



LEGGE REGIONALE 10 AGOSTO 2012, N. 28 E SUCCESSIVE MODIFICAZIONI ED INTEGRAZIONI “NUOVE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI AGRITURISMO, ITTITURISMO, PESCATURISMO, TURISMO RURALE, FATTORIA DIDATTICA, ENOTURISMO, OLEOTURISMO”

NUOVE DISPOSIZIONI E MODALITÀ OPERATIVE E PROCEDURALI PER LO SVOLGIMENTO DELL’ATTIVITÀ DI AGRITURISMO

Ai fini delle presenti disposizioni e ai sensi della lettera a) comma 1 dell’art. 2 della legge regionale 10 agosto 2012 n.28 e ss.mm.ii. per agriturismo si intende: l’attività di ospitalità e di somministrazione esercitata da imprenditori agricoli singoli o associati, anche in forma di società agricole di persone e di capitali, di cui all’articolo 2135 del codice civile, connessa e non prevalente rispetto a quella principale di coltivazione, selvicoltura e allevamento di animali.

Nel testo che segue per “legge” si intende la legge regionale 10 agosto 2012, n. 28, così come modificata dalla legge regionale n. 35/2013, dalla legge regionale n. 7/2016 e dalla legge regionale n. 23/2022.

Il presente testo sostituisce integralmente l’Allegato A della deliberazione n. 502 del 19 aprile 2016 ed è quindi, unitamente agli allegati B, C, D, E, F e G alla presente deliberazione, il testo a cui fare riferimento per lo svolgimento dell’attività agrituristica.

1. Requisiti e riconoscimento

1.1 Soggetti e biennio di attività

La Regione del Veneto riconosce l’impresa agricola come soggetto avente i requisiti per l’esercizio dell’attività agrituristica.

I requisiti del biennio di attività agricola e del corso di formazione, oltre al titolare e al legale rappresentante dell’impresa, possono essere accertati in capo alle seguenti figure:

- a) partecipi che prestano in modo continuativo la loro attività di lavoro nell’impresa familiare ai sensi dell’art. 230 bis e art. 230 ter del Codice civile;
- b) coadiuvanti familiari;
- c) soci nelle società di persone;
- d) amministratori e/o soci persone fisiche munite di apposita delega nelle società di capitali.

Il requisito dell’attività agricola pregressa deve essere maturato nel biennio immediatamente precedente al riconoscimento, può essere conseguito in una qualsiasi azienda agricola ed in una delle qualifiche idonee al possesso del requisito sopra indicato. Non è richiesto all’imprenditore agrituristico che subentra a sé stesso costituendo una nuova società e nel caso del coniuge, di parenti e affini fino al terzo grado che subentrano anche in forma societaria nella titolarità dell’impresa agricola, purchè nell’azienda a cui si subentra sia presente¹ almeno un soggetto di cui alle sopraindicate lettere a), b), c) e d) in possesso di tale requisito.

Se il subentro viene fatto in forma di società di capitali dette figure subentranti devono avere la qualifica di amministratori. Per subentro si intende la successione di una nuova impresa nella titolarità della conduzione della stessa azienda agricola.

Non è inoltre richiesto ai giovani neo insediati finanziati nell’ambito del Programma di sviluppo rurale ai fini dell’avviamento di imprese di giovani agricoltori nell’ambito del cosiddetto “Pacchetto giovani”.

¹ Tale requisito si considera comunque soddisfatto qualora il subentro sia dovuto a decesso del titolare o del soggetto in possesso del requisito.



L'impresa che, per qualsiasi motivo, non disponga più del soggetto in possesso del requisito del biennio, entro 30 giorni deve comunicare alla Regione del Veneto, il nominativo del sostituito. Nel frattempo l'attività può continuare.

Il sostituito ha tempo 12 mesi per dimostrare il possesso del requisito del biennio o l'eventuale condizione di deroga, pena la decadenza del riconoscimento.

La dimostrazione avviene attraverso la presentazione della "Comunicazione di variazione dei soggetti in possesso dei requisiti", con le modalità procedurali previste per il riconoscimento di cui al Capitolo 2.

1.2 Corso di formazione

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

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

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

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

L'impresa che, per qualsiasi motivo, non disponga più del soggetto in possesso del requisito del corso di formazione, entro 30 giorni deve comunicare alla Regione del Veneto, il nominativo del sostituito. Nel frattempo l'attività può continuare.

