

REGIONE VENETO – Regolamento Regionale 12 settembre 1997, n. 2: Regolamento di attuazione della legge regionale 18 aprile 1997, n. 9 "Nuova disciplina per l'esercizio dell'attività agrituristica".

Art. 1 - Finalità

1. Al fine di assicurare una omogenea applicazione sul territorio della legge regionale 18 aprile 1997, n. 9 e dare attuazione a quanto disposto dall'articolo 21 della medesima vengono emanate di seguito disposizioni attuative con particolare riferimento alle norme igienico sanitarie.

Art. 2 - Esercizio dell'attività agrituristica

1. Il titolare dell'attività agrituristica è l'imprenditore agricolo singolo od associato come definito dall'articolo 2135 del Codice civile che conduce una azienda sia in proprietà che ad altro titolo od un suo familiare ai sensi dell'articolo 230-bis - terzo comma Codice civile e cioè il coniuge, i parenti entro il terzo grado e gli affini entro il secondo, ancorché conviventi. Le cooperative agrituristiche, per esercitare l'attività, devono essere costituite da imprenditori agricoli.

2. Per l'esercizio dell'attività agrituristica i titolari dell'attività possono avvalersi, oltre che dai soggetti di cui al comma 1, anche da personale dipendente assunto dalla azienda agricola ed inquadrato con contratto di lavoro agricolo.

3. Le cooperative agrituristiche per lo svolgimento dell'attività, oltre ad impiegare i soci, potranno assumere personale inquadrato con contratto di lavoro agricolo.

4. Le dizioni "agriturismo" ed "agrituristico" possono essere utilizzate solo da imprenditori ed aziende regolarmente iscritti all'elenco degli operatori agrituristiche ed in possesso dell'autorizzazione comunale.

5. In applicazione dell'articolo 4 comma 1 della legge regionale 18 aprile 1997, n. 9, non è richiesto l'obbligo dello svolgimento dell'attività agricola per almeno un biennio per i giovani imprenditori agricoli di età inferiore ai quarant'anni ed in possesso di diploma di agrotecnico, di laurea o diploma di scuola media superiore in discipline agrarie.

Art. 3 - Autorizzazione comunale

1. L'imprenditore agrituristico, per poter esercitare le attività previste all'articolo 2 della legge regionale 18 aprile 1997, n. 9, deve richiedere e ottenere dal Comune in cui l'attività verrà attuata, l'autorizzazione comunale di cui all'articolo 3 della legge 5 dicembre 1985, n. 730.

2. L'istanza deve indicare le caratteristiche dell'azienda, degli edifici e delle aree da adibire ad uso agrituristico, le capacità ricettive, le tariffe che si intendono praticare e deve essere corredata dalla seguente documentazione:

a) certificato generale del Casellario giudiziario o comunque documentazione comprovante l'assenza delle condizioni previste dagli articoli 11 e 92 del Testo Unico delle leggi di pubblica sicurezza e dall'articolo 5 della legge n. 59/1963 per il diniego dell'autorizzazione;

b) copia del libretto di idoneità sanitaria ai sensi dell'articolo 37 e seguenti del decreto del Presidente della Repubblica n. 327/1980 rilasciato alle persone che eserciteranno l'attività;

e) parere favorevole dell'autorità sanitaria competente relativo ai locali da adibire all'attività;

d) certificato di iscrizione all'elenco degli operatori agrituristici rilasciato dalla Commissione provinciale agrituristica competente per territorio;

e) attestazione di frequenza ai corsi di formazione di cui all'articolo 4 della legge regionale 18 aprile 1997, n. 9.

3. L'autorizzazione rilasciata deve contenere la descrizione delle attività consentite in relazione alle risultanze istruttorie del Piano agrituristico aziendale.

4. Il Comune, contestualmente al rilascio, invia copia dell'autorizzazione alla Provincia ed entro trenta giorni dà avviso della eventuale cessazione dell'attività.

Art. 4 - Corsi di formazione

1. I corsi possono essere organizzati su base provinciale o interprovinciale dalle associazioni agrituristiche riconosciute a livello nazionale o dagli Enti di formazione riconosciuti a livello regionale.

2. Gli Enti di cui al comma 1 rilasciano ai soggetti interessati apposita certificazione di iscrizione ai corsi di formazione, al fine di ottenere l'iscrizione all'elenco degli operatori agrituristici.

Art. 5 - Ospitalità in locali aziendali

1. L'ospitalità per soggiorno può essere esercitata sia in stanze che in alloggi completi con un massimo di trenta posti letto. Le caratteristiche dei locali devono essere quelle previste per gli immobili adibiti a normale abitazione, tenendo in dovuta considerazione la ruralità degli stessi. In ogni caso il numero dei posti letto per singola azienda agrituristica, è determinato dal Piano agrituristico aziendale.

