



DISPOSIZIONI GENERALI PER L'ATTIVITA' AGRITURISTICA

Con la legge regionale 10 agosto 2012, n. 28 “Disciplina dell’agriturismo, ittiturismo e pesca turismo” è stata definita la normativa riguardante le attività turistiche connesse al settore primario, in conformità a quanto previsto dalla legge 20 febbraio 2006, n. 96 e sono stati abrogati la legge regionale 18 aprile 1997, n. 9 “Nuova disciplina per l’esercizio dell’attività agrituristiche” ed il regolamento regionale 12 settembre 1997, n. 2 “Regolamento di attuazione della legge regionale 18 aprile 1997, n. 9 “Nuova disciplina per l’esercizio dell’attività agrituristiche”.

Entrambe queste norme disciplinavano l’attività di agriturismo e hanno consentito di sviluppare la diversificazione delle attività agricole e di ampliare l’offerta turistica regionale con una ospitalità in campagna e la somministrazione di prodotti della terra, preludio di un turismo rurale sempre più qualificato e sempre più apprezzato dai turisti italiani e stranieri.

Sulla legge regionale n. 28/2012 è intervenuta la legge regionale 24 dicembre 2013, n. 35 che ha apportato una serie articolata di modificazioni ed integrazioni alle disposizioni che hanno interessato anche il segmento dell’agriturismo.

E’ da queste basi, da queste procedure e da questi rapporti fra enti pubblici e soggetti privati che si è proceduto alla elaborazione del presente provvedimento, che tiene conto quindi della nuova disciplina in materia di agriturismo di cui alla legge regionale in parola e delle esperienze maturate e consolidate con la precedente norma, ora oggetto di abrogazione, che ha comunque sviluppato esperienze, rapporti, conoscenze.

Ai sensi della normativa sopra richiamata, che individua le “Funzioni della Regione”, le presenti disposizioni attuative hanno anche la finalità di un’omogenea e per quanto possibile uniforme applicazione della vigente norma regionale, in modo da evitare discrasie interpretative da ente a ente o da territorio a territorio.

dette figure subentranti devono avere la qualifica di amministratori. Per subentro si intende la successione di una nuova impresa nella titolarità della conduzione della stessa azienda agricola che svolge anche attività agrituristica.

Al fine di consentire la partecipazione a bandi regionali per l'erogazione di aiuti pubblici, il riconoscimento di cui all'articolo 23 della legge può aver ugualmente luogo, in deroga al requisito del biennio, per coniuge, parenti e affini fino al terzo grado, anche nel caso di successione a impresa agricola non riconosciuta per l'attività agrituristica. In questo caso, salvo quanto richiesto dal bando, prima dell'inizio dell'attività, l'impresa dovrà dimostrare il conseguimento del biennio e farne comunicazione alla Provincia.

L'impresa che, per qualsiasi motivo non disponga più del soggetto in possesso del requisito del biennio deve comunicare alla Provincia non oltre trenta giorni il nominativo del sostituto ed entro dodici mesi dimostrare, in capo al soggetto idoneo, il ripristino del requisito o la condizione di deroga, pena la decadenza del riconoscimento. Nel frattempo l'attività può regolarmente continuare. La dimostrazione avviene attraverso comunicazione di variazione del soggetto in possesso del requisito e segue la procedura per il riconoscimento prevista nel Capitolo 2.

Corso di formazione

Ai fini del riconoscimento dei requisiti il corso di formazione è valido fino al quinto anno dalla sua conclusione. Il corso ha la medesima scadenza temporale qualora, dopo il riconoscimento, l'attività agrituristica non venga avviata. In presenza dell'attività tale requisito viene mantenuto senza alcuna scadenza.

La validità viene meno al quinto anno dalla cessazione o sospensione dell'attività agrituristica e può essere rinnovata con il superamento di un corso di aggiornamento professionale di durata di almeno 50 ore valido per altri cinque anni.

Per superamento del corso iniziale o del relativo aggiornamento s'intende la sua conclusione secondo le modalità approvate dalla Regione all'Ente di formazione accreditato; presso il suddetto Ente può essere acquisita apposita certificazione.

L'imprenditore agricolo che succede nella gestione dell'attività agrituristica deve dimostrare, in capo a sé oppure ad uno dei soggetti qualificati, ossia il legale rappresentante, i partecipi nelle imprese familiari, i soci nelle società di persone, gli amministratori e/o soci persone fisiche munite di apposita delega alla gestione dell'attività nelle società di capitali, il possesso del requisito del corso, o il diritto all'esenzione dal relativo obbligo, in quanto ricadente nelle disposizioni di cui al comma 1 dell'articolo 30 (soggetti già iscritti all'elenco degli operatori agrituristici) e al comma 3 dell'articolo 3 (laureati in agraria o in possesso di titoli equipollenti) della Legge regionale n. 28/2012.

L'impresa che, per qualsiasi motivo, durante l'esercizio dell'attività non disponga più del soggetto in possesso del prescritto requisito del corso deve comunicare alla Provincia, non oltre trenta giorni, il nominativo del sostituto, ed entro un anno dimostrare, in capo al soggetto idoneo, il ripristino del requisito o la condizione di deroga, pena la decadenza del riconoscimento. Nel frattempo l'attività può regolarmente continuare. La dimostrazione avviene attraverso presentazione di comunicazione con le modalità e la procedura per il riconoscimento prevista nel Capitolo 2.

I corsi sono organizzati e gestiti dagli Enti di formazione accreditati ai sensi della legge regionale 9 agosto 2002, n. 19 e sono effettuati nelle forme e con i contenuti disposti dalla Giunta regionale. I corsi iniziali hanno la durata minima di 100 ore, organizzate anche in forma modulare e sono rivolti, oltre all'imprenditore o rappresentante legale, esclusivamente a personale aziendale ed in particolare a:

- a) partecipi nelle imprese familiari;
- b) soci nelle società di persone;
- c) amministratori e/o soci persone fisiche munite di apposita delega nelle società di capitali.

Il programma del corso iniziale e di quello di aggiornamento sono definiti dai provvedimenti attuativi e concernono quanto previsto dall'articolo 3, comma 2 della legge regionale. Il corso di aggiornamento, come sopra indicato, ha una durata minima di 50 ore e sarà organizzato dagli Enti di formazione accreditati secondo

caratteristiche, formule modulari e contenuti formativi che consentano ai soggetti che li frequentano di avere validità ai fini della legge regionale n. 28/2012 e successive modificazioni ed integrazioni. Gli Enti potranno operare anche combinazioni dei corsi in relazione alle specifiche attività e secondo i criteri definiti dagli appositi provvedimenti. Sia il corso iniziale che quello di aggiornamento acquisiscono validità ai fini della presente legge solo previo superamento di verifica finale e nell'attestato deve essere dichiarata la specifica validità del corso ai fini della legge regionale 28/2012. Esclusivamente per il periodo di entrata in vigore della legge qualora la validità del corso sia venuta a decadere è consentito l'avvio dell'attività agrituristica con la sola iscrizione al corso di aggiornamento richiedendo il superamento dello stesso entro dodici mesi dall'iscrizione.

I soggetti già iscritti all'elenco degli operatori agrituristici senza il requisito del corso ma non ancora attivi, né decaduti, non necessitano del corso fino al compimento del terzo anno dall'entrata in vigore della legge (2 settembre 2015). Ai fini del riconoscimento, sono ritenuti validi i corsi effettuati ai sensi della ex legge regionale n. 9/1997 ed anche i corsi iniziali per operatori agrituristici effettuati fuori dal territorio regionale, purché soddisfino le condizioni di riconoscimento previste dalle Regioni di provenienza.

In ragione del fatto che il riconoscimento dei requisiti risulta necessario per la partecipazione a bandi pubblici e per interventi edilizi, il riconoscimento di cui all'articolo 23 della legge può aver ugualmente luogo con l'iscrizione al corso di formazione, indipendentemente dal superamento. In questo caso, prima dell'inizio dell'attività, si dovrà dimostrare il superamento del corso mediante comunicazione alla Provincia che è comunque tenuta a verificarne la validità.

Il titolo di equipollenza concernente la laurea in scienze agrarie è valutato in ordine ad altri titoli universitari – conseguiti anche con corsi di laurea triennale - e l'equipollenza, è riferita alle denominazioni assunte nei diversi ordinamenti. Sono ad esempio considerate equipollenti le lauree in “Scienze agrarie”, “Scienze della produzione animale”, “Scienze e tecnologie agrarie”, “Scienze agrarie tropicali e subtropicali”, “Scienze e tecnologie agro zootecniche”, “Scienze zootecniche e tecnologie animali”, “Scienze e tecnologie delle produzioni animali”, “Scienze e tecnologie agrarie, agroalimentari e forestali”, “Scienze e tecnologie agrarie e forestali”, “Scienze e tecnologie agroalimentari”. Per eventuali approfondimenti o casi particolari è possibile riferirsi alla struttura regionale competente in materia di agriturismo o consultare il sito www.miur.it, alla sezione università e settore equipollenza.

