

ALLEGATO 1 (abrogato) → DGR n. 1794 del 27 dicembre 2022 Allegato A

ALLEGATO 2 (abrogato) → DGR n. 1794 del 27 dicembre 2022 Allegato B

### ALLEGATO 3 (articolo 7)

#### FORMAZIONE PER L'ISCRIZIONE DELLE FATTORIE DIDATTICHE ALLA SEZIONE SPECIALE DELL'ELENCO REGIONALE DEGLI OPERATORI AGRITURISTICI

1. Ai corsi di formazione possono partecipare gli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice civile o altro soggetto che lavora in azienda (coadiuvante familiare o dipendente agricolo).
2. L'attività di formazione per esercitare l'attività di fattoria didattica viene svolta direttamente dall'ASSAM o dagli enti di formazione accreditati sulla base delle disposizioni regionali di settore. In questo caso, i corsi devono essere approvati dalla struttura regionale competente in materia di agricoltura.
3. Gli imprenditori che organizzano le fattorie didattiche già riconosciute ai sensi della deliberazione della Giunta regionale n. 2275 del 2 ottobre 2001 devono partecipare al corso di formazione entro tre anni dalla data di entrata in vigore del presente regolamento. La struttura regionale competente valuta la possibilità di esenzione ai sensi dell'articolo 16, comma 2, del presente regolamento, sulla base sia del periodo effettivo di attività svolto negli anni precedenti (almeno 15 giornate nel corso degli ultimi tre anni, come risultanti da adeguata documentazione comprovante le reali giornate di attività svolte), sia di eventuali corsi di formazione specifici o per materie analoghe, a cui l'imprenditore agricolo o, altro soggetto che lavora in azienda (familiare o dipendente agricolo), avesse già partecipato.
4. Il corso deve fornire competenze di tipo progettuale e gestionale per l'accoglienza in azienda di scolaresche e visitatori. Deve inoltre fornire gli strumenti per l'analisi del contesto economico, sociale, ambientale, culturale, normativo e fiscale, al fine di individuare e sviluppare al meglio le risorse e le potenzialità dell'azienda e del territorio quale strumento di valorizzazione dell'agricoltura e dei suoi prodotti.
5. Il percorso formativo viene articolato sull'approfondimento dei seguenti moduli formativi: a) analisi del contesto di riferimento (normativo, assicurativo, fiscale e sicurezza e norme igieniche), almeno 6 ore; b) elementi di conoscenza su ambiente, territorio, alimentazione e salute, almeno 6 ore; c) rapporto con il mondo della scuola e il progetto didattico, almeno 6 ore; d) laboratorio su percorso didattico e comunicazione, almeno 12 ore.
6. La durata del corso è pari ad almeno 30 ore, con verifica finale.
7. La commissione d'esame è composta da almeno tre componenti individuati tra i docenti/esperti che hanno partecipato alla realizzazione del corso.
8. La prova finale consiste in un colloquio sulle materie oggetto del corso; inoltre il partecipante è tenuto a descrivere il percorso didattico che intende attuare nella propria azienda. Per sostenere la prova il partecipante deve aver frequentato almeno l'80 per cento delle lezioni. A prova finale superata viene rilasciato un attestato di idoneità.

### ALLEGATO 3 bis (articolo 10)

#### Uso del Marchio "Agriturismo Italia" (articolo 10, comma 2 bis)

Il Marchio "Agriturismo Italia" è stato approvato con decreto ministeriale 13 febbraio 2013, n. 1720 (Determinazione dei criteri omogenei di classificazione delle aziende agrituristiche), e il suo utilizzo è disciplinato dal decreto ministeriale 3 giugno 2014, n. 5964 (Modalità di applicazione del Marchio nazionale dell'agriturismo e istituzione del repertorio nazionale dell'agriturismo).

Il d.m. 3 giugno 2014 stabilisce in particolare che:

- a) il Marchio "Agriturismo Italia" è di proprietà del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali che ne cura la registrazione in Italia e all'estero;

- b) il Marchio identifica le aziende e le attività agrituristiche autorizzate a norma di legge ed è concesso in uso alle Regioni dal Ministero;
- c) le Regioni, a loro volta con propri atti, provvedono a concedere il Marchio in uso alle aziende agrituristiche regolarmente operanti nel territorio regionale.

La produzione grafica del Marchio è disciplinata dal “Regolamento d’uso del Marchio Agriturismo Italia” allegato A al d.m. 3 giugno 2014.

### 1. Descrizione del Marchio

Il Marchio rappresenta la stilizzazione di una casa rurale, di un albero e della bandiera italiana che prende la forma delle linee di un campo arato, iscritti all’interno di un girasole. Sotto il girasole è riportata la scritta “Agriturismo Italia” (disposta su due righe con centratura ad epigrafe). I valori alfanumerici dei 4 colori che compongono il Marchio sono: due tonalità di giallo/ocra per i petali del girasole (una chiara e l’altra più scura), la tonalità più chiara (CMYK: C 5%, M 20%, Y 100%, N 5% – RGB: R 228, G 189, B 54 – WEB: E4BD36 – Pantone: vedi quanto previsto dal Manuale richiamato al successivo numero 5.) e quella più scura (CMYK: C 10%, M 40%, Y 100%, N 5% – RGB: R214, G152, B 53 – WEB: D69835 – PANTONE); lo sfondo del cerchio all’interno del girasole è verde come la scritta “Agriturismo Italia” (CMYK: C 100%, M 0%, Y 100%, N 0% – RGB: R 0, G 167, B 86 – WEB: 00A756 – Pantone). È presente anche un elemento grafico, di colore rosso, che compone la bandiera italiana all’interno del girasole (CMYK: C 0%, M 100%, Y 100% – RGB: R 235, G15, B 45 – WEB: EBOF2D – Pantone).

Il Marchio, quando riferito ad aziende agrituristiche, può essere accompagnato dalla denominazione dell’azienda e dalla simbologia di classificazione: girasole con all’interno l’immagine del picchio stilizzato



(girasole monocolor) giallo/ocra scuro (CMYK: C 10%, M 40%, Y 100%, N 5% – RGB: R 214, G 152, B 53 – WEB: D69835 – Pantone).

