

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 19/12/2025 N. 604

Disposizioni di attuazione per l'attività agrituristica di cui alla legge regionale 21 novembre 2007, n. 37 "Disciplina dell'attività agrituristica del pescaturismo e ittiturismo".

LA GIUNTA REGIONALE

RICHIAMATA la legge regionale 21 novembre 2007, n.37 "Disciplina dell'attività agrituristica, del pesca turismo e ittiturismo" e, in particolare, l'articolo 12 comma 1, che stabilisce che le disposizioni attuative dell'attività agrituristica vengano approvate dalla Giunta regionale;

VISTE le vigenti "Disposizioni di attuazione per l'attività agrituristica di cui alla legge regionale 21 novembre 2007, n.37" (d'ora in avanti Disposizioni), approvate con la Deliberazione della Giunta regionale n. 59 del 31 gennaio 2020 "Aggiornamento delle disposizioni di attuazione per l'attività agrituristica di cui alla legge regionale 21 novembre 2007, n. 37 e successive mm. e ii.";

CONSIDERATO che:

- da parte delle Organizzazioni Professionali Agricole (OO.PP.AA.) e dalle loro Associazioni dedicate alla multifunzionalità agricola, sono pervenute richieste di modifica delle Disposizioni approvate con la citata D.G.R. 59/20, con la prioritaria finalità di incentivare l'ospitalità negli spazi aperti (agricampeggio);
- da parte di alcuni Comuni è stata manifestata l'esigenza di un maggior dettaglio relativamente alle procedure per attuare l'attività di agricampeggio;

RITENUTO, pertanto, opportuno e necessario procedere ad una revisione degli articoli delle vigenti Disposizioni che regolamentano l'ospitalità in spazi aperti e all'aggiornamento di altri nell'ottica di uno snellimento delle procedure e di un'incentivazione dell'agriturismo.

DATO ATTO che, in esito al confronto con le OO.PP.AA., è emersa l'opportunità di intervenire, in particolare su:

- articolo 4 (Limiti all'esercizio dell'attività agrituristica):
 - aumentando il numero massimo complessivo di ospiti per l'ospitalità in camere o unità abitative o in agricampeggio e il numero massimo di piazzole in agricampeggio;
 - prevedendo la possibilità di non tenere conto della presenza di minori di anni 14, appartenenti a un nucleo familiare, nel calcolo del numero di ospiti alloggiati, consentendo di aggiungere dei letti supplementari;
 - articolo 5 (Immobili destinati all'attività agrituristica): eliminando alcuni limiti all'utilizzo dei fabbricati situati al di fuori dal fondo agricolo e vengono chiarite alcune caratteristiche per il requisito di ruralità;
- articolo 11 (Ospitalità in spazi aperti):
 - definendo in modo più chiaro le strutture che l'operatore può mettere a disposizione degli ospiti (ad esempio tende glamping, case mobili, stars box) e le caratteristiche delle piazzole;
 - dettagliando meglio le procedure per avviare l'attività;
- articolo 14 (Offerta formativa delle Fattorie didattiche): riducendo le ore necessarie per organizzare il corso base obbligatorio per le fattorie didattiche;

- articolo 17 (Altre attività agrituristiche): dettagliando ulteriormente le attività agrituristiche che possono essere svolte, per esempio la pratica sportiva connessa all'attività agricola;
- articolo 19 (Obblighi nella gestione dell'attività agriturbistica): eliminando l'obbligo della comunicazione preventiva delle tariffe alla Provincia, per adeguarsi al mutato quadro normativo in materia turistica;
- articolo 24 (Contenuti della SCIA): semplificando e chiarendo maggiormente le procedure per iniziare e variare le attività di agricampeggio;
- articolo 26 (Verifica dei requisiti per l'attività agriturbistica e variazioni della stessa): semplificando le procedure per iniziare e variare le attività di agricampeggio;
- articolo 29 (Disposizioni transitorie): individuando un regime transitorio che favorisca le aziende che esercitano l'agricampeggio alla data di entrata in vigore delle nuove, prevedendo l'obbligo di adeguarsi alle nuove disposizioni solo in caso di variazione dell'attività. Inoltre, è stato prolungato il tempo a disposizione delle aziende che esercitano attività di fattoria didattica per adeguarsi ai requisiti di formazione richiesti.
- Allegati tecnici - Tabella A – la tabella che contiene i parametri di tempo lavoro collegati alle attività agricole, è stata integrata prevedendo anche la coltivazione di fiori alimentari, attività che negli ultimi anni sta prendendo campo tra le aziende liguri.
- Allegati tecnici - Tabella C – la tabella, che riporta i parametri di tempo lavoro collegati alle attività agriturbistiche, è stata aggiornata alle nuove regole per l'agricampeggio, riferendo il tempo lavoro all'ospite e non più alla piazzola, parametro precedentemente considerato. Inoltre, sono stati introdotti nuovi parametri di tempo lavoro per il caso in cui l'operatore agriturbistico metta a disposizione proprie strutture.
- Allegati tecnici – Tabella E – la tabella, che riporta l'elenco dei prodotti aziendali utili alla somministrazione di pasti, è integrata con le varietà di fiori alimentari.

CONSIDERATO, altresì, che il testo delle disposizioni, è stato oggetto di confronto, per gli aspetti di competenza, con il Settore Ispettorato Agrario Regionale, il Settore Urbanistica, lo Staff di tale Settore e il Settore Turismo.

RITENUTO, alla luce di quanto sopra, di approvare le “Disposizioni di attuazione per l'attività agriturbistica di cui alla legge regionale 21 novembre 2007, n.37” di cui al documento allegato n. 1 al presente atto, di cui costituisce parte integrante e sostanziale.

STABILITO che tali Disposizioni entrano in vigore dalla data di approvazione del presente atto e sostituiscono integralmente le Disposizioni precedenti.

DATO ATTO che, dall'attuazione del presente provvedimento, non derivano nuovi o maggiori oneri a carico del bilancio regionale.

RITENUTO opportuno rinviare ad appositi decreti dirigenziali l'adozione delle eventuali modifiche, che si rendessero necessarie, con riferimento alle parti seguenti delle Disposizioni:

- Allegati tecnici - Tabelle A/B/C/D/E;
- Linee Guida per la classificazione;
- Scheda di classificazione;
- Targa identificativa;
- Carta degli impegni e della qualità;
- Procedure per svolgere le attività di enoturismo e oleoturismo.

SU PROPOSTA del Vice Presidente e Assessore all'Agricoltura, Allevamento, Acquacoltura e Pesca professionale, Fiere, Grandi Eventi, Entroterra e Montagna, Parchi e Biodiversità, Escursionismo e Tempo libero, Promozione dei prodotti liguri, Programmi comunitari di competenza, Associazionismo comunale, Enti locali

DELIBERA

Per i motivi in premessa indicati, che si intendono qui integralmente richiamati:

- 1) di approvare le “Disposizioni di attuazione per l’attività agrituristica di cui alla legge regionale 21 novembre 2007, n.37”, di cui al documento allegato n. 1 al presente atto, di cui costituisce parte integrante e sostanziale;
- 2) di stabilire che le Disposizioni di cui al punto 1 entrano in vigore dalla data di approvazione del presente atto e sostituiscono integralmente la Disposizioni approvate con la D.G.R. 59/2020;
- 3) di disporre la pubblicazione del presente atto sul Bollettino Ufficiale della Regione Liguria e sul sito web della stessa e sul sito agriligurianet.it;
- 4) di rinviare ad appositi decreti dirigenziali l’adozione delle eventuali modifiche alle seguenti parti delle Disposizioni, che si dovessero rendere necessarie:
 - Allegati tecnici - Tabelle A/B/C/D/E;
 - Linee Guida per la classificazione;
 - Scheda di classificazione;
 - Targa identificativa;
 - Carta degli impegni e della qualità;
 - Procedure per svolgere le attività di enoturismo e oleoturismo;
- 5) di dare atto che dall’attuazione del presente provvedimento non discendono nuovi o maggiori oneri in capo al bilancio regionale.

Avverso il presente provvedimento può essere proposta impugnazione di fronte all’autorità giudiziaria competente per territorio, materia e valore nei termini di decadenza di 60 giorni o di prescrizione indicati dalla legge; alternativamente può essere proposto ricorso straordinario al Presidente della Repubblica entro 120 giorni dalla pubblicazione del presente atto.

IL SEGRETARIO
Monica Limoncini

(segue allegato)

Allegato 1

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

TITOLO I
(Parte generale)

Articolo 1
(Finalità)

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

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

Articolo 2
(Definizioni e specificazioni)

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

2. Rientrano nelle attività agrituristiche:

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

3. Possono essere addetti allo svolgimento dell'attività agrituristica l'imprenditore agricolo e i suoi familiari ai sensi dell'articolo 230 bis del Codice civile, nonché i lavoratori dipendenti a tempo determinato, indeterminato e parziale. Tali soggetti sono considerati lavoratori agricoli ai fini della vigente disciplina previdenziale, assicurativa e fiscale. Si intendono familiari che prestano in modo

continuativo attività di lavoro nell'impresa familiare, il coniuge, i parenti entro il terzo grado e gli affini entro il secondo. Il ricorso a soggetti esterni è consentito esclusivamente per lo svolgimento di attività e servizi complementari. Per attività e servizi complementari devono intendersi quelli che non realizzano la connessione con l'attività agricola.

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

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

TITOLO II **(Attività agrituristica)**

Articolo 3 **(Rapporto di prevalenza e di connessione)**

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

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

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

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

4. Il calcolo del tempo di lavoro necessario per l'espletamento delle specifiche attività agrituristiche si esegue utilizzando i valori di tempo lavoro indicati nella tabella C ed il procedimento descritto nella tabella D. Per le attività agrituristiche non comprese nella tabella C dovrà essere fornita una specifica descrizione analitica del tempo lavoro necessario di cui all'articolo 23, comma 1 lettera p del presente provvedimento.

Articolo 4 **(Limiti all'esercizio dell'attività agrituristica)**

1. Nella quantificazione del tempo necessario per le attività agrituristiche si considerano i giorni e i periodi di apertura delle attività medesime, tenendo conto che i parametri indicati nella tabella C fanno riferimento ad un periodo di apertura di 365 giorni/anno. Nel caso in cui l'apertura sia

inferiore a 365 giorni/anno, fermo restando il limite minimo di cui all'articolo 18 comma 1, si applicano i coefficienti indicati nella tabella D.

2. Fermo restando quanto stabilito all'art. 3 nonché i limiti all'esercizio dell'attività agrituristica di cui al comma precedente, in ogni caso è consentito espletare:

- a) un'ospitalità agrituristica fino a 60 posti letto in camere o unità abitative o utilizzando entrambe le soluzioni;
- b) un'ospitalità agrituristica in spazi aperti fino a 60 ospiti, distribuiti su un massimo di 15 piazzole;
- c) un'ospitalità congiunta delle tipologie di cui alle lettere a) e b), fino al numero complessivo di 60 ospiti;
- d) nel calcolo del numero di ospiti alloggiati non si tiene conto della presenza di minori di anni 14 appartenenti a un nucleo familiare;
- e) I familiari adulti dei minori di anni 14 possono richiedere espressamente l'aggiunta temporanea di letti supplementari nella camera o nell'unità abitativa, nel rispetto dei requisiti igienico sanitari obbligatori e di quanto previsto all'articolo 6 "Ospitalità in camere e unità abitative" della l.r. 37/2007.

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

- a) il limite di 65 coperti a pasto con possibilità di compensazione del numero dei coperti tra i due pasti della giornata;
- b) il numero complessivo dei pasti/anno autorizzati che può essere compensato nell'arco di un anno.

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

4. Nella degustazione è consentita una diversificata distribuzione giornaliera, nell'arco dell'anno, del numero di degustazioni, purché venga rispettato:

- a) il limite di 150 degustazioni al giorno;
- b) il numero complessivo delle degustazioni/anno autorizzati.

