

Oggetto: Disposizioni regolamentari per l'attuazione del Titolo VIII della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12 concernente disposizioni in materia di agriturismo.

Articolo 1

Finalità

Il presente provvedimento definisce le norme regolamentari per l'attuazione delle disposizioni recate dall'articolo 163 della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12, relative alla disciplina amministrativa per l'esercizio delle attività agrituristiche. In particolare il presente regolamento definisce:

- a) le modalità operative e la disciplina amministrativa per l'esercizio delle attività agrituristiche ai sensi dell' articolo 138, comma 8 della l.r. 12/2015;
- b) caratteristiche di ruralità dell'edificio e del luogo ai sensi degli articoli 139, comma 3, della l.r. 12/2015, nel rispetto della normativa urbanistico-edilizia vigente;
- c) le tabelle per la valutazione del tempo lavoro, ai sensi dell'articolo 140, comma 2 della l.r. 12/2015, predisposte dalle strutture regionali competenti in materia di agriturismo e turismo;
- d) le modalità per la verifica dei limiti relativi ai prodotti agroalimentari somministrati, nonché per l'indicazione dell'origine degli stessi ai sensi dell'articolo 140, comma 6 della l.r. 12/2015;
- e) le modalità per la verifica della connessione, ai sensi dell'articolo 140, comma 7 della l.r. 12/2015;
- f) i requisiti igienico-sanitari degli immobili e delle attrezzature da utilizzare per le attività agrituristiche, ai sensi degli articoli 142, comma 1 della l.r. 12/2015;
- g) le modalità e i limiti per lo svolgimento delle attività di preparazione, confezionamento, vendita, somministrazione di alimenti e bevande e macellazione degli animali ai sensi dell'articolo 142, comma 5 della l.r. 12/2015;
- h) le modalità operative per l'attuazione della disciplina per l'abilitazione all'esercizio delle attività agrituristiche ai sensi degli articoli 143, comma 6 della l.r. 12/2015;
- i) il contenuto, la tenuta e l'aggiornamento dell'Elenco agriturismo, ai sensi dell'articolo 144, comma 3, della l.r. 12/2015;
- j) i criteri di classificazione degli agriturismi di cui all' articolo 145, comma 3 della l.r. 12/2015;
- k) le modalità, la tipologia e i contenuti della cartellonistica e delle altre forme di comunicazione di cui agli articoli 145, comma 4, della l.r. 12/2015;
- l) le modalità di presentazione della SCIA per l'esercizio della attività agrituristiche, ai sensi dell'articolo 161, comma 1 della l.r. 12/2015;

m) le linee guida per lo svolgimento dell'attività di vigilanza e controllo, ai sensi dell'articolo 164, comma 4 della l.r. 12/2015;

Articolo 2

Definizioni

L'articolo 138 della legge regionale. 12/2015 prevede che le attività agrituristiche possano essere esercitate anche da imprenditori agricoli associati fra loro.

Con la definizione di imprenditori agricoli associati si intende un'associazione di imprenditori agricoli del territorio umbro, così come previsti dall'art. 2135 del Codice civile, che risponde a tutte le seguenti condizioni:

- l'associazione deve essere costituita in una delle forme previste dal Codice Civile e dalle ulteriori vigenti normative di settore;
- l'associazione deve essere costituita mediante apposito atto pubblico o scrittura privata registrata, debitamente sottoscritta da ciascun imprenditore agricolo partecipante che dimostri di svolgere almeno una delle attività agrituristiche di cui all'articolo 138, comma 4 della l.r. 12/2015, ovvero un'attività agricola finalizzata a produrre servizi o prodotti agricoli o di trasformazione finalizzati ad una ricettività agrituristica integrata;
- l'atto deve riportare espressamente:
 - o lo scopo dell'associazione diretto all'offerta di una ospitalità agrituristica integrata risultante dai diversi servizi e/o prodotti agricoli offerti da ciascun imprenditore agricolo associato;
 - o la denominazione dell'associazione ;
 - o il nominativo di ciascun imprenditore agricolo associato che, qualora metta in associazione il servizio di attività agrituristica, deve risultare altresì iscritto all'elenco agriturismo previsto all'articolo 144 della l.r.12/2015. Successivamente l'elenco è aggiornato con apposita nota a margine indicante il nome dell'associazione partecipata;
 - o la descrizione degli specifici servizi o prodotti agricoli o di trasformazione che ciascun associato intende apportare nell'associazione e le finalità che ciascun associato prevede di poter conseguire.
 - o Dichiarazione per i fornitori di prodotti agricoli o trasformati che gli stessi sono prodotti, coltivati, allevati, cacciati o raccolti nell'ambito della propria azienda agricola con sede in Umbria o in zone omogenee contigue di regioni limitrofe. Tale dichiarazione è necessaria ai fini della determinazione della percentuale di prodotto aziendale come prevista all'art. 140, comma 4, lettera a della l.r. 12/2015.

Ai fini del presente regolamento per ospite si intende un soggetto che pernotta presso la struttura agrituristica, per avventori coloro che usufruiscono delle attività offerte dall'operatore agrituristico di cui all'art. 138 comma 4, lettere b), c), d) della l.r. 12/2015.

Si definisce Segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) per le attività agrituristiche la comunicazione che l'imprenditore agricolo presenta all'amministrazione comunale competente per territorio qualora, avendo preventivamente acquisito tutte le autorizzazioni previste dalle normative in materia, inizia ad esercitare le attività agrituristiche in essa dichiarate.

Si definisce materia prima il prodotto agricolo o zootecnico tal quale nonché il prodotto spontaneo della terra prima della trasformazione, qualora necessaria, in alimento.

Articolo 3

Modalità operative per l'esercizio delle attività agrituristiche

L'attività di ospitalità prevista all'art. 138 comma 4, lettera a) della l.r. 12/2015 consiste nella fornitura del servizio di pernottamento:

- a) in alloggi, ricavati in appositi locali nella disponibilità dell'azienda agricola, compresa l'abitazione principale dell'imprenditore agricolo, con eventuale somministrazione della prima colazione;
- b) in spazi aperti, opportunamente attrezzati con piazzole per la sosta di tende, roulotte e autocaravan o mediante l'installazione di strutture removibili in linea con le nuove tendenze di mercato (es. glamping).

Il pernottamento in alloggi può essere strutturato liberamente dall'operatore agrituristico, in funzione del servizio che intende offrire, in camere, mini appartamenti, unità abitative autonome, camerate ed altre tipologie purché realizzati nel rispetto delle vigenti normative urbanistiche ed igienico-sanitarie.

Ai sensi di quanto previsto all'art. 140, comma 8 della l.r. 1/2015, nel caso di unità abitative autonome (appartamenti), il letto aggiuntivo può essere posizionato anche nella zona giorno. Per letto aggiuntivo può essere utilizzato anche un divanoletto richiudibile alla partenza degli ospiti.

Il servizio di colazione non è obbligatorio e qualora l'imprenditore intenda fornirlo può utilizzare la cucina domestica nel rispetto di quanto previsto nel successivo art.8.

L'ospitalità in spazi aperti deve essere organizzata in piazzole che devono essere dotate di impianti di prevenzione incendi, illuminazione e realizzate nel rispetto delle vigenti normative urbanistiche ed igienico-sanitarie.

Tali piazzole possono avere una superficie a prato, a terra battuta o a pavimentazione permeabile.

Le aree attrezzate possono essere dotate di barbecue in muratura e di tavoli e panche amovibili.

Il servizio colazione, qualora previsto per gli ospiti in alloggi, può essere offerto anche agli ospiti in spazi aperti e può dar luogo ad autonomo corrispettivo.

Non rientra nell'attività agrituristiche la fornitura, sui terreni di pertinenza dell'azienda agricola, del servizio di rimessaggio per roulotte, autocaravan o altri veicoli.

Le attività previste all'art. 138 comma 4, lettere b) e c) della l.r. 12/2015 consistono nella fornitura del servizio di somministrazione di pasti e bevande e organizzazione di degustazioni di prodotti aziendali, ivi inclusa la mescita di vini.

Il servizio di somministrazione di pasti e bevande si configura come servizio di preparazione di un insieme di pietanze e bevande che sono espressione e valorizzazione delle produzioni agricole aziendali, del territorio regionale, delle tradizioni enogastronomiche tipiche locali e della cultura alimentare dell'Umbria, eventualmente aggiornate alle nuove tendenze culinarie. La lista delle pietanze e delle bevande deve riferire con precisione l'origine dei prodotti agricoli o di prima trasformazione utilizzati per ogni pietanza anche al fine della verifica dei limiti di cui all'art. 140,

comma 4 della l.r. 12/2015. Non possono essere proposti prodotti tipici e bevande di altre Regioni o di Stati esteri salvo quelle legate agli usi locali ove presenti ovvero, nei territori di confine, se tipiche di comuni extra regionali confinanti.

L'attività di somministrazione di pasti e bevande, nonché l'organizzazione di degustazione di prodotti aziendali trasformati in prodotti enogastronomici, è subordinata alla notifica sanitaria relativa all'idoneità dei locali e attrezzature utilizzati per la preparazione e la somministrazione degli alimenti e degustazione.

Nel caso di somministrazione di pasti in numero massimo di dieci giornalieri, per la loro preparazione può essere consentito l'uso della cucina domestica nel rispetto di quanto previsto nel successivo art. 8.

Può essere consentita la somministrazione di pasti e bevande e la degustazione dei prodotti aziendali anche all'aperto, in aggiunta ai locali autorizzati, qualora vengano rispettati i limiti massimi di posti tavola autorizzati e previa verifica della sussistenza di condizioni igienico-sanitarie idonee verificate dai servizi sanitari. Nel limite dei pasti autorizzati è possibile fornire anche pasti da asporto nel rispetto di quanto previsto nel successivo art. 8.

Tale peculiarità del servizio dovrà essere segnalata in ambito della SCIA di inizio attività agrituristica.

Il servizio di degustazione di prodotti aziendali non deve configurarsi come pasto completo ma come offerta di prodotti aziendali senza che questi abbiano subito, per tale scopo, operazioni di particolare manipolazione e cottura, finalizzato principalmente a valorizzare e promuovere la corretta utilizzazione enogastronomica di tali prodotti. Per tale attività non è previsto il servizio assistito al tavolo tipico dell'attività di somministrazione dei pasti e dovrà avvenire mediante ritiro di alimenti e bevande direttamente da parte dell'ospite al tavolo di servizio con degustazione nei locali o spazi dedicati.

Il servizio di degustazione dei prodotti aziendali può essere erogato anche all'esterno dei beni fondiari dell'imprenditore, in occasione di fiere, sagre, eventi paesani o manifestazioni promozionali previa convenzione con enti pubblici o enti pubblico-privati, formalmente ratificata, finalizzati alla promozione e alla valorizzazione del territorio e delle produzioni agricole locali. L'attività di degustazione nel corso dei suddetti eventi dovrà essere accompagnata da un'attività di informazione sui prodotti presentati e sui relativi metodi di produzione.

Le suddette attività possono dar luogo ad autonomo corrispettivo.

E' vietata l'attività di catering, da parte di soggetti terzi all'impresa agricola, nell'ambito delle strutture aziendali destinate alle attività agrituristiche nonché negli spazi esterni della stessa azienda agricola.

