

TESTO VIGENTE	TESTO COORDINATO CON LE MODIFICHE PROPOSTE
<p>Regolamento di attuazione della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche e delle fattorie didattiche in Toscana).</p>	idem
<p style="text-align: center;">Titolo I - Disposizioni generali</p> <p style="text-align: center;">Art. 1 – Oggetto</p> <p>1. Il presente regolamento attua le disposizioni della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche e delle fattorie didattiche in Toscana), di seguito denominata legge.</p>	idem
<p style="text-align: center;">Art. 2 – Definizioni</p> <p>1. Ai fini del presente regolamento per centro abitato si intendono i centri con popolazione non superiore a tremila abitanti, perimetrati negli atti della pianificazione comunale.</p>	idem
<p style="text-align: center;">Titolo II - Esercizio dell'agriturismo</p> <p style="text-align: center;">Capo I - Principalità dell'attività agricola</p> <p style="text-align: center;">Art. 3 – Segnalazione certificata di inizio attività agrituristica</p> <p>1. La segnalazione certificata di inizio attività (SCIA) è presentata al comune tramite lo sportello unico delle attività produttive (SUAP) dall'imprenditore agricolo proprietario dell'azienda o comunque titolare di altro diritto reale o personale di godimento su di essa, con esclusione del contratto di comodato.</p> <p>2. La SCIA contiene quanto indicato nell'allegato C al presente regolamento.</p> <p>3. L'archivio regionale delle aziende agrituristiche di cui all'articolo 28 della legge è tenuto dall'Agenzia regionale toscana per le erogazioni in agricoltura (ARTEA).</p>	idem
<p style="text-align: center;">Art. 4 - Accordi scritti per disciplinare le forme di collaborazione</p>	Idem

<p>1. Gli accordi scritti per disciplinare le forme di collaborazione di cui all'articolo 5 della legge sono conservati presso l'azienda agricola a cura dell'imprenditore.</p>	
<p>Art. 5 - Principali attività agricole</p> <p>1. I criteri per la determinazione della principalità dell'attività agricola, di cui all' articolo 6 , comma 3 della legge, sono indicati nell'allegato A al presente regolamento.</p>	<p>idem</p>
<p>Art. 6 - Relazione</p> <p>1. La relazione agrituristica è presentata nell'ambito della dichiarazione unica aziendale (DUA) di cui all' articolo 11 della legge regionale 27 luglio 2007, n. 45 (Norme in materia di imprenditore e imprenditrice agricoli e di impresa agricola), tramite il fascicolo aziendale. L'allegato C al presente regolamento contiene le modalità e i dati necessari per la presentazione della relazione agrituristica.</p>	<p>idem</p>
<p>Capo II - Classificazione delle strutture ricettive agrituristiche</p>	<p>Capo II</p> <p>Marchio nazionale e classificazione delle strutture ricettive agrituristiche</p> <p>Art. 6 bis</p> <p>Marchio nazionale</p> <p>1. Per la concessione alle aziende agricole che svolgono le attività agrituristiche del marchio nazionale "Agriturismo Italia" di cui al decreto ministeriale 13 febbraio 2013 (Determinazione dei criteri omogenei di classificazione delle aziende agrituristiche) la Giunta regionale approva:</p> <p>a) le regole e le procedure per la concessione della licenza d'uso del marchio;</p> <p>b) le ipotesi e le modalità di applicazione della sospensione, decadenza e revoca della concessione del marchio, comprese le eventuali sanzioni;</p> <p>c) il sistema di controllo dell'uso del marchio.</p>
<p>Art. 07 - Classificazione con le spighe</p> <p>1. Per la classificazione delle strutture ricettive agrituristiche è utilizzato il logo che rappresenta la spiga.</p>	<p>Art. 7 Classificazione</p> <p>1. Per la classificazione delle strutture ricettive agrituristiche è utilizzato il logo che rappresenta il girasole.</p>

<p>2. Le caratteristiche grafiche del logo che rappresenta la spiga sono definiti nell'allegato B, parte III.</p> <p>3. Le strutture agrituristiche sono classificate con un numero di spighe, compreso fra uno e tre, che indica il livello qualitativo dell'offerta di ospitalità rurale.</p> <p>4. L'attribuzione del livello di classificazione con le spighe avviene in relazione al possesso dei requisiti, distinti in obbligatori e facoltativi, elencati nell'allegato B, parte I.</p> <p>5. Il possesso dei soli requisiti obbligatori consente il livello di classificazione minimo, pari ad una spiga.</p> <p>6. L'apposita stampa dei requisiti inerenti la classificazione dichiarati dall'imprenditore agricolo al momento della presentazione della DIA deve essere esposta al pubblico all'interno dell'agriturismo in luogo ben visibile.</p>	<p>2. Le caratteristiche grafiche del logo che rappresenta il girasole sono definite dal d.m. 13 febbraio 2013 e indicate nell'allegato B, parte I.</p> <p>3. Il livello di classificazione minimo pari a un girasole è attribuito con il titolo abilitativo.</p> <p>4. Le strutture agrituristiche che offrono il soggiorno con pernottamento sono classificate con un numero di girasoli, compreso fra uno e cinque, che indica il livello qualitativo dell'offerta di ospitalità rurale.</p> <p>5. Per le aziende di cui al comma 4 l'attribuzione del livello di classificazione superiore a uno è stabilita in relazione al possesso dei requisiti elencati nell'allegato B, parte II.</p> <p>6. La stampa dei requisiti inerenti la classificazione dichiarati dall'imprenditore deve essere esposta al pubblico all'interno dell'agriturismo in luogo ben visibile.</p> <p>7. Entro il 31 dicembre 2017 le aziende agricole che svolgono attività agrituristiche alla data di entrata in vigore del regolamento emanato con d.p.g.r. n.... del... (PRESENTI MODIFICHE), adeguano la classificazione utilizzando il logo con il girasole.</p> <p>8. Entro il 31 dicembre 2017 le aziende agricole che offrono il soggiorno con pernottamento alla data di entrata in vigore del regolamento emanato con d.p.g.r. n..... del..... (PRESENTI MODIFICHE) presentano allo SUAP una dichiarazione di nuova classificazione nel caso in cui il livello di classificazione individuato sulla base dei requisiti di cui all'allegato B parte II, risulti superiore a uno.</p>
<p style="text-align: center;">Art. 8 - Ulteriori indicazioni</p> <p>1. La classificazione con le spighe può essere integrata con le menzioni aggiuntive previste nell'allegato B, parte III.</p> <p>2. Ogni menzione aggiuntiva può essere utilizzata per individuare specifiche tipologie di ospitalità, le cui caratteristiche sono individuate nell'allegato B, parte III.</p> <p>3. Le caratteristiche grafiche delle menzioni</p>	<p>Abrogato</p>