Connessione

Per connessione si intende il legame che intercorre tra l'attività agricola e le attività turistiche disciplinate dalla legge e si realizza con l'utilizzo delle risorse aziendali e territoriali, secondo le finalità e le disposizioni della legge stessa e delle disposizioni operative della Giunta regionale.

Nel caso di società, l'attività agricola è quella dell'azienda gestita direttamente dalla società o dall'associante nelle associazioni in partecipazione (art. 2549 e segg. C.C.); in quest'ultimo caso, i prodotti ottenuti e conferiti dagli associati, con sede produttiva in Veneto, sono comunque considerati propri. Rimane obbligatorio il rispetto della normativa in materia di tracciabilità degli alimenti. La perdita del requisito di connessione è prevista all'articolo 27 della legge medesima e precisata al Capitolo 8 “Decadenza e revoca del riconoscimento” della presente.

Prevalenza

La prevalenza dell'attività agricola si realizza se il tempo di lavoro impiegato nell'attività agricola nel periodo di un anno è superiore a quello impiegato nelle attività turistiche connesse al settore primario. Per ore di lavoro dell'attività agricola si intendono esclusivamente quelle di coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento, nonché lavorazione e trasformazione dei prodotti del fondo.

Per il calcolo delle ore di lavoro agricolo si fa riferimento alle tabelle specificatamente approvate dalla Giunta regionale (attualmente le tabelle 1 e 2 dell'Allegato B) alla deliberazione n. 435 del 31 marzo 2015, incrementate del 20% nei casi previsti dalla deliberazione n. 2483 del 4 dicembre 2012) e si prescinde dalla tipologia dei soggetti che forniscono il lavoro stesso (imprenditore, familiari, soci, dipendenti, collaboratori, terzisti, ecc.) in quanto dette ore/lavoro sono finalizzate a parametrare e definire la dimensione dell'attività agrituristica.

Aziende minime

Il requisito della prevalenza non è richiesto per le aziende minime. Le aziende minime sono:

- a) quelle che svolgono esclusivamente l'ospitalità in alloggi o in spazi aperti per un numero di persone complessivamente non superiore a dieci;
- b) quelle ubicate in zone montane che svolgono una o più delle attività di cui alle lettere a), b) e c) del comma 1 dell'articolo 5 della legge, per un numero di persone che complessivamente non è superiore a dieci.

Queste deroghe previste dalla legge interessano solo il requisito della prevalenza e non esonerano l'operatore dall'ottenere il riconoscimento relativamente agli altri requisiti che rimangono comunque preservati.

Per le aziende agrituristiche di cui alla lettera b) del capoverso precedente, la somministrazione di spuntini e bevande è assimilata ai pasti completi e le persone che ne usufruiscono rientrano nel computo del numero massimo consentito di dieci unità.

Per le aziende di entrambe le tipologie, essendo i limiti commisurati al numero di persone e non al numero di posti, con il piano agriturstico può essere approvato, per ciascuna attività, il numero di posti corrispondente al limite stabilito in termini di persone.

Lavoratori

Nello svolgimento delle attività agrituristiche, il lavoro può essere prestato, oltre che dall'imprenditore o dal rappresentante legale, dai coadiuvanti, partecipi e collaboratori familiari entro il IV grado nelle imprese familiari ai sensi dell'articolo 74 del D.lgs 276/2003, dai soci nelle società di persone, dagli amministratori e soci nelle società di capitali nel limite massimo di 3.500 ore annue, comprese quelle dedicate alle attività agricole, nonché dai dipendenti e assimilati con tutte le forme di contratti di lavoro.

Il titolare dell'impresa agricola non può essere coadiuvato da soggetti che la legge definisce "esterni" all'impresa stessa. Salva l'applicazione delle norme in materia di previdenza ed assistenza obbligatorie, ai fini dell'applicazione della legge, i lavoratori alle dipendenze non contrattualizzati sono considerati soggetti esterni.

Aziende composte da più unità

La normativa agriturstica ed in particolare il riconoscimento dei requisiti di cui all'articolo 23 della legge può essere applicata anche con riferimento a singole Unità Tecniche Economiche (UTE) in quanto dotate di propri mezzi di produzione (terreni, macchine, manodopera, bestiame, ecc.) ed organizzazione autonoma rispetto ad altre analoghe unità condotte dalla stessa impresa. E' possibile, quindi, in capo alla stessa impresa il rilascio di più riconoscimenti in relazione al numero ed alle dotazioni delle UTE che vi afferiscono. Le attività agrituristiche, in questi casi, devono essere rapportate solo all'UTE di riferimento. La competenza al riconoscimento spetta alla Provincia in cui ricade l'UTE.

All'esercizio dell'attività agriturstica di aziende aventi sede nel territorio regionale possono concorrere anche i terreni ubicati al di fuori del territorio regionale, purché ricompresi nella medesima UTE. Le imprese con sede in altra regione possono essere riconosciute imprese agrituristiche solo nel caso che gestiscano una o più UTE ubicate nel territorio regionale e con riferimento alla/e medesima UTE.

2. Procedura di riconoscimento e Piano agriturstico

Il riconoscimento dei requisiti di cui all'articolo 3, comma 1, lettere a), b), c) e d) della legge avviene mediante comunicazione alla Provincia contenente le dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà occorrenti ed è corredata dal Piano agriturstico aziendale e dai documenti necessari.

La modulistica, approvata dal Direttore della Struttura competente, è inserita ed accessibile sull'apposita applicazione informatica della Regione e i richiedenti e gli Uffici provinciali preposti sono tenuti a far uso esclusivo di detta procedura.

La comunicazione deve essere inviata alla Provincia esclusivamente tramite PEC e ha effetto di riconoscimento dei requisiti dalla data di presentazione per la quale fa fede la ricevuta telematica.

Metodologia

L'impresa che intende ottenere il riconoscimento per l'esercizio dell'attività agrituristica deve:

- accedere direttamente o previa delega ad un soggetto terzo (CAA, studio professionale, OPA, società di servizi, ecc.) all'apposito applicativo;
- compilare il Piano Agrituristico Aziendale confermandone i contenuti;
- stampare, per la sottoscrizione, l'istanza di riconoscimento che verrà automaticamente prodotta dal sistema all'atto della conferma assieme al PAA (tale procedura non serve se si dispone di firma digitale)
- inviare, esclusivamente tramite PEC, alla Provincia in formato PDF l'istanza di riconoscimento e il PAA sottoscritti accompagnati da copia del documento d'identità in corso di validità.

La Provincia dà immediata informativa di avvio del procedimento all'interessato, al Comune ed agli altri eventuali soggetti aventi titolo, ai sensi della legge 7 agosto 1990 n. 241 e s.m.i.. Decorsi sessanta giorni senza l'intervento della Provincia si produce l'effetto del silenzio assenso.

Qualora la domanda sia presentata per il tramite di un CAA in possesso dei requisiti necessari ad operare ai fini della deliberazione n. 956 del 23 marzo 2010 "Attuazione dell'articolo 5 "Semplificazione degli adempimenti amministrativi" della legge regionale 7 agosto 2009, n. 16 "Interventi straordinari nel settore agricolo per contrastare la crisi economica e finanziaria e per la semplificazione degli adempimenti amministrativi", il termine per la produzione del silenzio assenso è ridotto a trenta giorni.

Entro tale termine, in caso di carenze riscontrate nella documentazione, la Provincia invita l'interessato a regolarizzarla e, qualora ciò non avvenga entro trenta giorni, adotta motivato provvedimento di rigetto o di modifica delle attività esercitabili con indicazione di eventuali limiti e prescrizioni nei successivi trenta giorni. Nel caso in cui dalle verifiche su quanto dichiarato emergano dichiarazioni false, ferma restando l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'ordinamento, può in ogni momento dichiarare l'invalidità della comunicazione.

La S.C.I.A. per l'inizio dell'attività può essere presentata al S.U.A.P. contemporaneamente alla comunicazione per il riconoscimento dei requisiti fatta alla Provincia. Per i casi di variazione del piano agrituristico, dei requisiti soggettivi e di deroga ex art. 8 comma 3 della legge si applica la medesima procedura di riconoscimento.

I soggetti riconosciuti in virtù delle precedenti norme e disposizioni rimangono tali, e ad essi si applica la scadenza per l'inizio dell'attività prevista dall'articolo 23, comma 2 della legge a far data dal riconoscimento; per coloro che erano iscritti prima della legge 28/2012, qualora non già dichiarati decaduti, tale scadenza va computata dall'entrata in vigore della legge stessa o, nei casi specifici, dalla conclusione del corso formativo.

Il Piano agrituristico deve essere aggiornato qualora si prevedano:

- nuove attività agrituristiche o l'incremento di quelle esistenti,
- la diminuzione del tempo dedicato alle attività agricole o del tempo-lavoro complessivo disponibile,
- l'utilizzazione di immobili diversi per l'esercizio dell'attività;
- l'adeguamento alle disposizioni della legge secondo le indicazioni riportate al Capitolo 10 "Norme transitorie e finali".

Il mancato avvio delle attività agrituristiche comporta la decadenza del riconoscimento che è pronunciata quando nessuna delle attività approvate viene avviata nel termine di cui all'articolo 23, comma 2 della legge.

