

DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA GIUNTA 4 novembre 1996, n. 0397/Pres.

Regolamento per l'esecuzione della legge regionale 22 luglio 1996, n. 25 avente per oggetto «Disciplina dell'agriturismo».

Art. 1

(Ricezione ed ospitalità aziendale)

1. L'operatore agriturismo deve esporre all'interno dei locali l'autorizzazione comunale, l'autorizzazione sanitaria, le tariffe ed i prezzi praticati, inoltre deve apporre in modo stabile e ben visibile all'esterno dell'azienda o dell'edificio una targa con il logo, riportato nell'allegato A) al presente regolamento, e la dicitura dell'attività autorizzata.

2. L'ospitalità per soggiorno può essere esercitata in locali aziendali appositamente predisposti con il limite massimo di quindici stanze da letto per complessivi trenta posti letto. Le caratteristiche dei locali sono le stesse previste per gli immobili adibiti a civile abitazione. L'unica dicitura autorizzata è: <<Alloggio agriturismo>>.

3. L'ospitalità in spazi aperti può essere attuata predisponendo apposite aree per campeggiatori o turisti muniti di altri mezzi di pernottamento autonomi e mobili, fino ad un massimo di venti piazzole e/o unità di sosta. Non è consentita la sosta per periodi superiori a duecentodieci giorni annui complessivi e continuativi. L'unica dicitura autorizzata è <<Campeggio agriturismo>>. ⁽¹⁾

4. Nell'azienda agriturismo vengono somministrati pasti e bevande, privilegiando la gastronomia dell'area e della Regione. Le materie prime utilizzate devono essere di produzione aziendale o acquistate presso produttori agricoli singoli od associati della Regione Friuli-Venezia Giulia, ivi compresi - i prodotti ittici di mare o d'acqua dolce, ovvero presso aziende aderenti ai consorzi di tutela dei prodotti tipici regionali, secondo la collocazione dell'esercizio, per un valore annuo pari ad almeno l'85% dell'intera materia prima utilizzata. Per prodotti tipici della Regione si intendono le produzioni del settore agroalimentare, comprese bevande alcoliche o spiritose, ottenute in ambito regionale conformemente ad un disciplinare di produzione il cui rispetto sia garantito da un Consorzio di tutela del prodotto riconosciuto a termini

delle vigenti leggi in materia. Nell'utilizzo degli ingredienti per la preparazione dei cibi devono essere rispettati i seguenti limiti di provenienza in termini di valore annuo:

a) 60% prodotti di produzione aziendale per le aziende site fino a 300 m/slm, ridotto al 40% per le aziende site ad una altitudine da 301 a 500 m/slm o i cui terreni siano prevalentemente siti nelle zone a parco o riserva naturale, nelle aree di rilevante interesse ambientale, nei parchi comunali e intercomunali e aree contigue definite nei piani di conservazione e sviluppo o nella Provincia di Trieste, e ridotto al 25% per le aziende site ad una altitudine superiore ai 500 m/slm;

b) 25% prodotti regionali acquistati presso altri produttori agricoli singoli od associati della Regione Friuli-Venezia Giulia o presso aziende aderenti ai consorzi di tutela dei prodotti tipici della Regione per le aziende agrituristiche site fino a 300 m/slm, aumentato al 45% per le aziende site ad una altitudine da 301 a 500 m/slm o i cui terreni siano prevalentemente siti nella zona a parco o riserva naturale, nelle aree di rilevante interesse ambientale, nei parchi naturali e intercomunali e aree contigue definite nei piani di conservazione e sviluppo o nella Provincia di Trieste, ed aumentato al 60% per le aziende site ad una altitudine superiore ai 500 m/slm;

c) 15% prodotti acquistati liberamente sul mercato ed utilizzabili dall'azienda agrituristica.⁽¹⁾

5. I prodotti necessari alla preparazione degli alimenti, quali sale, pepe, olii, spezie ed altro, citati all'articolo 2 comma 3 della legge regionale 22 luglio 1996, n. 25, qualora non comunemente di produzione regionale, esulano dalle percentuali di provenienza sopra riportate. Per le cooperative agricole che esercitano l'agriturismo, per produzione aziendale si intende sia quella prodotta dalla cooperativa sia quella conferita dai soci della cooperativa. Nella lista dei cibi e bevande messe a disposizione del pubblico dovrà essere indicata la provenienza aziendale o extra aziendale degli stessi. La materia prima utilizzata per la somministrazione della prima colazione abbinata al pernottamento, qualora l'azienda non pratichi anche l'attività di ristoro, non rientra nel calcolo delle percentuali sopra riportate.

6. Il limite massimo dei giorni di apertura per la sola attività di ristorazione è fissato in duecentodieci giorni, anche frazionabili a discrezione dell'imprenditore agrituristico nell'arco dell'anno, del mese e della settimana. Viene considerato giorno di apertura anche l'apertura per una singola ora o frazione di essa nell'arco della giornata, la prosecuzione dell'orario di apertura oltre le ore ventiquattro non viene considerata apertura per

il giorno successivo. L'attività di ristorazione svolta ad una altitudine superiore ai 500 m/slm non ricade nella sopra citata limitazione temporale. La somministrazione di pasti esclusivamente ad ospiti alloggiati in trattamento di pensione o mezza pensione presso l'azienda non ricade nella sopracitata limitazione temporale.