<p>aggiuntive sono definite con atto del competente ufficio della Giunta regionale.</p>	
<p style="text-align: center;">Art. 9 - Targa identificativa</p> <p>1. Ogni azienda agricola che svolge attività agrituristiche deve apporre all'ingresso per gli ospiti dell'azienda la targa identificativa di cui all'allegato B, parte III.</p> <p>2. Le aziende autorizzate in data anteriore all'entrata in vigore del regolamento si adeguano all'obbligo di cui al comma 1 entro il 31 dicembre 2006</p>	<p style="text-align: center;">Art. 9 Targa identificativa</p> <p>1. Ogni azienda agricola che svolge attività agrituristiche deve apporre all'ingresso per gli ospiti dell'azienda la targa identificativa disciplinata nel manuale d'uso grafico del marchio previsto dal d.m. 3 giugno 2014 (Modalità di applicazione del marchio nazionale dell'agriturismo e istituzione del repertorio nazionale dell'agriturismo) e riportata nell'allegato B, parte III.</p> <p>2 bis. Entro il 31 dicembre 2017 le aziende agricole che svolgono attività agrituristiche in esercizio alla data di entrata in vigore del regolamento emanato con d.p.g.r. n.... del..., adeguano la targa identificativa alle disposizioni di cui all'allegato B, parte III.</p>
<p>Capo III - Limiti e modalità di esercizio delle attività agrituristiche</p> <p style="text-align: center;">Art. 9 bis - Limiti di esercizio delle attività agrituristiche</p> <p>1. Le attività di cui all'articolo 2, comma 2, lettere a), b), c) e d) della legge sono svolte in azienda nei limiti massimi derivanti dal calcolo della principalità dell'attività agricola effettuato con la relazione agrituristica di cui all'articolo 7 e fermo restando il rispetto dei requisiti igienico sanitari.</p>	<p>idem</p>
<p style="text-align: center;">Art. 10 - Degustazione e assaggio di prodotti e organizzazioni di eventi promozionali</p> <p>1. La degustazione e l'assaggio di prodotti e l'organizzazione di eventi promozionali è svolta con prodotti aziendali, integrati da prodotti delle aziende agricole locali, nonché da prodotti di origine e/o certificati toscani, come definiti all'articolo 13.</p> <p>2. Qualora per la degustazione e l'assaggio dei prodotti di cui al comma 1 non sia utilizzato materiale di carta o plastica biodegradabile devono essere disponibili strumenti per il lavaggio delle stoviglie e/o servizi di noleggio stoviglie.</p> <p>3. Per la preparazione di spuntini e bevande offerti in degustazione ed assaggio è sufficiente disporre di uno spazio con piano di lavoro lavabile che può essere ricavato anche nella cucina o nel locale destinato agli assaggi e degustazioni.</p>	<p>idem</p>

<p>4. Nel caso di preparazioni che richiedano la lavorazione e la cottura dei cibi sono necessari i requisiti igienico-sanitari previsti per la preparazione e somministrazione di pasti, alimenti e bevande. Possono essere utilizzate anche zone di cottura poste all'esterno degli edifici.</p>	
<p style="text-align: center;">Art. 10 bis</p> <p>Attività sociali e di servizio per le comunità locali</p> <p>1. Sono attività sociali e di servizio per le comunità locali di cui all'articolo 2, comma 2, lettera c) della legge le seguenti attività:</p> <p>a) attività educative e didattico-ricreative:</p> <p>1) le attività afferenti ai nidi di infanzia e ai servizi integrativi della prima infanzia svolte nel rispetto della legge regionale 26 luglio 2002, n. 32 (Testo unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro) e del regolamento emanato con decreto del Presidente della Giunta regionale 30 luglio 2013, n. 41/R (Regolamento di attuazione dell'articolo 4 bis della legge regionale 26 luglio 2002, n. 32 "Testo unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro");</p> <p>2) le attività di accoglienza e soggiorno di bambini in età prescolare da tre anni a sei anni svolta secondo la normativa vigente;</p> <p>3) le attività di accoglienza e soggiorno anche con pernottamento di bambini di età superiore a sei anni e studenti di ogni ordine e grado svolta con la presenza di almeno un adulto con mansioni di animazione e custodia ogni venticinque bambini/ragazzi;</p> <p>b) accoglienza di persone, compresi i minori, con disabilità e svantaggio: attività giornaliera o di soggiorno con pernottamento orientate anche all'inclusione nei processi produttivi agricoli di soggetti deboli, con disabilità o svantaggio o in fase di reinserimento sociale. Per tali attività è necessaria la presenza di almeno un adulto con mansioni di animazione, custodia e formazione.</p> <p>c) riabilitazione/cura tramite attività rurali: attività giornaliera o di soggiorno con pernottamento aventi finalità socio-terapeutiche o comunque di assistenza, anche attraverso specifiche metodologie collegate all'attività aziendale rivolte a persone con disabilità o svantaggio di qualsiasi genere. Per tali attività è necessaria la presenza di almeno un adulto con mansioni di animazione e custodia.</p>	<p style="text-align: center;">idem</p>

