

*Disposizioni di attuazione per l'attività agrituristica
di cui alla legge regionale 21 novembre 2007, n.37e sue mm e ii*

TITOLO I
(Parte generale)

Articolo 1
(Finalità)

1. Il presente provvedimento detta disposizioni di attuazione della disciplina delle attività agrituristiche ai sensi dell'articolo 12 comma 1 della legge regionale 21 novembre 2007 n. 37 (Disciplina dell'attività agrituristica, del pescaturismo e ittiturismo) e ss.mm.ii. che d'ora in avanti si intendono sempre implicitamente richiamate. Le tabelle e quant'altro allegato al presente provvedimento ne costituiscono parte integrante.

2. In armonia con quanto previsto dalle disposizioni di legge di cui al comma 1, le attività agrituristiche sono regolamentate con il fine precipuo di contribuire allo sviluppo dello spazio rurale, alla valorizzazione dei prodotti tradizionali e di qualità, alla conservazione delle tradizioni culturali del mondo rurale e ad una corretta educazione alimentare, anche nell'ottica di migliorare l'offerta turistica complessiva del territorio regionale.

Articolo 2
(Definizioni e specificazioni)

1. Per attività agrituristiche si intendono quelle di ricezione e ospitalità esercitate dagli imprenditori agricoli di cui all'art. 2135 del codice civile, anche nella forma di società di capitali o di persone, oppure associati fra loro, attraverso l'utilizzazione della propria azienda in rapporto di connessione con le altre attività di coltivazione del fondo, silvicoltura e allevamento degli animali.

2. Rientrano nelle attività agrituristiche:

- a) dare ospitalità in alloggi, o in spazi destinati alla sosta di campeggiatori, all'interno dell'azienda stessa;
- b) somministrare, per la consumazione sul posto, pasti e bevande costituiti prevalentemente da prodotti propri e da prodotti di aziende agricole della zona ivi compresi i prodotti a carattere alcolico e superalcolico, con preferenza per i prodotti tipici;
- c) organizzare degustazioni di prodotti aziendali, ivi inclusa la mescita di vini;
- d) organizzare, anche all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'azienda, attività ricreative, di pratica sportiva, culturali, di interesse storico-ambientale legate alle attività agricole e alle tradizioni rurali;
- e) svolgere attività di fattoria didattica;
- f) svolgere attività agri-turistico-venatorie nel rispetto della legge regionale 1 luglio 1994 n. 29 (norme regionali per la protezione della fauna omeoterma e per il prelievo venatorio) e successive modificazioni.

3. Possono essere addetti allo svolgimento dell'attività agrituristica l'imprenditore agricolo e i suoi familiari ai sensi dell'articolo 230 bis del codice civile, nonché i lavoratori dipendenti a tempo determinato, indeterminato e parziale. Tali soggetti sono considerati lavoratori agricoli ai fini della vigente disciplina previdenziale, assicurativa e fiscale. Si intendono familiari che prestano in modo continuativo attività di lavoro nell'impresa familiare, il coniuge, i parenti entro il terzo grado e gli affini entro il secondo. Il ricorso a soggetti esterni è consentito esclusivamente per lo svolgimento di attività e servizi complementari. Per attività e servizi complementari devono intendersi quelli che non realizzano la connessione con l'attività agricola.

4. Ove non diversamente precisato, laddove nel testo viene indicato "Ispettorato" si intende l'Ispettorato Agrario Regionale, nella sua articolazione per sedi provinciali.

5. Ove non diversamente precisato, laddove nel testo viene indicato "Comune" si intende il Comune ove ha sede l'immobile in cui viene svolta l'attività agrituristica.

TITOLO II
(Attività agrituristica)

Articolo 3
(Rapporto di prevalenza e di connessione)

1. Le attività agrituristiche devono risultare in rapporto di connessione con l'attività agricola, che deve comunque rimanere prevalente. La connessione si realizza quando l'azienda agricola è idonea allo svolgimento delle attività agrituristiche in relazione alla natura e alle varietà delle attività agricole, all'estensione, alle dotazioni e caratteristiche strutturali, agli spazi disponibili, al numero degli addetti.

2. Il rapporto di prevalenza tra attività agricola e attività agriturbistica, ai sensi dell'articolo 4 della l.r. 37/2007, si intende soddisfatto quando il tempo lavoro, misurato in giornate lavorative, per l'attività agricola risulta superiore a quello per l'attività agriturbistica.

- a) il tempo lavoro necessario per la coltivazione e/o per l'allevamento, compreso il tempo lavoro necessario per la trasformazione dei prodotti e per la fornitura di beni o servizi con attrezzature e risorse aziendali;
- b) il tempo lavoro connesso alle attività agriturbistiche.

3. Per il calcolo delle giornate lavorative relative alle attività agricole si sommano fra loro i valori che assume il parametro tempo di lavoro per le diverse coltivazioni praticate nel fondo, per le pratiche silvicole e per l'allevamento degli animali, nonché per la fornitura di beni o servizi con attrezzature e risorse aziendali, purché diversi da quelli riconducibili all'attività agriturbistica. Il valore da attribuire al tempo di lavoro per ciascuna attività agricola aziendale, espresso in numero di giornate lavorative/anno, si ottiene moltiplicando il valore di superficie coltivata o di capi allevati per il corrispondente valore del parametro giornate lavorative indicato nella tabella A. Per le attività aziendali di trasformazione si applicano i valori indicati nella tabella B.

4. Il calcolo del tempo di lavoro necessario per l'espletamento delle specifiche attività agriturbistiche si esegue utilizzando i valori di tempo lavoro indicati nella tabella C ed il procedimento descritto nella tabella D. Per le attività agriturbistiche non comprese nella tabella C dovrà essere fornita una specifica descrizione analitica del tempo lavoro necessario di cui all'articolo 20, comma 1 lettera p del presente provvedimento.

Articolo 4
(Limiti all'esercizio dell'attività agriturbistica)

1. Nella quantificazione del tempo necessario per le attività agriturbistiche si considerano i giorni e i periodi di apertura delle attività medesime tenendo conto che i parametri indicati nella tabella C fanno riferimento ad un periodo di apertura di 365 giorni/anno. Nel caso in cui l'apertura sia inferiore a 365 giorni/anno, fermo restando il limite minimo di cui all'articolo 14 comma 1, si applicano i coefficienti indicati nella tabella D.

2. Fermi restando i limiti all'esercizio dell'attività agriturbistica di cui al comma precedente, in ogni caso non è consentito espletare:

- a) un'ospitalità agriturbistica superiore a 30 posti letto, in camere o unità abitative ovvero utilizzando entrambe le soluzioni, elevabile a 38 posti letto nelle zone a prevalente interesse agriturbistico di cui all'articolo 6;
- b) un'ospitalità agriturbistica in spazi aperti superiore a 12 piazzole, elevabile a 14 piazzole nelle zone a prevalente interesse agriturbistico di cui all'articolo 6.
- c) un'ospitalità congiunta delle tipologie di cui alle lettere a) e b) che, sempre nel rispetto dei relativi limiti, ecceda comunque il numero complessivo di 50 ospiti, elevabili a 58 nelle zone a prevalente interesse agriturbistico di cui all'articolo 6.

3. Nella ristorazione è consentita una diversificata distribuzione giornaliera, nell'arco dell'anno, del numero dei coperti a pasto, purché venga rispettato:

- a) il limite di 65 coperti a pasto con possibilità di compensazione del numero dei coperti tra i due pasti della giornata;
- b) il numero complessivo dei pasti/anno autorizzati.

Nell'espletamento delle attività ristorative, la struttura aziendale e le condizioni igienico sanitarie dei locali ad esse destinate devono consentire la ricettività del numero degli ospiti previsti.

4. In aggiunta a quella consentita nei locali autorizzati, si può effettuare la somministrazione di pasti in spazi esterni, sempre che vengano rispettati i limiti di cui al comma 3 e l'attività sia svolta in idonee condizioni igienico-sanitarie.

Articolo 5
(Immobili destinati all'attività agriturbistica)

1. Fermo restando quanto espressamente indicato dalla l.r. 37/2007 ed in particolare dagli articoli 5 e 6 della stessa, le caratteristiche tecnico-strutturali dei fabbricati in cui si intende realizzare l'attività agriturbistica devono essere idonee al suo espletamento, in termini funzionali ed essere a norma delle vigenti disposizioni urbanistico-edilizie, igienico-sanitarie e di

sicurezza. Analogamente gli eventuali interventi di adeguamento che si rendessero necessari dovranno essere eseguiti nel rispetto di quanto sopra indicato e di quanto previsto dall' articolo 20 .

2. Le verifiche sulla rispondenza e sul permanere dei requisiti di cui al comma 1 spettano al Comune nell'ambito del procedimento di autorizzazione di cui all'articolo 19, nonché nei casi di successive variazioni relative agli immobili.

3. Ai sensi dell'articolo 5 della l.r. 37/2007 comma 1 e 2 lettera a), nonché del combinato disposto dei commi 2 lettera b), 3 lettera b) e 4 del medesimo articolo, possono essere utilizzati per lo svolgimento dell'attività agrituristica i seguenti fabbricati o parti di essi:

- a) fabbricati situati sul fondo agricolo: già esistenti alla data di presentazione della domanda di registrazione nella banca dati degli operatori agrituristici o della richiesta di variazione dell'attività esistente. Tale disposizione si applica sull'intero territorio ligure.
- b) fabbricati ubicati fuori dal fondo agricolo: quando l'imprenditore agricolo svolge la propria attività in un fondo privo di fabbricati adattabili all'uso agrituristico. Essi sono:
 - 1) l'abitazione dove effettivamente risiede l'imprenditore agricolo alla data di presentazione della domanda di registrazione nella banca dati degli operatori agrituristici o alla data di richiesta di variazione dell'attività esistente. Tale disposizione si applica sull'intero territorio ligure;
 - 2) altri fabbricati, di cui l'imprenditore abbia preesistente disponibilità, già esistenti alla data di presentazione della domanda di registrazione nella banca dati degli operatori agrituristici purché siti nel medesimo comune di ubicazione del fondo o in un comune limitrofo. Tale disposizione si applica nei territori dei comuni inseriti nell'elenco comunitario delle zone agricole montane e svantaggiate di cui alla direttiva 75/273/CEE (direttiva del Consiglio relativa all'elenco comunitario delle zone svantaggiate ai sensi della direttiva 75/268/CEE) e successive modificazioni nonché nelle aree protette di cui alla legge regionale 22 febbraio 1995 n. 12 (riordino delle aree protette) e successive modificazioni;
 - 3) altri fabbricati, di cui l'imprenditore abbia preesistente disponibilità, edificati da almeno 10 anni purché siti nel medesimo comune di ubicazione del fondo o in un comune limitrofo. Tale disposizione si applica nei territori dei comuni individuati dal presente provvedimento ai sensi della lettera b) del comma 3 dell'articolo 5 della l.r. 37/2007 non inclusi fra quelli montani, svantaggiati e appartenenti ad aree protette di cui al punto 2).

4. Per fondo privo di fabbricati adattabili all'uso agrituristico, si deve intendere il fondo sprovvisto di un fabbricato idoneo all'espletamento dell'attività agrituristica richiesta, in termini sia di dimensioni strutturali, sia di caratteristiche di funzionalità, oppure che i fabbricati esistenti siano indispensabili per l'espletamento della ordinaria attività agricola. La valutazione sull'idoneità strutturale o funzionale del fabbricato compete al Comune nella fase di controllo successiva alla presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività, d'ora in avanti SCIA; la valutazione sulla indisponibilità di un fabbricato, sito nel fondo, per l'attività agrituristica in quanto necessario all'espletamento dell'ordinaria attività agricola spetta all'Ispettorato.

5. Per fabbricato di cui si abbia la preesistente disponibilità, ai sensi del comma 3 lettera b) punti 2) e 3), deve intendersi il fabbricato di cui l'imprenditore agricolo o, nel caso di impresa familiare, i soggetti indicati nell'articolo 230 bis comma 3 del codice civile, ne abbiano la proprietà, l'usufrutto o la titolarità di contratto d'affitto. Nel caso del comma 3 lettera b) punto 3) il contratto d'affitto deve decorrere da una data non inferiore a dieci anni prima della presentazione della SCIA

6. I fabbricati di cui al comma 3) punti 1), 2) e 3) devono avere caratteristiche di ruralità. Ai fini del presente provvedimento hanno caratteristiche di ruralità i seguenti fabbricati:

- a) Quelli precedentemente destinati al servizio del fondo anche se ubicati nei centri abitati a condizione che presentino da cinque anni i requisiti di ruralità di cui all'art.9 del D.L. 30 dicembre 1993 art.557, convertito con modificazioni della legge 26 febbraio 1994 n.133 ovvero che per tali fabbricati sia stata assentita la variazione della categoria catastale per l'attribuzione della categoria catastale A/6 o D/10
- b) quelli già riconosciuti come "rurali" nel procedimento di iscrizione all'elenco degli operatori agrituristici ai sensi del Regolamento regionale 23/09/2008 n. 4 (Disposizioni di attuazione per l'attività agrituristica di cui alla legge regionale 21 novembre 2007, n. 37);
- c) quelli per cui è possibile comprovare mediante visura storica la pregressa iscrizione al catasto come fabbricati rurali.

