

REGIONE MOLISE – REGOLAMENTO REGIONALE 26
FEBBRAIO 2002, N. 6: Legge Regionale 16 giugno 2001,
n° 13 - Interventi a favore dell'agriturismo e per lo
sviluppo delle aree rurali - Regolamento d'attuazione ai
sensi dell'articolo 22.

(B.U.R.M. n. 4 del 1° marzo 2002)

1. DEFINIZIONE DI ATTIVITÀ AGRITURISTICHE E DI IMPRENDITORE AGRICOLO AI FINI DELLA LEGGE REGIONALE

L'esercizio dell'agriturismo presuppone il rapporto di connessione e complementarietà con l'attività dell'impresa agricola. Le attività di coltivazione del fondo, silvicoltura, allevamento, e le attività a queste connesse devono rimanere principali e prevalenti.

Il principio della prevalenza viene stabilito con il criterio del tempo lavoro, utilizzando a tal fine le tabelle di conversione allegate. Il tempo di lavoro dedicato all'attività tipicamente agricola deve essere superiore a quello dedicato all'attività agrituristica. Nelle sole aziende localizzate in zone montane o site in aree svantaggiate ai sensi del regolamento C.E.E. n. 75/'268, il tempo di lavoro che deve essere dedicato all'attività agricola è ridotto al 40% del totale.

L'attività agrituristica può essere esercitata esclusivamente dall'imprenditore agricolo, singolo o associato, così come definito dall'art. 2135 e successive modifiche ed integrazioni, del codice civile, ovvero da un suo familiare ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 230/ bis del codice civile. Le Cooperative agricole e loro Consorzi, ai fini della legge regionale, sono equiparate agli imprenditori agricoli.

Gli imprenditori agricoli che non svolgono l'attività agricola a titolo principale possono esercitare l'attività agrituristica purché il reddito proveniente dall'azienda agricola non sia inferiore al 60% del reddito complessivo dell'imprenditore.

Rientrano tra le attività agrituristiche, ancorché svolte all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa, l'organizzazione di attività ricreative, culturali, e didattiche, di pratica sportiva (laghetti per pesca sportiva, etc.), escursionistiche e di ippoturismo finalizzate ad una migliore fruizione e conoscenza del territorio, nonché la degustazione dei prodotti aziendali, ivi inclusa la mescita del vino, ai sensi della legge n. 268/1999.

2. ESERCIZIO DELL'AGRITURISMO

Le attività agrituristiche possono essere esercitate esclusivamente dai soggetti specificati all'articolo 1. Essi possono avvalersi di personale dipendente assunto per l'attività aziendale agricola, da utilizzarsi prevalentemente in detta attività e nel tempo residuo nelle attività agrituristiche.

L'inquadramento di assunzione è quello previsto nel contratto di lavoro agricolo. Tali disposizioni non si applicano alle cooperative e ai consorzi, i quali oltre all'impiego dei propri soci, possono assumere personale da destinare in via esclusiva all'esercizio dell'attività agrituristica.

Le dizioni "imprenditore agriturismo", "azienda agriturismo" o "agriturismo", possono essere usate solo da imprenditori e aziende regolarmente iscritte nell'albo regionale e regolarmente autorizzate dal Sindaco del Comune dove viene svolta l'attività.

Condizione indispensabile per esercitare l'attività agriturismo è l'iscrizione all'Albo degli "Operatori Agrituristici", di cui all'art. 8 della legge regionale n. 13/2001; l'iscrizione va richiesta al Presidente della Commissione di cui allo stesso articolo 8, secondo i modelli allegati al presente regolamento.

Gli operatori che, iscritti all'albo, non iniziano l'attività entro cinque anni dall'iscrizione, vengono cancellati.

Il provvedimento, emesso dal Direttore Generale dell'Assessorato Regionale all'Agricoltura, è trasmesso agli interessati ed è comunicato alla Commissione di cui all'art. 8 della legge regionale n. 13/2001 nella prima seduta utile.