Art. 6 - Ospitalità in spazi aperti

1. L'ospitalità in spazi aperti può essere attuata predisponendo piazzole di sosta per tende e/o caravan e/o autocaravans fino ad un massimo di trenta persone ospitate contemporaneamente. Il numero massimo di persone ospitabili per soggiorno nell'agricampeggio e nei locali aziendali può essere sommato ed in ogni caso viene determinato nel Piano agrituristico aziendale.

Art. 7 - Pasti e bevande

1. Nell'azienda agrituristica possono essere somministrati pasti e bevande utilizzando cibi ottenuti da produzioni aziendali opportunamente trasformate in azienda o all'esterno tenuto conto della gastronomia rurale tradizionale. Rientrano fra le bevande somministrabili anche gli alcolici ed i superalcolici purché tipici della tradizione regionale.

2. Nell'utilizzo degli ingredienti per la preparazione dei cibi devono essere rispettati i limiti percentuali di provenienza aziendale delle materie prime in termini di valore - ritenendo come tale quello riferito al mercato locale - determinati nel sessanta per cento annuo per le aziende agrituristiche situate in zone di pianura e collina e nel venticinque per cento per le aziende situate in zona montana. Nel sessanta per cento vanno ricompresi anche i prodotti aziendali trasformati in strutture esterne all'azienda ed in cooperative di conferimento. Non sono invece ricomprese nelle percentuali del sessanta e venticinque per cento le produzioni derivanti da contratti di soccida o di

comodato. La rimanente quota deve provenire da produttori agricoli singoli od associati a cooperative agricole di trasformazione e vendita dei prodotti. Per essere considerati di produzione aziendale gli animali devono rimanere in azienda per almeno un ciclo produttivo.

3. I prodotti che non provengono dall'azienda o da produttori singoli od associati, non possono superare la quota del quindici per cento in termini di valore sul totale delle materie prime utilizzate.

4. Il limite massimo dei giorni di apertura per la sola ristorazione è fissato in centosessanta e duecentodieci, rispettivamente in presenza di ottanta o sessanta posti a sedere, anche frazionabili a discrezione dell'imprenditore agrituristico nell'arco dell'anno e della settimana, indipendentemente dalla data di inizio; non è necessario comunicare preventivamente al Comune il calendario di apertura. In ogni caso il numero dei giorni di apertura e dei posti a sedere è determinato dal Piano agrituristico aziendale.

5. L'elenco dei pasti offerti, con i relativi prezzi, deve essere esposto agli ospiti.

6. I pasti offerti a chi usufruisce di alloggio non sono sottoposti ai limiti temporali di cui all'articolo 3, comma 2 lettera a) della legge regionale 18 aprile 1997, n. 9.

Art. 8 - Spuntini

1. La somministrazione di spuntini e bevande non ricade nei limiti temporali e di capienza. Resti altresì l'obbligo della prevalenza aziendale - cinquantuno per cento - delle materie prime utilizzate.

2. Sono considerati spuntini i piatti freddi, e i piccoli assaggi non riferibili a pasti completi ed i panini serviti durante tutta la giornata.

3. L'elenco degli spuntini con i relativi prezzi deve essere esposto agli ospiti.

4. La somministrazione di bevande e caffè è consentita solo a completamento del pasto o dello spuntino.

Art. 9 - Attività culturali, sportive, e ricreative

1. Le attività ammesse devono avere un rapporto di connessione con l'azienda, e con l'ambiente e la cultura rurale anche in considerazione dei nuovi orientamenti della Politica agricola comunitaria previsti dal regolamento n. 797/1985 CEE e seguenti.

2. Le attività ricreative e culturali: devono valorizzare le tradizioni, l'ambiente rurale, la cultura ed i prodotti del mondo agricolo, utilizzando il fondo e gli edifici rurali.

3. Si considera ospite anche chi non usufruisce di altri servizi agrituristici aziendali,

Art. 10 - Vendita di prodotti aziendali

E' consentito all'imprenditore agrituristico vendere i prodotti della propria azienda, tal quali o trasformati in proprio, nonché ricavati da materie prime aziendali e trasformati da terzi attraverso lavorazioni esterne. Tali prodotti, la cui preparazione e commercializzazione deve avvenire nel rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente, possono essere venduti anche a chi non usufruisce di altri servizi agrituristici aziendali.