L'attività di ospitalità prevista all'art. 138 comma 4, lettere d) della l.r. 12/2015 consiste nella fornitura del servizio di organizzazione, anche all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa, di attività ricreative, culturali, didattiche, di pratica sportiva, nonché escursionistiche e di ippoturismo, anche per mezzo di convenzioni con gli enti locali, finalizzate alla valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale. Nell'ambito di tali attività devono essere distinte le attività connesse all'attività agricole ovvero che valorizzino le risorse già presenti nell'azienda agricola anche in termini di patrimonio storico-ambientale e culturale (grotte, siti archeologici, siti di particolare pregio storico architettonico) e le attività ricreative non connesse all'attività agricola. Nel caso delle attività connesse alle attività agricole l'imprenditore agricolo può richiedere all'ospite un corrispettivo autonomo, mentre nel caso di attività non connesse a quelle agricole l'imprenditore

deve offrire tali attività ad integrazione dei servizi offerti di cui ai punti a), b) e c) dell'art. 138 della l.r. 12/2015. Sono escluse le pratiche sportive con l'impiego di armi da fuoco.

Al fine di veicolare l'immagine dell'Umbria anche l'arredamento degli alloggi dovrebbe rispecchiare le tradizioni delle abitazioni rurali tipiche umbre con l'utilizzo di produzioni artigianali locali anche al fine di promuovere l'immagine dell'Umbria (telerie artigianali, ceramiche, ferro battuto, etc.). L'imprenditore agrituristico può stipulare convenzioni con le aziende artigianali per la vendita dei prodotti presso la propria azienda agricola.

Articolo 4

Modalità per la verifica dei limiti relativi ai prodotti agroalimentari somministrati, nonché per l'indicazione dell'origine degli stessi ai sensi dell'art.140 della legge regionale 9 aprile 2015 n. 12.

Al fine di definire le modalità per la verifica dei limiti relativi ai prodotti agroalimentari somministrati, nonché per l'indicazione dell'origine degli stessi ai sensi dell'articolo 140, comma 4 della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12, si individuano le seguenti tipologie di prodotti:

sono considerati prodotti propri i cibi e le bevande prodotti, lavorati e trasformati nell'azienda agricola, nonché quelli ricavati prevalentemente da materie prime dell'azienda agricola e ottenuti attraverso lavorazioni esterne presso strutture di trasformazione di terzi. Le suddette lavorazioni esterne dei prodotti possono essere dimostrate sia con documentazione fiscale attestante la lavorazione, sia con documentazione di conferimento/vendita dei prodotti agricoli e il successivo ritiro/acquisto del prodotto trasformato proporzionale, al prodotto agricolo conferito.

Sono inoltre considerati prodotti aziendali i prodotti agricoli o trasformati che, nell'ambito di un'associazione di imprese agricole così come previsto all'art. 2 del presente regolamento, vengono forniti dalle imprese agricole associate ricadenti in ambito locale nel rispetto del sistema della filiera corta e nel rispetto di quanto previsto dall'atto associativo.

Sono altresì considerati prodotti propri anche quelli ottenuti attraverso regolari contratti di soccida semplice quando la proprietà degli animali è solo ed esclusivamente dell'imprenditore agricolo che esercita attività agrituristiche in qualità di soccidante. Gli animali allevati con il contratto di soccida non rientrano nel calcolo delle giornate di lavoro agricolo per stabilire il rapporto di connessione a fini agrituristiche.

La fauna selvatica prelevata direttamente nel territorio regionale dal titolare dell'attività agrituristica può essere considerata prodotto aziendale se utilizzata secondo le vigenti norme igienico-sanitarie. Sono prodotti propri anche i tartufi raccolti dallo stesso imprenditore ovvero dagli imprenditori associati, nell'ambito delle proprie aziende agricole da tartufaie controllate e/o coltivate come definite dagli artt. 102 e 106 della l. r. 12/2015.

I prodotti di origine umbra previsti all'art. 140, comma 4 lettera b) della l.r. 12/2015 sono quelli prodotti e/o trasformati da aziende agricole e agroalimentari situate nel territorio umbro e ottenuti comunque da materia prima coltivata, allevata, cacciata, pescata o raccolta nel territorio umbro. Tra questi sono da preferire i prodotti biologici, i prodotti tipici e caratterizzati dai marchi europei DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG o compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali. Per tutti i prodotti regionali la cui provenienza non è certificata da marchi di origine il requisito di provenienza deve essere attestato nell'etichetta della confezione commerciale o nella scheda tecnica di prodotto o da apposita dichiarazione rilasciata dal produttore/fornitore. Sono

altresì considerati prodotti regionali anche i prodotti dell'enogastronomia tipici della tradizione locale consolidata ancorchè la materia prima provenga da fuori regione (es. panpepato di Terni, rocciata di Spoleto, ciauscolo, ecc) ovvero i prodotti necessari per le pietanze tipiche della tradizione locale (es. baccalà alla perugina o baccalà alla ceraiola) e non reperibili nel territorio regionale, compresi i pesci di acqua dolce pescati nei laghetti o ad uso agricolo annessi all'azienda agraria.

Stesso trattamento si avrà per tartufi, funghi e asparagi acquistati da soggetti privati e prelevati nel territorio regionale. Tale condizione deve essere dichiarata dal fornitore.

Per i prodotti previsti all'art. 140, comma 4, lettera c) della l. r. 12/2015 deve essere conclamata la indisponibilità di tali prodotti sul mercato regionale e deve trattarsi di prodotti di uso comune nelle pietanze o nei menù tradizionali. Trattasi di prodotti di accompagnamento alle ricette tradizionali, come ad esempio le spezie, o ai pasti tipici come ad esempio il caffè o liquori di uso comune.

L'imprenditore agrituristico deve mettere a disposizione dell'ospite e dell'avventore:

- l'elenco dettagliato delle pietanze e delle bevande offerte ed i prezzi praticati;
- l'indicazione della provenienza dei prodotti utilizzati per le pietanze (aziendali propri, regionali e extra regionali) con i riferimenti necessari alla esatta individuazione dei fornitori dei prodotti extra aziendali e associate

Tali informazioni devono essere facilmente fruibili e quindi devono essere messe a disposizione o su supporto cartaceo o su lavagnette ben esposte nel locale ove vengono somministrati i pasti e le bevande o si organizza la degustazione dei prodotti aziendali.

Sono esclusi dal calcolo delle percentuali minime i prodotti alimentari contenenti frumento, segale, orzo, avena e loro varietà incrociate, nonché loro derivati, adatti alle persone intolleranti al glutine, di cui al Reg. CE 41/2009, con contenuto di glutine inferiore a 100 mg/Kg, regolarmente etichettati con la menzione "con contenuto di glutine molto basso" o "senza glutine". Altresì sono esclusi dal calcolo delle percentuali minime i prodotti alimentari indispensabili per diete speciali per motivi di salute. Nelle relative fatture di acquisto deve essere specificata la tipologia di prodotto e giustificato il loro acquisto per pietanze destinate a soggetti portatori di particolari intolleranze alimentari (celiaci, altre allergie alimentari). Di tali ultimi prodotti va fatta specifica menzione nel menù e nella contabilità aziendale ai fini dell'esclusione dei relativi costi dal totale delle spese ai fini della verifica del rispetto delle sopra percentuali previste all'art. 140, comma 4 della l.r. 12/2015.

La somministrazione della sola prima colazione da parte di imprese agrituristiche con il servizio di alloggio non comporta l'obbligo del rispetto delle suddette percentuali fermo restando la preferenza di utilizzo di prodotti aziendali o del territorio.

Tutti i prodotti utilizzati per la somministrazione di pasti e di bevande e la degustazione di prodotti devono risultare nella contabilità aziendale. Per la loro registrazione devono essere rispettate le modalità previste in materia fiscale.

Ai prodotti aziendali che vengono utilizzati in azienda agrituristica di norma si applica il più probabile valore di mercato rilevato dai prezzari della Camera di Commercio o dai prezzi medi dei prodotti agricoli della zona nonché i prezzi a cui l'azienda vende ordinariamente i propri prodotti agricoli nel mercato attestato dalle relative fatture di vendita. Anche per tali prodotti dovrà essere emessa regolare fattura secondo la normativa fiscale vigente in relazione al regime fiscale prescelto dall'azienda agricola.

Al fine di verificare i limiti relativi ai prodotti agroalimentari somministrati come previsti dall' articolo 140, comma 4 della l.r. 12/2015, l'imprenditore agricolo deve sottoscrivere la tabella allegata (**allegato 1**) divisa in sezioni relative alle fatture di acquisto dei prodotti di cui al punto a), b) e c) del citato articolo, nonché a quelle dei prodotti alimentari indispensabili per diete speciali per motivi di salute come sopra definiti, che faranno parte di una sezione speciale dello stesso allegato.

Tale tabella deve essere accompagnata da una dichiarazione dello stesso imprenditore con la quale attesta:

- che le fatture riportate negli allegati sono anche debitamente registrate nella contabilità fiscale dell'azienda;
- che le fatture di acquisto dei prodotti utilizzati per la somministrazione di pasti e bevande e per la degustazione di prodotti aziendali presenti nella contabilità fiscale sono riportate integralmente nella tabella;
- che i prezzi applicati ai prodotti aziendali sono stati desunti dai prezzi della Camera di Commercio locale o dai prezzi medi agricoli della zona di riferimento per lo specifico prodotto nonché i prezzi a cui l'azienda vende ordinariamente i propri prodotti agricoli nel mercato attestato dalle relative fatture di vendita.

Ai fini del controllo l'imprenditore agricolo dovrà fornire i seguenti documenti:

- l'allegato 1 di cui sopra con allegata dichiarazione;
- l'elenco dettagliato delle pietanze e delle bevande offerte nonché dei prodotti agricoli per la degustazione;
- l'indicazione della provenienza dei prodotti utilizzati per le pietanze (aziendali propri, regionali e extra regionali) con i riferimenti necessari alla esatta individuazione dei fornitori dei prodotti extra aziendali e associate,
- documenti fiscali relativi a forniture e auto forniture (relativi all'ultimo anno finanziario),
- eventuali contratti di associazione con altre aziende agricole umbre debitamente registrati come previsti all'art. 2 del presente regolamento,
- dichiarazioni/scheda tecnica di prodotto del produttore/fornitore per i prodotti regionali non certificati.

Articolo 5

Caratteristiche di ruralità dell'edificio e del luogo ai sensi dell'art.139, comma 3, della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12

I locali utilizzati per l'attività agrituristica devono rientrare nella piena disponibilità dell'impresa agricola con un titolo di possesso giuridicamente valido e devono risultare esistenti fin dalla data del 31 marzo 2006 come previsto all'art. 91, comma 9, della l.r. 1/2015. Per la definizione di edificio esistente si rinvia a quella prevista all'art. 22 del regolamento regionale n. 2/2015 "Norme regolamentari attuative della legge regionale 21 gennaio 2015, n. 1 (Testo unico Governo del territorio e materie correlate)".

In tali edifici è possibile effettuare gli interventi di manutenzione ordinaria, manutenzione straordinaria, di restauro e risanamento conservativo nonché di ristrutturazione edilizia ed urbanistica previsti ai commi 1,4,6 e 8 dell'articolo 91 della l.r. 1/2015.

Per la realizzazione dei suddetti interventi, possono essere ammesse deroghe ai regolamenti edilizi in funzione delle caratteristiche strutturali e della tipologia rurale dell'edificio, con riferimento ai limiti di altezza e di superficie ed ai rapporti di illuminazione e di areazione previsti dal regolamento comunale per i locali di civile abitazione.