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

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

Articolo 5 **(Immobili destinati all'attività agrituristica)**

1. Fermo restando quanto espressamente indicato dalla l.r. 37/2007 ed in particolare dagli articoli 5 e 6 della stessa, le caratteristiche tecnico-strutturali dei fabbricati in cui si intende realizzare l'attività agrituristica devono essere idonee al suo espletamento, in termini funzionali ed essere a norma delle vigenti disposizioni urbanistico-edilizie, igienico-sanitarie e di sicurezza. Analogamente gli eventuali interventi di adeguamento che si rendessero necessari dovranno essere eseguiti nel rispetto di quanto sopra indicato e di quanto previsto dall' articolo 24.

2. Le verifiche sulla rispondenza e sul permanere dei requisiti di cui al comma 1 spettano al Comune nell'ambito del procedimento di autorizzazione di cui all'articolo 23 nonché nei casi di successive variazioni relative agli immobili.

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

- a) fabbricati situati sul fondo agricolo: già esistenti al momento dell'istanza. Tale disposizione si applica sull'intero territorio ligure;
- b) fabbricati ubicati fuori dal fondo agricolo: quando l'imprenditore agricolo svolge la propria attività in un fondo privo di fabbricati adattabili all'uso agrituristico.

Essi sono:

- 1) l'abitazione dove effettivamente risiede l'imprenditore agricolo al momento dell'istanza. Tale disposizione si applica sull'intero territorio ligure;
- 2) altri fabbricati, di cui l'imprenditore abbia preesistente disponibilità, già esistenti al momento dell'istanza purché siti nel medesimo comune di ubicazione del fondo o in un comune limitrofo. Nei territori dei comuni individuati alla lettera b) del comma 1 dell'articolo 6 del presente provvedimento i fabbricati devono essere edificati da almeno dieci anni.

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

5. Per fabbricato di cui si abbia la disponibilità, ai sensi del comma 3 lettera b punto 2), deve intendersi il fabbricato di cui l'imprenditore agricolo o, nel caso di impresa familiare, i soggetti indicati nell'articolo 230 bis comma 3 del Codice Civile, abbia la proprietà, l'usufrutto o la titolarità di contratto d'affitto.

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

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

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

8. Per gli edifici da adibire all'attività agrituristica sono consentiti ampliamenti connessi ad esigenze igienico-sanitarie o tecnologico-funzionali nel rispetto delle previsioni della strumentazione urbanistica comunale. In assenza di specifiche previsioni dei vigenti strumenti urbanistici sono consentiti nelle zone agricole gli ampliamenti fino ad un massimo del 20 per cento della volumetria esistente. In tale ipotesi, ai sensi dell'articolo 5 comma 6 della l.r. 37/2007, gli immobili oggetto di ampliamento sono soggetti a specifico vincolo di destinazione d'uso ad agriturismo, con divieto di modificare tale destinazione per dieci anni.

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

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

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

12. Le serre esistenti sul fondo non più funzionali alla conduzione aziendale non possono essere utilizzate per attività agrituristiche di ospitalità e ristorazione e non possono costituire oggetto di interventi di demolizione ed accorpamento ad altri fabbricati da destinare all'attività agrituristica ai sensi del precedente comma 9. Fermi restando i divieti di cui sopra è consentito l'uso delle serre esistenti non più funzionali alla conduzione aziendale come locali di servizio funzionali all'attività agrituristica quali, ad esempio, attività didattiche o attività di degustazione. A tali fini sono consentiti esclusivamente interventi di manutenzione e risanamento conservativo delle strutture esistenti ai sensi dell'articolo 3 del D.P.R. 3080/2001 "Testo unico per l'edilizia".

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

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

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

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

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

1. Ai sensi di quanto disposto dall'articolo 4, comma 4 della l.r. 37/2007, nell'esercizio dell'agriturismo la somministrazione di pasti e bevande, ivi compresi alcolici e superalcolici, e la

degustazione devono essere ricavate da prodotti di propria produzione in misura non inferiore al 40 per cento. Sono considerati di propria produzione le bevande e i cibi prodotti e lavorati nell'azienda agricola nonché quelli ricavati da materie prime dell'azienda stessa che hanno subito lavorazioni esterne e, nel limite di un quarto del totale dei prodotti somministrati, quelli provenienti da cooperative o consorzi di aziende agricole o rete di imprese operanti in ambito locale di cui l'azienda agricola faccia parte. Per ambito locale si intende l'ambito provinciale o quello della provincia limitrofa.

2. Ai sensi di quanto disposto dall'articolo 4, comma 4, della l.r. 37/2007 nell'esercizio dell'agriturismo la somministrazione di pasti e bevande, compresi alcolici e superalcolici, deve essere ricavata da prodotti delle aziende agricole e delle imprese ittiche professionali del territorio regionale, ivi compresi quelli di propria produzione di cui al comma 1, in misura complessivamente non inferiore al 70 per cento.

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

Articolo 8 **(Rete di imprese)**

1. L'agriturismo può essere esercitato anche da più imprese agricole in una forma associata, ivi compresa le reti di cui all'articolo 3 del Decreto-legge 5/2009.

2. La rete di imprese definita ai sensi del Decreto-legge 5/2009 può esplicarsi nell'attività agrituristica attraverso due tipologie di rete: la Rete contratto o la Rete soggetto.

3. La rete contratto consente a più aziende agrituristiche di integrare la propria offerta promozionale o nel caso previsto all'articolo 7 comma 2 offrire le materie prime all'azienda agrituristica che fa parte della rete.

4. La rete soggetto invece permette a più aziende agricole di potenziare la loro attività, sia agricola sia commerciale sia di offerta di servizi pur mantenendo i limiti previsti all'articolo 4.

5. Nell'agriturismo diffuso possono esplicitarsi entrambe le due tipologie. La Rete contratto permette a più aziende di associarsi mantenendo la propria individualità ma attuando attività di promozione. La Rete soggetto diventando un soggetto giuridico a sé stante permette anche in questo caso di superare i limiti aziendali e potenziare le loro attività.

Articolo 9 **(Agriturismo diffuso)**

1. Si intende per agriturismo diffuso l'esercizio organizzato delle attività agrituristiche di cui all'art. 2 da parte di imprese agricole associate tra loro con un'idonea forma giuridica collettiva (società, consorzio, rete "soggetto") o con un idoneo contratto (rete "contratto").

2. Nell'agriturismo diffuso, l'atto costitutivo o il contratto devono regolamentare l'apporto delle singole imprese in termini di capitale, strutture, attrezzature, prodotti agricoli aziendali, servizi, lavoro. L'agriturismo diffuso deve essere dotato di un centro di ricevimento da intendersi come il punto attraverso il quale vengono forniti in modo unitario i servizi di promozione e commercializzazione dell'offerta di ospitalità, compresi i servizi di prenotazione, ricevimento, accoglienza e punto informazioni.

3. I titolari delle singole attività agrituristiche rimangono responsabili della conduzione dei servizi forniti dalle stesse. Al fine di assicurare iniziative finalizzate alla valorizzazione del territorio rurale deve essere previsto all'interno dell'agriturismo diffuso un punto di informazione o di accoglienza.
4. L'agriturismo diffuso è funzionale ad una fruizione estensiva del territorio e richiede una precisa caratterizzazione delle strutture agrituristiche. Tali aziende costituenti l'ospitalità diffusa sono localizzate in edifici presenti nei fondi agricoli, il centro di ricevimento previsto al comma 2 può essere situato al di fuori del fondo.
5. L'Ispettorato agrario provvede alla verifica delle caratteristiche e dei requisiti previsti dal presente articolo per l'attribuzione della denominazione aggiuntiva di "agriturismo diffuso".
6. La Regione può supportare con idonee misure di promozione tale tipologia di agriturismo.

Articolo 10

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

1. La produzione, la preparazione, il confezionamento e la somministrazione di alimenti e bevande sono soggetti alle disposizioni di cui ai regolamenti CE 852/2004 e 853/2004 e successive modifiche e integrazioni.
2. Al fine del corretto esercizio delle attività agrituristiche e tenuto conto delle caratteristiche delle stesse, nel rispetto della normativa comunitaria, sono stabilite le disposizioni tecniche in materia igienico sanitaria, riportate nell'allegato "Disposizioni igienico sanitarie per la preparazione e somministrazione degli alimenti". Per quanto non espressamente previsto si applicano le norme igienico sanitarie vigenti.

Articolo 11

(Ospitalità in spazi aperti)

1. Per ospitalità negli spazi aperti si intende la messa a disposizione di piazzole destinate a:
 - a) campeggiatori con tende;
 - b) campeggiatori con caravan;
 - c) campeggiatori con autocaravan;
 - d) aree attrezzate per pic-nic;
 - e) strutture messe a disposizione dall'operatore agrituristico definite nel comma 4.
2. Per l'attività di ospitalità in spazi aperti di campeggiatori o di turisti, la superficie da destinare a ogni piazzola o unità di sosta deve essere al minimo di 25 metri quadrati. Ciascuna piazzola non può contenere più di una struttura di cui alla lettera e) del comma 1.
3. Almeno il 20 %, arrotondato all'unità superiore, delle piazzole, con un minimo di una, devono essere realizzate con percorsi idonei al superamento delle barriere architettoniche. Nel caso di evidenti difficoltà strutturali e/o orografiche tale adempimento può non essere rispettato.
4. L'operatore agrituristico può mettere a disposizione strutture amovibili quali ad esempio: tende, caravan, autocaravan, tende *glamping*, strutture rigide apribili tipo "starsbox", case sugli alberi, alloggi in botti, case mobili.
5. L'utilizzo delle strutture di cui al comma 4, è consentito a condizione che le stesse e le attrezzature impiegate non posseggano alcun collegamento di natura permanente al terreno, siano di facile rimozione, conservino gli eventuali meccanismi di rotazione in funzione. Gli allacciamenti alle reti tecnologiche di adduzione e di smaltimento devono essere rimovibili in qualsiasi momento.

Le strutture utilizzate non devono presentare elementi di degrado e devono essere in sintonia con l'ambiente rurale ligure.

6. Le strutture di cui al comma 4 devono avere una superficie massima di 60 mq, comprensiva di verande, tettoie o avvolgibili e ogni altro eventuale accessorio.

7. In ogni caso, tutte le strutture installate dall'operatore agriturismo dovranno essere rimosse alla cessazione dell'attività di ospitalità agrituristica in spazi aperti con queste tipologie di strutture.

8. La realizzazione delle piazzole sull' area da destinare ad agriturismo è soggetta al conseguimento dell'eventuale pertinente titolo edilizio. Ai fini del rilascio del titolo edilizio e/o di altre autorizzazioni a titolo abilitativo, ove necessari e previsti dalle normative specifiche in materia, deve essere presentato al SUAP un progetto complessivo dell'area da adibire o adibita ad agriturismo. Tale progetto deve indicare nel dettaglio le piazzole e le relative dotazioni ivi collocate, di cui ai successivi commi 11-12-13-14-15, nonché le eventuali strutture di cui al comma 4. Il solo posizionamento di tali strutture e loro pertinenze ed accessori, da realizzare su piazzole già autorizzate, non richiede titolo edilizio. Resta fermo in ogni caso il rispetto della vigente normativa in materia paesaggistica.

9. L'insediamento delle strutture di cui al comma 3 in un agriturismo già esistente comporta una variazione dell'attività agrituristica, con la conseguente necessità di verificarne il rispetto dei limiti. Pertanto, anche qualora non fosse necessario il rilascio di un titolo edilizio e/o di altre autorizzazioni o titoli abilitativi, resta fermo l'obbligo di presentare al SUAP la documentazione di variazione di cui al successivo articolo 26, comma 5, lettere c punto 3.

