

## Leggi e regolamenti regionali

Atto: REGOLAMENTO REGIONALE 04 novembre 2013, n. 6

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

Pubblicazione: ([B.U. 21 novembre 2013, n. 90](#)).

Stato: Vigente

Tema: [SVILUPPO ECONOMICO E ATTIVITA' PRODUTTIVE](#)

Settore: [TURISMO](#)

Materia: [Agriturismo – Turismo rurale](#)

Note: Regolamento regionale di competenza della Giunta regionale, approvato con d.g.r. n. 1486 del 04/11/2013

## Sommario

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

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

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

[Art. 4 \(Ospitalità\)](#)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

[Art. 13 bis \(Barriere architettoniche - Accessibilità/Visitabilità delle strutture agrituristiche\)](#)

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

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

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

[Allegati](#)

### Art. 1

(Oggetto)

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

### Art. 2

(Definizioni)

1. Ai fini del presente regolamento si intende per:

a) artigiano alimentare: l'impresa per la quale l'attività artigiana è riconosciuta come principale o prevalente, iscritta presso la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura (CCIAA) come ditta artigiana, nonché all'albo delle imprese artigiane in base alle vigenti disposizioni;

b) Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica - BDN - Base di dati informatizzata di cui all'articolo 3, lettera b) e all'[articolo 5 del Regolamento \(CE\) n. 1760/2000](#) e/o il registro centrale o la banca dati informatizzata di cui all'articolo 3, paragrafo 1, lettera d) e agli articoli 7 e 8 del [Regolamento \(CE\) n. 21/2004](#). La BDN garantisce la tracciabilità e la rintracciabilità degli animali e dei loro prodotti, la tutela della salute pubblica e del patrimonio zootecnico, la programmazione dei controlli in materia di identificazione degli animali, l'erogazione e il controllo dei regimi di aiuto comunitari, le informazioni ai consumatori. Attraverso questo sistema è possibile rendersi conto del patrimonio zootecnico esistente sul territorio e conoscere non solo l'anagrafica ma anche la movimentazione della popolazione animale;

c) classificazione delle aziende agrituristiche: l'"idea complessiva di massima" del livello di comfort (comodità dell'accoglienza), varietà di servizi (animazione dell'accoglienza) e qualità del contesto ambientale (natura, paesaggio, tranquillità) che l'azienda è in grado di offrire, attraverso l'attribuzione di categorie, espresse dalla presenza del seguente simbolo, riportato in un numero variabile in successione:



(girasole con l'immagine del picchio stilizzato)

Sono classificate le aziende che offrono l'ospitalità di cui all'articolo 4, con o senza la prestazione di altri servizi;

d) Codice aziendale dell'anagrafe zootecnica nazionale: è un codice che identifica il luogo ove sono allevati e/o commercializzati gli animali e deve essere rilasciato per ogni nuova attività di allevamento, entro venti giorni dall'ingresso degli animali in stalla, dagli Uffici Territoriali Veterinari dell'Azienda Sanitaria Unica Regionale (ASUR) territorialmente competenti. Il codice si compone di 8 caratteri alfanumerici che riportano il Codice

ISTAT del Comune (tre numeri) seguito dalla sigla della Provincia (due lettere) e da un codice progressivo (tre numeri);

e) Denominazione di Origine Protetta - DOP - Regime di qualità che identifica a livello europeo un prodotto:

1) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati;

2) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente a un particolare ambiente geografico e ai suoi intrinseci fattori naturali e umani;

3) le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata;

f) Elenco Regionale degli Operatori Agrituristici - EROA - come istituito dall'[articolo 13 legge regionale 21/2011](#);

g) Fascicolo Aziendale: il fascicolo istituito dall'[articolo 9 del decreto del Presidente della Repubblica 1° dicembre 1999, n. 503](#) (Regolamento recante norme per l'istituzione della Carta dell'agricoltore e del pescatore e dell'anagrafe delle aziende agricole, in attuazione dell'[articolo 14, comma 3, del D. Lgs. 30 aprile 1998, n. 173](#)), disciplinato dal decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali 12 gennaio 2015 (Semplificazione della gestione PAC 2014-2020), e consiste nell'insieme delle informazioni relative ai soggetti tenuti all'iscrizione all'Anagrafe delle aziende agricole, controllate e certificate dagli Organismi pagatori con le informazioni residenti nelle banche dati della pubblica amministrazione e in particolare del sistema informativo agricolo nazionale (SIAN) ivi comprese quelle del sistema integrato di gestione e controllo (SIGC);

h) Indicazione Geografica Protetta - IGP - regime di qualità che identifica a livello europeo un prodotto:

1) originario di un determinato luogo, regione o paese;

2) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità, la reputazione o altre caratteristiche;

3) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella regione geografica delimitata;

i) materia prima tracciabile o prodotto regionale tracciabile: il prodotto agricolo di origine marchigiana in quanto ottenuto da aziende agricole marchigiane singole o associate, che non ha subito alcuna lavorazione o trasformazione o distribuzione esterna all'azienda stessa; possono rientrare nei prodotti tracciabili, ai sensi del punto b), [comma 2, articolo 6 della Legge regionale n. 21/2011](#), anche quelli provenienti da aziende agricole con sede in comuni contigui di regioni limitrofe;

j) materia prima tracciata o prodotto regionale tracciato: il prodotto alimentare di provenienza marchigiana, acquistato presso qualsiasi operatore economico, per il quale sia fornita idonea documentazione (fattura o documentazione fiscale equivalente, documento di trasporto e simili) attestante l'origine marchigiana del prodotto stesso o delle materie prime utilizzate nel caso di prodotti trasformati. Tale documentazione dovrà, inoltre, fornire le informazioni principali relative alle varie fasi del processo produttivo, a partire dalla nascita del bene agricolo fino alla trasformazione e alla distribuzione, al fine di garantire il rispetto delle disposizioni europee e nazionali nel campo della sicurezza alimentare - in particolare, nel caso di prodotti di origine animale, dove è verificabile la "rintracciabilità", il prodotto si considera tracciato nel caso in cui il documento fiscale riporti il codice identificativo o del singolo animale (esempio bovini - equidi - ovcapriini meno gli agnelli) o della singola partita degli animali (esempio suini/avicoli etc.); possono rientrare nei prodotti tracciati, ai sensi del punto b), [comma 2, articolo 6 della Legge regionale n. 21/2011](#), anche quelli provenienti da aziende agricole con sede in comuni contigui di regioni limitrofe;

k) Qualità Garantita dalle Marche - QM - marchio di qualità collettivo per la valorizzazione dei prodotti agricoli e agroalimentari della Regione Marche riconosciuto a livello europeo;