6 bis. Negli agriturismi in esercizio non viene richiesto il requisito di ruralità per i fabbricati di cui all'art.5 comma 3 lettera b) punto 1) in quanto già autorizzati dal Reg .4/2008

7. Gli interventi di manutenzione straordinaria, di restauro e risanamento conservativo, ovvero di ristrutturazione edilizia dei locali da adibire o adibiti ad attività agrituristica, assentibili secondo le procedure edilizie previste dagli articoli da 7 a 10 della Legge regionale 5 aprile 2012 n.10 "Disciplina per l'esercizio delle attività produttive e riordino dello sportello unico", devono rispettare le tipologie edilizie degli edifici esistenti e, per quanto possibile, prevedere l'impiego di materiali tipici della zona in conformità alle previsioni della strumentazione urbanistica comunale, nonché osservare le prescrizioni contenute nelle autorizzazioni paesistico-ambientali.

8. Per gli edifici da adibire all'attività agrituristica sono consentiti ampliamenti connessi ad esigenze igienico-sanitarie o tecnologico-funzionali nel rispetto delle previsioni della strumentazione urbanistica comunale. In assenza di specifiche previsioni dei vigenti strumenti urbanistici sono consentiti nelle zone agricole gli ampliamenti fino ad un massimo del 20 per cento della

volumetria esistente. In tale ipotesi, ai sensi dell'articolo 5 comma 6 della l.r. 37/2007, gli immobili oggetto di ampliamento sono soggetti a specifico vincolo di destinazione d'uso ad agriturismo, con divieto di modificare tale destinazione per dieci anni.

9. Ove espressamente previsto dalla strumentazione urbanistica comunale sono ammessi interventi di demolizione di edifici esistenti sul fondo e non più necessari per la conduzione aziendale e l'accorpamento della relativa volumetria al fabbricato da destinare all'attività agrituristica. L'accorpamento non può in nessun caso apportare al fabbricato un aumento volumetrico superiore al 50 per cento di quello preesistente. In tale ipotesi, ai sensi dell'articolo 5 comma 7 della l.r. 37/2007, l'immobile è soggetto a vincolo decennale di destinazione ad uso agrituristico. Tali interventi di accorpamento non possono essere cumulati con gli ampliamenti previsti al comma 8.

10. Gli insediamenti esistenti destinati ad attività agrituristiche possono essere ampliati ai sensi dell'articolo 12 della l.r. 10/2012 nel rispetto dei presupposti e delle condizioni ivi stabilite; la destinazione d'uso agrituristica degli edifici oggetto di tali interventi, ai sensi del comma 4 del citato articolo 12, deve essere mantenuta per venti anni.

11. I locali destinati all'uso agrituristico devono possedere i requisiti igienico-sanitari previsti dai regolamenti edilizi vigenti per i locali di civile abitazione, fermo restando che il Comune può prescindere dal rispetto delle disposizioni igienico-sanitarie stabilite dalla vigente normativa nel caso in cui la conformazione strutturale e formale dell'organismo edilizio non consenta, senza alterazioni, tale rispetto e sempreché venga dichiarata, a cura del progettista, la sostanziale rispondenza funzionale e prestazionale degli interventi o delle attività alle effettive esigenze igienico-sanitarie connesse all'utilizzo degli immobili e, ove possibile, il miglioramento della situazione in atto. Possono essere concesse deroghe ai locali adibiti al pernottamento nei limiti di cui ai commi 2 e 4 dell'articolo 6 della l.r. 37/2007.

12. Le serre esistenti sul fondo non più funzionali alla conduzione aziendale non possono essere utilizzate per attività agrituristiche di ospitalità e ristorazione e non possono costituire oggetto di interventi di demolizione ed accorpamento ad altri fabbricati da destinare all'attività agrituristica ai sensi del precedente comma 9. Fermi restando i divieti di cui sopra è consentito l'uso delle serre esistenti non più funzionali alla conduzione aziendale come locali di servizio funzionali all'attività agrituristica quali, ad esempio, attività didattiche o attività di degustazione. A tali fini sono consentiti esclusivamente interventi di manutenzione e risanamento conservativo delle strutture esistenti ai sensi degli articoli 6, 7 e 9 della l.r. n. 16/2008 e s.m. .

13. Per unità abitativa si intende quella attrezzata per il pernottamento ed il soggiorno, dotata di servizi igienici e di servizio di cucina, anche con angolo cottura. La superficie minima dell'unità abitativa è di ventiquattro metri quadrati. Nelle unità abitative è consentita un'altezza media minima di metri 2,50

Articolo 6 **(Zone a prevalente interesse agrituristico)**

1. Ai sensi dell'articolo 5 comma 3 della l.r. 37/2007, sono zone a prevalente interesse agrituristico:

- a) territori, o loro porzioni, dei comuni compresi nell'elenco comunitario delle zone agricole montane e svantaggiate di cui alla direttiva 75/273/CEE (direttiva del Consiglio relativa all'elenco comunitario delle zone svantaggiate ai sensi della direttiva 75/268/CEE) e successive modificazioni nonché le aree protette, ivi comprese le relative aree contigue e di "paesaggio protetto", di cui alla legge regionale 22 febbraio 1995 n. 12 (riordino delle aree protette) e successive modificazioni;
- b) i territori, o loro porzioni, dei comuni individuati al comma 2 non inclusi nelle zone di cui alla lettera a).

2. I territori di cui alla lettera b) del comma 1 sono:

- a) i territori o loro porzioni, dei comuni, già individuati dalla deliberazione della Giunta Regionale n. del 1597 del 16/12/2005, riportati nella tabella E;
- b) porzioni dei territori dei comuni della Spezia e di Ventimiglia, definiti nell'allegato D del Programma di Sviluppo Rurale 2007-2013;
- c) i territori o loro porzioni dei comuni non costieri riportati nella tabella E e non inclusi nelle lettere a) e b) del presente comma;
- d) porzioni dei territori dei comuni di Cipro e di Imperia i cui identificativi catastali sono riportati nella tabella E;
- e) i territori individuati alla lettera a) del comma 1 che, a seguito di successive modifiche della normativa comunitaria e regionale, non dovessero essere più ricompresi nei provvedimenti indicati alla medesima lettera a).

Articolo 7 **(Impiego di prodotti aziendali per la somministrazione)**

1. Ai sensi di quanto disposto dall'articolo 4 , comma 4 della l.r. 37/2007, nell'esercizio dell'agriturismo la somministrazione di pasti e bevande, ivi compresi alcolici e superalcolici, e la degustazione devono essere ricavate da prodotti di propria produzione in misura non inferiore al 40 per cento. Sono considerati di propria produzione le bevande e i cibi prodotti e lavorati nell'azienda agricola nonché quelli ricavati da materie prime dell'azienda stessa che hanno subito lavorazioni esterne e, nel limite di un quarto del totale dei prodotti somministrati, quelli provenienti da cooperative o consorzi di aziende agricole anche costituite in forma di rete di imprese operanti in ambito locale di cui l'azienda agricola faccia parte. Per ambito locale si intende l'ambito provinciale o quello della provincia limitrofa.

2. Ai sensi di quanto disposto dall'articolo 4 , comma 4, della l.r. 37/2007 nell'esercizio dell'agriturismo la somministrazione di pasti e bevande, compresi alcolici e superalcolici, deve essere ricavata da prodotti delle aziende agricole e delle imprese ittiche professionali del territorio regionale, ivi compresi quelli di propria produzione di cui al comma 1, in misura complessivamente non inferiore al 60 per cento.

3. Compete alla Regione la verifica delle percentuali dei prodotti dell'azienda. Tale controllo viene svolto sulla base degli indirizzi colturali in atto contenuti nella tabella F ovvero in fase di svolgimento dell'attività agrituristica, la verifica viene effettuata anche sulla base dei prodotti agricoli utilizzati nella somministrazione dei pasti e delle bevande.

4. Qualora sulla base delle valutazioni e dei calcoli di cui al comma 3 l'indirizzo colturale non fosse adeguato alla somministrazione dei pasti nelle percentuali minime di legge, si procederà alla proporzionale riduzione dei pasti massimi assentibili, rispetto a quelli determinati con il rapporto di prevalenza, fino al raggiungimento della necessaria percentuale.

Articolo 8

(Disposizioni igienico sanitarie per la preparazione e somministrazione di alimenti)

1. La produzione, la preparazione, il confezionamento e la somministrazione di alimenti e bevande sono soggetti alle disposizioni di cui ai regolamenti CE 852/2004 e 853/2004 e successive modifiche e integrazioni.

2. Al fine del corretto esercizio delle attività agrituristiche e tenuto conto delle caratteristiche delle stesse, nel rispetto della normativa comunitaria, sono stabilite le disposizioni tecniche in materia igienico sanitaria, riportate nell'allegato "Disposizioni igienico sanitarie per la preparazione e somministrazione degli alimenti". Per quanto non espressamente previsto si applicano le norme igienico sanitarie vigenti.

Articolo 9

(Ospitalità in spazi aperti)

1. Per ospitalità negli spazi aperti si intende la messa a disposizione di terreni aziendali destinati a:

- a) campeggiatori con tende;
- b) campeggiatori con caravan;
- c) campeggiatori con autocaravan;
- d) aree attrezzate per pic-nic.

2. La sistemazione di ogni piazzola, nel rispetto delle caratteristiche orografiche e vegetazionali del paesaggio, deve assicurare un efficiente drenaggio e limitare la formazione di polvere, anche tramite l'inerbimento del terreno o l'utilizzo di materiali compatibili con l'ambiente rurale.

3. Deve essere garantito l'ombreggiamento anche parziale della piazzola con alberi o con apposite coperture realizzate con materiali naturali.

4. L'area destinata a campeggio deve essere dotata di acqua potabile e di colonnine per la fornitura di presa elettrica in quantità adeguata rispetto al numero di piazzole esistenti. I servizi igienico-sanitari per i campeggiatori devono essere realizzati, per quanto possibile, all'interno di strutture edilizie esistenti, anche in aggiunta a quelli presenti per attività di alloggio e di somministrazione di pasti e bevande. Ogni servizio igienico è composto da wc, lavabo e doccia ed il loro numero complessivo deve essere in ragione di almeno uno ogni quattro piazzole. Deve essere previsto un locale multiuso dotato di lavelli e lavatoi.

5. L'area destinata a campeggio per caravan e autocaravan deve essere inoltre munita di un pozzetto agibile per acque di scarico e di uno scarico idoneo per wc chimici.

6. Per gli insediamenti non superiori a due piazzole, possono essere utilizzati i servizi igienici e le forniture d'acqua e di elettricità delle strutture ordinarie dell'azienda agricola.

7. La sosta di tende, caravan, e autocaravan negli spazi aperti deve essere di tipo temporaneo e non può in nessun caso superare i tre mesi nell'arco dell'anno.

8. Non sono consentite la recinzione o la realizzazione di altre strutture per caravan o autocaravan che possano configurarsi come ampliamento della zona di preingresso ai mezzi stessi.

9. Negli spazi di cui al comma 1 l'attività agrituristica deve svolgersi nel rispetto delle norme di sicurezza e antincendio.

10. Le aree attrezzate per pic-nic devono essere realizzate in armonia con le caratteristiche orografiche e vegetazionali del paesaggio e, qualora sia necessario eseguire manufatti, questi devono essere assentiti in conformità alle vigenti norme urbanistico-edilizie. In tali zone è consentita l'accensione di fuochi nel rispetto delle norme antincendio.

Articolo 10

(Piscine)

1. Le piscine delle aziende agrituristiche sono classificate private ad uso collettivo e sono riservate ai soli ospiti che fruiscono delle attività di cui all'articolo 2, nel rispetto della normativa igienico-sanitaria in materia di qualità delle acque.

2. Le disposizioni relative alla conduzione delle piscine delle aziende agrituristiche sono definite dalla Deliberazione della Giunta regionale n.175 del 22/02/2013 "Piscine di proprietà pubblica o privata, destinate ad utenza pubblica, relative ad attività ricettive turistiche o agrituristiche (Categoria A - Gruppo a2.2) Revisione allegato D.G.R. n.905 del 30/7/2010"

3. In deroga a quanto previsto al comma 2, per le piscine delle aziende agrituristiche non è obbligatoria la presenza dell'assistente bagnanti, purché sussistano le seguenti condizioni:

- a) individuazione e realizzazione di percorsi, anche dedicati, di facile accesso per garantire l'assistenza;
- b) presenza di personale abilitato ad interventi di pronto soccorso, debitamente formato secondo quanto prevede la normativa vigente, prontamente disponibile durante le ore di apertura della piscina.

Articolo 11

(Fattorie didattiche)

1. Per fattoria didattica si intende un'azienda agricola che svolge attività didattiche e divulgative di educazione alimentare e ambientale, volte anche a far conoscere e valorizzare le attività legate alla tradizione e alla cultura rurale. La fattoria didattica si prefigge l'obiettivo di far conoscere, attraverso l'attività agricola, la vita vegetale ed animale, il ciclo delle colture, le tecniche di allevamento, i processi di produzione dei prodotti agroalimentari, l'importanza del suolo e dell'acqua, nonché le abilità manuali e le conoscenze dell'operatore agricolo e l'importante ruolo svolto dallo stesso a livello ambientale e sociale, anche al fine di educare, in particolare i giovani, ad un consumo consapevole e ad un comportamento attivo nella salvaguardia dell'ambiente. Tali attività sono rivolte a gruppi giovanili nell'ambito di attività scolastiche o extrascolastiche, nonché a favore di altri soggetti interessati alla conoscenza e all'approfondimento di tematiche legate alla tradizione contadina.

2. L'attività di fattoria didattica rientra nell'attività agrituristica quando l'imprenditore agricolo che la esercita è operatore agrituristico. Tale attività è soggetta a quanto previsto dal presente provvedimento, laddove applicabile.

3. L'attività di fattoria didattica, se svolta da un imprenditore agricolo, che non sia operatore agrituristico, non costituisce attività agrituristica, non è soggetta alla SCIA ed è sottoposta a quanto stabilito dalla DGR 135/2006.