7. Per l'attività di ristorazione a base di piatti caldi o cucinati, è fissato il limite di capienza massimo di ottanta posti a sedere. Detto limite può essere elevato fino ad un massimo di centoquaranta posti a sedere qualora l'attività di ristorazione si svolga con carattere stagionale e non superi i centoventi giorni da utilizzarsi in forma continuativa. La somministrazione esclusiva di spuntini e bevande non ricade nelle sopra citate limitazioni temporali e di capienza. La somministrazione di bibite e caffè è consentita unicamente a completamento del pasto o spuntino agrituristico. L'unica dicitura autorizzata è <<Ristoro agrituristico>>. ⁽¹⁾

8. Per determinare l'altezza sul livello del mare si fa riferimento all'ubicazione dell'attività agrituristica.

9. Le comunicazioni previste dall'articolo 10 comma 1, lettera c) della legge regionale n. 25/96 riguardano la sola attività di ospitalità di alloggio e campeggio e vanno inoltrate al Comune, ente delegato dalla legge regionale 30 maggio 1988, n. 39.

(1) Commi sostituiti dal DPGR 16 giugno 2000, n. 0204/Pres. (BUR 9/8/2000, n. 32).

Art. 2

(Organizzazione di attività sportive, culturali e ricreative)

1. Le attività ammesse devono avere un rapporto di connessione con l'attività aziendale e con l'ambiente. Rientrano tra le attività sportive e culturali: l'equitazione, il nolo di cicli e natanti, l'organizzazione di attività escursionistiche anche con veicoli tipici in ambito rurale e con mezzi nautici tipici in ambito fluviale e lagunare, l'organizzazione di itinerari artistici e naturalistici, la pratica in strutture aziendali di golf, tennis, bocce, calcetto, pallavolo, nuoto, equitazione ed altri tipi di sport, l'organizzazione di corsi e seminari, di attività espositive, intrattenimenti musicali e giornate culturali tese a valorizzare le tradizioni, la cultura ed i prodotti del mondo agricolo, l'allestimento di raccolte di oggetti di cultura materiale attinenti al mondo rurale, la pesca sportiva, l'attività agrofaunistica-venatoria. Inoltre tra le attività ricreative sono ammesse quelle che

valorizzano l'ambiente rurale, e utilizzano la natura per lo svago degli ospiti.⁽²⁾ Nella targa di cui all'articolo 1, comma 1 può essere riportato il logo dell'attività sportiva o culturale praticabile presso l'azienda agrituristica.

(2) Soppresse parole dal DPGR 16 giugno 2000, n. 0204/Pres. (BUR 9/8/2000, n. 32).

Art. 3

(Esercizio dell'agriturismo)

1. Per lo svolgimento delle attività agrituristiche può essere impiegato solo personale partecipante all'impresa familiare nonché personale dipendente assunto per l'attività di conduzione del fondo e quindi inquadrato con contratto di lavoro agricolo.

2. Le cooperative agricole che esercitano l'agriturismo possono impiegare nell'attività i soci e partecipanti all'impresa familiare degli stessi e possono assumere personale inquadrato con contratto di lavoro agricolo.

3. Le dizioni <<imprenditore agrituristico>>, <<azienda agrituristica>> o <<agriturismo>> possono essere usate solo per imprenditori e aziende regolarmente iscritte all'Elenco regionale e regolarmente autorizzate dal Sindaco del Comune in cui viene svolta l'attività.

Art. 4

(Utilizzo degli immobili per uso agrituristico)

1. I requisiti edilizi (altezze, superfici finestrate) per i locali da adibire a usi agrituristiche sono quelli previsti per le case di abitazione. Le aree utilizzate nell'ambito dell'azienda a servizi dell'attività agrituristica (es. parcheggi) sono considerate a tutti gli effetti di pertinenza delle aziende medesime e quindi non soggette ai vincoli previsti per i pubblici esercizi.

Art. 5

(Norme igienico-sanitarie)

1. Le attività agrituristiche non sono parificabili agli esercizi commerciali di ristorazione, di affittacamere, di albergo e di campeggio.

2. I locali da adibire ad alloggio agrituristico devono osservare i parametri minimi previsti dai regolamenti edilizi comunali per le case di abitazione (altezza,

superficie, superficie-finestrata); in particolare in relazione alla superficie minima disponibile per posto letto, deve essere accertata l'assenza di cause di insalubrità. I servizi igienici devono essere completi di lavabo, vasca o doccia, tazza e bidet munito di erogatore d'acqua a getto, e devono essere almeno uno ogni sei posti letto. Per quanto riguarda l'arredamento, devono essere disponibili per persona un letto e una seggiola mentre in ogni stanza dovrà esserci almeno un armadio, un tavolino e un cestino per rifiuti. Deve essere messo in atto tutto quanto previsto in funzione della prevenzione degli infortuni per le case di abitazione.⁽³⁾

3. Per l'accoglimento in spazi aperti di campeggiatori o di turisti muniti di altri mezzi di pernottamento autonomi e mobili, devono essere previsti per ogni piazzola o unità di sosta, sita sulla terra ferma, almeno 60 mq., compreso in essi lo spazio per l'automobile. Per una presenza fino a 15 persone, i servizi igienici devono essere costituiti da due gabinetti, due docce, 2 lavabi, 1 lavello, 1 lavatoio, 1 fontanella, 1 vuotatoio di facile accesso preferibilmente situato all'esterno dei servizi igienici e lontano dalle piazzole di sosta, 1 presa d'acqua con sufficiente pressione per le operazioni di pulizia dei servizi igienici e dei mezzi di pernottamento. Per una presenza fino a trenta persone i servizi igienici devono essere costituiti da almeno 3 gabinetti, 3 docce, 3 lavabi, 2 lavelli e 2 lavatoi, 1 fontanella, 1 vuotatoio di facile accesso preferibilmente situato all'esterno dei servizi igienici e lontano dalle piazzole di sosta, 1 presa d'acqua con sufficiente pressione per le operazioni di pulizia dei servizi igienici e dei mezzi di pernottamento. I lavabi devono essere dotati di almeno una presa per rasoio. In prossimità delle piazzole deve essere prevista una colonnina con possibilità di attacco per la presa di corrente elettrica. L'operatore agriturismo non è tenuto a costruire dei servizi igienici appositamente per il campeggio agriturismo qualora l'azienda agriturismo ne disponga di idonei rispondenti ai requisiti di cui sopra e accessibili all'esterno.