Inoltre possono essere destinati ai fini agrituristici gli interventi edilizi previsti all' art. 17 comma 1, lettera d) e al comma 3 lettera e), punto 3 nonché quelli previsti all'art. 21, comma 3, lettera o) e comma 4, lettere b), i) ed l) del Regolamento regionale 18 febbraio 2015, n. 2.

I locali residenziali destinati ad agriturismo possono essere oggetto di variazione di categoria catastale e rientrare nella categoria D10 corrispondente a “Fabbricati per funzioni produttive connesse alle attività agricole.”

Al fine di definire gli edifici “ubicati nel fondo ove si svolge l'attività agricola “come previsto all'art. 139, comma 3, della l.r. 12/2015 si precisa che la particella catastale relativa all'edificio, comprensiva di eventuale corte pertinenziale, da destinare ad attività agrituristica deve essere confinante con una particella agricola e quindi avente reddito dominicale ed agrario, ovvero che l'edificio sia strettamente connesso con l'attività agricola svolta (cantina, magazzino, frantoio, rimessa attezzi) Nel caso in cui tra l'edificio e il fondo agricolo si interponga una infrastruttura viaria ovvero una unità improduttiva tale che la distanza tra il fabbricato e il fondo non superi 50 metri lineari, si considera comunque che l'edificio da destinare ad agriturismo è ubicato nel fondo. Tale deroga si applica anche nel caso in cui, a causa di successioni ereditarie, si interpongano tra la proprietà del titolare dell'azienda agricola e l'edificio da destinare ad agriturismo, particelle di altra proprietà. Tale ultima condizione deve essere dimostrata.

Qualora l'attività agrituristica si svolga in locali siti nell'abitazione principale dell'imprenditore agricolo, nella domanda di iscrizione all'elenco regionale, è necessario identificare con apposita planimetria i locali destinati alla ricettività agrituristica. Tali locali devono consentire all'ospite autonomia abitativa con servizi igienici separati da quello dell'imprenditore. In tali casi non è consentito l'uso autonomo della cucina dell'imprenditore agricolo da parte dell'ospite per la preparazione di pasti.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 139, comma 3 della l.r. n. 12/2015, relativamente alle attività agrituristiche che possono essere esercitate in edifici ubicati al di fuori del fondo adibiti ad abitazione dello stesso imprenditore, si definisce abitazione dell'imprenditore l'edificio in cui l'imprenditore agricolo persona fisica ha la residenza ovvero l'edificio in cui l'impresa agricola, sia in forma individuale che giuridica di società o cooperativa, ha la sede legale. Tali edifici devono rispondere alle caratteristiche di ruralità e del luogo in cui essi sono ubicati.

Per caratteristiche di ruralità si intendono le tradizionali caratteristiche tipologiche e costruttive dell'edilizia rurale, individuate dal Comune ai sensi della normativa vigente; rivestono altresì caratteristiche di ruralità le strutture strettamente connesse con l'attività agricola svolta (es. ex frantoio, ex fienile) da dimostrare debitamente.

Articolo 6

Modalità per la verifica della connessione, ai sensi dell'art. 140, comma 7, della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12

Ai fini della verifica della connessione ai sensi dell'art. 140, comma 7 della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12 devono essere verificati i seguenti aspetti:

1. L'attività agrituristica è connessa a quella agricola quando non sottrae risorse all'esercizio della stessa e assicura l'ottimale utilizzazione delle risorse aziendali. Tale connessione si realizza quando, nell'esercizio delle attività agrituristiche, vengono impiegati fattori produttivi quali materie prime, prodotti, immobili, attrezzature, strutture e personale dell'azienda agricola.

2. L'attività agricola è prevalente quando il volume complessivo dell'attività agrituristica, in termini di tempo – lavoro, è inferiore a quello necessario per la conduzione dell'attività agricola. La prevalenza di quest'ultima viene valutata sulla base del tempo - lavoro, confrontando le giornate lavorative occorrenti per le singole colture, per la selvicoltura, per gli allevamenti, per le attività connesse di trasformazione dei prodotti con i tempi previsti per l'espletamento delle attività agrituristiche.

3. Per la determinazione del tempo – lavoro annuo dedicato all'attività agricola si applicano le tabelle riportate nell'allegato "A" al presente regolamento che, alla Sezione "Agricoltura", individua le giornate di lavoro annuo dedicate a ciascuna tipologia di coltura e allevamento. Eventuali modifiche ed integrazioni potranno essere apportate con apposito atto della Giunta regionale.

4. Per le aziende che ricadono nelle zone montane e svantaggiate, per le zone parco e per le zone Natura 2000 come individuate in base alla normativa europea vigente, il tempo – lavoro necessario per l'attività agricola di cui all'allegato "A" Sezione "Agricoltura", viene moltiplicato per un coefficiente compensativo pari a 3, in relazione al disagio socioeconomico degli addetti e alle maggiori difficoltà operative che si hanno in tali zone. Tale coefficiente compensativo viene utilizzato anche per le aziende biologiche regolarmente registrate e per la quota di azienda agricola sottoposta a regime biologico.

5. Per la determinazione del tempo – lavoro annuo relativo alle attività agrituristiche si adottano i parametri stabiliti nella tabella di cui all'allegato "A" Sezione "Diversificazione", salvo modifiche e/o integrazioni che potranno essere apportate con apposito atto della Giunta regionale.

E' assoluto divieto per l'imprenditore agricolo dare in locazione o in gestione le strutture agrituristiche a terzi.

6. L'attività agricola si considera comunque prevalente quando l'imprenditore agricolo svolge attività di ricezione e/o di somministrazione di pasti e bevande per un numero complessivo di ospiti e avventori non superiore a dieci giornalieri. Ai fini del presente disposto è possibile autorizzare un numero massimo di dieci posti letto complessivi e dieci posti a sedere. Nel caso di aree di sosta possono essere autorizzate non più di quattro piazzole considerata una capacità media per piazzola di 2,5 ospiti. La presenza di ospiti e avventori giornaliera, verificata dalle fatture, non può comunque superare il numero di dieci. In tali casi comunque l'impresa agricola deve avere costituito e validato il fascicolo aziendale presso un CAA regolarmente riconosciuto ai sensi di legge e l'imprenditore agricolo deve dare dimostrazione di avere, dalla sua attività, una produzione agricola da destinare all'autoconsumo o al mercato.

Non può essere considerata attività agrituristica l'ospitalità in alloggi, al medesimo soggetto, che si protragga oltre i 90 giorni. Anche nel caso di ospitalità di lunga durata, il servizio deve essere oggetto di regolare fatturazione per il periodo interessato e di comunicazione agli organi competenti secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Ai sensi di quanto previsto al comma 7 dell'art. 140 della l. r. 12/2015, la connessione delle attività ricreative o culturali con l'attività agricola è verificata quando le stesse sono obiettivamente esercitate con risorse agricole, storiche, ambientali e culturali effettivamente presenti nell'ambito dell'azienda agricola e possono svolgersi autonomamente rispetto alla ricettività o alla somministrazione di pasti e bevande. Tale connessione deve essere oggetto di apposita relazione da allegare alla istanza per il rilascio del certificato di abilitazione all'esercizio delle attività agrituristiche.

L'operatore agrituristico può proporre lo svolgimento di attività ricreative, culturali, didattiche, di pratica sportiva compresa la pesca esercitata sui laghetti ad uso agricolo inseriti nel fondo. Possono inoltre essere esercitate attività escursionistiche e di ippoturismo, strettamente legate al mondo rurale e finalizzate a tutelare, qualificare e valorizzare le peculiarità e le risorse specifiche di

ciascuna azienda agricola e del territorio rurale in cui questa è inserita. Tali attività sono finalizzate alla conoscenza e valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale, nonché delle produzioni agricole aziendali e locali e possono dar luogo ad autonomo corrispettivo. In tutti i casi tali attività devono essere dettagliate nella richiesta di riconoscimento dell'abilitazione all'esercizio delle attività agrituristiche e dovranno risultare, previa istruttoria di rito volta alla verifica degli elementi e condizioni necessari allo svolgimento delle stesse, nel certificato di abilitazione.

Le attività ricreative e culturali per le quali tale connessione non si realizza, possono considerarsi come servizi integrativi e accessori riservati agli ospiti che soggiornano nell'azienda agricola e la partecipazione anche facoltativa a tali attività non può dare luogo ad autonomo corrispettivo.

Rientrano tra quest'ultime anche le attività volte alla cura del benessere e della salute, quali i centri benessere, i centri termali, le fattoria della salute, i centri sportivi e simili tra cui piscine e campi sportivi di ogni genere, nonché l'attività convegnistica e di organizzazione di gare agonistiche sportive. Sono escluse le pratiche sportive con l'impiego di armi da fuoco.

Le attività di cui al precedente comma vanno esercitate nel rispetto delle specifiche normative del settore di volta in volta interessato.

Articolo 7

Requisiti igienico-sanitari degli immobili e delle attrezzature da utilizzare per le attività agrituristiche ai sensi dell'art.142, comma 1, della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12

Gli alloggi dell'agriturismo devono possedere le dimensioni minime dei locali degli esercizi ricettivi previsti dalla Tabella O - dimensioni minime dei locali degli esercizi ricettivi extra-alberghieri e all'aria aperta - allegata alla legge regionale 12 luglio 2013, n. 13 e s.m.i., fatto salvo quanto previsto per le imprese agrituristiche che esercitano fattoria didattica nei medesimi locali dell'agriturismo, per le quali si applica quanto previsto all'art. 15 del presente regolamento.

I requisiti igienico sanitari degli immobili utilizzati per lo svolgimento delle attività agrituristiche (art. 163, c. 1, lett. f) l.r. n. 12/2015), devono essere rispondenti alle vigenti normative di settore in materia urbanistica, edilizia e igienico sanitaria con riferimento all'attività residenziale e per servizi. Pertanto ciascun operatore è tenuto a conformarsi alle suddette normative mediante l'acquisizione di tutte le autorizzazioni, permessi, pareri e abilitazioni dalle medesime previsti.

L'accessibilità agli immobili destinati alle attività agrituristiche ai diversamente abili può realizzarsi anche con opere provvisoriale come previsto dall'art. 142 comma 6 della legge regionale n. 12/2015.

Ai sensi della normativa urbanistica regionale è possibile realizzare opere pertinenziali per l'abbattimento di barriere architettoniche ai sensi dell'art. 21, comma 3, lettera e) del Regolamento regionale 18 febbraio 2015, n. 2 "Norme regolamentari attuative della legge regionale 21 gennaio 2015, n. 1 (Testo unico Governo del territorio e materie correlate)".

Per la realizzazione degli interventi di cui sopra, possono essere ammesse deroghe ai regolamenti edilizi in funzione delle caratteristiche strutturali e della tipologia rurale dell'edificio, con riferimento ai limiti di altezza e di superficie ed ai rapporti di illuminazione e di areazione previsti dal regolamento comunale per i locali degli esercizi ricettivi extra-alberghieri e all'aria aperta previsti dalla Tabella O "dimensioni minime dei locali degli esercizi ricettivi extra-alberghieri e all'aria aperta" allegata alla legge regionale 12 luglio 2013, n. 13 e s.m.i..

Nell'ambito degli alloggi agrituristici sono assicurati i seguenti servizi:

- a) cambio o fornitura della biancheria almeno due volte la settimana e comunque all'arrivo di nuovi ospiti;
- b) pulizia delle camere, almeno due volte la settimana o, se lasciata alla cura del cliente, la messa a disposizione dell'attrezzatura necessaria;
- c) un locale bagno completo ogni quattro posti letto non serviti da locale bagno privato, con il minimo di un locale bagno completo;
- d) una linea telefonica con apparecchio telefonico di uso comune;
- e) una cassetta medica con materiale di pronto soccorso; nel caso di ospitalità in appartamenti dovrà essere fornita una cassetta medica di pronto soccorso per ognuno di essi.