10. La sistemazione di ogni piazzola, nel rispetto delle caratteristiche orografiche e vegetazionali del paesaggio, deve assicurare un efficiente drenaggio e limitare la formazione di polvere, anche tramite l'inerbimento del terreno o l'utilizzo di materiali compatibili con l'ambiente rurale. Deve essere garantita la tutela delle peculiarità paesaggistiche utilizzando da parte dell'operatore strutture adeguate e consone al paesaggio rurale.

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

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

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

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

15. Non è assolutamente consentito il rimessaggio di tende, caravan e autocaravan, o altre strutture analoghe portati dagli ospiti.

16. Con provvedimento del Direttore generale della Direzione competente vengono stabiliti i numeri di giorni minimi di chiusura o massimi di apertura consentiti.

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

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

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

Articolo 12 (Piscine)

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

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

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

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

Articolo 13 (Fattorie didattiche)

1. Per fattoria didattica si intende un'impresa agricola che svolge attività didattiche e divulgative di educazione alimentare e ambientale, volte a valorizzare le attività legate alla tradizione e alla cultura rurale. La fattoria didattica si prefigge l'obiettivo, attraverso l'attività agricola, di far conoscere i processi colturali dei prodotti agroalimentari, l'importanza del ruolo, nonché le abilità manuali e le conoscenze dell'operatore agricolo e l'importante ruolo svolto da questo a livello ambientale e sociale. Lo scopo finale è di educare, in particolare i giovani, ad un consumo consapevole e ad un comportamento attivo nella salvaguardia dell'ambiente. Tali attività sono rivolte a gruppi giovanili nell'ambito di attività scolastiche o extrascolastiche, e ad altri soggetti interessati alla conoscenza e all'approfondimento di tematiche legate alla tradizione contadina.

2. L'attività di fattoria didattica rientra nell'attività agrituristica ed è pertanto soggetta a SCIA. L'operatore che intende esercitare attività di fattoria didattica deve sottoscrivere la "Carta degli impegni e della qualità" e seguire le procedure previste nell'allegato al presente provvedimento. Le fattorie didattiche autorizzate vengono inserite nella banca dati degli operatori agrituristiche.

Articolo 14
(Offerta formativa delle Fattorie didattiche)

1. L'offerta formativa della fattoria didattica deve essere coerente con l'orientamento produttivo aziendale e rispondere ai criteri fissati dalla Carta degli impegni e della qualità.
2. I percorsi didattici e i laboratori sono verificati dall'Ispettorato agrario nel corso della procedura di segnalazione inizio attività (SCIA) di cui all'articolo 22 al SUAP. Le variazioni dell'offerta formativa devono essere comunicate all'Ispettorato agrario, trascorsi 30 giorni, se tali uffici non si sono espressi, si ritengono approvate.
3. Lo svolgimento di attività di fattoria didattica è consentito a chi ha frequentato il corso di formazione di base per operatore di fattoria didattica, e partecipa a un corso di aggiornamento, su temi inerenti alla fattoria didattica, ogni tre anni a partire dalla data di rilascio dell'attestato di frequenza. Le ore del corso base non devono essere inferiori a 60, i moduli del corso definiti con D.G.R. 411/2014 sono rideterminati con decreto dirigenziale. I contenuti per la formazione dei corsi di aggiornamento sono quelli definiti con Decreto del Dirigente 1565/2021. Il termine per la fruizione del corso di aggiornamento è il 31 dicembre dell'anno di scadenza del triennio. La Regione promuove azioni formative e di aggiornamento rivolte agli operatori delle fattorie didattiche nonché a docenti interessati che intervengono nelle iniziative didattiche.

Articolo 15
(Attività di degustazione)

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

Articolo 16
(Enoturismo e oleoturismo)

1. Si intende per enoturismo tutte le attività individuate dall'articolo 1, comma 502, della legge 27 dicembre 2017, n.205 (Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2018 e bilancio pluriennale per il triennio 2018-2020) come regolamentato dal DM 12/3/2019.
2. Si intende per oleoturismo tutte le attività individuate dall'articolo 1, commi 513-514, della legge 27 dicembre 2019, n.160 (Bilancio di previsione dello Stato per l'anno finanziario 2020 e bilancio pluriennale per il triennio 2020-2022).
3. Alle aziende agricole che svolgono attività di agriturismo, ai sensi della l.r. 37/2007, se intraprendono anche l'attività di enoturismo e/o oleoturismo si continuano ad applicare le disposizioni di cui alla citata l.r. 37/2007 e al presente provvedimento.
4. Gli operatori agrituristici che intendono avviare un'attività enoturistico e/o oleoturismo devono seguire le procedure di cui all'allegato 8.
5. Dopo la presentazione della SCIA la Regione registra la relativa variazione sulla banca dati degli operatori agrituristici ai sensi del successivo articolo 26.

Articolo 17
(Altre attività agrituristiche)

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

2. Rientrano nelle attività di cui al comma 1, ad esempio:

- a) Le attività ricreative, culturali e di interesse storico-ambientale e di riscoperta del patrimonio enogastronomico ed etnoantropologico,
- b) l'organizzazione di intrattenimenti, di attività di animazione e di svago per il tempo libero, finalizzati ad un contatto diretto con l'ambiente ed a una migliore fruizione e conoscenza del territorio, con particolare riguardo allo spazio rurale;
- c) l'espletamento di attività formative, divulgative, culturali e storiche in materia di civiltà rurale e tradizione locale e di educazione ambientale;
- d) l'attività di raccolta ed esposizione di attrezzi ed oggetti utilizzati nei processi produttivi tradizionali e nei laboratori artigianali, con funzione illustrativa delle attività agricole e degli aspetti di vita rurale;
- e) le pratiche sportive collegate all'esercizio psico-fisico in ambiente naturale e che si svolgono con risorse e mezzi dell'azienda agricola.

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

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

- a) disporre di spazi o locali adeguatamente attrezzati per l'attività da svolgere e per il numero di ospiti, nonché idonei servizi igienici;
- b) disporre di spazi idonei per il parcheggio di automezzi;
- c) dare disponibilità a condurre visite guidate per illustrare le attività produttive dell'azienda;
- d) prevedere la presenza di soggetti abilitati per lo svolgimento delle attività di cui al comma 2 lettera e, qualora necessari.

5. La struttura regionale competente può dettare ulteriori specificazioni e integrazioni tecniche, per la predisposizione del piano delle attività e del disciplinare di qualità di cui al comma 4.

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

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

Articolo 18
(Periodi di apertura)

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

- a) non siano inferiori a novanta giorni, anche non consecutivi, nell'arco dell'anno solare ai sensi del comma 7 articolo 4 della l.r. 37/2007;
- b) la comunicazione viene effettuata al momento di inizio attività. I periodi si considerano confermati salvo variazioni da comunicare al Comune entro il 31 dicembre dell'anno in cui i verificano.
- c) siano resi pubblici all'ingresso della struttura destinata all'attività agrituristica.

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

Articolo 19
(Obblighi nella gestione dell'attività agrituristica)

1. Gli operatori agrituristici devono rispettare gli obblighi di cui all'articolo 14 della l.r. 37/2007,.

Articolo 20
(Targhe identificative)

1. I soggetti autorizzati all'attività agrituristica sono tenuti ad apporre all'ingresso del luogo ove viene espletata l'attività medesima, in modo stabile e ben visibile una targa avente le caratteristiche e il marchio nazionale dell'agriturismo. I modelli della targa sono disponibili su agriligurianet.

2. Le fattorie didattiche registrate nella banca dati degli agriturismi devono utilizzare la targa di cui al comma 1. I modelli della targa sono disponibili su agriligurianet.

3. Gli enoturismi e gli oleoturismi registrati nella banca dati degli agriturismi devono utilizzare la targa di cui al comma 1. I modelli della targa sono disponibili su agriligurianet

Articolo 21
(Classificazione)

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

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

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

TITOLO III
(Funzioni amministrative)

Articolo 22
(Ulteriori requisiti per l'inizio dell'attività agrituristica)

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

Articolo 23
(Inizio dell'attività agrituristica)

1. L'attività agrituristica può essere iniziata con la presentazione di SCIA al SUAP (Sportello unico per le attività produttive), ai sensi dell'articolo 5 del D.P.R. n.160/2010.
2. I contenuti della SCIA necessaria per l'inizio dell'attività agrituristica sono specificati all'articolo 24.
3. Il SUAP è titolare dell'istruttoria ai sensi del citato articolo comma 5 del DPR 160/2010. A tale proposito, entro 7 giorni dal ricevimento della SCIA il SUAP invia copia della SCIA all'Ispettorato al fine dell'espressione da parte dello stesso di un parere vincolante relativo agli elementi di cui l'articolo 24 comma 1 lettere da c) a p). L'Ispettorato esprime tale parere, con la possibilità di formulare prescrizioni, entro 30 giorni dal ricevimento di copia della SCIA da parte del SUAP.
4. Il SUAP, entro il termine di sessanta giorni dal ricevimento della SCIA, adotta gli eventuali provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività ai sensi dell'articolo 24, comma 3 della L. 241/1990 e ssmm.ii., dandone comunicazione all'Ispettorato.

5. L'Ispettorato tiene ed aggiorna la banca dati degli operatori agrituristici, con i dati di cui all'articolo 24 lettere da c) a p), comunicando all'interessato e al SUAP la sigla identificativa regionale attribuita.

6. I dati e le informazioni sono resi in forma di dichiarazioni sostitutive di certificazioni e dell'atto di notorietà, ai sensi della vigente normativa (artt. 46 e 47 del DPR 28/12/2000 n. 445).

Articolo 24 **(Contenuti della SCIA)**

1. Qualora per l'insediamento dell'attività agrituristica non siano previsti interventi urbanistico-edilizi, la SCIA contiene:

- a) Indicazioni anagrafiche;
- b) Indicazione del rispetto dei requisiti di cui all'articolo 22 comma 1 lett. a) e b);
- c) la descrizione dell'ordinamento colturale e zootecnico e delle attività connesse con il calcolo delle relative giornate agricole avvalendosi prioritariamente del fascicolo aziendale di cui al Decreto del Presidente della Repubblica 1° dicembre 1999, n.503 (Regolamento recante norme per l'istituzione della Carta dell'agricoltore e del pescatore e dell'anagrafe delle aziende agricole, in attuazione dell'articolo 18, comma 3, del D.Lgs. 30 aprile 1998, n. 173) conformemente a quanto stabilito dalla circolare dell'Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura n. ACIU.2005.210 del 20 aprile 2005;
- d) l'indicazione dei fabbricati da utilizzare nell'attività agrituristica e le modalità del loro utilizzo. Qualora si utilizzi un fabbricato fuori dal fondo, l'indicazione dei fabbricati presenti nell'azienda agricola;
- e) il numero dei posti letto nei locali aziendali e/o il numero delle piazzole negli spazi aperti, qualora previsti per l'esercizio dell'attività;
- f) il numero dei coperti e la percentuale dei prodotti agricoli aziendali da destinare agli ospiti nella somministrazione di pasti e bevande, qualora si effettui ristorazione;
- g) i percorsi didattici per le fattorie didattiche, programma dell'attività enoturistica, programma dell'attività oleoturistica, relazione sull'agriturismo diffuso;
- h) il programma di attività e il disciplinare di qualità dei servizi offerti per le attività agrituristiche diverse da quelle di cui alle precedenti lettere e), f) e g);
- i) la descrizione delle attività complementari, qualora previste;
- j) l'analisi dettagliata per il calcolo del tempo lavoro necessario per le attività dirette alla fornitura di beni e servizi mediante l'utilizzazione prevalente delle attrezzature e risorse dell'azienda non riconducibili alle attività agrituristiche, qualora espletate;
- k) l'indicazione del foglio di mappa con evidenziate le particelle aziendali;
- l) l'indicazione del foglio di mappa con evidenziati i fabbricati;
- m) la planimetria dei fabbricati qualora non sia presente il progetto di ristrutturazione edilizia;
- n) dichiarazione che i terreni utilizzati per l'attività agrituristica siano di proprietà, comproprietà, usufrutto o in affitto con contratto regolarmente registrato;
- o) la sottoscrizione della "carta degli impegni e della qualità" nel caso di fattorie didattiche;
- p) descrizione analitica del tempo lavoro necessario per le attività agrituristiche non comprese nella tabella C;
- q) gli idonei titoli edilizi dei fabbricati ad uso agrituristico;
- r) dichiarazione di conformità alle vigenti normative degli immobili e delle strutture, comprensiva degli eventuali titoli edilizi, e di rispetto dei regolamenti locali di polizia urbana e annonaria, di sicurezza alimentare, dei regolamenti edilizi e delle norme urbanistiche e di quelle relative alle destinazioni d'uso;
- s) dichiarazione del possesso del certificato di agibilità o, nel caso di edifici ultimati prima del 27 luglio 1934 e non oggetto di successivi interventi edilizi idonei ad influire sulle relative condizioni di igiene e sicurezza, attestazione di tecnico abilitato della conformità dell'immobile alle vigenti normative igienico-sanitarie e di sicurezza;
- t) eventuale dichiarazione di avvenuta notifica ai sensi del regolamento (CE) n.852/2004;