Le competenze delle Province di cui agli articoli 14 e 23 della legge sono definite in relazione all'ubicazione della sede in cui viene svolta l'attività agrituristica.

3. Attività agrituristiche**Svolgimento, sospensione e compatibilità**

Le attività agrituristiche devono essere svolte nel fondo dell'azienda agricola. Esse possono essere temporaneamente sospese per un periodo massimo di 365 giorni per ogni quinquennio successivo alla data di presentazione della S.C.I.A., o, nel caso delle aziende in esercizio alla data di entrata in vigore della legge e delle aziende già sospese a quella data, dal 2 settembre 2012. Questa possibilità è ammessa su comunicazione dell'interessato, si applica a ciascuna attività agrituristica autorizzata e per sospensioni anche frazionate nel qual caso fa salve le interruzioni per l'esercizio stagionale delle attività.

La comunicazione, in formato libero, va fatta al Comune che provvede immediatamente a trasmetterne copia alla Provincia. La SCIA che comunica una variazione dell'attività autorizzata, non fa decorrere di nuovo i termini. Sono compatibili le attività di agriturismo ed ittiturismo nella stessa azienda purché le stesse siano riferite ed esercitate in UTE distinte.

Ospitalità in alloggi

Con il Piano agriturismo è approvato un numero di posti letto complessivamente non superiore a trenta, in camere o in alloggi completi ed indipendenti, detti anche unità abitative o in una loro combinazione. In conformità a quanto previsto dalla legge regionale n. 11/2013, nel locale di pernottamento è consentito

Sono considerati aziendali anche i prodotti provenienti da società con sede produttiva in Veneto a cui l'impresa agrituristica aderisce e alla quale conferisce, anche mediante vendita, la materia prima necessaria per ottenerli. In questo caso dovrà esserci stretta corrispondenza fra materia prima conferita e prodotto finale.

Sono altresì considerati aziendali i prodotti provenienti dall'esercizio del prelievo venatorio nelle aziende agriturismo-venatorie di cui all'articolo 30 della legge regionale 9 dicembre 1993, n. 50. In questo caso, l'operatore agriturismo che somministra deve essere lo stesso o aver parte nella gestione dell'azienda agri-turistico-venatoria. E' consentito l'utilizzo delle carni di ungulati selvatici abbattuti nel rispetto del vincolo stabilito dall'articolo 30, comma 1 della L.R. 50/93, provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004, come ingredienti nella produzione di "Prodotti a base carne" nell'ambito delle "Piccole Produzioni Locali – PPL" di cui alla deliberazione n. 1070 del 11 agosto 2015.

L'utilizzo della carne di selvaggina di _____ è consentito qualora gli animali siano in legittima disponibilità del cacciatore e risultino abbattuti nella Provincia in cui ha sede l'agriturismo, o nelle Province contermini, anche di altre Regioni confinanti, e le carni siano state lavorate in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004 che hanno sede nel territorio regionale.

La selvaggina abbattuta a caccia, può essere oggetto di somministrazione da parte delle aziende agrituristiche "in conto cottura" per eventi esclusivamente dedicati e in numero non superiore a 20 (venti) in un anno solare, nei limiti e con i vincoli previsti dalla normativa sanitaria. In tali occasioni, gli agriturismi possono ricevere dai cacciatori la selvaggina abbattuta nel corso dell'attività venatoria e il cacciatore rilascia all'agriturismo un documento di titolarità degli animali cacciati. Sono fatte salve le specifiche disposizioni in materia di caccia e di accertamenti sanitari per le _____ ed altri animali selvatici sensibili alla trichinellosi.

Ai sensi di quanto previsto dall'articolo 8, comma 3bis, la percentuale di cui al comma 3, lett. a) – prodotto proveniente direttamente dall'azienda agricola connessa con l'attività agrituristica - può essere ridotta sino alla quota minima del 50% per le aree non montane e del 25% per le aree montane, a condizione che la percentuale di riduzione sia integralmente sostituita con prodotti a denominazione DOP, DOCG, DOC, IGT, IGP, Biologici certificati, Qualità Verificata (QV) e Piccole Produzioni Locali (PPL) provenienti da aziende agricole o imprese artigiane alimentari aventi sede nel territorio regionale.

In entrambe le situazioni prospettate dal comma 3 e comma 3bis resta confermata la percentuale del non più del 15% del totale reperibile dal libero mercato di distribuzione alimentare.

La percentuale minima di prodotto di provenienza aziendale può essere derogata per motivi di forza maggiore come quelli dovuti a calamità atmosferiche, fitopatie o epizootie accertate dalla Giunta regionale. Non sono escluse anche altre cause, non imputabili a colpa dell'operatore, come i danni provocati da fauna selvatica o da altri fattori ambientali o dovuta ad attività di terzi, dolosa o colposa, adeguatamente comprovate.

La Provincia, ai fini del riconoscimento della deroga, può definire condizioni e dare prescrizioni, comprese la fissazione di nuove percentuali per il proseguimento delle attività, i periodi relativi, le forme di comunicazione agli ospiti. L'esemplificazione riportata in legge non esclude, inoltre, casi analoghi pur non accertati a livello regionale, che abbiano comunque inciso significativamente sulla produzione dell'azienda. Per la deroga è sufficiente la comunicazione corredata da elementi probanti, che deve essere tempestiva e comunque avvenire in tempo utile all'effettuazione, da parte dell'Ente, di una verifica su quanto dichiarato.

La quota massima del quindici per cento di provenienza dal libero mercato di distribuzione alimentare non è derogabile. In essa possono essere inclusi esclusivamente prodotti da usare in forma accessoria nelle preparazioni alimentari o complementari alla somministrazione come spezie, aromi, additivi, olio, pasta secca confezionata, singoli ingredienti per condimenti, zucchero, caffè, agrumi, frutta secca, canditi, cacao, cioccolata, tè, bibite analcoliche, acqua minerale, succhi di frutta, prodotti per diete speciali per motivi di salute, ecc.

Non possono essere inclusi nella predetta quota, né essere nella disponibilità dell'azienda agrituristica, salvo in via eccezionale, se riconducibili, per quantità, ad un uso strettamente familiare, i seguenti prodotti:

- condimenti, pietanze o preparazioni pronti al consumo anche se previa cottura o riscaldamento;
- sugo e altre conserve di pomodoro, dolci, merende, snack e dolciumi in genere, tutti di produzione industriale;
- vini e prodotti lattiero-caseari non provenienti da aziende agricole ubicate nel territorio nazionale;
- di provenienza estera: pesci, molluschi e crostacei, frutta e verdura, bevande alcoliche e liquori, riso, pasta, pane, uova, gelati, sorbetti, carne, miele, olio.

La quota di prodotto riferibile ad aziende agricole o imprese artigiane alimentari aventi sede nel territorio regionale e nelle province limitrofe può essere acquistata direttamente dall'azienda produttrice o indirettamente tramite i circuiti della distribuzione commerciale. In ogni caso il prodotto viene a far parte della suddetta quota solo se adeguatamente dimostrato nella documentazione fiscale e/o sanitaria; diversamente va computato nella quota di libero mercato (articolo 8, comma 3 lett. b).

Nella predetta quota, alle aziende che operano in montagna, di cui all'Allegato A) alla legge regionale 8 agosto 2014, n. 25 "Interventi a favore dei territori montani e conferimento di forme e condizioni particolari di autonomia amministrativa, regolamentare e finanziaria alla provincia di Belluno in attuazione dell'articolo 15 dello Statuto del Veneto" è consentito somministrare piatti e pietanze con l'utilizzo di carne di ungulati selvatici abbattuti nel territorio montano regionale, nel rispetto della normativa sanitaria.

Le aziende agrituristiche ubicate nei comuni facenti parte dell'area del Parco Regionale dei Colli Euganei di cui alla legge regionale 10 ottobre 1989, n. 38 "Norme per l'istituzione del Parco regionale dei Colli Euganei", possono somministrare pietanze utilizzando carne di cinghiali abbattuti nel territorio del Parco medesimo.

Non rientrano nelle percentuali di cui all'articolo 8, i prodotti provenienti dall'attività venatori, utilizzati per la somministrazione in occasione degli eventi programmati e nei limiti temporali previsti. Le date degli eventi devono essere comunicate a mezzo PEC almeno tre giorni lavorativi prima dell'evento alla Provincia competente per territorio.

Il calcolo ed il controllo sul rispetto delle provenienze delle materie prime nelle somministrazioni va fatto con riferimento alla documentazione fiscale (e sanitaria e di tracciabilità ove previsto) e riferito al periodo dal 1° gennaio al 31 dicembre anche in caso di sospensione dell'attività.

Per il primo anno di attività va riferito al periodo di un anno da tale inizio. Per l'ultimo periodo di attività prima della cessazione si può far riferimento al periodo di 12 mesi prima della cessazione o inferiore a partire dal 1° gennaio, più favorevole all'impresa e tenere conto delle quantità non utilizzate e ancora presenti in azienda.