3. UTILIZZO DEGLI IMMOBILI PER USO AGRITURISTICO E DISCIPLINA URBANISTICA

Possono essere utilizzati per l'esercizio dell'attività agriturismo:

a) i locali siti nell'abitazione dell'imprenditore agricolo ubicata nel fondo, compresa la cucina utilizzata dallo stesso imprenditore nell'esercizio dell'attività agricola.

b) i locali siti nell'immobile dell'imprenditore agricolo ubicato nei centri abitati, individuati attraverso i criteri di cui all'art. 4, comma 2° della legge regionale;

c) gli edifici o parte di essi, ubicati nel fondo, e non più necessari alla conduzione dello stesso.

L'utilizzo dei predetti immobili a fini agrituristici non determina cambio di destinazione d'uso.

Gli interventi di ampliamento, adeguamento funzionale, ristrutturazione e restauro del patrimonio edilizio esistente devono avvenire nel rispetto dei materiali costruttivi tipici, delle tipologie, degli elementi architettonici e decorativi caratteristici dei luoghi.

I requisiti strutturali e igienico-sanitari per i locali da adibire ad uso agriturismo sono quelli previsti dalle vigenti disposizioni e dai regolamenti edilizi comunali, eccezione fatta per l'altezza che non deve essere inferiore all'altezza media di 2,40 per i Comuni posti nelle zone montane svantaggiate di cui alla direttiva CEE n. 75/'268.

Qualora l'azienda agriturismo intenda dotarsi di piscina, quest'ultima dovrà avere le seguenti caratteristiche:

a) Superficie della vasca non superiore a mq. 140;

b) profondità massima dell'acqua non superiore a 140 cm..

Le piscine facenti parte dell'azienda agriturismo sono da considerarsi ad uso privato e riservate ai soli ospiti di cui ai successivi articoli 4 e 5.

4. OSPITALITÀ NEI LOCALI AZIENDALI

L'ospitalità per soggiorno deve essere esercitata in locali appositamente predisposti, rispondenti ai requisiti di abitabilità previsti per le case di civile abitazione, fatte salve le deroghe sulle altezze di cui al precedente articolo 3. I servizi igienici devono ricomprendere un lavabo, vasca o doccia, tazza e bidet e dovranno essere almeno uno ogni 6 posti letto.

Per quanto riguarda l'arredamento, dovrà essere disponibile, per persona, un letto ed una seggiola ed in ogni stanza dovrà esserci un armadio ed un cestino per i rifiuti.

Il limite massimo di ricettività è di 24 posti letto per le aziende singole e 60 per le associate.

5. OSPITALITA' IN SPAZI APERTI

L'ospitalità in spazi aperti deve essere esercitata in piazzole attrezzate per tende e/o per la sosta di roulotte e autocaravan. Gli spazi aperti devono possedere i seguenti requisiti:

- a) la superficie per ogni piazzola deve essere non inferiore a 40 mq.;
- b) la sistemazione di tale superficie deve essere a prova d'acqua e di polvere realizzabile anche con inerbimento del terreno;
- c) la superficie complessiva degli spazi aperti deve essere dotata di almeno un erogatore d'acqua potabile, di idonea illuminazione e di un congruo numero di prese elettriche di corrente con salvavita a scatto.

Nell'ospitalità in spazi aperti i servizi igienici, nella misura e tipologia di cui all'articolo 4, possono essere garantiti anche all'interno della struttura edilizia dell'azienda agricola.

Il limite massimo di ricettività in spazi aperti è fissato in 24 persone. In caso di esercizio di attività ricettiva in locali aziendali, il numero complessivo di ospiti dovrà essere sommato e rispettare i limiti di cui all'art. 5, 3° comma della legge regionale n. 13/2001.

6. SOMMINISTRAZIONE DI PASTI E BEVANDE

Nell'azienda agrituristica possono essere somministrati pasti e bevande, privilegiando la gastronomia regionale e le produzioni tipiche tradizionali e/o biologici, in favore degli ospiti che soggiornano e dei visitatori occasionali.

Per prodotto tipico e/o tradizionale non si fa riferimento a disciplinari di tutela ma alle tradizioni regionali.

A tale fine devono essere utilizzati cibi ottenuti da produzioni aziendali trasformate in azienda o all'esterno, in misura non inferiore al 60% del valore annuo della materia prima utilizzata ed almeno il 25%, del valore annuo, deve essere acquistato da altri produttori agricoli singoli o associati della Regione Molise.

Le percentuali di cui sopra vanno modificate, ai sensi dell'art. 3 della legge regionale, per le aziende agrituristiche situate ad un'altitudine superiore a 500 m./slm..