l) Specialità Tradizionale Garantita - STG - regime di qualità, relativo alle specialità tradizionali garantite, istituito a livello europeo per salvaguardare metodi di produzione e ricette tradizionali;

m) Superficie Agricola Utilizzata - SAU - Ai fini della [Legge Regionale n. 21/2011](#) e del [Regolamento Regionale n. 6/2013](#), si riferisce a tutte le superfici adibite alle coltivazioni aziendali e al pascolo; sono escluse dalla SAU le superfici forestali, salvo gli impianti di arboricoltura da legno di cui all'[art. 2 della L.R. 6/2005](#) e le superfici a bosco in attuazione di coltura di cui alla [L.R. 12/2016](#), le tare, gli incolti e le superfici a pascolo in assenza di un codice allevamento aziendale (allevamento bovino, bufalino, equino, ovino, caprino - SUINO) con la previsione di un carico minimo di 0,3 UBA/ettaro;

n) Utenti Macchine Agricole - UMA - registro: elenco nominativo degli utenti ammessi all'agevolazione fiscale per gli oli minerali impiegati nei lavori agricoli, orticoli, in allevamento, nella silvicoltura e piscicoltura e nella florovivaistica di cui all'articolo 3, comma 3, del decreto del Ministero dell'economia e delle finanze 14 dicembre 2001, n. 454 (Regolamento concernente le modalità di gestione dell'agevolazione fiscale per gli oli impiegati nei lavori agricoli, orticoli, in allevamento, nella silvicoltura e piscicoltura e nella florovivaistica);

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

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

## Nota relativa all'articolo 2

*Così modificato dall'[art. 1, r.r. 19 marzo 2020, n. 2](#), e dall'[art. 1, r.r. 14 dicembre 2022, n. 8](#).*

### Art. 3

(Connessione dell'attività agrituristica)

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

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

**3.** La Giunta regionale adotta, ai sensi dell'[articolo 4, comma 2, della l.r. 21/2011](#), le tabelle delle ore lavorative occorrenti per le singole colture, gli allevamenti, la silvicoltura, le trasformazioni e i lavori di conservazione dello spazio agricolo e di tutela dell'ambiente e indica i tempi previsti per l'espletamento delle attività agrituristiche.

**4.** Per le aziende che ricadono nelle zone montane e svantaggiate come individuate in base alla normativa europea vigente nonché nelle aree comprese nei parchi regionali e nazionali, e nelle riserve naturali e nelle aree Natura 2000, il tempo-lavoro necessario per l'attività agricola, come indicato nella deliberazione di Giunta regionale di cui al comma 3, viene moltiplicato per un coefficiente compensativo pari a 3, in funzione del disagio socio-economico delle aziende.

**5.** Per le aziende che non ricadono nelle aree individuate al comma 4., ma praticano agricoltura biologica o si trovano in fase di conversione, il tempo-lavoro per l'attività agricola, come indicato nella deliberazione di Giunta regionale di cui al comma 3, è moltiplicato per un coefficiente compensativo pari a 2.

**6.** (Abrogato)

**7.** Nel caso di colture o allevamenti non ricompresi nell'atto di cui al comma 3 o qualora l'azienda non rientri nei parametri ivi previsti, il soggetto interessato è tenuto alla presentazione di una relazione esplicativa redatta da un professionista abilitato nel settore agroforestale ovvero di una

attestazione rilasciata dai Centri autorizzati di assistenza agricola, ai sensi dell'[articolo 6 del decreto legislativo 21 maggio 2018, n. 74](#) (Riorganizzazione dell'Agenzia per le erogazioni in agricoltura - AGEA e per il riordino del sistema dei controlli nel settore agroalimentare, in attuazione dell'[articolo 15 della legge 28 luglio 2016, n. 154](#)).

### Nota relativa all'articolo 3

---

*Così modificato dall'[art. 2, r.r. 19 marzo 2020, n. 2](#), e dall'[art. 2, r.r. 14 dicembre 2022, n. 8](#).*

*Ai sensi del [comma 1 dell'art. 15, r.r. 19 marzo 2020, n. 2](#), la Giunta regionale adotta l'atto di cui al comma 3 di questo articolo, così come modificato dall'art. 2 del medesimo regolamento regionale, entro dodici mesi dalla data di entrata in vigore dello stesso regolamento.*

*Ai sensi del [comma 2 dell'art. 15, r.r. 19 marzo 2020, n. 2](#), fino all'adozione dell'atto di cui al comma 3 di questo articolo, così come modificato dall'[art. 2 del medesimo r.r. 2/2020](#), continuano ad applicarsi, in quanto compatibili con la normativa statale ed europea, le disposizioni di cui agli Allegati 1 e 2 di questo regolamento regionale.*

### Art. 4 (Ospitalità)

**1.** L'ospitalità di cui all'[articolo 5 della l.r. 21/2011](#) consiste nella fornitura del servizio di pernottamento: a) in alloggi, ricavati in appositi locali nella disponibilità dell'azienda, con eventuale somministrazione della prima colazione; b) in spazi aperti, opportunamente attrezzati con piazzole per la sosta.

**2.** L'attività di cui al comma 1, lettera a), del presente articolo può essere liberamente organizzata dall'operatore agrituristico in camere o in unità abitative autonome, nel rispetto della vigente normativa in materia urbanistica e igienico-sanitaria, nonché della capacità ricettiva consentita dal rapporto del rapporto di connessione, come indicato dall'articolo 5, commi 1 e 2, della [l.r. 21/2011](#).

**3.** Nel caso di ospitalità in unità abitative autonome, l'attività può essere esercitata nei locali destinati al pernottamento consistenti in:  
- camere

- soggiorni, salotti, zone giorno o simili se attrezzati per il posizionamento di posti letto.

Il periodo di permanenza consentito allo stesso ospite non può superare, nell'anno solare, l'arco temporale massimo di tre mesi. Se nella SCIA sono indicate superfici prive di posti letto destinate a soggiorni, salotti, zone giorno o simili, l'utilizzo delle stesse per aumentare la capacità di alloggio è sanzionata ai sensi dell' [articolo 23, comma 3, della l.r. 21/2011](#).

**4.** Se l'azienda agrituristica offre la sola prima colazione agli alloggiati, la percentuale del 65 per cento di materia prima o prodotto, indicata nell'[articolo 5, comma 7, della l.r. 21/2011](#), è calcolata in termini di valore economico.

**5.** Le piazzole per la sosta di cui al comma 1, lettera b), devono essere predisposte e attrezzate per l'accoglienza stagionale di tende, roulotte, autocaravan o altri mezzi di soggiorno, secondo le prescrizioni riportate nell'allegato 6.