Nella somministrazione di alimenti devono essere rispettate la tradizione, la tipicità e la stagionalità dell'ambiente rurale veneto.

Il numero di pasti e spuntini autorizzati complessivamente all'anno va riferito al periodo dal 1 gennaio al 31 dicembre. Per le attività che iniziano o cessano durante l'anno di riferimento il numero massimo di somministrazioni va rapportato al periodo in cui si è svolta l'attività. L'operatore è tenuto a riportare nella documentazione fiscale il numero di somministrazioni effettuate, distinte per tipologia (pranzo, cena, spuntino) e la data o periodo in cui il servizio è stato reso.

Per somministrazione di spuntini s'intende il servizio per il consumo sul posto di prodotti dell'azienda tal quali o sottoposti a preparazioni, serviti o resi disponibili sotto forma di assaggi o panini e consumati in sostituzione, o al di fuori, dei pasti principali, nonché esposti come tali al pubblico e nel menù, secondo l'obbligo di cui all'articolo 25, comma 1 lett. f) della legge. Diversamente le somministrazioni di alimenti e bevande sono considerate pasti.

La gestione del servizio di prima colazione, nell'esercizio dell'attività di ospitalità, non rientra, ai fini amministrativi, tra le attività di somministrazione così come regolata dalla legge. Per posto a sedere deve intendersi lo spazio destinato all'ospite comprensivo di coperto, cioè, nell'apparecchiatura della tavola, lo spazio con gli oggetti che vengono predisposti per singolo commensale.

Determinazione del numero massimo di pasti e spuntini

La determinazione/verifica preventiva del numero massimo di somministrazioni prevista all'articolo 4, comma 1 bis della legge richiede la conoscenza delle seguenti variabili: produzioni aziendali in tipologia, quantità e qualità; quantità utili di prodotti ricavabili per le somministrazioni; valori economici da attribuire alle produzioni aziendali ed ai prodotti acquistati; composizione tipologica media dei pasti e degli spuntini; fabbisogni quantitativi dei singoli prodotti o di categorie per i pasti e per gli spuntini; fabbisogni in manodopera per le attività agricole; fabbisogni in manodopera per le attività di turismo connesso al settore primario.

Il modello di Piano agrituristico aziendale contiene, in forma essenziale, la procedura necessaria alla dimostrazione che il numero di pasti e spuntini indicato nel piano stesso soddisfa le condizioni di provenienza delle materie prime e di prevalenza dell'attività agricola stabilite dalla legge. Per i dati necessari alla compilazione del Piano agrituristico si fa riferimento alle deliberazioni n. 2293 del 10 dicembre 2013 e n. 2483 del 4 dicembre 2012 (fabbisogni di manodopera per le attività agricole) e al Manuale operativo per l'agriturismo di cui all'Allegato B) alla presente deliberazione.

Piscine e centri benessere

Sono considerati servizi accessori all'ospitalità e/o somministrazione e devono essere riservati unicamente agli ospiti e clienti dell'azienda agrituristica e devono necessariamente coesistere ed essere sinergici con le attività medesime. Gli ospiti di fattori didattiche e di aziende che svolgono attività di turismo rurale possono usufruire di piscine e centri benessere solo se l'impresa ne è autorizzata come agrituristica.

Tali servizi devono comunque essere gestiti dall'impresa agrituristica e per il lavoro possono essere utilizzati soggetti esterni. Per questi servizi accessori valgono le disposizioni normative indicate ai commi 5 e 6 dell'articolo 18 della legge, nonché all'articolo 50 della legge regionale 2 aprile 2014, n. 11.

Altre attività

Attività quali esposizione di prodotti, mezzi e testimonianze del mondo agricolo e rurale, la disponibilità di spazi e attrezzature dedicati allo svago ed ai giochi per bambini, alla socializzazione, al recupero psico-fisico, all'animazione e alle feste e serate a tema, non produttive di autonomo corrispettivo, devono intendersi complementari e connaturate alla presenza di persone ospiti dell'agriturismo e non sono quindi da considerarsi iniziative di turismo rurale.

4. Immobili

Sono utilizzabili per l'esercizio delle attività agrituristiche i fabbricati rurali esistenti o parte di essi – sia abitazioni che strutture agricolo-produttive (annessi rustici) – non più necessari alle attività di coltivazione, selvicoltura, allevamento e connesse, nella disponibilità dell'azienda agricola alla data di presentazione della documentazione per il riconoscimento o per la variazione del piano agrituristico; i fabbricati devono essere ubicati nel fondo su cui l'impresa esercita la propria attività agricola, indipendentemente dalla destinazione urbanistica del fondo stesso e collocati anche in corpi separati dal centro aziendale.

Possono essere altresì utilizzati la casa di abitazione a servizio dell'azienda agricola, nonché gli edifici di pregio nella disponibilità dell'impresa agricola – quali le ville venete, gli edifici e complessi di valore monumentale testimoniale, e gli altri edifici classificati negli strumenti di pianificazione urbanistica ai sensi dell'art. 10 Tutela dei beni culturali e ambientali della LR n. 24/1985 o degli articoli 13 e 43 e della LR n. 11/2004 – nel rispetto delle disposizioni dello strumento urbanistico comunale e delle eventuali limitazioni e previsioni dei competenti organi di tutela per gli edifici vincolati.

I nuovi edifici devono aver conseguito l'agibilità per lo scopo indicato nel permesso a costruire.

I fabbricati/locali nei quali si esercita l'attività agrituristica, sia abitazioni che strutture agricolo-produttive (annessi rustici), non sono soggetti a cambio di destinazione d'uso.

Di norma, per i fabbricati utilizzati per attività agrituristica, si applicano le disposizioni dell'art. 9 del d.l. 557/1993 convertito dalla legge 133/1994 e s.m.i.; la sussistenza dei requisiti di ruralità dei fabbricati è indicata negli atti catastali dalla categoria di appartenenza (A6, D10) oppure mediante apposita annotazione, indipendentemente dalla categoria catastale.

Qualsiasi intervento edilizio finalizzato allo svolgimento delle attività agrituristiche presuppone il riconoscimento dei requisiti per l'esercizio della specifica attività. L'utilizzazione per le attività agrituristiche dei fabbricati e degli spazi a ciò autorizzati esclude qualsiasi altra diversa utilizzazione, anche se temporanea.

Ai sensi di quanto disposto dalla legge regionale 23 aprile 2004, n. 11, "Norme per il governo del territorio ed in materia di paesaggio", articolo 44, comma 5, sugli immobili da destinare ad uso agrituristico sono sempre consentiti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, di restauro e di risanamento conservativo, nonché di ristrutturazione edilizia; sui medesimi immobili sono altresì consentiti gli ampliamenti, nel limite massimo del 10% del volume esistente, esclusivamente per gli adeguamenti tecnologici e igienico-sanitari e per l'eliminazione delle barriere architettoniche, secondo i criteri di cui ai commi successivi.

È altresì consentito l'ampliamento della casa di abitazione a fini agrituristici ai sensi dall'articolo 44, comma 4, lett. a bis) della legge regionale n. 11 del 2004, entro il limite massimo di 1.200 mc.

Inoltre, agli edifici destinati ad uso agrituristico, si applicano le disposizioni della legge regionale 8 luglio 2009, n. 14, come modificata e integrata dalla legge regionale 8 luglio 2011, n. 13 e dalla legge regionale 29 novembre 2013, n. 32 cosiddetto "Piano casa".

I servizi igienici connessi all'esercizio dell'attività di agriturismo, la cui presenza deve essere assicurata al fine di soddisfare i requisiti igienico-sanitari previsti al paragrafo 5, sono realizzati utilizzando i fabbricati rurali o parte di essi nella disponibilità dell'azienda attraverso i necessari interventi edilizi; in assenza di preesistenze, possono essere realizzate nuove strutture destinate ad ospitare esclusivamente gli impianti igienico-sanitari, senza bisogno del piano aziendale di cui al comma 3, articolo 44, della LR n. 11/2004. Ai fini del dimensionamento di tali strutture e impianti, l'autorità competente all'approvazione del parere, obbligatorio per il rilascio del titolo autorizzativo per la realizzazione di tali interventi, è l'Azienda sanitaria locale competente per territorio, anche sulla base di quanto disciplinato al paragrafo 5.

Gli interventi per assicurare la conformità alle norme vigenti in materia di accessibilità e di superamento delle barriere architettoniche di cui al comma 6 dell'articolo 5 della legge 20 febbraio 2006, n. 96, sono effettuati, alle condizioni, deroghe ed eccezioni di seguito specificate:

1. sono esclusi, dagli obblighi di cui al DM 236/1989, tutte le strutture situate in zona montana o quelle, con esclusiva attività ricettiva non superiori a dieci posti letto, ovunque ubicate, sia per quanto riguarda l'accessibilità che la visitabilità;
2. le strutture agrituristiche che svolgono attività ricettiva oltre dieci posti letto, devono disporre di almeno una stanza accessibile se autorizzate fino a 20 posti letto, ovvero di almeno due stanze se autorizzate per un numero superiore;
3. in relazione e a parziale deroga degli obblighi di cui alla DGR 1428/2011, gli agriturismi che svolgono attività ricettiva in spazi aperti devono disporre di almeno una piazzola accessibile;
4. l'accessibilità e la visitabilità possono sempre essere garantite con opere provvisoriale in relazione a tutte le attività;
5. qualora gli interventi di ristrutturazione e restauro non possano modificare la tipologia architettonica degli edifici, è consentita una deroga per quelle aziende che hanno oggettive difficoltà tecniche per l'abbattimento di ostacoli e barriere architettoniche. Tale deroga va motivata con una relazione tecnica da presentare in allegato al progetto di ristrutturazione.

