integrazione alla legge regionale 23 dicembre 2011, n. 18, modifiche e integrazioni alla legge regionale 2 aprile 2014, n. 3, modifiche e integrazioni alla legge regionale 23 dicembre 2004, n. 30, abrogazione di leggi regionali vigenti).

2. Gli operatori agrituristici già iscritti all'elenco regionale dei soggetti abilitati all'esercizio dell'agriturismo ai sensi dell'articolo 8 della L.R. 28/1997 sono iscritti automaticamente all'Elenco regionale degli imprenditori agricoli abilitati all'esercizio delle attività agrituristiche di cui all'articolo 144. Restano valide le autorizzazioni comunali, ovvero le DIA o le SCIA rilasciate ai sensi della L.R. 28/1997.

3. Le fattorie didattiche già iscritte all'elenco regionale delle fattorie didattiche ai sensi dell'articolo 5 della L.R. 13/2005 sono iscritte automaticamente all'Elenco regionale delle imprese agricole abilitate all'esercizio delle attività di fattoria didattica di cui all'articolo 151. Restano valide le autorizzazioni comunali, ovvero le DIA o le SCIA rilasciate ai sensi della L.R. 13/2005.

4. I procedimenti amministrativi relativi al rilascio dell'attestato di idoneità di operatore di fattoria didattica di cui all'articolo 4, comma 2 della L.R. 13/2005 e all'articolo 11 del Reg. reg. 14 ottobre 2008, n. 7 (Norme di attuazione della legge regionale 22 febbraio 2005, n. 13 in materia di fattorie didattiche) iniziati e non conclusi prima della data di entrata in vigore del regolamento di attuazione di cui all'articolo 163, comma 1, lettera l), sono portati a compimento ai sensi della L.R. 13/2005 e del Reg. reg. 7/2008, ancorché abrogati dalla abroganda L.R. 16/2014.

5. Restano validi gli attestati di idoneità di operatore di fattoria didattica già rilasciati ai sensi dell'articolo 4, comma 2 della L.R. 13/2005 e dell'articolo 11 del Reg. reg. 7/2008.

6. Le aziende agrituristiche in esercizio alla data di entrata in vigore del regolamento di attuazione di cui all'articolo 163, comma 1, lettere a), c), d), e), f), g), h), j) e k), adeguano la propria attività alle disposizioni del presente Titolo e del regolamento di attuazione stesso entro dodici mesi dall'entrata in vigore del medesimo regolamento di attuazione.

7. Le fattorie didattiche in esercizio alla data di entrata in vigore del regolamento di attuazione di cui all'articolo 163, comma 1, lettere a), f), h) e k), ovvero anche del regolamento di attuazione di cui all'articolo 163, comma 1, lettera d), se svolgono anche attività di agriturismo con somministrazione di alimenti e bevande e degustazione di prodotti aziendali, e lettera g) se svolgono attività di somministrazione di pasti e bevande, degustazione di prodotti aziendali o prevedono il pernottamento, adeguano la propria attività alle disposizioni del presente Titolo e del regolamento di attuazione stesso entro dodici mesi dall'entrata in vigore del medesimo regolamento di attuazione.

8. Fino alla data di costituzione delle unioni di comuni, nonché fino all'approvazione del regolamento di attuazione di cui all'articolo 163, comma 1, lettere h) e i), le funzioni conferite alle medesime unioni di comuni dall'articolo 143 continuano ad essere esercitate dalle comunità montane, ancorché sciolte, in conformità all'articolo 63, comma 3, della legge regionale 23 dicembre 2011, n. 18 (Riforma del sistema amministrativo regionale e delle autonomie locali e istituzione dell'Agenzia forestale regionale. Conseguenti modifiche normative).

9. Fino alla data di costituzione delle unioni di comuni, nonché fino all'approvazione del regolamento di attuazione di cui all'articolo 163, comma 1, lettera n), le funzioni conferite alle medesime unioni di comuni dall'articolo 164 sono esercitate dai comuni competenti per territorio.

10. Fino all'entrata in vigore del regolamento di attuazione di cui all'articolo 163, comma 1, lettere a), c), d), f) e g), si applica l'articolo 3, commi 10, 11 e 11.1 della L.R. 28/1997 ancorché abrogata dalla abroganda L.R. 16/2014.

11. Fino all'entrata in vigore del regolamento di attuazione di cui all'articolo 163, comma 1, lettera m), si applica l'articolo 9 della L.R. 28/1997 e l'articolo 7 della L.R. 13/2005, ancorché abrogate dalla abroganda L.R. 16/2014.

12. Per le piscine di tipo A2 inserite in strutture ricettive con un numero massimo di ospiti consentiti non superiore a trenta per ciascun impianto natatorio ed in esercizio alla data di entrata in vigore del presente Titolo che, ai sensi dell'articolo 3, comma 4 della legge regionale 13 febbraio 2007, n. 4 (Disciplina in materia di requisiti igienico-sanitari delle piscine ad uso natatorio), sono a disposizione esclusiva degli ospiti, aventi dimensioni inferiori a 120 mq, non si applica quanto stabilito all'articolo 16, comma 1, e all'articolo 17, comma 2 del Reg. reg. 1° aprile 2008, n. 2 (Disposizioni di attuazione della legge regionale 13 febbraio 2007, n. 4 (Disciplina in materia di requisiti igienico-sanitari delle piscine ad uso natatorio)). Tali impianti, fermo restando quanto previsto dagli articoli 9, 10, 11, 12 e 13

della L.R. 4/2007 e dall'articolo 3, commi 6, 6-bis e 6-ter, del Reg. reg. 2/2008, possono continuare l'esercizio dell'attività prevista per la quale devono comunque essere garantite, da parte del titolare, l'igiene, la sicurezza e la funzionalità della piscina.».

- Per il testo degli artt. 140, commi 1, 2, 3 e 7, 143, commi 4 e 5, 144 e 161, comma 3 della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12, si veda la nota all'art. 1.
- Il decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, recante "Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia di documentazione amministrativa (Testo A)" (pubblicato nel S.O. alla G.U. 20 febbraio 2001, n. 42), è stato modificato con: legge 12 novembre 2011, n. 183 (in S.O. alla G.U. 14 novembre 2011, n. 265), decreto legislativo 23 gennaio 2002, n. 10 (in G.U. 15 febbraio 2002, n. 39), decreto Presidente della Repubblica 14 novembre 2002, n. 313 (in S.O. alla G.U. 13 febbraio 2003, n. 36), legge 16 gennaio 2003, n. 3 (in S.O. alla G.U. 20 gennaio 2003, n. 15), decreto Presidente della Repubblica 7 aprile 2003, n. 137 (in G.U. 17 giugno 2003, n. 138), decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 (in S.O. alla G.U. 29 luglio 2003, n. 174), decreto Presidente della Repubblica 11 febbraio 2005, n. 68 (in G.U. 28 aprile 2005, n. 97), decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82 (in S.O. alla G.U. 16 maggio 2005, n. 112), decreto legislativo 30 dicembre 2010, n. 235 (in S.O. alla G.U. 10 gennaio 2011, n. 6), decreto legge 13 maggio 2011, n. 70 (in G.U. 13 maggio 2011, n. 110), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 2011, n. 106 (in S.O. alla G.U. 20 agosto 2013, n. 194), decreto legge 9 febbraio 2012, n. 5 (in S.O. alla G.U. 9 febbraio 2012, n. 33), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 4 aprile 2012, n. 35 (in G.U. 12 luglio 2011, n. 160), decreto legge 21 giugno 2013, n. 69 (in S.O. alla G.U. 21 giugno 2013, n. 144), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 9 agosto 2013, n. 98 (in S.O. alla G.U. 20 agosto 2013, n. 194), decreto legislativo 28 dicembre 2013, n. 154 (in G.U. 8 gennaio 2014, n. 5) e decreto legislativo 10 agosto 2018, n. 101 (in G.U. 4 settembre 2018, n. 205).
Si riporta il testo degli artt. 46 e 47:

«Articolo 46 (R)

Dichiarazioni sostitutive di certificazioni

1. Sono comprovati con dichiarazioni, anche contestuali all'istanza, sottoscritte dall'interessato e prodotte in sostituzione delle normali certificazioni i seguenti stati, qualità personali e fatti:

- a) data e il luogo di nascita;
- b) residenza;
- c) cittadinanza;
- d) godimento dei diritti civili e politici;
- e) stato di celibe, coniugato, vedovo o stato libero;
- f) stato di famiglia;
- g) esistenza in vita;
- h) nascita del figlio, decesso del coniuge, dell'ascendente o discendente;
- i) iscrizione in albi, in elenchi tenuti da pubbliche amministrazioni;
- l) appartenenza a ordini professionali;
- m) titolo di studio, esami sostenuti;
- n) qualifica professionale posseduta, titolo di specializzazione, di abilitazione, di formazione, di aggiornamento e di qualificazione tecnica;
- o) situazione reddituale o economica anche ai fini della concessione dei benefici di qualsiasi tipo previsti da leggi speciali;
- p) assolvimento di specifici obblighi contributivi con l'indicazione dell'ammontare corrisposto;
- q) possesso e numero del codice fiscale, della partita IVA e di qualsiasi dato presente nell'archivio dell'anagrafe tributaria;
- r) stato di disoccupazione;
- s) qualità di pensionato e categoria di pensione;
- t) qualità di studente;
- u) qualità di legale rappresentante di persone fisiche o giuridiche, di tutore, di curatore e simili;
- v) iscrizione presso associazioni o formazioni sociali di qualsiasi tipo;
- z) tutte le situazioni relative all'adempimento degli obblighi militari, ivi comprese quelle attestata nel foglio matricolare dello stato di servizio;
- aa) di non aver riportato condanne penali e di non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di sicurezza e di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale ai sensi della vigente normativa;
- bb) di non essere a conoscenza di essere sottoposto a procedimenti penali;
- bb-bis) di non essere l'ente destinatario di provvedimenti giudiziari che applicano le sanzioni amministrative di cui al decreto legislativo 8 giugno 2001, n. 231; (146)
- cc) qualità di vivente a carico;
- dd) tutti i dati a diretta conoscenza dell'interessato contenuti nei registri dello stato civile;
- ee) di non trovarsi in stato di liquidazione o di fallimento e di non aver presentato domanda di concordato. (R)