4. Nella predisposizione dei locali per la produzione, la preparazione, il confezionamento e la somministrazione di alimenti, compresi i prodotti da forno a base di cereali e le bevande, le aziende agrituristiche sono soggette alle disposizioni di cui alla legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive modifiche e integrazioni. Tali attività sono soggette al rilascio della apposita autorizzazione sanitaria prevista dall'articolo 2 della legge n. 283/1962 e dal regolamento di esecuzione emanato con D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327. Il personale che manipola gli alimenti deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria ai sensi

dell'articolo 37 e seguenti del D.P.R. n. 327/1980. I locali adibiti a cucine-laboratori di preparazione devono avere i seguenti requisiti:

a) normalmente una superficie minima di almeno dodici metri quadri;

b) pareti sino a due metri lavabili e disinfettabili, possono essere utilizzate a questo scopo: piastrelle, pitture idrofughe, rivestimenti con sostanze o laminati plasticati;

c) pavimento ben connesso lavabile e disinfettabile;

d) soffitto che non permetta attecchimento di muffe e caduta di polvere;

e) finestre e porte protette da dispositivi contro gli insetti ed i roditori;

f) lavello fornito di erogatore d'acqua a comando non manuale né a gomito;

g) distributore di sapone e asciugamani a perdere;

h) contenitore per rifiuti con comando a pedale;

i) cappa sovrastante il punto cottura tale da poter convogliare all'esterno i fumi e i vapori (solo in casi particolari e in relazione alla potenza dei fuochi è necessaria l'areazione forzata);

l) tavoli da lavoro con superficie lavabile e armadietti chiusi;

m) lavastoviglie, anche di tipo non industriale, qualora siano previsti nel locale somministrazione pasti più di 20 posti a sederci;

n) frigorifero (anche di tipo non industriale) di capacità adeguata e dotato di termometro di massima e di minima.

5. Nell'ipotesi di semplice somministrazione di spuntini e bevande, che escluda attività di cottura, sarà necessario ricavare, per la sola preparazione degli stessi, eventualmente nella stessa cucina familiare, un settore con piano di lavoro lavabile e disinfettabile delimitato da superfici ugualmente lavabili e disinfettabili. I locali adibiti al consumo dei pasti sono normalmente ricavati nella casa di abitazione o in annessi rustici. Nel caso in cui le altezze o le finestrate, tenuto conto della ruralità delle costruzioni, non siano sufficienti ad assicurare una adeguata areazione, può essere prescritta l'adozione di sistemi meccanici per il ricambio dell'aria. La superficie minima di somministrazione è pari a 1,5 mq. per posto a sedere.

6. I servizi igienici devono avere pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili come descritto per le cucine e comandi non manuali né a gomito di erogazione dell'acqua, distributore di sapone e asciugamani a perdere, contenitore per i rifiuti con comando a pedale. Qualora tali servizi non fossero muniti di finestrate di almeno cm. 50x50 dovranno

avere la porta che si apre verso l'esterno ed essere muniti di chiusura con chiave universale.

7. Nel caso di attività di ristorazione, il numero dei servizi igienici composto da bagno ed antibagno dovrà essere proporzionato al numero di posti a sedere con un minimo di 1 servizio igienico previsto fino a 25 posti ed un minimo di 2 servizi igienici dei quali uno per i disabili, per un numero di posti superiore a 25.

8. Il servizio igienico riservato al personale di cucina può anche essere non adiacente alla cucina medesima purché compreso nell'ambito degli edifici dell'azienda. Le finestre dei servizi igienici devono essere protette da dispositivi contro gli insetti.

9. Nel caso invece di semplice somministrazione di spuntini potrà essere posto a disposizione del pubblico il servizio igienico familiare.

10. Le superfici minime per cucine-laboratori di preparazione e per locali di somministrazione si applicano per le nuove autorizzazioni rimanendo valide anche superfici inferiori per le autorizzazioni già in essere.

(3) Comma sostituito dal DPGR 16 giugno 2000, n. 0204/Pres. (BUR 9/8/2000, n. 32).

Art. 6

(Macellazione animali allevati in azienda)

1. La macellazione degli animali delle specie bovina, equina, suina, ovina e caprina è consentita esclusivamente in impianti debitamente autorizzati ai sensi del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286.

2. La macellazione dei volatili da cortile, della selvaggina da penna allevata e dei conigli, per un quantitativo non superiore ai 7.000 capi avicoli all'anno con un massimo di 50 capi al giorno e di 700 conigli all'anno, con un massimo di 30 capi al giorno, è consentita in apposito locale polifunzionale autorizzato ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283, annesso in azienda agrituristica e per la vendita diretta di cui all'articolo 2 comma 6 lettera f) della legge regionale n. 25/96.