<p>d) socializzazione, aggregazione e svago: attività giornaliera o di soggiorno con pernottamento rivolte a persone della terza età autosufficienti. Per tali attività è necessaria la presenza di almeno un adulto con mansioni di animazione e custodia.</p> <p>2. Le attività di cui alle lettere b), c) e d) sono svolte nel rispetto della legge regionale 24 febbraio 2005, n. 41 (Sistema integrato di interventi e servizi per la tutela dei diritti di cittadinanza sociale).</p> <p>3. Per l'esercizio delle attività di cui al comma 1, l'imprenditore può avvalersi della collaborazione di esperti esterni.</p>	
<p>Art. 11 - Attività di cui all' articolo 14 della l.r. 30/2003</p> <p>1. Le attività di cui all' articolo 14 della legge organizzate all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'azienda devono essere svolte nel comune ove ha sede il centro aziendale o nei comuni limitrofi e al di fuori dei centri abitati.</p> <p>2. Qualora le attività di cui all' articolo 14 della legge siano organizzate in strutture private al di fuori dei beni fondiari, queste devono essere di proprietà dell'imprenditore agricolo o comunque l'imprenditore deve avere sulle stesse un diritto reale o personale di godimento, con esclusione del contratto di comodato.</p> <p>2 bis. Le attività di cui all'articolo 14 della legge possono essere organizzate dall'azienda agricola singolarmente o mediante forme di collaborazione di cui all'articolo 5, comma 2 della legge nel rispetto delle vigenti norme sulla sicurezza.</p> <p>2 ter. Abrogato 2 quater. Abrogato</p>	<p>idem</p>
<p>Art. 12 - Utilizzo dell'abitazione principale dell'imprenditore ubicata nei centri abitati</p> <p>1. Ai sensi dell' articolo 17 , comma 1, lettera a) della legge, l'esercizio delle attività agrituristiche nei locali siti nell'abitazione principale dell'imprenditore agricolo ubicata nel centro abitato deve svolgersi in immobili che presentano caratteristiche di ruralità come definite negli strumenti della pianificazione comunale.</p>	<p>idem</p>
<p>Art. 13 - Prodotti utilizzabili nella somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande</p>	<p>Art. 13 - Prodotti utilizzabili nella somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande.</p>

1. Ai sensi dell'articolo 15 della legge nella somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande, nelle degustazioni e assaggi, e negli eventi promozionali sono utilizzati prodotti aziendali, integrati da prodotti delle aziende agricole locali, nonché da prodotti di origine e/o certificati toscani.

2. I prodotti aziendali sono quelli prodotti in azienda originati nel territorio regionale e quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola e ottenuti attraverso lavorazioni anche esterne. Sono equiparati ai prodotti aziendali quelli prodotti da aziende agricole locali e/o regionali con le quali l'imprenditore sottoscrive specifici accordi che sono conservati presso l'azienda. Per i prodotti degli allevamenti un periodo significativo dell'ultima fase deve essere svolto in azienda nel territorio regionale.

3. I prodotti certificati toscani sono quelli a denominazione d'origine protetta (DOP), a indicazione geografica protetta (IGP), agriqualità, biologici, prodotti agroalimentari tradizionali e vini a denominazione d'origine (DO).

4. I prodotti di origine toscana, anche se non certificati toscani, sono quelli prodotti da aziende agricole e agroalimentari situate nel territorio toscano e anche se trasformati, ottenuti comunque da prodotti coltivati, allevati, cacciati, pescati o raccolti nel territorio toscano. Per le aziende situate in prossimità dei confini amministrativi regionali, sono prodotti locali anche quelli prodotti da aziende agricole e agroalimentari situate nei comuni non toscani confinanti, secondo gli stessi principi di cui al primo alinea.

5. L'origine e la provenienza dei prodotti è indicata agli ospiti insieme al prezzo delle pietanze, tramite informazioni scritte riportate nella lista delle pietanze. In particolare sono indicati quali sono i prodotti aziendali propri e la provenienza degli altri prodotti impiegati.

6. Per il completamento delle pietanze da somministrare è consentito l'utilizzo di ingredienti complementari, quali spezie coloniali e altri non ottenibili in Toscana, nonché la somministrazione di prodotti di uso comune dell'ospitalità tradizionale.

7. E' consentito l'utilizzo dei prodotti

1. Ai sensi dell'articolo 15 della legge nella somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande, nelle degustazioni e assaggi, e negli eventi promozionali sono utilizzati prodotti aziendali, integrati da prodotti delle aziende agricole toscane, nonché prodotti di origine e/o certificati toscani.

2. I prodotti aziendali sono **quelli prodotti dall'azienda stessa e se trasformati, ottenuti da materia prima aziendale attraverso lavorazioni anche esterne.** Sono equiparati ai prodotti aziendali quelli prodotti da aziende agricole locali e/o regionali con le quali l'imprenditore sottoscrive specifici accordi che sono conservati presso l'azienda. Per i prodotti degli allevamenti un periodo significativo dell'ultima fase deve essere svolto in azienda nel territorio regionale.

3. I prodotti certificati toscani utilizzabili sono:

a) i prodotti a denominazione d'origine protetta (DOP) della Toscana;

b) i prodotti a indicazione geografica protetta (IGP) toscani;

c) i prodotti a marchio Agriqualità della Toscana;

d) i prodotti biologici di aziende toscane;

e) i prodotti agroalimentari tradizionali della Toscana;

f) i vini a denominazione d'origine (DO) della Toscana.

4. I prodotti origine toscana, anche se non certificati toscani, sono quelli prodotti da aziende agricole e agroalimentari situate nel territorio toscano e anche se trasformati, ottenuti comunque da prodotti coltivati, allevati, cacciati, pescati o raccolti nel territorio toscano. Per le aziende situate in prossimità dei confini amministrativi regionali, sono prodotti locali anche quelli prodotti da aziende agricole e agroalimentari situate nei comuni non toscani confinanti, secondo gli stessi principi di cui al primo alinea.

5. L'origine e la provenienza dei prodotti è indicata agli ospiti ~~insieme al prezzo~~ tramite informazioni scritte riportate nella lista delle pietanze. In particolare sono indicati quali sono i prodotti aziendali propri e la provenienza degli altri prodotti impiegati.

6. Per il completamento delle pietanze possono essere utilizzati:

a) gli ingredienti complementari essenziali, quali spezie coloniali e altri non ottenibili in Toscana;