4. In ogni caso sia l'operatore agrituristico, sia l'imprenditore agricolo non operatore agrituristico, che intende esercitare l'attività di fattoria didattica deve sottoscrivere la "Carta degli impegni e della qualità", di cui alla citata DGR n. 135/2006.

Articolo 12

(Attività di degustazione)

1. Per degustazione si intende l'attività di somministrazione, anche ai fini promozionali, attuata presso la sede aziendale o anche fuori di essa, di assaggi di prodotti aziendali e preparazioni agrituristiche preparate in precedenza presso le aziende, ivi compresa la miscita di vini, senza che siano necessarie, al momento della fornitura al consumatore, ulteriori manipolazioni ed elaborazioni se non la porzionatura, il riscaldamento e l'eventuale conservazione refrigerata e senza che ciò si configuri come somministrazione di un pasto seppure di ridotta entità.

Articolo 13

(Altre attività agrituristiche)

1. Nell'ambito delle attività agrituristiche rientrano anche le attività ricreative, le attività culturali e di interesse storico-ambientale e la pratica sportiva, esercitate dall'imprenditore agricolo inserito nella banca dati degli operatori agrituristiche e svolte nel rispetto del presente provvedimento.

2. Rientrano nelle attività ricreative, culturali e di interesse storico-ambientale l'organizzazione di intrattenimenti, di attività di animazione e di svago per il tempo libero finalizzati ad un contatto diretto con l'ambiente ed a una migliore fruizione e conoscenza del territorio, con particolare riguardo allo spazio rurale, nonché all'espletamento di attività formative, divulgative, culturali e storiche in materia di civiltà rurale e tradizione locale e di educazione ambientale.

3. Rientrano nelle pratiche sportive quelle attività collegate all'esercizio psico-fisico in ambiente naturale e che si svolgono con risorse e mezzi dell'azienda agricola.

4. Per l'esercizio delle attività di cui al comma 1, l'imprenditore agricolo deve essere in regola con gli adempimenti di cui all'articolo 19.

5. Le attività di cui al comma 1 possono svolgersi autonomamente rispetto all'ospitalità e alla somministrazione di pasti e bevande, solo se realizzano una connessione con l'attività e con le risorse agricole aziendali. Per connessione si intende la realizzazione di tali attività con risorse dell'azienda di chiara connotazione agricola e con esclusione dell'utilizzo di risorse estranee alla ruralità aziendale. Se tali attività non risultano in connessione con l'attività agricola, possono svolgersi esclusivamente come servizi accessori riservati agli ospiti che soggiornano nell'azienda agricola e la partecipazione ad esse, anche facoltativa, non può in nessun caso dare luogo ad autonomo corrispettivo in quanto comprese nel prezzo dell'ospitalità indipendentemente dalla fruizione del servizio stesso.

6. Per le attività di cui al comma 1, l'imprenditore agricolo è tenuto a presentare, congiuntamente alla SCIA un piano dettagliato delle attività e un disciplinare di qualità che intende realizzare con le risorse agricole aziendali. L'azienda deve inoltre:

- a) disporre di spazi o locali adeguatamente attrezzati per l'attività da svolgere e per il numero di ospiti, nonché idonei servizi igienici;
- b) disporre di spazi idonei per il parcheggio di automezzi;
- c) dare disponibilità a condurre visite guidate per illustrare le attività produttive dell'azienda;
- d) prevedere la presenza di soggetti abilitati per lo svolgimento delle attività di cui al comma 3, qualora necessari.

7. La struttura regionale competente può dettare ulteriori specificazioni e integrazioni tecniche, per la predisposizione del piano delle attività e del disciplinare di qualità di cui alla lettera 6 .

8. Rientrano altresì nell'esercizio agriturismo le aziende agri-turistico-venatorie disciplinate ed autorizzate ai sensi dell'articolo 32 della l.r. 29/1994 e del Regolamento regionale 2 aprile 1997, n.1. Per quanto attiene alla disciplina dell'attività agriturismo, le aziende agri-turistico-venatorie sono soggette alle disposizioni di cui alla l.r. 37/2007 ed a quelle previste nel presente provvedimento.

9. Qualora l'azienda agricola che esercita l'attività agriturismo non si configuri come azienda agriturismo-venatoria, l'operatore agriturismo può presentare motivata domanda affinché venga vietato a terzi l'esercizio della caccia all'interno dell'azienda. La domanda deve essere presentata secondo le modalità previste dall'articolo 8 della l. r. 29/1994.

Articolo 14 **(Periodi di apertura)**

1. I periodi e gli orari di apertura al pubblico dell'azienda agriturismo sono lasciati alla libera decisione dell'operatore, purché:

- a) non siano inferiori a novanta giorni, anche non consecutivi, nell'arco dell'anno solare ai sensi del comma 7 articolo 4 della l.r. 37/2007;
- b) siano annualmente comunicate al Comune le eventuali variazioni apportate nel corso dell'esercizio dell'attività. In mancanza di comunicazione si intendono confermati i dati dell'anno precedente;
- c) siano resi pubblici all'ingresso della struttura destinata all'attività agriturismo.

2. E' consentito, previa comunicazione al Comune e per conoscenza all'Ispettorato, sospendere, per un tempo limitato, la ricezione degli ospiti nei periodi stabiliti purché sia rispettato il limite minimo dei 90 giorni di apertura previsto dal comma 1.

Articolo 15 **(Obblighi nella gestione dell'attività agriturismo)**

1. Fermo restando il rispetto degli obblighi di cui all'articolo 14 della l.r. 37/2007, l'operatore agriturismo è tenuto a presentare annualmente alla Provincia ai sensi del comma 1 lettera h) dell' articolo 14 medesimo, una dichiarazione contenente le tariffe che intende praticare per l'anno successivo entro il termine e con le modalità stabilite dal regolamento di cui all'articolo 57 della legge regionale 4 novembre 2014 n. 32 "Testo unico in materia di strutture turistico ricettive e norme in materia di imprese turistiche". In difetto, si intendono confermati i prezzi massimi e le caratteristiche funzionali dell'anno precedente.

Articolo 16 **(Targhe identificative)**

1. I soggetti che intendono esercitare l'attività agrituristica, successivamente all'attribuzione della sigla identificativa, regionale di cui all'art 19 comma 5 sono tenuti ad apporre all'ingresso del luogo ove viene espletata l'attività medesima, in modo stabile e ben visibile una targa avente le caratteristiche e il marchio nazionale dell'agriturismo come definito nell'allegato 6

Articolo 17 (Classificazione)

1. Le aziende agricole che offrono ospitalità di cui all'articolo 2 della l.r. 37/2007 e all'articolo 2 del presente provvedimento sono tenute obbligatoriamente a definire la classificazione della propria struttura in base alle linee guida previste per la classificazione riportate nell'allegato 4;

2. L'azienda dichiara i requisiti posseduti e il livello di classificazione appartenente contestualmente alla presentazione della SCIA, utilizzando l'apposita scheda riportata nell'allegato 5, tale allegato deve essere presentato anche nei casi di subentro e variazione dell'attività;

3. Alle aziende già autorizzate che svolgono attività di ospitalità, entro il 31 dicembre 2015, in fase di prima attuazione si applicano le norme di cui all'art.25;

TITOLO III (Funzioni amministrative)

Articolo 18 (Ulteriori requisiti per l'inizio dell'attività agrituristica)

1. In aggiunta a quanto disposto dal titolo II, per l'inizio dell'attività agrituristica devono sussistere i seguenti requisiti:

- a) il soggetto richiedente deve essere iscritto al Registro delle Imprese Agricole presso la Camera di Commercio e titolare di Partita IVA con campo di attività nel settore agricolo;
- b) il soggetto richiedente, fatto salvo il caso in cui abbia ottenuto la riabilitazione, non deve:
 - aver riportato, nell'ultimo triennio, con sentenza passata in giudicato, condanna per uno dei delitti previsti dagli articoli 442, 444, 513, 515 e 517 del codice penale (commercio di sostanze alimentari contraffatte o adulterate, frode nell'esercizio del commercio, prodotti con marchi abusivi) o per uno dei delitti in materia di igiene e sanità o di frode nella preparazione degli alimenti previsti in leggi speciali;
 - essere sottoposto a misure di prevenzione ai sensi della legge 27 dicembre 1956, n. 1423, (misure di prevenzione nei confronti delle persone pericolose per la sicurezza e per la pubblica moralità), e successive modificazioni;
 - essere stato dichiarato delinquente abituale.
- c) l'azienda agricola deve richiedere, per le attività collegate alla coltivazione del fondo, alle pratiche silvicole e all'allevamento animale, l'impiego di almeno mezza Unità Lavorativa Uomo (ULU), nelle zone a prevalente interesse agrituristico di cui all'articolo 6, e di almeno una ULU nelle restanti zone. Una ULU corrisponde a 288 giornate lavorative annue. Rientrano nelle attività collegate alla coltivazione del fondo e all'allevamento anche quelle direttamente espletate dall'imprenditore agricolo per la manipolazione e trasformazione dei prodotti strettamente di propria produzione. Il calcolo delle giornate lavorative per la determinazione della ULU o della mezza ULU viene effettuato con i parametri riportati nelle tabelle A e B. Qualora l'azienda agricola operi in più comuni, la ULU minima per svolgere l'attività agrituristica è quella riferita alla zona ove viene effettivamente esercitata l'attività stessa. Se tale attività viene svolta in più comuni, di cui anche uno solo ricadente in zona a non prevalente interesse agrituristico, la dimensione minima è quella di una ULU;
- d) i terreni utilizzati per il calcolo delle giornate sopradette devono essere di proprietà del richiedente ovvero nella sua disponibilità a titolo di usufrutto o in affitto.
- e) le attività, sia agricole, sia agrituristiche, devono essere espletate sul territorio della Regione Liguria. Eventuali superfici agricole site in altri comuni extraregionali purché confinanti con il territorio ligure possono essere computate al fine della determinazione delle giornate lavorative agricole purché non prevalenti su quelle liguri. In tal caso, l'imprenditore agricolo deve presentare specifica dichiarazione, nella quale attesti di non aver utilizzato le medesime superfici per il computo del tempo lavoro agricolo, ai fini dell'espletamento di attività agrituristica nella regione confinante

Articolo 19 (Inizio dell'attività agrituristica)

1. L'attività agrituristica può essere iniziata con la presentazione di SCIA al SUAP (Sportello unico per le attività produttive), ai sensi dell'articolo 5 del D.P.R. n.160/2010.
2. I contenuti della SCIA necessaria per l'inizio dell'attività agrituristica sono specificati all'articolo 20.
3. Il SUAP è titolare dell'istruttoria ai sensi del citato articolo comma 5 del DPR 160/2010. A tale proposito, entro 7 giorni dal ricevimento della SCIA il SUAP invia copia della SCIA all'Ispettorato al fine dell'espressione da parte dello stesso di un parere vincolante relativo agli elementi di cui l'articolo 20 comma 1 lettere da c) a p). L'Ispettorato esprime tale parere, con la possibilità di formulare prescrizioni, entro 30 giorni dal ricevimento di copia della SCIA da parte del SUAP.
4. Il SUAP, entro il termine di sessanta giorni dal ricevimento della SCIA, adotta gli eventuali provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività ai sensi dell'articolo 20, comma 3 della L. 241/1990 e ssmm.ii., dandone comunicazione all'Ispettorato.
5. L'Ispettorato tiene ed aggiorna la banca dati degli operatori agrituristici, con i dati di cui all'articolo 20 lettere da c) a p), comunicando all'interessato e al SUAP la sigla identificativa regionale attribuita.
6. I dati e le informazioni sono resi in forma di dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà, ai sensi della vigente normativa (artt. 46 e 47 del DPR 28/12/2000 n. 445).