In considerazione che l'agriturismo è ricompreso tra le strutture ricettive all'aperto, rientrano tra i mezzi di soggiorno che possono essere allestiti dall'operatore agrituristico le strutture amovibili come case mobili, tende glamping, case sugli alberi, alloggi in botti e simili; come previsto dal [decreto del Presidente della Repubblica 6 giugno 2001, n. 380](#) (Testo unico delle disposizioni legislative e regolamentari in materia edilizia) il loro utilizzo è consentito a condizione che le strutture e le attrezzature impiegate non posseggano alcun collegamento di natura permanente al terreno, siano di facile rimozione, conservino i meccanismi di rotazione in funzione e gli allacciamenti alle reti tecnologiche di adduzione e di smaltimento siano rimovibili in qualsiasi momento e, in ogni caso, il Comune dove ricadono le particelle interessate alla realizzazione delle piazzole, deve autorizzare sotto il profilo urbanistico, edilizio e, ove previsto, paesaggistico la loro messa in opera.

Le tende e le tende lodge devono essere realizzate con materiali smontabili e trasportabili.

L'operatore agrituristico può allestire fino ad un massimo di 8 piazzole con le strutture amovibili precedentemente elencate.

In ogni caso, tutti i manufatti installati dall'operatore agrituristico dovranno essere rimossi quando lo stesso operatore decidesse di cessare l'attività di ospitalità agrituristica in spazi aperti con queste tipologie di strutture.

Le piazzole possono essere dislocate in più siti aziendali anche singolarmente e se allestite su terreni in pendenza possono essere realizzate con strutture in legno o altro materiale idoneo o con movimenti di terra dove consentito, per realizzare i piani orizzontali in sicurezza con esclusione delle opere murarie.

Il periodo di permanenza consentito allo stesso ospite non può superare, nell'anno solare, l'arco temporale massimo di tre mesi.

La superficie da destinare a piazzola o unità di sosta deve essere di almeno 60 metri quadrati e almeno due piazzole devono essere realizzate con percorsi idonei al superamento delle barriere architettoniche.

Nel caso vengano realizzate solo piazzole con mezzi di soggiorno allestiti dall'operatore agrituristico e dotati di servizi igienico - sanitari e lavanderia, non è necessario realizzare i servizi comuni.

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

### Nota relativa all'articolo 4

---

*Prima modificato dall'[art. 1, r.r. 9 aprile 2015, n. 5](#) e dall'[art. 3, r.r. 19 marzo 2020, n. 2](#), poi così sostituito dall'[art. 3, r.r. 14 dicembre 2022, n. 8](#)*

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

**1.** Ai sensi dell'[articolo 6 della l.r. 21/2011](#) l'azienda che esercita l'attività di somministrazione di alimenti e bevande garantisce che:

a) almeno il 30 per cento del valore della materia prima utilizzata, calcolato su base annua, provenga dalla produzione aziendale;

b) un ulteriore 30 per cento del valore della materia prima utilizzata, calcolato su base annua, provenga da aziende agricole singole o associate ubicate in ambito regionale o in comuni contigui di regioni limitrofe come prodotto tracciato o tracciabile; nel caso di approvvigionamento presso aziende ricadenti in comuni contigui di regioni limitrofe è consentito l'acquisto e il successivo uso di prodotti a denominazione di origine protetta o a indicazione geografica protetta o specialità tradizionali garantite realizzati in areali di produzione che comprendono tutto o parte del territorio della Regione Marche;

c) un massimo del 20 per cento del valore della materia prima utilizzata, calcolato su base annua, provenga da acquisiti effettuati presso artigiani alimentari della zona o presso aziende di trasformazione dei prodotti agricoli locali operanti nel territorio regionale, con preferenza per le produzioni DOP, IGP, STG, DOC, DOCG, IGT, per i prodotti tradizionali individuati ai sensi della normativa statale vigente, per i prodotti considerati biologici dalla normativa europea e statale e per i prodotti a marchio Qualità garantita delle Marche (QM);

d) la quota residua massima del 20 per cento del valore della materia prima utilizzata calcolato su base annua, provenga dalla normale distribuzione commerciale.

**2.** Nel rispetto delle vigenti norme regionali in materia di commercializzazione e consumo delle carni di selvaggina abbattuta e di tutti i requisiti

igienico - sanitari, possono essere somministrate anche le carni di ungulati selvatici provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del [Reg. \(CE\) n. 853/2004](#) e prelevate esclusivamente nel territorio regionale o in comuni contigui di regioni limitrofe. Ai fini del calcolo delle percentuali minime di materie prime alimentari per la preparazione dei pasti di cui all'[art. 6 della l.r. 21/2011](#), le carni in questione sono considerate materie prime tracciate o tracciabili ai sensi del comma 1 del presente articolo, lettera b).

**3.** Per le aziende che praticano l'agricoltura biologica e offrono alimenti e bevande esclusivamente biologici, nonché per le aziende che ricadono nelle aree montane e svantaggiate individuate in base alla normativa dell'Unione europea, la percentuale di produzione aziendale indicata al comma 1, lettera a), è ridotta al 25 per cento.

**4.** Devono essere utilizzati esclusivamente vino, birra, olio extra vergine di oliva e miele prodotti nella regione, salvo che per eventi eccezionali se ne verifichi un calo significativo di produzione accertato dalla Giunta regionale.

Parimenti, devono essere utilizzati esclusivamente prodotti orticoli e carne fresca (bovina, equina, suina, ovi-caprina, di bassa corte, ungulati, lepri, selvatici da piuma) o trasformata di provenienza regionale; fanno eccezione i prodotti che, pur utilizzati come ingredienti nelle ricette tradizionali marchigiane, non rientrano nelle tipiche trasformazioni del territorio regionale.

I prodotti orticoli e i prodotti animali, sia freschi sia trasformati, acquistati presso comuni contigui di regioni limitrofe sono equiparati ai prodotti regionali.

**5.** Per la determinazione del volume di attività che l'azienda può sviluppare, si utilizzano i parametri indicati nella deliberazione di Giunta regionale di cui al comma 3 dell'articolo 3, relativi all'espletamento delle attività agrituristiche. La SCIA deve riportare esplicitamente il numero totale di pasti che l'azienda agriturbistica è in grado di somministrare nel corso dell'anno, comprendendo sia i pasti consumati presso l'azienda, anche all'aperto, sia la somministrazione svolta mediante servizio di trasporto o di consegna a domicilio.

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

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

**8.** Ai prodotti aziendali che vengono ceduti all'azienda agriturbistica mediante movimento interno di beni con emissione di specifica documentazione fiscale a norma di legge (fattura o documentazione fiscale equivalente, documento di trasporto e simili), può essere applicato il più probabile valore di mercato rilevato dai prezzari della CCIAA o nei mercati agricoli della zona o in alternativa, nel caso in cui l'azienda svolga anche l'attività di vendita diretta, i prezzi di vendita effettivamente realizzati nell'anno solare precedente. In quest'ultimo caso i prezzi applicati sono comunque confrontati, in sede di controllo, con i valori standard utilizzati dalla Regione nell'ambito dei Programmi di sviluppo rurale e gli eventuali scostamenti superiori al 50 per cento devono essere adeguatamente motivati dall'imprenditore.