3. Detto locale, in cui è tassativamente vietato il sezionamento delle carcasse, deve essere sufficientemente illuminato, aerato e provvisto di:

a) pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto munito di griglia e sifone per la raccolta dei reflui e lo smaltimento delle acque di lavaggio;

b) pareti rivestite con materiale lavabile disinfettabile fino ad un'altezza di almeno due metri;

c) contenitori idonei che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto destinati esclusivamente a tale uso;

d) contenitori lavabili e disinfettabili muniti di chiusura per depositare il sangue ed i sottoprodotti di macellazione, in attesa di ritiro da parte di ditta autorizzata da effettuarsi entro le 24 ore;

e) finestre, porte e scarichi protetti da dispositivi contro gli insetti od i roditori;

f) lavabo fornito di acqua corrente potabile calda e fredda, di prodotti per la pulizia e dispositivi per l'asciugatura delle mani da usarsi una sola volta;

g) servizio igienico non comunicante direttamente con il locale di macellazione.

4. Può essere ammessa l'utilizzazione dei servizi igienici dell'abitazione o dell'azienda agrituristica purché diversi da quelli a disposizione del pubblico.

5. La macellazione dei conigli e quella degli animali delle specie avicole devono essere effettuate in momenti diversi.

6. In deroga al comma 1 è consentita la attività settimanale di macellazione, fino a due capi di suini e due capi di ovi-caprini o otto capi di agnelli, capretti e suinetti di peso vivo inferiore a quindici chilogrammi, in impianti annessi in aziende agrituristiche e per la vendita diretta di cui all'articolo 2 comma 6 lettera f) della legge regionale n. 25/96. Per tali impianti l'autorizzazione sanitaria è subordinata al possesso dei requisiti di cui al comma 3 e dei seguenti ulteriori requisiti:

a) locale con dimensioni minime di tre metri di larghezza e sei metri di lunghezza dei quali 3,5 metri per stordimento, dissanguamento e scuoiatura-depilazione e 2,5 metri per sezionamento in quarti ed eviscerazione;

b) la presenza di attrezzature che consentano, per le operazioni successive allo stordimento, il sollevamento completo della carcassa. Durante le operazioni di macellazione l'animale non deve mai venire a contatto con il pavimento, qualora l'altezza del locale non permetta di appendere immediatamente l'animale alla guidovia, è ammesso, limitatamente alle fasi di dissanguamento e per l'asportazione della testa e delle zampe, l'utilizzo di attrezzature che permettano comunque il sollevamento dell'animale dal suolo;

c) la separazione tra il sito dove avviene lo stordimento, il dissanguamento, la scuoiatura-depilazione e la postazione dove si eseguono le successive operazioni

sulla carcassa deve essere assicurata da apposita divisione strutturale fissa o mobile o da una adeguata distanza;

d) in assenza di un apposito locale i visceri ed i cascami della macellazione, in attesa di ritiro da parte di ditta autorizzata da effettuarsi entro le ventiquattro ore, possono essere depositati in contenitori lavabili e disinfettabili muniti di chiusura;

e) una cella frigorifera, di capacità adeguata a contenere i prodotti della macellazione destinati ad uso alimentare umano, che può coincidere con quella della vendita diretta o quella eventualmente presente nella cucina-laboratorio di preparazione, purché sia assicurata l'assenza di contatti tra carni fresche di specie diverse e tra queste ed altri prodotti carnei (es. salumi o carni preparate).

7. L'impianto autorizzato ai sensi dei commi 1 e 6 può essere adibito alla macellazione degli avicunicoli purché la macellazione degli animali delle predette specie e quella dei bovini, degli equini, dei suini, degli ovini e dei caprini abbiano luogo in giorni diversi.⁽⁴⁾

8. I locali, le attrezzature e gli utensili devono essere utilizzati esclusivamente per l'attività di cui si tratta, puliti e disinfettati ogni qualvolta siano stati insudiciati e prima di essere riutilizzati per le distinte operazioni sopra richiamate.

(4) Comma sostituito dal DPGR 16 giugno 2000, n. 0204/Pres. (BUR 9/8/2000, n. 32).

Art. 7

(Sezionamento e lavorazione di prodotti a base di carne in azienda)

1. La lavorazione delle carni ottenute dalla macellazione aziendale o extraaziendale è consentita in apposito locale autorizzato ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283 o in quelli di cui all'articolo 5 comma 4 del presente regolamento nel qual caso la lavorazione dovrà avvenire in momenti diversi da ogni altra attività di preparazione.

2. La lavorazione delle carni ottenute dalla macellazione aziendale potrà essere effettuata esclusivamente da personale in possesso di idoneità sanitaria ai sensi dell'articolo 37 e seguenti del D.P.R. n. 327/1980.

3. Qualora nella stessa azienda venga attivato anche un impianto di macellazione è sufficiente un solo servizio igienico per entrambe le strutture.

Art. 8
(Etichettatura prodotti)

1. Tutti i prodotti destinati alla vendita devono riportare l'etichettatura di cui al decreto legislativo n. 109 del 1992 e quelli contenenti carni suine non cotte anche la data di produzione indicata con un numero romano per il mese e con un numero arabo per le due ultime cifre riferite all'anno.