Gli operatori in esercizio, o che hanno già presentato istanza di permesso a costruire o DIA, alla data di approvazione delle presenti disposizioni attuative, nonché i soggetti subentranti ai sensi dell'articolo 3 della legge e del Capitolo 1 "Requisiti e riconoscimento" alla voce "Soggetti" delle presenti disposizioni, non sono tenuti all'adeguamento strutturale fino a quando non intendano modificare in aumento l'esistente capacità ricettiva.

Nel caso in cui le altezze o le finestrature, tenuto conto della ruralità delle costruzioni, non siano sufficienti ad assicurare un'adeguata aerazione, possono essere adottati sistemi meccanici per il ricambio dell'aria. E' consentito derogare ai limiti di altezza ed alle percentuali di superficie illuminante, nei casi di restauro o risanamento conservativo di edifici aventi caratteristiche di particolare pregio architettonico, storico ed ambientale al fine di non modificare la tipologia originaria degli edifici medesimi.

Ai fini dell'esenzione dagli oneri per gli IAP, si richiamano ai comuni le norme riferibili alle ristrutturazioni e ampliamenti dei fabbricati destinati all'attività agrituristica.

5. Norme igienico sanitarie

Locali per alloggio

I locali da adibire ad alloggio agrituristico devono osservare i parametri minimi previsti dai regolamenti edilizi comunali per le case di abitazione. I servizi igienici devono essere completi di lavabo, vasca o doccia, tazza oltre ad un bidet. Ogni stanza deve essere dotata di un letto e di una seggiola per persona e di almeno un armadio, un tavolino e un cestino per rifiuti. I posti letto sono commisurati alla superficie del locale: le misure standard di riferimento sono di un posto letto fino a 9 mq, di 14 mq per due persone, di 20 mq per tre persone, 26 mq per 4 persone ecc (analogamente ai regolamenti edilizi ove presenti i parametri sopra citati o secondo i parametri indicati nei Regolamenti edilizi stessi).

Agricampeggio

Per l'accoglimento in spazi aperti vanno rispettate le seguenti dotazioni minime:

- a) fino a 10 persone i servizi igienici sono costituiti da un gabinetto, due docce, due lavabi e un lavello;
- b) fino a 20 persone i servizi igienici sono costituiti da due gabinetti (di cui uno per disabili), quattro docce (di cui una idonea per disabili), tre lavabi e due lavelli;
- c) fino a 30 persone i servizi igienici devono essere costituiti da tre gabinetti (di cui uno per disabili), cinque docce (di cui una idonea per disabili), quattro lavabi e due lavelli.

Ogni agricampeggio deve inoltre essere munito di un lavatoio, una fontanella, un vuotatoio di facile accesso, preferibilmente situato all'esterno dei servizi igienici e lontano dalle piazzole di sosta. I lavabi devono essere dotati di almeno una presa per rasoio. In prossimità delle piazzole deve essere prevista una colonnina con possibilità di attacco per la presa di corrente elettrica; deve essere inoltre assicurata l'illuminazione notturna. L'operatore agrituristico non è tenuto a costruire servizi igienici appositamente per il campeggio agrituristico qualora l'azienda agrituristica ne disponga di idonei rispondenti ai requisiti di cui sopra e accessibili dall'esterno. Inoltre l'agricampeggio deve disporre di una presa d'acqua con sufficiente pressione per le operazioni di pulizia dei servizi igienici e dei mezzi di pernottamento. La densità recettiva deve essere tale da prevedere per ogni piazzola, almeno 60 mq, di cui almeno 45 per la collocazione dell'unità abitativa. Il parcheggio dell'automobile può essere previsto in luogo separato dall'unità di sosta.

Caratteristiche dei locali di somministrazione

I locali di somministrazione degli alimenti e bevande devono avere una superficie adeguata per permettere ad ogni commensale di fruire agevolmente del servizio.

Per il servizio di prima colazione, per la somministrazione di spuntini e bevande, nonché per le attività delle aziende minime deve essere individuato uno spazio idoneo che comunque sia diverso dalla zona cucina, ancorché all'interno dello stesso locale. Per il servizio di prime colazioni e la somministrazione di spuntini, nonché per le attività delle aziende minime vale quanto previsto circa la fruibilità agevole del servizio.

Per le aziende agrituristiche minime e per le aziende che svolgono attività di alloggio e/o spuntini, in assenza di ristorazione, la preparazione di prime colazioni, spuntini e bevande può essere svolta nella cucina familiare. In tal caso i requisiti di riferimento sono quelli previsti dall'Allegato II, Capitolo III del Reg. (CE) 852/2004 tra cui un piano di lavoro lavabile e disinfettabile.

Attività di somministrazione alimenti e bevande

Nelle attività di somministrazione la dotazione minima dei servizi igienici, che non devono avere accesso diretto dai locali di somministrazione, è costituita da:

1. fino a 30 persone, contemporaneamente presenti, un lavabo con acqua corrente calda e fredda e comando di erogazione non manuale (pedale o fotocellula), un water, la disponibilità di adeguato spazio attrezzato per il cambio di neonati;
2. da 30 e non oltre 100 persone, contemporaneamente presenti, un secondo servizio igienico, uno per uomini e uno per donne, oltre alla prevista dotazione al punto 1;

3. oltre le 100 persone, contemporaneamente presenti, ulteriori servizi in proporzione rispetto alla dotazione previsto al punto 2.

Devono essere presenti sapone e asciugamani monouso o ad aria. Almeno un servizio igienico, con i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di superamento delle barriere architettoniche, deve essere accessibile ai disabili. Qualora la ristorazione avvenga all'esterno (esempio: periodo estivo) oppure in malga è consentito l'utilizzo di servizi igienici autonomi rispetto al corpo principale del fabbricato, purché adiacenti. La sola attività di vendita di alimenti e bevande non necessita di servizi igienici per il pubblico.

Servizio di alloggio

La dotazione minima consiste in un bagno completo costituito da lavabo, bidet con erogatore acqua a getto, doccia e/o vasca da bagno e water ogni cinque posti letto, non serviti da un locale bagno privato ad eccezione delle aziende già in esercizio alla data di entrata in vigore della legge. Le camere da letto sprovviste di bagno privato devono avere un lavabo con acqua corrente calda e fredda.

Nel caso di alloggio in appartamento, quest'ultimo deve essere dotato di almeno un bagno completo, con le suddette caratteristiche, non direttamente comunicante con la cucina e la sala da pranzo.

Requisiti comuni dei servizi igienici

I servizi devono essere riscaldati con adeguati impianti in grado di assicurare le temperature minime richieste per le case di abitazione e dotati di un numero adeguato di prese elettriche. I pavimenti e le pareti fino a due metri di altezza, devono avere rivestimento liscio, lavabile e impermeabile. I servizi igienici all'interno degli alloggi e nei locali per la somministrazione alimenti e bevande possono essere aerati ed illuminati artificialmente. In tal caso l'impianto di aereazione deve assicurare almeno 5 ricambi ora se continua e 10 se temporizzata con durata tale da garantire un ricambio completo ad ogni utilizzo. La porta di accesso al wc deve essere dotata di griglia o fessura sotto la porta di adeguata ampiezza.

Servizi igienici per gli addetti all'attività di agriturismo

I locali dedicati all'attività di preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande devono avere almeno un servizio igienico riservato agli addetti con spogliatoio dotato di armadietti individuali a doppio scomparto, antiwc con lavabo con acqua calda e fredda e comando di erogazione non manuale (pedale o fotocellula) e wc con water. L'accesso al servizio igienico deve avvenire, senza passaggi scoperti, direttamente dai locali dell'attività.

Nel caso l'attività sia a conduzione familiare e l'abitazione del titolare sia comunicante o attigua con i locali di somministrazione, può essere utilizzato il servizio igienico dell'abitazione. I requisiti dei servizi igienici devono corrispondere a quanto previsto dalla normativa sull'igiene del lavoro nelle disposizioni statali e regionali.

Preparazione, confezionamento, vendita e somministrazione alimenti e bevande

Per tali attività in agriturismo si fa riferimento al "pacchetto igiene" ed alle norme che da esso discendono. In particolare il Regolamento (CE) n. 178/2002 ed il Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, ed alle successive norme di applicazione nazionali e regionali.