«Articolo 47 (R)

Dichiarazioni sostitutive dell'atto di notorietà

1. L'atto di notorietà concernente stati, qualità personali o fatti che siano a diretta conoscenza

dell'interessato è sostituito da dichiarazione resa e sottoscritta dal medesimo con la osservanza delle modalità di cui all'articolo 38. (R)

2. La dichiarazione resa nell'interesse proprio del dichiarante può riguardare anche stati, qualità personali e fatti relativi ad altri soggetti di cui egli abbia diretta conoscenza. (R)

3. Fatte salve le eccezioni espressamente previste per legge, nei rapporti con la pubblica amministrazione e con i concessionari di pubblici servizi, tutti gli stati, le qualità personali e i fatti non espressamente indicati nell'articolo 46 sono comprovati dall'interessato mediante la dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà. (R)

4. Salvo il caso in cui la legge preveda espressamente che la denuncia all'Autorità di Polizia Giudiziaria è presupposto necessario per attivare il procedimento amministrativo di rilascio del duplicato di documenti di riconoscimento o comunque attestanti stati e qualità personali dell'interessato, lo smarrimento dei documenti medesimi è comprovato da chi ne richiede il duplicato mediante dichiarazione sostitutiva. (R).».

- La legge 7 agosto 1990, n. 241, recante “Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e di diritto di accesso ai documenti amministrativi” (pubblicata nella G.U. 18 agosto 1990, n. 192), è stata modificata ed integrata con: legge 24 dicembre 1993, n. 537 (in S.O. alla G.U. 28 dicembre 1993, n. 303), decreto legge 12 maggio 1995, n. 163 (in G.U. 12 maggio 1995, n. 109), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 11 luglio 1995, n. 273 (in G.U. 11 luglio 1995, n. 160), legge 15 maggio 1997, n. 127 (in S.O. alla G.U. 17 maggio 1997, n. 113), legge 16 giugno 1998, n. 191 (in S.O. alla G.U. 20 giugno 1998, n. 142), legge 3 agosto 1999, n. 265 (in S.O. alla G.U. 6 agosto 1999, n. 183), legge 24 novembre 2000, n. 340 (in G.U. 24 novembre 2000, n. 275), legge 13 febbraio 2001, n. 45 (in S.O. alla G.U. 10 marzo 2001, n. 58), decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 (in S.O. alla G.U. 29 luglio 2003, n. 174), legge 11 febbraio 2005, n. 15 (in G.U. 21 febbraio 2005, n. 42), decreto legge 14 marzo 2005, n. 35 (in G.U. 16 marzo 2005, n. 62), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 14 maggio 2005, n. 80 (in S.O. alla G.U. 14 maggio 2005, n. 111), decreto legge 31 gennaio 2007, n. 7 (in G.U. 1 febbraio 2007, n. 26), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 2 aprile 2007, n. 40 (in S.O. alla G.U. 2 aprile 2007, n. 77), decreto Presidente della Repubblica 2 agosto 2007, n. 157 (in G.U. 21 settembre 2007, n. 220), decreto legge 25 giugno 2008, n. 112 (in S.O. alla G.U. 25 giugno 2008, n. 147), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133 (in S.O. alla G.U. 21 agosto 2008, n. 195), legge 18 giugno 2009, n. 69 (in S.O. alla G.U. 19 giugno 2009, n. 140), decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59 (in S.O. alla G.U. 23 aprile 2010, n. 94), decreto legge 31 maggio 2010, n. 78 (in S.O. alla G.U. 31 maggio 2010, n. 125), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 30 luglio 2010, n. 122 (in S.O. alla G.U. 30 luglio 2010, n. 176), decreto legislativo 2 luglio 2010, n. 104 (in S.O. alla G.U. 7 luglio 2010, n. 156), decreto legge 5 agosto 2010, n. 125 (in G.U. 6 agosto 2010, n. 182), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 1 ottobre 2010, n. 163 (in G.U. 5 ottobre 2010, n. 233), decreto legge 13 maggio 2011, n. 70 (in G.U. 13 maggio 2011, n. 110), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 12 luglio 2011, n. 106 (in G.U. 12 luglio 2011, n. 160), decreto legge 13 agosto 2011, n. 138 (in G.U. 13 agosto 2011, n. 188), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 14 settembre 2011, n. 148 (in G.U. 16 settembre 2011, n. 216), legge 11 novembre 2011, n. 180 (in G.U. 14 novembre 2011, n. 265), decreto legislativo 15 novembre 2011, n. 195 (in G.U. 23 novembre 2011, n. 273), decreto legge 9 febbraio 2012, n. 5 (in S.O. alla G.U. 9 febbraio 2012, n. 339), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 4 aprile 2012, n. 35 (in S.O. alla G.U. 6 aprile 2012, n. 82), decreto legge 22 giugno 2012, n. 83 (in S.O. alla G.U. 26 giugno 2012, n. 147), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 2012, n. 134 (in S.O. alla G.U. 11 agosto 2012, n. 187), decreto legge 18 ottobre 2012, n. 179 (in S.O. alla G.U. 19 ottobre 2012, n. 245), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 17 dicembre 2012, n. 221 (in S.O. alla G.U. 18 dicembre 2012, n. 294), legge 6 novembre 2012, n. 190 (in G.U. 13 novembre 2012, n. 265), decreto legislativo 14 marzo 2013, n. 33 (in G.U. 5 aprile 2013, n. 80), decreto legge 21 giugno 2013, n. 69 (in S.O. alla G.U. 21 giugno 2013, n. 144), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 9 agosto 2013, n. 98 (in S.O. alla G.U. 20 agosto 2013, n. 194), decreto legge 12 settembre 2013, n. 104 (in G.U. 12 settembre 2013, n. 214), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 8 novembre 2013, n. 128 (in G.U. 11 novembre 2013, n. 264), decreto legge 23 dicembre 2013, n. 145 (in G.U. 23 dicembre 2013, n. 300), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 21 febbraio 2014, n. 9 (in G.U. 21 febbraio 2014, n. 43), decreto legge 24 giugno 2014, n. 91 (in G.U. 24 giugno 2014, n. 144), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 11 agosto 2014, n. 116 (in S.O. alla G.U. 20 agosto 2014, n. 192), decreto legge 12 settembre 2014, n. 133, (in G.U. 12 settembre 2014, n. 212), convertito in legge, con modificazioni, dalla legge 11 novembre 2014, n. 164 (in S.O. alla G.U. 11 novembre 2014, n. 262), legge 7 agosto 2015, n. 124 (in G.U. 13 agosto 2015, n. 187), legge 18 dicembre 2015, n. 221 (in G.U. 18 gennaio 2016, n. 13), decreto legislativo 30 giugno 2016, n. 126 (in G.U. 13 luglio 2016, n. 162), decreto legislativo 30 giugno 2016, n. 127 (in G.U. 13 luglio 2016, n. 162), decreto legislativo 25 novembre 2016, n. 222 (in S.O. alla G.U. 26 novembre 2016, n. 277) e decreto legislativo 16 giugno 2017, n. 104 (in G.U. 6 luglio 2017, n. 156).
- Si riporta il testo dell'art. 67, comma 1, lett. f) del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, recante “Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136” (pubblicato nel S.O. alla G.U. 28 settembre 2011, n. 226):

«Art. 67

Effetti delle misure di prevenzione

1. Le persone alle quali sia stata applicata con provvedimento definitivo una delle misure di prevenzione previste dal libro I, titolo I, capo II non possono ottenere:

Omissis.

f) altre iscrizioni o provvedimenti a contenuto autorizzatorio, concessorio, o abilitativo per lo svolgimento di attività imprenditoriali, comunque denominati;
Omissis.».

- Si riporta il testo dell'art. 1 dell'allegato A) del decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali 3 giugno 2014, recante "Modalità di applicazione del Marchio nazionale dell'agriturismo e istituzione del repertorio nazionale dell'agriturismo" (pubblicato nella G.U. 12 giugno 2014, n. 134):

«Allegato A
REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO AGRITURISMO ITALIA

Art. 1.

Obiettivo del Marchio e proprietà

1. Il Marchio «Agriturismo Italia» è di proprietà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che ne cura la registrazione in Italia e all'estero.
2. Il Marchio identifica le aziende e le attività agrituristiche autorizzate a norma di legge ed è concesso in uso alle Regioni e alle Province Autonome secondo le procedure di cui al presente regolamento.
3. Le Regioni e le Province Autonome provvedono a concedere il Marchio in uso alle aziende agrituristiche regolarmente operanti nei rispettivi territori.».