b) i prodotti necessari per le pietanze di uso

<p>indispensabili per diete speciali per motivi di salute.</p>	<p>comune dell'ospitalità e della cucina tradizionale toscana, individuati con atto della competente struttura regionale della Giunta regionale sentite le associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore agricole;</p> <p>c) i prodotti e gli ingredienti di difficile reperimento in ambito regionale, anche per particolari condizioni meteo-climatiche, individuati con atto della competente struttura regionale della Giunta regionale sentite le associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore agricolo;</p> <p>d) i prodotti di imprese artigiane alimentari aventi sede nel territorio regionale, esclusi quelli individuati con atto della competente struttura regionale della Giunta regionale.</p> <p>6 bis. L'atto di cui al comma 6, lettere b), c) e d) è adottato sentite le associazioni di categoria maggiormente rappresentative del settore agricolo.</p> <p>7. E' consentito l'utilizzo dei prodotti indispensabili per diete speciali per motivi di salute.</p>
<p>Art. 13 bis - Requisiti professionali per la somministrazione pasti alimenti e bevande</p> <p>1. Ai sensi dell'articolo 15, comma 1 della legge l'imprenditore che svolge attività di somministrazione di alimenti e bevande o l'addetto che svolge tale attività, deve possedere almeno uno dei seguenti requisiti professionali:</p> <p>a) possedere la qualifica di imprenditore agricolo professionale (IAP) con iscrizione, anche a titolo provvisorio nell'anagrafe regionale, ai sensi della l.r. 45/2007 ;</p> <p>b) essere in possesso di un diploma di istituto di istruzione secondaria di secondo grado o di laurea attinente alla materia dell'alimentazione o della somministrazione di alimenti e bevande o attinente al settore agrario e forestale;</p> <p>c) aver esercitato in proprio l'attività di somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera presso imprese esercenti l'attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione, alla preparazione o all'amministrazione o in qualità di socio lavoratore di cooperativa o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS;</p>	<p>idem</p>

<p>d) avere frequentato con esito positivo il corso di formazione obbligatoria per somministrazione di alimenti e bevande o il corso di operatore agrituristico del repertorio regionale dei profili professionali o analogo corso di formazione come disciplinato dalla vigente normativa delle regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano.</p>	
<p>Art. 14 - Individuazione delle aree montane e delle aree svantaggiate</p> <p>Abrogato</p>	idem
<p>Art. 15 - Eventi promozionali</p> <p>1. Abrogato</p> <p>2. L'attività di somministrazione di pasti, alimenti e bevande realizzata nel corso degli eventi deve essere accompagnata da un'attività di informazione sui prodotti presentati e sui relativi metodi di produzione.</p> <p>3. Abrogato</p>	idem
<p>Art. 16 - Norme tecniche per la realizzazione dei servizi igienici, dei volumi tecnici e degli impianti sportivo-ricreativi</p> <p>1. Ai sensi dell' articolo 18 , comma 6 della legge, le nuove strutture per i servizi igienico-sanitari e i nuovi volumi tecnici possono essere realizzati a condizione che :</p> <p>a) per comprovati motivi strutturali e di sicurezza, non sia possibile utilizzare le strutture esistenti;</p> <p>b) e strutture e i volumi siano adeguatamente inseriti nel contesto rurale;</p> <p>c) le tipologie, gli elementi architettonici e i materiali utilizzati siano tipici dell'edilizia rurale del luogo.</p> <p>2. Ai sensi dell' articolo 18 , comma 6 della legge, gli impianti sportivi a carattere ricreativo sono realizzati nel rispetto dei regolamenti urbanistici comunali e a condizione che siano funzionali al soggiorno, all'ospitalità temporanea e che siano adeguatamente inseriti nel contesto rurale.</p>	idem
<p>Capo IV - Requisiti strutturali, igienico-sanitari e di sicurezza</p>	

<p style="text-align: center;">Sezione I - REQUISITI IGIENICO- SANITARI PER LA PRODUZIONE, LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DI PASTI, ALIMENTI E BEVANDE.</p> <p>Art. 17 - Idoneità dei locali per la preparazione e la somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande</p> <p>1. Ai sensi del comma 4 dell'articolo 22 della legge la preparazione e la somministrazione per un numero di posti tavola non superiore a dodici, laddove è disponibile uno spazio adeguato da destinare a spazio comune per il consumo dei pasti, può essere svolta nella cucina dell'abitazione rispettando i requisiti previsti dalle vigenti disposizioni e dai regolamenti edilizi e di igiene per i locali di abitazione.</p> <p>2. Ai sensi del comma 5 dell'articolo 22 nelle strutture agrituristiche con un numero di posti letto in camera non superiore a dodici è possibile utilizzare la cucina dell'abitazione, avente i requisiti di cui al comma 1, da parte degli ospiti, laddove è disponibile uno spazio adeguato da destinare a spazio comune per il consumo dei pasti.</p> <p>2. bis Per la preparazione della prima colazione che non richieda la lavorazione e la cottura dei cibi è sufficiente disporre di uno spazio con piano di lavoro lavabile, spazio che può essere ricavato nella cucina o nel locale destinato alla somministrazione della prima colazione.</p> <p>3. Per gli ospiti che usufruiscono della somministrazione di alimenti, di pasti e di bevande, nonché per le attività di degustazione e di assaggio e per l'organizzazione di eventi promozionali, deve essere disponibile almeno un servizio igienico o in numero superiore in proporzione al numero degli utenti e alla tipologia di attività.</p> <p>4. Nel caso in cui il locale per la preparazione dei pasti sia all'interno o nelle vicinanze dell'abitazione, è ammessa la possibilità di utilizzare i locali dell'abitazione quali spogliatoi e i servizi igienici dell'abitazione, purché diversi da quelli a disposizione del pubblico</p>	<p>idem</p>
<p style="text-align: center;">Art. 18 - Piano di autocontrollo</p> <p>1. Le aziende agricole che svolgono le attività di cui all'articolo 15 della legge devono dotarsi di un piano di autocontrollo commisurato alle attività svolte.</p> <p>2. Entro il 31 dicembre 2010 la Giunta regionale adegua, nel rispetto del regolamento (CE) n.</p>	<p>idem</p>