Il sostituito ha tempo 12 mesi per dimostrare il possesso di tale requisito o l'eventuale condizione di deroga, pena la decadenza del riconoscimento.

La dimostrazione avviene attraverso la presentazione della "Comunicazione di variazione dei soggetti in possesso dei requisiti", con le modalità procedurali previste per il riconoscimento di cui al Capitolo 2.

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

- a) partecipi che prestano in modo continuativo la loro attività di lavoro nell'impresa familiare ai sensi dell'art. 230 bis e art. 230 ter del Codice civile;
- b) coadiuvanti familiari;
- c) soci nelle società di persone;
- d) amministratori e/o soci persone fisiche munite di apposita delega nelle società di capitali.

Il programma del corso iniziale e di quello di aggiornamento sono definiti dai provvedimenti attuativi e concernono quanto previsto dall'articolo 3, comma 2 della legge regionale. Il corso di aggiornamento, come sopra indicato, ha una durata minima di 50 ore e sarà organizzato dagli Enti di formazione accreditati secondo caratteristiche, formule modulari e contenuti formativi che consentano ai soggetti che li frequentano di avere validità ai fini della legge regionale n. 28/2012 e successive modificazioni ed integrazioni. Gli Enti potranno operare anche combinazioni dei corsi in relazione alle specifiche attività e secondo i criteri definiti dagli



appositi provvedimenti regionali. Sia il corso iniziale che quello di aggiornamento acquisiscono validità ai fini della presente legge solo previo superamento di verifica finale; nell'attestato deve essere dichiarata la specifica validità del corso ai fini del riconoscimento dei requisiti per l'esercizio dell'attività agrituristica ai sensi della legge.

Ai fini del riconoscimento, sono ritenuti validi i corsi per operatore agrituristico effettuati ai sensi della ex legge regionale n. 9/1997 nonché i corsi per operatori agrituristici effettuati fuori dal territorio regionale, purché soddisfino le condizioni di riconoscimento previste dalle Regioni di provenienza e presentino percorsi formativi specifici per l'esercizio delle attività agrituristiche.

In ragione del fatto che il riconoscimento dei requisiti risulti necessario per la partecipazione a bandi pubblici di finanziamento, o per interventi edilizi legati al recupero e adeguamento dei fabbricati aziendali, il riconoscimento di cui all'articolo 23 della legge LR n. 28/2012 ss.mm.ii., può aver ugualmente luogo con l'iscrizione al corso di formazione; in tal caso, all'inizio dell'attività, si dovrà dimostrare il superamento del corso mediante comunicazione alla Regione del Veneto.

Il titolo di equipollenza concernente la laurea in scienze agrarie è valutato in ordine ad altri titoli universitari – conseguiti anche con corsi di laurea triennale - e l'equipollenza è riferita alle denominazioni assunte nei diversi ordinamenti. Sono ad esempio considerate equipollenti le lauree in “Scienze e tecnologie agrarie e forestali” (L 25) e “Scienze e tecnologie agro - alimentari (L 26)”; le lauree magistrali in “Scienze e tecnologie agrarie” (LM 69) e “Scienze zootecniche e tecnologie animali” (LM 86), (Decreti Interministeriali MIUR del 9 luglio 2009).

Per eventuali approfondimenti o casi particolari è possibile riferirsi alla struttura regionale competente in materia di agriturismo o consultare il sito www.mur.gov.it, alla area tematica: università, sezione: equipollenze, equivalenza ed equiparazioni tra titoli di studio.

1.3 Connessione

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

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

1.4 Prevalenza

La prevalenza dell'attività agricola si realizza se il tempo di lavoro impiegato nell'attività agricola nel periodo di un anno è superiore a quello impiegato nelle attività di agriturismo, turismo rurale e fattoria didattica. Per ore di lavoro dell'attività agricola si intendono esclusivamente quelle di coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento, nonché lavorazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del fondo.