Art. 9
(Congelamento dei prodotti aziendali)

1. È consentito il congelamento dei prodotti di origine animale e vegetale destinati ad essere utilizzati unicamente nella preparazione di cibi da somministrare per la ristorazione.⁽⁵⁾

1 bis. Il congelamento di cibi cotti e precotti è consentito esclusivamente a mezzo abbattitore di temperatura.⁽⁶⁾

2. Possono essere sottoposte a congelazione, con adeguato frigorifero anche di tipo non industriale munito di termometro registratore di massima e di minima, le derrate in perfette condizioni di salubrità e freschezza subito dopo il confezionamento con idoneo involucro sul quale saranno indicati il mese e l'anno in cui è stato effettuato il trattamento. Dovranno essere scrupolosamente mantenute le temperature di conservazione prescritte dalle norme vigenti per i vari tipi di prodotti i quali, una volta scongelati, non possono essere ricongelati.

3. Per la produzione aziendale di alimenti congelati va fatta esplicita menzione nella richiesta di autorizzazione rivolta all'autorità sanitaria competente.

(5) Comma sostituito dal DPGR 16 giugno 2000, n. 0204/Pres. (BUR 9/8/2000, n. 32).

(6) Comma aggiunto dal DPGR 16 giugno 2000, n. 0204/Pres. (BUR 9/8/2000, n. 32).

Art. 10⁽⁷⁾
(Fruibilità dei locali a persone fisicamente impediti)

1. Le strutture agrituristiche adibite a ristoro devono essere accessibili a persone fisicamente impediti.

2. Le strutture agrituristiche adibite ad ospitalità per soggiorno, devono prevedere che almeno il 5% dei posti

letto sia accessibile a persone fisicamente impedito, con un minimo di un posto letto per ogni struttura agrituristica. Qualora il numero dei posti letto sia inferiore a dieci unità detta condizione non ricorre.

3. Qualora negli interventi di natura edilizia sia dimostrata l'impossibilità tecnica connessa agli elementi strutturali ed impiantistici o la presenza di strutture di particolare pregio architettonico, che non consentano l'abbattimento delle barriere architettoniche e l'adeguamento dei locali all'accoglimento delle persone fisicamente impedito, è consentita una deroga. Tale deroga è concessa dal Sindaco in sede di provvedimento autorizzativo, previa relazione tecnica da presentare in allegato al progetto di intervento edilizio a parere favorevole dell'Ufficio tecnico o del tecnico incaricato dal Comune per l'istruttoria e della Soprintendenza ai beni culturali ed architettonici nel caso la struttura rivesta particolare pregio architettonico.

(7) Articolo sostituito dal DPGR 16 giugno 2000, n. 0204/Pres. (BUR 9/8/2000, n. 32).

Art. 11

(L'attività agrituristica svolta in malghe)

1. Per la somministrazione di alimenti tipici prodotti in malga dovrà essere individuato un idoneo spazio di preparazione degli stessi con piano di lavoro lavabile e disinfettabile. I prodotti dovranno essere protetti e conservati in modo idoneo. Per la preparazione potrà essere usata la cucina, utilizzata dai conduttori della malga e dai suoi collaboratori, in tale caso deve avere i seguenti requisiti:

- a) pavimento e pareti sino a due metri di altezza lavabili e disinfettabili; nel caso di sola somministrazione di pasti e spuntini limitatamente alla zona in cui è posto il piano di lavoro;
- b) finestre e porte muniti di dispositivi contro gli insetti od i roditori;
- c) piani di lavoro lavabili e disinfettabili;
- d) lavandino o lavello munito di rubinetto a comando non manuale, erogatore di sapone e di asciugamani a perdere.

2. Per le cucine in malga non viene richiesta la superficie minima di dodici metri quadri. La somministrazione non può avere luogo nella cucina stessa.

Per somministrazione di bevande e spuntini ricavati prevalentemente da prodotti aziendali si intende la somministrazione di polenta, formaggi e salumi, nonché di eventuali altri prodotti. Per i locali di somministrazione

in malga non viene richiesta la superficie minima pari a 1,5 mq. per posto a sedere.

3. Per l'alloggio in malga valgono le norme per i rifugi escursionistici. Gli ospiti non possono fruire del servizio igienico riservato agli operatori della malga qualora vi si svolga anche l'attività di lavorazione del latte e/o quella di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande.

Art. 12
(*Titoli di studio*)

1. Per l'iscrizione nell'elenco degli imprenditori agrituristici, ai sensi dell'articolo 8 comma 3 della legge regionale 25/96, si intendono idonei i titoli di studio conseguiti in discipline agrarie, forestali, veterinarie, alimentari, turistiche ed economiche.

Art. 12 bis⁽⁸⁾
(*Formazione professionale*)

1. I corsi di formazione professionale per gli operatori agrituristici, di cui all'articolo 8, comma 1, della legge regionale 25/1996, la cui durata non può essere inferiore alle 90 ore, devono articolarsi in percorsi formativi che prevedano almeno la trattazione delle seguenti materie: legislazione in materia di agriturismo, ecologia e produzioni aziendali; tecnologie alimentari; gestione ed organizzazione aziendale; promozione e tecniche di vendita; storia ed evoluzione dell'eno-gastronomia regionale; storia, arte e tradizioni popolari del Friuli-Venezia Giulia, nonché la conoscenza del settore delle erbe officinali tradizionali.

2. I corsi di aggiornamento professionale per gli operatori agrituristici, aperti alla libera partecipazione degli stessi, hanno una durata non inferiore alle 50 ore e si articolano in moduli ricomprendenti argomenti relativi all'ospitalità, ai prodotti tipici dell'azienda agrituristica, alla trasformazione aziendale dei prodotti agricoli, alle nozioni di base della lingua tedesca e/o lingua inglese, alle informazioni di carattere culturale, etnografico e sulle tradizioni popolari, nonché ogni altro argomento utile ad elevare il livello professionale degli operatori del settore.