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

### 2. Licenza d’uso per le aziende

La licenza d’uso del Marchio è concessa dalla Regione, con decreto del dirigente della struttura regionale competente in materia di agriturismo, alle aziende agrituristiche che soddisfano le seguenti condizioni:

- 1) l’iscrizione nell’elenco regionale degli operatori agrituristici ai sensi dell’articolo 12 della l.r. 21/2011, così come risultante dal Sistema informativo agricoltura regionale (SIAR);
- 2) esercizio dell’attività agriturbistica a norma di legge;
- 3) classificazione, ove prevista per la rispettiva tipologia, secondo le procedure di cui al decreto ministeriale 13 febbraio 2013, n. 1720;
- 4) sottoscrizione dell’impegno al rispetto delle norme d’uso del Marchio.

### 3. Domanda per ottenere la licenza d’uso del Marchio

L’azienda autorizzata a esercitare l’attività agriturbistica presenta apposita domanda al fine di ottenere la licenza d’uso del Marchio “Agriturismo Italia” tramite il SIAR, al seguente indirizzo:

<http://siar.regione.marche.it> ed effettuando le seguenti operazioni:

- 1) caricamento dei dati previsti dal modello di domanda;

- 2) caricamento degli allegati;
- 3) sottoscrizione della domanda da parte del richiedente in forma digitale, mediante carta servizi abilitata al sistema. In caso di società, la domanda è firmata dal legale rappresentante. È a carico dei richiedenti la verifica preventiva della compatibilità con il sistema della carta servizi che intendono utilizzare.

L'utente può caricare personalmente nel sistema la domanda o rivolgersi a strutture già abilitate all'accesso al SIAR, quali i centri di assistenza agricola (CAA) riconosciuti e convenzionati con la Regione o ad altri soggetti abilitati dal servizio regionale competente in materia.

#### 4. Limitazioni all'uso del Marchio

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

#### 5. Utilizzo del Marchio sulle targhe di riconoscimento da apporre all'ingresso dell'azienda

È obbligo di ogni azienda agrituristica della Regione apporre all'ingresso principale della struttura la targa di riconoscimento riportante il Marchio "Agriturismo Italia" dato in concessione dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali alla Regione, che a sua volta lo può concedere alle aziende agrituristiche presenti nel territorio regionale.

Per quanto riguarda le caratteristiche tecniche relative alle modalità di realizzazione della targa (materiale – colori – posizionamento dei simboli – indicazioni geografiche) si rinvia al "Manuale d'uso del Marchio Agriturismo Italia – per le aziende agrituristiche ufficialmente riconosciute" pubblicato da MIPAAFT e ISMEA – versione 6.0 Copyright 2018 – scaricabile dal sito tematico Agriturismo all'indirizzo: [www.regione.marche.it/Regione-Utile/Agricoltura-Sviluppo-Rurale-e-Pesca](http://www.regione.marche.it/Regione-Utile/Agricoltura-Sviluppo-Rurale-e-Pesca).

Le aziende agrituristiche della Regione, oltre al logo della Repubblica italiana, all'intestazione del Ministero e al Marchio "Agriturismo Italia", devono indicare nella targa le seguenti informazioni, con le modalità riportate nel suddetto Manuale d'uso grafico:

- 1) il logo della Regione Marche approvato con legge regionale 15 marzo 1980, n. 13 (Adozione dello stemma e delle insegne della Regione Marche ai sensi dell'art. 2 dello statuto);
- 2) la denominazione dell'azienda agrituristica;
- 3) la ragione sociale dell'azienda agricola;
- 4) il codice di iscrizione nell'elenco regionale degli operatori agrituristici e l'anno di iscrizione separati da trattino.

ALLEGATO 4 (articolo 11)

CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

SIMBOLO DI CLASSIFICAZIONE (articolo 11, comma 1)



ATTRIBUZIONE LIVELLO DI CLASSIFICAZIONE

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

CATEGORIA 2 SIMBOLI: punteggi minimi per sezione tematica:

SEZIONI TEMATICHE	PUNTEGGI MINIMI
GENERALI (sezioni tematiche 1,2,6 e 7)	12
ALLOGGIO (sezione 3, se effettuato)	4
CAMPEGGIO (sezione 4, se effettuato)	4
RISTORAZIONE (sezione 5, se effettuata)	6

CATEGORIA 3 SIMBOLI: punteggi minimi per sezione tematica:

SEZIONI TEMATICHE	PUNTEGGI MINIMI
GENERALI (sezioni tematiche 1,2,6 e 7)	24
ALLOGGIO (sezione 3, se effettuato)	8
CAMPEGGIO (sezione 4, se effettuato)	8
RISTORAZIONE (sezione 5, se effettuata)	12
È obbligatorio il requisito speciale 3.4	

CATEGORIA 4 SIMBOLI: punteggi minimi per sezione tematica:

SEZIONI TEMATICHE	PUNTEGGI MINIMI	NR. MINIMO REQUISITI SPECIALI
GENERALI (sezioni tematiche 1,2,6 e 7)	35	8
ALLOGGIO (sezione 3, se effettuato)	12	3
CAMPEGGIO (sezione 4, se effettuato)	12	3
RISTORAZIONE (sezione 5, se effettuata)	16	3
È obbligatorio il requisito speciale 3.4		

CATEGORIA 5 SIMBOLI: punteggi minimi per sezione tematica:

SEZIONI TEMATICHE	PUNTEGGI MINIMI	NR. MINIMO REQUISITI SPECIALI
GENERALI (sezioni tematiche 1,2,6 e 7)	50	10
ALLOGGIO (sezione 3, se effettuato)	15	4
CAMPEGGIO (sezione 4, se effettuato)	15	4
RISTORAZIONE (sezione 5, se effettuata)	20	4
È obbligatorio il requisito speciale 3.4		

ALLEGATO 5 (articolo 11)  
SCHEDA PER LA CLASSIFICAZIONE

## SCHEDA PER LA CLASSIFICAZIONE

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

### DICHIARA

sotto la propria responsabilità, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445 del 28.12.2000, e consapevole che in caso di dichiarazione mendace o non conforme al vero incorrerà nelle sanzioni previste dall'articolo 76 e nella perdita dei benefici ai sensi dell'articolo 75 della medesima legge:

di essere nato il \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ (prov. \_\_\_\_\_ ) codice fiscale:

\_\_\_\_\_, di essere residente in comune di \_\_\_\_\_

(prov. \_\_\_\_\_) Via/Loc. \_\_\_\_\_, in qualità di (a) \_\_\_\_\_

dell'azienda agricola/Società \_\_\_\_\_ avente sede legale in

\_\_\_\_\_ (prov. \_\_\_\_\_ ) Via/Loc. \_\_\_\_\_ iscritta

nell'Elenco Regionale degli Operatori Agrituristici al n. \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_, di

possedere i seguenti punteggi relativi ai criteri di classificazione, come da seguente prospetto:

#### 1. CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO

	REQUISITO	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE
1.1	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti sono collocati in un fondo di almeno 2 ha. o in borghi rurali di pregio.	3,0			
1.2	Il luogo non è disturbato da fonti rilevanti di inquinamento acustico (vicinanza strade, ferrovia, aeroporto, fabbriche, ecc).	3,0	●		
1.3	I principali edifici aziendali sono prevalentemente-tradizionali del paesaggio agrario locale (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)	2,0			
1.4	Insedimenti industriali e residenziali (esclusi paesi storici di pregio) con rilevante impatto paesaggistico sono ad almeno 2 km (in linea d'aria) dall'azienda	3,0	●		
1.5	Almeno un edificio aziendale è sottoposto a vincolo storico-culturale.	0,5			
1.6	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti si trovano in zona sottoposta a vincolo naturalistico o paesaggistico.	2,0			
1.7	In azienda è presente un bosco/giardino/parco accessibile agli ospiti, di almeno 0,5 ettari.	0,5			
1.8	In azienda è presente un Impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile (eolico/solare/biogas). Sono esclusi gli impianti eolici e solari che occupano una superficie di oltre 2000 mq.	0,5			
1.9	L'azienda effettua la raccolta differenziata dei rifiuti e/o dispone di un impianto di compostaggio per la frazione organica dei rifiuti.	0,5			
<b>TOTALE SEZIONE</b>		<b>15,0</b>	<b>2</b>		

**2. ACCOGLIENZA E GESTIONE**

	SERVIZIO	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE
2.1	Il titolare, o suo collaboratore, abita stabilmente in azienda nei periodi dell'anno in cui si svolge l'attività agrituristica.	2,0			
2.2	Per almeno 12 ore al giorno è presente in azienda, o comunque facilmente reperibile, chi possa curare il ricevimento e l'assistenza degli ospiti.	2,0	●		
2.3	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente la lingua inglese.	2,0	●		
2.4	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente almeno un'altra lingua straniera.	1,0			
2.5	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di competenza attinente la degustazione di prodotti (assaggiatore, sommelier, degustatore diplomato, ecc.), la raccolta di funghi, frutti ed erbe selvatiche, la conoscenza degli alimenti. L'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (degustazioni, corsi, conferenze, ecc.) connesse a tale competenza	1,0			
2.6	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di guida turistica, cicloturistica/escursionistica e simili. l'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (visite culturali, escursioni, ecc.) connesse a tale competenza.	1,0			
2.7	È disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura).	1,0			
2.8	Nel sito internet dell'azienda e in ogni alloggio, disponibile carta dei servizi per gli ospiti dove sono indicate condizioni contrattuali, istruzioni sull'accoglienza, norme di comportamento, informazioni sui servizi essenziali disponibili nelle vicinanze.	3,0	●		
2.9	Sono in distribuzione, o disponibili per consultazione, pieghevoli, guide, libri, che illustrano attrattive turistiche del territorio (almeno 15 pubblicazioni).	2,0	●		
2.10	È offerta agli ospiti la possibilità di connessione a internet negli alloggi o in postazione dedicata.	2,0	●		
2.11	L'azienda è dotata di un proprio sito internet contenente informazioni generali almeno sui seguenti argomenti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- presentazione generale dell'azienda,</li> <li>- attività agricola ed eventuali prodotti in vendita,</li> <li>- attrattive del territorio circostante,</li> <li>- servizi alloggiativi e/o campeggio,</li> <li>- ristorazione</li> <li>- attività ricreative, didattiche e culturali,</li> <li>- listino prezzi,</li> <li>- carta dei servizi (regole dell'accoglienza)</li> <li>- percorso per raggiungere l'azienda.</li> </ul> A ciascun argomento è dedicata almeno una pagina e, in ciascuna delle pagine descrittive, è pubblicata almeno una fotografia. I servizi di accoglienza sono indicati in quanto effettivamente prestati.	2,0	●		
2.12	Il sito internet aziendale contiene informazioni dettagliate sugli argomenti indicati al punto precedente (descrizione dei singoli alloggi, dei singoli prodotti propri in vendita, delle principali specialità offerte dal ristorante, di ciascun servizio ricreativo e culturale, ecc.).	1,0			
2.13	Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito	1,0	●		
2.14	L'azienda possiede una certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente pubblico o equivalente	1,0			
2.15	L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo	1,0	●		
<b>TOTALE SEZIONE</b>		<b>23,0</b>	<b>8</b>		

**3. SERVIZI E DOTAZIONE DEGLI ALLOGGI**

	SERVIZIO	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE
3.1	Almeno metà degli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).	1,0			
3.2	Tutti gli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).	1,0			
3.3	È disponibile il servizio giornaliero di pulizia e riassetto degli alloggi.	2,0	●		
3.4	Tutte le camere sono dotate di servizi igienici privati completi; tutti gli appartamenti dotati di almeno un servizio igienico completo ogni due camere da letto.	5,0	● (*)		

3.5	Almeno metà dei bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	1,0	●		
3.6	Tutti i bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	1,0			
3.7	Nei bagni è disponibile per gli ospiti un set di detersivi per la persona.	1,0	●		
3.8	Almeno metà degli alloggi dispone di proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1,0			
3.9	Ogni alloggio dispone di un proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1,0			
3.10	L'ingresso degli edifici destinati all'alloggio e gli spazi esterni contigui a disposizione degli alloggi, sono illuminati per la fruizione notturna.	2,0	●		
3.11	L'azienda prepara e serve la prima colazione.	3,0	●		
3.12	L'azienda dispone di almeno un alloggio (camera o appartamento) e del relativo servizio igienico accessibile ai disabili.	3,0	●		
<b>TOTALE SEZIONE</b>		<b>22,0</b>	<b>7</b>		

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

#### 4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO

**La compilazione di questa sezione tematica non è prevista in caso di area-campeggio con meno di 3 piazzole o di semplice offerta di area di sosta non attrezzata, purché descritta come tale nelle comunicazioni al pubblico**