Note all'art. 11, commi 1, 2 e 7, lett. b) ed e):

- Per il testo dell'art. 161, comma 1 della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12, si veda la nota all'art. 1.
- Si riporta il testo dell'art. 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241 (si vedano le note all'art. 10, commi 2, 5, 6, 7, 11, 12, 13, 14 e 19):

«Art. 19

Segnalazione certificata di inizio attività - Scia

1. Ogni atto di autorizzazione, licenza, concessione non costitutiva, permesso o nulla osta comunque denominato, comprese le domande per le iscrizioni in albi o ruoli richieste per l'esercizio di attività imprenditoriale, commerciale o artigianale il cui rilascio dipenda esclusivamente dall'accertamento di requisiti e presupposti richiesti dalla legge o da atti amministrativi a contenuto generale, e non sia previsto alcun limite o contingente complessivo o specifici strumenti di programmazione settoriale per il rilascio degli atti stessi, è sostituito da una segnalazione dell'interessato, con la sola esclusione dei casi in cui sussistano vincoli ambientali, paesaggistici o culturali e degli atti rilasciati dalle amministrazioni preposte alla difesa nazionale, alla pubblica sicurezza, all'immigrazione, all'asilo, alla cittadinanza, all'amministrazione della giustizia, all'amministrazione delle finanze, ivi compresi gli atti concernenti le reti di acquisizione del gettito, anche derivante dal gioco, nonché di quelli previsti dalla normativa per le costruzioni in zone sismiche e di quelli imposti dalla normativa comunitaria. La segnalazione è corredata dalle dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà per quanto riguarda tutti gli stati, le qualità personali e i fatti previsti negli articoli 46 e 47 del testo unico di cui al decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, nonché, ove espressamente previsto dalla normativa vigente, dalle attestazioni e asseverazioni di tecnici abilitati, ovvero dalle dichiarazioni di conformità da parte dell'Agenzia delle imprese di cui all'articolo 38, comma 4, del decreto-legge 25 giugno 2008, n. 112, convertito, con modificazioni, dalla legge 6 agosto 2008, n. 133, relative alla sussistenza dei requisiti e dei presupposti di cui al primo periodo; tali attestazioni e asseverazioni sono corredate dagli elaborati tecnici necessari per consentire le verifiche di competenza dell'amministrazione. Nei casi in cui la normativa vigente prevede l'acquisizione di atti o pareri di organi o enti appositi, ovvero l'esecuzione di verifiche preventive, essi sono comunque sostituiti dalle autocertificazioni, attestazioni e asseverazioni o certificazioni di cui al presente comma, salve le verifiche successive degli organi e delle amministrazioni competenti. La segnalazione, corredata delle dichiarazioni, attestazioni e asseverazioni nonché dei relativi elaborati tecnici, può essere presentata mediante posta raccomandata con avviso di ricevimento, ad eccezione dei procedimenti per cui è previsto l'utilizzo esclusivo della modalità telematica; in tal caso la segnalazione si considera presentata al momento della ricezione da parte dell'amministrazione.
2. L'attività oggetto della segnalazione può essere iniziata, anche nei casi di cui all'articolo 19-bis, comma 2, dalla data della presentazione della segnalazione all'amministrazione competente.
3. L'amministrazione competente, in caso di accertata carenza dei requisiti e dei presupposti di cui al comma 1, nel termine di sessanta giorni dal ricevimento della segnalazione di cui al medesimo comma, adotta motivati provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività e di rimozione degli eventuali effetti dannosi di essa. Qualora sia possibile conformare l'attività intrapresa e i suoi effetti alla normativa vigente, l'amministrazione competente, con atto motivato, invita il privato a provvedere prescrivendo le misure necessarie con la fissazione di un termine non inferiore a trenta giorni per l'adozione di queste ultime. In difetto di adozione delle misure da parte del privato, decorso il suddetto termine, l'attività si intende vietata. Con lo stesso atto motivato, in presenza di attestazioni non veritiere o di pericolo per la tutela dell'interesse pubblico in materia di ambiente, paesaggio, beni culturali, salute, sicurezza pubblica o difesa nazionale, l'amministrazione dispone la sospensione dell'attività

intrapresa. L'atto motivato interrompe il termine di cui al primo periodo, che ricomincia a decorrere dalla data in cui il privato comunica l'adozione delle suddette misure. In assenza di ulteriori provvedimenti, decorso lo stesso termine, cessano gli effetti della sospensione eventualmente adottata.

4. Decorso il termine per l'adozione dei provvedimenti di cui al comma 3, primo periodo, ovvero di cui al comma 6-bis, l'amministrazione competente adotta comunque i provvedimenti previsti dal medesimo comma 3 in presenza delle condizioni previste dall'articolo 21-nonies.

4-bis. Il presente articolo non si applica alle attività economiche a prevalente carattere finanziario, ivi comprese quelle regolate dal testo unico delle leggi in materia bancaria e creditizia di cui al decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, e dal testo unico in materia di intermediazione finanziaria di cui al decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58.

[5. Il presente articolo non si applica alle attività economiche a prevalente carattere finanziario, ivi comprese quelle regolate dal testo unico delle leggi in materia bancaria e creditizia di cui al decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, e dal testo unico in materia di intermediazione finanziaria di cui al decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58. Ogni controversia relativa all'applicazione del presente articolo è devoluta alla giurisdizione esclusiva del giudice amministrativo. Il relativo ricorso giurisdizionale, esperibile da qualunque interessato nei termini di legge, può riguardare anche gli atti di assenso formati in virtù delle norme sul silenzio assenso previste dall'articolo 20.]

6. Ove il fatto non costituisca più grave reato, chiunque, nelle dichiarazioni o attestazioni o asseverazioni che corredano la segnalazione di inizio attività, dichiara o attesta falsamente l'esistenza dei requisiti o dei presupposti di cui al comma 1 è punito con la reclusione da uno a tre anni.

6-bis. Nei casi di Scia in materia edilizia, il termine di sessanta giorni di cui al primo periodo del comma 3 è ridotto a trenta giorni. Fatta salva l'applicazione delle disposizioni di cui al comma 4 e al comma 6, restano altresì ferme le disposizioni relative alla vigilanza sull'attività urbanistico-edilizia, alle responsabilità e alle sanzioni previste dal decreto del Presidente della Repubblica 6 giugno 2001, n. 380, e dalle leggi regionali.

6-ter. La segnalazione certificata di inizio attività, la denuncia e la dichiarazione di inizio attività non costituiscono provvedimenti taciti direttamente impugnabili. Gli interessati possono sollecitare l'esercizio delle verifiche spettanti all'amministrazione e, in caso di inerzia, esperire esclusivamente l'azione di cui all'art. 31, commi 1, 2 e 3 del decreto legislativo 2 luglio 2010, n. 104.».

- Per il testo degli artt. 46 e 47 del decreto del Presidente della Repubblica 28 dicembre 2000, n. 445, si vedano le note all'art. 10, commi 2, 5, 6, 7, 11, 12, 13, 14 e 19.
- Il decreto del Ministero dell'interno 7 gennaio 2013, recante “Disposizioni concernenti la comunicazione alle autorità di pubblica sicurezza dell'arrivo di persone alloggiate in strutture ricettive”, è pubblicato nella G.U. 17 gennaio 2013, n. 14.
- Il testo dell'art. 36, commi 4 e 5 della legge regionale 10 luglio 2017, n. 8, recante “Legislazione turistica regionale” (pubblicata nel S.O. n. 1 al B.U.R. 12 luglio 2017, n. 28), è il seguente:

«Art. 36

Obblighi del titolare dell'attività ricettiva.

Omissis.

4. I titolari delle strutture ricettive di cui al presente Titolo, compresi gli alloggi dati in locazione per finalità turistiche di cui all'articolo 40, sono tenuti, oltre al rispetto delle vigenti normative in materia fiscale e di sicurezza, alla comunicazione dei flussi turistici ai sensi del comma 5 e all'adempimento della denuncia degli ospiti in base alle indicazioni dell'autorità di pubblica sicurezza.

5. Ai fini della comunicazione dei flussi turistici, i soggetti di cui al comma 4, registrano giornalmente, l'arrivo e la partenza di ciascun ospite e, con riferimento alle strutture ricettive turistiche di cui al presente Titolo, anche il numero delle camere occupate, su apposita procedura telematica predisposta dalla Regione, nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione e trattamento dei dati personali. La comunicazione telematica dei dati, obbligatoria anche in assenza di movimento, deve essere effettuata con cadenza mensile entro i primi cinque giorni del mese successivo a quello di riferimento.

Omissis.».

Note all'art. 12, commi 1, 3, 4, 6 e 7:

- Per il testo degli artt. 138, comma 1, 140, comma 3, 143 e 144 della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12, si veda la nota all'art. 1.
- Si riporta il testo dell'art. 2 del decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali 3 giugno 2014 (si vedano le note all'art. 10, commi 2, 5, 6, 7, 11, 12, 13, 14 e 19):

«Art. 2.

Istituzione del Repertorio

È istituito presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche

europee e internazionali e dello sviluppo rurale - Direzione generale dello sviluppo rurale - DISR I - il repertorio nazionale dell'agriturismo.».

Note all'art. 13:

- Per il testo dell'art. 145 della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12, si veda la nota all'art. 1.
- Il decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali 13 febbraio 2013, recante "Determinazione dei criteri omogenei di classificazione delle aziende agrituristiche", è pubblicato nella G.U. 5 marzo 2013, n. 54. Si riporta il testo degli artt. 2, comma 2, e 3, comma 1:

«Art. 2

Omissis.

2. Le Regioni e le Province Autonome sottoporranno al parere non vincolante del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, che lo emanerà sentiti i componenti dell'ex Osservatorio, l'eventuale proposta di adattamento predisposta secondo la metodologia unitaria approvata.

Omissis.

Art. 3

1. È approvato il marchio nazionale dell'agriturismo italiano corredato della linea grafica di immagine coordinata che include il modulo grafico di indicazione della classificazione di cui all'allegato C; tale modulo grafico potrà essere eventualmente integrato da un modulo grafico definito a livello regionale.

Omissis.».