Articolo 8

Modalità e limiti per lo svolgimento delle attività di preparazione, confezionamento, vendita, somministrazione di alimenti e bevande e macellazione degli animali ai sensi dell'art. 142, comma 5, della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12

I requisiti igienico sanitari degli immobili utilizzati per lo svolgimento delle attività agrituristiche (art. 163, c. 1, lett. f) l.r. 12/2015) devono essere rispondenti alle vigenti normative di settore in materia urbanistica, edilizia e igienico sanitaria con riferimento all'attività residenziale e per servizi. Pertanto ciascun operatore è tenuto a conformarsi alle suddette normative mediante l'acquisizione di tutte le autorizzazioni, permessi, pareri e abilitazioni dalle medesime previsti.

La conformità degli edifici adibiti ad attività agrituristiche alle norme in materia di accessibilità e superamento delle barriere architettoniche è assicurata con opere provvisorie rispondenti alla vigente normativa tecnica e compatibili con le caratteristiche di ruralità degli edifici stessi.

Al fine di consentire alle persone diversamente abili la fruizione delle strutture e dei servizi, le ristrutturazioni edilizie per l'avvio di nuove attività agrituristiche devono garantire l'accessibilità ad almeno una camera con relativo bagno nell'ambito della ricettività ed alla sala ristorazione e degustazione con relativo bagno nell'ambito delle attività di somministrazione pasti e bevande e della degustazione.

Il Comune competente per territorio può consentire agli operatori agrituristici di derogare alle disposizioni di cui al precedente comma qualora sia dimostrata l'impossibilità tecnica di abbattere le barriere architettoniche in relazione agli elementi strutturali ed impiantistici dei locali o alle specifiche caratteristiche architettoniche e paesaggistico / ambientali.

Qualora le strutture agrituristiche siano dotate di pannelli solari e relativo accumulo per la produzione di acqua calda dovrà essere predisposto da parte dell'imprenditore, un apposito registro nel quale vengano annotate tutte le manutenzioni e disinfezioni da effettuarsi almeno una volta all'anno fatto salvo per i sistemi dotati di antilegionella.

La somministrazione di pasti e bevande (art. 163, c. 1, lett. g) l.r. 12/2015) deve intendersi quale offerta di pasti e bevande rientranti nella ristorazione tipica del territorio regionale e delle sue tradizioni enogastronomiche.

Le attività di preparazione, confezionamento, vendita e somministrazione di alimenti e bevande sono soggette a registrazione ai sensi del Reg. CE 852/2004, art. 6 e devono avvenire nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente in campo alimentare, ed in particolare dal Reg. CE n.

178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione sanitaria, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare e dal Reg. CE n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Una impresa agrituristica può servirsi per la preparazione degli alimenti da somministrare o da vendere direttamente, di tre tipologie di strutture: cucina domestica, cucina aziendale, laboratorio aziendale multifunzionale.

Utilizzo della cucina domestica.

Nel rispetto del Reg. CE 852/2004 allegato II capitolo III, la cucina domestica, intesa come la cucina della famiglia dell'imprenditore, presente nella parte abitativa del fondo, può essere utilizzata per la preparazione di pasti, per un massimo di 10 ospiti/avventori e per un massimo di 20 pasti al giorno, nonché per la preparazione di alimenti finalizzati alla produzione di prodotti tipici per la loro "degustazione " .

Le dimensioni della cucina domestica devono essere tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale che vi lavora (minimo mq 2 di spazio utile per ogni operatore al netto delle attrezzature e piani di lavoro).

Oltre a quanto previsto dalla norma di riferimento per la cucina domestica, Reg. CE 852/2004 allegato II capitolo III, l'operatore OSA, nel manuale di autocontrollo ai fini della sicurezza per la manipolazione degli alimenti, dovrà tenere conto inoltre delle seguenti misure:

- durante le lavorazioni per la preparazione dei pasti per gli ospiti/avventori, la cucina non può essere utilizzata per altre lavorazioni domestiche;
- pareti, pavimento, porte e superfici a contatto con gli alimenti devono essere mantenuti in buone condizioni, facili da pulire e, se necessario, da disinfettare;
- le acque di lavaggio devono confluire in scarichi a sifone;
- devono essere previste adeguate protezioni alle finestre contro gli insetti e altri animali nocivi;
- gli alimenti per gli ospiti devono essere conservati separatamente da quelli destinati alla famiglia dell'imprenditore;
- non possono essere utilizzate per la manipolazione degli alimenti superfici in legno, ma devono essere sostituite o rivestite con appositi materiali opportunamente certificati;
- deve essere previsto un apposito armadio/spazio chiuso dove devono essere presenti detersivi, disinfettanti che potrebbero comunque alterare o contaminare gli alimenti;
- è vietato l'ingresso degli animali domestici;
- per gli addetti della cucina è possibile utilizzare il servizio igienico dell'abitazione dell'imprenditore a condizione che non sia a diretto contatto con la cucina domestica ma sia presente una zona filtro;
- è obbligatoria la presenza di una lavastoviglie all'intero del locale;
- nel caso della presenza di operatori esterni in cucina va individuato un locale che possa svolgere la funzione di spogliatoio;
- deve essere elaborato un manuale di autocontrollo e deve essere prevista la formazione di tutto il personale che manipola e/o somministra gli alimenti.

I servizi igienici per i clienti possono essere identificabili con quelli delle camere, o appartamenti, se i pasti sono somministrati solo ad ospiti.

Se invece la somministrazione è aperta anche agli avventori occorrono specifici servizi igienici che devono essere non comunicanti direttamente con i locali di conservazione, preparazione, trasformazione e consumo di alimenti.

Utilizzo della cucina aziendale e della sala di somministrazione.

Nel caso di cucina aziendale i locali in cui avvengono la preparazione e la somministrazione, al pari di ogni altra impresa di ristorazione, debbono possedere i requisiti previsti dal Reg.852/2004; in particolare:

Per la sala di somministrazione è richiesta una superficie adeguata al numero di posti a sedere (minimo 1.00 mq per ogni posto a sedere), che a loro volta devono essere compatibili con le caratteristiche della cucina e dei servizi in dotazione all'attività.

I servizi igienici per i clienti possono essere identificabili con quelli delle camere, o appartamenti, se i pasti sono somministrati solo ad ospiti.

Se invece la somministrazione è aperta anche agli avventori occorrono specifici servizi igienici che devono essere non comunicanti direttamente con i locali di conservazione, preparazione, trasformazione e consumo di alimenti.

Per gli addetti alla cucina e per i camerieri è obbligatoria la presenza di un servizio igienico ad uso esclusivo e di una zona/locale (identificabile anche con l'antibagno) in cui conservare ed indossare la tenuta di lavoro. Il servizio igienico per il personale di cucina può non essere adiacente alla cucina stessa ma comunque deve essere facilmente fruibile e non deve prevedere percorsi esterni.

Tutti i servizi igienici devono essere dotati di pavimento e pareti lavabili e disinfettabili per un'altezza adeguata con lavabo dotato di rubinetteria con comandi non azionabili manualmente e di acqua corrente calda e fredda; carta igienica; dispensatore di detergente liquido; distributore di asciugamani a perdere; contenitore per rifiuti con coperchio azionato a pedale; sufficiente aerazione (anche a mezzo sistema meccanico di ricambio di aria).

La sala ristorante può esser destinata, oltre che alla somministrazione dei pasti anche all'esposizione e alla vendita di prodotti aziendali, in apposito armadio o reparto, previa adozione degli accorgimenti igienico sanitari necessari.

Se sono previsti spazi esterni da destinare alla somministrazione dei pasti, gli stessi spazi devono essere in stretta prossimità con i locali di preparazione e devono presentare superfici calpestabili a prova di acqua e polvere, realizzabili anche attraverso l'inerbimento del terreno. Il dimensionamento di detti spazi deve essere compatibile con le caratteristiche della cucina e dei pasti autorizzati.

E' consentita la preparazione di pasti da asporto purché l'attività sia dettagliata nel manuale di autocontrollo e nei limiti dei pasti autorizzati.

Per la cucina aziendale sono richiesti:

- superficie adeguata alla capacità produttiva tale da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale che lavora nella cucina;
- pareti lavabili e disinfettabili (piastrelle, pitture idrofughe) sino ad altezza adeguata;
- pavimento ben connesso, lavabile e disinfettabile, sistemato in modo da facilitare l'evacuazione delle acque di lavaggio;
- soffitto facile da pulire e che non permetta la formazione di muffe o caduta di polvere;
- finestre e porte costruite in modo da impedire l'accumulo di sporcizia protette da dispositivi anti insetti ed altri animali (compresi animali domestici come cani e gatti). Se l'altezza o le finestre, tenuto conto della ruralità della costruzione, non sono sufficienti per un'adeguata aerazione od illuminazione, occorre prevedere "sistemi meccanici per il ricambio dell'aria e sistemi di illuminazione artificiale".
- presenza di almeno due lavelli, o uno a doppia vasca per lavaggio alimenti e stoviglie, facilmente igienizzabili, forniti di acqua calda e fredda. Almeno un lavello, se non si

- dispone di apposito lavamani, dovrà essere dotato di rubinetteria a pedale o a ginocchio, o di fotocellula, distributore di sapone ed asciugamani a perdere;
- contenitori per rifiuti con coperchio azionato a pedale;
 - cappa sovrastante il punto cottura dimensionata in modo da garantire efficiente captazione di fumi e vapori e loro convogliamento in copertura;
 - tavoli da lavoro con superficie lavabile e disinfettabile;
 - armadietti chiusi dove riporre stoviglie ed ingredienti (i materiali per la pulizia e la disinfezione devono essere conservati in un locale od armadio separato rispetto a quello degli alimenti);
 - frigorifero ,anche di tipo non industriale, di capacità adeguata e dotato di termometro.

Tutti i servizi igienici devono essere dotati di: pavimento e pareti lavabili e disinfettabili per un'altezza adeguata, con lavabo dotato di rubinetteria con comandi non azionabili manualmente e di acqua corrente calda e fredda; carta igienica; dispensatore di detergente liquido; distributore di asciugamani a perdere; contenitore per rifiuti con coperchio azionato a pedale; sufficiente aerazione (anche a mezzo sistema meccanico di ricambio di aria).

Qualora sussistano le condizioni igienico sanitarie, la cucina aziendale può essere utilizzata, in tempi separati rispetto all'allestimento dei pasti, per la preparazione delle altre tipologie di prodotti aziendali, nei momenti nei quali non vengono preparati i pasti per alloggiati e avventori.

Rifiuti di cucina

Come stabilito dall'art. 2, comma 2, lettera g) del Reg. CE n. 1069/2009 e s.m.i , i rifiuti di cucina e ristorazione generati nell'Azienda agrituristica - con esclusione di quelli individuati ai punti i) (*provenienti da mezzi di trasporto che effettuano tragitti internazionali*), ii) (*destinati all'utilizzo nei mangimi*) ed iii) (*destinati a sterilizzazione sotto pressione o alla trasformazione mediante i metodi di cui all'articolo 15, paragrafo 1, lettera b) o alla trasformazione in biogas o compost*) della medesima lettera g) - non rientrando nel campo di applicazione del Reg. CE 1069/2009, possono essere gestiti come rifiuti urbani o assimilabili attraverso il servizio pubblico territoriale, sia per quello che concerne la raccolta differenziata che per il compostaggio domestico.