- u) dichiarazione relativa alla classificazione di cui all'allegato 5.
2. Qualora per l'insediamento dell'attività agrituristica siano previsti gli interventi urbanistico-edilizi di cui all'art.5 commi 7,8 e 9 si applicano le procedure di cui al capo II della l.r. 10/2012 nel cui ambito deve essere verificata anche la sussistenza dei requisiti per l'esercizio dell'attività agrituristica relativamente alla prevalenza e connessione dell'attività agricola rispetto all'attività agrituristica. In ogni caso a lavori edilizi ultimati, prima dell'avvio dell'esercizio dell'attività il titolare è tenuto a presentare una SCIA semplificata al SUAP dichiarando che nulla è variato dell'attività agrituristica richiesta e nella consistenza dell'attività agricola dichiarata.
3. Per l'ospitalità in spazi aperti, alla richiesta del titolo edilizio e/o di altre autorizzazioni o titoli abilitativi presentati per la realizzazione delle piazzole, si applicano le procedure di cui al capo II della l.r. 10/2012. Nell'ambito di tale procedimento deve essere verificata anche la sussistenza dei requisiti per l'esercizio dell'attività agrituristica, relativamente alla prevalenza e alla connessione dell'attività agricola rispetto all'attività agrituristica. A lavori ultimati, una volta presentate al Comune le pertinenti comunicazioni che attestino la regolare esecuzione delle opere, il titolare è tenuto a presentare una SCIA semplificata al SUAP, dichiarando che nulla è variato dell'attività agrituristica richiesta e nella consistenza dell'attività agricola dichiarata.
4. Nei casi previsti dai commi 2 e 3, qualora dopo gli interventi urbanistico-edilizi o della sistemazione delle piazzole, vi sia variazione nell'attività richiesta, deve essere presentata una SCIA ai sensi del comma 1, comprensiva della documentazione elencata.
5. La competenza in ordine alla valutazione ed alla verifica relativamente alle lettere da c) a p) ed u) del comma 1 è in capo all'Ispettorato con le modalità stabilite dal presente provvedimento.
6. I modelli per la presentazione della SCIA sono predisposti a cura dell'Ispettorato che redige altresì i modelli per le richieste di cui agli articoli 25 e 26.

Articolo 25 **(Cessazione dell'attività e Cambio titolarità)**

1. In caso di cessazione dell'attività agrituristica, l'operatore agrituristico è obbligato a comunicare al SUAP l'avvenuta cessazione entro 30 giorni dalla medesima. L'Ispettorato, su comunicazione del SUAP, provvede alla cancellazione dalla banca dati degli operatori agrituristici.
2. In caso di mutamento di titolarità nell'azienda agrituristica il soggetto subentrante, che deve essere in possesso dei requisiti previsti dalla legge regionale 37/2007, deve presentare SCIA al SUAP per iniziare l'attività agrituristica con le indicazioni dell'articolo 24 comma 1 lettere a) e b) corredata da dichiarazione relativa all'assenza di variazioni nell'azienda agricola e nell'attività agrituristica di cui all'articolo 26 comma 5. Nel caso in cui siano intervenute le predette variazioni il subentrante deve presentare la SCIA di cui all'articolo 24, completa di tutti i suoi elementi.

Articolo 26 **(Verifica dei requisiti per l'attività agrituristica e variazioni della stessa)**

1. L'Ispettorato verifica, almeno ogni tre anni il permanere dei requisiti per l'esercizio dell'attività agrituristica di cui all'articolo 24 comma 1 punti da c) a p) ed u) verificando in particolare:
- a) la sussistenza del rapporto di prevalenza e di connessione tra attività agricola e attività agrituristica effettuando gli opportuni calcoli;
 - b) le percentuali di prodotti utilizzati nella somministrazione dei pasti con i valori e le modalità stabilite all'articolo 7 del presente provvedimento;
 - c) verificare le superfici effettivamente coltivate e le tipologie di coltura;
 - d) verificare la tipologia e la consistenza degli allevamenti;
 - e) attribuzione corretta della classificazione e all'accertamento dei requisiti dichiarati.

2. Nelle fasi di controllo, l'Ispettorato può avvalersi di idonei strumenti informatici che consentano di gestire in maniera integrata dati riferiti al territorio, nonché di banche dati autorizzate disponibili sul web.

3. Nei casi riscontrati di perdita dei requisiti, l'Ispettorato avvia il procedimento di divieto di prosecuzione dell'attività agrituristica e ne dà comunicazione all'operatore interessato e al SUAP, specificando le irregolarità riscontrate.

4. Gli operatori agrituristici sono tenuti a comunicare al SUAP, le variazioni che subentrino nella consistenza dell'azienda agricola e nell'esercizio dell'attività agrituristica entro 30 giorni dalle stesse.

5. Le variazioni da comunicare, diverse dal cambio di titolarità o dalla cessazione dell'attività di cui all'articolo 25, in particolare riguardano:

- a) variazioni nella consistenza dell'azienda agricola, qualora abbiano effetti sulle attività agrituristiche. Si intendono tali quelle connesse alla Superficie Agricola Utilizzata, all'ordinamento colturale e alle tipologie degli allevamenti
- b) variazioni negli immobili adibiti all'attività agrituristica. Si intendono tali quelle connesse alla capacità ricettiva dei medesimi ivi compresi ampliamenti, riduzioni ovvero diversa localizzazione dell'attività.
- c) variazioni dei limiti dell'attività agrituristica. Si intendono tali quelle relative a:
 - 1) il numero dei posti letto (in camere o in unità abitative indipendenti);
 - 2) il numero dei posti a tavola per la ristorazione;
 - 3) il numero delle piazzole e degli ospiti negli spazi aperti e alla messa a disposizione per gli ospiti di strutture previste al comma 3 articolo 11;
 - 4) i programmi di attività e ai disciplinari di qualità dei servizi offerti per le altre attività agrituristiche;
 - 5) i giorni e al periodo di apertura dell'attività;
 - 6) la classificazione dell'azienda agrituristica;
 - 7) l'apertura di ulteriori attività agrituristiche.

6. Il SUAP entro 7 giorni dalla SCIA di variazione ne invia copia all'Ispettorato al fine dell'espressione da parte dello stesso di parere vincolante. L'Ispettorato entro 30 giorni dal ricevimento della SCIA da parte del SUAP si pronuncia in merito alle variazioni richieste, con la possibilità di formulare prescrizioni, dandone comunicazione al SUAP.

7. In caso di inadempienza o mancata comunicazione da parte dell'operatore agrituristico, l'Ispettorato assume i conseguenti provvedimenti previsti dalla l.r. 37/2007.

8. L'Ispettorato provvede ad aggiornare la banca dati degli operatori agrituristici, a seguito delle variazioni che intervengano nella consistenza dell'azienda agricola nell'esercizio dell'attività agrituristica e nella classificazione attribuita.

Articolo 27 **(Revoca dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività)**

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

Articolo 28
(Vigilanza e controllo)

1. Fatta eccezione per le verifiche di cui all'articolo 26 svolte dall'Ispettorato, la vigilanza e il controllo sull'osservanza delle disposizioni di cui alla l.r. 37/2007, sono esercitate in base a quanto disposto dall'articolo 16 della legge regionale medesima dai Comuni interessati nonché dagli altri soggetti titolati dalle norme vigenti. Nell'ambito dei compiti di vigilanza il Comune è tenuto altresì a verificare il corretto svolgimento delle attività agrituristiche e la corretta esecuzione dei lavori sotto l'aspetto urbanistico-edilizio ed a vigilare affinché nessuno svolga le attività previste per il settore agrituristico od utilizzi la denominazione "agriturismo" senza essere in possesso di regolare titolo abilitativo.
2. I controlli effettuati dall'Ispettorato e dal Comune presso l'azienda agrituristica sono svolti, di norma, in forma congiunta.
3. L'Ispettorato è a disposizione dei vari enti di vigilanza per un confronto o fornire indicazioni sulle verifiche effettuate ai sensi dell'articolo 26.

TITOLO IV
(Disposizioni transitorie e finali)

Articolo 29
(Disposizioni transitorie)

1. Gli operatori agrituristici che alla data di entrata in vigore delle presenti disposizioni esercitano già l'attività di ospitalità in spazi aperti, sono tenuti ad adeguarsi alle presenti disposizioni solo qualora, successivamente, presentino una SCIA di variazione dell'ospitalità in spazi aperti.
2. Coloro che hanno frequentato un corso di formazione di base e gli operatori di fattorie didattiche già iscritti nella relativa sezione della banca dati degli agriturismi, che alla data di entrata in vigore del presente provvedimento non abbiano ancora ottemperato agli obblighi di cui all'articolo 14 (offerta formativa delle fattorie didattiche) devono farlo entro il 31 dicembre 2026. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza si procederà alla revoca dell'iscrizione o sarà preclusa la possibilità di iscriversi.

Allegato 2

“Disposizioni igienico sanitarie per la preparazione e somministrazione di alimenti”
(Art. 10 delle Disposizioni attuative per l'esercizio dell'agriturismo di cui alla legge regionale
21 novembre 2007, n. 37 e ss.mm.)

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

1. L'operatore che intende avviare attività di agriturismo che preveda la produzione, la somministrazione e/o la cessione a terzi di alimenti e bevande, ivi comprese la degustazione di prodotti aziendali, è tenuto a notificare lo svolgimento di tali attività ai sensi del Regolamento CE 852/2004.
2. La notifica di inizio attività ai fini della registrazione (art. 6 Reg. CE 852/2004) avviene tramite il modello previsto della Deliberazione della Giunta della Regione Liguria n. 476 del 16/06/2017 e ss.mm.ii. Con la presentazione della notifica di inizio attività ai fini della registrazione l'operatore autodichiara il possesso dei requisiti igienico – strutturali previsti dalla vigente normativa.
3. Ogni modifica significativa successiva all'inizio della attività è soggetta a contestuale notifica ai sensi del Regolamento CE 852/2004, come previste nella parte II del modulo della notifica di inizio attività ai fini della registrazione (Notifica delle variazioni successive all'inizio attività) di cui alla suddetta DGR 476/2017.
4. La notifica di inizio attività ai fini della registrazione e le successive notifiche sono presentate al Dipartimento di Prevenzione della A.S.L. competente per territorio e l'inizio dell'attività è contestuale alla sua presentazione.