- Per il decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali 3 giugno 2014 si vedano le note all'art. 10, commi 2, 5, 6, 7, 11, 12, 13, 14 e 19.

Note all'art. 14, commi 1, 2, 3, lett. c) e 4, lett. a):

- Per il decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali 13 febbraio 2013 si vedano le note all'art. 13.
- Per il decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali 3 giugno 2014 si vedano le note all'art. 10, commi 2, 5, 6, 7, 11, 12, 13, 14 e 19.
- La legge regionale 18 maggio 2004, n. 5, recante "Disciplina di Stemma, Gonfalone, Bandiera e Sigillo della Regione", è pubblicata nel S.O. n. 1 al B.U.R. 1° giugno 2004, n. 23.

Note all'art. 15, commi 1, 2 e 3, lett. f) e g):

- Per il testo degli artt. 138, comma 3, 140, comma 4 e 164, comma 1 della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12, si veda la nota all'art. 1.
- Per il testo degli artt. 165 e 166, comma 9 della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12, si vedano le note all'art. 10, commi 2, 5, 6, 7, 11, 12, 13, 14 e 19.

Nota all'art. 16, comma 1:

- Per la legge regionale 9 aprile 2015, n. 12, si veda la nota all'art. 1.

Allegato A - REQUISITI MINIMI OBBLIGATORI PER LE AREE ATTREZZATE PER LA SOSTA DI CAMPEGGIATORI

DESCRIZIONE DEI REQUISITI
SISTEMAZIONE DELL'AREA, STRUTTURE E INFRASTRUTTURE
Viabilità veicolare interna, a prova di acqua e polvere
Parcheggio auto: <ul style="list-style-type: none"> • aree di parcheggio con un numero complessivo di posti-auto non inferiore a quello delle piazzole
Aree libere per uso comune: <ul style="list-style-type: none"> • di superficie complessiva non inferiore al dieci per cento dell'intera superficie dell'area attrezzata
Aree ombreggiate: <ul style="list-style-type: none"> • di superficie complessiva non inferiore al quaranta per cento dell'intera superficie dell'area attrezzata
Superficie delle piazzole: <ul style="list-style-type: none"> • non superiore a mq. 40 per piazzola
Contrassegno numerico progressivo in ogni piazzola
Sistemazione delle piazzole : <ul style="list-style-type: none"> • non possono essere pavimentate se non con pavimentazione permeabile e devono essere a prova di acqua e di polvere
Impianto elettrico da realizzarsi nel rispetto delle norme C.E.I. con canalizzazioni interrato e con prese di corrente poste in colonnine e dotate di chiusura ermetica
Impianto di illuminazione da realizzarsi nel rispetto delle norme C.E.I. con punti luce posti alla distanza massima di 50 metri l'uno dall'altro e comunque in modo da garantire l'agevole fruizione della viabilità veicolare e pedonale nonché dei servizi comuni
Impianto idrico da realizzarsi con tubazioni interrato ed alimentato in modo da consentire l'erogazione continua per 24 ore di acqua potabile
Impianto di rete fognaria da realizzarsi nel rispetto della normativa vigente, con allacciamento alla fognatura civica o con proprio impianto di depurazione e di smaltimento delle acque
Impianto prevenzione incendi da realizzarsi nel rispetto della normativa vigente
Impianto raccolta rifiuti solidi: <ul style="list-style-type: none"> • da realizzarsi con l'installazione di uno o più recipienti lavabili, muniti di coperchio a tenuta, di capacità complessiva non inferiore a litri 100
SERVIZI, ATTREZZATURE E IMPIANTI COMPLEMENTARI
Servizio ricevimento-accettazione assicurato da almeno un addetto al momento dell'arrivo dei campeggiatori
Pulizia ordinaria delle aree comuni: <ul style="list-style-type: none"> • una volta al giorno
Raccolta e smaltimento rifiuti solidi e pulizia appositi recipienti: <ul style="list-style-type: none"> • almeno una volta al giorno
Cassetta di pronto soccorso nella zona dei servizi igienici
Istallazione igienico-sanitarie di uso comune:

**Allegato A - REQUISITI MINIMI OBBLIGATORI PER LE AREE ATTREZZATE PER LA SOSTA DI
CAMPEGGIATORI**

- 1 w.c. ogni 20 ospiti
- 1 doccia chiusa ogni 30 ospiti
- almeno una doccia aperta ogni 100 ospiti
- un lavabo ogni 20 ospiti
- un lavabo aggiuntivo di dimensioni ridotte, ogni 10 lavabi normali, messo in opera a non oltre 50 cm dal suolo
- un lavello per stoviglie, con scolapiatti, ogni 50 ospiti
- un lavatoio per panni ogni 60 ospiti
- un vuotatoio per w.c. chimici, **posto in zona, separata in caso di piazzole non fornite di allaccio alla rete fognaria**

Erogazione acqua potabile:

- da assicurarsi per lavabi, lavelli per stoviglie e docce

Erogazione acqua calda nelle docce chiuse

Dotazione delle piazzole:

- presa di corrente per il cento per cento delle piazzole autorizzate

Accessibilità per i diversamente abili (accesso a livello stradale o facilitato)

ALLEGATO B**TABELLA 1 - Tabella tempo-lavoro per la valutazione della connessione e complementarietà delle attività di diversificazione rispetto all'attività agricola****TEMPO LAVORO ATTIVITA' AGRICOLE E ZOOTECNICHE**

COLTIVAZIONI	GIORNATE ha/anno
Frumento tenero	8
Frumento duro	8
Segale	8
Orzo	8
Avena	8
Mais	8
Riso	8
Altri cereali	8
Leguminose da granella	8
Leguminose da granella alta qualità	15

Patate	40
Barbabietola da zucchero	14
Piante sarchiate foraggiere	8
Orticole - all'aperto - in pieno campo	90
Orticole - all'aperto - in orto industriale	90
Orticole - in serra	600
Orto per attività ristorativa	400
Fiori - all'aperto	240
Fiori - in serra	480
Sementi	30
Piantine per seminativi	600
Altre colture per seminativi	8
Tabacco	75
Luppolo	8
Colza	8

Girasole	8
Soia	8
Altre oleaginose erbacee	8
Semi di lino	8
Lino (tessile)	12
Canapa	12
Altre colture tessili	12
Piante aromatiche, medicinali e da condimento	200
Altre colture industriali	8
Prati avvicendati (medica, sulla, trifoglio, lupinella, ecc.)	8
Erbaio di mais da foraggio	8
Erbaio di leguminose da foraggio	8
Erbaio di altri cereali da foraggio diversi dal mais	8
Prati permanenti e pascoli	4
Pascoli magri	2

Frutteti - di origine temperata	80
Frutteti - di origine sub tropicale	80
Frutteti - frutta a guscio	80
Agrumeti	80
Oliveti per olive da tavola	80
Oliveti - per olive da olio (olive)	60
Oliveti - per olive da olio (olio)	70
Vigneti - per uva da vino (uva)	60
Vigneti - per uva da vino (vino)	90
Vigneti per uva da tavola	90
Vivai	300
Altre colture permanenti	80
Funghi - anno	2000
Set aside - terreni a riposo senza uso economico	1
Piccoli frutti	450

Zafferano	400
Fragole	350
Silvicoltura	
Utilizzazione bosco ceduo	4
Utilizzazione bosco alto fusto	3
Rimboschimento (primi dieci anni)	6
Produzioni biomasse (I biennio)	7
Produzioni biomasse (bienni successivi)	6
Bosco naturale gestito (con sentieri e percorsi)	15
Arboricoltura da legno (primi dieci anni)	6
Arboricoltura da legno (dopo i primi dieci anni)	4
Pioppeto	8
Castagneto da frutto	10
Impianto tartuficolo (primi dieci anni)	6
Impianto tartuficolo (dopo i primi dieci anni)	15

ALLEVAMENTI	
Allevamento bovini	GIORNATE capo /anno
Bovini da carne in stalla (fino a 10 capi) - a capo	8,0
Bovini da carne in stalla (fino a 30 capi) - a capo	6,0
Bovini da carne in stalla (oltre 30 capi) - a capo	4,0
Bovini da carne a stabulazione libera - a capo	2,5
Bovini e bufalini da latte (fino a 20 capi in produzione) - a capo	15,0
Bovini e bufalini da latte (oltre 20 capi in produzione) - a capo	12,0
Allevamento ovicaprini	
Ovini da carne - a capo	2,50
Ovini da latte - a capo	4,00
Caprini - a capo	4,00

Allevamento equidi	
Equini da carne	10,00
Equidi da maneggio	15,00
Allevamento suini	
Suini (scrofe allevamento ciclo chiuso) - a capo	5
Suini (scrofe allevamento ciclo aperto) - a capo	3
Suini ingrasso (fino a 20 capi) - a capo	5
Suini ingrasso (da 21 fino a 50 capi) - a capo	3
Suini ingrasso (oltre 50 capi) - a capo	2
Allevamento avicoli	
Polli da carne - per allevamenti fino a 250 capi (in caso di consistenze parziali le giornate devono essere considerate in proporzione)	15,0

Polli da carne - per ogni gruppo di 250 capi oltre al primo (in caso di consistenze parziali le giornate devono essere considerate in proporzione)	8,0
Galline ovaiole - per allevamenti fino a 100 capi (in caso di consistenze parziali le giornate devono essere considerate in proporzione)	8,0
Galline ovaiole - per ogni gruppo di 100 capi oltre al primo (in caso di consistenze parziali le giornate devono essere considerate in proporzione)	5,0
Altri avicoli e altri volatili - per allevamenti fino a 100 capi (in caso di consistenze parziali le giornate devono essere considerate in proporzione)	6,0
Altri avicoli e altri volatili - per ogni gruppo di 100 capi oltre al primo (in caso di consistenze parziali le giornate devono essere considerate in proporzione)	4,0
Altri allevamenti	
Cani (fattrice)	11
Cunicoli (fattrici allevamento industriale) - a capo	0,5
Cunicoli (piccoli allevamenti a carattere familiare fino a 20 capi) a capo	2
Api (ogni 10 Arnie)	12
Elicicoltura (ogni 100 mq di superficie netta allevamento)	15

Struzzi (a capo)	6
Ungulati selvatici (fino a 20 capi) - a capo	7,5
Ungulati selvatici (oltre 20 capi) - a capo	6
Acquacoltura: trote, anguille, ecc. - tonnellata	50
Acquacoltura: gamberi di fiume - tonnellata	70

NOTE

1. Per le colture e gli allevamenti il cui prodotto prevede la lavorazione o la trasformazione agroalimentare e queste vengono eseguite dall'imprenditore agricolo in ambito aziendale, ove non è previsto, le giornate sopra indicate vengono incrementate per un valore del 20%. Tale possibilità viene riconosciuta se tali attività vengono svolte nel rispetto delle norme vigenti in materia e previa idonea autorizzazione.