Art. 11 - Immobili destinati all'agriturismo

1. I locali nei quali si esercita l'attività agrituristica sia abitazioni che annessi rustici non sono soggetti a cambio di destinazione d'uso.

2. Nel caso di restauro o risanamento conservativo è prevista la deroga ai limiti di altezza nel caso di edifici aventi caratteristiche di particolare pregio

architettonico, storico ed ambientale al fine di non modificare la tipologia originaria degli edifici medesimi.

3. L'uso di annessi rustici per scopi agrituristici non va ad aumentare il volume massimo di cubatura di cui all'articolo 4 della legge regionale 5 marzo 1985, n. 24, in quanto volume già esistente.

4. Per aggregato abitativo nei cui locali si può svolgere l'attività agrituristica, si intende il complesso degli edifici il servizio del fondo costituiti da abitazioni ed annessi rustici.

5. Le aree utilizzate nell'ambito dell'azienda a servizio dell'attività agrituristica quali ad esempio i parcheggi sono considerate a tutti gli effetti di pertinenza delle aziende medesime e quindi non soggette ai vincoli previsti per i pubblici esercizi.

6. Nelle ristrutturazioni devono essere mantenuti ed utilizzati i materiali originali o comunque tipici degli immobili oggetto dell'intervento.

7. L'arredamento degli immobili da destinare ad usi agrituristici deve essere in armonia con la tipologia rurale dell'edificio.

8. Le concessioni edilizie relative agli interventi sugli immobili di cui all'articolo 6 della legge regionale 18 aprile 1997, n. 9, sono rilasciate a titolo gratuito per gli imprenditori agricoli a titolo principale, con l'obbligo dell'assunzione, da parte degli interessati, di convenzioni o atto unilaterale con i quali l'interessato si impegna, per un periodo di dieci anni, a non cedere la proprietà dell'immobile.

9. Gli Ispettorati regionali per l'agricoltura, rilasciano apposita certificazione attestante la qualifica di imprenditore agricolo a titolo principale. Nella valutazione del reddito aziendale non deve essere considerato il reddito derivante dall'attività agrituristica.

10. Qualora gli interventi di ristrutturazione e restano non possono modificare la tipologia architettonica degli edifici, è consentita una deroga per quelle aziende che hanno oggettive difficoltà tecniche per l'abbattimento di ostacoli e barriere architettoniche. Tale deroga va motivata con una relazione tecnica da presentare in allegato al progetto di ristrutturazione. Le disposizioni di cui al decreto ministeriale 14 giugno 1989, n. 236, si applicano qualora la ricettività complessiva aziendale superi le sei stanze e diciotto posti letto.

Art. 12 - Norme igienico-sanitarie

I locali da adibire ad alloggio agrituristico devono osservare i parametri minimi previsti dai regolamenti edilizi comunali per le case di abitazione. I servizi igienici almeno uno ogni sei posti letto devono essere completi di lavabo, vasca o doccia, tazza e bidet munito di erogatore d'acqua a getto. Ogni stanza deve essere dotata di un letto e di una seggiola per persona e di almeno un armadio, un tavolino e un cestino per rifiuti.

2. Per l'accoglimento in spazi aperti di campeggiatori o di turisti muniti di altri mezzi di pernottamento autonomi e mobili, devono essere previsti per ogni piazzola o unità di sosta, almeno 60 mq, compreso in essi lo spazio per l'automobile. Per una presenza fino a 15 persone, i servizi igienici devono essere costituiti da due gabinetti, due docce, due lavabi, un lavello, un lavatoio, una fontanella, un vuotatoio di facile accesso, preferibilmente situato all'esterno dei servizi igienici e lontano dalle piazzole di sosta, una presa d'acqua con sufficiente pressione per le operazioni di pulizia dei servizi igienici e dei mezzi di pernottamento. Per una presenza fino a trenta persone i servizi igienici devono essere costituiti da almeno 3 gabinetti, 3 docce, 3 lavabi, 2 lavelli e 2 lavatoi, 1 fontanella, 1 vuotatoio di facile accesso preferibilmente situato all'esterno dei servizi igienici e lontano dalle piazzole di sosta, 1 presa d'acqua con sufficiente pressione per le operazioni di pulizia dei servizi igienici

e dei mezzi di pernottamento. I lavabi devono essere dotati di almeno una presa per rasoio. In prossimità delle piazzole deve essere prevista una colonnina con possibilità di attacco per la presa di corrente elettrica; deve essere inoltre assicurata l'illuminazione notturna. L'operatore agrituristico non è tenuto a costruire servizi igienici appositamente per il campeggio agrituristico qualora l'azienda agrituristica ne disponga di idonei rispondenti ai requisiti di cui sopra e accessibili dall'esterno.