Articolo 20
(Contenuti della SCIA)

1. Qualora per l'insediamento dell'attività agrituristica non siano previsti interventi urbanistico-edilizi, la SCIA contiene:
 - a) Indicazioni anagrafiche;
 - b) Indicazione del rispetto dei requisiti di cui all'articolo 18 comma 1 lett. a) e b);
 - c) la descrizione dell'ordinamento culturale e zootecnico e delle attività connesse con il calcolo delle relative giornate agricole avvalendosi prioritariamente del fascicolo aziendale di cui al 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) conformemente a quanto stabilito dalla circolare dell'Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura n.ACIU.2005.210 del 20 aprile 2005;
 - d) l'indicazione dei fabbricati da utilizzare nell'attività agrituristica e le modalità del loro utilizzo. Qualora si utilizzi un fabbricato fuori dal fondo, l'indicazione dei fabbricati presenti nell'azienda agricola;
 - e) il numero dei posti letto nei locali aziendali e/o il numero delle piazzole negli spazi aperti, qualora previsti per l'esercizio dell'attività;
 - f) il numero dei coperti e la percentuale dei prodotti agricoli aziendali da destinare agli ospiti nella somministrazione di pasti e bevande, qualora si effettui ristorazione;
 - g) i percorsi didattici per le fattorie didattiche;
 - h) il programma di attività e il disciplinare di qualità dei servizi offerti per le attività agrituristiche diverse da quelle di cui alle precedenti lettere e), f) e g) ;
 - i) la descrizione delle attività complementari, qualora previste;
 - j) l'analisi dettagliata per il calcolo del tempo lavoro necessario per le attività dirette alla fornitura di beni e servizi mediante l'utilizzazione prevalente delle attrezzature e risorse dell'azienda non riconducibili alle attività agrituristiche, qualora espletate;
 - k) l'indicazione del foglio di mappa con evidenziate le particelle aziendali;
 - l) l'indicazione del foglio di mappa con evidenziati i fabbricati
 - m) la planimetria dei fabbricati qualora non sia presente il progetto di ristrutturazione edilizia;
 - n) dichiarazione che i terreni utilizzati per l'attività agrituristica siano di proprietà, comproprietà, usufrutto o in affitto con contratto regolarmente registrato;
 - o) la sottoscrizione della "carta degli impegni e della qualità" nel caso di fattorie didattiche;
 - p) descrizione analitica del tempo lavoro necessario per le attività agrituristiche non comprese nella tabella C ;
 - q) gli idonei titoli edilizi dei fabbricati ad uso agrituristico;

- r) dichiarazione di conformità alle vigenti normative degli immobili e delle strutture, comprensiva degli eventuali titoli edilizi, e di rispetto dei regolamenti locali di polizia urbana e annonaria, di sicurezza alimentare, dei regolamenti edilizi e delle norme urbanistiche e di quelle relative alle destinazioni d'uso;
 - s) dichiarazione del possesso del certificato di agibilità o, nel caso di edifici ultimati prima del 27 luglio 1934 e non oggetto di successivi interventi edilizi idonei ad influire sulle relative condizioni di igiene e sicurezza, attestazione di tecnico abilitato della conformità dell'immobile alle vigenti normative igienico-sanitarie e di sicurezza.;
 - t) eventuale dichiarazione di avvenuta notifica ai sensi del regolamento (CE) n.852/2004;
 - u) dichiarazione relativa alla classificazione di cui all'allegato 5
2. Qualora per l'insediamento dell'attività agrituristica siano previsti gli interventi urbanistico-edilizi di cui all'art.5 commi 7,8 e 9 si applicano le procedure di cui al capo II della l.r. 10/2012 nel cui ambito deve essere verificata anche la sussistenza dei requisiti per l'esercizio dell'attività agrituristica relativamente alla prevalenza e connessione dell'attività agricola rispetto all'attività agrituristica. In ogni caso a lavori edilizi ultimati, avendo conseguito il certificato di agibilità, prima dell'avvio dell'esercizio dell'attività il titolare è tenuto a presentare una SCIA semplificata al SUAP dichiarando che nulla è variato dell'attività agrituristica richiesta e nella consistenza dell'attività agricola dichiarata..
 3. Nel caso previsto dal comma 2, qualora dopo gli interventi urbanistico-edilizi vi sia variazione nell'attività richiesta, deve essere presentata una SCIA ai sensi del comma 1 comprensiva della documentazione elencata.
 4. La competenza in ordine alla valutazione ed alla verifica relativamente alle lettere da c) a p) ed u) del comma 1 è in capo all'Ispettorato con le modalità stabilite dal presente provvedimento.
 5. I modelli per la presentazione della SCIA sono predisposti a cura dell'Ispettorato che redige altresì i modelli per le richieste di cui agli articoli 21 e 22

Articolo 21
(Cessazione dell'attività e Cambio titolarità)

1. In caso di cessazione dell'attività agrituristica, l'operatore agrituristico è obbligato a comunicare al SUAP l'avvenuta cessazione entro 30 giorni dalla medesima. L'Ispettorato, su comunicazione del SUAP, provvede alla cancellazione dalla banca dati degli operatori agrituristici.
2. In caso di mutamento di titolarità nell'azienda agrituristica il soggetto subentrante, che deve essere in possesso dei requisiti previsti dalla legge regionale 37/2007, ; deve presentare SCIA al SUAP per iniziare l'attività agrituristica con le indicazioni dell'articolo 20 comma 1 lettere a) e b) corredata da dichiarazione relativa all'assenza di variazioni nell'azienda agricola e nell'attività agrituristica di cui all'articolo 22 comma 5. Nel caso in cui siano intervenute le predette variazioni il subentrante deve presentare la SCIA di cui all'articolo 20, completa di tutti i suoi elementi.

Articolo 22
(Verifica dei requisiti per l'attività agrituristica e variazioni della stessa)

1. L'Ispettorato verifica, almeno ogni tre anni il permanere dei requisiti per l'esercizio dell'attività agrituristica di cui all'articolo 20 comma 1 punti da c) a p) ed u) verificando in particolare:
 - a) la sussistenza del rapporto di prevalenza e di connessione tra attività agricola e attività agrituristica effettuando gli opportuni calcoli;
 - b) verificare le superfici effettivamente coltivate e le tipologie di coltura;
 - c) verificare la tipologia e la consistenza degli allevamenti;
 - d) attribuzione corretta della classificazione e all'accertamento dei requisiti dichiarati
2. Nelle fasi di controllo, l'Ispettorato può avvalersi di idonei strumenti informatici che consentano di gestire in maniera integrata dati riferiti al territorio, nonché di banche dati autorizzate disponibili sul web.
3. Nei casi riscontrati di perdita dei requisiti, l'Ispettorato avvia il procedimento di divieto di prosecuzione dell'attività agrituristica e ne dà comunicazione all'operatore interessato e al SUAP, specificando le irregolarità riscontrate.
4. Gli operatori agrituristici sono tenuti a comunicare al SUAP, le variazioni che subentrino nella consistenza dell'azienda agricola e nell'esercizio della attività agrituristica entro 30 giorni dalle stesse.
5. Le variazioni da comunicare, diverse dal cambio di titolarità o dalla cessazione dell'attività di cui all'articolo 21 in particolare riguardano:

- a) variazioni nella consistenza dell'azienda agricola. Si intendono tali quelle connesse alla Superficie Agricola Utilizzata, all'ordinamento colturale e alle tipologie degli allevamenti.
 - b) variazioni negli immobili adibiti all'attività agrituristica. Si intendono tali quelle connesse alla capacità ricettiva dei medesimi ivi compresi ampliamenti, riduzioni ovvero diversa localizzazione dell'attività.
 - c) variazioni dei limiti dell'attività agrituristica. Si intendono tali quelle relative:
 - 1) al numero dei posti letto (in camere o in unità abitative indipendenti);
 - 2) al numero dei posti a tavola per la ristorazione;
 - 3) al numero delle piazzole e degli ospiti negli spazi aperti;
 - 4) ai programmi di attività e ai disciplinari di qualità dei servizi offerti per le altre attività agrituristiche;
 - 5) ai giorni e al periodo di apertura dell'attività;
 - 6) alla classificazione dell'azienda agrituristica;
 - 7) all'apertura di ulteriori attività agrituristiche.
6. Il SUAP entro 7 giorni dalla SCIA di variazione ne invia copia all'Ispettorato al fine dell'espressione da parte dello stesso di parere vincolante. L'Ispettorato entro 30 giorni dal ricevimento della SCIA da parte del SUAP si pronuncia in merito alle variazioni richieste, con la possibilità di formulare prescrizioni, dandone comunicazione al SUAP.
7. In caso di inadempienza o mancata comunicazione da parte dell'operatore agrituristico, l'Ispettorato assume i conseguenti provvedimenti previsti dalla l.r. 37/2007.
8. L'Ispettorato provvede ad aggiornare la banca dati degli operatori agrituristici, a seguito delle variazioni che intervengano nella consistenza dell'azienda agricola nell'esercizio dell'attività agrituristica e nella classificazione attribuita.

Articolo 23
(Revoca dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività)

1. Nei casi di divieto di prosecuzione dell'attività agrituristica di cui all'articolo 15 della l.r. 37/2007, il SUAP ne dà comunicazione all'imprenditore agricolo e all'Ispettorato. L'operatore interrompe l'attività agrituristica dal ricevimento della comunicazione di revoca dell'autorizzazione. La prosecuzione costituisce esercizio abusivo dell'attività agrituristica.

Articolo 24
(Vigilanza e controllo)

1. Fatta eccezione per le verifiche di cui all'articolo 22 svolte dall'Ispettorato, la vigilanza e il controllo sull'osservanza delle disposizioni di cui alla l.r. 37/2007, sono esercitate in base a quanto disposto dall'articolo 16 della legge regionale medesima dai Comuni interessati nonché dagli altri soggetti titolari delle norme vigenti. Nell'ambito dei compiti di vigilanza il Comune è tenuto altresì a verificare il corretto svolgimento delle attività agrituristiche e la corretta esecuzione dei lavori sotto l'aspetto urbanistico-edilizio ed a vigilare affinché nessuno svolga le attività previste per il settore agrituristico od utilizzi la denominazione "agriturismo" senza essere in possesso di regolare titolo abilitativo.

2. I controlli effettuati dall'Ispettorato e dal Comune presso l'azienda agrituristica sono svolti, di norma, in forma congiunta.

TITOLO IV
(Disposizioni transitorie e finali)

Articolo 25
(Disposizioni transitorie)

1. Gli operatori agrituristici che alla data di entrata in vigore del presente provvedimento risultano iscritti nell'elenco regionale di cui al Regolamento regionale 4/2008, sono automaticamente inseriti nella banca dati di cui all'articolo 19, salva l'integrazione di eventuali dati e informazioni mancanti.

2. Ai procedimenti di iscrizione all'elenco regionale di cui al Regolamento 4/2008 o di variazioni già in corso alla data di entrata in vigore del presente provvedimento, continuano ad applicarsi le disposizioni vigenti al momento del loro avvio. Successivamente alla registrazione nella banca dati degli operatori agrituristici o all'accoglimento delle variazioni agrituristiche, si applicano le disposizioni del presente provvedimento.

3. Per i soggetti iscritti nell'elenco regionale di cui al Regolamento regionale 4/2008 n. 4 allo scadere dei tre anni della loro iscrizione nel caso in cui non abbiano iniziato l'attività agrituristica, l'Ispettorato procede alla cancellazione, fatto salvo il caso in cui siano in corso realizzazioni strutturali inerenti l'attività medesima.

4. I soggetti iscritti nell'elenco regionale di cui al Regolamento regionale 4/2008 che non hanno ancora intrapreso l'esercizio dell'attività agrituristica entro tre anni dalla loro iscrizione devono presentare SCIA di cui all'articolo 19 comma 1 con i seguenti elementi:

- a. dichiarazione del mantenimento dei requisiti per la registrazione nell'elenco sopra menzionato
- b. dichiarazione di conformità degli immobili e delle strutture a quanto previsto dal presente regolamento, comprensiva degli eventuali titoli edilizi, e di rispetto dei regolamenti locali di polizia urbana e annonaria, di sicurezza alimentare, dei regolamenti edilizi e delle norme urbanistiche e di quelle relative alle destinazioni d'uso;
- c. dichiarazione della conformità igienico-sanitaria degli immobili destinati all'attività agrituristica o certificato di agibilità di cui all'art. 37 della l. n. 16/2008 e s.m.;
- d. eventuale dichiarazione di avvenuta notifica ai sensi del regolamento (CE) n.852/2004;

Il SUAP entro 30 giorni dalla presentazione della SCIA invia copia al fine dell'aggiornamento della banca dati degli operatori agrituristici

5. I soggetti già esercitanti l'attività agrituristica alla data dell'entrata in vigore del presente provvedimento possono mantenere le targhe identificative di cui all'articolo 16, disciplinate dalla normativa sull'agriturismo in vigore all'atto della loro prima iscrizione.

6. Fino all'attivazione del SUAP la presentazione delle segnalazioni di cui all' articolo 19 viene effettuata presso il Comune.

7. Entro il 31 dicembre 2015, le aziende agrituristiche già autorizzate che offrono ospitalità devono presentare all'Ispettorato competente apposita dichiarazione dei requisiti posseduti e il livello di classificazione appartenente, utilizzando l'allegato B, tale dichiarazione può essere presentata anche nei casi di subentro e variazione dell'attività rispettando il termine sopracitato.

8. Entro il 31 dicembre 2015 tutte le aziende agrituristiche autorizzate devono esporre la targa identificativa di cui all'articolo 16 del presente provvedimento;

9. Restano valide fino alla sostituzione della targa di cui all'art.16 del presente provvedimento e comunque al 31 dicembre 2015 la tipologia di targa stabilita all'art 16 della dgr 1443/2012 e sue mm.ii.;

Allegato 2

**“Disposizioni igienico sanitarie per la preparazione e somministrazione di alimenti”
(Art. 8 delle Disposizioni attuative per l’esercizio dell’agriturismo di cui alla legge regionale 21
novembre 2007, n. 37 e ss.mm.)**

**Articolo 1
(Notifica di inizio attività e variazioni di attività)**

1. L'operatore che intende avviare attività di agriturismo che preveda la produzione, la somministrazione e/o la cessione a terzi di alimenti e bevande, ivi comprese la degustazione di prodotti aziendali, è tenuto a notificare lo svolgimento di tali attività ai sensi del Regolamento CE 852/2004.
2. La notifica di inizio attività ai fini della registrazione (art. 6 Reg. CE 852/2004) avviene tramite il modello previsto della Deliberazione della Giunta della Regione Liguria n. 411 del 21/04/2011. Con la presentazione della notifica di inizio attività ai

fini della registrazione l'operatore autodichiara il possesso dei requisiti igienico - strutturali previsti dalla vigente normativa.

3. Ogni modifica significativa successiva all'inizio della attività è soggetta a contestuale notifica ai sensi del Regolamento CE 852/2004, come previste nella parte II del modulo della notifica di inizio attività ai fini della registrazione (Notifica delle variazioni successive all'inizio attività) di cui alla suddetta DGR 411/2011.
4. La notifica di inizio attività ai fini della registrazione e le successive notifiche sono presentate al Dipartimento di Prevenzione della A.S.L. competente per territorio e l'inizio della attività è contestuale alla sua presentazione

Articolo 2

(Locali e spazi dedicati alla somministrazione di pasti)

1. Nell'ambito delle strutture per lo svolgimento dell'attività di agriturismo deve essere individuato un locale di somministrazione di dimensioni proporzionali al numero dei coperti consentiti, con aerazione sufficiente e dotato di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, di altri animali e di insetti ove necessario.
2. Nei casi in cui non si disponga di un locale per la somministrazione, è consentito l'uso di spazi esterni prossimi ai locali di preparazione adeguatamente protetti da intemperie e da pericoli di contaminazione.
3. I pasti, le colazioni e le merende in nessun caso possono essere consumati all'interno della cucina e dell'eventuale laboratorio.
4. Per quanto non espressamente specificato si rimanda al Reg. CE 852/2004 Allegato II e successive modificazioni.