Il limite di capienza massimo per i punti di ristoro è fissato in 80 posti a sedere. La somministrazione di spuntini (piatti freddi non riconducibili a pasti completi) e bevande non ricade nei limiti di capienza.

7. VENDITA DI PRODOTTI AZIENDALI

L'imprenditore agrituristico può vendere, all'interno dell'azienda, i prodotti ricavati dall'attività agricola e zootecnica, prodotti tipici e tradizionali, trasformati o manipolati in azienda o con lavorazioni extra aziendali.

L'esercizio di tale attività deve essere esplicitamente menzionato all'interno della richiesta, di autorizzazione, e non può essere svolto in via esclusiva, ma in correlazione ad altre attività agrituristiche.

8. NORME IGIENICO-SANITARIE DEI LOCALI DI PREPARAZIONE

Relativamente alle caratteristiche igienico-strutturali sono fatte salve le autorizzazioni già concesse. L'azienda agrituristica, intesa anche come

complesso di strutture funzionalmente correlate tra loro e comunque contraddistinte da medesimo indirizzo, deve avere almeno, se svolge funzione di somministrazione e/o vendita:

8.1 Locale cucina

È inteso come laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento di alimenti e bevande destinati alla vendita e /o somministrazione agli ospiti e/o avventori. Esso non può essere utilizzato in nessun modo come ambiente per la somministrazione dei pasti né per l'esposizione e vendita dei prodotti.

Il locale cucina, di dimensioni proporzionate al tipo di attività svolta, nonché con illuminazione ed aerazione naturale o artificiale adeguate, deve essere dotato di:

- a) pareti fino all'altezza di due metri e pavimenti lavabili e disinfettabili;
- b) dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, insetti ed altri animali indesiderati;
- c) attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario, facilmente lavabili e disinfettabili (di norma si deve evitare l'uso di piani di lavoro in legno e di utensili con manico in legno);
- d) fornitura di acqua potabile, calda e fredda, erogata con comando non azionabile a mano né a gomito;
- e) sistema di scarico delle acque reflue dei lavelli, dotato di pozzetti e sifone;
- f) celle e/o armadi frigoriferi in numero e capacità proporzionati all'entità della lavorazione.

N.B.: Le aziende nelle quali si proceda unicamente alla somministrazione della prima colazione agli ospiti alloggiati possono avere anche un solo locale, di dimensioni proporzionate al tipo di attività svolta, nonché con aerazione naturale o artificiale sufficiente e dotato di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, insetti ed altri animali indesiderati, da adibire anche a tale servizio. In caso di mancanza di una normale cucina nell'ambito dell'azienda il locale deve essere dotato di almeno un lavello, un frigorifero e di fornelli.

8.2 Sala di ristorazione

Tale locale, oltre che alla somministrazione dei pasti agli ospiti e/o avventori, può essere destinato, in apposito reparto separato e previa adozione di tutti gli accorgimenti igienico-sanitari necessari, anche all'esposizione e vendita di prodotti. La sala ristorazione, di dimensioni proporzionate al tipo di attività svolta, nonché con aerazione naturale o artificiale sufficiente, deve essere dotata di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, insetti ed altri animali indesiderati.

8.3. Servizi igienici

I locali dei servizi igienici non devono comunicare direttamente con i locali adibiti alla produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione e vendita di alimenti e bevande. Detti locali devono essere dotati di:

- a) pareti fino all'altezza di due metri e pavimenti lavabili e disinfettabili;
- b) fornitura di acqua potabile, calda e fredda, erogata con comando non azionabile a mano né a gomito;
- c) lavelli provvisti di distributori automatici di sapone e di asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

In funzione della tipologia di attività svolta vanno previsti almeno

8.3.1. Servizi igienici funzionali alla sala di ristorazione

Tali servizi possono identificarsi con quelli degli alloggi solo nel caso in cui si somministrano pasti unicamente agli ospiti alloggiati. In caso di ristorazione rivolta all'esterno è necessaria la predisposizione di specifici servizi igienici, in numero adeguato alla recettività dell'azienda. I locali adibiti a servizi igienici non devono comunicare direttamente con la sala di ristorazione ma devono essere separati da questa mediante un antibagno, dotato di porta a chiusura automatica. Tale antibagno non è necessario qualora i servizi igienici non immettano direttamente nella sala di ristorazione.