2. Per le colture e gli allevamenti svolti dall'imprenditore e non riportati nella tabella 1, il numero delle giornate lavorative è proposto dal titolare dell'azienda attraverso una analisi del tempo lavoro sottoscritta da un tecnico abilitato da allegare all'istanza di abilitazione. In sede di istruttoria tale tempo lavoro verrà definito in funzione delle tecniche agronomiche e di allevamento utilizzate, delle attrezzature meccaniche presenti in azienda e del contesto ambientale ove si svolge l'attività.

TABELLA 2 - Tabella tempo-lavoro per le attività di diversificazione

Attività agrituristiche	giornate / anno		
	Tipo di Servizio	ogni 10 posti letto/ogni 10 posti tavola/a piazzola/tipologia di attività esercitate	per ogni posto letto/posto tavola in più
Solo alloggio		20	1,2
Alloggio con prima colazione		24	1,3
Solo pasto (posti tavola)		40	2
Agricampeggio (a piazzola)		4	–
Prima colazione per ospiti agricampeggio (a piazzola)		1	–
ippoturismo e attività legate al cavallo		10 (per cavallo)	–
escursionismo naturalistico e culturale		5	–
degustazione prodotti aziendali		5	–
visite guidate in azienda		5	–
Altre attività ricreative/culturali/escursionistiche connesse alle attività agricole (per ogni tipologia di attività esercitata)		2	–
Servizi non connessi alle attività agricole e destinati solamente agli ospiti			
Attività sportive e ricreative (piscina, da campi calcio, etc.)		10	–
Centri per il benessere della persona		10	–
Attività convegnistiche		2	–
Altre attività ricreative/culturali/escursionistiche non connesse alle attività agricole (per ogni tipologia di attività esercitata)		2	–

ALLEGATO C – Caratteristiche e modalità di utilizzo dei locali destinati alla preparazione, confezionamento, vendita dei prodotti aziendali, alla somministrazione degli alimenti e alla macellazione degli animali.

1 Cucina domestica

Nel rispetto del Reg. CE 852/2004 allegato II capitolo III, la cucina domestica, intesa come la cucina della famiglia dell'imprenditore, presente nella parte abitativa del fondo, può essere utilizzata per la preparazione di un massimo di 10 pasti al giorno, nonché per la preparazione di alimenti finalizzati alla produzione di prodotti tipici per la loro "degustazione" .

Le dimensioni della cucina domestica devono essere tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale che vi lavora (minimo mq 2 di spazio utile per ogni operatore al netto delle attrezzature e piani di lavoro).

Oltre a quanto previsto dalla norma di riferimento per la cucina domestica, Reg. CE 852/2004 allegato II capitolo III, l'operatore OSA, nel manuale di autocontrollo ai fini della sicurezza per la manipolazione degli alimenti, dovrà tenere conto inoltre delle seguenti misure:

- durante le lavorazioni per la preparazione dei pasti per gli ospiti, la cucina non può essere utilizzata per altre lavorazioni domestiche;
- pareti, pavimento, porte e superfici a contatto con gli alimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;
- le acque di lavaggio devono confluire in scarichi a sifone;
- devono essere previste adeguate protezioni alle finestre contro gli insetti e altri animali nocivi;
- gli alimenti per gli ospiti devono essere conservati separatamente da quelli destinati alla famiglia dell'imprenditore;
- non possono essere utilizzate per la manipolazione degli alimenti superfici in legno, ma devono essere sostituite o rivestite con appositi materiali opportunamente certificati;
- deve essere previsto un apposito armadio/spazio chiuso dove devono essere presenti detersivi, disinfettanti che potrebbero comunque alterare o contaminare gli alimenti;
- è vietato l'ingresso degli animali domestici;
- per gli addetti della cucina è possibile utilizzare il servizio igienico dell'abitazione dell'imprenditore a condizione che non sia a diretto contatto con la cucina domestica ma sia presente una zona filtro;
- è obbligatoria la presenza di una lavastoviglie all'intero del locale;
- nel caso della presenza di operatori esterni in cucina va individuato un locale che possa svolgere la funzione di spogliatoio;
- deve essere elaborato un manuale di autocontrollo e deve essere prevista la formazione di tutto il personale che manipola e/o somministra gli alimenti.

I servizi igienici per i clienti possono essere identificabili con quelli delle camere, o appartamenti, se i pasti sono somministrati solo ad ospiti.

Se invece la somministrazione è aperta anche a coloro che non soggiornano occorrono specifici servizi igienici che devono essere non comunicanti direttamente con i locali di conservazione, preparazione, trasformazione e consumo di alimenti.

2 Cucina aziendale

Nel caso di cucina aziendale, i locali in cui avvengono la preparazione e la somministrazione, al pari di ogni altra impresa di ristorazione, debbono possedere i requisiti previsti dal Reg.852/2004; in particolare:

Per la cucina aziendale sono richiesti:

- superficie adeguata alla capacità produttiva tale da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale che lavora nella cucina;
- pareti lavabili e disinfettabili (piastrelle, pitture idrofughe) sino ad altezza adeguata;
- pavimento ben connesso, lavabile e disinfettabile, sistemato in modo da facilitare l'evacuazione delle acque di lavaggio;
- soffitto facile da pulire e che non permetta la formazione di muffe o caduta di polvere;
- finestre e porte costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia protette da dispositivi anti insetti ed altri animali (compresi animali domestici come cani e gatti). Se l'altezza o le finestre, tenuto conto della ruralità della costruzione, non sono sufficienti per un'adeguata aerazione od illuminazione, occorre prevedere "sistemi meccanici per il ricambio dell'aria e sistemi di illuminazione artificiale".
- presenza di almeno due lavelli, o uno a doppia vasca per lavaggio alimenti e stoviglie, facilmente igienizzabili, forniti di acqua calda e fredda;
- lavamani con erogatore di acqua corrente potabile, calda e fredda, con rubinetteria non azionabile manualmente, distributore di sapone ed asciugamani a perdere;
- contenitori per rifiuti con coperchio azionato a pedale;
- cappa sovrastante il punto cottura dimensionata in modo da garantire efficiente captazione di fumi e vapori e loro convogliamento in copertura;
- tavoli da lavoro con superficie lavabile e disinfettabile;
- armadietti chiusi dove riporre stoviglie ed ingredienti (i materiali per la pulizia e la disinfezione devono essere conservati in un locale od armadio separato rispetto a quello degli alimenti);
- frigorifero ,anche di tipo non industriale, di capacità adeguata e dotato di termometro.

Tutti i servizi igienici devono essere dotati di: pavimento e pareti lavabili e disinfettabili per un'altezza adeguata, con lavabo dotato di rubinetteria con comandi non azionabili manualmente e di acqua corrente calda e fredda; carta igienica; dispensatore di detergente liquido; distributore di asciugamani a perdere; contenitore per rifiuti con coperchio azionato a pedale; sufficiente aerazione (anche a mezzo sistema meccanico di ricambio di aria).

Qualora sussistano le condizioni igienico sanitarie, la cucina aziendale può essere utilizzata, in tempi separati rispetto all'allestimento dei pasti, per la preparazione delle altre tipologie di prodotti aziendali, nei momenti nei quali non vengono preparati i pasti per gli ospiti

3 Laboratorio polifunzionale

In presenza di un locale laboratorio polifunzionale sono consentite produzioni (es. pasta fresca, conserve vegetali, preparazioni di alimenti di origine animale, confetture, invasettamento del miele, prodotti da forno, lavorazioni delle carni 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.
- armadietti chiusi dove riporre ingredienti e/o materie prime.

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

4 Sala per la somministrazione di pasti e bevande

Per la sala di somministrazione è richiesta una superficie adeguata al numero di posti a sedere (minimo 1.00 mq per ogni posto a sedere), che a loro volta devono essere compatibili con le caratteristiche della cucina e dei servizi in dotazione all'attività.

I servizi igienici per i clienti possono essere identificabili con quelli delle camere, o appartamenti, se i pasti sono somministrati solo ad ospiti.

Se invece la somministrazione è aperta anche a coloro che non soggiornano occorrono specifici servizi igienici che devono essere non comunicanti direttamente con i locali di conservazione, preparazione, trasformazione e consumo di alimenti.

Per gli addetti alla cucina e per i camerieri è obbligatoria la presenza di un servizio igienico ad uso esclusivo e di una zona/locale (identificabile anche con l'antibagno) in cui conservare ed indossare la tenuta di lavoro. Il servizio igienico per il personale di cucina può non essere adiacente alla cucina stessa ma comunque deve essere facilmente fruibile e non deve prevedere percorsi esterni.