Articolo 3

(Degustazione prodotti aziendali)

1. La degustazione dei prodotti aziendali è consentita in area distinta dal laboratorio e dalla cucina, anche in spazi all'aperto, o nell'ambito di manifestazioni al di fuori dell'azienda previa notifica come previsto dalla DGR 411/2011.
2. In ogni caso e soprattutto quando venga utilizzato uno spazio all'aperto, i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.
3. Per la preparazione degli alimenti per le degustazioni possono essere utilizzati il laboratorio aziendale, la cucina individuata ai sensi delle presenti disposizioni.
4. Dovrà essere previsto l'utilizzo di stoviglie monouso o di attrezzature idonee al lavaggio delle stoviglie destinate alla degustazione. Devono essere assicurate, se necessario, corrette modalità di trasporto, conservazione ed esposizione nel rispetto dei principi e delle norme di corretta prassi igienica.

Articolo 4

(Locali e spazi dedicati alla preparazione dei pasti)

1. Nell'azienda di agriturismo che prevede attività di preparazione e somministrazione di pasti per un massimo di 10 posti a tavola, il locale cucina coincide con la cucina domestica. La cucina domestica, intesa come cucina di un immobile che deve possedere le caratteristiche di cui all'articolo 5 della l.r. 37/2007 e può essere diverso da quello dove risiede l'imprenditore, dovrà comunque possedere i requisiti previsti dalle disposizioni contenute nella normativa vigente e nei regolamenti edilizi e di igiene per i locali ad uso abitativo; dovranno essere previsti idonei dispositivi atti ad evitare presenza di roditori e di altri animali e insetti.
2. L'azienda di agriturismo che prevede l'attività di preparazione e somministrazione di pasti per un numero superiore a 10 posti a tavola dovrà essere dotata di locale cucina rapportato al numero di pasti preparati, ben areato e illuminato, in possesso dei requisiti specifici previsti dall'Allegato II del Regolamento CE 852/04 e da quanto indicato nelle presenti disposizioni. Tale locale può essere utilizzato dall'imprenditore agricolo anche per la preparazione di pasti per autoconsumo.

Articolo 5
(Utilizzo delle cucine per la produzione di alimenti)

1. Nel locale cucina, in possesso dei requisiti di cui all'articolo 4 comma 2, è consentita la preparazione in quantità non superiori a 50 Kg/settimana per ciascun prodotto di:
 - a) insaccati;
 - b) formaggi;
 - c) pasta alimentare fresca;
 - d) conserve vegetali;
 - e) frutta sciroppata, cotta, candita;
 - f) confetture;
2. Le lavorazioni dovranno essere svolte rigorosamente in tempi separati tra di loro e dalla preparazione e cottura dei pasti.
3. Ogni ciclo di preparazione dovrà essere preceduto e seguito da accurato lavaggio e disinfezione delle superfici, suppellettile ed altra attrezzatura utilizzata.
4. Gli alimenti possono essere destinati esclusivamente alla somministrazione e alla vendita diretta al consumatore finale.
5. Per la quanto attiene i prodotti dell'alveare si fa riferimento alla DGR. 1691 del 29/12/2011 "Applicazione del Reg. (CE) 852/2004 nell'ambito dell'apicoltura e prodotti derivati destinati all'alimentazione umana e definizione del piccolo quantitativo".

Articolo 6
(Laboratori per alimenti)

1. Qualora sia prevista la preparazione di quantitativi superiori a quelli indicati all'articolo 5 e/o la successiva commercializzazione anche al di fuori dell'azienda, per tale preparazione dovranno essere impiegati appositi locali diversi dalla cucina i cui requisiti sono definiti dalla vigente normativa comunitaria o se del caso dalla DGR 1286 del 19 ottobre 2012.

Articolo 7
(Locali adibiti a servizi igienici)

1. I locali adibiti a servizi igienici non comunicano direttamente con i locali adibiti a produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione, stoccaggio e vendita di alimenti e bevande e sono dotati di:
 - a. pareti e pavimenti disinfettabili;
 - b. fornitura di acqua potabile, calda e fredda;
 - c. lavelli provvisti di comando non manuale, distributori automatici di sapone e di sistema igienico di asciugatura.
2. In relazione alla tipologia di attività svolta sono previsti almeno:
 - a. servizi igienici funzionali alla sala di ristorazione e/o all'area attrezzata ad uso degli avventori;
 - b. servizi igienici funzionali al locale cucina in uso agli operatori alimentari.I servizi di cui al secondo comma lettera a), possono identificarsi con quelli delle camere solo nel caso in cui si somministrino pasti unicamente agli ospiti alloggiati e che queste siano ragionevolmente vicini alla sala da pranzo.
3. In caso di ristorazione rivolta anche ad ospiti non alloggiati è necessaria la predisposizione di specifici servizi igienici.
4. Nei casi di attività di ospitalità con somministrazione pasti, qualora il locale cucina coincida con la cucina domestica ai sensi dell'art. 4 primo comma, il servizio di cui al secondo comma, lettera b), può essere identificato con quello in dotazione all'abitazione dell'imprenditore agrituristico, fermo restando che, comunque, deve essere diverso dai servizi igienici destinati agli ospiti.

Articolo 8
(Locali adibiti a spogliatoio)

1. Per l'attività di produzione, preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, è necessaria la presenza all'interno dell'attività di agriturismo di installazioni adeguate adibite a spogliatoio, che possono coincidere con l'antibagno

del servizio igienico previsto dall'art. 7, secondo comma lettera b) opportunamente attrezzate con armadietti a doppio scomparto lavabili e disinfettabili.

2. Qualora le caratteristiche strutturali o gli spazi a disposizione non consentano l'individuazione di uno specifico locale può essere ritenuta sufficiente un'area adeguatamente separata all'interno di uno spazio polifunzionale. E' fatto divieto di utilizzare a tale scopo locali di produzione, trasformazione o manipolazione degli alimenti.
3. Qualora la cucina domestica venga utilizzata come locale di preparazione pasti ai sensi dell'articolo 4 primo comma, e quindi il locale sia riconducibile all'interno dell'abitazione dell'operatore di agriturismo, si possono utilizzare come spogliatoio anche locali dell'abitazione stessa, purché diversi da quelli destinati all'alloggio degli ospiti nonché da quelli previsti per gli avventori non alloggiati.

Articolo 9 (Rifornimento Idrico)

Per quanto indicato dal Cap VII dell'allegato II del Reg CE 852/2004 dovrà essere garantito all'interno dell'attività di agriturismo il rifornimento di acqua potabile destinata al consumo umano rispondente ai parametri individuati dal D.Lvo 2 febbraio 2001 n. 31, anche attraverso l'utilizzo di sistemi di potabilizzazione (clorazione automatica, trattamento con raggi UV, ecc.) purché adeguati dal punto di vista quantitativo alle esigenze quotidiane dell'agriturismo.

Articolo 10 (Autocontrollo e procedure)

1. Gli operatori agrituristici predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP ai sensi dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004.
2. La/le procedura/e di cui al comma precedente riguardano almeno i seguenti aspetti:
 - a. pulizia e disinfezione;
 - b. disinfestazione/derattizzazione;
 - c. formazione del personale;
 - d. congelazione/scongelaione degli alimenti (ove effettuata);
 - e. confezionamento sottovuoto degli alimenti (ove effettuato);
 - f. preparazione di prodotti preparati e trasformati, conserve e semi-conserve comprensive dei trattamenti applicati ai fini del controllo dei rischi microbiologici;
 - g. igiene e comportamento del personale;
 - h. rifornimento idrico;
 - i. ritiro dal mercato dei prodotti non conformi (ove necessario);
 - j. gestione rifiuti alimentari .
3. Deve inoltre essere garantita la tracciabilità dei prodotti alimentari.
4. Qualora la lavorazione sia finalizzata alla cessione diretta al consumatore, ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale, sui prodotti confezionati deve essere apposta un'etichetta come previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura.
5. Nelle attività di agriturismo l'adozione di Manuali di corretta prassi igienica di categoria approvati ai sensi dei Regolamenti Comunitari è alternativa alla predisposizione delle procedure permanenti basate sui principi dell'HACCP, fermo restando che dovrà essere mantenuta presso l'agriturismo idonea documentazione al fine di dimostrarne l'effettiva applicazione.

Articolo 11 (Congelazione/scongelaione degli alimenti)

1. L'attività di congelamento di prodotti alimentari di origine animale e vegetale, intesa come modalità di conservazione di alimenti mediante l'impiego del freddo, è consentita a condizione che:
 - a. il piano di autocontrollo aziendale preveda una specifica procedura di congelazione e scongelazione con riferimenti alle buone pratiche di gestione della stessa;
 - b. l' agriturismo sia dotato di attrezzature specificatamente dedicate che garantiscano il raggiungimento della temperatura di congelazione (indicativamente -18°C a cuore del prodotto) e il mantenimento con attrezzature idonee;

- c. gli alimenti congelati siano protetti tramite confezionamento con materiale appropriato quale sacchetti, film plastici, contenitori, ecc. il cui uso è consentito per gli alimenti; le confezioni riportino almeno la denominazione del prodotto, la data di congelazione, la provenienza.
 - d. L'utilizzo di alimenti congelati nella preparazione dei pasti deve essere espressamente indicato nel menù.
2. Per tutti gli altri prodotti utilizzati è opportuno che siano rispettati i seguenti tempi massimi di conservazione:
- a. carni: bovine 9 mesi, suine 4 mesi, vitello 6 mesi, pollame 6 mesi, coniglio 4 mesi;
 - b. frattaglie: 3 mesi;
 - c. pesci molluschi crostacei: 2 mesi
 - d. ortaggi, legumi: 12 mesi;
 - e. pasta fresca: 2 mesi;
 - f. dolci cotti: 3-4 mesi.

Articolo 12 **(Confezionamento sottovuoto)**

L'attività di conservazione degli alimenti tramite la tecnica del sottovuoto è consentita a condizione che:

- a) vi siano le attrezzature idonee;
- b) il piano di autocontrollo aziendale preveda una specifica procedura;
- c) i prodotti alimentari siano confezionati con materiale appropriato consentito per gli alimenti e riportanti sulla confezione almeno la denominazione del prodotto, la data di confezionamento, la provenienza;

Articolo 13 **(Formazione)**

Il titolare dell'agriturismo deve assicurare:

- 1. che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e/o abbiano ricevuto un addestramento e nozioni di base in relazione al tipo di attività riguardanti:
 - a. la microbiologia alimentare;
 - b. le tossinfezioni alimentari;
 - c. l'utilizzo delle temperature;
 - d. la conservazione degli alimenti;
 - e. le procedure di pulizia e disinfezione;
 - f. l'igiene personale e buone pratiche di lavorazione;
- 2. che i responsabili della elaborazione e della gestione delle procedure di cui all'articolo 5, paragrafo 1 del Reg CE 852/2004, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto, oltre a quanto previsto al punto 1 anche una adeguata formazione circa :
 - a. applicazione dei principi del sistema Haccp;
 - b. nozioni di legislazione alimentare.
- 3. Ai fini del presente articolo si fa riferimento a quanto previsto dalla DGR 793/2012.

Articolo 14 **(Macellazione nell'agriturismo)**

La macellazione degli animali delle specie bovina, equina, suina, ovina, caprina, avicunicola, nonché della grossa selvaggina e degli struzzi è consentita in impianti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) N. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, relativo alle norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

Non rientra nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004, e può quindi avvenire in assenza di strutture e attrezzature dedicate, la macellazione e la fornitura occasionale, da parte dell'azienda agrituristica, esclusivamente al consumatore finale e solo su sua richiesta estemporanea nonché la somministrazione di piccoli quantitativi, fino ad un massimo di 500 capi complessivi all'anno di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata nell'ambito della stessa azienda, purché nel pieno rispetto delle corrette prassi igieniche.

L'attività di macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina, di capi allevati in azienda oltre le 500 unità e con il limite massimo di 50 UBE/anno, finalizzata alla vendita sul mercato locale o all'utilizzazione nell'azienda agrituristica, è consentita nelle

aziende agricole o agrituristiche solo se presente locale dedicato esclusivamente ed appositamente attrezzato. Tale attività è comunque soggetta a specifica registrazione ai sensi del Reg.CE 852/2004.

I requisiti dei locali e le modalità operative per tale attività sono stabiliti dalla Regione Liguria con DGR 1286/2012.

Articolo 15 **(Selvaggina cacciata)**

La gestione della selvaggina cacciata è regolamentata dalla D.G.R. n° 1650 del 29/12/2010 "Linee guida cessione piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica dal cacciatore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale"

Articolo 16 **(Trattamento scarti)**

Per quanto riguarda il trattamento dei rifiuti, all'attività di ristorazione prevista nell'ambito dell' agriturismo si applicano le norme previste dal regolamento CE/852/04.