3. Per la produzione, la preparazione, il confezionamento e la somministrazione di alimenti, compresi i prodotti da forno a base di cereali e le bevande, le aziende agrituristiche sono soggette alle disposizioni di cui alla legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive modifiche e integrazioni e dal decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327. I locali adibiti a cucine-laboratori di preparazione devono avere i seguenti requisiti:

- a) una superficie minima di almeno dodici metri quadri e comunque rapportata al numero dei posti a sedere;
- b) pareti sino a due metri lavabili e disinfettabili; lisce ed in materiale resistente;
- c) pavimento ben connesso lavabile e disinfettabile;
- d) soffitto che non permetta attecchimento di muffe e caduta di polvere;
- e) finestre e porte protette da dispositivo contro gli insetti ed i roditori
- f) lavello fornito di erogatore d'acqua a comando non manuale;
- g) distributore di sapone e asciugamani a perdere;
- h) contenitore per rifiuti con comando a pedale;
- i) cappa sovrastante il punto di cottura tale da poter convogliare all'esterno i fumi ed i vapori;
- l) tavoli da lavoro con superficie lavabile e armadietti chiusi;
- m) lavastoviglie, anche di tipo non industriale, qualora siano previsti non più di 20 posti a sedere;
- n) frigorifero - anche di tipo non industriale - di capacità adeguata e dotato di termometro di massima e di minima.

4. Per la somministrazione di spuntini e bevande, che escluda attività di cottura, è necessario ricavare, per la sola preparazione degli stessi, eventualmente nella stessa cucina familiare, un settore con piano di lavoro lavabile e disinfettabile delimitato da superfici ugualmente lavabili e disinfettabili. I locali adibiti al consumo dei pasti sono normalmente ricavati nella casa di abitazione od in annessi rustici. Nel caso in cui le altezze o le finestrature, tenuto conto della ruralità delle costruzioni, non siano sufficienti ad assicurare una adeguata areazione, possono essere adottati sistemi meccanici per il ricambio dell'aria. La superficie minima destinata alla somministrazione dei pasti è pari a 1,5 mq per posto a sedere.

5. I servizi igienici devono avere pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili come descritto per le cucine e comandi di erogazione dell'acqua non manuali né a gomito, distributore di sapone e asciugamani a perdere, contenitore per i rifiuti con comando a pedale. Qualora tali servizi non fossero muniti di finestratura di almeno cm. 50 x 50 dovranno essere dotati di aspirazione meccanica.

6. Nel caso di attività di ristorazione, il numero dei servizi igienici, composto da bagno ed antibagno dovrà essere proporzionato al numero di posti a sedere con un minimo di 1 bagno ogni 25 posti, 2 bagni fino a 60 posti e 3 bagni oltre i 60 di cui uno per disabili.

7. Il personale di cucina appartenente al nucleo familiare utilizza il bagno dell'abitazione anche non adiacente alla cucina medesima, purché compreso nell'ambito degli edifici dell'azienda.

8. Per i servizi igienici delle aziende agrituristiche già in possesso di autorizzazione comunale valgono le disposizioni a suo tempo impartite dall'autorità sanitaria,

Art. 13 - Macellazione di animali allevati in azienda

1. La macellazione degli animali allevati in azienda delle specie bovina, equina, suina, ovina e caprina è consentita esclusivamente in impianti debitamente autorizzati ai sensi del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286.

2. La macellazione di avicunicoli e di selvaggina è consentita nella misura non superiore a 10.000 capi annui, in apposito locale polifunzionale autorizzati ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283 annesso all'azienda agrituristica e per la vendita diretta in azienda.

3. Nei locali di cui al comma 2 è tassativamente vietato il sezionamento delle carcasse; essi devono essere sufficientemente illuminati, aerati e provvisti di:

a) pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto munito di griglia e sifone per la raccolta dei reflui e lo smaltimento delle acque di lavaggio;

b) pareti rivestite con materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di almeno due metri;

c) contenitori idonei che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto destinati esclusivamente a tale uso;

d) contenitori lavabili e disinfettabili muniti di chiusura per depositare il sangue ed i sottoprodotti di macellazione, in attesa di ritiro da parte di ditta autorizzata;

e) finestre, porte e scarichi protetti da dispositivo contro gli insetti od i roditori;

f) lavabo fornito di acqua corrente potabile calda e fredda, di prodotti per la pulizia e dispositivo per l'asciugatura delle mani, da usarsi una sola volta;

g) servizio igienico non comunicante direttamente con locale di macellazione.