Articolo 2
(Locali e spazi dedicati alla somministrazione di pasti)

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

Articolo 3
(Degustazione prodotti aziendali)

1. La degustazione dei prodotti aziendali è consentita in area distinta dal laboratorio e dalla cucina, anche in spazi all'aperto, o nell'ambito di manifestazioni al di fuori dell'azienda previa notifica come previsto dalla DGR 476/2017.
2. In ogni caso e soprattutto quando venga utilizzato uno spazio all'aperto, i prodotti alimentari devono essere collocati in modo da evitare i rischi di contaminazione.
3. Per la preparazione degli alimenti per le degustazioni possono essere utilizzati il laboratorio aziendale, la cucina individuata ai sensi delle presenti disposizioni.
4. Per le manifestazioni al di fuori dell'azienda dovrà essere previsto l'utilizzo di stoviglie monouso o di attrezzature idonee al lavaggio delle stoviglie destinate alla degustazione. Devono essere assicurate, se necessario, corrette modalità di trasporto, conservazione ed esposizione nel rispetto dei principi e delle norme di corretta prassi igienica.

Articolo 4
(Locali e spazi dedicati alla preparazione dei pasti)

1. Nell'azienda di agriturismo che prevede attività di preparazione e somministrazione di pasti per un massimo di 10 posti a tavola o di 20 degustazioni le due tipologie di somministrare non sono cumulabili, il locale cucina coincide con la cucina domestica. La cucina domestica, intesa come cucina di un immobile che deve possedere le caratteristiche di cui all'articolo 5 della l.r. 37/2007 e può essere diverso da quello dove risiede l'imprenditore, dovrà comunque possedere i requisiti previsti dalle disposizioni contenute nella normativa vigente e nei regolamenti edilizi e di igiene per i locali ad uso abitativo; dovranno essere previsti idonei dispositivi atti ad evitare presenza di roditori e di altri animali e insetti. In tale struttura è consentita la lavorazione e commercializzazione in ambito locale, del miele entro il limite del possesso di 20 alveari, ai sensi della DGR 1691/2011. È consentito inoltre la preparazione in quantità non superiore ai 50 Kg/settimana di confetture o marmellate che può essere destinata alla somministrazione o alla vendita al consumatore finale. In ragione dello stretto legame che nella nostra Regione si è instaurato tra la costa e l'entroterra è consentita la salagione di 50kg/settimana complessivi di prodotto fresco (acciughe, sardine, ecc.) da destinare esclusivamente alla somministrazione o alla vendita al consumatore finale.

2. L'azienda di agriturismo che prevede l'attività di preparazione e somministrazione di pasti per un numero superiore a 10 posti a tavola o di 20 degustazioni, dovrà essere dotata di locale cucina rapportato al numero di pasti preparati, ben areato e illuminato, in possesso dei requisiti specifici previsti dall'Allegato II del Regolamento CE 852/04 e da quanto indicato nelle presenti disposizioni. Tale locale può essere utilizzato dall'imprenditore agricolo anche per la preparazione di pasti per autoconsumo.

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

1. Nel locale cucina, in possesso dei requisiti di cui all'articolo 4 comma 2, è consentita la preparazione in quantità non superiori a 50 Kg/settimana per ciascun prodotto di:

- a) insaccati;
- b) formaggi;
- c) pasta alimentare fresca;
- d) conserve vegetali;
- e) frutta sciroppata, cotta, candita;
- f) confetture;

2. Nel locale cucina, in possesso dei requisiti di cui all'articolo 4 comma 2, è consentita la preparazione, ai fini della somministrazione dei pasti, fino ad un massimo di 500 capi complessivi all'anno di pollame, lagomorfi, piccola selvaggina allevati nell'ambito dell'azienda stessa e piccola selvaggina cacciata.

3. Le lavorazioni dovranno essere svolte rigorosamente in tempi separati tra di loro e dalla preparazione e cottura dei pasti.

4. Ogni ciclo di preparazione dovrà essere preceduto e seguito da accurato lavaggio e disinfezione delle superfici, suppellettile ed altra attrezzatura utilizzata.

5. Gli alimenti di cui al comma 1 punti da a) a c) possono essere destinati esclusivamente alla somministrazione e alla vendita diretta al consumatore finale. Gli alimenti di cui al comma 1 punti da d) a f) oltre alla somministrazione e vendita al consumatore finale possono essere venduti anche in ambito locale.

6. Per la quanto attiene i prodotti dell'alveare si fa riferimento alla DGR. 1691 del 29/12/2011 "Applicazione del Reg. (CE) 852/2004 nell'ambito dell'apicoltura e prodotti derivati destinati all'alimentazione umana e definizione del piccolo quantitativo".

Articolo 6 **(Laboratori per alimenti)**

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

Articolo 7 **(Locali adibiti a servizi igienici)**

1. I locali adibiti a servizi igienici non comunicano direttamente con i locali adibiti a produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione, stoccaggio e vendita di alimenti e bevande e sono dotati di:

- a) pareti e pavimenti disinfettabili;
- b) fornitura di acqua potabile, calda e fredda;
- c) lavelli provvisti di comando non manuale, distributori automatici di sapone e di sistema igienico di asciugatura.

2. In relazione alla tipologia di attività svolta sono previsti almeno:

- a) servizi igienici funzionali alla sala di ristorazione e/o all'area attrezzata ad uso degli avventori;
- b) servizi igienici funzionali al locale cucina in uso agli operatori alimentari;
- c) I servizi di cui al secondo comma lettera a), possono identificarsi con quelli delle camere solo nel caso in cui si somministrino pasti unicamente agli ospiti alloggiati e che queste siano ragionevolmente vicini alla sala da pranzo.

3. In caso di ristorazione rivolta anche ad ospiti non alloggiati è necessaria la predisposizione di specifici servizi igienici.

4. Nei casi di attività di ospitalità con somministrazione pasti, qualora il locale cucina coincida con la cucina domestica ai sensi dell'art. 4 primo comma, il servizio di cui al secondo comma, lettera b), può essere identificato con quello in dotazione all'abitazione dell'imprenditore agrituristico, fermo restando che, comunque, deve essere diverso dai servizi igienici destinati agli ospiti.

Articolo 8 **(Locali adibiti a spogliatoio)**

1. Per l'attività di produzione, preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, è necessaria la presenza all'interno dell'attività di agriturismo di installazioni adeguate adibite a spogliatoio, che possono coincidere con l'antibagno del servizio igienico previsto dall'art. 7, secondo comma lettera b) opportunamente attrezzate con armadietti a doppio scomparto lavabili e disinfettabili.

2. Qualora le caratteristiche strutturali o gli spazi a disposizione non consentano l'individuazione di uno specifico locale può essere ritenuta sufficiente un'area adeguatamente separata all'interno di uno spazio polifunzionale.

È fatto divieto di utilizzare a tale scopo locali di produzione, trasformazione o manipolazione degli alimenti.

3. Qualora la cucina domestica venga utilizzata come locale di preparazione pasti ai sensi dell'articolo 4 primo comma, e quindi il locale sia riconducibile all'interno dell'abitazione dell'operatore di agriturismo, si possono utilizzare come spogliatoio anche locali dell'abitazione stessa, purché diversi da quelli destinati all'alloggio degli ospiti nonché da quelli previsti per gli avventori non alloggiati.

Articolo 9 (Rifornimento Idrico)

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

Articolo 10 (Autocontrollo e procedure)

1. Gli operatori agrituristici predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP ai sensi dell'art. 5 del Regolamento CE 852/2004.

2. La/le procedura/e di cui al comma precedente riguardano almeno i seguenti aspetti:

- a) pulizia e disinfezione;
- b) disinfestazione/derattizzazione;
- c) formazione del personale;
- d) congelazione/scongellazione degli alimenti (ove effettuata);
- e) confezionamento sottovuoto degli alimenti (ove effettuato);
- f) preparazione di prodotti preparati e trasformati, conserve e semi-conserve comprensive dei trattamenti applicati ai fini del controllo dei rischi microbiologici;
- g) igiene e comportamento del personale;
- h) rifornimento idrico;
- i) ritiro dal mercato dei prodotti non conformi (ove necessario);
- j) gestione rifiuti alimentari.

3. Deve inoltre essere garantita la tracciabilità dei prodotti alimentari.

4. Qualora la lavorazione sia finalizzata alla cessione diretta al consumatore, ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale, sui prodotti confezionati deve essere apposta un'etichetta come previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura.

5. Nelle attività di agriturismo l'adozione di Manuali di corretta prassi igienica di categoria approvati ai sensi dei Regolamenti Comunitari è alternativa alla predisposizione delle procedure permanenti basate sui principi dell'HACCP, fermo restando che dovrà essere mantenuta presso l'agriturismo idonea documentazione al fine di dimostrarne l'effettiva applicazione.

Articolo 11 (Congelazione/scongellazione degli alimenti)

1. L'attività di congelamento di prodotti alimentari di origine animale e vegetale, intesa come modalità di conservazione di alimenti mediante l'impiego del freddo, è consentita a condizione che:

- a) il piano di autocontrollo aziendale preveda una specifica procedura di congelazione e scongelazione con riferimenti alle buone pratiche di gestione della stessa;
- b) l'agriturismo sia dotato di attrezzature specificatamente dedicate che garantiscano il raggiungimento della temperatura di congelazione (indicativamente -18°C a cuore del prodotto) e il mantenimento con attrezzature idonee;
- c) gli alimenti congelati siano protetti tramite confezionamento con materiale appropriato quale sacchetti, film plastici, contenitori, ecc. il cui uso è consentito per gli alimenti; le confezioni riportino almeno la denominazione del prodotto, la data di congelazione, la provenienza.
- d) L'utilizzo di alimenti congelati nella preparazione dei pasti deve essere espressamente indicato nel menù.

2. Per tutti gli altri prodotti utilizzati sarebbe opportuno rispettare i seguenti tempi massimi di conservazione:

- a) carni: bovine 9 mesi, suine 4 mesi, vitello 6 mesi; pollame 6 mesi, coniglio 4 mesi;
- b) frattaglie: 3 mesi;
- c) pesci molluschi crostacei: 2 mesi
- d) ortaggi, legumi: 12 mesi;
- e) pasta fresca: 2 mesi;
- f) dolci cotti: 3-4 mesi.

Articolo 12 **(Confezionamento sottovuoto)**

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

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

Articolo 13 **(Formazione)**

Il titolare dell'agriturismo deve assicurare:

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

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

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

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

2. L'attività di macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina, di capi allevati in azienda oltre le 500 unità e con il limite massimo di 50 UBE/anno, finalizzata alla vendita sul mercato locale o all'utilizzazione nell'azienda agrituristica, è consentita nelle aziende agricole o agrituristiche solo se presente locale dedicato esclusivamente ed appositamente attrezzato. Tale attività è comunque soggetta a specifica registrazione ai sensi del Reg. CE 852/2004.