**9.** Entro il 31 gennaio di ogni anno, gli operatori agriturbistici che esercitano l'attività di somministrazione di alimenti e bevande comunicano alla Regione e al Comune, anche telematicamente, i dati relativi ai pasti somministrati nell'anno precedente.

#### **Nota relativa all'articolo 5**

---

*Prima modificato dall'[art. 2, r.r. 9 aprile 2015, n. 5](#) e dall'[art. 4, r.r. 19 marzo 2020, n. 2](#), poi così sostituito dall'[art. 4, r.r. 14 dicembre 2022, n. 8](#).*

#### **Art. 6**

(Degustazioni di prodotti aziendali)

**1.** L'organizzazione di degustazioni e di eventi promozionali, che possono essere svolti anche all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa anche in collaborazione con soggetti pubblici e privati, e che riguardano i prodotti provenienti prevalentemente dalle proprie aziende eventualmente integrati con prodotti di altre aziende agricole regionali, prevista dall'[articolo 7 della l.r. 21/2011](#), consiste nella messa a disposizione all'ospite di piccole quantità di prodotti enogastronomici aziendali, con l'obiettivo della valutazione qualitativa ovvero di promuovere e valorizzare le produzioni agroalimentari strettamente collegate al loro territorio di origine.

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

#### **Nota relativa all'articolo 6**

---

*Così sostituito dall'[art. 5, r.r. 14 dicembre 2022, n. 8](#).*

#### **Art. 7**

(Fattorie didattiche)

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

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

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

#### **Art. 8**

(Attività complementari)

**1.** Ai sensi dell'[articolo 10 della legge regionale n. 21/2011](#), sono considerati complementari le attività e i servizi che non generano un

corrispettivo autonomo rispetto alle attività di ospitalità, di somministrazione di alimenti e bevande, di organizzazione di degustazioni di prodotti aziendali, di organizzazione di attività ricreative, sportive, divulgative e culturali o di fattoria didattica e sono offerte ai soli ospiti che fruiscono dei servizi di ospitalità e somministrazione di alimenti e bevande.

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

**3.** Le attività di cui al presente articolo vanno esercitate nel rispetto delle specifiche normative del settore volta a volta interessate, tenendo conto di quanto previsto dall'[articolo 10 comma 2bis della L.R. 21/2011](#).

#### **Nota relativa all'articolo 8**

---

*Così modificato dall'[art. 6, r.r. 14 dicembre 2022, n. 8](#)*

#### **Art. 9**

(Operatori agrituristici)

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

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

**3.** È consentito il ricorso a lavoratori esterni all'impresa agricola solo per lo svolgimento delle attività e dei servizi complementari indicati dall'[articolo 10 della l.r. 21/2011](#) e dall'articolo 8 del presente regolamento, a condizione che il personale normalmente impiegato per l'ordinaria gestione e organizzazione dell'attività agricola risulti numericamente superiore.

#### **Nota relativa all'articolo 9**

---

*Così modificato dall'[art. 5, r.r. 19 marzo 2020, n. 2](#)*

#### **Art. 10**

(Marchio nazionale dell'agriturismo)

**1.** L'azienda agricola che esercita attività agrituristica può richiedere la licenza d'uso del marchio nazionale dell'agriturismo italiano, nel rispetto dei requisiti stabiliti dalla normativa in vigore.

**2.** Nel caso in cui l'azienda disponga di più fabbricati, è sufficiente che la targa sia affissa in uno solo di essi.

**2 bis.** La procedura per la concessione della licenza d'uso del Marchio nazionale è stabilita nell'allegato 3 bis.

**2 ter.** La struttura organizzativa regionale competente in materia, nello svolgimento dell'attività di controllo, verifica il rispetto dei requisiti e delle condizioni relativi alla concessione della licenza d'uso del Marchio nazionale.

#### **Nota relativa all'articolo 10**

---

*Così modificato dall'[art. 25, l.r. 4 dicembre 2014, n. 33](#); dall'[art. 3, r.r. 9 aprile 2015, n. 5](#), e dall'[art. 6, r.r. 19 marzo 2020, n. 2](#)*

#### **Art. 11**

(Classificazione)

**1.** Le aziende agricole che offrono l'ospitalità di cui all'[articolo 5 della l.r. 21/2011](#) e all'articolo 4 del presente regolamento sono classificate in base ai requisiti posseduti, con l'assegnazione di un numero massimo di cinque simboli come da modello riportato nell'allegato 4. Il numero dei simboli è rapportato al punteggio corrispondente ai singoli requisiti.

**2.** La denuncia dei requisiti posseduti dall'azienda è effettuata contestualmente alla presentazione della SCIA, utilizzando la scheda di cui all'allegato 5.

**3.** L'attribuzione della classificazione è obbligatoria ed è condizione indispensabile per lo svolgimento dell'attività agrituristica.

**4.** Per la determinazione della classificazione si applicano i criteri unitari di classificazione delle aziende agrituristiche previsti dalla normativa statale vigente.

**5.** La classificazione assegnata è rivista a richiesta dell'operatore agrituristico ed è oggetto di verifica da parte della struttura organizzativa regionale competente in occasione dello svolgimento dell'attività di controllo, come previsto dall'[articolo 22, comma 2, della l.r. 21/2011](#).

#### **Art. 12**

(Immobili destinati all'agriturismo)

**1.** In base a quanto previsto dall'[articolo 16 della l.r. 21/2011](#), per l'esercizio dell'attività agrituristica possono essere utilizzati sia i fabbricati a destinazione abitativa, con esclusione di quelli di categoria di lusso, sia i fabbricati strumentali all'attività agricola, esistenti sul fondo, fermo restando che nel caso di immobili edificati dopo il 1967, gli stessi devono risultare regolarmente edificati con relativa abitabilità o agibilità e successivo accatastamento.

**2.** Per i fabbricati strumentali realizzati ai sensi della [legge regionale 8 marzo 1990, n. 13](#) (Norme edilizie per il territorio agricolo) per i quali non è ancora trascorso il relativo vincolo di destinazione, al fine di utilizzo agrituristico, sarà necessario verificare, da parte della Struttura Decentrata Agricoltura competente per territorio, la cessazione delle condizioni di necessità che hanno consentito la loro edificazione.