4. E' ammessa l'utilizzazione dei servizi igienici dell'abitazione o dell'azienda agrituristica purché diversi da quelli a disposizione del pubblico.

5. La macellazione dei conigli e quella degli animali delle specie avicole deve essere effettuata in momenti diversi.

6. E' consentita l'attività settimanale di macellazione, fino a due capi di suini e due capi di ovi-caprini o otto capi di agnelli, capretti e suinetti di peso vivo inferiore a quindici chilogrammi, in impianti annessi in aziende agrituristiche e per la vendita diretta di cui all'articolo 2, comma 2, lettera f) della legge regionale 18 aprile 1997, n. 9. Per tali impianti l'autorizzazione sanitaria è subordinata al possesso dei requisiti di cui al comma 3 e dei seguenti ulteriori requisiti:

a) locale con dimensioni minime di tre metri di larghezza e sei metri di lunghezza del quali 3,5 metri per stordimento, dissanguamento e scuoiatura-depilazione e 2,5 metri per sezionamento in quarti ed eviscerazione;

b) finestre e porte muniti di dispositivi contro gli insetti ed attrezzature che consentano, per le operazioni successive allo stordimento, il sollevamento completo della carcassa. Durante le operazioni di macellazione l'animale non deve mai venire a contatto con il pavimento, qualora l'altezza del locale non permetta di appendere immediatamente l'animale alla guidovia, è ammesso, limitatamente alle fasi di dissanguamento e per l'asportazione della testa e delle zampe, l'utilizzo di attrezzature che permettano comunque il sollevamento dell'animale dal suolo;

c) la separazione tra il sito dove avviene lo stordimento, il dissanguamento, scuoiatura-depilazione e la postazione dove si eseguono le successive operazioni sulla carcassa deve essere assicurata da apposita divisione strutturale fissa o mobile o da una adeguata distanza;

d) in assenza di un apposito locale i visceri ed i cascami della macellazione, in attesa di ritiro da parte di ditta autorizzata possono essere depositati in contenitori lavabili e disinfettabili muniti di chiusura;

e) una cella frigorifera, di capacità adeguata a contenere i prodotti della macellazione destinati ad uso alimentare umano, che può coincidere con quella della vendita diretta o quella eventualmente presente nella cucina-laboratorio di preparazione, purché sia assicurata l'assenza di contatti tra carni fresche di specie diverse e tra queste ed altri prodotti carnei quali ad esempio salumi o carni preparate.

7. L'impianto autorizzato ai sensi dei commi 3 e 6 può essere adibito alla macellazione degli avicunicoli e selvaggina, nonché dei suini ed ovi-caprini purché in giornate diverse.

8. I locali, le attrezzature e gli utensili devono essere utilizzati esclusivamente per l'attività di cui si tratta, puliti e disinfettati prima di ogni riutilizzo per le operazioni sopra richiamate.

9. La macellazione degli animali di cui al comma 6 deve avvenire nel rispetto delle norme previste dal D.Lgs. 18 aprile 1994, n. 286 per i macelli a capacità limitata.

Art. 14 - Lavorazione dei prodotti a base di carne in azienda

1. La lavorazione delle carni ottenute dalla macellazione aziendale o extraaziendale è consentita in apposito locale autorizzato ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283 o in quelli di cui all'articolo 14, comma 3 del presente regolamento, nel qual caso la lavorazione dovrà avvenire in momenti diversi da ogni altra attività.

2. La lavorazione delle carni ottenute dalla macellazione aziendale potrà essere effettuata esclusivamente da personale in possesso di idoneità sanitaria ai sensi dell'articolo 37 e seguenti del decreto del Presidente della Repubblica n. 327/1980.

3. Qualora nella stessa azienda venga attivato anche un impianto di macellazione è sufficiente un solo servizio igienico per entrambe le strutture.

Art. 15 - Produzione di conserve

1. Per la produzione di un quantitativo di conserve, marmellate, sciroppi, succhi, sottaceti e sottoli corrispondente a non più di cinquanta kg giornalieri di materia prima, è consentito l'uso della cucina-laboratorio di cui all'articolo 12 del presente regolamento.

2. Per la produzione di quantitativi superiori ai cinquanta kg può essere utilizzato il locale polifunzionale di cui all'articolo 13 purché tra una lavorazione di prodotti di origine animale ed una successiva lavorazione di prodotti vegetali, l'operatore provveda a disinfettare accuratamente i piani di lavoro e le attrezzature ed ad adottare i necessari accorgimenti per evitare contaminazioni dei prodotti.