Definizioni

Ai fini delle presenti disposizioni si applicano le seguenti definizioni¹:

- a) "alimento" o "prodotto alimentare" qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/ 83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE;
- b) "legislazione alimentare", le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati;
- c) "rischio", funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;
- d) "pericolo" o "elemento di pericolo", agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute
- e) "fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione", qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi;
- f) "produzione primaria", tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici;
- g) "consumatore finale", il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare
- h) "contaminazione": la presenza o l'introduzione di un pericolo;
- i) "acqua potabile": l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano;

¹ Definizioni tratte da: Reg. (CE) 178/2002, Reg. (CE) 852/2004, Reg. (CE) 853/2004,

- j) "confezionamento": il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore;
- k) "imballaggio": il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore;
- l) "commercio al dettaglio": la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso";
- m) "livello (ambito) locale": viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini, ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante.
- n) Analisi dei pericoli e punti critici di controllo: gli operatori del settore alimentare devono predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point - Analisi dei pericoli e controllo dei punti critici). Le procedure devono prevedere l'identificazione dei pericoli del processo produttivo/operativo, la loro valutazione in relazione alla natura e dimensioni dell'impresa e l'adozione di misure idonee a prevenirli e controllarli. Devono essere documentate e registrate al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure previste per il controllo dei pericoli per l'alimento. Tali atti devono essere aggiornati in presenza di variazioni del processo produttivo. In alcuni processi e per alcune fasi deve prevedere anche l'adozione del metodo HACCP.
- o) "UBE (Unità Bovina Equivalente) 1 UBE corrisponde a:
 200 Polli (Fattore di Conversione 0,005),
 200 faraone (FC 0,005),
 58,8 tacchini (FC 0,017),
 90,9 anatre FC 0,011),
 90,9 oche (FC 0,011),
 125 Conigli (FC 0,008),
 250 fagiani (FC 0,004),
 333,3 quaglie (FC 0,003),
 333,3 piccioni (FC 0,003),
 333,3 pernici (FC 0,003)

Allegato 3

Tabelle

Tabella A - Parametri di tempo lavoro per la coltivazione del fondo, le pratiche silvicole e l'allevamento animale

Per il calcolo delle giornate lavorative necessarie per la coltivazione del fondo, le pratiche silvicole e l'allevamento animale, si utilizzano i seguenti parametri convenzionali indicati in tabella:

Descrizione delle colture e degli allevamenti	Giornate lavorative ad ettaro o a capo di bestiame
colture cerealicole da granella	20
foraggere annuali (mais a maturazione cerosa, sorgo, ecc.)	25
foraggere poliennali (es. erba medica, trifoglio, ecc)	40
patate	60
rose da fiore reciso in pieno campo	800
altre colture floricole poliennali in pieno campo (mimosa, ginestra, calle, ecc)	350
colture per fronde da recidere in pieno campo (eucaliptus, pittosporo, ecc.)	350
colture floricole specializzate in vaso in pieno campo (compreso piante aromatiche)	800
colture floricole annuali in pieno campo	800
colture floricole annuali o in vaso in coltura protetta	1300

colture floricole altamente specializzate da recidere in coltura protetta (rose, gerbera, orchidea, garofani)	1300
altre colture floricole poliennali in coltura protetta	800
fiori per la produzione di fiori secchi	100
orto stagionale e orto consociato con frutteto	400
orto in coltura intensiva a rotazione	600
orto in serra	800
basilico in serra	1100
vigneto specializzato	220
oliveto	140
frutteto specializzato	200
frutta in guscio	70
piccoli frutti (lamponi, mirtilli, ribes, rovo, ecc)	300
prati permanenti	15
pascoli permanenti su terreni di buona o media qualità	8
pascoli permanenti a bassa resa	5
vacche da latte in stabulazione libera	13
vacche in stabulazione fissa	20
vacche nutrici	8
bovini carne/allievi	8
equini	8
fattrici equini	15
cagne fattrici*	5
pecore e capre da latte	4
altri ovini/caprini	2
suini scrofe	4
altri suini	2
allevamenti avicoli (ogni 100 capi)	3
allevamenti avicoli con allevamento a terra (ogni 100 capi)	4
animali cunicoli (giornate computate per coniglie madri)	1
api stanziali (giornate computate per alveare)	2
api nomadi (giornate computate per alveare)	3
elicoltura (giornate a ettaro)	350
bosco	3
raccolta di funghi, frutti e altri prodotti spontanei del bosco	3
coltivazione intensiva di funghi in strutture protette o ripari naturali	2500
castagneto da frutto	80
noccioleto	100
vivaio per la produzione di piantine da orto	1100

*per le cagne fattrici deve essere rispettata la L.349/1993

Tabella B - Parametri di tempo lavoro per le attività di trasformazione dei propri prodotti in azienda

Per il calcolo delle giornate lavorative necessarie per la trasformazione dei propri prodotti in azienda, si utilizzano i seguenti parametri convenzionali indicati in tabella:

trasformazione prodotti in azienda	valore
trasformazione aziendale di prodotti zootecnici	+ 10% giornate lavorative correlate al carico di bestiame
trasformazione aziendale di uva	+ 20 giornate ad ha per le superfici correlate
trasformazione aziendale di olive	+ 10 giornate ad ha per le superfici correlate
trasformazione aziendale di altri prodotti agricoli	+ 10% giornate ad ha per le superfici correlate
confezionamento aziendale di basilico a mazzetti	+ 300 giornate ad ha per le superfici correlate

trasformazione di prodotti silvicoli	+ 10 giornate ad ha per le superfici correlate
--------------------------------------	--

Tabella C - Parametri di tempo lavoro connesso all'attività agrituristica

Per il calcolo del tempo lavoro necessario per le attività agrituristiche, si utilizzano i seguenti parametri convenzionali indicati in tabella:

ATTIVITA' AGRITURISTICA	Parametro
ospitalità in camere da letto	un addetto / anno ogni 26 posti-letto
ospitalità in unità abitative	un addetto / anno ogni 35 posti letto
ristorazione per la cucina	un addetto / anno ogni 30 coperti al giorno
ristorazione per la sala	un addetto / anno ogni 25 coperti al giorno
colazione	un addetto/ anno ogni 400 colazioni
merende/pranzo in fattoria didattica per i bambini	un addetto/ anno ogni 280 merende
degustazione	1 giornata ogni 30 degustazioni effettuate
fattoria didattica	1 giornata ogni 25 persone ricevute
agri-campeggio	8 giornate / anno ogni piazzola
aree attrezzate per autocaravan	5 giornate / anno ogni piazzola
ippoturismo	1 giornata / anno ogni 4 cavalli impiegati

Per le attività agrituristiche non comprese nella tabella di cui sopra necessita inserire una specifica descrizione analitica del tempo necessario, allegata alla relazione tecnica relativa all'istanza di iscrizione nell'elenco regionale degli operatori agrituristici

Tabella D - Calcolo per determinare il numero di giornate lavorative per esercitare l'attività agrituristica

Per il calcolo analitico delle giornate lavorative necessarie per l'esercizio delle tipologie di attività agrituristiche richieste dall'imprenditore agricolo, si procede nel seguente modo:

a) nel caso che l'attività venga espletata tutti i giorni nell'arco dell'intero anno: si moltiplica il numero delle singole unità richieste dall'operatore agrituristico (posti letto, coperti, colazioni, degustazioni, persone ricevute e/o piazzole) con il dato indicato in colonna due della tabella sottostante, ottenendo così il numero delle giornate lavorative annue necessarie per l'espletamento dell'attività agrituristica;

b) nel caso che l'attività non venga espletata tutti i giorni nell'arco dell'intero: si moltiplica il numero delle singole unità richieste dall'operatore agrituristico con il coefficiente indicato in colonna tre della tabella sottostante ed ancora con il numero di giorni di apertura dell'esercizio agrituristico, ottenendo così il numero delle giornate lavorative annue necessarie per l'espletamento dell'attività agrituristica. I giorni di apertura non potranno essere mai inferiori a 90 giorni all'anno.

L'ammontare delle giornate lavorative annue così ottenute dovranno risultare inferiori a quelle necessarie per l'espletamento dell'attività agricola.

Tipologia di attività	Giornate ad anno per singola unità		Coefficiente giornaliero
(1)	(2)	(3)	(4) (valore colonna 2 diviso 365)
Camere da letto	14,03	per ogni posto letto	0,0385
Unità abitative	10,42	per ogni posto letto	0,0286
Ristorazione (cucina)	12,17	per ogni coperto	0,0333
Ristorazione (sala)	14,60	per ogni coperto	0,0400
colazione	0,91	per ogni colazione	0,0025
merende/pranzo in fattoria didattica per i bambini	1,30	per ogni colazione	0,0036
Degustazione	0,033	per ogni degustazione	0,033
Fattoria didattica	0,04	per ogni persona ricevuta	0,04
Agri-campeggio	8,00	per ogni piazzola	0,02192
Agri-autocaravan	5,00	per ogni piazzola	0,01370
ippoturismo	0,25	per ogni cavallo	0,025

Esempi:

Determinazione del numero di giornate lavorative necessarie per esercitare l'attività agrituristica di ristorazione per numero di 30 pasti giornalieri nel periodo primaverile-estivo per complessivi 120 giorni:

$(n^{\circ} \text{ pasti giornalieri}) \times (\text{giorni di apertura}) \times (\text{coefficienti giornalieri per cucina + sala})$

$30 \times 120 \times (0,03334 + 0,04000) = 264$ giornate lavorative agrituristiche

Ovviamente l'attività agricola deve richiedere più di 264 giornate lavorative annue altrimenti si dovrà procedere alla proporzionale riduzione del numero dei coperti.

Per contro se l'azienda agricola dell'operatore agrituristico assorbe 590 giornate lavorative annue e si volesse determinare il numero massimo di pasti somministrabili nel periodo estivo per complessivi 90 giorni, si procederà nel seguente modo:

$(n^{\circ} \text{ giornate lavorative agricole} - 1) : (\text{coefficienti giornalieri per cucina + sala})$

$(590 - 1) : (0,03334 + 0,04000)$

$589 : 0,07334 = 8.031$ pasti

$8.031 : 90$ (giorni di apertura) = 89 pasti giornalieri

Il numero massimo delle unità agrituristiche (posti letto, coperti, colazioni, degustazioni, persone ricevute e piazzole) determinate con i meccanismi di calcolo di cui sopra non può in nessun caso superare i limiti massimi previsti dall'articolo 4 del presente regolamento. Pertanto nel caso sopra esposto gli 89 pasti dovranno opportunamente essere distribuiti tra pranzo e cena in modo che venga comunque rispettato il limite massimo di cui al comma 5 dell'articolo 4.

Tabella E - Elenco delle zone a prevalente interesse agrituristico individuate dal Regolamento

I territori ricadenti nelle zone a prevalente interesse agrituristico di cui al comma 2 lettere a), b) e c) dell'articolo 6 sono:

lettera a)

l'intero territorio dei Comuni di

Moneglia (GE), Diano San Pietro (IM),

la restante parte non svantaggiata dei comuni di:

Carasco (GE), Uscio (GE), Diano Arentino (IM), Dolcedo (IM), Prelà (IM), Terzorio (IM), Riomaggiore (SP),

lettera b)

la porzione di territorio dei comuni definiti svantaggiati dall'allegato D del PSR

Ventimiglia (IM) e La Spezia,

lettera c)

Provincia di Genova

L'intero territorio dei comuni di Leivi, Sant'Olcese e Serra Riccò, e la parte non svantaggiata del comune di Cogorno

Provincia di Imperia

L'intero territorio dei comuni di Civezza, Diano Castello, San Biagio della Cima, Seborga, Soldano e Vallebona

Provincia della Spezia

L'intero territorio dei comuni di Arcola, Castelnuovo Magra, Ortonovo, Santo Stefano Magra e Vezzano Ligure e la parte non svantaggiata del comune di Bolano

Provincia di Savona

L'intero territorio del comune di Carcare

Lettera d)

Porzione di territori dei comuni Cipressa (IM) e Imperia con i seguenti identificativi catastali:

Imperia E 290 fogli 1,2,3,4 (frazione Poggi) G 750

Cipressa C 718 fogli 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10 (frazione Lingueglietta) E 603

Tabella F - parametri e calcoli per la valutazione in termini di valori medi stimati sulla potenzialità dell'azienda agricola a produrre prodotti utili per la somministrazione dei pasti nella ristorazione agrituristica .

Per valutare se l'azienda agricola è potenzialmente in grado con l'indirizzo culturale in atto di rispettare quanto disposto all'articolo 4 comma 4 della l.r. 37/2007 (o che ciò possa avvenire prima dell'inizio dell'attività agrituristica con un cambio dell'indirizzo culturale attuale compatibile con la tipologia dei terreni disponibili), la Regione provvede ad eseguire gli opportuni calcoli, tenuto conto di quanto riportato nella tabella seguente, che indica in percentuale la quantità di prodotti tal quali o trasformati che in termini mediamente stimati di valore possono essere utilizzati per la somministrazione dei pasti nell'azienda agrituristica.

PRODOTTI TAL QUALI O TRASFORMATI PROVENIENTI Da	% Prodotto SOMMINISTRABILI NEL PASTO	COEFFICIENTE MOLTIPLICATORE
Orto in coltura intensiva	90 %	2,250
Orto stagionale	60 %	1.500
Orto consociato a frutteto	50 %	1.250
Seminativo per alimentazione umana	30 %	0.750
Oliveto	10 %	0.250
Vigneto	30 %	0.750
Frutteto specializzato o piccoli frutti	20 %	0.500
Frutta a guscio	15 %	0.375
Capi zootecnici da carne	70 %	1.750
Capi zootecnici da latte	50 %	1.250
Allevamenti da bassa corte	75 %	1.875
Bosco	10 %	0,125
Miele	2 %	0,125

Il coefficiente moltiplicatore rappresenta il rapporto tra la percentuale somministrabile e il 40% minimo richiesto per legge (ad esempio 90:40 = 2,250).