**3.** Possono essere utilizzati anche gli immobili oggetto di intervento di demolizione e ricostruzione con aumento di cubatura realizzata ai sensi della [legge regionale 8 ottobre 2009, n. 22](#), solo se lo stesso intervento sia avvenuto nel rispetto delle caratteristiche rurali dell'edificio mediante la conservazione del suo aspetto complessivo originario, dei singoli elementi architettonici e con l'uso di materiali e tecniche tipici della zona e previa attestazione di agibilità e successivo accatastamento.

**4.** Si considerano esistenti anche le unità edilizie fatiscenti o parzialmente demolite che risultano accatastate e delle quali è possibile reperire adeguata documentazione relativa alla loro organizzazione tipologica originaria, individuabile, oltre che da specifico materiale fotografico, anche da altre unità edilizie dello stesso periodo storico e della stessa area culturale, comunque tale da permettere l'individuazione della volumetria preesistente.

**5.** Non possono essere utilizzate, in quanto non compatibili con l'esercizio dell'attività agrituristica, strutture quali serre, immobili per allevamenti

zootecnici a carattere industriale, tettoie aperte e simili.

**6.** Parimenti, per quanto indicato al comma 1., non possono essere utilizzati gli immobili che realizzati dopo il 1967, siano stati eseguiti in assenza di titolo abilitativo o in totale difformità rispetto allo stesso titolo, a esclusione di quelli per i quali siano stati rilasciati titoli edilizi in sanatoria con successivo conseguimento dell'abitabilità o dell'agibilità.

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

#### Nota relativa all'articolo 12

---

*Così sostituito dall'[art. 7, r.r. 14 dicembre 2022, n. 8](#)*

#### Art. 13

(Recupero del patrimonio edilizio)

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

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

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

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

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

a) non sia possibile utilizzare gli immobili esistenti per comprovati motivi strutturali e di sicurezza;

b) le strutture e i volumi siano adeguatamente inseriti nel contesto rurale, ai sensi dell'[articolo 7 della legge regionale 8 marzo 1990, n. 13](#) (Norme edilizie per il territorio agricolo);

c) le tipologie, gli elementi architettonici e i materiali utilizzati siano tipici dell'edilizia rurale del luogo, secondo le specifiche prescrizioni comunali al riguardo. In ogni caso le nuove edificazioni devono rispettare le seguenti dimensioni: LOCALE PER SERVIZI IGIENICO-SANITARI - superficie coperta chiusa massima di 36 metri quadrati e altezza massima al colmo di 3,50 metri;

LOCALE MULTIUSO (connesso al locale servizi igienico-sanitari nel caso di ospitalità in spazi aperti attrezzati per la sosta e preferibilmente da realizzare in aderenza al locale per servizi igienico-sanitari) - superficie massima di 24 metri quadrati con un lato lungo sempre aperto e altezza massima al colmo di 3,50 metri.

VOLUME TECNICO - superficie coperta chiusa massima di 9 metri quadrati e altezza massima al colmo di 3,00 metri.

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

**7.** Gli impianti sportivi a carattere ricreativo sono realizzati, ai sensi dell'[articolo 17, comma 4, della l.r. 21/2011](#), nel rispetto dei regolamenti urbanistici comunali e a condizione che siano funzionali al soggiorno o all'ospitalità temporanea e che siano adeguatamente inseriti nel contesto rurale. Possono essere dotati di copertura sia aperta sia chiusa in tutti i lati.

#### Nota relativa all'articolo 13

---

*Così modificato dall'[art. 7, r.r. 19 marzo 2020, n. 2](#), e dall'[art. 8, r.r. 14 dicembre 2022, n. 8](#)*

*Si segnala che il comma 7 di questo articolo è stato modificato come disposto dal [comma 2 dell'art. 8, r.r. 14 dicembre 2022, n. 8](#), anche se nel testo del medesimo comma 7 previgente a tale regolamento regionale non risulta presente la seguente espressione: 'e che siano inseriti nel contesto rurale'.*

#### Art. 13 bis

(Barriere architettoniche - Accessibilità/Visitabilità delle strutture agrituristiche)

**1.** A norma dell'[articolo 18 della l.r. 21/2011](#), le aziende agrituristiche devono garantire l'accessibilità e la visitabilità nelle loro strutture dedicate all'ospitalità e alla somministrazione di alimenti e bevande.

Per accessibilità si intende la possibilità, anche per persone con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale, di raggiungere l'edificio e le sue singole unità immobiliari e ambientali, di entrarvi agevolmente e di fruirne spazi e attrezzature in condizioni di adeguata sicurezza e autonomia; l'accessibilità esprime il più alto livello in quanto ne consente la totale fruizione nell'immediato.

Per visitabilità si intende la possibilità, anche da parte di persone con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale, di accedere agli spazi di relazione e ad almeno un servizio igienico di ogni unità immobiliare. Sono spazi di relazione gli spazi di soggiorno o pranzo dell'alloggio e quelli dei luoghi di lavoro, servizio ed incontro, nei quali il cittadino entra in rapporto con la funzione ivi svolta; la visitabilità rappresenta un livello di accessibilità limitato ad una parte più o meno estesa dell'edificio o delle unità immobiliari, che consente comunque ogni tipo di relazione fondamentale anche alla persona con ridotta o impedita capacità motoria o sensoriale.

**2.** In particolare, le aziende agrituristiche devono garantire:

in caso di ospitalità, ai sensi dell'[articolo 5 della legge regionale 21/2011](#), il requisito della visitabilità si intende soddisfatto quando la struttura ricettiva dispone di tutte le parti e servizi comuni ed un determinato numero di stanze accessibili anche a persone con ridotta o impedita capacità motoria. Tali stanze devono avere arredi, servizi, percorsi e spazi di manovra che consentano l'uso agevole anche da parte di persone su sedia a ruote.

Qualora le stanze non dispongano dei servizi igienici, deve essere accessibile sullo stesso piano, nelle vicinanze della stanza, almeno un servizio igienico.

Il numero di stanze accessibili in ogni struttura ricettiva deve essere di almeno due fino a 40 o frazione di 40, aumentato di altre due ogni 40

stanze o frazione di 40 in più.

In tutte le stanze è opportuno prevedere un apparecchio per la segnalazione, sonora e luminosa, di allarme.

La ubicazione delle stanze accessibili deve essere preferibilmente nei piani bassi dell'immobile e comunque nelle vicinanze di un "luogo sicuro statico" o di una via di esodo accessibile.

Nel caso in cui l'azienda svolga l'attività di ospitalità in alloggi utilizzando più fabbricati il rispetto di tali condizioni riguarda la struttura ricettiva nel suo complesso e non, chiaramente, ogni singolo edificio adibito all'accoglienza.

Nel caso di ospitalità in spazi aperti devono essere accessibili almeno due unità di soggiorno temporaneo;

in caso di attività di somministrazione alimenti e bevande, ai sensi dell'[articolo 6 della legge regionale 21/2011](#), il requisito della visitabilità si intende soddisfatto se almeno una zona riservata al pubblico, oltre a un servizio igienico - dedicato alla sola attività di somministrazione -, sono accessibili.