	SERVIZIO	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE
4.1	Le piazzole sono tutte prevalentemente ombreggiate.	4,0	●		
4.2	Le piazzole sono tutte con ombreggiatura naturale.	3,0	●		
4.3	La superficie di tutte le piazzole è superiore agli 80 metri quadrati.	3,0	●		
4.4	Tutte le piazzole sono allestite su manto erboso	1,0			
4.5	Almeno metà delle piazzole è dotata di barbecue.	1,0			
4.6	Almeno metà delle piazzole è dotata di tavolo e panche.	1,0			
4.7	Nei servizi igienici è disponibile almeno un pozzetto per lo scarico per WC chimici.	2,0	●		
4.8	Nei servizi igienici è disponibile almeno un wc ogni 10 ospiti.	2,0	●		
4.9	Nei servizi igienici è disponibile almeno una doccia chiusa ogni 10 ospiti.	1,0	●		
4.10	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavabo per igiene personale dotato di presa di elettricità, ogni 10 ospiti.	1,0			
4.11	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavello per stoviglie ogni 10 ospiti.	1,0			
4.12	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavatoio per biancheria ogni 15 ospiti.	1,0			
4.13	Sono disponibili prese di elettricità in tutte le piazzole.	1,0			
4.14	È disponibile almeno una presa d'acqua ogni due piazzole.				
4.15	L'agricampeggio è accessibile ai disabili e dispone di almeno un servizio igienico completo ad essi dedicato.	2,0	●		
<b>TOTALE SEZIONE</b>		<b>24,0</b>	<b>7</b>		

#### 5. SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE

		PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE	PUNTEGGIO	REQUISITO SPECIALE
5.1	Ogni sala di ristorazione ospita non più di 60 persone	2,0	●		
5.2	Nel menu sono indicati i principali ingredienti di produzione aziendale.	2,0	●		
5.3	Nel menu è indicata la provenienza dei principali ingredienti di produzione locale (aziende agricole o artigiani alimentari).	2,0			
5.4	L'azienda somministra prevalentemente vini di produzione propria	1,0			
5.5	L'azienda somministra prevalentemente olio d'oliva e/o olive da mensa di produzione propria.	1,0			
5.6	L'azienda somministra prevalentemente ortaggi e legumi di produzione propria.	1,0			
5.7	L'azienda somministra prevalentemente carni e/o pesce di produzione propria.	1,0			
5.8	L'azienda somministra prevalentemente salumi di produzione propria.	1,0			
5.9	L'azienda somministra prevalentemente formaggi di produzione propria.	1,0			
5.10	L'azienda somministra prevalentemente frutta, succhi di frutta, miele e dolci di produzione propria.	1,0			
5.11	L'azienda utilizza e/o somministra abitualmente almeno tre prodotti riconosciuti DOP, IGP, DOC, IGT e classificati tradizionali, evidenziando tale caratteristica nel menu.	2,0	●		

5.12	L'azienda somministra prevalentemente piatti tradizionali del territorio preparati con prodotti freschi di stagione.	2,0	●		
5.13	L'azienda prepara menu per celiaci.	2,0	●		
5.14	L'azienda prepara menu per vegetariani.	2,0			
5.15	L'azienda prepara menu interamente biologici.	1,0			
5.16	L'azienda non somministra prodotti congelati o surgelati che non siano propri.	2,0			
5.17	La sala ristorante e un annesso servizio igienico sono accessibili ai disabili.	2,0	●		
5.18	L'azienda organizza degustazioni guidate, menu a tema, eventi enogastronomici (almeno 10 nell'anno).	2,0			
<b>TOTALE SEZIONE</b>		<b>28,0</b>	<b>6</b>		

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

<b>7. ATTIVITÀ AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA</b>		<b>PUNTEGGIO</b>	<b>REQUISITO SPECIALE</b>	<b>PUNTEGGIO</b>	<b>REQUISITO SPECIALE</b>
7.1	Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche.	1,0	●		
7.2	L'azienda è certificata biologica.	2,0	●		
7.3	In azienda è presente un vigneto (almeno 0,5 ettari).	1,0			
7.4	In azienda è presente un oliveto (almeno 0,5 ettari).	1,0			
7.5	In azienda è presente un frutteto (almeno 0,5 ettari).	1,0			
7.6	In azienda è presente un orto (almeno 500 mq).	1,0			
7.7	In azienda è attiva una cantina (visitabile) per la produzione di vino.	2,0			
7.8	In azienda è attivo un caseificio (visitabile) per la produzione di formaggio.	2,0			
7.9	In azienda è attivo un laboratorio (visitabile) per la produzione di salumi.	2,0			
7.10	In azienda è presente un allevamento dimostrativo di animali (almeno un capo tra bovini, equini, ovini, caprini, suini) e/o almeno 10 capi di animali da cortile (polli, conigli, oche, ecc.).	1,0			
7.11	In azienda è presente un significativo allevamento di animali (almeno 20 capi tra bovini, equini, ovini, caprini e suini, oppure almeno 80 capi di animali da cortile).	2,0			
7.12	L'azienda alleva api e produce miele.	1,0			
7.13	L'azienda coltiva o alleva almeno una specie o varietà, vegetale o animale, tradizionale del luogo, a tutela della biodiversità agraria.	2,0			

7.14	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti vegetali propri allo stato fresco: (almeno 5 specie)	1,0	●		
7.15	L'azienda effettua la vendita diretta di carni o pesce di produzione propria	2,0			
7.16	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti propri trasformati: (almeno un genere fra vino, aceto, grappa, olio, formaggi, salumi, miele e altri prodotti dell'apicoltura, conserve di ortaggi, conserve di frutta, conserve di carne/pesce).	3,0			
7.17	È disponibile un locale dedicato per degustazione e/o vendita diretta dei prodotti.	1,0	●		
7.18	L'azienda produce almeno una specialità riconosciuta DOP, IGP, DOC, IGT o classificata "tradizionale".	1,0	●		
<b>TOTALE SEZIONE</b>		<b>27,0</b>	<b>5</b>		

per un totale di:

SEZIONI TEMATICHE	PUNTEGGI	NR. REQUISITI SPECIALI
<b>GENERALI (Sezioni tematiche 1, 2 ,6 e 7)</b>		
<b>ALLOGGIO (sezione 3, se effettuato)</b>		
<b>CAMPEGGIO (sezione 4, se effettuato)</b>		
<b>RISTORAZIONE (sezione 5, se effettuata)</b>		

che consente di riconoscere il seguente livello di classifica:



FIRMA DEL DICHIARANTE

\_\_\_\_\_

La sottoscrizione non è soggetta ad autenticazione qualora sia apposta in presenza del dipendente addetto al ricevimento o nel caso in cui la dichiarazione sia presentata unitamente a copia fotostatica (anche non autenticata) di un documento di identità del sottoscrittore (articolo 38 DPR 445 del 28.12.2000)

(a) Proprietario – Affittuario – Legale rappresentante ecc.