3. Le Aziende agricole, relativamente alla produzione, preparazione e confezionamento dei prodotti di cui al comma 1, devono tener conto delle norme previste dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari".

4. Le Aziende interessate all'attuazione dei sistemi di autocontrollo sanitario di cui all'articolo 3 del citato D.Lgs. n. 155/1997 dovranno presentare all'autorità sanitaria competente un manuale aziendale redatto secondo le linee guida validate a livello nazionale. Le autorità sanitarie competenti, una volta approvato il manuale imposteranno i controlli in relazione alle procedure in esso contenute.

Art. 16 - Produzioni lattiero-casearie

1. Le aziende che intendono produrre e vendere prodotti lattiero caseari devono dotarsi di un apposito locale per la raccolta, l'affioramento, la scrematura del latte e per la salatura e la lavorazione in generale dei formaggi nonché di un locale per vendita e deposito.

2. I locali devono essere dotati di:

- a) pavimento lavabile disinfettabile con idoneo sistema per l'allontanamento e scarico della acque di lavaggio;
- b) pareti lavabili disinfettabili fino a 2 metri di altezza;
- e) soffitto che non permetta attecchimento di muffe e caduta di polvere;
- d) aereazione ed illuminazione, naturali o artificiali sufficienti.

3. Il locale di lavorazione deve inoltre disporre di:

- a) idoneo impianto per la fornitura di acqua potabile;
- b) attrezzature ed utensili da lavoro facili da lavare e disinfettare;
- c) dispositivi per la protezione contro l'ingresso di insetti e roditori;
- d) servizio igienico dotato di acqua potabile, di lavabo con rubinetto a comando non manuale, di erogatore di sapone e di asciugamani a perdere, qualora non sia presente un servizio igienico aziendale con le medesime caratteristiche.

Art. 17 - Etichettatura dei prodotti

1. Tutti i prodotti destinati alla vendita devono riportare l'etichettatura di cui al D.Lgs. n. 109/1992 e quelli contenenti carni suine non cotte anche la data di produzione indicata con un numero romano per il mese e con un numero arabo per le due ultime cifre riferite all'anno.

Art. 18 - Congelamento dei prodotti

1. E' consentito il congelamento dei prodotti di origine animale e vegetale destinati ad essere utilizzati unicamente nella preparazione di cibi da somministrare, con esclusione di quelli cotti o precotti. Tali cibi possono essere congelati in presenza di apposito abbattitore di temperatura.

2. Possono essere sottoposte a congelazione, con adeguato frigorifero munito di termometro di massima e di minima anche di tipo non industriale, le derrate in perfette condizioni di salubrità e freschezza subito dopo il confezionamento con idoneo involucro sul quale saranno indicati il mese e l'anno in cui è stato effettuato il trattamento. Dovranno essere scrupolosamente mantenute le temperature di conservazione prescritte dalle norme vigenti per i vari tipi di prodotti i quali, una volta scongelati, non possono essere ricongelati.

3. Per la produzione aziendale di alimenti congelati va fatta esplicita richiesta nella domanda di autorizzazione rivolta al servizio veterinario delle ULSS.

Art. 19 - Deposito degli alimenti

1. Il deposito degli alimenti, fatte salve le deroghe previste dall'articolo 28 del decreto del Presidente della Repubblica n. 327/1980, deve avvenire in locali igienicamente idonei, adeguatamente aerati, con pavimento liscio e facilmente lavabile. Le pareti ed il soffitto devono possedere caratteristiche tali da non consentire inquinamento od alterazioni dei prodotti depositati.

Art. 20 - Attività agrituristica in malga

1. Per la somministrazione di alimenti tipici prodotti in malga deve essere individuato un idoneo spazio di preparazione degli stessi con piano di lavoro lavabile e disinfettabile. I prodotti dovranno essere protetti e conservati in modo idoneo. Per la preparazione potrà essere usata la cucina, utilizzata dal

conduttore della malga e dai suoi collaboratori; in tale caso deve avere i seguenti requisiti:

a) pavimento e pareti sino a due metri di altezza lavabili e disinfettabili; nel caso di sola somministrazione di pasti e spuntini limitatamente alla zona in cui è posto il piano di lavoro;

b) finestre e porte muniti di dispositivi contro gli insetti od i roditori;

c) piani di lavoro lavabili e disinfettabili;

d) lavandino o lavello munito di rubinetto a comando non manuale, erogatore di sapone e di asciugamani a perdere.