Fermo restando che solo la cessione occasionale di piccoli quantitativi di prodotti primari direttamente al consumatore finale o ad un dettagliante locale è esclusa dal regolamento reg. (CE) 852/2004, i produttori primari che vendono al consumatore finale o a dettaglianti locali i propri prodotti primari devono applicare le regole base dell'igiene e le buone pratiche agricole al fine di ottenere un prodotto sicuro (Parte A dell'Allegato I del regolamento (CE) n. 852/2004 ed eventuali requisiti specifici del regolamento (CE) n. 853/2004). La produzione e la vendita/somministrazione di prodotti post-primari (compresi quelli trasformati) è sottoposta, a seconda dell'origine e della tipologia di prodotto, sia al regolamento (CE) n. 852/2004 che, nel caso di prodotti di origine animale, alle norme generali del Regolamento (CE) n. 853/2004, e ove previsti requisiti nell'allegato III, anche a quest'ultimo.

E' considerata attività primaria quella relativa a tutte le fasi della produzione, dell'allevamento, della coltivazione dei prodotti primari, della caccia e della pesca. Sono da considerarsi primarie le fasi della raccolta, della

mungitura, della produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici, nonché le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura, compresa la smielatura ed il confezionamento del miele, purché avvengano nell'azienda agricola dell'apicoltore. La produzione di prodotti dolciari a base di miele con frutta secca o propoli o pappa reale o gelatina reale e polline, idromele e aceto di miele rientrano nell'attività post primaria.

La lavorazione dei prodotti primari per ottenere altri prodotti, anche se all'interno dell'azienda agricola, è considerata attività post primaria e deve avvenire nel rispetto dei requisiti generali previsti dal "pacchetto igiene". Le attività di trasformazione, magazzinaggio, trasporto, somministrazione e vendita di alimenti possono essere effettuate previa registrazione ai sensi del reg. (CE) n. 852/2004: in tal caso gli imprenditori agricoli devono comunicare le attività all'autorità competente per i controlli ufficiali. In particolare l'azienda agricola che intende preparare alimenti ai fini della vendita diretta al dettaglio nella propria azienda o ai fini della somministrazione nel proprio agriturismo lo notificherà con la modulistica prevista dalla vigente normativa di settore. Qualora l'imprenditore agricolo intenda produrre un alimento ai sensi della normativa regionale sulle Piccole Produzioni Locali, si atterrà alle indicazioni ed alla modulistica previste dalle rispettive norme.

Uso multiplo dei locali e macellazione di animali allevati in azienda

Tutti i locali nell'ambito aziendale, conformi ai requisiti previsti dall'allegato II del regolamento (CE) n. 852/2004, registrati ai sensi dell'art. 6 del regolamento, possono essere utilizzati per la lavorazione degli alimenti, nel rispetto di quanto più sotto esposto, sia per le attività produttive dell'azienda agricola che dell'azienda agrituristica, compresi i laboratori già registrati per la produzione di alimenti da somministrare nell'agriturismo, che possono essere utilizzati per altre attività. Qualora nel medesimo locale vengano effettuate diverse attività che possono comportare rischi igienici l'operatore deve garantire, prevedendolo nel proprio piano di autocontrollo, che per ogni attività sia esclusa la possibilità di contaminazione anche effettuando accurata pulizia e, se necessario, disinfezione di locali ed attrezzature, tra un'attività e l'altra.

La contemporanea effettuazione di attività diverse all'interno del medesimo locale è subordinata, tra l'altro, alla disponibilità di spazi adeguati. All'interno di tale previsione ricadono anche la contemporanea vendita e somministrazione, la preparazione e somministrazione, la preparazione e vendita (anche di PPL); ad esempio si ritiene adeguato un banco espositore (anche banco-frigorifero) per i prodotti destinati alla vendita situato in un'area del locale di somministrazione, purché sia garantita la protezione degli alimenti dalla contaminazione e sia mantenuta una corretta temperatura di conservazione.

In particolare nei locali conformi ai requisiti di cui al Cap. III dell'Allegato II del regolamento (CE) n. 852/2004, compresi i c.d. "locali polifunzionali", possono essere effettuate attività diverse - garantendo la separazione nel tempo, la pulizia e l'eventuale disinfezione degli strumenti di lavoro e dei locali - quali ad esempio il sezionamento e/o la lavorazione delle carni destinate alla trasformazione, e la macellazione di piccoli quantitativi (dieci carcasse alla settimana per un quantitativo annuo comunque non superiore a 500 capi) di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevati nell'azienda agricola e destinati esclusivamente alla somministrazione in agriturismo, purché le operazioni siano effettuate in maniera da evitare il rischio di contaminazione. Le operazioni di macellazione devono essere eseguite in tempi diversi rispetto alle altre attività e devono essere seguite da accurate operazioni di pulizia e disinfezione delle attrezzature e dei locali; nella relazione tecnica allegata alla notifica di registrazione deve essere descritta tale attività che sarà oggetto anche di specifico capitolo nel piano di autocontrollo.

Gli imprenditori che intendono produrre carni avicole e cunicole "PPL" nell'ambito della normativa regionale sulle piccole produzioni locali, per quantitativi massimi di 2000 capi/anno, faranno riferimento alle prescrizioni contenute nella norma di riferimento. In questo caso la macellazione di avicoli e la macellazione di cunicoli sono considerate due attività diverse. Nel caso l'imprenditore volesse produrre prodotti del paniere PPL, deve attenersi a quanto disposto dalla norma specifica sulle PPL per quanto riguarda la tipologia ed i quantitativi dei prodotti; in particolare non può produrre il medesimo prodotto in regime PPL ed in regime ordinario, qualora ciò non sia esplicitamente consentito nella normativa sulle PPL. Gli imprenditori agricoli, che lavorano i prodotti della propria azienda e che, nell'ambito delle attività agrituristiche di cui alla L.R. 28/2012, somministrano pasti, spuntini e bevande, o vendono i prodotti della propria azienda agricola, possono avvalersi di prodotti PPL, anche

di altre aziende agricole, ottenuti in conformità alla disciplina sulle Piccole Produzioni Locali.

Le attività di macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevati nell'azienda agricola per un numero complessivo di capi superiore a 500, o 2000 nel caso delle PPL, e inferiore a 50 UBE/anno (1 UBE=200 polli o 125 conigli) devono comunque essere effettuate in locali registrati per tali attività ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, che rispondano ai requisiti di cui al capitolo II dell'allegato II. L'attività di macellazione deve essere preavvisata ai Servizi veterinari competenti per territorio.

La macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevati nell'azienda agricola per un numero complessivo di capi superiore a 50 UBE/anno e di tutte le altre specie animali può avvenire solo in stabilimenti riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, secondo le procedure specifiche.

Gli animali allevati in azienda che forniscono prodotti (carne, latte, uova, miele, ecc.) da utilizzare ai fini della somministrazione in agriturismo devono essere registrati nelle pertinenti banche dati dell'anagrafe zootecnica e rispondere ai requisiti sanitari previsti per tipologia e specie.

ATTIVITA'	NUMERO CAPI	REQUISITI NORMATIVI	DESTINAZIONE CARNI	NOTE
Macellazione di piccoli quantitativi di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevati in azienda	10 capi alla settimana - massimo 500 capi all'anno	Allegato II Capitolo III del Reg. (CE) n. 852/2004 (es. sala polifunzionale)	Solo somministrazione in agriturismo	
PPL – AVICOLI E CUNICOLI allevati in azienda	Fino a 2000 capi all'anno	Allegato II, Capitolo III del Reg. (CE) n. 852/2004; DGR sulle PPL	Vendita in ambito locale (provincia e province contermini) nel territorio regionale	Preavviso al Servizio veterinario competente per territorio;
Macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevati in azienda	Fino a 50 UBE all'anno (10.000 polli o 6.125 conigli o combinazioni)	Allegato II, Capitolo II del Reg. (CE) n. 852/2004	Vendita in ambito locale	1 UBE= Unità Bovina Equivalente = 200 polli = 125 conigli (o combinazioni). Preavviso al Servizio veterinario competente

Congelamento dei prodotti

È consentito il congelamento dei prodotti di origine animale e vegetale destinati ad essere unicamente utilizzati nella preparazione di cibi da somministrare, e quindi esitati al consumatore dopo essere stati trasformati. I cibi cotti o precotti, così come gli alimenti caldi, possono essere congelati esclusivamente dopo che la loro temperatura è stata rapidamente abbassata mediante idoneo dispositivo. Le derrate da sottoporre a congelazione dovranno essere in perfette condizioni di conservazione, salubrità e freschezza. Il congelamento dovrà essere fatto subito dopo il confezionamento, con involucro idoneo a proteggere l'alimento dalle contaminazioni e dalle bruciature da freddo, di materiale idoneo per alimenti, provvisto di etichetta sulla quale sarà indicata la tipologia di alimento, la data di produzione e di congelamento, e la data massima di utilizzo. I prodotti, una volta scongelati, non potranno più essere ricongelati.

Il frigorifero congelatore destinato alla conservazione degli alimenti congelati, anche di tipo non industriale, deve assicurare il raggiungimento della temperatura di -20° C ed il mantenimento di temperature di conservazione inferiori a -18°C, munito di termometro di massima e di minima.