(8) Articolo aggiunto dal DPGR 16 giugno 2000, n. 0204/Pres. (BUR 9/8/2000, n. 32).

Art. 13
(Modalità per la classificazione delle aziende
agrituristiche)

1. La classificazione è limitata alle aziende agrituristiche che svolgono attività di alloggio e di campeggio. Va riferita a parametri diversi da quelli della classificazione alberghiera ed esige valutazioni d'insieme, essendo gli edifici, i locali, gli arredi ed i servizi dell'azienda agrituristica molto eterogenei.

2. Per la classificazione delle aziende agrituristiche viene adottato un sistema basato sull'esame di 37 parametri di qualità, ripartiti in due tabelle e riportati nella scheda tipo allegata al presente regolamento quale allegato B). La tabella A riguarda le qualità strutturali, cioè lo stato di organizzazione, funzionalità e confortevolezza di fattori dell'accoglienza e servizi ricreativi non riferibili a qualità specifiche dell'ospitalità agrituristica. La tabella B riguarda le qualità peculiari, cioè tutti quei fattori dell'accoglienza più specificamente legati ai contenuti dell'agriturismo. Per alcuni parametri di qualità è prevista l'attribuzione di un solo livello di punteggio, per altri di due livelli. Oltre i punteggi riferiti ai singoli parametri, può essere attribuito un bonus da 1-2 punti per la tabella A e da 1-2-3 punti per la tabella B, ove si ravvisino condizioni complessive di particolare armonia organizzativa e caratterizzazione culturale dell'azienda agrituristica. Attraverso il calcolo dei punteggi di ciascuna tabella si arriva all'attribuzione dei livelli di classificazione simbolizzati da margherite (il corrispondente delle stelle adottate nella classificazione alberghiera), come da allegato C), in numero che va da una, per le aziende che non si discostano significativamente dalle condizioni minime di legge, a cinque, per le aziende ad alto grado di confortevolezza e caratterizzazione dell'accoglienza in senso agrituristico.

3. I livelli di classificazione sono così determinati:

a) una margherita viene attribuita a tutte le aziende agrituristiche che soddisfino i requisiti di sufficienza per l'esercizio dell'attività agrituristica, stabiliti dalle normative sull'agriturismo;

b) due margherite vengono attribuite alle aziende che soddisfino i requisiti base e raggiungano un punteggio complessivo minimo di quindici punti fra la tabella A e la tabella B;

c) tre margherite vengono attribuite alle aziende che soddisfino i requisiti base e raggiungano un punteggio complessivo minimo di 30 punti, con almeno 10 punti in tabella A e 15 punti in tabella B;

d) quattro margherite vengono attribuite alle aziende che soddisfino i requisiti base e raggiungano un punteggio complessivo minimo di 40 punti, con almeno 15 punti in tabella A e 20 punti in tabella B. Inoltre le aziende classificate a questo livello devono acquisire punteggio per i seguenti parametri della tabella A: esterno edifici, interno edifici, arredamento, servizi igienici, camere con bagno (almeno metà, e almeno un bagno ogni 4 posti letto per le rimanenti), biancheria, pulizia, riassetto alloggi e telefono; ed i seguenti della tabella B: assistenza agli ospiti, strade e spazi verdi, contesto paesaggistico. Devono essere totalizzati almeno 4 punti per attività ricreative relative ai parametri da 12 a 18 della tabella A e da 15 a 19 della tabella B. Il punteggio relativo alle camere con bagno non va considerato quando si tratta di ospitalità in alloggi indipendenti, ma in questo caso occorre la presenza di almeno un servizio igienico ogni quattro posti letto;

e) cinque margherite vengono attribuite alle aziende che soddisfino i requisiti base e raggiungano un punteggio minimo di 50 punti, con almeno 20 punti in tabella A e 25 punti in tabella B. Inoltre le aziende classificate a questo livello devono acquisire punteggio per i parametri già indicati al livello precedente cui si aggiungono i seguenti parametri della tabella A: spazi interni, impianti termoidroelettrici, camere con bagno (tutte), sala incontro; ed i seguenti della tabella B: edifici ed arredi di pregio, coltivazioni, ristorazione. Infine devono essere totalizzati almeno 6 punti per attività ricreative ai parametri da dodici a 18 della tabella A e da 15 a 19 della tabella B. Come per l'attribuzione delle quattro margherite, nel caso di ospitalità in alloggi indipendenti non si considera il punteggio per camere con bagno, ma occorre che vi sia un servizio igienico ogni quattro posti letto.

4. Nel caso di aziende che offrano soltanto la possibilità di campeggio, non si terrà conto dei parametri 7, 8, 9, 10 della tabella A, che si riferiscono agli alloggi. Dovranno invece essere oggetto di valutazione tutti i locali comuni a disposizione dei campeggiatori (spazio, manutenzione, arredi, servizi, ecc.).