2. Per le cucine in malga non è richiesta la superficie minima di dodici metri quadri. La somministrazione non può avere luogo nella cucina stessa. Per somministrazione di bevande e spuntini ricavati prevalentemente da prodotti aziendali si intende la somministrazione di polenta, formaggi e salumi, nonché di eventuali altri prodotti tipici di malga. Per i locali di somministrazione in malga non viene richiesta la superficie minima pari a 1,5 mq per posto a sedere.

3. Per l'alloggio in malga valgono le norme per i rifugi escursionistici. Gli ospiti non possono fruire del servizio igienico riservato agli operatori della malga qualora vi si svolga anche l'attività di lavorazione del latte e/o quella di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.

4. Per la vendita dei prodotti in malga deve essere individuato un idoneo spazio con piano di vendita lavabile e disinfettabile.

5. Il locatore della malga ha l'obbligo di consegnare al locatario i locali della malga in condizioni tali che rispondano ai requisiti igienico sanitari di cui al presente articolo.

Art. 21 - Contributi in conto capitale

1. Sono ammissibili a finanziamento le seguenti iniziative:

a) opere murarie di restauro, ristrutturazione e ampliamento dei fabbricati per ottenere locali da destinare:

1) alla ricettività in stanze o appartamenti;

2) alla realizzazione di locali tipici per la somministrazione di cibi e bevande;

3) alla realizzazione di locali per la conservazione, preparazione, trasformazione e vendita dei prodotti ottenuti in azienda;

b) acquisto di mobili ed attrezzature necessari all'arredamento dei locali da destinare alle attività di cui al punto a);

c) dotazione, manutenzione straordinaria e miglioramento dei servizi necessari all'esercizio dell'attività:

1) servizi igienico-sanitari;

2) allacciamenti elettrici, idrici, telefonici, telematici;

3) impianti termici

d) allestimento di agricampeggi in aree agricole:

1) sistemazione del terreno;

2) allacciamenti;

3) servizi igienico-sanitari;

4) sistemazione del verde;

5) recinzioni;

e) attrezzature e dotazioni finalizzate all'esercizio di attività sportive, culturali e ricreative.

2. I contributi vengono erogati:

a) per le opere murarie:

1) lire 4.000.000 a locale per i punti di vendita e locali tipici;

2) lire 2.000.000 a posto letto per la predisposizione di stanze;

3) lire 30.000.000 per alloggi completi;

- b) per i mobili e attrezzature:
 - 1) lire 1.000.000 per ogni posto letto;
 - 2) lire 4.000.000 per ogni locale tipico o punto di vendita;
 - e) per la realizzazione di servizi, loro manutenzione straordinaria, o loro miglioramento ed allacciamenti vari:
 - 1) lire 4.000.000 complessive;
 - d) per l'allestimento di agricampeggi:
 - 1) lire 10.000.000 complessive;
 - e) per attrezzature e dotazioni per attività sportive, culturali e ricreative:
 - 1) lire 7.000.000 complessive.
3. Gli importi sono maggiorati del venticinque per cento per le opere e le iniziative realizzate in zone montane e collinari. Il contributo complessivo per ciascun beneficiario non può essere superiore a 20 mila ECU maggiorato del venticinque per cento nelle zone montane e svantaggiate nell'arco di tempo di tre anni.
4. Per le Cooperative agrituristiche, sono ammissibili a finanziamento opere e investimenti a carattere interaziendale che siano di interesse delle aziende associate, rispondenti alle finalità di cui agli articoli 1 e 2 della legge regionale 18 aprile 1997, n. 9.
5. Tali iniziative possono riguardare:
- a) realizzazione di locali tipici o punti di vendita e ristoro a servizio delle aziende associate nel rispetto delle disposizioni di cui all'articolo 2 della legge regionale 18 aprile 1997, n. 9;
 - b) sistemazione di aree attrezzate per l'esercizio dello sport e del tempo libero;
 - c) acquisto di attrezzature necessarie alla raccolta ed alla commercializzazione dei prodotti tipici;
 - d) ogni altro investimento che sia in armonia con il disposto dell'articolo 2 della legge regionale 18 aprile 1997, n. 9, e realizzato al servizio delle aziende agrituristiche associate. Il contributo per ciascuna Cooperativa non può superare l'importo massimo di 40 mila ECU maggiorato del venticinque per cento nelle zone montane e svantaggiate.