Per la produzione aziendale di alimenti congelati va fatta esplicita comunicazione nella relazione tecnica allegata alla richiesta di registrazione indirizzata all'Azienda ULSS, specificando le tipologie di alimenti interessate e le modalità di congelamento, e nella planimetria devono essere indicate le strutture/attrezzature impiegate per il congelamento e lo scongelamento. Il piano di autocontrollo deve prevedere una specifica procedura per il congelamento e lo scongelamento degli alimenti, in cui sono specificati modalità di congelamento e conservazione, tempi di utilizzo, modalità di scongelamento ed utilizzo. Lo scongelamento dell'alimento, qualora non avvenga in fase di cottura, deve essere rapido (es. forno a microonde), altrimenti deve avvenire a temperatura di refrigerazione. Gli alimenti prodotti con ingredienti congelati devono essere presentati al consumatore con la chiara indicazione che trattasi di alimenti ottenuti da materie prime congelate.

Deposito degli alimenti

I locali destinati al deposito degli alimenti devono rispettare i requisiti di cui al regolamento (CE) n. 852/2004. Il deposito degli alimenti deve avvenire in ambienti igienicamente idonei, adeguatamente aerati, con pavimento liscio e facilmente lavabile. Le pareti ed il soffitto devono possedere caratteristiche tali da non consentire inquinamento od alterazioni dei prodotti depositati. I locali di deposito possono essere ricavati nelle aree accessorie dei fabbricati. Non possono essere detenuti prodotti non etichettati.

6. Denominazione, classificazione ed immagine coordinata

La denominazioni “agriturismo”, “turismo rurale”, “fattoria didattica” e simili sono riservate alle attività che vengono svolte da operatori in possesso dei titoli per l’avvio dell’esercizio. Le imprese che svolgono tali attività non possono utilizzare le insegne già in uso, a livello comunale, presso le strutture ricettive turistiche previste dalla legge regionale 14 giugno 2013, n. 11 “Sviluppo e sostenibilità del turismo veneto”, né la denominazione tipologica di tali attività qualora non espressamente e separatamente autorizzate.

Nell’indicazione dei servizi aziendali può essere usata la dizione “servizio di pernottamento e prima colazione”; nei contesti descrittivi in lingua straniera è consentito l’utilizzo della traduzione di “servizio di bed & breakfast”.

Con separato provvedimento la Giunta regionale provvederà a definire i livelli di classificazione secondo e i criteri e la metodologia indicati con Decreto del ministro delle Politiche agricole e forestali del 13 febbraio 2013 (Gazzetta ufficiale n. 54 del 5 marzo 2013).

7. Esercizio dell’attività e vigilanza

L’esercizio dell’attività turistica connessa al settore primario è subordinato alla presentazione al Comune della segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) in cui si attesta la conformità al piano aziendale presentato alla Provincia e il possesso dei requisiti richiesti. I requisiti indicati all’articolo 6, comma 1 della legge 20 febbraio 2006 n. 96 sono superati dal più recente articolo 71 del decreto legislativo 26 marzo 2010, n. 59 “Attuazione della direttiva 2006/123/CE relativa ai servizi nel mercato interno”. Essi non costituiscono condizioni per il riconoscimento ai sensi dell’articolo 23 della legge bensì per il mero esercizio delle attività, al pari delle cause di divieto, decadenza o sospensione di cui all’articolo 67 del D.Lgs 159/2011 (antimafia).

La SCIA deve recare tutte le dichiarazioni necessarie nonché le informazioni atte ad identificare l’impresa, le attività, le modalità ed i limiti di esercizio delle medesime (denominazione, recapiti, PEC, insegna, locali e spazi con relative planimetrie, numero di posti letto, piazzole, ecc.). Il Comune, che collabora con la Provincia nella vigilanza sullo svolgimento delle attività, trasmette immediatamente alla Provincia copia della SCIA, comprensiva degli allegati, nonché ogni provvedimento assunto in relazione alla medesima. La comunicazione dell’eventuale sospensione e della cessazione dell’attività va fatta preventivamente al Comune, che provvede tempestivamente a trasmetterne copia alla Provincia.

L’obbligo di esposizione della SCIA di cui all’articolo 25, comma 1 lett. b) si intende riferito anche alle autorizzazioni rilasciate in precedenza.

La percentuale di controlli cui sono tenute le Province è riferita al complesso delle imprese riconosciute ai sensi della legge. Concorrono al conseguimento di detta percentuale anche i controlli eseguiti su imprese non riconosciute o non autorizzate e quelli svolti in accordo con Organi facenti capo ad altri Enti.

Le Province possono ottenere i dati relativi alle provenienze delle materie prime utilizzate ed al numero di somministrazioni sia accedendo direttamente alla documentazione fiscale e contabile che mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà riportante le somme annuali dei singoli valori, suddivise per provenienza. La Giunta regionale si riserva di dare indirizzi per il coordinamento, la razionalizzazione e la programmazione dei controlli nonché di assumere le iniziative per la qualificazione degli addetti. Le sanzioni di cui all'articolo 32 della legge regionale 21 settembre 2007, n. 29 si applicano limitatamente ai casi di violazione delle norme di prevenzione inerenti le bevande alcoliche.

8. Decadenza e revoca del riconoscimento

Il riconoscimento provinciale decade:

- a) per il superamento del termine di cui all'articolo 23 comma 2 della legge;
- b) per il mancato adeguamento del Piano agrituristico entro il termine previsto dall'articolo 30, comma 2 della legge;
- c) quando non vengono ripristinati i requisiti soggettivi mancanti nei termini concessi;
- d) per subentro o successione di altro soggetto.

In casi comprovati di gravi motivazioni la Provincia, su richiesta circostanziata, può sospendere la pronuncia di decadenza una sola volta per un termine ritenuto congruo.

La revoca del riconoscimento provinciale è disposta nei seguenti casi, indipendentemente dalla sanzione pecuniaria eventualmente prevista:

- a) perdita dei requisiti soggettivi per il riconoscimento;
- b) svolgimento di attività all'esterno del fondo quando non consentito o in fabbricati aziendali diversi da quelli indicati all'articolo 16 della legge;
- c) affidamento a terzi della gestione dell'attività;
- d) svolgimento di attività non autorizzate.

La revoca del riconoscimento provinciale è inoltre disposta, indipendentemente dalla sanzione pecuniaria eventualmente prevista, qualora la violazione si ripeta o si sommi ad altra fra quelle indicate nell'elenco che segue in quanto incidenti sui rapporti di connessione e prevalenza, per un numero complessivo di due successive alla prima infrazione nell'arco temporale di cinque anni dalla prima, anche se estinte con ottemperanza a diffida amministrativa di cui alla legge regionale n. 10 del 28 gennaio 1977 e s.m.i.:

- a) somministrazione o detenzione di pietanze e prodotti vietati in relazione a quanto disposto al Capitolo 3 "Attività agrituristiche" alla voce "Somministrazione di pasti, bevande e spuntini" o di prodotti che appartengono a categorie per le quali non è stata data indicazione quantitativa nel Piano agrituristico;
- b) utilizzazione di personale non consentito;
- c) superamento del numero di posti letto, piazzole, comprese quelle preallestite, ospiti in agricampeggio, pasti e spuntini previsti dal Piano agrituristico e del numero di posti a sedere previsti dalla SCIA;
- d) mancato rispetto delle percentuali di cui all'articolo 5, comma 1, lettera d) ed all'articolo 8, comma 3, 3 bis e 3 ter della legge, nel periodo di un anno, salve le deroghe previste;
- e) mancata comunicazione per la deroga alla percentuale dei prodotti aziendali;
- f) presenza nelle piscine e nei centri benessere di ospiti non aventi titolo;
- g) omissione della data o periodo del servizio reso, del numero di persone ospitate e di somministrazioni nella documentazione fiscale rilasciata al cliente;
- h) utilizzazione dei luoghi per finalità diverse da quelle autorizzate;
- i) ritardata o mancata comunicazione oppure mancata esclusività o superamento del numero massimo annuo di eventi per la somministrazione di selvaggina abbattuta nell'attività venatoria "in conto cottura".

I provvedimenti di decadenza e revoca del riconoscimento provinciale si applicano secondo le norme del procedimento amministrativo di cui alla legge 7 agosto 1990 n. 241 e successive modificazioni ed integrazioni e non seguono le disposizioni di cui alla legge 24 novembre 1981 n. 689. Il provvedimento di revoca per somma di violazioni si applica previa diffida da intimare in seguito alla prima violazione e, facoltativamente, alla seconda;

non si applica qualora le stesse violazioni abbiano già dato luogo all'esecuzione della sospensione o della chiusura dell'attività ai sensi dell'articolo 28, commi 9 e 10 della legge.

In caso di accertamento di una delle violazioni indicate all'articolo 28, commi 9 e 10 della legge e di quelle indicate nel presente Capitolo che danno luogo alla revoca del riconoscimento per somma, la Provincia esegue, in tempo utile, altri accertamenti nella stessa azienda.