<p>852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari le procedure di autocontrollo di cui alla delibera della Giunta regionale 31 gennaio 2005, n. 136 (Linee guida per la gestione delle procedure di autocontrollo nelle aziende agricole che svolgono attività di preparazione e somministrazione pasti, alimenti e bevande, destinati alla consumazione sul posto in ambito agrituristico, in applicazione della disciplina igienico-sanitaria, di cui al D.Lgs. 155/97).</p>	
<p>Art. 19 - Requisiti dei locali per la somministrazione Abrogato</p>	idem
<p>Art. 20 - Requisiti dei locali per la preparazione dei pasti Abrogato</p>	idem
<p>Art. 21 - Requisiti dei locali per la preparazione e somministrazione di pasti nel corso degli eventi di cui all' articolo 16 della l.r 30/2003 Abrogato</p>	idem
<p>Art. 22 - Requisiti dei locali per la preparazione dei prodotti aziendali Abrogato</p>	idem
<p>Sezione II - REQUISITI IGIENICO-SANITARI PER LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA' DI MACELLAZIONE DI ANIMALI ALLEVATI IN AZIENDA</p> <p>Art. 23 - Macellazione di animali allevati in azienda ai fini della somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande, di degustazioni e di assaggio e di organizzazione di eventi promozionali nel rispetto del sistema della filiera corta</p> <p>1. Fatto salvo il caso in cui l'azienda è dotata di strutture di macellazione a norma del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, le specie e le quantità di animali allevati in azienda la cui macellazione è possibile ai fini della fornitura diretta al consumatore finale e</p>	<p>Sezione II - REQUISITI IGIENICO-SANITARI PER LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITÀ DI MACELLAZIONE DI ANIMALI ALLEVATI IN AZIENDA E PER LA LAVORAZIONE E TRASFORMAZIONE DI CARNI</p> <p>Art. 23 – Macellazione di animali allevati in azienda, lavorazione e trasformazione di carni per la somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande, di degustazioni e di assaggio e di organizzazione di eventi promozionali nel rispetto del sistema della filiera corta</p> <p>1. Fatto salvo il caso in cui l'azienda è dotata di strutture di macellazione a norma del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, le specie e le quantità di animali allevati in azienda la cui</p>

allo svolgimento delle attività di cui all'articolo 15 della legge, nonché le modalità da attuare per la macellazione, seguono le indicazioni di cui alla deliberazione della Giunta regionale 31 agosto 2009, n. 746 (Linee guida per la fornitura di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagoforni macellati nell'azienda agricola ai sensi dell'articolo 10, punto 2, lettera A) del d.p.g.r. 1 agosto 2006, n. 40/R).

2. E' consentita la macellazione in azienda di animali di specie suina e ovicaprina con il limite massimo di tre unità di grosso bestiame (UGB) l'anno, secondo le modalità per la visita sanitaria stabilite dalle apposite linee guida regionali per la macellazione per il consumo privato delle carni da approvare entro 31 dicembre 2010 e con l'applicazione dei relativi diritti sanitari di cui al tariffario regionale.

3. Fatto salvo il caso in cui l'azienda non riutilizzi gli scarti della macellazione per l'ammendamento dei terreni, previo compostaggio in strutture a norma del regolamento (CE) n.1069 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002(regolamento sui sottoprodotti di origine animale), il trasporto degli scarti della macellazione, non depositabili negli appositi container, può essere differito oltre le ventiquattro ore e documentato tramite un registro di carico e scarico. La conservazione degli stessi avviene in appositi imballi a perdere (sacchi di plastica chiusi con un laccio) completi della data di confezionamento e riposti in apposito congelatore utilizzato esclusivamente per tale scopo.

4. Nel caso in cui il locale per la macellazione sia all'interno o nelle vicinanze dell'abitazione, è ammessa la possibilità di utilizzare i locali dell'abitazione quali spogliatoi e i servizi igienici dell'abitazione, purché diversi da quelli a disposizione del pubblico.

macellazione è possibile ai fini della fornitura diretta al consumatore finale e allo svolgimento delle attività di cui all'articolo 15 della legge, nonché le modalità da attuare per la macellazione, seguono le indicazioni di cui alla deliberazione della Giunta regionale 31 agosto 2009, n. 746 (Linee guida per la fornitura di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagoforni macellati nell'azienda agricola ai sensi dell'articolo 10, punto 2, lettera A) del d.p.g.r. 1 agosto 2006, n. 40/R).

2. E' consentita la macellazione in azienda di animali di specie suina e ovicaprina con il limite massimo di tre unità di grosso bestiame (UGB) l'anno, secondo le modalità per la visita sanitaria stabilite dalle apposite linee guida regionali per la macellazione per il consumo privato delle carni e con l'applicazione dei relativi diritti sanitari di cui al tariffario regionale.

3. E' consentita nel rispetto di quanto previsto al comma 4 la macellazione nella cucina dell'azienda o in altro locale o spazio a disposizione della azienda di un numero di capi di pollame e lagomorfi allevati in azienda non superiore a cinquecento capi/anno.

4. Per la macellazione di cui al comma 3 devono essere adottate tutte le misure di corretta prassi igienica atte a prevenire eventuali contaminazioni e devono essere adottate le procedure di autocontrollo per garantire che la macellazione venga effettuata in tempi diversi rispetto alle altre attività svolte nello stesso locale o spazio e che il locale o lo spazio e le attrezzature utilizzate siano lavate e disinfettate al termine delle operazioni di macellazione e prima del loro riutilizzo.

5. E' consentito utilizzare un unico locale per la lavorazione, sezionamento e trasformazione delle carni, alternando i giorni delle lavorazioni con riferimento alle carni di:

a) ungulati domestici (bovini, suini, ovini e caprini) o selvatici allevati, provenienti da stabilimenti di macellazione riconosciuti CE per ungulati;

b) ungulati selvatici cacciati e selvaggina cacciata proveniente da stabilimenti riconosciuti CE o locali di lavorazione

	<p>selvaggina registrati ai sensi della delibera della Giunta regionale del 11 gennaio 2010 (Linee guida per la fornitura di piccoli quantitativi di carni di selvaggina selvatica direttamente dal cacciatore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente al consumatore);</p> <p>c) pollame e lagomorfi ivi macellati in conformità con il comma 3 o provenienti da strutture esterne registrate o riconosciute.</p> <p>6. Il locale di cui al comma 5 può essere anche la cucina purché in momenti diversi dall'uso della stessa per la preparazione dei pasti. La cella frigo per la frollatura della carne, per la conservazione e stagionatura dei prodotti può essere collocata all'interno del locale.</p> <p>7. Nel caso in cui il locale per la macellazione, lavorazione e trasformazione delle carni sia all'interno o nelle vicinanze dell'abitazione o di altro locale a disposizione dell'azienda, è consentito utilizzare i locali dell'abitazione o di altri locali a disposizione, quali spogliatoi e servizi igienici, purché in momenti diversi da quelli a disposizione degli eventuali ospiti seguendo un'apposita procedura in autocontrollo.</p>
<p>Art. 24 - Quantità di animali e modalità di macellazione</p> <p>Abrogato</p>	<p>idem</p>
<p>Art. 25 - Requisiti dei locali per la lavorazione delle carni</p> <p>1. La lavorazione delle carni ottenute dalla macellazione aziendale o extra aziendale è consentita utilizzando l'eventuale locale adibito per la preparazione dei pasti, degli alimenti e delle bevande o comunque altro locale abilitato ai sensi del regolamento approvato con decreto del Presidente della Giunta regionale 1 agosto 2006, n. 40/R (Regolamento di attuazione del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di</p>	<p>idem</p>