Dalla tabella emerge che i prodotti provenienti da solo oliveto o solo vigneto o solo seminativo o solo frutteti o solo bosco o solo fiori non raggiungono il 40 % e pertanto chi ha esclusivamente uno solo di questi indirizzi culturali non può esercitare attività di somministrazione pasti a meno che non si impegni a modificare almeno in parte l'indirizzo culturale prima dell'avvio dell'attività agrituristica. Per contro chi ha solo orto o solo allevamenti è in grado di superare la soglia del 40%.

Nella azienda devono quindi essere almeno presenti indirizzi culturali o di allevamento che sulla base della tabella di cui sopra raggiungano almeno il minimo del 40%.

Per esempio per la ristorazione superata tale soglia e determinato il numero massimo dei posti tavola in base al rapporto di prevalenza dell'attività agricola rispetto a quella agrituristica, bisogna tuttavia verificare se per quel numero di posti tavola possono essere assicurati in via preventiva almeno il 40% dei prodotti tal quali o trasformati dell'azienda, ivi compresa la eventuale quota del quarto proveniente da cooperative o consorzi a cui l'azienda agricola fa parte.

Per procedere a tale verifica necessita determinare il numero dei pasti in base al rapporto di connessione per ciascuna superficie agricola o allevamento e moltiplicarlo per il coefficiente indicato in tabella. Se la somma di tutti i pasti determinati in base al rapporto di connessione è inferiore al numero dei pasti determinati con l'applicazione dei coefficienti in tabella significa che l'azienda è in grado di assicurare il 40% dei suoi prodotti nella somministrazione. Diversamente il numero dei pasti determinati con il rapporto di connessione deve scendere a quello determinato con i coefficienti di cui in tabella, a meno che l'imprenditore agricolo non si impegni a modificare per quanto necessario il suo indirizzo culturale prima dell'inizio dell'attività agrituristica, intendendo con pasti : ristorazione, colazione ,merende pranzi per bambini in fattoria didattica.

Si riporta a titolo di esempio un calcolo ipotetico:

Coltivazione	Sup. (ha)	gg/ha	gg agricole	n.° pasti	coeff.	pasti effettivi
Orto annuale stabile	0,3500	600	210	7,95	2,250	17,90

Seminativo (patate)	0,2000	60	12	0,45	0,750	0,34
Oliveto	1,2000	140	168	6,36	0,250	1,59
TOTALI			390	14,73		19,83

Nella quinta colonna il calcolo ha dato circa 15 pasti al giorno autorizzabili in funzione del rapporto di connessione tra attività agricola e agriturismo.

Nella settima colonna il calcolo ha dato circa 20 pasti al giorno in funzione della possibilità di assicurare il 40% di prodotto di provenienza aziendale nella somministrazione.

Il calcolo ha quindi confermato che i 15 pasti sono autorizzabili sia per il rapporto di connessione sia per la capacità di poter somministrare il 40% di prodotto di provenienza propria.

Si riporta un altro esempio differente da quello sopra riportato:

Coltivazione	Sup. (ha)	gg/ha	gg agricole	n.° pasti	coef.	pasti effettivi
Orto annuale stabile	0,0500	600	30	1,14	2,250	2,56
Seminativo (patate)	0,1500	60	9	0,34	0,750	0,26
Oliveto	2,5000	140	350	13,26	0,250	3,31
TOTALI			389	14,70		6,13

In questo caso il calcolo evidenzia che i 15 pasti autorizzabili per il rapporto di connessione non sono supportati dalla possibilità di poter somministrare il 40% di prodotto di provenienza propria e pertanto il numero dei pasti al giorno dovranno scendere a 6, a meno che l'imprenditore agricolo non si impegni a modificare per quanto necessario il suo indirizzo colturale prima dell'inizio dell'attività agrituristica.

Allegato 4

LINEE GUIDA PER LA CLASSIFICAZIONE

La Regione Liguria in ottemperanza del Decreto 13 febbraio 2013 "Determinazione dei criteri omogenei di classificazione delle aziende agrituristiche" definisce i suddetti criteri.

I criteri sotto riportati sono stati modificati rispetto a quelli nazionali nel rispetto di quanto disposto all'allegato B del Decreto 13 febbraio 2013, tali modifiche sono state comunicate al Ministero delle Politiche agricole e Forestali con nota PG/2014/201250 del 24/10/2014 e il Ministero ha comunicato il nulla osta con nota n. 0021384 del 27/10/2014.

ATTUALITA' E FUNZIONI DELLA CLASSIFICAZIONE NELL'AGRITURISMO

1. Scopi della classificazione

I principi che guidano la definizione dei Criteri unitari di classificazione delle aziende agrituristiche si possono così sintetizzare: rappresentare armonicamente, in un unico sistema di requisiti, punteggi e soglie di accesso, lo spirito e la "personalità" dell'agriturismo italiano nelle sue varie forme

tradurre in cinque categorie progressive la percezione, da parte dell'ospite, della complessità del servizio offerto da ciascuna azienda agrituristica;

valorizzare la caratterizzazione agricola del contesto di accoglienza, che rappresenta una delle "attese" più significative di chi sceglie l'agriturismo per le proprie vacanze;

tenere presenti le più comuni e diffuse caratteristiche di confortevolezza del servizio agrituristico, non sempre coincidenti con quelle attese dai frequentatori di altre strutture turistiche;

non considerare requisiti relativi a servizi, strutture o aspetti caratterizzanti altre forme di turismo, ma palesemente non in sintonia con la personalità dell'agriturismo italiano (questi aspetti possono essere "descritti" dalle aziende agrituristiche attraverso i propri canali di comunicazione e promozione).

Prendere in considerazione anche aspetti relativi al contesto paesaggistico-ambientale in cui si svolgono le attività agrituristiche, in quanto significativi ai fini della percezione positiva che l'ospite medio ha dell'agriturismo.

La classificazione delle aziende agrituristiche deve, come già avviene per la classificazione degli alberghi, dare al pubblico una "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 ciascuna azienda è in grado di offrire, attraverso l'attribuzione di categorie, espresse da un numero variabile di simboli riportati in successione.

Per una facile leggibilità da parte del pubblico, occorre che la classificazione delle aziende agrituristiche sia il più possibile paragonabile alla classificazione degli alberghi e dei campeggi: non necessariamente nella scelta dei requisiti, ma piuttosto nel fare in modo che i requisiti scelti rispondano efficacemente alla composizione della "soddisfazione" dell'ospite "normale".

Si ritiene, pertanto, che le categorie di classificazione debbano essere cinque, come avviene per le altre strutture ricettive e che, per necessaria immediata identificazione del settore agrituristico, il simbolo che esprime le categorie debba essere diverso dalle stelle, utilizzate per le altre strutture ricettive.

2. Procedura di classificazione

La procedura di classificazione delle aziende agrituristiche della Regione Liguria si esplicita con un' autodichiarazione (l'azienda si attribuisce la categoria di classificazione attraverso la compilazione di un modulo recante un insieme di requisiti e le necessarie istruzioni per attribuire la categoria) l'Ispettorato agrario nell'ambito delle attività di controllo in un arco temporale di tre anni provvede all'accertamento dell'attribuzione corretta della classificazione e dell'accertamento dei requisiti dichiarati.

3. Distinzione fra classificazione e qualificazione

La classificazione si basa su "cosa" l'azienda offre, non su "come" lo offre. Si basa dunque su requisiti concretamente rilevabili; non può tenere conto dei comportamenti di gestione, che determinano la qualità dei servizi.

4. Distinzione fra classificazione e informazione

Il sistema di classificazione si esprime esclusivamente attraverso l'attribuzione della categoria. Non sono dunque immediatamente noti all'ospite i requisiti (fattori strutturali, attrezzature accessorie, varietà di servizi, paesaggio, ecc.) in base ai quali la categoria stessa è stata attribuita.

Incrociando la categoria di classificazione con l'informazione sui servizi offerti dall'azienda e sui prezzi, il pubblico potrà compiere la propria scelta con una ragionevole disponibilità di elementi significativi.

5. Classificazione e norme

Le norme (leggi e regolamenti regionali) stabiliscono le regole di base che occorre rispettare nella prestazione di ciascun servizio agriturismo. La classificazione, dando per assoluto "a monte" il rispetto delle norme (categoria 1-simbolo), tiene conto della "consistenza" complessiva dei servizi offerti, oppure, all'interno di ciascun servizio, delle variabili quantitative (obiettivamente rilevabili), che influiscono sulla soddisfazione dell'ospite.

6. Quali aziende agrituristiche classificare

L'azienda agrituristica può offrire i seguenti servizi:

- alloggio
- campeggio
- ristorazione
- degustazione
- attività ricreative, didattiche e culturali.

Si ritiene che siano da classificare, come già avviene per altri settori dell'offerta turistica, le aziende che offrono servizio di pernottamento, con o senza la prestazione di altri servizi.

7. Requisiti peculiari dell'agriturismo

Comfort, articolazione e completezza dei servizi disegnano un sistema di requisiti sostanzialmente simile a quello previsto per le altre forme di ospitalità alberghiera. Vi sono tuttavia, nella scelta del soggiorno in un agriturismo, delle aspettative dell'ospite che sono specifiche per il settore e in quanto tali sono valorizzate in questo schema di classificazione.

8. Requisiti non omogenei

Le caratteristiche delle strutture abitative e dei locali di accoglienza dell'azienda agrituristica sono spesso disomogenee, data la diversità dei territori, della storia, delle tipologie edilizie e delle strutture disponibili. E' necessario che la classificazione vada oltre la molteplicità delle casistiche aziendali individuando, per quanto possibile, requisiti da esse indipendenti.

9. Significato della classificazione ai fini della comprensione del consumatore

Nell'elaborazione del sistema di classificazione a livello nazionale delle aziende agrituristiche, si è delineato il contenuto, in termini di percezione da parte dell'ospite, dei cinque livelli della classifica proponibile.

Categoria 1 simbolo - Azienda che offre soltanto le attrezzature e i servizi minimi previsti dalla legge in condizioni di necessaria igiene e funzionalità.

Categoria 2 simboli - Azienda che offre, in forma semplice, attrezzature e servizi oltre il minimo previsto dalla legge in un contesto organizzativo e paesaggistico-ambientale che presenta sporadiche emergenze dalla normalità.

Categoria 3 simboli - Azienda "media" che offre, con alcune rifiniture organizzative o qualità strutturali, attrezzature e servizi che evidenzino anche la caratterizzazione agricola e naturalistica dell'accoglienza, in un contesto paesaggistico-ambientale di buona qualità.

Categoria 4 simboli - Azienda che cura armonicamente il comfort e la caratterizzazione agricola e naturalistica dell'accoglienza, mettendo a disposizione dell'ospite un complesso di attrezzature e servizi di livello elevato in un contesto paesaggistico-ambientale eccellente.

Categoria 5 simboli - Azienda che, oltre ai requisiti propri della categoria 4, presenti particolari eccellenze nella prestazione dei servizi, nelle peculiarità del contesto paesaggistico-ambientale e nella evidenza della caratterizzazione agricola e naturalistica dell'ospitalità.

10. PROCEDURA DI CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

La classificazione delle aziende agrituristiche si riferisce, come peraltro previsto dalla classificazione di altri settori dell'offerta turistica, ai casi in cui è offerta possibilità di soggiorno con pernottamento (alloggio e agricampeggio). Il pernottamento, infatti, presuppone una soglia minima di permanenza sul posto e di consistenza d'uso dei servizi, tale da attribuire significato alla funzione orientativa e selettiva della classificazione.