Vengono fatte salve le norme relative ai servizi igienici destinati anche ai portatori di handicap.

N.B.: Le aziende nelle quali si proceda unicamente alla somministrazione della prima colazione agli ospiti alloggiati, possono avere anche un solo locale adibito a servizi igienici, che non devono comunicare direttamente con la sala adibita a prima colazione, ma separata da questa mediante un 'antibagno, dotato di chiusura ermetica.

8.3.2. Servizi igienici funzionali alla sala di ristorazione

Tali servizi, qualora non si faccia ricorso a personale dipendente o comunque diverso dai gestori dell'azienda, possono anche identificarsi con quelli in dotazione alla struttura agrituristica, fermo restando che, comunque, devono essere diversi dai servizi igienici destinati all'alloggio degli ospiti nonché da quelli previsti per gli avventori non alloggiati. Anche in questo caso i locali adibiti a servizi igienici non devono comunicare direttamente con il locale cucina ma devono essere separati da questo mediante un antibagno, dotato di porta a chiusura automatica. Tale antibagno non è necessario qualora i servizi igienici non immettano direttamente nel locale cucina.

8.3.3. Spogliatoi

Qualora per l'attività di produzione, preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande connessa all'attività si faccia ricorso a personale dipendente assunto per l'attività aziendale agricola, che viene utilizzato prevalentemente in detta attività e nel tempo residuo nelle attività connesse all'agriturismo, lo spogliatoio può consistere anche in un idoneo spazio polifunzionale, dotato di armadietti a doppio scomparto ricavato all'interno dell'azienda agricola.

9. MACELLAZIONE DI ANIMALI ALLEVATI IN AZIENDA

È vietata la macellazione in azienda di "grossi animali" e cioè bovini, equini, suini, ovicaprini, grossa selvaggina allevata e struzzi. Tali animali possono essere macellati solo in impianti riconosciuti e/o autorizzati.

Ai sensi dell'articolo 4 del D.P.R. 20 dicembre 1997, n.495 e dell'articolo 4 del D.P.R. 30 dicembre 1992, n. 559 e della Circolare Ministero della Sanità n. 43 del 30 ottobre 1993, è consentita la macellazione in azienda, fino ad un massimo di 1.500 capi all'anno complessivamente, finalizzata alla somministrazione nella stessa azienda, di polli, tacchini, faraone, oche, anitre, conigli e selvaggina da penna allevata (esclusi gli struzzi) alle seguenti condizioni:

9.1. Struttura adibita anche alla macellazione, autorizzata dal Sindaco ai sensi della Legge 30 aprile 1962 n. 283, previo parere favorevole del Dipartimento di Prevenzione della A.S.L. territorialmente competente e dotata di almeno:

- a) numero due locali, corrispondenti alla zona sporca ed alla zona pulita della linea di lavorazione; quest'ultima può coincidere con il locale cucina, purché utilizzata in momenti diversi dalle altre funzioni;
- b) pareti fino all'altezza di due metri e pavimenti lavabili e disinfettabili;
- c) erogazione di acqua potabile calda e fredda, mediante comando non azionabile a mano né a gomito;
- d) sistema di scarico delle acque reflue dotato di pozzetti sifonati;
- e) dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, insetti ed altri animali indesiderati;
- f) cella e/o armadio frigorifero adeguato all'entità della macellazione;
- g) attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario, facilmente lavabili e disinfettabili (di norma si deve evitare l'uso di piani di lavoro in legno e di utensili con manico in legno);
- h) predisposizione di un piano di autocontrollo ai sensi del successivo articolo 14;
- i) predisposizione di un idoneo sistema di smaltimento degli scarti di macellazione, ai sensi del D.P.R. n. 508/1992, di norma mediante ricorso a Ditta autorizzata, o mediante concimaia.

Relativamente alle caratteristiche dei servizi igienici ed agli spogliatoi si fa riferimento a quanto previsto al precedente punto 8.3.