igiene per gli alimenti di origine animale).	
<p style="text-align: center;">Sezione III - REQUISITI STRUTTURALI, IGIENICO SANITARI E DI SICUREZZA PER L'OSPITALITA'</p> <p style="text-align: center;">Art. 26 - Requisiti delle camere e delle unità abitative</p> <p>1. Al fine di tener conto delle caratteristiche di ruralità degli edifici, ai sensi dell' articolo 19 comma 2 della legge, è ammesso derogare alla normativa vigente consentendo:</p> <p style="padding-left: 20px;">a) un'altezza minima dei locali adibiti al soggiorno e pernottato degli ospiti non inferiore a 2,50 metri di altezza. In caso di soffitti inclinati l'altezza media può essere di 2,50 metri con altezze minime non inferiori a 2 metri e nel caso di altezze in gronda inferiori a 2 metri l'utilizzo obbligatorio di appositi arredi può consentire di riportare l'altezza minima a 2 metri.</p> <p style="padding-left: 20px;">b) un'altezza minima dei locali adibiti a servizi igienici e dei corridoi non inferiore a 2,20 metri.</p> <p>2. Al fine di tener conto delle caratteristiche di ruralità degli edifici, ai sensi dell' articolo 19 , comma 2 della legge, per la superficie illuminante di ciascun locale è consentito derogare alla normativa vigente a condizione che sia garantito un rapporto areo-illuminante pari al valore di 1/14. Nel caso in cui vi sia una distanza della parete del fabbricato da altre strutture superiore ai 15 metri, il rapporto può essere ridotto ad 1/20 purché siano presenti idonei sistemi di ricambio di aria negli ambienti.</p> <p>3. Per immobili di particolare pregio storico e architettonico sottoposti a vincoli di non modificabilità delle aperture esterne, possono essere consentite ulteriori deroghe a condizione che vi sia un progetto di intervento edilizio che garantisca, in relazione al numero degli occupanti, idonee condizioni igienico sanitarie dell'alloggio ottenibili prevedendo una maggiore superficie dei vani abitabili ovvero la possibilità di una adeguata illuminazione, con impianti di illuminazione autonomi, e una adeguata ventilazione resa possibile dalla dimensione, tipologia e localizzazione delle finestre, dai riscontri d'aria trasversali e dall'impiego di mezzi di ventilazione ausiliaria.</p> <p>4. Le deroghe concesse ai sensi del presente</p>	idem

<p>articolo sono valide solo per l'uso dei locali a fini agrituristici.</p> <p>5. Salvo quanto indicato all'articolo 26 bis, la ricettività delle camere ad uso agrituristico è determinata come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) un posto letto ogni 9 metri quadrati; b) due posti letto ogni 12 metri quadrati; c) ulteriori posti letto sono autorizzati con un incremento di 5 metri quadrati per ogni letto. <p>6. E' consentita la sistemazione di un letto supplementare aggiuntivo per bambini di età non superiore a dodici anni, su richiesta del cliente, senza che ciò determini un aumento del numero complessivo dei posti letto indicati nella DIA, come previsto dall'articolo 12, comma 2 della legge.</p> <p>7. La frazione di superficie superiore a 0,50 metri quadrati è, in tutti i casi, arrotondata all'unità.</p> <p>7 bis. Le camere non poste in alloggi agrituristici indipendenti devono essere dotate di servizi igienici nella misura minima di uno ogni quattro persone, calcolati non computando le camere dotate di servizi igienici privati e senza tenere conto delle frazioni. Per le unità abitative indipendenti è sufficiente un servizio igienico in ogni unità.</p>	
<p>Art. 26 bis - Utilizzo di camere con particolari requisiti strutturali</p> <p>1. Il soggiorno e il pernottamento di giovani fino a venticinque anni di età e dei loro eventuali accompagnatori, anche sotto forma di turismo-lavoro giovanile è consentito anche nelle camere aventi i seguenti requisiti strutturali minimi:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) igienico strutturali di cui all'articolo 26, commi 1, 2, 3 e 4; b) superficie minima delle camere di 8 metri quadrati per le camere a un letto e 12 metri quadrati per le camere a due letti, con un incremento di superficie di 4 metri quadrati per ogni letto in più; c) a ciascun letto base può essere sovrapposto un altro letto purché sia comunque garantita la cubatura di 9 metri cubi per ogni posto letto aggiunto; d) un servizio wc ogni dieci posti letto, un bagno o doccia ogni dodici posti letto, un lavabo ogni quattro posti letto, senza tenere conto delle frazioni e calcolati non computando le camere dotate di servizi igienici privati; <p>2. Il locale o i locali comuni di soggiorno, se</p>	<p>idem</p>

<p>presenti, devono essere dimensionati nel rapporto minimo di 0,50 metri quadrati ogni posto letto, con un minimo di 8 metri quadrati. Tali locali possono coincidere con la sala da pranzo.</p>	
<p>Art. 27 - Requisiti per l'ospitalità in spazi aperti</p> <p>01. Ai sensi dell'articolo 13 della legge l'attività di ospitalità in spazi aperti può essere svolta in aziende con una superficie minima corrispondente alle ore lavoro necessarie per l'iscrizione nell'anagrafe regionale con la qualifica di IAP ai sensi della l.r. 45/2007 .</p> <p>1. La superficie delle singole piazzole per l'ospitalità in spazi aperti non deve essere inferiore a 60 metri quadrati e le stesse devono essere sistemate a prova di acqua e di polvere tramite l'inerbimento del terreno o l'uso di autobloccanti e comunque in modo permeabile.</p> <p>2. Per lo svolgimento dell'attività di ospitalità in spazi aperti, di cui all'articolo 20 della legge, devono essere previsti un servizio wc ogni sei persone, un lavabo e una doccia al chiuso con acqua calda, nonché un servizio di lavanderia ogni dodici persone, senza tenere conto delle frazioni. Devono, inoltre essere rispettati i seguenti requisiti:</p> <p>a) devono essere localizzati in prossimità delle piazzole:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) la fornitura di acqua potabile e di energia elettrica; 2) l'impianto di prevenzione incendi, da realizzarsi nel rispetto delle norme vigenti; 3) l'impianto elettrico a colonnine, da realizzarsi nel rispetto delle norme vigenti, con punti luce atti a consentire la fruizione della viabilità e l'illuminazione dei servizi; 4) l'installazione di recipienti lavabili per il servizio quotidiano di smaltimento dei rifiuti; 5) in caso di ospitalità di caravan e autocaravan, un pozzetto agibile per acque di scarico e uno scarico idoneo per w.c. chimici. <p>b) i servizi igienico-sanitari e i servizi di lavanderia non possono essere realizzati in strutture precarie o mobili. La lavanderia può essere realizzata anche all'aperto.</p> <p>c) le attrezzature per il lavaggio stoviglie devono essere installate in uno spazio distinto da quello destinato alle attrezzature per il lavaggio biancheria.</p> <p>2 bis. Nel calcolo del numero dei posti massimi</p>	<p>idem</p>