Utilizzo del laboratorio polifunzionale

In presenza di un locale laboratorio polifunzionale sono consentite produzioni (es. pasta fresca, conserve vegetali, preparazioni di alimenti di origine animale, confetture, invasettamento del miele, prodotti da forno, lavorazioni delle carni etc.) destinate sia al consumo interno dell'agriturismo sia alla vendita diretta.

Tale locale dovrà possedere i seguenti requisiti igienico sanitari minimi:

- superficie non inferiore a mq 9;
- aerazione naturale con aperture dotate di protezioni anti-insetti;
- disponibilità di acqua potabile;
- pareti e pavimenti lavabili e disinfettabili;
- attrezzature lavabili e disinfettabili;
- idonee attrezzature - con sistema di erogazione dell'acqua non manuale - per il lavaggio delle materie prime, degli utensili e delle mani;
- zona per eventuale confezionamento, se richiesto dal ciclo produttivo.
- armadietti chiusi dove riporre ingredienti e/o materie prime.

Il laboratorio potrà essere utilizzato, in tempi differenziati e dopo le operazioni di sanificazione, per lavorazioni diverse.

Attività di macellazione

Nelle imprese agrituristiche non è consentita la macellazione di animali appartenenti alle specie bovina, equina, suina, ovina e caprina e degli struzzi, ammessa solo in impianti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004. E' consentita invece la macellazione di pollame, lagomorfi (conigli e lepri) e piccola selvaggina allevata, con i seguenti limiti:

- fino a 500 unità/anno (complessivi di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata), alle seguenti condizioni:
 - a) applicazione della normativa in materia di anagrafe del bestiame ed, in particolare, della O.M. 26.08.05 e successive modifiche (norme sull'influenza aviaria, con obbligo di registrazione presso il Servizio Veterinario di Sanità Animale della Asl competente per il territorio degli allevamenti rurali con consistenza superiore a 250 capi avicoli), con conseguente registrazione dell'Azienda e assegnazione del Codice di allevamento;
 - b) tenuta di un Registro di "Carico-Scarico animali", da conservarsi per almeno 5 anni unitamente alle Dichiarazioni di provenienza degli animali, previsto dall'art. 15 del D.L.gs 158/06 e dall'art. 79 del D.L.gs 193/96, da conservarsi per almeno 5 anni unitamente alle relative ricette;
 - c) applicazione della normativa in materia di alimentazione animale ai sensi del Reg. CE n. 183/05, relativamente alla tracciabilità dei mangimi zootecnici utilizzati, e alla registrazione dell'Azienda presso il Servizio Veterinario di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche della ASL competente per il territorio.
- nella misura massima di 10.000 capi/anno complessivi, alle condizioni previste dalla Determinazione Dirigenziale della Regione Umbria n. 9032 del 21 ottobre 2010 "Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Linee operative per la macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata, nell'azienda agricola ai fini della fornitura da parte del produttore stesso direttamente al consumatore finale e o a laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione – che forniscono direttamente al consumatore finale tali carni, come carni fresche - in applicazione del punto 4), lettera a) della D.G.R. 791/2010 "

La macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata nell'Azienda agricola del produttore può avvenire anche in Macelli Mobili funzionali a tali Aziende agricole alle condizioni previste dalla Determinazione Dirigenziale della Regione Umbria n. 8343 del 15 ottobre 2014 "Criteri per l'attività di macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevata nell'Azienda agricola del produttore, in Macello Mobile strettamente funzionale a tali aziende agricole" e s.m.i., in applicazione della Determinazione Dirigenziale della Regione Umbria n. 9032 del 21 ottobre 2010.

La macellazione in azienda è consentita se

- 1) gli animali sono di proprietà del gestore dell'attività agriturbistica (la macellazione per conto terzi non è consentita);
- 2) la macellazione delle diverse specie è attuata in momenti diversi;
- 3) la macellazione avviene in un locale adeguato, diverso dal laboratorio aziendale polifunzionale; per tale locale non sono definite le dimensioni, ma esso dovrà essere proporzionato all'attività che si intende svolgere;
- 4) le operazioni di stordimento, dissanguamento, spiumatura, spellamento ed eviscerazione possono essere effettuate anche in aree esterne con pavimento impermeabile utilizzando sistemi tali che impediscano la contaminazione del terreno;
- 5) nel caso di macellazione in locale adeguato la zona per lo stordimento, il dissanguamento e la spiumatura o spellatura deve essere separata, anche tramite arredi o pannelli, dalla zona di eviscerazione.

Inoltre:

- l'attrezzatura per lo stordimento deve essere conforme alla normativa vigente in materia di benessere degli animali;
- il pavimento deve essere lavabile e disinfettabile con pozzetto munito di griglia e sifone per la raccolta dei reflui e lo smaltimento delle acque di lavaggio;
- le pareti devono essere rivestite o trattate con materiale lavabile e disinfettabile fino ad una altezza adeguata;
- le finestre, le porte e tutte le aperture devono essere munite di dispositivi contro gli insetti e i roditori;
- il lavandino deve essere munito di acqua corrente potabile, calda e fredda, con comando di erogazione non manuale, con dispensatore di sapone liquido o in polvere e di distributore di asciugamani monouso;
- spogliatoio e servizi igienici per gli operatori, non devono essere usati da ospiti/avventori;
- le attrezzature e gli utensili devono essere lavabili e disinfettabili;
- devono essere disponibili contenitori idonei che permettano il trasferimento delle carni macellate in appositi frigoriferi destinati esclusivamente a tale utilizzo;
- devono essere disponibili celle o armadi frigoriferi destinati allo stoccaggio delle carni macellate;
- i contenitori dove deporre i sottoprodotti della macellazione devono essere lavabili, disinfettabili e muniti di chiusura. I sottoprodotti di origine animale generati nell'Azienda agrituristica rientrano nel campo di applicazione del Reg. CE 1069/2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale), e devono essere gestiti e smaltiti conformemente a quanto previsto dalla Determinazione Dirigenziale della Regione Umbria n. 493 del 9 febbraio 2015 "D.G.R. 1544 del 23 dicembre 2013 - Recepimento Linee guida per l'applicazione del Regolamento (CE) n. 1069/2009 del Parlamento e del Consiglio dell'Unione europea del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il Regolamento (CE) n. 1774/2002 (Rep. atti n. 20/CU del 7 febbraio 2013) - Sicurezza Alimentare Regione Umbria- Applicazione operativa regionale." (S.O. n. 4 al B.U.R. n. 11 del 25 febbraio 2015).

Se i sottoprodotti non possono essere ritirati da ditta autorizzata entro 24 ore dalla loro produzione, devono essere conservati in un congelatore dedicato.

Qualora si intenda conservare le carni degli animali macellati mediante congelamento è necessaria la presenza di un dispositivo idoneo al rapido abbassamento della temperatura (abbattitore). La data del congelamento dovrà essere riportata in "etichetta".

Degustazione

Si intende per "degustazione" generalmente un procedimento di valutazione organolettica di un alimento, rivolto ad ospiti/avventori, non completo e fornito al fine di valorizzare e promuovere i prodotti aziendali.

Non rientra in tale attività il semplice assaggio di prodotti non manipolati (frutta, verdura, formaggio, salumi, olio, vino) in quanto ricadente nell'attività agricola.

Nel caso in cui, invece, l'atto di valutazione organolettica del prodotto richieda un completamento attraverso l'offerta di alimenti che ne consentano l'esaltazione (es. pane abbrustolito nel caso della degustazione di olio di oliva, preparazione di patè, salse di accompagnamento ecc) la preparazione può avvenire nella cucina domestica (ma solo se la degustazione riguarda un numero massimo di 10 ospiti), nel laboratorio polifunzionale aziendale (se esistente) o nella cucina aziendale (se esistente).

La degustazione può essere svolta nel sala ristorante, in adeguate sale comuni della struttura agrituristica o in alternativa, nel caso di struttura con massimo 10 ospiti/avventori, può essere

svolta nel locale prossimo alla cucina domestica sia esso, sala o soggiorno. In questo ultimo caso possono comunque essere utilizzati anche locali polifunzionali (sale comuni) qualora siano a disposizione della struttura stessa.

Nel caso di degustazioni all'aperto gli stessi spazi devono essere in stretta prossimità con i locali di preparazione e devono presentare superfici calpestabili a prova di acqua e polvere, realizzabili anche attraverso l'inerbimento del terreno.

Attività di lavorazione dei prodotti aziendali

La lavorazione dei prodotti aziendali, può essere effettuata:

1. nel locale laboratorio polifunzionale (se esistente);
2. nella cucina aziendale.

La lavorazione dei prodotti aziendali, può essere effettuata nella cucina domestica soltanto per:

1. confetture nel quantitativo massimo di 5 Kg/settimana;
2. salse nel quantitativo massimo di 1 Kg/settimana;
3. imbottigliamento di olio (nel rispetto della normativa di settore) nel quantitativo massimo di 3 litri/settimana.

Qualsiasi lavorazione di prodotti aziendali può avvenire solo:

- a) in momenti diversi da quelli destinati ad altre preparazioni alimentari;
- b) da parte di personale adeguatamente formato;
- c) dopo un'accurata analisi del rischio soprattutto nei confronti dei principali microrganismi patogeni (es. *Clostridium Botulinum*).

Tempi e modalità di utilizzo della cucina per la lavorazione dei prodotti aziendali devono essere definiti nel piano di autocontrollo.

L'eventuale congelamento di alimenti potrà essere effettuato solo in presenza di adeguato abbattitore di temperatura.

Tutti i prodotti confezionati e destinati al consumo interno dell'agriturismo devono garantire il rispetto della tracciabilità, delle informazioni sugli allergeni e sul termine minimo di conservazione. Se destinati alla vendita diretta devono essere etichettati ai sensi della normativa in vigore (Reg. CE 1169/2011).

Approvvigionamento di selvaggina

Fatto salvo quanto stabilito dalla Determinazione Dirigenziale della Regione Umbria n. 2221 del 5 aprile 2011 "Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Indicazioni vincolanti per la commercializzazione di selvaggina abbattuta", l'Azienda agrituristica può approvvigionarsi di carni di selvaggina cacciata (come definita dalla medesima D.D. 2221/2011):

- a) direttamente dai cacciatori o utilizzare selvaggina cacciata dallo stesso imprenditore agrituristico nel caso di selvaggina abbattuta nell'esercizio dell'attività venatoria, per un quantitativo di un capo intero /cacciatore/anno per la selvaggina di grossa taglia e di 500 capi/cacciatore/anno per la piccola selvaggina, con obbligo di tracciarne la provenienza mediante acquisizione del modello "Dichiarazione di provenienza in base alle disposizioni del reg. CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità" (allegato 1 alla D.D. n. 2221/2011);
- b) da Centri di lavorazione di selvaggina riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 per quanto riguarda la selvaggina abbattuta nell'ambito di piani di abbattimento selettivo;
- c) da imprese alimentari riconosciute ai sensi del Reg. CE 853/2004 o registrate ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Controlli in materia igienico-sanitaria

Le imprese agrituristiche che svolgono attività di preparazione, confezionamento, vendita e somministrazione di alimenti e bevande e macellazione degli animali, sono tenute in tutti i casi al rispetto dei vincoli e limiti imposti dalle disposizioni vigenti con conseguente obbligo di acquisizione di tutte le correlate autorizzazioni e permessi dalle stesse previsti.