#### ALLEGATO 6 (articolo 14, comma 1) NORME IGIENICO-SANITARIE

1. Gli alloggi agrituristici devono possedere fornitura di acqua potabile, nonché le caratteristiche strutturali ed igienico-sanitarie previste dal regolamento edilizio comunale per i locali di abitazione. Possono essere concesse deroghe relativamente all'altezza dei locali abitabili e ai rapporti tra superficie finestrata e superficie del pavimento, finalizzate a mantenere le caratteristiche tipiche dell'edificio rurale tradizionale da adibire all'uso agrituristico. Rispetto alla superficie minima disponibile per posto-letto, deve essere accertata l'assenza di cause di insalubrità, mentre il limite minimo del rapporto aero-illuminante è fissato a 1/16. Le attrezzature in dotazione devono comprendere un letto, un comodino e una sedia o poltrona per persona. Ogni camera deve essere dotata

di un armadio, un tavolino o altro piano di appoggio e un cestino per i rifiuti, nonché di una tabella informazioni con i numeri di telefono per le emergenze e dell'attrezzatura di pronto soccorso.

2. Gli alloggi agrituristici, fatti salvi quelli autorizzati ai sensi di precedenti norme in materia, devono essere dotati di servizi igienico-sanitari completi di wc con cassetta a cacciata di acqua, bidet, lavabo, vasca da bagno o doccia in ragione di almeno uno ogni sei persone o frazioni di sei, comprese le persone appartenenti al nucleo familiare o conviventi. La pulizia degli ambienti e il cambio della biancheria sono effettuati a ogni nuova presenza di ospiti e comunque almeno una volta per settimana.

3. Per l'attività di ospitalità in spazi aperti di campeggiatori o di turisti muniti di altri mezzi di pernottamento autonomi e mobili, la superficie da destinare per ogni piazzola o unità di sosta deve essere di almeno 60 metri quadrati, compreso il posto auto. La sistemazione di tale superficie deve essere a prova di acqua e di polvere, realizzabile anche con inerbimento del terreno. In prossimità delle piazzole deve essere prevista una colonnina con possibilità di attacco per la presa di corrente elettrica. Va inoltre garantita, con idonei recipienti, la raccolta differenziata dei rifiuti solidi.

4. I servizi igienico-sanitari per i campeggiatori devono essere realizzati prioritariamente all'interno di strutture edilizie esistenti, in aggiunta a quelli, eventualmente già presenti, per attività di alloggio e di somministrazione di alimenti, con una dotazione minima ogni quattro piazzole di un servizio igienico composto da wc, lavabo e doccia. Va anche previsto un locale multiuso di facile accesso che disponga di lavelli, lavatoi e fontanella in quantità adeguate rispetto al numero di piazzole esistenti.

5. La produzione, la preparazione, il confezionamento, il deposito e la vendita di sostanze alimentari e bevande, nonché la somministrazione di alimenti e bevande sono soggetti alle disposizioni di cui ai Regolamenti CE del 29 aprile 2004, nn. 852 e 853, e alle disposizioni nazionali e regionali applicative degli stessi. Per l'idoneità dei locali, degli immobili e delle attrezzature utilizzate per tali attività si tiene conto delle particolari caratteristiche di ruralità degli edifici utilizzati e dell'effettiva dimensione dell'attività svolta, secondo quanto previsto dai Capitoli I e II dell'allegato II al Regolamento CE 29 aprile 2004, n. 852.

5 bis. L'attività di ristorazione effettuata nell'azienda agrituristica va registrata barrando la voce "ristorazione pubblica con somministrazione diretta (anche connessa con aziende agricole)" del modello di Notifica Inizio Attività sanitaria (NIA) di cui alla deliberazione di Giunta regionale n.158 del 19 febbraio 2018.

6. I locali delle aziende agrituristiche adibiti a cucine e laboratori di preparazione per la somministrazione sul posto di alimenti e bevande devono avere i seguenti requisiti:

a) adeguata aerazione e illuminazione. Nel caso in cui la superficie delle finestrate, tenuto conto delle caratteristiche di ruralità delle costruzioni, non sia sufficiente, devono essere previsti sistemi meccanici per il ricambio dell'aria e sistemi di illuminazione artificiale;

b) superficie adeguata al numero di pasti preparati e comunque non inferiore a 12 metri quadrati;

c) pareti lavabili e disinfettabili sino ad altezza adeguata. A questo scopo possono essere utilizzate piastrelle, pitture idrofughe e simili.

d) pavimento ben connesso, lavabile e disinfettabile e, ove opportuno, sistemato in maniera tale da permettere la facile evacuazione delle acque di lavaggio;

e) soffitto facile da pulire e che non permetta l'attecchimento di muffe e caduta di polvere;

f) finestre e porte costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia e, se apribili verso l'esterno, protette da dispositivi contro insetti ed altri animali nocivi;

g) lavello dotato di acqua corrente potabile calda e fredda, con rubinetteria non azionabile manualmente;

h) distributore di sapone e di asciugamani a perdere;

i) contenitore per i rifiuti munito di coperchio azionato a pedale;

l) cappa sovrastante il punto di cottura, dimensionata in modo tale da garantire l'efficiente captazione dei fumi e dei vapori e il loro convogliamento all'esterno, nel rispetto del regolamento edilizio e delle norme di sicurezza;

m) tavoli da lavoro con superficie lavabile e disinfettabile ed armadietti chiusi per il ricovero degli ingredienti e delle stoviglie. I materiali per la pulizia, la detersione e la disinfezione devono in ogni caso essere alloggiati in apposito locale o armadio chiuso, separati da quelli dove gli alimenti vengono immagazzinati, lavorati, trasformati, serviti e consumati;

n) frigorifero, anche di tipo non industriale, di capacità adeguata e dotato di termometro.