<p>realizzabili per l'agricampeggio deve essere rispettato il valore di sei ospiti ogni ettaro di superficie agricola aziendale. Nei casi di frazione di ettaro, fino a 5000 metri quadrati compresi, si arrotonda per difetto e oltre 5000 metri quadrati per eccesso.</p> <p>2 ter. Per veicoli ricreazionali di cui all'articolo 13, comma 1 della legge si intendono i caravan e gli autocaravan.</p>	
<p>Art. 27 bis - Requisiti per l'ospitalità di camper in spazi aperti</p> <p>1. Per lo svolgimento dell'attività di ospitalità in spazi aperti di cui all'articolo 20 della legge, rivolta esclusivamente a camper, denominata agrisosta camper, oltre a quanto indicato nell'articolo 27, comma 01, devono essere previsti i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) superficie delle piazzole non inferiore a 30 metri quadrati e le stesse devono essere sistemate a prova di acqua e di polvere tramite l'inerbimento del terreno o l'uso di autobloccanti e comunque in modo permeabile; b) fornitura di acqua potabile e di energia elettrica; c) illuminazione dell'area; d) un pozzetto agibile per le acque di scarico e uno scarico idoneo per i wc chimici; e) dispositivi di prevenzione incendi. <p>2. Nel calcolo del numero dei posti massimi realizzabili per l'agrisosta camper deve essere rispettato il valore di sei ospiti per ogni ettaro di superficie agricola aziendale. Nei casi di frazione di ettaro, fino a 5000 metri quadrati compresi, si arrotonda per difetto e oltre cinquemila metri quadrati per eccesso.</p>	<p>Art. 27 bis - Requisiti per l'ospitalità di camper in spazi aperti</p> <p>1. Per lo svolgimento dell'attività di ospitalità in spazi aperti di cui all'articolo 20 della legge, rivolta esclusivamente a camper, denominata agrisosta camper, oltre a quanto indicato nell'articolo 27, comma 01, devono essere previsti i seguenti requisiti:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) superficie delle piazzole non inferiore a 30 metri quadrati e le stesse devono essere sistemate a prova di acqua e di polvere tramite l'inerbimento del terreno o l'uso di autobloccanti e comunque in modo permeabile; b) fornitura di acqua potabile e di energia elettrica; c) illuminazione dell'area; d) un pozzetto agibile per le acque di scarico e uno scarico idoneo per i wc chimici; e) dispositivi di prevenzione incendi. <p>2. Nel calcolo del numero dei posti massimi realizzabili per l'agrisosta camper deve essere rispettato il valore di sei ospiti per ogni ettaro di superficie agricola aziendale. Nei casi di frazione di ettaro, fino a 5000 metri quadrati compresi, si arrotonda per difetto e oltre cinquemila metri quadrati per eccesso.</p> <p>2 bis. Salvo quanto previsto dal comma 01 dell'art. 27, la sosta camper a titolo gratuito presso una azienda agricola per un massimo di 24 ore non necessita dei requisiti di cui al comma 1 e 2.</p>
<p>Art. 28</p> <p>Requisiti per lo svolgimento delle attività agrituristiche di cui all' articolo 14 della legge</p> <p>1. Per lo svolgimento delle attività didattiche, divulgative, culturali, tradizionali, di turismo religioso culturale, ricreative, di pratica sportiva, escursionistiche e di ippoturismo, sociali e di</p>	<p>idem</p>

<p>servizio per le comunità locali riferite al mondo rurale se non diversamente specificato dalla normativa vigente è garantito almeno un servizio igienico ogni quindici ospiti, senza tener conto delle frazioni e, all'interno degli edifici aziendali, è individuato un locale di dimensioni commisurate al numero dei fruitori delle attività agrituristiche da destinare all'accoglienza degli ospiti</p>	
<p style="text-align: center;">Sezione IV - DISPOSIZIONI PER LA CONDUZIONE DELLE PISCINE</p> <p>Art. 29 - Conduzione e controllo delle piscine</p> <p>1. La conduzione e il controllo delle piscine è esercitata nel rispetto della legge regionale 9 marzo 2006, n.8 (Norme in materia di requisiti igienico-sanitari delle piscine a uso natatorio) e del relativo regolamento di attuazione.</p> <p>2. Il responsabile dell'igiene, della funzionalità della piscina e della sicurezza dei bagnanti è il titolare dell'azienda agricola o altri soggetti da lui formalmente incaricati.</p>	<p>Idem</p>
<p>Art. 30 - Controlli nella conduzione delle piscine Abrogato</p>	<p>Idem</p>
<p>Titolo II bis – Esercizio delle fattorie didattiche</p>	<p>Idem</p>
<p style="text-align: center;">Art. 30 bis Requisiti tecnici dei locali, degli spazi aperti o di altre strutture aziendali</p> <p>1. Per lo svolgimento delle attività di fattoria didattica sono utilizzati i locali, gli spazi aperti e i beni strumentali dell'azienda agricola posti all'interno del fondo aziendale e sono rispettati i requisiti tecnici, igienico sanitari e di sicurezza previsti dalle norme vigenti. La conformità alle norme vigenti in materia di accessibilità e di superamento delle barriere architettoniche è assicurata ai sensi dell'articolo 18, comma 7 della legge.</p> <p>2. Per lo svolgimento delle attività di fattoria didattica:</p> <p>a) è garantito almeno un servizio igienico ogni quindici persone, senza tener conto delle frazioni. Almeno un servizio igienico deve essere accessibile per gli utenti con difficoltà motorie;</p> <p>b) sono individuati gli ambienti aziendali e le attrezzature agricole che rappresentano un pericolo</p>	<p>Idem</p>