Art. 14 (Vigilanza)

1. L'Amministrazione regionale con ispezioni e controlli accerta che l'attività agrituristica sia svolta in conformità a quanto prescritto dalla legge regionale n. 25/96 e dal presente regolamento di esecuzione della legge stessa. In particolare accerta:

a) che l'attività agrituristica sia svolta nel rispetto di quanto previsto dall'articolo 10 della legge regionale n. 25/96;

b) che l'attività agrituristica sia svolta in rapporto di connessione e complementarietà con l'attività di coltivazione del fondo, di silvicoltura, di allevamento del bestiame e di acquacoltura che devono rimanere principali;

c) che il tempo lavoro impiegato nell'attività agricola sia superiore a quello impiegato nell'attività agrituristica;

d) che il valore annuo della materia prima utilizzata per la somministrazione di pasti, bevande e spuntini rispetti quanto stabilito dall'articolo 1 comma 4 del presente regolamento;

e) che vengano rispettati i limiti temporali e di capienza fissati nella autorizzazione comunale che comunque non devono superare quelli previsti dall'articolo 1 del presente regolamento.

2. Per gli accertamenti di cui ai punti b) e c) si utilizzano le seguenti tabelle e parametri:

a) *Parametri di impegno lavoro per 1 'attività agrituristica*

Per l'applicazione dei parametri sotto riportati è ammesso un indice di tolleranza in più ed in meno fino al 20% eventualmente da applicare in base alle caratteristiche delle singole attività agrituristiche ed all'ubicazione delle singole aziende agricole.

1) Alloggio agrituristico in appartamenti o monolocali autonomi (tempo lavoro calcolato in ore/mese su numero di posti letto utilizzati)

Posti letto	Ore lavoro
2	12
4	14
6	16
8	18
10	20
12	22
14	24
16	26
18	28
20	30
22	32
24	34
26	36
28	38
30	40

3	1.4	1.9	3.9	5.1
4	1.8	2.4	4.5	6
5	2.2	2.9	5.1	6.9
6	2.6	3.4	5.7	7.8
7	3	3.9	6.2	8.4
8	3.4	4.4	6.7	9
9	3.8	4.9	7.2	9.6
10	4.2	5.3	7.9	10.5
11	4.6	5.8	8.6	11.4
12	5	6.2	9.3	12.3
13	5.4	6.7	9.9	13.1
14	5.8	7.2	10.5	13.8
15	6.2	7.7	11.1	14.5

2) Campeggio agriturismo (sei ore/mese per piazzola autorizzata)

3) Alloggio turistico in camere consistenti in due posti letto (tempo lavoro ore/giorno calcolate sul numero di camere utilizzate e necessarie per pulizia e riassetto giornaliero della camera, eventuale 1a colazione e pensione)

N. camere autorizzate	Alloggio	Alloggio+ 1a colazione	Alloggio+ 1/2 pensione	Alloggio+ pensione
1	0.5	1	2.5	3.5
2	1	1.5	3.2	4.3

Il tempo lavoro per il trattamento di pensione e mezza pensione viene calcolato con la presente tabella qualora l'attività di ristoro sia rivolta esclusivamente agli ospiti alloggiati.

4) Ristoro agriturismo (tempo lavoro ore/settimana calcolati su posti tavola autorizzati)

Posti tavola autorizzati	cena						pranzo e cena					
	giorni di apertura						giorni di apertura					
	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6
10 ore/sett.	4	8	12	17	21	25	7	13	20	25	30	35
20 ore/sett.	6	12	18	24	30	35	10	20	30	39	47	55
30 ore/sett.	8	17	25	33	42	50	13	27	40	53	67	75
40 ore/sett.	10	21	30	40	51	60	16	31	45	59	73	87
50 ore/sett.	12	24	36	48	60	70	20	40	60	74	88	100
60 ore/sett.	14	29	43	57	71	84	22	42	62	82	102	120
70 ore/sett.	16	33	50	66	82	98	25	47	69	91	113	135
80 ore/sett.	18	38	58	76	94	112	26	51	76	101	126	160