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

Articolo 15 **(Selvaggina cacciata)**

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

Articolo 16 **(Trattamento scarti)**

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

Definizioni

Ai fini delle presenti disposizioni si applicano le seguenti definizioni¹:

- a) "alimento" o "prodotto alimentare" qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento. Esso include l'acqua nei punti in cui i valori devono essere rispettati come stabilito all'articolo 6 della direttiva 98/83/CE e fatti salvi i requisiti delle direttive 80/778/CEE e 98/83/CE;
- b) "legislazione alimentare", le leggi, i regolamenti e le disposizioni amministrative riguardanti gli alimenti in generale, e la sicurezza degli alimenti in particolare, sia nella Comunità che a livello nazionale; sono incluse tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti e anche dei mangimi prodotti per gli animali destinati alla produzione alimentare o ad essi somministrati;
- c) "rischio", funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo per la salute, conseguente alla presenza di un pericolo;

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

- d) “pericolo” o “elemento di pericolo”, agente biologico, chimico o fisico contenuto in un alimento o mangime, o condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo sulla salute
- e) “fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione”, qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi;
- f) “produzione primaria”, tutte le fasi della produzione, dell'allevamento o della coltivazione dei prodotti primari, compresi il raccolto, la mungitura e la produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia e la pesca e la raccolta di prodotti selvatici;
- g) “consumatore finale”, il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare
- h) “contaminazione”: la presenza o l'introduzione di un pericolo;
- i) “acqua potabile”: l'acqua rispondente ai requisiti minimi fissati nella direttiva 98/83/CE del Consiglio, del 3 novembre 1998, sulla qualità delle acque destinate al consumo umano;
- j) “confezionamento”: il collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione, nonché detto involucro o contenitore;
- k) “imballaggio”: il collocamento di uno o più prodotti alimentari confezionati in un secondo contenitore, nonché detto secondo contenitore;
- l) “commercio al dettaglio”: la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti vendita all'ingrosso”;
- m) “livello (ambito) locale”: viene ad essere identificato nel territorio della Provincia in cui insiste l'azienda e nel territorio delle Province contermini, ciò al fine di non penalizzare le aziende che si dovessero trovare al confine di una unità territoriale e che sarebbero quindi naturalmente portate a vendere i propri prodotti anche nel territorio amministrativo confinante.
- n) Analisi dei pericoli e punti critici di controllo: gli operatori del settore alimentare devono predisporre, attuare e mantenere una o più procedure permanenti basate sui principi del sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point – Analisi dei pericoli e controllo dei punti critici). Le procedure devono prevedere l'identificazione dei pericoli del processo produttivo/operativo, la loro valutazione in relazione alla natura e dimensioni dell'impresa e l'adozione di misure idonee a prevenirli e controllarli. Devono essere documentate e registrate al fine di dimostrare l'effettiva applicazione delle misure previste per il controllo dei pericoli per l'alimento. Tali atti devono essere aggiornati in presenza di variazioni del processo produttivo. In alcuni processi e per alcune fasi deve prevedere anche l'adozione del metodo HACCP.
- o) “UBE (Unità Bovina Equivalente) 1 UBE corrisponde a:
 - 200 Polli (Fattore di Conversione 0,005),
 - 200 faraone (FC 0,005),
 - 58,8 tacchini (FC 0,017),
 - 90,9 anatre (FC 0,011),
 - 90,9 oche (FC 0,011),
 - 125 Conigli (FC 0,008),
 - 250 fagiani (FC 0,004),
 - 333,3 quaglie (FC 0,003),
 - 333,3 piccioni (FC 0,003),
 - 333,3 pernici (FC 0,003)

Allegato 3

Tabelle

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

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

Descrizione delle colture e degli allevamenti	Giornate lavorative ad ettaro o a capo di bestiame
colture cerealicole da granella	20

foraggiere annuali (mais a maturazione cerosa, sorgo, ecc.)	25
foraggiere poliennali (es. erba medica, trifoglio, ecc)	40
patate	60
rose da fiore reciso in pieno campo	800
altre colture floricole poliennali in pieno campo (mimosa, ginestra, calle, ecc)	350
colture per fronde da recidere in pieno campo (eucaliptus, pittosporo, ecc.)	350
colture floricole specializzate in vaso in pieno campo (compreso piante aromatiche)	800
colture floricole annuali in pieno campo	800
colture floricole annuali o in vaso in coltura protetta	1300
colture floricole altamente specializzate da recidere in coltura protetta (rose, gerbera, orchidea, garofani)	1300
altre colture floricole poliennali in coltura protetta	800
fiori per la produzione di fiori secchi	100
orto stagionale e orto consociato con frutteto	400
orto in coltura intensiva a rotazione	600
orto in serra	800
basilico in serra	1100
vigneto specializzato	220
Oliveto	140
frutteto specializzato	200
frutta in guscio	70
piccoli frutti (lamponi, mirtilli, ribes, rovo, ecc)	300
prati permanenti	15
pascoli permanenti su terreni di buona o media qualità	8
pascoli permanenti a bassa resa	5
vacche da latte in stabulazione libera	13
vacche in stabulazione fissa	20
vacche nutrici	8
bovini carne/allievi	8
Equini	8
fatrici equini	15
cagne fattrici*	5
pecore e capre da latte	4
altri ovini/caprini	2
suini scrofe	4
altri suini	2
allevamenti avicoli (ogni 100 capi)	3
allevamenti avicoli con allevamento a terra (ogni 100 capi)	4
animali cunicoli (giornate computate per coniglie madri)	1
api stanziali (giornate computate per alveare)	2
api nomadi (giornate computate per alveare)	3
elicicoltura (giornate a ettaro)	350
Fiori per la produzione di fiori alimentari (Zafferano, lavanda ee.)	350
bosco	3
raccolta di funghi, frutti e altri prodotti spontanei del bosco	3
coltivazione intensiva di funghi in strutture protette o ripari naturali	2500
castagneto da frutto	80
Noccioleto	100
vivaio per la produzione di piantine da orto	1100

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

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

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

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

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

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

ATTIVITA' AGRITURISTICA	Parametro
ospitalità in camere da letto	un addetto / anno ogni 26 posti-letto
ospitalità in unità abitative	un addetto / anno ogni 35 posti letto
ristorazione per la cucina	un addetto / anno ogni 30 coperti al giorno
ristorazione per la sala	un addetto / anno ogni 25 coperti al giorno
Colazione	un addetto/ anno ogni 400 colazioni
merende/pranzo in fattoria didattica per i bambini	un addetto/ anno ogni 280 merende
Degustazione	Un addetto/anno ogni 30 degustazioni al giorno
Degustazione in enoturismo	Un addetto/anno ogni 30 degustazioni al giorno
fattoria didattica	1 giornata ogni 25 persone ricevute
Attività educative ricreative in enoturismo	1 giornata ogni 25 persone ricevute
agri-campeggio	2 giornate / anno per ogni persona
agri-campeggio in strutture fornite dall'operatore agrituristico	4 giornate / anno per ogni persona
aree attrezzate per autocaravan	1,25 giornate / anno ogni persona
Ippoturismo	1 giornata / anno ogni 4 cavalli impiegati

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

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

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

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

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

Tipologia di attività	Giornate		Coefficiente giornaliero
	ad anno per singola unità		
(1)	(2)	(3)	(4) (valore colonna 2 diviso 365)
Camere da letto	14,03	per ogni posto letto	0,0385
Unità abitative	10,42	per ogni posto letto	0,0286
Ristorazione (cucina)	12,17	per ogni coperto	0,0333
Ristorazione (sala)	14,60	per ogni coperto	0,0400
colazione	0,91	per ogni colazione	0,0025
merende/pranzo in fattoria didattica per i bambini	1,30	per ogni colazione	0,0036
Degustazione	0,033	per ogni degustazione	0,033
Degustazione in enoturismo	0,033	per ogni degustazione	0,033
Fattoria didattica	0,04	per ogni persona ricevuta	0,04
Attività educative ricreative in enoturismo	0,04	per ogni persona ricevuta	0,04
Agri-campeggio	2,00	per ogni persona	0,00548
agri-campeggio in strutture fornite dall'operatore agrituristico	4	per ogni persona	0,01096
Agri-autocaravan	1,25	per ogni persona	0,003425
ippoturismo	0,25	per ogni cavallo	0,025

Esempi:

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

(n° pasti giornalieri) X (giorni di apertura) X (coefficienti giornalieri per cucina + sala)

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

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

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

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

$589 : 0,07334 = 8.031 \text{ pasti}$

$8.031 : 90 \text{ (giorni di apertura)} = 89 \text{ pasti giornalieri}$

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

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

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

PRODOTTI TAL QUALI O TRASFORMATI PROVENIENTI Da	% Prodotto SOMMINISTRABILI NEL PASTO	COEFFICIENTE MOLTIPLICATORE
Orto in coltura intensiva	90 %	2,250
Orto stagionale	60 %	1.500
Orto consociato a frutteto	50 %	1.250
Seminativo per alimentazione umana	30 %	0.750
Oliveto	10 %	0.250
Vigneto	30 %	0.750
Frutteto specializzato o piccoli frutti	20 %	0.500
Frutta a guscio	15 %	0.375
Capi zootecnici da carne	70 %	1.750
Capi zootecnici da latte	50 %	1.250
Allevamenti da bassa corte	75 %	1.875
Bosco	10 %	0,125
Miele	2 %	0,125
Fiori per la produzione di fiori alimentari (zafferano)	1 %	0,0625

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

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

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

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

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

Si riporta a titolo di esempio un calcolo ipotetico:

Coltivazione	Sup. (ha)	gg/ha	gg agricole	n.° pasti	coeff.	pasti effettivi
Orto annuale stabile	0,3500	600	210	7,95	2,250	17,90
Seminativo (patate)	0,2000	60	12	0,45	0,750	0,34
Oliveto	1,2000	140	168	6,36	0,250	1,59
TOTALI			390	14,73		19,83

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

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

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

Si riporta un altro esempio differente da quello sopra riportato:

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

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

Allegato 4

LINEE GUIDA PER LA CLASSIFICAZIONE

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

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

ATTUALITÀ E FUNZIONI DELLA CLASSIFICAZIONE NELL'AGRITURISMO

1. Scopi della classificazione

I principi che guidano la definizione dei Criteri unitari di classificazione delle aziende agrituristiche si possono così sintetizzare:

rappresentare armonicamente, in un unico sistema di requisiti, punteggi e soglie di accesso, lo spirito e la "personalità" dell'agriturismo italiano nelle sue varie forme

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

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

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

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

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

La classificazione delle aziende agrituristiche deve, come già avviene per la classificazione degli alberghi, dare al pubblico una "idea complessiva di massima" del livello di comfort (comodità dell'accoglienza), varietà di servizi (animazione dell'accoglienza) e qualità del contesto ambientale (natura, paesaggio, tranquillità) che ciascuna azienda è in grado di offrire, attraverso l'attribuzione di categorie, espresse da un numero variabile di simboli riportati in successione.

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

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

2. Procedura di classificazione

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

3. Distinzione fra classificazione e qualificazione

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

4. Distinzione fra classificazione e informazione

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

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

5. Classificazione e norme

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

6. Quali aziende agrituristiche classificare

L'azienda agriturismo può offrire i seguenti servizi:

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

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

7. Requisiti peculiari dell'agriturismo

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

8. Requisiti non omogenei

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

9. Significato della classificazione ai fini della comprensione del consumatore

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

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

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

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

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

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

10. PROCEDURA DI CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

La classificazione delle aziende agrituristiche si riferisce, come peraltro previsto dalla classificazione di altri settori dell'offerta turistica, ai casi in cui è offerta possibilità di soggiorno con

pernottamento (alloggio e agricampeggio). Il pernottamento, infatti, presuppone una soglia minima di permanenza sul posto e di consistenza d'uso dei servizi, tale da attribuire significato alla funzione orientativa e selettiva della classificazione.