Qualora dalle verifiche sull'applicazione del Piano aziendale risultino sostanziali difformità, la Provincia diffida il titolare assegnando al medesimo, per una sola volta in cinque anni, un congruo termine per la regolarizzazione. La mancata regolarizzazione o l'inutile decorso del termine per la risposta comporta la riduzione delle attività approvate o, qualora non sia possibile, la revoca del riconoscimento provinciale.

La Provincia rigetta un'eventuale domanda di riconoscimento ripresentata dalla medesima impresa o da impresa in cui siano nuovamente presenti uno o più soggetti nelle qualifiche previste dal presente allegato entro un anno dal provvedimento di revoca, ad eccezione della revoca per la perdita dei requisiti soggettivi.

9. Decadenza e sospensione del titolo autorizzativo

Il titolo autorizzativo all'esercizio decade, per l'attività cui si riferisce la condizione che segue, quando:

- a) è decaduto o revocato il riconoscimento provinciale;
- b) non sono rispettati i provvedimenti di sospensione;
- c) l'attività è svolta in fabbricati e spazi non indicati nel titolo autorizzativo;
- d) non vengono ripristinati i requisiti mancanti nei termini concessi.

La pronuncia di decadenza è effettuata dal Comune e, nei casi di cui alle lettere b), c), d), comporta il divieto di riprendere l'esercizio delle relative attività prima di 180 giorni consecutivi dalla notifica. La medesima segue le norme del procedimento amministrativo di cui alla legge 7 agosto 1990 n. 241 s.m.i. e viene disposta indipendentemente dalla sanzione pecuniaria eventualmente prevista. La sospensione e la decadenza del titolo autorizzativo sono inoltre disposte dall'Autorità competente nei casi previsti.

10. Norme transitorie e finali

I soggetti già autorizzati allo svolgimento delle attività alla data di entrata in vigore della legge possono continuare a svolgerle secondo le modalità e nei limiti oggetto dell'autorizzazione all'esercizio rilasciata ai sensi della legge regionale 18 aprile 1997, n. 9. Dette modalità e limiti sono quelli imposti autonomamente dal Comune e non quelli che derivano da obblighi di legge eventualmente trascritti nell'autorizzazione.

Gli obblighi di cui all'articolo 25 della legge, pertanto, hanno immediata applicazione. L'obbligo di esposizione del simbolo regionale del turismo veneto e del logo delle attività turistiche connesse al settore primario dovrà essere ottemperato dalle imprese nei tempi fissati dalla Giunta regionale per gli adempimenti della classificazione. L'adeguamento dell'attività in esercizio e delle relative strutture e dotazioni alle norme di legge ed alle presenti disposizioni avviene anche mediante la presentazione del piano aziendale.

Entro il 12 gennaio 2017 gli operatori agrituristici presentano il Piano agrituristico sul modello definito dal Dirigente regionale tramite l'apposita applicazione informatica.

I soggetti iscritti all'elenco degli operatori agrituristici ai sensi della legge regionale 9/1997 e i relativi subentranti ai sensi dell'art. 3 della legge, i cui Piani agrituristici approvati prevedano l'utilizzo dell'abitazione al di fuori del fondo secondo l'articolo 6 della legge regionale 9/1997 oppure le strutture esterne al fondo per la degustazione ai sensi del Decreto Legislativo n. 228/81 possono continuare a svolgere l'attività nelle suddette strutture.

Il divieto di esercizio di cui all'articolo 27, comma 2 della legge opera immediatamente. Le violazioni commesse nella vigenza della ex legge regionale 9/1997 vanno sanzionate con la medesima. Il comma 5 dell'articolo 131 della legge regionale 4 novembre 2002 n. 33 è da intendersi riferito alla vigente legge. I dati aziendali possono essere trattati dagli Enti preposti per gli scopi gestionali, statistici, informativi e promozionali di competenza.

11. Linee guida per l'applicazione della "diffida amministrativa"

Con legge regionale n. 10 dell'11 marzo 2014 che modifica la n. 10 del 28 gennaio 1977 è stata introdotta nell'ordinamento regionale la diffida amministrativa. Essa non ha natura provvedimento, ma di mero atto amministrativo e consiste in un invito formale, fatto dall'organo accertatore, a sanare la violazione entro venti giorni.

Si applica al commercio, alla somministrazione di alimenti e bevande, all'attività di artigianato a contatto con il pubblico, al divieto di fumo e alle fattispecie sanzionatorie previste dai regolamenti comunali. La diffida interrompe i termini di cui all'art. 14 della legge n. 689/1981, fino alla scadenza del termine per la regolarizzazione ed ha carattere obbligatorio nel senso che costituisce una condizione di procedibilità dell'azione sanzionatoria. Gli Enti competenti individuano le violazioni cui applicare tale istituto e la competenza è individuata nell'Ente che riceve il rapporto ed emette l'ordinanza ingiunzione ai sensi degli articoli 17 e 18 della legge 689/1981.

Nell'offerta dei servizi agrituristiche le attività di somministrazione di pasti, spuntini e bevande costituiscono ambiti di operatività della diffida amministrativa. Essa si applica anche in compresenza di altre attività autorizzate ed anche in caso di immediata sanatoria.

La diffida amministrativa di cui al presente Capitolo e le diffide previste al precedente Capitolo 8 seguono procedure distinte e sono applicate da organi diversi in relazione alle finalità per le quali vengono intimate.

L'organo addetto al controllo è tenuto in particolare a

- verificare presso l'Ente competente l'applicabilità della "diffida amministrativa", prima di procedere alla notifica del verbale (fattispecie previste ed eventuali diffide precedenti. La verifica sulle diffide precedenti può essere eseguita all'atto dell'accertamento acquisendo una dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà dell'interessato);
- in caso positivo notificare al trasgressore e all'eventuale obbligato in solido l'accertamento individuando gli adempimenti per la regolarizzazione, il relativo termine e le eventuali modalità di dimostrazione;
- trasmettere all'Ente medesimo copia del verbale di accertamento contenente la diffida;
- accertare l'adempimento o meno della prescrizione con le modalità ritenute più opportune (documentazione probatoria, dichiarazioni, nuovo controllo);
- trasmettere all'Ente competente la verifica di ottemperanza oppure effettuare la contestazione con le modalità di rito in caso di inadempienza.

L'ottemperanza alla diffida estingue il procedimento sanzionatorio.

Nell'ambito delle attività di somministrazione di pasti, spuntini e bevande connesse al settore primario la diffida amministrativa non opera comunque per:

- attività svolte senza autorizzazione/S.C.I.A. o con provvedimento di sospensione (art. 28, comma 1);
- superamento del numero massimo annuo di pasti, spuntini e bevande (art. 28, comma 3);
- mancato rispetto delle percentuali di provenienza dei prodotti (art. 28, comma 4);
- mancata notifica all'autorità competente in materia di igiene degli alimenti delle attività di somministrazione indicate all'articolo 12 bis, comma 1 lett. d) (art. 28, comma 4);
- utilizzo non conforme delle piscine e dei centri benessere (art. 28 comma 5 lett. a) e b));
- superamento del periodo massimo di sospensione dell'attività (art. 28, comma 5 lett. e));
- somministrazione di pietanze, bevande e prodotti di tipologia e provenienza diverse rispetto a quanto indicato nell'apposita tabella esposta al pubblico e nel menù (art. 28, comma 5 lett. f));
- rifiuto ingiustificato all'accesso per i controlli, previo ammonimento verbale (art. 28, comma 5 lett. g));
- reiterazione di violazioni (art. 28, commi 9 e 10).

Fino all'eventuale individuazione e pubblicazione, da parte degli Enti competenti, dei procedimenti nei quali introdurre la diffida amministrativa questa si applica nei casi seguenti che abbiano ad oggetto le attività di somministrazione:

- mancata esposizione dell'autorizzazione/S.C.I.A., del simbolo regionale identificativo del turismo veneto e del logo dell'attività (art. 25, comma 1 lett. b);
- mancata comunicazione della sospensione e della cessazione dell'attività;
- mancata esposizione dell'elenco delle pietanze, delle bevande e degli altri prodotti serviti, con i relativi prezzi e la provenienza dei prodotti secondo le categorie stabilite;
- mancato rispetto delle modalità di somministrazione indicate all'articolo 12 bis, comma 1 lett. d), qualora sanabili (art. 28, comma 4);
- mancata comunicazione per la deroga alla percentuale dei prodotti aziendali, con obbligo di dimostrazione della causa di forza maggiore (art. 25, comma 1 lett. h);
- utilizzo di denominazioni, classificazioni, simboli e loghi non conformi (art. 28, comma 5 lett. c);
- mancato rispetto dei prezzi dei prodotti serviti con obbligo alla dimostrazione della restituzione delle somme eccedenti (art. 28, comma 5 lett. f);
- mancato rispetto delle norme inerenti la somministrazione della prima colazione nelle attività di alloggio, qualora sanabile.

La predetta elencazione dei casi in cui opera la diffida amministrativa nelle attività di somministrazione connesse al settore primario costituisce atto di indirizzo con valore immediato di prima applicazione e fa comunque salva la competenza degli Enti indicati nella legge regionale n. 10/77 e s.m.i.. Essa tuttavia non rende omissivo bensì confermativo il successivo silenzio degli Enti medesimi.