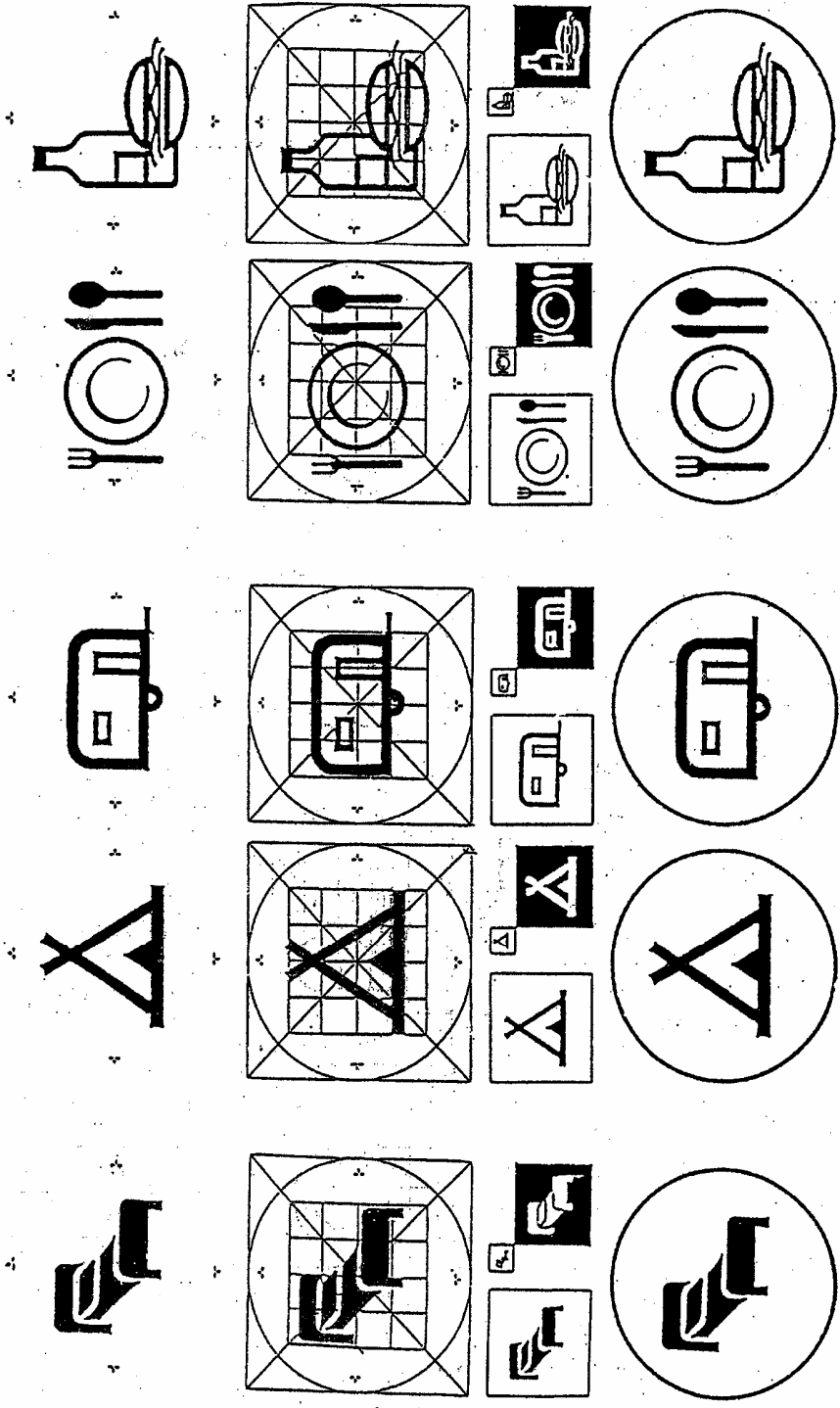
5) Trasporti, sorveglianza, operazioni generiche, contabilità, etc. Per attività di alloggio e/o campeggio agriturismo 30 ore/anno. Per attività di ristoro agriturismo 0.5 ore/giorno di apertura autorizzato. Per attività di maneggio 12 ore/mese per capo equino.

b) Parametri di impegno lavoro per l'attività agricola

Per il calcolo del tempo lavoro per l'attività dell'azienda agricola si fa riferimento ai parametri correntemente in uso per le istruttorie di cui al Regolamento (C.E.E.) 797/1985. E ammesso un indice di tolleranza del 20% in più ed in meno eventualmente da applicare in base alle caratteristiche ed ubicazione delle singole aziende agricole.

Art. 15
(Entrata in vigore)

Le presenti disposizioni entrano in vigore il giorno della loro pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione.



ALLOGGIO AGRITURISTICO

CAMPEGGIO AGRITURISTICO

RISTORO AGRITURISTICO

Allegato B)

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA
Scheda di classificazione delle aziende agrituristiche

Azienda _____

Comune _____ Titolare _____

TABELLA A

TABELLA B

1) Esterno edifici	punti 2 3	1) Assistenza agli ospiti	punti 2 3
2) Interno edifici	punti 2 3	2) Strade e spazi verdi	punti 2 3
3) Spazi interni	punti 1	3) Paesaggio	punti 2 3
4) Impianti termo/idro/elettrici	punti 1	4) Natura	punti 2 3
5) Arredamento	punti 2 3	5) Edifici di pregio	punti 2 3
6) Servizi igienici	punti 1	6) Arredi di pregio	punti 1 2
7) Cucine	punti 1	7) Coltivazioni	punti 2 3
8) Camere con bagno	punti 2 3	8) Allevamenti	punti 2 3
9) Biancheria	punti 1	9) Agricoltura ecocompatibile	punti 2
10) Pulizia e riassetto alloggi	punti 1	10) Trasformazione prodotti	punti 2 3
11) Telefono	punti 1	11) Vendita diretta	punti 1 2
12) Piscina	punti 2	12) Prima colazione	punti 1
13) Tennis	punti 1	13) Ristorazione	punti 2 3
14) Bocce	punti 1	14) Agricampeggio	punti 2 3
15) Campo da gioco	punti 1	15) Equitazione	punti 2 3
16) Parco per bambini	punti 1	16) Faunistico-venatoria	punti 1
17) Ping-pong	punti 1	17) Pesca	punti 1
18) Sala di incontro	punti 1 2	18) Biciclette	punti 1
		19) Attività artigianali/culturali	punti 2 3
19) Bonus	punti 1 2	20) Bonus	punti 1 2 3

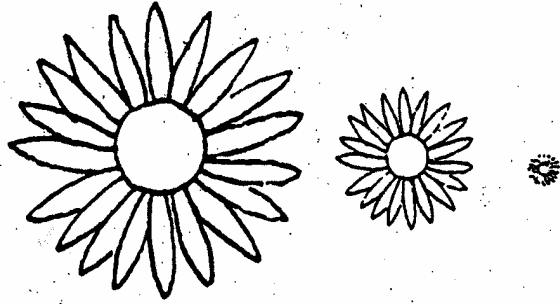
Totale tabella A. punti n° _____ ; Totale tabella B. punti n° _____ ; Totale tabelle A + B, punti n° _____

Classifica: margherite n.° _____

Data _____ Firma del rilevatore _____

N.B. - Evidenziare con un cerchio il punteggio prescelto

Allegato C)



a 20 petali