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

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

I requisiti sono ordinati in 7 sezioni tematiche:

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

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

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

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

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

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

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

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

Categoria 2 simboli: punteggi minimi per sezione tematica

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

Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	12
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	4
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	4
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	6

Categoria 3 simboli: punteggi minimi per sezione tematica

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

Categoria 4 simboli: punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi	Numero minimo requisiti speciali
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	35	8
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	12	3
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	12	3
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	16	3
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4		

Categoria 5 simboli: punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi	Numero minimo requisiti speciali
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	50	10
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	15	4
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	15	4
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	20	4
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4		

Esempio di punteggi ottenuti:

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

Rispettato requisito 3.4

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

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



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

allegato 5

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

Il sottoscritto:

Nome		Cognome	
nato a			
II		C.F.	
residente a		CAP	
Indirizzo			
Telefono:	cell.	e-mail:	

In qualità di:

- titolare
- legale rappresentante:

dell'impresa	Forma giuridica
Con sede legale in	CAP
Indirizzo	

Tel.	Fax	
C.F.	P.IVA	
Iscritta al registro imprese (REA) di	n.	il

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

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

DICHIARA

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

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

--	--	--	--	--	--

2. ACCOGLIENZA E GESTIONE					
	servizio	Punteggio	Requisito speciale	punteggio	Requisito speciale
2.1	Il titolare, o suo collaboratore, abita stabilmente in azienda nei periodi dell'anno in cui si svolge l'attività agrituristica.	2			
2.2	Per almeno 12 ore al giorno è presente in azienda, o comunque facilmente reperibile, chi possa curare il ricevimento e l'assistenza degli ospiti.	2	<input type="checkbox"/>		
2.3	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente la lingua inglese.	2	<input type="checkbox"/>		
2.4	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente almeno un'altra lingua straniera.	1			
2.5	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di competenza attinente la degustazione di prodotti (assaggiatore, sommelier, degustatore diplomato, ecc.), la raccolta di funghi, frutti ed erbe selvatici, la conoscenza degli alimenti. L'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (degustazioni, corsi, conferenze, ecc.) connesse a tale competenza	1	<input type="checkbox"/>		
2.6	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di guida turistica, cicloturistica/escursionistica e simili. l'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (visite culturali, escursioni, ecc.) connesse a tale competenza.	1	<input type="checkbox"/>		
2.7	E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio riservato .	1			
2.8	Nel sito internet dell'azienda e in ogni alloggio, disponibile carta dei servizi per gli ospiti dove sono indicate condizioni contrattuali, istruzioni sull'accoglienza, norme di comportamento, informazioni sui servizi essenziali disponibili nelle vicinanze.	3			
2.9	Sono in distribuzione, o disponibili per consultazione, pieghevoli, guide, libri, che illustrano attrattive turistiche del territorio	2	<input type="checkbox"/>		
2.10	E' offerta agli ospiti la possibilità di connessione a internet negli alloggi o in postazione dedicata.	2	<input type="checkbox"/>		
2.11	L'azienda è dotata di un proprio sito internet contenente informazioni generali almeno sui seguenti argomenti:- presentazione generale dell'azienda,- attività agricola ed eventuali prodotti in vendita,- attrattive del territorio circostante,- servizi alloggiativi e/o campeggio, - ristorazione - attività ricreative, didattiche e culturali, - listino prezzi, - carta dei servizi (regole dell'accoglienza)	2	<input type="checkbox"/>		

	- percorso per raggiungere l'azienda. . I servizi di accoglienza sono indicati in quanto effettivamente prestati.				
2.12	Il sito internet aziendale contiene informazioni dettagliate sugli argomenti indicati al punto precedente (descrizione dei singoli alloggi, dei singoli prodotti propri in vendita, delle principali specialità offerte dal ristorante, di ciascun servizio ricreativo e culturale, ecc.).	1			
2.13	Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito	1			
2.14	L'azienda possiede una certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente pubblico o equivalente	1			
2.15	L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo	1	<input type="checkbox"/>		
TOTALE SEZIONE		23	8		

3. SERVIZI E DOTAZIONE DEGLI ALLOGGI					
	requisito	Punteggio	Requisito speciale	punteggio	Requisito speciale
3.1	Almeno metà degli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).	1			
3.2	Tutti gli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).	1			
3.3	E' disponibile il servizio giornaliero su richiesta di pulizia e riassetto degli alloggi (escluso cambio biancheria).	2	<input type="checkbox"/>		
3.4	Tutte le camere sono dotate di servizi igienici privati completi; tutti gli appartamenti dotati di almeno un servizio igienico completo ogni due camere da letto.	5	<input type="checkbox"/> (*)		
3.5	Almeno metà dei bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	0,5	<input type="checkbox"/>		
3.6	Tutti i bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	0,5			
3.7	Nei bagni è disponibile per gli ospiti un set di detersivi per la persona.	1	<input type="checkbox"/>		
3.8	Almeno metà degli alloggi dispone di proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1			
3.9	Ogni alloggio dispone di un proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	2			
3.10	L'ingresso degli edifici destinati all'alloggio e gli spazi esterni contigui a disposizione degli alloggi, sono illuminati per la fruizione notturna.	2	<input type="checkbox"/>		
3.11	L'azienda prepara e serve la prima colazione.	3	<input type="checkbox"/>		
3.12	L'azienda dispone di almeno un alloggio (camera o appartamento) e del relativo servizio igienico accessibile ai disabili	3	<input type="checkbox"/>		

	TOTALE SEZIONE	22	7		
--	----------------	----	---	--	--

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

5. SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE					
	requisito	Punteggio	Requisito speciale	punteggio	Requisito speciale
5.1	Ogni sala di ristorazione ospita non più di 65 persone	2	<input type="checkbox"/>		
5.2	Nel menu sono indicati i principali ingredienti di produzione aziendale.	2	<input type="checkbox"/>		
5.3	Nel menu è indicata la provenienza dei principali ingredienti di produzione locale (aziende agricole o artigiani alimentari).	2			
5.4	L'azienda somministra prevalentemente vini di produzione propria	1			
5.5	L'azienda somministra prevalentemente olio d'oliva e/o olive da mensa di produzione propria.	1			

5.6	L'azienda somministra prevalentemente ortaggi e legumi di produzione propria.	1			
5.7	L'azienda somministra prevalentemente carni e/o pesce di produzione propria.	1			
5.8	L'azienda somministra prevalentemente salumi di produzione propria.	1			
5.9	L'azienda somministra prevalentemente formaggi di produzione propria.	1			
5.10	L'azienda somministra prevalentemente frutta, succhi di frutta, miele e dolci di produzione propria.	1			
5.11	L'azienda utilizza e/o somministra abitualmente almeno due prodotti riconosciuti DOP, IGP, DOC, IGT e classificati tradizionali, evidenziando tale caratteristica nel menù	2	<input type="checkbox"/>		
5.12	L'azienda somministra prevalentemente piatti tradizionali del territorio preparati con prodotti freschi di stagione.	2	<input type="checkbox"/>		
5.13	L'azienda prepara menu per celiaci	2	<input type="checkbox"/>		
5.14	L'azienda prepara menu per vegetariani.	2			
5.15	L'azienda prepara menu interamente biologici.	1			
5.16	L'azienda non somministra prodotti congelati o surgelati che non siano propri.	2			
5.17	La sala ristorante e un annesso servizio igienico sono accessibili ai disabili	2	<input type="checkbox"/>		
5.18	L'azienda organizza degustazioni guidate, menu a tema, eventi enogastronomici (almeno 5 nell'anno).	2			
	TOTALE SEZIONE	28	6		

6. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE					
	servizi	Punteggio	Requisito speciale	punteggio	Requisito speciale
6.1	A tutti gli ospiti viene proposta la visita dell'azienda con presentazione delle attività agricole.	2	<input type="checkbox"/>		
6.2	E' disponibile un'area relax all'aperto, attrezzata con sedie, tavoli, sdraio, ombrelloni, prato- solarium (almeno 10 mq per ospite o 200 mq complessivi).	2			
6.3	Sono disponibili attrezzature per il gioco all'aperto, escluse quelle per bambini di cui al punto 6.7 (almeno uno fra ping pong, bocce, minigolf, tiro con l'arco, calcetto, pallavolo, ecc.).	1			
6.4	Si organizzano escursioni a cavallo con guida abilitata (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2			
6.5	Si organizzano lezioni di equitazione con istruttore abilitato (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	1			
6.6	Sono disponibili biciclette per gli ospiti (almeno una ogni 4 posti letto).	2			
6.7	Sono disponibili attrezzature per il gioco dei bambini	2	<input type="checkbox"/>		

	(almeno 3 fra scivolo, giostrina, bilancia, ecc.) o una piscina per bambini (anche fuori terra, minimo 15 mq).				
6.8	E' disponibile una piscina per adulti (vasca interrata, con superficie minima di 25 mq).	2	<input type="checkbox"/>		
6.9	L'azienda è qualificata agriturismo-venatoria o faunistico-venatoria.	0,5			
6.10	L'azienda organizza servizi per il benessere della persona (centro- benessere, beauty farm, ecc.) basati prevalentemente sull'impiego di prodotti naturali propri o locali.	0,5			
6.11	Si organizzano attività didattiche legate alla conoscenza dell'agricoltura, della natura, dell'enogastronomia, dell'artigianato.	1			
6.12	L'azienda è ufficialmente riconosciuta "fattoria didattica" ed iscritta nell'apposito albo regionale	3	<input type="checkbox"/>		
6.13	E' presente in azienda una raccolta organizzata di testimonianze storiche dell'agricoltura e della comunità rurale (almeno 30 reperti con schede descrittive).	1			
6.14	E' disponibile una sala comune con televisione o la televisione negli alloggi.	1			
6.15	L'azienda ha stabilito convenzioni con operatori del territorio per la fruizione di servizi di accoglienza non disponibili al proprio interno (convenzioni documentate per almeno tre servizi; esempio: ristoranti, visite culturali guidate, escursioni a piedi, a cavallo, in bicicletta, centri sportivi, osservazioni naturalistiche ecc.).	1	<input type="checkbox"/>		
	TOTALE SEZIONE	22	5		

7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA					
	requisito	Punteggio	Requisito speciale	punteggio	Requisito speciale
7.1	Il titolare dell'azienda o un coadiuvante familiare è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche.	1	<input type="checkbox"/>		
7.2	L'azienda è certificata biologica.	2	<input type="checkbox"/>		
7.3	In azienda è presente un vigneto (almeno 0,5 ettari).	1			
7.4	In azienda è presente un oliveto (almeno 0,5 ettari).	1			
7.5	In azienda è presente un frutteto (almeno 0,3 ettari).	1			
7.6	In azienda è presente un orto (almeno 500 mq).	1			
7.7	In azienda è attiva una cantina (visitabile) per la produzione di vino.	2			
7.8	In azienda è attivo un caseificio (visitabile) per la produzione di formaggio.	2			
7.9	In azienda è attivo un laboratorio (visitabile) per la produzione di salumi.	2			
7.10	In azienda è presente un allevamento dimostrativo di animali (almeno un capo tra bovini, equini, ovini, caprini, suini) e/o almeno 10 capi di animali da	1			

	cortile (polli, conigli, oche, ecc.).				
7.11	In azienda è presente un significativo allevamento di animali (almeno 20 capi tra bovini, equini, ovini, caprini e suini, oppure almeno 80 capi di animali da cortile).	2			
7.12	L'azienda alleva api e produce miele.	1			
7.13	L'azienda coltiva o alleva almeno una specie o varietà, vegetale o animale, tradizionale del luogo, a tutela della biodiversità agraria.	2			
7.14	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti vegetali propri allo stato fresco: (almeno 5 specie)	1	<input type="checkbox"/>		
7.15	L'azienda effettua la vendita diretta di carni o pesce di produzione propria	2			
7.16	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti propri trasformati: (almeno un genere fra vino, aceto, grappa, olio, formaggi, salumi, miele e altri prodotti dell'apicoltura, conserve di ortaggi, conserve di frutta, conserve di carne/pesce).	3			
7.17	E' disponibile un locale dedicato per degustazione e/o vendita diretta dei prodotti.	1	<input type="checkbox"/>		
7.18	L'azienda produce almeno una specialità riconosciuta DOP, IGP, DOC, IGT o classificata "tradizionale".	1	<input type="checkbox"/>		
	TOTALE SEZIONE	27	5		

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

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

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

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

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

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

Che consente di riconoscere la seguente categoria di classifica:



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

Segnare con crocetta la categoria raggiunta

FIRMA DEL DICHIARANTE

Allegato 6

Targa identificativa

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

Apposite targhe sono state predisposte per chi svolge attività di fattoria didattica o enoturismo o oleoturismo

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

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

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



Tutte le tipologie di targhe sono scaricabili da agriligurianet.

allegato 7

La Carta degli impegni e della qualità

La fattoria didattica è un'azienda agricola e agrituristica in grado di ospitare e svolgere attività didattiche e divulgative nel campo dell'agricoltura, dell'educazione alimentare e dell'ambiente, a favore di gruppi scolastici e/o di altri gruppi giovanili nell'ambito di attività scolastiche e/o extrascolastiche, nonché a favore di altri soggetti interessati alla conoscenza e all'approfondimento di tematiche legate alla tradizione contadina. Le Fattorie Didattiche hanno l'obiettivo principale di far conoscere la vita vegetale ed animale attraverso l'attività agricola, il ciclo delle colture, le tecniche di allevamento, i processi di produzione dei prodotti agroalimentari, l'importanza del suolo e dell'acqua, nonché le abilità manuali e le conoscenze dell'operatore del mondo rurale e l'importante ruolo sociale svolto dagli agricoltori. Questo anche al fine di formare, in particolare i giovani, ad un consumo consapevole e ad un comportamento attivo nella salvaguardia dell'ambiente. La "Carta degli Impegni e della Qualità" delle Fattorie Didattiche della Liguria contiene i requisiti che le aziende agricole devono possedere ai fini dell'accREDITAMENTO e dell'iscrizione all'Elenco Regionale delle Fattorie Didattiche della Liguria che fa parte della banca dati degli agriturismi.