<p>per i fruitori delle attività e ne è vietato l'accesso al pubblico con adeguata segnalazione;</p> <p>c) se la tipologia di percorso formativo lo richiede, è assicurata la presenza di locali o ambienti coperti attrezzati per lo svolgimento delle attività educative, da adibire anche ad eventuale sala ristoro;</p> <p>d) se il percorso formativo prevede la presenza di animali, questo è effettuato in sicurezza, sotto la sorveglianza degli adulti e nel rispetto delle norme di igiene veterinaria;</p> <p>3. Per la somministrazione di alimenti e bevande nell'ambito delle fattorie didattiche sono rispettati i requisiti di cui alla legge e al presente regolamento.</p>	
<p style="text-align: center;">Art. 30 ter Requisiti organizzativi</p> <p>1. Le fattorie didattiche garantiscono un'organizzazione ed una strutturazione aziendale adeguata in funzione del numero dei partecipanti e degli operatori presenti in azienda.</p> <p>2. Sono concordati con gli insegnanti e/o accompagnatori gli obiettivi educativi/didattici e il programma delle attività da realizzare in base alle potenzialità dell'azienda agricola e delle valenze territoriali e ambientali, il periodo di accoglienza, l'eventuale disponibilità per il pernottamento e di preparazione dei pasti, la tariffa massima per ogni gruppo.</p> <p>3. Prima della visita è concordato con gli insegnanti e/o accompagnatori un adeguato rapporto operatori\utenti, tale da garantire la sicurezza e il facile raggiungimento degli obiettivi conoscitivi prefissati.</p>	<p style="text-align: center;">Idem</p>
<p style="text-align: center;">Art. 30 quater Limiti e modalità di utilizzo del logo identificativo</p> <p>1. Un cartello con il logo regionale identificativo delle fattorie è esposto in modo visibile all'interno dell'azienda.</p>	<p style="text-align: center;">Art. 30 quater Limiti e modalità di utilizzo del logo identificativo</p> <p>1. Il cartello con il logo regionale identificativo delle fattorie didattiche è esposto in modo visibile all'ingresso degli ospiti.</p> <p>2. Le procedure per l'uso del logo regionale identificativo delle fattorie didattiche sono definite con atto del competente settore della Giunta regionale.</p>

<p style="text-align: center;">Art. 30 quinquies</p> <p style="text-align: center;">Segnalazione certificata di inizio attività ed elenco regionale delle fattorie didattiche</p> <p>1. La modulistica per la presentazione della SCIA di cui all'articolo 22 bis della legge contiene quanto indicato nell'allegato C al presente regolamento.</p> <p>2. Con la presentazione della SCIA l'azienda è inserita nell'elenco regionale delle fattorie didattiche di cui all'articolo 22 quinquies della legge.</p> <p>3. Con atto del competente ufficio della Giunta regionale sono definiti i criteri per la tenuta e l'aggiornamento dell'elenco. L'elenco è tenuto dall' ARTEA e aggiornato dal SUAP.</p>	<p style="text-align: center;">Art. 30 quinquies</p> <p style="text-align: center;">Segnalazione certificata di inizio attività ed elenco regionale delle fattorie didattiche</p> <p>1. La modulistica per la presentazione della SCIA di cui all'articolo 22 bis della legge contiene quanto indicato nell'allegato C al presente regolamento.</p> <p>2. Dopo la presentazione della SCIA l'azienda presenta domanda di inserimento nell'elenco regionale delle fattorie didattiche di cui all'articolo 22 quinquies della legge.</p> <p>3. Con atto del competente ufficio della Giunta regionale sono definiti i criteri per la tenuta e l'aggiornamento dell'elenco. L'elenco è tenuto dall' ARTEA e aggiornato dal SUAP.</p>
<p style="text-align: center;">Titolo II ter- Vigilanza e controllo</p> <p style="text-align: center;">Art. 30 sexies</p> <p style="text-align: center;">Vigilanza e controllo</p> <p>1. Ai sensi dell'articolo 23, comma 6 della legge, la Giunta regionale con propria deliberazione, definisce apposite linee guida per lo svolgimento delle attività di controllo annuale che i comuni e le province devono effettuare sull'osservanza della legge .</p> <p>2. Ferme restando le competenze previste dalle norme vigenti in materia igienico sanitaria, le Aziende unità sanitarie locali (Aziende USL) possono predisporre specifici piani mirati per la vigilanza e il controllo degli aspetti strutturali e igienico sanitari stabiliti dalla disciplina regionale per le attività agrituristiche in raccordo e coordinamento con i comuni</p>	<p style="text-align: center;">Titolo II ter- Vigilanza e controllo</p> <p style="text-align: center;">Art. 30 sexies</p> <p style="text-align: center;">Vigilanza e controllo</p> <p>1. Ai sensi dell'articolo 23, comma 6 della legge, la Giunta regionale con propria deliberazione, definisce apposite linee guida per lo svolgimento delle attività di controllo annuale che i comuni e il competente settore della Giunta regionale devono effettuare sull'osservanza della legge .</p> <p>2. Ferme restando le competenze previste dalle norme vigenti in materia igienico sanitaria, le Aziende unità sanitarie locali (Aziende USL) possono predisporre specifici piani mirati per la vigilanza e il controllo degli aspetti strutturali e igienico sanitari stabiliti dalla disciplina regionale per le attività agrituristiche in raccordo e coordinamento con i comuni</p>
<p style="text-align: center;">Titolo III - Disposizioni transitorie e abrogative</p> <p style="text-align: center;">Art. 31 - Abrogazioni</p> <p>1. Il regolamento 6 novembre 2000, n. 7 (Regolamento di attuazione dell' articolo 16 della l.r.17 ottobre 1994, n. 76 "Disciplina delle attività agrituristiche". Criteri generali e procedure per la classificazione delle strutture ricettive agrituristiche) è abrogato.</p>	<p>Idem</p>
<p style="text-align: center;">Art. 32 - Norme transitorie per la classificazione</p> <p>1. Le strutture agrituristiche che hanno ottenuto la classificazione sulla base del regolamento regionale n. 7/2000 devono presentare richiesta di nuova classificazione entro il 31 dicembre 2006.</p>	<p>Idem</p>