**3.** Per quanto riguarda i criteri di progettazione per la visibilità nelle strutture agrituristiche si devono rispettare le prescrizioni, le specifiche funzionali e dimensionali e le soluzioni tecniche conformi, come stabilite dal Decreto del Ministero dei Lavori Pubblici 14 giugno 1989, n. 236.

**4.** Si precisa che tali norme si applicano solo nel caso in cui si realizzi un intervento di ristrutturazione edilizia degli immobili adibiti o che saranno adibiti all'ospitalità agrituristica e, comunque, possono essere ammesse deroghe a quanto prescritto, in caso di dimostrata impossibilità tecnica connessa agli elementi strutturali ed impiantistici.

Le suddette deroghe sono concesse dal Sindaco in sede di provvedimento autorizzativo previo parere favorevole dell'Ufficio Tecnico incaricato dal Comune per l'istruttoria dei progetti.

**5.** Per gli edifici soggetti ai vincoli di cui al [Decreto Legislativo n. 42 del 2004](#) (Codice dei beni culturali e del paesaggio, ai sensi dell'[articolo 10 della legge 6 luglio 2002, n. 137](#)), nonché ai vincoli previsti da leggi speciali aventi le medesime finalità, nel caso di mancato rilascio del nulla osta da parte delle autorità competenti alla tutela del vincolo, la conformità alle norme vigenti in materia di accessibilità e di superamento delle barriere architettoniche può essere realizzata con opere provvisorie, come definite dall'[articolo 7 del Decreto del Presidente della Repubblica 7 gennaio 1956, n. 164](#), sulle quali sia stata acquisita l'approvazione della predetta autorità.

#### Nota relativa all'articolo 13 bis

Aggiunto dall'[art. 9, r.r. 14 dicembre 2022, n. 8](#)

#### Art. 14

(Norme igienico-sanitarie)

**1.** Fermo restando il rispetto di quanto stabilito dalla vigente normativa sull'igiene dei prodotti alimentari, con particolare riguardo all'obbligo della stesura del documento di autocontrollo e dell'obbligo di formazione, le aziende agricole che svolgono attività agrituristica devono osservare le norme igienico-sanitarie di cui all'allegato 6.

**2.** Fermo restando quanto stabilito dalla normativa vigente in materia di predisposizione, attuazione e documentazione delle procedure di autocontrollo, le aziende agricole che intendono svolgere l'attività di macellazione presso la propria struttura devono osservare le norme di cui all'allegato 7.

**2 bis.** Le attività di cui al presente articolo sono soggette a registrazione tramite presentazione del modello di notifica sanitaria di inizio attività (NIA) nell'ambito del procedimento della SCIA ai sensi della deliberazione di Giunta regionale n. 158 del 19 febbraio 2018 (Sicurezza alimentare - Segnalazione Certificata di Inizio Attività degli stabilimenti del settore alimentare primario e post primario).

**3.** La lavorazione delle carni ottenute dalla macellazione aziendale o extraaziendale è consentita in apposito locale registrato ai sensi del [Regolamento CE 29 aprile 2004, n. 852](#) ovvero anche all'interno della cucina-laboratorio di preparazione di cui all'allegato 6, punto 6, al presente regolamento.

**4.** Le lavorazioni dei prodotti detti di seconda trasformazione a base di carne (insaccati freschi o stagionati), lavorati secondo le tecniche tradizionali tipiche del luogo, possono essere consentite all'interno della cucina-laboratorio di preparazione in date e orari definiti nel piano di autocontrollo, durante i quali si svolgono esclusivamente dette lavorazioni.

**5.** Le lavorazioni di cui ai commi 3 e 4 devono avvenire in momenti diversi da ogni altra attività di preparazione e possono essere effettuate esclusivamente da personale adeguatamente formato ai sensi della normativa europea, statale e regionale vigente. Tali lavorazioni vanno indicate nel manuale di autocontrollo aziendale, specificando le modalità operative e le caratteristiche tecniche delle stesse lavorazioni.

**6.** La preparazione di conserve vegetali, di confetture e di marmellate può avvenire nel locale cucina-laboratorio di preparazione di cui all'allegato 6 in giornate nelle quali detto locale è utilizzato esclusivamente per tale scopo. Le modalità di lavorazione, da descrivere in modo dettagliato nel documento di autocontrollo specificandone le modalità operative e le caratteristiche tecniche, devono garantire la distruzione di eventuali spore di clostridium botulinum nella materia prima, ad esempio mediante sterilizzazione con FO maggiore o uguale a 3 minuti, ovvero l'impedimento del loro sviluppo nel prodotto finito, ad esempio mediante acidificazione fino ad un pH minore di 4,6 o un'attività dell'acqua Aw minore di 0,93.

**6 bis.** Le lavorazioni dei prodotti detti di "seconda trasformazione" a base di farine alimentari (paste alimentari secche e/o fresche, pane), lavorati secondo le tecniche tradizionali tipiche del luogo e consentita in apposito locale registrato ai sensi del [regolamento CE 29 aprile 2004, n. 852](#) (Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari), ovvero anche all'interno della cucina-laboratorio di preparazione di cui all'Allegato 6, punto 6., a questo regolamento, in orari definiti nel piano di autocontrollo, durante i quali si svolgono esclusivamente dette lavorazioni.

**7.** I prodotti di cui ai commi 3, 4, 5, 6 e 6 bis, ottenuti nel locale cucina-laboratorio, possono essere destinati sia al consumo interno all'agriturismo sia alla vendita diretta al consumatore finale. Nel caso di vendita diretta, i prodotti stessi devono essere etichettati conformemente a quanto previsto dalla vigente normativa.

**8.** E' consentito il congelamento di materia prima di origine animale e vegetale destinata a essere utilizzata nella preparazione dei cibi da somministrare per la ristorazione. Possono essere sottoposte a congelazione, con apparecchiature adeguate anche di tipo non industriale munite di termometro, le derrate in perfette condizioni di salubrità e freschezza poste in idoneo imballaggio conforme alle disposizioni normative comunitarie e nazionali sui materiali a contatto con gli alimenti, sul quale è indicata la data completa del giorno della congelazione. Va scrupolosamente mantenuta la temperatura di conservazione di - 18° C per i vari tipi di prodotti, i quali, una volta scongelati, non possono essere ricongelati.

**9.** Qualora l'azienda agrituristica intenda effettuare il congelamento dei prodotti è necessario che l'attività di congelazione sia esplicitamente menzionata nel documento di autocontrollo mediante procedura che dimostri l'idoneità delle materie prime utilizzate e che la loro pezzatura massima e le attrezzature impiegate per il congelamento assicurino una sufficiente rapidità del processo.