Il controllo veterinario va effettuato all'interno di programmi di vigilanza che devono tenere conto della consistenza di tali attività sul territorio e dell'eventuale diffusione di patologie di interesse ispettivo nella specie in esame e della presenza di provvedimenti di polizia veterinaria in atto. Il responsabile legale o il gestore dell'azienda dovrà comunicare almeno una volta all'anno al Servizio Veterinario della A.S.L. competente per territorio la periodicità delle macellazioni, in modo da consentire l'effettuazione dei previsti controlli sanitari. Eventuali modifiche del calendario delle macellazioni dovranno essere comunicate con congruo anticipo allo stesso Servizio Veterinario.

9.2. Qualora le carni delle specie sopra citate vengano poste in vendita, il limite massimo, fissato in deroga per gli agricoltori, è di 10.000 capi/anno complessivamente (art. 4 D.P.R. n. 495/1997 - Circolare Ministeriale n. 9/1999). Nell'autorizzazione sanitaria andrà prescritto che il produttore o allevatore concordi con il Servizio veterinario della A.S.L. il giorno e l'ora della macellazione al fine di consentire l'effettuazione dei previsti controlli sanitari, con pagamento dei relativi diritti di cui al decreto legislativo n. 432/1998. Dette carni, ancorché non poste in vendita, saranno identificate con un bollo a placca o un'etichetta riportante la ragione sociale e la sede dell'azienda nonché la dicitura: "Art. 4 D.P.R. n. 495/1997" oppure "Art. 4 D.P.R. n. 559/1992".

N.B.: Ai sensi dell'articolo 13 del D.P.R. 20 dicembre 1997, n. 495 e della Circolare Ministeriale n. 9 dell'8 giugno 1999, possono essere autorizzati dal Settore Regionale di Medicina Veterinaria macelli e laboratori di sezionamento a capacità limitata per volatili da cortile, conigli e selvaggina allevata da penna fino ad un massimo di 150.000 capi/anno complessivamente, secondo le indicazioni contenute nella Circolare stessa e le direttive impartite con D.G.R. n. 1228 del 6 settembre 1999 e seguenti modifiche.

10. UOVA

Le uova prodotte in azienda possono essere utilizzate per l'attività di somministrazione. La cessione diretta, dal produttore al consumatore, è

consentita in deroga ai sensi dell'articolo 2, comma 5 del regolamento CE n. 1907/1990 e successive modificazioni, a condizione che le uova, prodotte in loco, vengano cedute nel luogo di produzione e purché non siano imballate o classificate.

11. LAVORAZIONE E MANIPOLAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI

11.1. Approvvigionamento

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 3, comma 3 della Legge Regionale n. 13/2001, tutti i prodotti alimentari e le bevande, se non di produzione aziendale, devono provenire esclusivamente da imprenditori commerciali ed attività (quali impianti, stabilimenti, laboratori, etc.) riconosciuti e/o autorizzati. Tale provenienza dovrà essere documentata mediante etichetta tura apposta sulla singola confezione o mediante documento commerciale di trasporto o fattura commerciale, da conservarsi almeno fino ad esaurimento della relativa confezione e/o partita, e comunque per il periodo di tempo previsto dalla legge.

11.2. Trasporto

Il trasporto degli alimenti deve avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie (contenitori, temperature, etc.) e con automezzi o contenitori idonei. Per i prodotti che richiedono la conservazione allo stato di refrigerazione e/o congelamento e/o surgelazione a determinate temperature codificate da norme in relazione alla tipologia dell'alimento, il trasporto deve assicurare il mantenimento della catena del freddo.

La movimentazione degli alimenti all'interno dell'azienda deve comunque avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie assicurando, ove necessario, il mantenimento della catena del freddo mediante l'utilizzo di idonei contenitori isotermici, lavabili e disinfettabili, per alimenti.

11.3. Conservazione

La conservazione degli alimenti deve avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie. In particolare gli alimenti per i quali è necessario lo stato di refrigerazione, devono essere mantenuti in celle o armadi frigoriferi di capacità adeguata e secondo le temperature previste, e che comunque consentano la conservazione differenziata, anche mediante appositi scomparti, delle diverse tipologie di alimenti: vegetali, carni (incluse quelle prodotte in azienda), prodotti sfusi o confezionati, materia prima cruda, selvaggina sottopenna e/o sottopelo, etc.. Gli stessi accorgimenti vanno adottati per la conservazione di alimenti allo stato di congelamento e/o surgelazione.