7. Nell'ipotesi di attività presunta con offerta di ospitalità completa fino a un massimo di 10 persone o con somministrazione di un massimo di 20 pasti al giorno può essere utilizzata la cucina della famiglia dell'imprenditore agricolo, anche di dimensione inferiore a quella prevista dal punto 6, lettera b), fermo restando che nel documento di autocontrollo devono essere evidenziate, per tutti gli operatori addetti alle sostanze alimentari e alle bevande compresi i familiari dell'operatore del settore alimentare (OSA):

a) la formazione prevista dal capitolo XII dell'allegato II al Regolamento CE 29 aprile 2004, n. 852, e dalle norme statali e regionali applicative, per tutti gli addetti alla manipolazione degli alimenti, compresi i familiari dell'imprenditore agricolo responsabile dell'agriturismo;

b) la separazione, al fine della loro sempre possibile distinzione tra materie prime in stoccaggio e alimenti e bevande destinati alla preparazione e alla somministrazione a terzi, rispetto a quelli destinati al consumo familiare dell'imprenditore.

8. La superficie del locale destinato alla somministrazione degli alimenti, deve essere adeguata al numero di posti a sedere e comunque non inferiore a 15 metri quadrati. Nel caso in cui le altezze o le finestrate, tenuto conto della ruralità delle costruzioni, non siano sufficienti ad assicurare una idonea aerazione, possono essere adottati sistemi meccanici per il ricambio dell'aria. La sala di ristorazione può essere destinata, oltre che alla somministrazione dei pasti agli ospiti o agli avventori, anche all'esposizione e alla vendita di prodotti in apposito reparto o armadio espositore, previa adozione di tutti gli accorgimenti igienico-sanitari necessari. Per l'attività di somministrazione, esposizione e vendita non può essere utilizzato il locale cucina.

9. Per la preparazione delle degustazioni ai sensi dell'articolo 7 della l.r. 21/2011, possono essere utilizzati il laboratorio polifunzionale aziendale o la cucina individuata ai sensi delle presenti disposizioni. Nel caso di degustazioni limitate a un numero di persone per un massimo di 20, può essere utilizzata la cucina della famiglia dell'imprenditore agricolo.

10. I servizi igienici destinati al pubblico non devono comunicare direttamente con i locali nei quali gli alimenti vengono conservati, preparati, trasformati e consumati e devono avere il pavimento e le pareti lavabili e disinfettabili e, quest'ultime, di altezza adeguata. Il lavandino deve essere dotato di rubinetteria con comandi preferibilmente non azionabili manualmente, che fornisca acqua corrente calda e fredda. Nei servizi devono essere disponibili carta igienica, un dispensatore di detergente liquido, un distributore di asciugamani a perdere e un contenitore per i rifiuti con coperchio azionato a pedale. Deve essere garantita una sufficiente aerazione anche a mezzo di un sistema meccanico di ricambio dell'aria.

Possono identificarsi con quelli delle camere solo nel caso in cui si somministrino pasti unicamente agli ospiti alloggiati e che le camere stesse siano ragionevolmente vicine alla sala da pranzo. Di conseguenza, nel caso di ristorazione rivolta anche a ospiti non alloggiati, è necessaria la predisposizione di specifici servizi igienici.

11. È previsto un servizio igienico fino a 25 persone. Per un numero di posti superiore a 25 i servizi igienici non devono essere meno di due, uno dei quali fruibile da soggetti portatori di handicap.

12. Il servizio igienico riservato al personale di cucina deve rispettare i requisiti previsti dall'allegato II, capitolo I, del Regolamento CE 29 aprile 2004, n. 852. Esso può essere anche non adiacente alla cucina medesima, ma comunque facilmente fruibile.

13. Per le aziende che, nell'ipotesi di attività presunta, offrono l'ospitalità completa fino ad un massimo di 10 persone o somministrano un massimo di 20 pasti al giorno, può essere messo a disposizione del personale il servizio igienico familiare rispondente ai requisiti indicati al punto 12, fermo restando che, comunque, deve essere diverso dai servizi igienici destinati all'alloggio degli ospiti.

Inoltre, nel caso di utilizzo del servizio igienico familiare, è necessario che tutti i familiari dimostrino di aver acquisito la formazione stabilita dal capitolo XII dell'allegato II al Regolamento CE 29 aprile 2004, n. 852.

14. Per l'attività di produzione, preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande è necessaria la presenza all'interno dell'azienda agrituristica di installazioni adeguate adibite a spogliatoio, che possono coincidere con l'antibagno del servizio igienico destinato ai soli operatori del settore alimentare.

15. Le superfici minime per cucine e laboratori di preparazione e per locali di somministrazione si applicano alle nuove registrazioni, rimanendo valide anche superfici minori per le autorizzazioni/registrazioni già in essere.

16. I servizi competenti del Dipartimento di prevenzione predispongono ed eseguono, sulla base dell'analisi del rischio, i controlli previsti dal Regolamento CE 882/2004.

17. Le piscine facenti parte di aziende agrituristiche sono disciplinate dalla deliberazione della Giunta regionale n. 1431 del 14 ottobre 2013 (Aspetti igienico sanitari per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine a uso natatorio – Approvazione nuovo testo linee guida).

18. Le acque reflue derivanti dall'attività agriturbistica sono considerate domestiche in base all'applicazione dell'articolo 101, comma 7, lettere a), b) e c), del d.lgs. 152/2006. Gli scarichi costituiti da acque reflue domestiche non sono assoggettati al rispetto di limiti, ma in ogni caso tali acque debbono essere obbligatoriamente sottoposte ad adeguato trattamento depurativo prima dello scarico su recettore naturale, al fine di evitare qualunque inconveniente igienico-sanitario e ambientale. A tal fine gli impianti di smaltimento delle acque reflue recapitanti su recettori naturali debbono essere strutturati e dimensionati in base a quanto previsto dall'articolo 27, comma 7, delle NTA del Piano regionale di tutela delle acque, mentre per il rendimento depurativo devono essere conformi a quanto previsto dal comma 8 del medesimo articolo, fermo restando il principio dell'inapplicabilità di limiti allo scarico. Per il dimensionamento della fossa Imhoff valgono i requisiti di cui al comma 9 del medesimo articolo. Per gli scarichi recapitanti in pubblica fognatura valgono le prescrizioni previste dal gestore del servizio idrico integrato, tenendo presente che per i nuovi impianti va preventivamente valutata la possibilità di allaccio alla pubblica fognatura, se presente, verificandone sia la fattibilità tecnica sia l'onerosità.