**10.** L'eventuale utilizzazione di prodotti congelati nella preparazione dei pasti deve essere resa nota al cliente. L'operatore è soggetto all'obbligo della rintracciabilità dei prodotti alimentari ai sensi della vigente normativa.

#### Nota relativa all'articolo 14

## Art. 15

(Controlli nelle aziende agrituristiche)

- 1.** Ferma restando la competenza riguardo l'attività di ispezione dei soggetti indicati dalla normativa statale e regionale in materia di igiene, di sicurezza alimentare e degli ambienti di lavoro e di fiscalità, spetta ai Comuni l'attività di vigilanza e controllo sull'osservanza delle disposizioni contenute nella [l.r. 21/2011](#) e nel presente regolamento, in particolare concernente:
  - a) la corretta esecuzione degli interventi di recupero degli immobili sotto l'aspetto urbanistico-edilizio;
  - b) l'accertamento e la relativa applicazione della sanzione di cui all'[articolo 23, comma 1, della l.r. 21/2011](#) ai soggetti che esercitano abusivamente l'attività agrituristica;
  - c) il riscontro del corretto uso delle denominazioni, ai fini di cui all'[articolo 23, comma 2, della l.r. 21/2011](#);
  - d) la verifica di quanto disposto dall'articolo 23, comma 4, lettere c) e d), della [l.r. 21/2011](#).
- 2.** Spettano alla struttura organizzativa regionale competente la vigilanza e il controllo sul rispetto delle disposizioni concernenti:
  - a) a permanenza dei requisiti per l'iscrizione nell'EROA, in particolare attraverso la consultazione del fascicolo aziendale AGEA, dell'anagrafe zootecnica, del registro UMA, dei registri di stalla;
  - b) il rispetto del requisito della principalità agricola, in particolare attraverso la consultazione del fascicolo aziendale AGEA, dell'anagrafe zootecnica, del registro UMA, dei registri di stalla ed eventualmente con specifico sopralluogo ai fini del riscontro dell'effettivo ordinamento produttivo praticato;
  - c) il livello di classifica e il rispetto delle norme d'uso del Marchio Agriturismo Italia;
  - d) il rispetto delle percentuali relative alla materia prima utilizzata nella fornitura del servizio di prima colazione e nell'esercizio delle attività di somministrazione di alimenti e bevande.
- 3.** Le ispezioni e i controlli di cui al comma 2 sono effettuati periodicamente su tutte le aziende che esercitano l'attività agrituristica, con cadenza almeno quinquennale.
- 4.** I titolari delle aziende agrituristiche devono consentire al personale incaricato delle ispezioni e dei controlli il libero accesso a tutte le parti dell'azienda agricola interessate dall'attività agrituristica e devono fornire le informazioni e la collaborazione richiesta, nonché esibire i documenti e i registri relativi alle annotazioni contabili.
- 5.** Per agevolare le operazioni di controllo, le aziende che esercitano l'attività agrituristica aggiornano e validano il proprio fascicolo aziendale entro il 31 maggio di ogni anno. In mancanza, si fa riferimento ai dati risultanti dall'ultima validazione.
- 6.** Nel caso di aziende che forniscano la sola attività di ospitalità, dopo il riscontro tra il titolo abilitativo all'esercizio dell'attività agrituristica e il certificato di iscrizione all'EROA, le operazioni di verifica consistono specialmente nella consultazione delle fonti di certificazione dei dati aziendali, in particolare del fascicolo aziendale AGEA, dell'anagrafe zootecnica, del registro UMA, dei registri di stalla e nella consultazione dell'eventuale sito internet dell'azienda, nonché nella visita in situ per riscontrare:
  - a) i locali o le piazzole di sosta utilizzati per l'ospitalità;
  - b) l'esposizione del titolo abilitativo;
  - c) l'effettivo ordinamento produttivo praticato, per comparare l'uso delle particelle rispetto a quanto indicato nel fascicolo aziendale e l'eventuale consistenza zootecnica con l'anagrafe zootecnica e i registri di stalla;
  - d) il livello di classificazione auto dichiarato;
  - e) la registrazione nei libri contabili delle ricevute fiscali emesse.
- 7.** Se con l'attività di ospitalità è fornito il servizio di prima colazione, nel rispetto di quanto previsto dall'[articolo 5, comma 7, della l.r. 21/2011](#), l'attività di controllo consiste nel riscontrare la provenienza della materia prima, tracciata o tracciabile, da aziende agricole singole o associate della Regione per una quota di almeno il 65 per cento di prodotto.
- 8.** Nel caso di aziende che esercitano l'attività di somministrazione di alimenti e bevande, le operazioni di verifica consistono, dopo il riscontro tra il titolo abilitativo all'esercizio dell'attività agrituristica e il certificato di iscrizione all'EROA, nella consultazione delle fonti di certificazione dei dati aziendali, in particolare del fascicolo aziendale AGEA, dell'anagrafe zootecnica, del registro UMA, dei registri di stalla e nella consultazione dell'eventuale sito internet dell'azienda, nonché nella visita in situ per riscontrare:
  - a) i locali adibiti alla somministrazione di alimenti e bevande;
  - b) l'esposizione del titolo abilitativo, del foglio illustrativo dei prodotti DOP, IGP, STG, DOC, DOCG, IGT, dei prodotti tradizionali, dei prodotti biologici e dei prodotti a marchio QM eventualmente, offerti dall'azienda e dell'elenco dei fornitori delle materie prime o prodotti utilizzate o non prodotte nell'azienda;
  - c) l'effettivo ordinamento produttivo praticato, per comparare l'uso delle particelle rispetto quanto indicato nel fascicolo aziendale e l'eventuale consistenza zootecnica con l'anagrafe zootecnica e i registri di stalla.
- 9.** Effettuati gli adempimenti di cui al comma 8, la verifica riguarda in particolare sia la capacità dell'azienda di garantire l'autoapprovvigionamento attraverso il cosiddetto movimento interno di beni per una percentuale minima del 30 per cento, sia il riscontro della provenienza della materia prima o prodotto da acquistare suddivisa tra:
  - a) aziende agricole singole o associate della Regione per una percentuale minima del 30 per cento;
  - b) artigiani alimentari della zona o aziende di trasformazione dei prodotti agricoli della Regione operanti nel territorio regionale per una percentuale minima del 20 per cento;
  - c) normale distribuzione commerciale dei beni alimentari, come quota residua massima del 20 per cento.
- 10.** Per raggiungere la percentuale del 30 per cento di auto approvvigionamento indicata al comma 9, l'azienda deve garantire il trasferimento di un paniere di prodotti o materia prima, fermo restando che per il prodotto vino e per il prodotto birra, anche sommati, la percentuale massima in valore che concorre a raggiungere tale soglia è pari al 10 per cento, mentre per il prodotto olio la percentuale massima corrisponde al 3 per cento. Nel caso di materia prima costituita da carne fresca o trasformata derivante da contratti di soccida, la percentuale massima in valore che concorre a raggiungere la soglia del 30 per cento di auto approvvigionamento corrisponde al 20 per cento. Nel caso di materia prima costituita da funghi/tartufi coltivati, la percentuale in valore che concorre a raggiungere la soglia del 30 per cento corrisponde al massimo al 20 per cento mentre nel caso di funghi/ tartufi spontanei tali prodotti sono ricompresi nell'ambito degli acquisti effettuati presso la normale distribuzione commerciale.
- 11.** Sia nel caso di fornitura della prima colazione sia nel caso di somministrazione di alimenti e bevande, risulta indispensabile acquisire almeno la documentazione fiscale inerente: fatture di acquisto e vendita; registri IVA di acquisti e vendite; registro dei corrispettivi; denuncia IVA; dichiarazione dei redditi, per il riscontro della denuncia a fini IVA. Ulteriore documentazione può essere richiesta in funzione degli elementi scaturiti nel corso delle operazioni di verifica.