Le aziende agricole per essere Fattorie Didattiche devono svolgere un'attività rurale caratterizzata da sistemi di coltivazione ed allevamenti tradizionali o innovativi nel rispetto degli ecosistemi e del benessere animale capaci di evidenziare il forte legame tra agricoltura e natura e tra agricoltura e mangiar sano.

Requisiti soggettivi

- Essere imprenditore agricolo così come definito all'art.2135 del codice civile

- Essere iscritto al Registro delle imprese presso la Camera di Commercio, Industria Artigianato e Agricoltura
- Possesso della Partita IVA con campo di attività nel settore agricolo
- Avere sede operativa nel territorio regionale
- Stipulare una apposita polizza assicurativa per la responsabilità civile, in specifico per l'attività didattica, nei confronti dei visitatori

Requisiti di sicurezza

- Rispettare le norme di sicurezza vigenti in materia di igiene e sicurezza e adottare tutte le misure necessarie per garantire il visitatore
- Mantenere in buono stato di conservazione le eventuali attrezzature utilizzate ai fini didattici
- Escludere le fonti di rischio derivanti da attività o lavorazioni in corso, materiali e sostanze pericolose o nocive
- Segnalare e recintare eventuali aree pericolose o escluse all'attività didattica
- Essere in possesso di una dotazione di base per il pronto soccorso

Requisiti formativi

- Essere in possesso dell'attesto di attiva partecipazione ad un corso per operatore di fattoria didattica svolto ai sensi della DGR 411/2014

Requisiti delle strutture aziendali

- Utilizzare per le attività didattiche, locali e beni strumentali dell'azienda agricola, in spazi aperti e in ambienti coperti appositamente allestiti, che vengono resi funzionali al tipo di percorso didattico proposto
- Assicurare la conformità alle norme vigenti in materia di accessibilità e di superamento delle barriere architettoniche, anche con opere provvisorie
- Garantire l'accesso ad almeno un servizio igienico e rispettare le normative in materia igienico-sanitaria per le attività didattiche in fattoria

Requisiti relativi a didattica e accoglienza

- Predisposizione di percorsi e laboratori didattici, che devono essere strettamente connessi all'indirizzo produttivo dell'azienda e con le valenze del territorio
- Le attività didattiche devono essere condotte dall'operatore di fattoria didattica, eventualmente coadiuvato da altro personale adeguatamente preparato e formato
- Le attività didattiche riguardano la predisposizione di percorsi specifici da proporre con un approccio interattivo alle classi, in funzione dei ragazzi e dei programmi dei cicli scolastici, e ai cittadini
- Deve essere concordato con i docenti il programma da realizzare con la classe, prima di ogni visita deve essere fornito tutta una serie di informazioni inerenti i comportamenti da tenere in azienda e la logistica. Bisogna raccordarsi con gli insegnanti nel caso di soggetti diversamente abili o con allergie/intolleranze
- Accoglienza di un numero di persone adeguato alle dimensioni degli spazi aperti e coperti della fattoria
- Accoglienza di un numero di persone adeguato alla disponibilità del personale adeguatamente preparato e formato presente in azienda

Obblighi per il mantenimento della registrazione alla banca dati degli operatori agrituristici

- Di iniziare l'attività di fattoria didattica entro tre anni dall'acquisizione dell'attestato di frequenza al corso base di fattoria didattica o di avere partecipato a corso di aggiornamento entro il termine sopra definito.
- Obbligo di partecipare ogni tre anni a un corso di aggiornamento su temi inerenti la fattoria didattica. A partire dalla data di rilascio dell'attestato di frequenza

- Obbligo di utilizzare la modulistica prevista dalla Regione Liguria e di comunicare annualmente alla Regione i dati relativi al numero e alla tipologia delle visite didattiche
- Impegno ad essere soggetto ai controlli da parte dell'Ispettorato agrario, rispetto della permanenza dei requisiti e al rispetto delle condizioni e modalità per l'esercizio dell'attività di fattoria didattica, nonché al monitoraggio da parte della Regione della qualità delle proposte didattiche

Avvertenze connesse all'espletamento delle attività didattiche

Ai fini di assicurare una maggior garanzia di qualità per le fattorie didattiche della Liguria vengono qui elencate alcune avvertenze da seguire prima e durante la visita:

- a) accogliere gli ospiti illustrando tutte le attività agricole svolte in azienda, permettendo ai visitatori di rapportarsi in condizioni di sicurezza agli animali allevati e agli impianti di lavorazione; l'accoglienza, la visita e le attività saranno condotte dall'agricoltore o da suoi familiari o da altre persone coinvolte nell'attività produttiva in possesso dell'attestato di attiva partecipazione ad un corso formativo per operatori di Fattoria Didattica riconosciuto dalla Regione Liguria. L'azienda deve comunque garantire, in ogni momento della visita e ad ogni gruppo di attività, la presenza di un operatore abilitato;
- b) fornire informazioni eventualmente richieste dagli insegnanti per evitare situazioni pericolose per i bambini con allergie o particolari problemi o per acquisire conoscenze specifiche sui percorsi didattici;
- c) fornire informazioni agli insegnanti sull'abbigliamento necessario alla visita e alle attività proposte;
- d) mettere a disposizione dei visitatori schede di valutazione sulla visita effettuata;
- e) fornire agli allievi eventuale materiale didattico della propria azienda od altro fornito dalla Regione Liguria.

Procedure per svolgere l'attività di fattoria didattica.

La fattoria didattica rientra nelle attività agrituristiche e deve pertanto seguire per l'avvio e svolgimento dell'attività e la presentazione della SCIA al SUAP quanto previsto agli articoli 22 23 e 24 allegando sia la documentazione prevista e scaricabile da agriligurianet. La fattoria didattica deve presentare la SCIA di inizio attività entro tre anni dalla data di acquisizione dell'attestato di frequenza del corso base. Trascorso tale termine, tale attestato decade e per potere presentare la SCIA al SUAP ne deve essere acquisito un altro, previa frequentazione di un corso. Nel caso venga seguito un corso di aggiornamento tale termine viene procrastinato di altri tre anni.

Nel corso dell'attività i titolari delle Fattorie didattiche devono comunicare al SUAP le variazioni individuate all'articolo 26, le modifiche all'attività didattica devono essere comunicate solo all'Ispettorato agrario.

Il Settore Ispettorato agrario verifica la persistenza dei requisiti ai sensi dell'articolo 26 predisponendo controlli e verifiche in ogni momento o almeno ogni tre anni e procede, in caso di inadempienze nell'ambito delle attività di fattoria didattica, alla richiesta dell'adeguamento di quanto necessario entro il termine stabilito pena la revoca dell'iscrizione.

Al fine di monitorare le attività delle Fattorie Didattiche è necessario che le medesime provvedano a comunicare al SUAP e all'Ispettorato agrario entro il 31 agosto di ogni anno: - le tariffe che saranno applicate tra il 1 settembre e il 31 agosto dell'anno successivo. Qualora entro la data di cui sopra non vengano segnalate tariffe e periodi differenti s'intendono confermati quelli precedenti. Devono inoltre obbligatoriamente inviare alla Regione Liguria annualmente le schede di valutazione compilate sul numero di visitatori o quant'altro richiesto dalla Regione Liguria ai fini della verifica dell'efficacia delle attività proposte. Nel caso in cui per tre anni non viene esercitata l'attività di fattoria didattica, e pertanto non vengono inviate le schede di valutazione, si procede

alla cancellazione dell'attività di fattoria didattica di tale azienda dalla banca dati degli operatori agrituristici.

allegato 8

Procedure per svolgere l'attività di enoturismo e oleoturismo

1. Ai fini del presente provvedimento viene disciplinato l'enoturismo e l'oleoturismo svolto dagli agriturismi.
2. Sono considerate attività di enoturismo ai sensi dell'articolo 1 comma 502 della Legge 205/2017 tutte le attività formative e informative rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e la conoscenza del vino, con particolare riguardo alle indicazioni geografiche (DOP, IGP) nel cui areale si svolge l'attività, quali, a titolo esemplificativo, le visite guidate ai vigneti di pertinenza dell'azienda, alle cantine, le visite nei luoghi di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite, della storia e della pratica dell'attività vitivinicola ed enologica in genere; le iniziative di carattere didattico, culturale e ricreativo svolte nell'ambito delle cantine e dei vigneti, ivi compresa la vendemmia didattica; le attività di degustazione e commercializzazione delle produzioni vitivinicole aziendali. Le attività di somministrazione di vino abbinati ad alimenti, dietro corresponsione di pagamento, seguono le disposizioni previste agli articoli 2 ,7 e 8 del presente provvedimento nonché quanto previsto dall'allegato 2 "Disposizioni igienico sanitarie per la preparazione e somministrazione di alimenti".
3. Sono considerate attività di oleoturismo le attività di conoscenza dell'olio d'oliva espletate nel luogo di produzione, le visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione dell'ulivo, la degustazione e la commercializzazione delle produzioni aziendali dell'olio d'oliva, anche in abbinamento ad alimenti, le iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito dei luoghi di coltivazione e produzione. Con articolo 1 comma 513 della Legge 160/2019 a decorrere dal 1° gennaio 2020, le disposizioni di cui all'articolo 1, commi da 502 a 505 (enoturismo), della legge 205/2017 sono estese alle attività di oleoturismo
4. Come previsto dal Decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari , forestali e del turismo 12 marzo 2019 devono essere rispettati i requisiti e standard di servizio per gli operatori che svolgono tali attività stabiliti all'articolo 2 comma di tale Decreto.
5. L'enoturismo e/o oleoturismo se esercitato dagli operatori agrituristici, devono seguire tutte le disposizioni previste dalla l.r. 37/2007 e da questo provvedimento, comprese quelle per l'avvio e svolgimento dell'attività e la presentazione della SCIA al SUAP , previste agli articoli 22 23 e 24 del presente provvedimento allegando la documentazione prevista e scaricabile da agriligurianet.
6. Nel corso dell'attività i titolari degli enoturismi devono comunicare al SUAP le variazioni individuate all'articolo 26.
7. Il Settore Ispettorato agrario verifica la persistenza dei requisiti ai sensi dell'articolo 22 e di quanto previsto da questo allegato predisponendo controlli e verifiche in ogni momento o almeno ogni tre anni e procede, in caso di inadempienze alla cancellazione dalla banca dati degli operatori agrituristici .
8. La Regione con apposita circolare definisce i contenuti dei corsi di formazione obbligatori.