#### ALLEGATO 7 (articolo 14, comma 2) MACELLAZIONE

1. La macellazione degli animali delle specie bovina, equina, suina, ovina e caprina è consentita esclusivamente negli impianti riconosciuti ai sensi del Reg. CE del 29 aprile 2004, n. 853.

2. In analogia a quanto previsto dalla deliberazione della Giunta regionale n. 1366/2007, la macellazione fino a un massimo di 500 capi/anno di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina selvatica deve rispettare le seguenti disposizioni:

a) deve avvenire in un luogo pulito, con attrezzature lavabili e disinfettabili e con contenitori idonei a raccogliere i materiali di scarto (penne, sangue, visceri, pelli), sempre in materiale lavabile e disinfettabile;

b) lo smaltimento dei sottoprodotti può essere effettuato mediante concimaia o sistemi di compostaggio aziendali;

c) ai fini della tracciabilità il produttore deve contrassegnare i propri prodotti nel modo ritenuto più idoneo, come ad esempio:

1) bollatura delle carni con inchiostro per alimenti, riportante il nome dell'azienda e/o il numero di registrazione aziendale;

2) applicazione di spago e piombino, riportante il nome dell'azienda e/o il numero di registrazione aziendale

3) utilizzo di etichette di vario tipo, in caso di confezionamento, riportanti le indicazioni di cui ai punti 1) e 2), nonché ogni eventuale indicazione prevista dalla vigente normativa.

2 bis. La vendita di piccoli quantitativi di carni al consumatore finale va registrata nel modello di NIA sanitaria barrando la voce "Altro", specificando "fornitura al consumatore finale di piccoli quantitativi di carni di pollame/lagomorfi/piccola selvaggina allevata macellati nell'azienda agricola dal produttore, fino ad un massimo di 500 capi/anno complessivi".

3. Ai sensi della deliberazione della Giunta regionale n. 1366/2007, la macellazione dei volatili da cortile (polli, tacchini, faraone, anatre, oche), della selvaggina da penna allevata (quaglie, piccioni, fagiani, pernici, ecc.) e dei conigli, per un quantitativo non superiore alle 7.000 unità tra volatili da cortile e selvaggina da penna allevata e a 3.000 conigli all'anno con un massimo rispettivamente di 100 e 50 capi al giorno, è consentita in apposito locale polifunzionale registrato ai sensi del Reg. CE del 29 aprile 2004, n. 852. Gli animali da macellare devono provenire dall'allevamento di proprietà dell'OSA gestore dell'attività agriturbistica.

3 bis. Nell'ambito del processo di registrazione l'attività di macellazione nell'azienda agriturbistica va registrata con la voce "avicoli e/o cunicoli – macellazione presso aziende agricole" di cui al modello di NIA sanitaria vigente, specificando nel campo note le specie macellate.

4. Il locale previsto al punto 3, le cui dimensioni devono in ogni caso tenere conto dell'effettiva capacità di macellazione, deve possedere i seguenti requisiti specifici:

- a) pavimento in materiale lavabile e disinfettabile con pozzetto munito di griglia e sifone per la raccolta e lo smaltimento delle acque reflue. Nel caso in cui il numero di animali macellati non sia superiore ai 10 complessivi al giorno e comunque fino ad un massimo di 40 capi a settimana, è sufficiente che il pavimento sia sistemato in modo tale da garantire il rapido allontanamento delle acque di lavaggio;
  - b) pareti rivestite con materiale lavabile e disinfettabile di altezza adeguata;
  - c) soffitto facilmente pulibile;
  - d) adeguato sistema di illuminazione e areazione (naturale o artificiale);
  - e) attrezzature e utensili idonei sotto il profilo igienico sanitario;
  - f) attrezzature e modalità di stordimento degli animali prima della macellazione conformi a quanto previsto dalla normativa vigente (ora articolo 11 del Reg. CE n.1099/2009);
  - g) attrezzature e dispositivi che impediscono il contatto delle carcasse con il suolo o con le pareti;
  - h) contenitori idonei che permettono il trasferimento delle carni macellate in appositi frigoriferi destinati esclusivamente a tale uso;
  - i) contenitori lavabili e disinfettabili muniti di chiusura per depositare il sangue e i sottoprodotti di macellazione, in attesa del ritiro da parte di ditta autorizzata da effettuarsi entro le 24 ore. Può essere concessa la possibilità di depositare questi materiali, previo idoneo imballaggio riportante la data di confezionamento, in uno specifico frigorifero congelatore, correttamente identificato ai sensi della normativa vigente, da utilizzare solo per questo scopo e previa compilazione di un registro di carico e scarico. Una volta riempito il frigorifero, il sangue e i sottoprodotti sono smaltiti tramite ritiro da parte di ditta autorizzata. In alternativa i sottoprodotti di categoria 3 possono essere smaltiti mediante concimaia o sistemi di compostaggio aziendali;
  - l) finestre, porte e scarichi protetti da dispositivi contro gli insetti o altri animali nocivi;
  - m) lavello fornito di acqua corrente potabile calda e fredda, dispensatore di sapone liquido e distributore di asciugamani di carta a perdere;
  - n) servizio igienico non comunicante direttamente con il locale di macellazione. È ammessa la possibilità di utilizzare i servizi igienici dell'abitazione o dell'azienda agrituristica, purché diversi da quelli a disposizione del pubblico;
5. La macellazione degli animali delle specie avicole e quella dei conigli deve essere effettuata in momenti diversi.
6. Le macellazioni devono essere annotate in apposito registro dall'OSA titolare dell'autorizzazione sanitaria/registrazione, riportando almeno la data di macellazione, il numero e la specie di capi macellati; su tale registro il servizio veterinario competente dell'ASUR appone la propria firma a ogni controllo.
7. In deroga al punto 1 è consentita l'attività settimanale di macellazione, fino a 2 capi di suini, 2 capi di ovi-caprini e 2 capi di selvaggina di taglia grossa allevata o 8 capi di agnelli, capretti e suinetti di peso vivo inferiore a 15 chilogrammi, in impianti annessi alle aziende agrituristiche. Tali impianti devono possedere i requisiti di cui al punto 4, esclusa la previsione della seconda parte della lettera a), nonché dei seguenti requisiti:
- a) locale con dimensioni minime di 3 metri di larghezza e 6 metri di lunghezza e comunque non inferiore ai 18 metri quadrati, atte a garantire adeguata separazione spaziale delle fasi di stordimento, dissanguamento, scuoiatura-depilazione, eviscerazione ed eventuale sezionamento in quarti. Possono essere concesse deroghe relativamente alle dimensioni minime sopra riportate, purché l'attività settimanale di macellazione complessivamente non sia superiore a 2 capi adulti o a 4 capi di peso vivo inferiore a quindici chilogrammi, appartenenti alle specie precedentemente elencate. Tali deroghe non sono consentite per gli impianti a carattere consortile di cui al punto 13;
  - b) adeguate attrezzature per garantire lo stordimento degli animali prima della macellazione nel rispetto della normativa vigente;
  - c) attrezzature e utensili idonei sotto il profilo igienico-sanitario che consentano, per le operazioni successive allo stordimento, il sollevamento completo della carcassa, in modo tale da permettere lo svolgimento delle operazioni sull'animale sospeso e in condizioni igieniche soddisfacenti. Durante le operazioni di macellazione l'animale non deve mai venire a contatto con le pareti e 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;