Le attività di preparazione, confezionamento, vendita, somministrazione di alimenti e bevande e di macellazione di animali effettuate nelle attività agrituristiche sono sottoposte a controllo ufficiale da parte dell'Azienda USL territorialmente competente (Autorità Competente individuata all'art. 2 del D.L.gs 193/2007). A tal fine i titolari di attività agrituristiche che, nella fattispecie, sono anche Operatori del Settore Alimentare (OSA), sono tenuti a collaborare con l'Autorità Competente nel corso dei controlli ufficiali, garantendo l'accesso ai locali dove gli alimenti sono prodotti, trasformati, stoccati, commercializzati e somministrati, anche qualora trattasi di cucina domestica.

I Servizi afferenti alla Macroarea Sicurezza Alimentare del Dipartimento di Prevenzione della AUSL programmano la frequenza dei controlli in base alla valutazione del rischio.

Articolo 9

Modalità operative per l'attuazione della disciplina per l'abilitazione all'esercizio delle attività agrituristiche ai sensi dell'art. 143, comma 6, della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12

In ordine alle procedure previste per il riconoscimento dell'abilitazione all'esercizio delle attività agrituristiche di cui all'articolo 163, comma 1, lettera h) della l.r. 12/2015, l'imprenditore agricolo, come definito all'art. 138, comma 1 della medesima legge regionale, che intende esercitare una o più attività agrituristiche presso la propria azienda, è tenuto alla costituzione e validazione del fascicolo aziendale nel Sistema Informativo Agricolo Nazionale (SIAN) che deve ricomprendere obbligatoriamente anche la consistenza dei fabbricati esistenti nell'azienda e la consistenza degli allevamenti come risultanti nei registri di stalla.

Una volta validato il fascicolo, l'imprenditore presenta alle Comunità montane competenti per territorio come previsto all'art. 166, comma 8 della l.r. n. 12/2015, istanza per il rilascio del certificato di abilitazione all'esercizio delle attività agrituristiche che intende svolgere nella propria azienda.

L'istanza (**allegato 2**) deve essere accompagnata da un relazione contenente i dati soggettivi del richiedente e quelli dell'azienda agricola nonché informazioni in ordine ai seguenti elementi:

- descrizione delle colture, allevamenti e selvicoltura (con ripartizione di superficie e n. capi per allevamento) praticati in azienda e quantificazione del tempo di lavoro complessivo necessario per l'attività agricola, di allevamento e di selvicoltura sulla scorta delle giornate di lavoro anno per unità di produzione riportate nell'allegato "A" Sezione "Agricoltura" al presente regolamento;
- descrizione delle attività agrituristiche che il richiedente intende introdurre nell'azienda agricola, distinte per tipologia e quantità, con quantificazione del tempo complessivo di lavoro necessario per tali attività sulla scorta delle giornate di lavoro anno riportate nella tabella 2 dell'allegato "A" Sezione "Diversificazione" di cui sopra;
- personale e giornate lavorative potenzialmente destinabili alle attività agrituristiche tra i soggetti di cui all'articolo 138 comma 3 della l.r. n. 12/2015 (imprenditore agricolo e suoi familiari ai sensi dell' articolo 230-bis del codice civile ovvero lavoratori dipendenti dell'azienda agricola a tempo determinato, indeterminato e parziale).

In presenza di attività di somministrazione di pasti e bevande e di degustazione di prodotti, nell'istanza di abilitazione, deve essere evidenziato:

- il numero complessivo di posti tavola che s'intende prevedere;
- il numero delle degustazioni (n. di eventi) che s'intendono effettuare annualmente;
- il numero complessivo di attività culturali o ricreative connesse (n. di eventi) che s'intendono effettuare annualmente;
- il numero di cavalli che l'azienda agricola mette a disposizione per attività di ippoturismo e altre attività legate al cavallo;
- il piano di approvvigionamento dei prodotti da utilizzare per la somministrazione dei pasti e bevande, la degustazione dei prodotti aziendali, ripartito in termini di valore, tra i prodotti aziendali, quelli regionali e quelli di altra provenienza, ai fini della dimostrazione del rispetto dei criteri e limiti di cui all'articolo 140, comma 4, lettere a), b) e c) della l.r. n. 12/2015;
- copia dei contratti associativi di cui all'art. 2 del presente regolamento qualora ricorra il caso;
- individuazione planimetrica catastale degli edifici, delle aree esterne, comprese le aree attrezzate, che il richiedente intende utilizzare per l'esercizio delle attività agrituristiche con l'indicazione del tipo di attività che si intende svolgere in ciascun fabbricato o area esterna.

Il competente Servizio regionale coordina e monitora le attività svolte dalle Comunità Montane competenti per territorio, al fine di dare uniformità di valutazione su tutto il territorio regionale e di verificare altri procedimenti amministrativi con particolare riferimento ad eventuali aiuti pubblici in capo alle aziende richiedenti.

Le Comunità Montane verificano i requisiti soggettivi ed oggettivi dell'imprenditore agricolo e dell'azienda nella quale si prevede di esercitare le attività agrituristiche dichiarate dall'imprenditore agricolo in applicazione di quanto previsto dalla l.r. n. 12/2015 e dal presente regolamento.

In presenza di una non corretta compilazione della domanda ovvero della non rispondenza degli elementi esposti con quanto riportato nel fascicolo aziendale, il funzionario istruttore ne richiede la rettifica e/o integrazione, anche documentale, a mezzo specifica nota PEC con conseguente sospensione dei termini del procedimento.

Le fasi dell'istruttoria sono riportate in apposito verbale (**allegato 3**), debitamente datato e sottoscritto dal funzionario incaricato, che conclude con la proposta di riconoscimento dell'abilitazione e rilascio del relativo certificato al fine di proporre alla Regione l'iscrizione nell'elenco regionale agriturismo.

In caso di esito negativo dell'istruttoria, lo stesso verbale deve riferire in ordine alle motivazioni al fine di adottare il provvedimento di diniego.

La Comunità Montana adotta, in caso di esito positivo, il provvedimento finale di riconoscimento dell'abilitazione all'esercizio delle attività agrituristiche dell'azienda richiedente.

Tale provvedimento viene trasmesso al Servizio regionale competente che provvede ad iscrivere l'azienda all'Elenco regionale Agriturismo con nota a margine "iscrizione provvisoria". L'iscrizione è propedeutica all'esercizio dell'attività agriturbistica che potrà essere esercitata solamente dopo il deposito della Segnalazione certificata di Inizio attività agriturbistica (SCIA) all'amministrazione comunale competente.

Lo stesso Servizio regionale, una volta iscritta l'azienda, trasmette alla Comunità Montana competente la notifica dell'iscrizione, dando mandato alla stessa Comunità Montana all'emissione del relativo certificato di abilitazione da trasmettere all'azienda richiedente.

Il certificato di abilitazione (**allegato 4**) deve riportare almeno le seguenti informazioni:

- il numero di iscrizione provvisoria nell'elenco agriturismo;
- l'individuazione di tutte le attività agrituristiche che possono essere svolte;
- il numero massimo di posti tavola e posti letto autorizzati;
- informazioni di dettaglio relative alle altre attività agrituristiche abilitate;
- la denominazione dell'impresa e relativo CUAA;
- il nominativo e gli estremi di identità del legale rappresentante;
- gli estremi catastali degli edifici da destinare alle attività agrituristiche abilitate;
- periodi di apertura della struttura delle attività agrituristiche;
- estremi dei contratti di associazione di cui all'art. 2 del presente regolamento.

Il procedimento di abilitazione all'esercizio delle attività agrituristiche si conclude con la notifica alla Ditta richiedente del certificato di abilitazione e del numero di iscrizione all'Elenco regionale Agriturismo.

Nel caso in cui nei tre anni successivi alla iscrizione provvisoria all'elenco regionale agriturismo, l'imprenditore agricolo non abbia iniziato l'attività agriturbistica previo deposito della SCIA per le attività agrituristiche presso la competente Amministrazione Comunale, la Comunità Montana dà avvio al procedimento di decadenza e revoca del certificato di abilitazione e relativa cancellazione dell'iscrizione provvisoria dall'elenco regionale agriturismo. In caso di inerzia da parte dell'imprenditore agricolo la Comunità Montana competente adotta il provvedimento di decadenza e revoca del suddetto certificato e richiede al Servizio regionale competente la cancellazione della ditta dall'elenco medesimo.

Ai fini dell'ottenimento dell'iscrizione "definitiva" nell'elenco regionale agriturismo, il titolare del certificato di abilitazione deve produrre via PEC al competente Servizio regionale, la SCIA agriturbistica depositata presso l'Amministrazione Comunale competente come prevista all'art. 10 del presente regolamento e una dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, ai sensi della vigente normativa, in cui si dichiara la permanenza dei requisiti soggettivi ed oggettivi dichiarati in sede di richiesta di certificato di abilitazione così come accertati in sede istruttoria. La SCIA deve riportare le attività agrituristiche abilitate nei limiti previsti nel certificato di abilitazione. Il competente Servizio regionale notifica all'azienda, e per conoscenza alla Comunità Montana di competenza nonché all'Amministrazione Comunale, l'avvenuta iscrizione definitiva all'elenco regionale agriturismo necessaria per il regolare esercizio delle attività.

Nel caso di variazione dei requisiti soggettivi e delle condizioni oggettive che hanno determinato il riconoscimento dell'abilitazione all'esercizio di attività agrituristiche, il titolare del certificato di abilitazione è tenuto a presentare una istanza di variazione dello stesso entro trenta giorni dal verificarsi della modifica. Tale istanza va presentata alla Comunità Montana competente per territorio che procede all'istruttoria secondo l'iter procedurale previsto in sede di prima iscrizione.

Il procedimento si conclude con un nuovo provvedimento della Comunità Montana che dà luogo ad una variazione provvisoria della precedente iscrizione che diventa definitiva a seguito di una SCIA di modifica presentata all'Amministrazione Comunale competente e trasmessa al competente Servizio regionale.

In caso di cessazione dell'attività agriturbistica, l'imprenditore agricolo deve darne comunicazione, a mezzo PEC, alla competente Comunità Montana ai fini della cancellazione dall'elenco regionale agriturismo.

Analogamente la competente Amministrazione Comunale qualora in esito ai controlli provveda alla revoca o sospensione di una o di tutte le attività agrituristiche, deve darne immediata

comunicazione alla competente Comunità Montana al fine di provvedere alla relativa variazione o cancellazione nell'elenco regionale agriturismo.

Nei trasferimenti inter vivos e mortis causa, in ambito familiare fino al secondo grado di parentela è consentito il subentro nell'iscrizione all'elenco regionale anche qualora i soggetti subentranti si costituiscano in forma societaria ad esclusione delle società di capitali. In tutti gli altri casi l'imprenditore che rileva un'azienda agricola abilitata alle attività agrituristiche già iscritta all'elenco regionale agriturismo al fine di essere abilitato alle attività agrituristiche deve fare istanza per il rilascio di un nuovo certificato di abilitazione e relativa iscrizione.

Le Comunità Montane competenti per territorio, come previsto all'art. 143, comma 5 della l.r. 12/2015 effettuano, con cadenza triennale, i controlli al fine di verificare la permanenza dei requisiti di cui all'articolo 140 della legge regionale n. 12/2015 e adottano un provvedimento di conferma del certificato e della relativa iscrizione all'elenco trasmettendo i dati relativi agli esiti della revisione alla struttura regionale competente in materia.