Così modificato dall'[art. 4, r.r. 9 aprile 2015, n. 5](#); dall'[art. 9, r.r. 19 marzo 2020, n. 2](#), e dall'[art. 10, r.r. 14 dicembre 2022, n. 8](#).

Si segnala che il comma 10 di questo articolo è stato modificato come disposto dal [comma secondo dell'art. 15, r.r. 14 dicembre 2022, n. 8](#), anche se nel testo del medesimo comma 10 previgente a tale regolamento regionale non risulta presente la seguente espressione: 'corrisponde al massimo al 20 per cento'.

## Art. 16

(Norme transitorie e finali)

1. Entro dodici mesi dall'entrata in vigore del presente regolamento, le aziende agrituristiche autorizzate ai sensi delle precedenti normative devono presentare al Comune e alla struttura organizzativa regionale competente apposita autodichiarazione concernente la classificazione posseduta, utilizzando la scheda di cui all'allegato 5.
2. Le fattorie didattiche già riconosciute ai sensi della deliberazione della Giunta regionale 2 ottobre 2001, n. 2275, adeguano i requisiti non conformi alle previsioni della [l.r. 21/2011](#) e del presente regolamento entro tre anni dalla data di entrata in vigore del regolamento medesimo. La struttura organizzativa regionale competente in materia di agricoltura può considerare assolto l'obbligo formativo di cui all'[articolo 9, comma 2, della l.r. 21/2011](#) e dell'articolo 7, comma 3, del presente regolamento sulla base della valutazione sia del periodo effettivo di attività svolto negli anni precedenti, comprovato da adeguata documentazione e comprendente almeno quindici giornate nel corso degli ultimi tre anni, sia della partecipazione a corsi di formazione specifici o per materie analoghe da parte dell'imprenditore agricolo o di altro soggetto, familiare o dipendente, impiegato in azienda.
3. (Abrogato)

### Nota relativa all'articolo 16

---

Così modificato dall'[art. 6, r.r. 9 aprile 2015, n. 5](#).

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

Ai sensi dell'[art. 6, r.r. 9 aprile 2015, n. 5](#), l'autodichiarazione di cui al comma 1 di questo articolo è presentata entro due anni dalla data di entrata in vigore del citato regolamento.

## Allegati

### [Allegato 1 in formato pdf](#)

### Nota relativa all'allegato

---

Si segnala che, anche in questa sezione dedicata ai testi vigenti delle leggi e dei regolamenti regionali, è consultabile il solo testo storico degli allegati di questo regolamento regionale e che di seguito sono riportate, a titolo informativo, le norme che hanno apportato modifiche o abrogazioni ai medesimi allegati.

ALLEGATO 1

L'[art. 16, r.r. 19 marzo 2020, n. 2](#) abroga l'Allegato 1 di questo regolamento regionale.

Ai sensi del [comma 2 dell'art. 15, r.r. 19 marzo 2020, n. 2](#), fino all'adozione dell'atto di cui al comma 3 dell'art. 3 di questo regolamento regionale, così come modificato dall'[art. 2 del predetto r.r. 2/2020](#), continuano ad applicarsi, in quanto compatibili con la normativa statale ed europea, le disposizioni di cui agli Allegati 1 e 2 di questo regolamento regionale.

ALLEGATO 2

L'[art. 16, r.r. 19 marzo 2020, n. 2](#) abroga l'Allegato 2 di questo regolamento regionale.

Ai sensi del [comma 2 dell'art. 15, r.r. 19 marzo 2020, n. 2](#), fino all'adozione dell'atto di cui al comma 3 dell'art. 3 di questo regolamento regionale, così come modificato dall'[art. 2 del predetto r.r. 2/2020](#), continuano ad applicarsi, in quanto compatibili con la normativa statale ed europea, le disposizioni di cui agli Allegati 1 e 2 di questo regolamento regionale.

ALLEGATO 3 bis

Il [comma 1 dell'art. 10, r.r. 19 marzo 2020, n. 2](#) aggiunge l'Allegato 3 bis) di questo regolamento regionale.

ALLEGATO 4

I commi 1 e 2 dell'[art. 11, r.r. 19 marzo 2020, n. 2](#) sostituiscono rispettivamente il simbolo di classificazione e la tabella "CATEGORIA 3 SIMBOLI: punteggi minimi per sezione tematica:" dell'Allegato 4 di questo regolamento regionale.

ALLEGATO 5

Il [comma 1 dell'art. 12, r.r. 19 marzo 2020, n. 2](#) sostituisce i simboli grafici dell'Allegato 5 di questo regolamento regionale.

ALLEGATO 6

I commi 1, 2 e 3 dell'[art. 13, r.r. 19 marzo 2020, n. 2](#), rispettivamente aggiunge il numero 5 bis), modifica il numero 10 e modifica il numero 17 dell'Allegato 6 di questo regolamento regionale.

ALLEGATO 7

L'[art. 5, r.r. 9 aprile 2015, n. 5](#) modifica i punti 7 e 16 dell'Allegato 7 di questo regolamento.

I commi da 1 a 9 dell'[art. 14, r.r. 19 marzo 2020, n. 2](#), rispettivamente modifica il numero 3) della lettera c) del numero 2; aggiunge il numero 2 bis; aggiunge il numero 3 bis; modifica il numero 7 e le lettere a) ed f) del medesimo numero, inoltre aggiunge la lettera f bis); modifica il numero 11; modifica il numero 13; modifica il numero 15; modifica il numero 16 e modifica il numero 17 dell'Allegato 7 di questo regolamento regionale.