d) rimozione, stoccaggio e successivo smaltimento del materiale a rischio specifico e dei sottoprodotti di origine animale conformemente a quanto previsto dalla normativa comunitaria, statale e dalla normativa regionale applicativa. Può essere concessa la facoltà di depositare questi materiali, previo idoneo imballaggio riportante la data di confezionamento, il peso e l'individuazione del contenuto, in un frigorifero congelatore, identificato come previsto dalla suddetta normativa, da utilizzare solo per questo scopo e previa compilazione del registro di carico e scarico di cui alla normativa medesima, con successivo ritiro da parte di ditta autorizzata;

e) cella frigorifera, di capacità adeguata a contenere i prodotti della macellazione destinati a 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 e altri prodotti alimentari conservati a regime di temperatura controllata, in modo tale da garantire la totale assenza di contaminazioni crociate;

f) la macellazione è consentita se gli animali sono in regola con i requisiti previsti dalla normativa vigente sull'anagrafe degli animali e deve essere assicurato lo scarico degli animali dalla banca dati anagrafica;

f bis) per la registrazione dell'attività di macellazione nell'azienda agrituristica va utilizzata la voce "avicoli e/o cunicoli – macellazione presso aziende agricole" di cui al modello di NIA sanitaria vigente specificando nel campo note le specie macellate.

7 bis. Nel rispetto delle tradizioni del territorio marchigiano che vedono nei mesi invernali un maggior consumo di carne suina utilizzata prevalentemente per la produzione di insaccati e di carne ovicaprina in corrispondenza delle festività quali Pasqua, Ferragosto e Natale, nel locale di cui al punto 7, lettera a), può essere consentita l'attività di macellazione di un'unica specie per un totale di 6 capi settimanali, a condizione che non venga superato il limite massimo annuo stabilito di animali macellati, pari a 104 capi per specie. Relativamente ai limiti previsti per i capi di peso inferiore a 15 chilogrammi, il limite settimanale è di 8 capi di suini (1UGB corrisponde a 5 suini e a 20 suinetti di peso vivo inferiore a 15 chilogrammi, quindi 1 suino = 4 suinetti) e 4 di ovicaprini (1 UGB corrisponde a 10 ovini o caprini e a 20 agnelli o 20 capretti di peso vivo inferiore a 15 chilogrammi, quindi 1 ovino o caprino = 2 agnelli/capretti) per un massimo di 12 capi a settimana. Resta fermo per i capi di peso inferiore a 15 chilogrammi che nei periodi precedenti le festività religiose o nei mesi invernali il numero totale di capi macellati può essere rappresentato da animali di un'unica specie."

8. Il locale può essere utilizzato per effettuare altre lavorazioni come, ad esempio, il sezionamento delle carcasse ed eventuali lavorazioni, a esclusione della trasformazione delle carni. Tali attività vanno svolte in tempi diversi dopo idonea pulizia e sanificazione del locale.

9. L'impianto registrato ai sensi del punto 5 può essere adibito alla macellazione degli avicunicoli, purché la macellazione degli animali delle predette specie e quella dei suini, degli ovini, dei caprini e della selvaggina di grossa taglia allevata abbiano luogo in giorni diversi.

10. I locali, le attrezzature e gli utensili necessari per l'attività di macellazione devono essere puliti e disinfettati ogniqualvolta siano stati insudiciati e prima di essere usati di nuovo.

11. Nel manuale di autocontrollo devono essere riportate le modalità operative e le caratteristiche tecniche relative all'attività di macellazione.

12. Nel caso in cui non ci sia collegamento all'impianto di pubblica fognatura, le acque di lavaggio possono essere smaltite al suolo mediante idoneo sistema autorizzato dall'autorità competente, quale sedimentatori industriali a più comparti.

13. Gli impianti autorizzati/registrati ai sensi dei punti 3 e 7 possono essere anche consortili e all'interno di essi è consentita solo la macellazione di animali allevati dall'azienda o dalle aziende associate, fermi restando i limiti indicati nei punti suddetti. La macellazione per conto terzi è consentita solo negli impianti autorizzati ai sensi del punto 1.

14. È fatto obbligo all'operatore agrituristico di comunicare preventivamente al competente Servizio veterinario dell'ASUR le giornate e gli orari di macellazione, al fine di consentire la programmazione dei controlli sanitari, a esclusione delle macellazioni che rientrano tra quelle di cui al punto 2.

15. La bollatura delle carni dei suini, degli ovi-caprini e della selvaggina di taglia grossa allevata deve essere effettuata sotto la supervisione dell'autorità competente con un bollo di forma quadrata, riportante nella parte superiore l'indicazione dell'area vasta dell'ASUR di competenza, nella parte inferiore la dicitura: "Regione Marche" e nella parte centrale la sigla: "C.S. – AGRITURISMO", ove C.S. sta per controllo sanitario.

16. La bollatura delle carni dei volatili da cortile, della selvaggina da penna allevata e dei conigli deve essere effettuata con un bollo a placca o un'etichetta riportante la ragione sociale, la sede dell'azienda e la sigla: "AGRITURISMO", nonché ogni eventuale indicazione prevista dalla vigente normativa.

17. I servizi competenti del Dipartimento di prevenzione predispongono ed eseguono, sulla base dell'analisi del rischio, i controlli previsti dalla vigente normativa europea.