Tali controlli sono volti ad accertare la corrispondenza di quanto riportato nel certificato di abilitazione, con i requisiti soggettivi ed oggettivi che hanno portato al rilascio del certificato di abilitazione e relativa iscrizione all'elenco regionale agriturismo.

In particolare deve essere verificato:

- a) il mantenimento dei titoli di possesso dei terreni e fabbricati in capo all'imprenditore iscritto all'elenco agriturismo;
- b) il mantenimento della prevalenza dell'attività agricola in termini di giornate/lavoro/anno rispetto a quella delle attività agrituristiche esercitate;
- c) la congruenza delle giornate di lavoro annue prestate dall'imprenditore agricolo ex art. 2135 c.c. e dai lavoratori dipendenti dell'azienda agricola a tempo determinato, indeterminato e parziale, regolarmente iscritti al regime previdenziale, con le giornate richieste dalle attività agrituristiche autorizzate;
- d) il rispetto, sulla scorta dei documenti giustificativi delle spese sostenute per l'attività agrituristica di somministrazione di pasti e bevande e degustazioni (autofatture, fatture e registri contabili), delle percentuali di cui all'art. 140, comma 4, lettere a), b) e c) della l.r. n. 12/2015 commisurato alle fatture annue relative alle attività di somministrazione dei pasti e della degustazione dei prodotti.

Il mancato rispetto delle condizioni di cui sopra comporta l'avvio del procedimento di decadenza e revoca del certificato di abilitazione e della relativa iscrizione dall'elenco regionale agriturismo.

Il titolare, nei tempi previsti dal suddetto procedimento può richiedere di adeguare il certificato di abilitazione alle nuove condizioni aziendali proponendo una variazione. Qualora il titolare non presenti tale ultima istanza la Comunità Montana competente provvede alla revoca del certificato di abilitazione e alla richiesta di cancellazione all'elenco regionale.

Dell'avvenuta cancellazione/revisione viene data comunicazione all'Amministrazione Comunale competente nonché alle Amministrazioni finanziarie.

Tali ultime comunicazioni vengono effettuate anche nei casi di recesso e/o cancellazione volontaria.

Esercizio di attività agrituristiche

Il presente articolo dispone in ordine alle attività preliminari che devono essere espletate per l'esercizio delle attività agrituristiche ai sensi dell'articolo 163, comma 1, lettera m) della l.r. 12/2015.

L'esercizio delle attività agrituristiche è effettuato previa presentazione allo Sportello Unico delle Attività Produttive e Edilizie (SUAPE), della competente Amministrazione comunale, della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (SCIA) inerente le attività agrituristiche riportate nel certificato di abilitazione provvisoria.

La SCIA agrituristica deve essere presentata entro 90 giorni dalla data di ultimazione dei lavori.

L'Amministrazione Comunale dovrà verificare che si sia dato seguito a tale adempimento ai fini dell'adozione dei conseguenti provvedimenti.

Per consentire lo svolgimento dei controlli successivi da parte dell'Amministrazione Comunale, la SCIA deve tuttavia essere corredata delle prescritte autocertificazioni circa il possesso dei requisiti soggettivi (moralì e professionali) nonché oggettivi (attinenti la conformità urbanistica, edilizia, igienico-sanitaria, ambientale etc. dei locali e/o attrezzature aziendali).

La SCIA per le attività agrituristiche (allegato 5), deve inoltre obbligatoriamente riportare i seguenti ulteriori elementi:

- attività agrituristiche, tra quelle previste nel certificato di abilitazione, per la quale viene presentata la SCIA;
- periodi annuali di apertura della struttura agrituristica;
- tariffe minime e massime di ciascun servizio offerto dalla struttura stessa;
- dichiarazione inerente la classificazione dell'azienda agrituristica in conformità ai criteri riportati nell'allegato "B" al presente atto;
- estremi del certificato di abilitazione di cui all'articolo 3, nel quale è indicato il numero di iscrizione provvisoria all'elenco agriturismo;
- estremi di tutte le autorizzazioni previste dalle vigenti normative per l'esercizio delle attività agrituristiche oggetto della SCIA;
- estremi del contratto di assicurazione stipulato per i rischi di responsabilità civile nei confronti di terzi.

Nei casi di svolgimento delle attività agrituristiche su più fabbricati ricadenti in Comuni diversi, la SCIA è presentata a tutti i Comuni ove sono localizzati gli immobili destinati alle attività agrituristiche e la stessa deve evidenziare le attività svolte nell'ambito di ciascun Comune.

L'imprenditore agricolo può avviare l'attività agrituristica dalla data di presentazione della SCIA all'Amministrazione Comunale.

Il Comune competente destinatario della SCIA deve accertare, entro 60 giorni dal ricevimento, il possesso e la veridicità dei requisiti dichiarati, adottando, in caso negativo, i dovuti provvedimenti per richiedere la conformazione dell'attività entro 30 giorni dal ricevimento ovvero, qualora ciò non avvenga, vietare la prosecuzione dell'attività e sanzionare, se necessario, l'imprenditore che si fosse reso responsabile delle dichiarazioni mendaci.

A conclusione degli adempimenti di cui sopra, il Comune è obbligato a trasmettere al Servizio regionale competente, titolare dell'elenco regionale agriturismo e degli atti amministrativi e normativi relativi alle attività agrituristiche, copia della SCIA protocollata ed ogni eventuale osservazione e prescrizione anche con riferimento alla classificazione dell'azienda inserita nella SCIA.

Il Comune, fino ad approvazione delle Unioni Speciali dei Comuni, è l'autorità preposta alla vigilanza e al controllo sulle attività agrituristiche previste dalla SCIA con le modalità riportate al successivo art. 15.

Tutte le variazioni che introducono una modifica degli elementi riportati nella precedente SCIA (es: variazioni quantitative delle attività esercitate, cambio ragione sociale, ecc.) comportano la presentazione di una nuova SCIA di modifica della precedente.

Qualora i fabbricati insistano su più Comuni l'imprenditore richiede un unico certificato di abilitazione che ricomprenda tutte le attività che intende esercitare in tutti i fabbricati ma deve depositare la SCIA su tutti i Comuni interessati.

Articolo 11

Contenuto, tenuta e aggiornamento dell'elenco agriturismo ai sensi dell'art. 144, comma 3, della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12

Per elenco agriturismo previsto dall'art. 144, c. 3 della l.r. 12/2015, s'intende il registro degli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del c.c., anche nella forma di società di capitali o di persone, oppure associati tra loro, che hanno ottenuto il certificato di abilitazione all'esercizio delle attività agrituristiche di cui all'art.138, c. 4, della l.r. 12/2015 e che esercitano tali attività nell'ambito del territorio regionale.

L'elenco regionale agriturismo è gestito e aggiornato dal competente Servizio regionale.

Qualora l'imprenditore non abbia ancora avviato l'attività agrituristica in seguito ad una SCIA, l'iscrizione è trascritta nell'elenco agriturismo con nota a margine "iscrizione provvisoria".

Ai fini dell'ottenimento dell'iscrizione "definitiva" nell'elenco agriturismo, il titolare dell'attestato di abilitazione di cui all'articolo 9 del presente regolamento, decorso il termine di 60 giorni dall'avvenuta presentazione della SCIA, è tenuto a trasmettere al competente Servizio della Giunta regionale, a mezzo PEC, la seguente documentazione:

- copia scansionata della SCIA con evidenza del numero di protocollo e della data di presentazione alla competente Amministrazione Comunale. Nei casi di presentazione della SCIA in forma telematica per il tramite del SUAPE è sufficiente che vengano comunicati gli estremi identificativi attribuiti dal sistema (n. protocollo informatico e data presentazione).
- copia della dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà con la quale viene attestato che nei 60 giorni successivi alla presentazione della SCIA, l'Amministrazione Comunale non ha adottato provvedimenti di diniego o sospensivi dell'attività;
- copia del documento di identità del dichiarante.

Ad avvenuta acquisizione della suddetta documentazione il Servizio regionale, previo espletamento delle verifiche presso la competente Amministrazione Comunale ovvero mediante informazioni telematiche in ambito SUAPE, procede alla iscrizione definitiva nell'elenco agriturismo (con cancellazione dell'annotazione a margine) dandone comunicazione all'interessato.

La mancata presentazione della SCIA agrituristica al competente Servizio regionale entro il termine di tre anni dal rilascio dell'attestato di abilitazione, comporta la cancellazione dell'iscrizione provvisoria nell'elenco regionale agriturismo. Su richiesta dell'interessato il suddetto termine può essere prorogato di un anno nel caso di lavori di recupero o ristrutturazione in corso d'opera degli immobili da destinare alle attività. In presenza di cause di forza maggiore o non dipendenti dalla

volontà del titolare, su richiesta motivata dell'interessato, il competente Servizio della Giunta regionale può autorizzare l'interruzione del suddetto termine.

I dati dell'elenco sono pubblici e un estratto dell'elenco riportante i dati principali dell'impresa agrituristica è pubblicato, previa liberatoria sottoscritta dal richiedente nella domanda di riconoscimento dell'abilitazione, nel sito istituzionale della Regione Umbria, con cadenza annuale.

Tale estratto contiene le informazioni seguenti:

- a) Codice Univoco Azienda Agricola (CUAA);
- b) Estremi dell'abilitazione regionale con indicazione delle attività autorizzate;
- c) data e numero di iscrizione provvisoria all'elenco regionale agriturismo;
- d) ragione sociale dell'azienda agricola e indirizzo della sede;
- e) denominazione commerciale dell'azienda agrituristica se diversa dalla ragione sociale;
- f) nominativo del legale rappresentante;
- g) indirizzo di posta elettronica certificata;
- h) estremi catastali delle unità immobiliari (fabbricati rurali e terreni utilizzati per attività ricreative, sportive ecc.);
- i) se presente, estremi del titolo abilitativo (SCIA) con il quale è stata avviata l'attività agrituristica;
- j) tipologia delle attività effettivamente esercitate come riportate nella SCIA;
- k) se presente, data e numero di iscrizione definitiva all'elenco regionale agriturismo.

L'elenco regionale oltre ai dati sopra indicati potrà essere implementato, a cura del Servizio regionale, con ulteriori dati che la Regione ritenesse necessari ai propri fini istituzionali (aiuti pubblici, sanzioni, controlli, dati ISTAT, etc.)

All'interno dell'elenco regionale agriturismo sarà istituita una sezione per le aziende che ai sensi dell'art. 140 comma 3 della l.r. 12/2015 esercitano attività di ricezione e somministrazione di pasti e bevande per un numero non superiore a 10 avventori.

Al fine di alimentare il Repertorio Nazionale dell'Agriturismo, di cui all'art. 2 del Decreto del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali 3 giugno 2014, i dati dell'elenco devono rispondere a quelli dei tracciati del suddetto repertorio.