Tutti i servizi igienici devono essere dotati di pavimento e pareti lavabili e disinfettabili per un'altezza adeguata con lavabo dotato di rubinetteria con comandi non azionabili manualmente e di acqua corrente calda e fredda; carta igienica; dispensatore di detergente liquido; distributore di asciugamani a perdere; contenitore per rifiuti con coperchio azionato a pedale; sufficiente aerazione (anche a mezzo sistema meccanico di ricambio di aria).

La sala ristorante può essere destinata, oltre che alla somministrazione dei pasti anche all'esposizione e alla vendita di prodotti aziendali, in apposito armadio o reparto, previa adozione degli accorgimenti igienico sanitari necessari.

Se sono previsti spazi esterni da destinare alla somministrazione dei pasti e alla cottura dei cibi, gli stessi spazi devono essere in stretta prossimità con i locali di preparazione e devono presentare superfici calpestabili a prova di acqua e polvere, realizzabili anche attraverso l'inerbimento del terreno.

Il dimensionamento di detti spazi deve essere compatibile con le caratteristiche della cucina e dei pasti autorizzati.

5 Locali e spazi aperti per le attività di macellazione degli animali

La macellazione di animali in azienda di cui all'art. 9 del regolamento, è consentita utilizzando locali nonché spazi aperti dell'impresa agricola aventi le seguenti caratteristiche e secondo le seguenti modalità operative:

- 1) la macellazione avviene in un locale adeguato, diverso dal laboratorio aziendale polifunzionale. Per tale locale non sono definite le dimensioni, ma esso dovrà essere proporzionato all'attività che si intende svolgere;
- 2) la zona per lo stordimento, il dissanguamento e la spiumatura o spellatura deve essere separata, anche tramite arredi o pannelli, dalla zona di eviscerazione.
- 3) le operazioni di stordimento, dissanguamento, spiumatura, spellamento ed eviscerazione possono essere effettuate anche in aree esterne con pavimento impermeabile utilizzando sistemi tali che impediscano la contaminazione del terreno;
- 4) la macellazione delle diverse specie è attuata in momenti diversi.

Inoltre:

- l'attrezzatura per lo stordimento deve essere conforme alla normativa vigente in materia di benessere degli animali;
- il pavimento deve essere lavabile e disinfettabile con pozzetto munito di griglia e sifone per la raccolta dei reflui e lo smaltimento delle acque di lavaggio;
- le pareti devono essere rivestite o trattate con materiale lavabile e disinfettabile fino ad una altezza adeguata;
- le finestre, le porte e tutte le aperture devono essere munite di dispositivi contro gli insetti e i roditori;
- il lavandino deve essere munito di acqua corrente potabile, calda e fredda, con comando di erogazione non manuale, con dispensatore di sapone liquido o in polvere e di distributore di asciugami monouso;
- spogliatoio e servizi igienici per gli operatori, non devono essere usati da ospiti;
- le attrezzature e gli utensili devono essere lavabili e disinfettabili;
- devono essere disponibili contenitori idonei che permettano il trasferimento delle carni macellate in appositi frigoriferi destinati esclusivamente a tale utilizzo;
- devono essere disponibili celle o armadi frigoriferi destinati allo stoccaggio delle carni macellate;
- i contenitori dove deporre i sottoprodotti della macellazione devono essere lavabili, disinfettabili e muniti di chiusura. I sottoprodotti di origine animale generati nell'Azienda agrituristica rientrano nel campo di applicazione del Reg. CE 1069/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale), e devono essere gestiti e smaltiti conformemente a quanto previsto dalla Determinazione Dirigenziale della Regione Umbria n. 493 del 9 febbraio 2015 "D.G.R. 1544 del 23 dicembre 2013 - Recepimento Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento e del Consiglio dell'Unione europea del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Regolamento (CE) n. 1774/2002 (Rep. atti n. 20/CU del 7 febbraio 2013) - Sicurezza Alimentare Regione Umbria- Applicazione operativa regionale." (S.O. n. 4 al B.U.R. n. 11 del 25 febbraio 2015);
Se i sottoprodotti non possono essere ritirati da ditta autorizzata entro 24 ore dalla loro produzione, devono essere conservati in un congelatore dedicato.

ATTUAZIONE DELL'ARTICOLO 9, COMMA 2 DELLA LEGGE 96/2006, RECANTE
“DISCIPLINA DELL'AGRITURISMO” E DEL
DECRETO MINISTERIALE 13 febbraio 2013
“Determinazione dei criteri omogenei di classificazione
delle aziende agrituristiche”

Regione Umbria

**PROCEDURA DI APPLICAZIONE A LIVELLO REGIONALE
DEI CRITERI DI CLASSIFICAZIONE
DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE**

**(approvato con parere del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali notificato con nota
Prot. N.0023002 del 27/09/2016)**

**ELENCO DEI REQUISITI E PUNTEGGI PER LA CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE
AGRITURISTICHE NELLA REGIONE UMBRIA**

Requisito		Punteggio	Requisito speciale
1. CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO			
1.1	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti sono collocati in un fondo di almeno 2 ha o in borghi rurali di pregio.	3	
1.2	Il luogo non è disturbato da fonti rilevanti di inquinamento acustico (vicinanza strade, ferrovia, aeroporto, fabbriche, ecc); tali fonti, nel caso di strade (autostrade, urbane di scorrimento ed extraurbane principali. etc.) e ferrovie, se presenti, sono a distanza di almeno 0,5 km dal fabbricato principale destinato ad agriturismo.	3	•
1.3	I principali edifici aziendali sono prevalentemente tradizionali del paesaggio agrario locale (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)	2	
1.4	Insedimenti industriali e residenziali (esclusi paesi storici di pregio) con rilevante impatto paesaggistico sono ad almeno 2 km (in linea d'aria) dall'azienda. (Si ha rilevante impatto paesaggistico quando l'insediamento è chiaramente visibile dal fabbricato agriturismo, senza interposizione di alcun sistema di mitigazione ambientale.)	3	•
1.5	Almeno un edificio aziendale è sottoposto a vincolo storico- culturale.	0,5	
1.6	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti si trovano in zona sottoposta a vincolo naturalistico (siti della Rete Natura 2000) o paesaggistico (zone parco di cui alla legge regionale 9/1995 e del Piano regionale delle Aree naturali protette).	2	
1.7	In azienda è presente un bosco/giardino/parco accessibile agli ospiti, di almeno 0,5 ettari.	0,5	
1.8	In azienda è presente un Impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile (eolico/solare/biogas). Sono esclusi gli impianti eolici e solari che occupano una superficie di oltre 2000 mq.	0,5	
1.9	L'azienda effettua la raccolta differenziata dei rifiuti , in coerenza con le modalità previste dal locale regolamento comunale sulla gestione dei rifiuti urbani e/o dispone di un impianto di compostaggio per la frazione organica dei rifiuti.	0,5	
TOTALE SEZIONE		15	2

3

Requisito		Punteggio	Requisito speciale
2. ACCOGLIENZA E GESTIONE			
2.1	Il titolare, o suo collaboratore, abita stabilmente (risiede, domicilia o dispone di un appartamento in uso esclusivo) in azienda nei periodi dell'anno in cui si svolge l'attività agrituristica.	2	
2.2	Per almeno 12 ore al giorno è presente in azienda, o comunque facilmente reperibile, chi possa curare il ricevimento e l'assistenza degli	2	•
2.3	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente la lingua inglese.	2	•
2.4	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente almeno un'altra lingua straniera.	1	
2.5	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di competenza attinente la degustazione di prodotti (assaggiatore, sommelier, degustatore diplomato, ecc.), la raccolta di funghi, frutti ed erbe selvatici, la conoscenza degli alimenti. L'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (degustazioni, corsi, conferenze, ecc.) connesse a tale	1	
2.6	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di guida turistica, cicloturistica/escursionistica e simili. l'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (visite culturali, escursioni, ecc.) connesse a	1	
2.7	E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura)	1	
2.8	Nel sito internet dell'azienda e in ogni alloggio è, disponibile la carta dei servizi per gli ospiti dove sono indicate condizioni contrattuali, istruzioni sull'accoglienza, norme di comportamento, informazioni sui servizi essenziali disponibili nelle vicinanze.	3	•
2.9	Sono in distribuzione, o disponibili per consultazione, pieghevoli, guide, libri, che illustrano attrattive turistiche del territorio (almeno 15 pubblicazioni).	2	•
2.10	E' offerta agli ospiti la possibilità di connessione a internet negli alloggi o in postazione dedicata.	2	•
2.11	L'azienda è dotata di un proprio sito internet contenente informazioni generali almeno sui seguenti argomenti: - presentazione generale dell'azienda, - attività agricola ed eventuali prodotti in vendita, - attrattive del territorio circostante, - servizi alloggiativi e/o campeggio, - ristorazione - attività ricreative, didattiche e culturali, - listino prezzi, - carta dei servizi (regole dell'accoglienza) - percorso per raggiungere l'azienda. A ciascun argomento è dedicata almeno una pagina e, in ciascuna delle pagine descrittive, è pubblicata almeno una fotografia. I servizi di accoglienza sono indicati in quanto effettivamente prestati.	2	•

4

2.12	Il sito internet aziendale contiene informazioni dettagliate sugli argomenti indicati al punto precedente (descrizione dei singoli alloggi, dei singoli prodotti propri in vendita, delle principali specialità offerte dal ristorante, di ciascun servizio ricreativo e culturale, ecc.).	1	●
2.13	Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito	1	●
2.14	L'azienda possiede una certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente pubblico o equivalente.	1	
2.15	L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo (di natura privata: deve essere indicata la certificazione e l'Ente responsabile del riconoscimento)	1	●
TOTALE SEZIONE		23	8