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

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

I requisiti sono ordinati in 7 sezioni tematiche:

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

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

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

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

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

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

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

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 effettuato)	6

Categoria 3 simboli : punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi
-------------------	-----------------

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

Categoria 4 simboli : punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi	Numero 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 effettuato)	16	3
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4		

Categoria 5 simboli : punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi	Numero 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 effettuato)	20	4
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4		

Esempio di punteggi ottenuti:

tema	N.	sezione	Punteggio ottenuto	Totale sezione	Requisiti speciali
Requisiti generali	1	Contesto	10	61,5	13
	2	Accoglienza	20		
	6	Dotazione	11,5		
	7	Servizi	20		
Alloggio	3	Caratteristiche	19	19	6
Agricampeggio	4	Caratteristiche			
ristorazione	5	Caratteristiche servizio	22	22	4

Rispettato requisito 3.4

TEMA	N.	SEZIONE	punteggio massimo	TOTALE PER SEZIONE	SOGLIE PUNTEGGIO PER I PASSAGGI DI CATEGORIA				REQUISITI SPECIALI		
					II	III	IV	V	TOTALE PER SEZIONE	IV	V
REQUISITI GENERALI	1	contesto	15	87	12	24	35	50	20	8	10
	2	accoglienza	23								
	6	dotazioni	22								
	7	servizi e	27								
ALLOGGIO	3	caratteristich	22	22	4	8	12	15	7	3	4
AGRICAMP EGGIO	4	caratteristich e	24	24	4	8	12	15	7	3	4
RISTORAZIONE	5	caratteristich e servizio	28	28	6	12	16	20	6	3	4
		TOTALE			26	52	75	100	40	17	22

Comparando i punteggi ottenuti con la seconda tabella si ottiene che la categoria della classifica è la V



I categoria	II categoria	III categoria	IV categoria	V categoria X
-------------	--------------	---------------	--------------	---------------

Allegato 5

Dichiarazione sostitutiva atto di notorietà (art.47 DPR 445/2000)
SCHEDA DI CLASSIFICAZIONE

Il sottoscritto:

Nome		Cognome	
nato a			
II		C.F.	
residente a		CAP	

Indirizzo		
Telefono:	cell.	e-mail:

In qualità di:

titolare

legale rappresentante:

dell'impresa	Forma giuridica	
Con sede legale in		CAP
Indirizzo		
Tel.	Fax	
C.F.	P.IVA	
Iscritta al registro imprese (REA) di	n.	il

Consapevole che le dichiarazioni false, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi comportano l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e la decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base non veritiera,

Le dichiarazioni sostitutive di atto di notorietà presenti nella SCIA sono sottoscritte dall'interessato in presenza del dipendente addetto o sottoscritte e presentate insieme ad una copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del sottoscrittore

DICHIARA

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 1 ha. o in borghi rurali di pregio (come definiti all'art.16 del regolamento regionale 2/2009)	2			
1.2	Il luogo non è disturbato da fonti rilevanti di inquinamento acustico (vicinanza strade, ferrovia, aeroporto, fabbriche, ecc).	3	●		
1.3	I principali edifici aziendali sono prevalentemente tradizionali del paesaggio agrario locale (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ex-frantoi ex-stalle ecc.)	2			
1.4	Insedimenti industriali e residenziali (esclusi borghi rurali di pregio) con rilevante impatto paesaggistico sono ad almeno 2 km (in linea d'aria) dall'azienda	3	●		
1.5	Almeno un edificio aziendale è sottoposto a vincolo storico-culturale (della soprintendenza beni architettonici e paesaggistici)	0,5			
1.6	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti si trovano in zona sottoposta a vincolo naturalistico o paesaggistico.	2			
1.7	In azienda è presente un bosco/giardino/parco accessibile agli ospiti, di almeno 0,5 ettari.	0,5			
1.8	In azienda è presente un impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile (eolico/solare/biogas). Sono esclusi gli impianti eolici e solari che occupano una superficie di oltre 2000 mq.	1,5			
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			
	TOTALE SEZIONE	15	2		

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			
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	●		
2.3	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente la lingua inglese.	2	●		
2.4	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente almeno un'altra lingua straniera.	1			
2.5	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di competenza attinente la degustazione di prodotti (assaggiatore, sommelier,	1	●		

	degustatore diplomato, ecc.), la raccolta di funghi, frutti ed erbe selvatici, la conoscenza degli alimenti. L'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (degustazioni, corsi, conferenze, ecc.) connesse a tale competenza				
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	●		
2.7	E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio riservato .	1			
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			
2.9	Sono in distribuzione, o disponibili per consultazione, pieghevoli, guide, libri, che illustrano attrattive turistiche del territorio	2	●		
2.10	E' offerta agli ospiti la possibilità di connessione a internet negli alloggi o in postazione dedicata.	2	●		
2.11	L'azienda è dotata di un proprio sito internet contenente informazioni generali almeno sui seguenti argomenti:- presentazione generale dell'azienda,- attività agricola ed eventuali prodotti in vendita,- attrattive del territorio circostante,- servizi alloggiativi e/o campeggio, - ristorazione - attività ricreative, didattiche e culturali, - listino prezzi, - carta dei servizi (regole dell'accoglienza) - percorso per raggiungere l'azienda. . I servizi di accoglienza sono indicati in quanto effettivamente prestati.	2	●		
2.12	Il sito internet aziendale contiene informazioni dettagliate sugli argomenti indicati al punto precedente (descrizione dei singoli alloggi, dei singoli prodotti propri in vendita, delle principali specialità offerte dal ristorante, di ciascun servizio ricreativo e culturale, ecc.).	1			
2.13	Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito	1			
2.14	L'azienda possiede una certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente pubblico o equivalente	1			
2.15	L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo	1	●		
	TOTALE SEZIONE	23	8		

3. SERVIZI E DOTAZIONE DEGLI ALLOGGI					
	requisito	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			
3.2	Tutti gli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).	1			
3.3	E' disponibile il servizio giornaliero su richiesta di pulizia e riassetto degli alloggi (escluso cambio biancheria).	2	●		
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	●(*)		
3.5	Almeno metà dei bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	0,5	●		
3.6	Tutti i bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	0,5			
3.7	Nei bagni è disponibile per gli ospiti un set di detersivi per la persona.	1	●		
3.8	Almeno metà degli alloggi dispone di proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1			
3.9	Ogni alloggio dispone di un proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	2			
3.10	L'ingresso degli edifici destinati all'alloggio e gli spazi esterni contigui a disposizione degli alloggi, sono illuminati per la fruizione notturna.	2	●		
3.11	L'azienda prepara e serve la prima colazione.	3	●		
3.12	L'azienda dispone di almeno un alloggio (camera o appartamento) e del relativo servizio igienico accessibile ai disabili	3	●		
	TOTALE SEZIONE	22	7		

4. SERVIZI E DOTAZIONE DELL'AGRICAMPEGGIO					
	requisito	Punteggio	Requisito speciale	punteggio	Requisito speciale

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

5. SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE					
	requisito	Punteggio	Requisito speciale	punteggio	Requisito speciale
5.1	Ogni sala di ristorazione ospita non più di 65 persone	2	●		
5.2	Nel menu sono indicati i principali ingredienti di produzione aziendale.	2	●		
5.3	Nel menu è indicata la provenienza dei principali ingredienti di produzione locale (aziende agricole o artigiani alimentari).	2			
5.4	L'azienda somministra prevalentemente vini di produzione propria	1			
5.5	L'azienda somministra prevalentemente olio d'oliva e/o olive da mensa di produzione propria.	1			
5.6	L'azienda somministra prevalentemente ortaggi e legumi di produzione propria.	1			
5.7	L'azienda somministra prevalentemente carni e/o pesce di produzione propria.	1			
5.8	L'azienda somministra prevalentemente salumi di produzione propria.	1			
5.9	L'azienda somministra prevalentemente formaggi di produzione propria.	1			
5.10	L'azienda somministra prevalentemente frutta, succhi di frutta, miele e dolci di produzione propria.	1			
5.11	L'azienda utilizza e/o somministra abitualmente almeno due prodotti riconosciuti DOP, IGP, DOC, IGT e classificati tradizionali, evidenziando tale caratteristica nel menù	2	●		
5.12	L'azienda somministra prevalentemente piatti tradizionali del territorio preparati con prodotti freschi di stagione.	2	●		
5.13	L'azienda prepara menu per celiaci	2	●		
5.14	L'azienda prepara menu per vegetariani.	2			
5.15	L'azienda prepara menu interamente biologici.	1			
5.16	L'azienda non somministra prodotti congelati o surgelati che non siano propri.	2			
5.17	La sala ristorante e un annesso servizio igienico sono accessibili ai disabili	2	●		
5.18	L'azienda organizza degustazioni guidate, menu a tema, eventi enogastronomici (almeno 5 nell'anno).	2			
	TOTALE SEZIONE	28	6		

6. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE					
	servizi	Punteggio	Requisito speciale	punteggio	Requisito speciale
6.1	A tutti gli ospiti viene proposta la visita dell'azienda con presentazione delle attività agricole.	2	●		
6.2	E' disponibile un'area relax all'aperto, attrezzata con sedie, tavoli, sdraio, ombrelloni, prato- solarium (almeno 10 mq per ospite o 200 mq complessivi).	2			
6.3	Sono disponibili attrezzature per il gioco all'aperto, escluse quelle per	1			

	bambini di cui al punto 6.7 (almeno uno fra ping pong, bocce, minigolf, tiro con l'arco, calcetto, pallavolo, ecc.).				
6.4	Si organizzano escursioni a cavallo con guida abilitata (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2			
6.5	Si organizzano lezioni di equitazione con istruttore abilitato (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	1			
6.6	Sono disponibili biciclette per gli ospiti (almeno una ogni 4 posti letto).	2			
6.7	Sono disponibili attrezzature per il gioco dei bambini (almeno 3 fra scivolo, giostrina, bilancia, ecc.) o una piscina per bambini (anche fuori terra, minimo 15 mq).	2	●		
6.8	E' disponibile una piscina per adulti (vasca interrata, con superficie minima di 25 mq).	2	●		
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.	1			
6.12	L'azienda è ufficialmente riconosciuta "fattoria didattica" ed iscritta nell'apposito albo regionale	3	●		
6.13	E' presente in azienda una raccolta organizzata di testimonianze storiche dell'agricoltura e della comunità rurale (almeno 30 reperti con schede descrittive).	1			
6.14	E' disponibile una sala comune con televisione o la televisione negli alloggi.	1			
6.15	L'azienda ha stabilito convenzioni con operatori del territorio per la fruizione di servizi di accoglienza non disponibili al proprio interno (convenzioni documentate per almeno tre servizi; esempio: ristoranti, visite culturali guidate, escursioni a piedi, a cavallo, in bicicletta, centri sportivi, osservazioni naturalistiche ecc.).	1	●		
	TOTALE SEZIONE	22	5		

7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA					
	requisito	Punteggio	Requisito speciale	punteggio	Requisito speciale
7.1	Il titolare dell'azienda o un coadiuvante familiare è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche.	1	●		
7.2	L'azienda è certificata biologica.	2	●		
7.3	In azienda è presente un vigneto (almeno 0,5 ettari).	1			
7.4	In azienda è presente un oliveto (almeno 0,5 ettari).	1			
7.5	In azienda è presente un frutteto (almeno 0,3 ettari).	1			
7.6	In azienda è presente un orto (almeno 500 mq).	1			
7.7	In azienda è attiva una cantina (visitabile) per la produzione di vino.	2			
7.8	In azienda è attivo un caseificio (visitabile) per la produzione di formaggio.	2			
7.9	In azienda è attivo un laboratorio (visitabile) per la produzione di salumi.	2			
7.10	In azienda è presente un allevamento dimostrativo di animali (almeno un capo tra bovini, equini, ovini, caprini, suini) e/o almeno 10 capi di animali da cortile (polli, conigli, oche, ecc.).	1			
7.11	In azienda è presente un significativo allevamento di animali (almeno 20 capi tra bovini, equini, ovini, caprini e suini, oppure almeno 80 capi di animali da cortile).	2			
7.12	L'azienda alleva api e produce miele.	1			
7.13	L'azienda coltiva o alleva almeno una specie o varietà, vegetale o animale, tradizionale del luogo, a tutela della biodiversità agraria.	2			
7.14	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti vegetali propri allo stato fresco: (almeno 5 specie)	1	●		
7.15	L'azienda effettua la vendita diretta di carni o pesce di produzione propria	2			
7.16	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti propri trasformati: (almeno un genere fra vino, aceto, grappa, olio, formaggi, salumi, miele e altri prodotti dell'apicoltura, conserve di ortaggi, conserve di frutta, conserve di carne/pesce).	3			
7.17	E' disponibile un locale dedicato per degustazione e/o vendita diretta dei prodotti.	1	●		
7.18	L'azienda produce almeno una specialità riconosciuta DOP, IGP, DOC, IGT o classificata "tradizionale".	1	●		
	TOTALE SEZIONE	27	5		

(* Il requisito speciale 3.4 (dotazione di servizi igienici negli alloggi) deve comunque essere soddisfatto per l'accesso alle 3 categorie superiori (terza , quarta, quinta)

Per l'attribuzione all'azienda agrituristica di una determinata categoria di classificazione bisogna riportare nella tabella sottostante i punteggi raggiunti nelle sezioni precedenti e comparare il risultato ottenuto con la seconda tabella secondo i seguenti criteri:

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

(per maggiori chiarimenti vedi allegato A linee guida per la classificazione)

tema	N.	sezione	Punteggio ottenuto	Totale sezione	Requisiti speciali
Requisiti generali	1	Contesto			
	2	Accoglienza			
	6	Dotazione			
	7	Servizi			
Alloggio	3	Caratteristiche			
Agricampeggio	4	Caratteristiche			
ristorazione	5	Caratteristiche servizio			

					SOGLIE PUNTEGGIO PER I PASSAGGI DI CATEGORIA				REQUISITI SPECIALI		
TEMA	N.	SEZIONE	punteggio massimo	TOTALE PER SEZIONE	II	III	IV	V	TOTALE PER SEZIONE	IV	V
REQUISITI GENERALI	1	contesto	15	87	12	24	35	50	20	8	10
	2	accoglienza	23								
	6	dotazioni	22								
	7	servizi e	27								
ALLOGGIO	3	caratteristich	22	22	4	8	12	15	7	3	4
AGRICAMP	4	caratteristich	24	24	4	8	12	15	7	3	4
EGGIO		e									
RISTORAZI	5	caratteristich	28	28	6	12	16	20	6	3	4
ONE		e servizio									
		TOTALE			26	52	75	100	40	17	22

Che consente di riconoscere la seguente categoria di classifica:



I categoria	II categoria	III categoria	IV categoria	V categoria
-------------	--------------	---------------	--------------	-------------

Segnare con crocetta la categoria raggiunta

FIRMA DEL DICHIARANTE

Allegato 6

Targa identificativa

Tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dell'attività di agriturismo sono tenuti ad esporre all'ingresso dell'azienda la targa identificativa che obbligatoriamente deve riportare: il marchio nazionale, il logo della Regione Liguria e la denominazione dell'agriturismo come riportato nel prototipo sottostante.

Solo le aziende che offrono ospitalità devono riportare sulla targa la simbologia della classificazione

La personalizzazione della targa con il nome dell'agriturismo ed eventualmente la classificazione deve essere effettuata dal titolare utilizzando il file sul sito regionale www.agriligurianet.it sezione agriturismo esercizio dell'attività.

Il titolare provvederà poi a stampare la targa **su plexiglass con dimensioni 20x 30 cm.**