Articolo 12

Adempimenti connessi alle attività agrituristiche

L'imprenditore agricolo che esercita le attività agrituristiche ai sensi del presente regolamento, è tenuto al rispetto dei seguenti impegni e condizioni:

- a) rispettare le limitazioni, gli impegni e i vincoli riportati nella SCIA, ivi compresa l'applicazione delle tariffe nella medesima dichiarate;
- b) comunicare giornalmente alle autorità di pubblica sicurezza l'arrivo delle persone alloggiate nelle modalità previste dal D.M. 07/01/2013;
- c) comunicare telematicamente ovvero mediante invio dei modelli cartacei (modello ISTAT) al competente Servizio regionale i dati relativi al movimento turistico, come previsto all'art. 47 della l.r. 13/2013 "Testo unico del turismo", con cadenza mensile ed entro i primi cinque giorni del mese successivo a quello di riferimento;
- d) esporre al pubblico, il documento sintetico dei dati riportati nella SCIA nonché la cartellonistica riportante il livello di classificazione attribuito e il marchio agrituristico conforme a quanto previsto nell'allegato "B";

- e) riportare nella lista delle pietanze, il prezzo praticato per ciascuna pietanza e le informazioni circa l'origine e la provenienza dei prodotti utilizzati, distinguendo tra quelli aziendali propri e quelli di provenienza extra aziendale;
- g) comunicare i flussi turistici registrando giornalmente l'arrivo e la partenza di ogni ospite ai sensi del combinato disposto degli articoli 28 e dei commi 4 e 5 dell'art. 36 della l.r. n. 8/2017;
- h) consentire ai soggetti incaricati dalla Regione dell'espletamento dei controlli previsti dal presente regolamento, con particolare riguardo a quelli di cui all'articolo 7, l'accesso all'azienda agricola e alle strutture utilizzate per l'attività agrituristica nonché a tutta la documentazione contabile e fiscale necessaria per l'esecuzione di tali controlli;
- i) consentire ai soggetti incaricati dal Comune dell'espletamento dei controlli previsti dal presente regolamento con particolare riguardo a quelli di cui all'articolo 8, l'accesso all'azienda agricola e alle strutture utilizzate per l'attività agrituristica nonché a tutta la documentazione contabile e fiscale necessaria per l'esecuzione di tali controlli.

Articolo 13

Criteria di classificazione degli agriturismi di cui all'art. 145, comma 3, della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12

L'uso della denominazione agriturismo e dei termini attributivi derivati è riservato esclusivamente agli imprenditori agricoli che esercitano le attività agrituristiche di cui all'articolo 3.

L'utilizzo della denominazione agriturismo in tutte le forme di comunicazione, non deve essere affiancato ad altra denominazione, qualificazione o termine, riferibili ad attività commerciali o ad altre forme di ricettività turistica.

Ai sensi di quanto previsto dalla legge n. 96/2006 e dal Decreto del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali n. 1720 del 13 febbraio 2013, la Regione Umbria, previo parere positivo espresso dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, ha definito la griglia di classificazione per le attività agrituristiche riportata nell'**allegato B** al presente regolamento. In particolare, come previsto in tale allegato, la classificazione è articolata su cinque categorie, raffigurate dal numero di girasoli, variabile da 1 a 5 (analogamente alle altre strutture ricettive turistiche classificate da 1 a 5 stelle), nell'ambito della quale la categoria 1 è attribuita comunque alle imprese agricole che hanno ottenuto l'attestato di riconoscimento all'esercizio dell'attività agrituristica e siano in esercizio a seguito di una SCIA.

L'azienda agrituristica, in sede di presentazione della SCIA di inizio attività o di modifica, è tenuta a dichiarare il livello di classificazione sulla base degli elementi e condizioni di cui al suddetto allegato.

Per le aziende in esercizio alla data di entrata in vigore del presente regolamento, dovrà essere presentata una SCIA di modifica corredata della dichiarazione in ordine al livello di classificazione dell'attività. Tale SCIA deve essere presentata al Comune competente entro 90 giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento a pena di assegnazione, da parte del competente Comune della classificazione nella categoria di base (1 girasole).

Il Comune nell'ambito di 60 giorni dalla presentazione può svolgere controlli su detta dichiarazione rideterminandone anche il livello.

Il Comune, trascorsi i 60 giorni, trasmette il livello di classificazione attribuito, a mezzo PEC, al competente Servizio regionale ai fini dell'aggiornamento dell'elenco agriturismo.

Modalità, tipologia e contenuti della cartellonistica e delle altre forme di comunicazione di cui all'art. 145, comma 4, della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12

Come stabilito dal decreto del Ministro per le politiche agricole, alimentari e forestali n. 1720 del 13 febbraio 2013 e dal decreto del Ministro per le politiche agricole, alimentari e forestali del 3 giugno 2014 le strutture abilitate e autorizzate all'esercizio delle attività agrituristiche della Regione sono tenute ad adottare il marchio nazionale "Agriturismo Italia" implementato del logo regionale e comprensivo della simbologia nazionale (girasoli) relativa alla classificazione nel rispetto delle condizioni di cui all'allegato "A" al decreto 3 giugno 2014.

Le modalità, la tipologia e i contenuti della cartellonistica e delle altre forme di comunicazione relative alle aziende agrituristiche devono essere conformi a quanto indicato nel manuale d'uso del marchio "Agriturismo Italia" di cui **allegato C** al presente regolamento.

Nello specifico, il decreto 1720 del 13 febbraio 2013 stabilisce:

- a) Il marchio «Agriturismo Italia» è di proprietà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che ne cura la registrazione in Italia e all'estero;
- b) Il marchio identifica le aziende e le attività agrituristiche autorizzate a norma di legge ed è concesso in uso alle Regioni secondo le procedure di cui al regolamento d'uso in Italia e all'estero;
- c) La Regione provvede a concedere il marchio in uso alle aziende agrituristiche regolarmente operanti nel territorio regionale.

Il marchio rappresenta la stilizzazione di una casa rurale, di un albero e della bandiera italiana che prende la forma delle linee di un campo arato, iscritti all'interno di un girasole. Sotto al girasole è riportata la scritta "Agriturismo Italia" (disposta su due righe con centratura ad epigrafe).

I valori alfanumerici dei 4 colori che compongono il Marchio sono: due tonalità di giallo/ocra per i petali del girasole (una chiara e l'altra più scura), la tonalità più chiara (CMYK: C 5%, M 20%, Y 100%, N 5% -RGB: R228, G 189, B 54-WEB: E4BD36-Pantone: vedi manuale operativo) mentre la più scura (CMYK: C 10%, M 40%, Y 100%, N 5%- RGB: R214, G 152, B 53-WEB: D69835-Pantone): lo sfondo del cerchio all'interno del girasole e verde come la scritta "Agriturismo Italia" (CMYK: C 100%, M 0%, Y 100%, N 0%- RGB: R 0, G 167, B86- WEB: OOA 756- Pantone). È presente anche un elemento grafico, di colore rosso, che compone la bandiera italiana all'interno del girasole (CMYK: C 0%, M 100%, Y 100%, N 0%-RGB: R235, G 15, B 45- WEB: EBOF2D-Pantone).

Il Marchio, quando riferito ad aziende agrituristiche, è accompagnato dalla denominazione dell'azienda agriturbistica e dalla simbologia di classificazione, ove prevista (girasole monocolor) giallo/ocra scuro (CMYK: C 10%, M40%, Y 100%, N 5%-RGB: R214, G 152, B 53 - WEB: D69835-Pantone).

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

La produzione grafica del marchio è disciplinata dall'apposito manuale e le indicazioni specifiche verranno riportate nella licenza d'uso concessa dalla Regione alle aziende agrituristiche che soddisfano le seguenti condizioni:

- a) esercizio dell'attività agrituristica a norma di legge;
- b) classificazione, ove prevista per la rispettiva tipologia, secondo le procedure di cui al decreto ministeriale 13 febbraio 2013, n. 1720;
- c) sottoscrizione dell'impegno al rispetto delle norme d'uso del Marchio.

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

Ogni azienda agrituristica umbra è tenuta ad apporre all'ingresso principale la targa di riconoscimento riportante il marchio "Agriturismo Italia", corredata delle seguenti informazioni:

- a) il logo della Regione Umbria approvato con legge regionale 18 Maggio 2004, n. 5 secondo le modalità del relativo manuale d'uso da apporre nell'apposito spazio indicato nel manuale del Ministero;
- b) la denominazione dell'azienda agrituristica nell'apposito spazio indicato nel manuale del Ministero;
- c) la ragione sociale dell'azienda agricola nell'apposito spazio indicato nel Manuale del Ministero implementato del Codice Unico Azienda Agricola tra parentesi tonde;
- d) Il numero di iscrizione all'Elenco Agriturismo e l'anno di iscrizione separati da singolo trattino, nell'apposito spazio indicato nel Manuale del Ministero.

La Regione, con lo stesso provvedimento di approvazione dell'iscrizione definitiva all'elenco agriturismo, concede in uso il marchio "Agriturismo Italia" alle aziende agrituristiche regolarmente iscritte comunicando indicazioni tecniche dettagliate sulla realizzazione della targa come indicato nei decreti ministeriali sopra citati e implementata del logo regionale.

Articolo 15

Linee guida per lo svolgimento dell'attività di vigilanza e controllo, ai sensi dell'art. 164, comma 4, della legge regionale 9 aprile 2015, n. 12

Fatti salvi i controlli esperiti dalle forze di polizia giudiziaria sulla scorta di indagini proprie o conseguenti ai protocolli d'intesa di cui all'articolo 164 della l.r. 12/2015, ovvero direttamente dalla Regione sulla base di segnalazioni ad essa pervenute, le Amministrazioni Comunali competenti per territorio sono tenute ad effettuare i controlli circa il rispetto dei limiti, requisiti e condizioni previsti dalla l.r. 12/2015 e dal presente regolamento.

In particolare i Comuni dovranno controllare che:

- a) le attività agrituristiche presenti nel territorio regionale abbiano depositato regolare SCIA;
- b) le strutture destinate alle attività agrituristiche non siano utilizzate per attività diverse da quelle dichiarate nella SCIA;
- c) le attività agrituristiche siano svolte nei periodi di apertura dichiarati dall'imprenditore agricolo nella SCIA;
- d) altre attività imprenditoriali ricettive non utilizzino la denominazione di agriturismo similari qualora non siano titolari di SCIA per attività agrituristiche;
- e) le attività agrituristiche vengano svolte per un numero di ospiti non superiore a quello dichiarato nella SCIA e che la struttura sia commisurata al suddetto limite;

- f) permanga la condizione di prevalenza dell'attività agricola su quella agrituristica in termini di tempo lavoro su comunicazione della Comunità Montana di competenza che provvederà, con cadenza triennale, ad una revisione del certificato di iscrizione;
- g) l'imprenditore agricolo che esercita attività agrituristiche comunichi ogni variazione dei dati del certificato di abilitazione alla Comunità Montana;
- h) vengano rispettati i limiti stabiliti all' articolo 140, comma 4, in materia di somministrazione di pasti e bevande e degustazione di prodotti aziendali;
- i) venga impiegato personale secondo quanto previsto agli articoli 138, comma 3, anche a seguito di controlli effettuati da altri enti preposti;
- j) le strutture destinate ad agriturismo e dichiarate nella SCIA siano utilizzate a tali attività nella loro totalità;
- k) eventuali modifiche ai dati segnalati nella SCIA, compresa la classificazione vengano dichiarati al Comune con una nuova SCIA.

Ai fini dei controlli per la verifica del rispetto dei limiti di cui alla lettera h) i Comuni dovranno verificare la fatturazione relativa ai prodotti alimentari acquistati al di fuori dell'azienda agricola rispetto a quelli forniti dalla stessa azienda nell'ambito dell'attività di somministrazione dei pasti.

Ai fini del comma 1, i Comuni effettuano controlli sulle singole aziende in esercizio almeno ogni tre anni dalla data di inizio dell'attività agrituristica. I Comuni trasmettono alla Regione, entro il 31 marzo di ogni anno, una relazione sull'attività di controllo svolta segnalando le irregolarità riscontrate e gli eventuali provvedimenti adottati.

I Comuni effettuano, altresì, controlli volti ad accertare eventuali fenomeni di abusivismo da parte di aziende che esercitano attività agrituristiche senza averne titolo.