Requisito		Punteggio	Requisito speciale
3. SERVIZI E DOTAZIONI DEGLI ALLOGGI			
3.1	Almeno metà degli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).	1	
3.2	Tutti gli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).	1	
3.3	E' disponibile il servizio giornaliero di pulizia e riassetto degli alloggi.	2	●
3.4	Tutte le camere sono dotate di servizi igienici privati completi; tutti gli appartamenti sono dotati di almeno un servizio igienico completo ogni due camere da letto.	5	● (*)
3.5	Almeno metà dei bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	1	●
3.6	Tutti i bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri	1	
3.7	Nei bagni sono disponibili per gli ospiti detergenti per la persona.	1	●
3.8	Almeno metà degli alloggi dispone di proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante), ad uso esclusivo.	1	
3.9	Ogni alloggio dispone di un proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante), ad uso esclusivo.	1	
3.10	L'ingresso degli edifici destinati all'alloggio e gli spazi esterni contigui a disposizione degli alloggi, sono illuminati per la fruizione notturna.	2	●
3.11	L'azienda prepara e serve la prima colazione.	3	●
3.12	L'azienda dispone di almeno un alloggio (camera o appartamento) e del relativo servizio igienico accessibile ai disabili.	3	●
TOTALE SEZIONE		22	7

(*): requisito speciale indispensabile per l'accesso in III, IV e V classe

5

requisito		Punteggio	Requisito speciale
4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO			
La compilazione di questa sezione tematica non è prevista in caso di area-campeggio con meno di 3 piazzole o di semplice offerta di area di sosta non attrezzata, purchè descritta come tale nelle comunicazioni al pubblico			
4.1	Le piazzole sono tutte prevalentemente ombreggiate.	4	●
4.2	Le piazzole sono tutte con ombreggiatura naturale.	3	
4.3	La superficie di tutte le piazzole è superiore a 30 metri quadrati.	3	
4.4	Tutte le piazzole sono allestite su manto erboso	1	
4.5	Almeno metà delle piazzole è dotata di barbecue.	1	
4.6	Almeno metà delle piazzole è dotata di tavolo e panche.	1	
4.7	Nei servizi igienici è disponibile almeno un pozzetto per lo scarico per WC chimici.	2	●
4.8	Nei servizi igienici è disponibile almeno un wc ogni 3 piazzole.	2	●
4.9	Nei servizi igienici è disponibile almeno una doccia ogni 3 piazzole	1	●
4.10	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavabo per igiene personale ogni 3 piazzole.	1	
4.11	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavello per stoviglie ogni 3 piazzole.	1	
4.12	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavatoio per biancheria ogni 3 piazzole.	1	
4.13	Sono disponibili prese di elettricità in tutte le piazzole	1	
4.14	E' disponibile almeno una presa d'acqua ogni due piazzole.	2	
TOTALE SEZIONE		24	7

6

Requisito		Punteggio	Requisito speciale
5. SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE			
5.1	Ogni sala di ristorazione ospita non più di 60 persone	2	●
5.2	Nel menu sono indicati i principali ingredienti di produzione aziendale.	2	●
5.3	Nel menu è indicata la provenienza dei principali ingredienti di produzione locale (aziende agricole o artigiani alimentari).	2	
5.4	L'azienda somministra prevalentemente vini di produzione propria.	1	
5.5	L'azienda somministra prevalentemente olio d'oliva e/o olive da mensa e/o aceto di produzione propria.	1	
5.6	L'azienda somministra prevalentemente ortaggi e legumi di produzione propria.	1	
5.7	L'azienda somministra prevalentemente carni e/o pesce di produzione propria.	1	
5.8	L'azienda somministra prevalentemente salumi di produzione propria.	1	
5.9	L'azienda somministra prevalentemente formaggi di produzione propria.	1	
5.10	L'azienda somministra prevalentemente frutta, succhi di frutta, miele e dolci di produzione propria.	1	
5.11	L'azienda utilizza e/o somministra abitualmente almeno tre prodotti riconosciuti DOP, IGP, DOC, IGT e classificati tradizionali, evidenziando tale caratteristica nel menu.	2	●
5.12	L'azienda somministra prevalentemente piatti tradizionali del territorio preparati con prodotti freschi di stagione.	2	●
5.13	L'azienda prepara abitualmente menu per celiaci	2	●
5.14	L'azienda prepara abitualmente menù per vegetariani	2	
5.15	L'azienda prepara abitualmente menù integralmente con prodotti biologici	1	
5.16	L'azienda non somministra prodotti congelati o surgelati che non siano propri.	2	
5.17	La sala ristorante e un annesso servizio igienico sono accessibili ai disabili.	2	●
5.18	L'azienda organizza degustazioni guidate, menu a tema, eventi enogastronomici (almeno 10 nell'anno).	2	
TOTALE SEZIONE		28	6

7

Requisito		Punteggio	Requisito speciale
6. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE			
6.1	A tutti gli ospiti viene proposta la visita dell'azienda con presentazione delle attività agricole.	2	•
6.2	E' disponibile un'area relax all'aperto, attrezzata con sedie, tavoli, sdraio, ombrelloni, prato solarium (almeno 10 mq per ospite o 200 mq complessivi) con esclusione degli spazi riservati già considerati al requisito 3.8.	2	
6.3	Sono disponibili attrezzature per il gioco all'aperto, escluse quelle per bambini di cui al punto 6.7 (almeno uno fra ping pong, bocce, minigolf, tiro con l'arco, calcetto, pallavolo, ecc.).	1	
6.4	Si organizzano escursioni a cavallo con guida abilitata (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	•
6.5	Si organizzano lezioni di avvicinamento al cavallo con istruttore abilitato (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	
6.6	Sono disponibili biciclette per gli ospiti (almeno una ogni 4 posti letto).	2	
6.7	Sono disponibili attrezzature per il gioco dei bambini (almeno 3 fra scivolo, giostrina, bilancia, ecc.) o una piscina per bambini (anche fuori terra, minimo 15 mq).	2	•
6.8	E' disponibile una piscina per adulti (vasca interrata, di almeno 2,5 mq per posto letto, con superficie minima di 25 mq).	2	•
6.9	L'azienda è qualificata faunistico-venatoria.	0,5	
6.10	L'azienda organizza servizi per il benessere della persona (centro-benessere, beauty -farm, ecc.) basati prevalentemente sull'impiego di prodotti naturali propri o locali.	0,5	
6.11	Si organizzano attività didattiche legate alla conoscenza dell'agricoltura, della natura, dell'enogastronomia, dell'artigianato.	2	
6.12	L'azienda è ufficialmente riconosciuta "fattoria didattica" ed iscritta nell'apposito albo regionale.	1	
6.13	E' presente in azienda una raccolta organizzata di testimonianze storiche dell'agricoltura e della comunità rurale (almeno 30 reperti con schede descrittive).	1	
6.14	E' disponibile una sala comune con televisione o la televisione negli alloggi.	1	
6.15	L'azienda ha stabilito convenzioni con operatori del territorio per la fruizione di servizi di accoglienza non disponibili al proprio interno (convenzioni documentate per almeno tre servizi; esempio: ristoranti, visite culturali guidate, escursioni a piedi, a cavallo, in bicicletta, centri sportivi, osservazioni naturalistiche ecc.).	1	•
TOTALE SEZIONE		22	5

8

Requisito		Punteggio	Requisito speciale
7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA			
7.1	Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche ovvero ha partecipato a corsi di formazione certificati per imprenditori agricoli con attestato finale	1	●
7.2	L'azienda è certificata biologica per almeno il 50% della SAU.	2	●
7.3	In azienda è presente un vigneto (almeno 0,5 ettari).	1	
7.4	In azienda è presente un oliveto (almeno 0,5 ettari).	1	
7.5	In azienda è presente un frutteto (almeno 0,5 ettari).	1	
7.6	In azienda è presente un orto (almeno 500 mq).	1	
7.7	In azienda è attiva una cantina (visitabile) per la produzione di vino o un frantoio visitabile o altro impianto di trasformazione e lavorazione dei prodotti agricoli e/o zootecnici.	2	
7.8	In azienda è attivo un caseificio (visitabile) per la produzione di formaggio.	2	
7.9	In azienda è attivo un laboratorio (visitabile) per la produzione di salumi.	2	
7.10	In azienda è presente un allevamento dimostrativo di animali (almeno un capo tra bovini, equini, ovini, caprini, suini) e/o almeno 10 capi di animali da cortile (polli, conigli, oche, ecc.).	1	
7.11	In azienda è presente un significativo allevamento di animali (almeno 20 UBA tra bovini, equini, ovini, caprini e suini, oppure almeno 80 capi di animali da cortile).	2	
7.12	L'azienda alleva api e produce miele.	1	
7.13	L'azienda coltiva o alleva almeno una specie o varietà, vegetale o animale, che rientra nei prodotti regionali tipici compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.	2	
7.14	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti vegetali propri allo stato fresco: (almeno 5 specie).	1	●
7.15	L'azienda effettua la vendita diretta di carni o pesce di produzione propria	2	
7.16	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti propri trasformati: (almeno un genere fra vino, aceto, grappa, olio, formaggi, salumi, miele e altri prodotti dell'apicoltura, conserve di ortaggi, conserve di frutta, conserve di carne/pesce).	3	
7.17	E' disponibile un locale dedicato per degustazione e/o vendita diretta dei prodotti.	1	●
7.18	L'azienda produce almeno una specialità riconosciuta DOP, IGP, DOC, IGT o classificata "tradizionale".	1	●
TOTALE SEZIONE		27	5

CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

La classificazione è articolata in cinque categorie ed evidenziata dalla esposizione al pubblico di altrettanti simboli così come già avviene per la classificazione degli alberghi, dei campeggi e di altre strutture ricettive turistiche (da 1 a 5 stelle).