Art. 22 - Norme procedurali per i contributi

1. Le domande vanno inoltrate alla Provincia competente per territorio e corredate dalla seguente documentazione:
 - a) delega notarile o documento equipollente del legittimo proprietario nel caso in cui gli interventi siano effettuati da affittuari o altri aventi diritto non titolari;
 - b) progetto dei lavori da eseguire completo del computo metrico e del preventivo di spesa;
 - e) concessione edilizia ove necessaria.
2. Le Cooperative agricole possono presentare domanda di finanziamento se negli scopi Statutari è previsto anche l'agriturismo; la domanda deve essere corredata dalla seguente documentazione:
 - a) verbale del Consiglio di Amministrazione che autorizzi il Presidente a presentare l'istanza;
 - b) certificato del Tribunale nel quale si attesti l'assenza di procedure concorsuali a carico della Cooperativa o giudiziarie a carico dei componenti il Consiglio di amministrazione;
 - c) progetto o computo metrico ove necessari;
 - d) concessione edilizia ove necessaria;
 - e) autorizzazione del legittimo proprietario ove necessaria.
3. Tutte le ditte che presentano istanza di contributo devono essere iscritte all'anagrafe regionale di cui alla DGR 14 dicembre 1987, n. 7494.

4. La Provincia provvede ad eseguire gli opportuni accertamenti relativi all'esistenza dei requisiti e a formalizzare la concessione delle provvidenze con proprio provvedimento, dando contestuale comunicazione alla ditta interessata imputando la spesa ad apposito capitolo istituito nel bilancio della provincia medesima.

5. La Provincia provvede con fideiussione, entro trenta giorni dall'inizio dei lavori, all'erogazione di un acconto pari all'ottanta per cento dell'importo ammesso a contributo.

6. Ad iniziative attuate, le ditte interessate presentano domanda di collaudo alla Provincia, corredata dai seguenti documenti:

- a) stato finale dei lavori;
- b) computo metrico consuntivo;
- c) fatture quietanzate in originale o copia autenticata per gli acquisti;
- d) verbale del Consiglio di amministrazione che approva il rendiconto, se trattasi di Cooperative.

7. La Provincia provvede, ad effettuare l'accertamento di avvenuta esecuzione delle opere e degli acquisti ed alla successiva liquidazione dandone contestuale comunicazione all'Ispettorato regionale per l'agricoltura.

Art. 23 - Norme procedurali per i mutui

1. La domanda di finanziamento deve essere presentata alla Provincia e contemporaneamente all'Istituto di Credito prescelto, allegando la stessa documentazione prevista per i contributi. La Provincia esegue gli opportuni accertamenti ed invia copia del verbale all'Istituto di Credito.

2. La Provincia, acquisito il contratto condizionato di mutuo da parte dell'Istituto di Credito, provvede ad emettere il relativo nulla osta. Ad iniziativa attuata, il beneficiario presenta alla Provincia domanda di collaudo allegando la seguente documentazione:

- a) stato finale delle opere;
- b) computo metrico consuntivo;
- c) fatture quietanzate in originale o copia autenticata per gli acquisti;
- d) verbale del Consiglio di amministrazione che approva il rendiconto, se trattasi di Cooperative.

3. Eseguite le verifiche, la Provincia invia copia del verbale di accertamento dell'esecuzione delle opere e degli acquisti all'Istituto finanziatore che provvede alla stipula del contratto definitivo di mutuo ed a predisporre i relativi decreti di impegno e contestuale liquidazione.

Art. 24 - Attività di coordinamento

1. Per la verifica dei contenuti del Piano agrituristico aziendale le Province sono tenute ad adottare, per il necessario coordinamento, uno specifico provvedimento atto a stabilire criteri e modalità uniformi.

2. Al fine dell'opportuno coordinamento della vigilanza, le Province adottano uno specifico provvedimento atto a stabilire criteri e modalità uniformi per l'attuazione della vigilanza medesima e provvedono ad organizzare specifici corsi di formazione ed aggiornamento per gli addetti.

Art. 25 - Rapporto di connessione e complementarietà

1. L'attività agrituristica deve essere svolta in rapporto di connessione e complementarietà con le attività di coltivazione del fondo di silvicoltura di allevamento del bestiame e di acquacoltura che devono rimanere principali.

2. Il tempo lavoro impiegato nell'attività agricola deve essere superiore a quello impiegato nell'attività agrituristica.

3. Per le valutazioni di cui ai commi 1 e 2 vengono utilizzati i parametri di cui all'allegato 1 del presente regolamento.

4. I parametri di cui all'allegato 1, rimangono in vigore in via sperimentale, per un anno dalla data di entrata in vigore del presente regolamento. La Giunta regionale su proposta delle associazioni agrituristiche o delle commissioni agrituristiche provinciali è autorizzata a variare i parametri medesimi nel caso non risultassero più rispondenti alla verifica del rapporto di connessione e complementarietà.

(Si omettono gli allegati)