11.4. Attività di trasformazione

La trasformazione di materie prime quali carni, latte, uova, vegetali, etc. nei relativi prodotti derivati (prodotti a base di carne salata, insaccati, formaggi, conserve, semiconserve ed altro) deve essere effettuata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, all'interno di uno specifico laboratorio inteso come locale di dimensione proporzionate al tipo di attività svolta, nonché con illuminazione naturale o artificiale ed aerazione adeguate ed altresì dotato di:

- a) Pareti fino all'altezza di due metri e pavimenti lavabili e disinfettabili;
- b) dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, insetti e altri animali indesiderati;

- c) attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario, che consentano una completa e rapida pulizia (di norma si deve evitare l'uso di piani di lavoro in legno e di utensili con manico in legno);
- d) fornitura di acqua potabile calda e fredda, erogata con comando non azionabile né a mano né a gomito;
- e) sistema di scarico delle acque reflue dai lavelli dotati di pozzetti e sifone;
- f) dispense, celle e/o armadi frigoriferi per la materia prima e per i prodotti, in numero e capacità proporzionati all'entità della lavorazione ed, ovviamente, lavaggio e disinfezione dopo ogni lavorazione specifica.

Limitatamente alla produzione di pasta fresca, di conserve vegetali, di formaggi, di confetture e di prodotti apistici, per un quantitativo settimanale non superiore a 50 kg. per ciascun prodotto, di latte per un quantitativo giornaliero non superiore ai 20 litri, tale locale laboratorio può coincidere con il locale cucina. In questo caso vanno comunque garantiti tempi diversi di lavorazione.

Nello stesso locale cucina è possibile produrre anche insaccati freschi e/o stagionati purché la stagionatura avvenga in locali diversi.

In caso di trasformazione di quantitativi di materia prima superiori a quelli sopra indicati, il responsabile legale dell'azienda dovrà fare riferimento alle normative nazionali e regionali di riferimento. In particolare:

1. per il LATTE, l'utilizzo ai fini della somministrazione nell'azienda agrituristica, è consentito in deroga, così come dispone l'articolo 2 del Regolamento CE n. 2597/1997, che include la fornitura o cessione al consumatore finale sia come vendita diretta, o tramite ristoranti o analoghe collettività, come dispone anche l'articolo 1, comma 6 della Legge n. 169/1989. È consentita altresì la vendita di latte crudo, che è possibile utilizzare anche nella produzione di prodotti a base di latte nel rispetto dei criteri di cui all'articolo 1, comma 2 del D.P.R. n. 54/1997. I requisiti devono essere quelli del latte alimentare, sia sotto l'aspetto qualitativo (Regolamento CE n. 2597/1997) che igienico-sanitario (articolo 4 D.P.R. n. 54/1997). La sala di mungitura e di stoccaggio del latte deve essere autorizzata ai sensi dell'articolo 2 della Legge n. 283/1962. Va autorizzato, altresì, il locale destinato alla trasformazione in prodotti a base di latte (formaggi, ricotta, burro, etc.) secondo i requisiti dettati dal D.P.R. n. 327/1980 e dal Decreto Legislativo n. 155/1997. Il locale adibito alla vendita del latte è soggetto ad autorizzazione sanitaria ai sensi dell'articolo 22 del Regio Decreto n. 994/1929;

2. per il MIELE, i locali ove si effettuano le operazioni di smielatura e confezionamento, allorché tali produzioni non siano destinate all'autoconsumo, sono soggette al rilascio dell'autorizzazione sanitaria prevista dall'articolo 2 della Legge n. 283/1962.

11.5. Attività di vendita

Ai sensi dell'articolo 4, commi 1, 2, 3, 4 e 5 del Decreto Legislativo n. 228/2001 è consentita la vendita diretta di prodotti alimentari, freschi, conservati, trasformati, cotti o crudi, limitatamente al consumatore finale, così come definito dall'articolo 1, comma 2, lettera e) del Decreto Legislativo n. 109/1992 e successive modifiche e integrazioni. Tale attività deve essere effettuata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie nonché di quanto previsto in materia di etichettatura. Può essere individuato uno specifico locale nell'ambito dell'azienda agrituristica oppure, se l'entità dell'attività lo consente, la vendita può essere esercitata in un reparto ricavato all'interno della sala di ristorazione.