La categoria di classificazione "uno" è attribuita comunque, con il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica effettuato ai sensi di legge. Le categorie di classificazione dalla "due" alla "cinque" sono attribuite sulla base della conformità delle aziende agrituristiche a diversi requisiti, oppure superiori ai minimi di legge, a ciascuno dei quali è attribuito un punteggio compreso tra 0,5 e 5.

I requisiti sono ordinati in 7 sezioni tematiche:

1. contesto aziendale e paesaggistico,
2. requisiti generali e di gestione,
3. Servizi e dotazioni degli alloggi,
4. Servizi e dotazioni dell'agri-campeggio,
5. Servizi di ristorazione e somministrazione,
6. Servizi ed attività ricreative,
7. Attività agricole e di produzione tipica.

Le sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7 sono, in realtà delle sottosezioni in quanto contribuiscono, ai fini della applicazione delle soglie di punteggio per attribuire la categoria di classificazione, a comporre una sezione tematica unica definita "requisiti generali" e riguardante il contesto aziendale complessivo a prescindere dai servizi principali di accoglienza (alloggio, campeggio e ristorazione) ai quali sono riservate, rispettivamente, le sezioni tematiche 3, 4 e 5.

Per ciascuna sezione tematica sono stabiliti i punteggi minimi (somma dei punteggi dei requisiti soddisfatti dall'azienda) che consentono l'accesso alle categorie di classificazione dalla 2a alla 5a.

Alcuni requisiti, indicati come "speciali" (complessivamente 39), sono considerati particolarmente significativi ai fini della attribuzione della categoria di classificazione. Pertanto per l'idoneità all'accesso alle categorie "quattro" e "cinque", occorre necessariamente soddisfarne un determinato numero in funzione dei servizi prestati.

Un solo requisito speciale (dotazione di servizi igienici negli alloggi) deve essere comunque soddisfatto per l'accesso alle tre categorie superiori (terza, quarta e quinta).

L'attribuzione all'azienda agrituristica di una determinata categoria di classificazione è determinato come segue:

- raggiungimento del punteggio minimo richiesto per la categoria sommando i punteggi delle sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7 (requisiti generali);
- raggiungimento del punteggio minimo richiesto per la categoria relativamente alle sezioni tematiche che riguardano i servizi effettivamente prestati fra quelli delle sezioni 3 (alloggio), 4 (agricampeggio) e 5 (ristorazione);
- soddisfazione, per le categorie "tre", "quattro" e "cinque", del requisito 3.4 (dotazione di servizi igienici negli alloggi);
- ai fini dell'accesso alle categorie "quattro" e "cinque", soddisfazione del numero minimo di requisiti speciali stabilito relativamente ai requisiti generali e alle sezioni corrispondenti ai servizi effettivamente effettuati;

10

Categoria 1 simbolo: non è prevista alcuna condizione salvo l'esercizio dell'attività agrituristica rispettando le condizioni minime di legge.

Categoria 2 simboli: punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi
Generali (sezioni 1, 2, 6 e 7)	12
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	4
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	4
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	6

Categoria 3 simboli: punteggi minimi per sezione tematica:

Sezioni tematiche	Punteggi minimi
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	24
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	8
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	8
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	12
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4	

Categoria 4 simboli: punteggi minimi per sezione tematica:

Sezioni tematiche	Punteggi minimi	Nr. Min. Requisiti spec.
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	35	8
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	12	3
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	12	3
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	16	3
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4		

Categoria 5 simboli: punteggi minimi per sezione tematica:

Sezioni tematiche	Punteggi minimi	Nr. Min. Requisiti Spec.
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	50	10
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	15	4
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	15	4
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	20	4
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4		

ALLEGATO “E”

USO DEL MARCHIO AGRITURISMO ITALIA PER LA REGIONE UMBRIA

Ai sensi dell'art. 145 della legge regionale legge regionale 9 aprile 2015, n. 12 la Giunta regionale, con il presente regolamento definisce le modalità, la tipologia e i contenuti della cartellonistica e delle altre forme di comunicazione relative alle aziende agrituristiche.

Il comitato consultivo per l'agriturismo istituito presso il Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali, costituito da rappresentanti designati dalle singole regioni, ha proposto l'adozione di un marchio nazionale unitario denominato “AGRITURISMO ITALIA” come riportato di seguito.

Il Marchio «AGRITURISMO ITALIA» è stato poi successivamente approvato con i seguenti decreti del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali:

- Decreto ministeriale n. 1720 del 13 febbraio 2013, con il quale è stato approvato il Marchio nazionale dell'agriturismo;
- Decreto 3 giugno 2014 - Modalità di applicazione del Marchio nazionale dell'agriturismo e istituzione del repertorio nazionale dell'agriturismo:

Il decreto 1720 del 13 febbraio 2013 sancisce che:

Il Marchio «Agriturismo Italia» è di proprietà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che ne cura la registrazione in Italia e all'estero.

Il Marchio identifica le aziende e le attività agrituristiche autorizzate a norma di legge ed è concesso in uso alle Regioni dal Ministero.

Le Regioni, a loro volta con propri atti, provvedono a concedere il Marchio in uso alle aziende agrituristiche regolarmente operanti nel territorio regionale.

La produzione grafica del Marchio è disciplinata da apposito “REGOLAMENTO D'USO DEL MARCHIO AGRITURISMO ITALIA” allegato al Decreto 3 giugno 2014.

Descrizione del Marchio

Il Marchio rappresenta la stilizzazione di una casa rurale, di un albero e della bandiera italiana che prende la forma delle linee di un campo arato, iscritti all'interno di un girasole. Sotto il girasole è riportata la scritta «Agriturismo Italia» (disposta su due righe con centratura ad epigrafe). I valori alfanumerici dei 4 colori che compongono il Marchio sono: due tonalità di giallo/ocra per i petali del girasole (una chiara e l'altra più scura), la tonalità più chiara (CMYK: C 5%, M 20%, Y 100%, N 5% -RGB: R228, G 189, B 54-WEB: E4BD36-Pantone: vedi manuale operativo) mentre la più scura (CMYK: C 10%, M 40%, Y 100%, N 5%- RGB: R214, G 152, B 53-WEB: D69835- Pantone): lo sfondo del cerchio all'interno del girasole e verde come la scritta «Agriturismo Italia» (CMYK: C 100%, M 0%, Y 100%, N 0%- RGB: R 0, G 167, B86- WEB: OOA 756- Pantone). È presente anche un elemento grafico, di colore rosso, che compone la bandiera italiana all'interno del girasole (CMYK: C 0%, M 100%, Y 100%, N 0%-RGB: R235, G 15, B 45- WEB: EBOF2D-Pantone).

Il Marchio, quando riferito ad aziende agrituristiche, è accompagnato dalla denominazione dell'azienda agriturbistica e dalla simbologia di classificazione, ove prevista (girasole monocoloro) giallo/ocra scuro (CMYK: C 10%, M40%, Y 100%, N 5%-RGB: R214, G 152, B 53 - WEB: D69835- Pantone).

Nel caso di impiego sui mercati esteri la denominazione «Agriturismo Italia» può essere accompagnata dalla sua traduzione nella lingua di destinazione.

Licenza d'uso per le aziende

La licenza d'uso del Marchio è concessa dalla Regione Umbria alle aziende agrituristiche che soddisfano le seguenti condizioni:

- a. esercizio dell'attività agriturbistica a norma di legge;
- b. classificazione, ove prevista per la rispettiva tipologia, secondo le procedure di cui al decreto ministeriale 13 febbraio 2013, n. 1720;
- c. sottoscrizione dell'impegno al rispetto delle norme d'uso del Marchio.

Limitazioni all'uso del Marchio

Il Marchio non può essere apposto su confezioni, contenitori, etichette o presentazioni di qualsivoglia prodotto, essendo destinato esclusivamente a qualificare le aziende, i servizi e l'offerta complessiva dell'agriturismo.

Utilizzo del marchio sulle targhe di riconoscimento da apporre all'ingresso dell'azienda agriturbistica

Sarà obbligo di ogni azienda agriturbistica umbra apporre all'ingresso principale della struttura la targa di riconoscimento riportante il marchio Agriturismo Italia dato in concessione dal Ministero alla Regione che a sua volta lo concede alle aziende agriturbistiche del territorio regionale. Per quanto riguarda le caratteristiche tecniche relative alle modalità di realizzazione della targa (materiale, colori, posizionamento dei simboli e indicazioni grafiche) si rinvia al Manuale d'uso grafico che verrà pubblicato a cura della struttura regionale competente. Le aziende agriturbistiche umbre dovranno indicare nella targa le seguenti informazioni con le modalità indicate nel suddetto Manuale d'uso grafico:

- Il logo della Regione Umbria approvato con legge regionale 18 Maggio 2004, n. 5 da apporre nell'apposito spazio;
- La denominazione dell'azienda agriturbistica;
- La ragione sociale dell'azienda agricola implementato del Codice Unico Azienda Agricola tra parentesi tonde;
- Il numero di iscrizione all'Elenco regionale Agriturismo e l'anno di iscrizione separati da singolo trattino.



agriturismo italia



STEFANO STRONA - *Direttore responsabile*

Registrazione presso il Tribunale di Perugia del 15 novembre 2007, n. 46/2007 - Composizione ed impaginazione S.T.E.S. s.r.l. - 85100 Potenza