12. IGIENE DEL PERSONALE

Gli operatori addetti a qualsiasi titolo alla produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione, vendita e trasporto di alimenti e bevande devono:

- a) indossare abiti da lavoro (tute, camici, grembiuli, copricapo, guanti, etc.) idonei al tipo di attività svolta;
- b) aver partecipato a corsi di educazione sanitaria relativa al tipo di attività svolta, documentata da idoneo attestato.

N.B.: Ai sensi del capitolo X dell'allegato al Decreto Legislativo 26 maggio 1997; n. 155 il responsabile legale dell'azienda agrituristica o il gestore è tenuto ad assicurare che gli addetti alle lavorazioni dei prodotti alimentari abbiano ricevuto un addestramento o una formazione in materia di igiene alimentare, idonee al tipo di attività svolta.

Detto obbligo è stato ribadito anche al punto 2.5 della D.G.R. n. 779 del 19 giugno 2000 nonché nella Circolare Ministeriale n. 6 del 6 maggio 1998.

13. MODALITÀ AUTORIZZATIVE

Ai sensi dell'articolo 2 della Legge n. 283/1962 l'attività di produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, è subordinata ad autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco, previo parere favorevole espresso dal Dipartimento di prevenzione della A.S.L. territorialmente competente. Tale autorizzazione sanitaria è unica, relativa cioè all'azienda agrituristica nel suo insieme. Pertanto è comprensiva, anche se devono essere esplicitamente specificate ed elencate, delle varie tipologie di attività svolte, quali produzione, preparazione, somministrazione di pasti per ospiti alloggiati e/o per gli avventori esterni, confezionamento, macellazione, trasformazione, conservazione, mediante congelamento, vendita, etc..

Sarà cura del titolare dell'azienda o del suo rappresentante legale, indicare dettagliatamente le suddette attività, ivi compreso l'eventuale commercio elettronico (articolo 4, comma 3 del Decreto Legislativo n. 228/2001) nella domanda al sindaco per il riconoscimento di azienda agrituristica, comprensiva dell'autorizzazione sanitaria.

14. AUTOCONTROLLO

Per tutte le attività di trasformazione e vendita di alimenti effettuate nell'ambito dell'azienda, ad eccezione della produzione primaria, si deve predisporre un piano di autocontrollo ai sensi del Decreto Legislativo n. 155/1997. I piani devono essere semplici e correlati alle specifiche attività. È importante anche la verifica della potabilità dell'acqua utilizzata in azienda, specialmente quando quest'ultima non benefici dell'approvvigionamento comunale. La Regione Molise, ai sensi dell'articolo 5, comma 10 della Legge n. 526/1999, ha inserito l'agriturismo tra le tipologie di industrie alimentari che possono attuare il sistema di autocontrollo con procedura semplificata, al fine di gestire le varie fasi operative (stoccaggio, preparazione, manipolazione, somministrazione, sanificazione, vendita, etc.) con un minor impegno burocratico (vedi Circolare n. 3/99/VET e la D.C.R. n. 779 del 19 giugno 2000). È possibile la preparazione e la vendita dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8 del Decreto Legislativo 30 aprile 1998 n. 173, che prevede deroghe ai requisiti igienico-sanitari, individuati nell'Atlante dei prodotti tradizionali della Regione Molise, redatto ed aggiornato dall'Ente Regionale di Sviluppo Agricolo del Molise per conto della Regione. Tali prodotti sono definiti

come quelli che richiedono metodi di lavorazione e locali particolari e tradizionali, nonché tecniche di conservazione essenziali per le caratteristiche specifiche del prodotto. La loro conservazione deve essere effettuata in modo da impedire il contatto con gli altri alimenti.

15. VIGILANZA

La vigilanza sull'osservanza delle norme, nazionali e regionali, è di competenza degli organi preposti dalle leggi vigenti. La Regione Molise, tramite il personale preposto dell'Assessorato alle Politiche Agricole, effettua almeno un controllo annuale sul 10% delle aziende agrituristiche e agli iscritti all'albo.

Il Personale preposto al controllo redige una scheda di verifica, secondo l'allegato modello, e fornisce alla Commissione, di cui all'art. 8 della Legge Regionale n. 13/2001, tutte le informazioni necessarie.

16. ABROGAZIONE DI NORME

Il regolamento regionale n. 3 del 22 novembre 2001 è abrogato.

Il presente Regolamento sarà pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Molise.