Per il calcolo delle ore di lavoro agricolo si fa riferimento alle tabelle specificatamente approvate dalla Giunta Regionale per il riconoscimento della qualifica di Imprenditore Agricolo Professionale – IAP (attualmente le tabelle 1 e 2 dell'Allegato B alla deliberazione n. 1450 del 8 ottobre 2019, come modificate dai decreti del Direttore della Direzione Agroalimentare n. 103 del 27 luglio 2021 e n. 173 del 01 dicembre 2021), incrementate del 20 % nei casi previsti dalla deliberazione della Giunta Regionale n. 2483 del 4 dicembre 2012. Per tale calcolo si prescinde dalla tipologia dei soggetti che forniscono il lavoro stesso (imprenditore, familiari, soci, dipendenti, conto terzi, ecc.) in quanto dette ore/lavoro sono finalizzate a parametrare e definire la dimensione dell'attività di agriturismo ai fini della verifica della prevalenza dell'attività agricola.

1.5 Aziende minime

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



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

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

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

Per le aziende in zona montana con attività di somministrazione e alloggio, essendo i limiti commisurati al numero di persone e non al numero di posti, con il piano agrituristico può essere approvato per ciascuna attività, un numero di posti corrispondente al limite stabilito in termini di persone.

1.6 Lavoratori

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

Il ricorso a soggetti esterni è consentito esclusivamente per lo svolgimento dei servizi complementari di cui alla lettera h) comma 2 dell'art. 2 della legge, nonché per le eventuali attività di turismo rurale e fattoria didattica.

1.7 Aziende composte da più unità

La normativa agrituristica per quanto concerne in particolare il riconoscimento dei requisiti di cui all'articolo 23 della legge può essere applicata anche con riferimento a singole Unità Tecniche Economiche (UTE) in quanto dotate di propri mezzi di produzione (terreni, macchine, manodopera, bestiame, ecc.) ed organizzazione autonoma rispetto ad altre analoghe unità condotte dalla stessa impresa. Fermo restando in ambito regionale i limiti previsti per azienda agricola di cui all'articolo 6 comma 1 e all'articolo 7 comma 2 della L.R. n. 28/2012 e ss.mm.ii. è possibile, in capo alla stessa impresa, il rilascio di più riconoscimenti in base al numero ed alle dotazioni delle UTE che vi afferiscono.

Le attività agrituristiche inserite nel piano agrituristico, in questi casi, devono essere rapportate solo alla UTE di riferimento.

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

2. Procedura di riconoscimento e Piano agrituristico

Il riconoscimento dei requisiti di cui all'articolo 3, comma 1, lettere a), b), c) e d) della legge, avviene mediante presentazione alla Regione del Veneto tramite SUAP (Sportello unico per le attività produttive) della comunicazione ai fini del riconoscimento per l'attività di agriturismo, utilizzando la procedura e la modulistica regionale contenente le dichiarazioni sostitutive di certificazioni e atti di notorietà, unitamente al Piano agrituristico aziendale ed eventuali altri documenti necessari.

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



2.1 Metodologia

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

- accedere direttamente o previa delega ad un soggetto terzo (CAA, studio professionale, OPA, società di servizi, ecc.) all'apposito applicativo;
- compilare il Piano Agrituristico Aziendale confermandone i contenuti ed i relativi allegati;
- stampare, per la sottoscrizione, la comunicazione ai fini del riconoscimento dei requisiti che verrà automaticamente prodotta dal sistema all'atto della conferma assieme al PAA (tale procedura non serve se si dispone di firma digitale);
- inviare alla Regione del Veneto esclusivamente attraverso lo sportello SUAP di competenza ed in formato PDF, la comunicazione ai fini del riconoscimento dei requisiti ed il piano agrituristico aziendale, sottoscritti digitalmente od in forma autografa accompagnata da copia del documento d'identità in corso di validità, nonché gli attestati relativi ai corsi di formazione e gli altri allegati necessari.

Lo Sportello SUAP rilascia ricevuta telematica dell'avvenuta presentazione della comunicazione, ai sensi della lettera a) del comma 1 dell'articolo 25 della L.R. n. 28/2012 e ss.mm.ii..

Decorso sessanta giorni dal ricevimento della comunicazione presso la struttura regionale competente (fatte salve eventuali sospensioni dei termini procedurali ai sensi della legge 7 agosto 1990 n. 241 e ss.mm.ii.), senza invio all'interessato di un provvedimento regionale di diniego, il silenzio dell'amministrazione equivale a provvedimento di accoglimento del riconoscimento, ai sensi dell'art. 20 della legge 7 agosto 1990 n. 241 e ss.mm.ii..

Qualora la comunicazione venga presentata per il tramite di un CAA in possesso dei requisiti necessari ad operare ai fini della deliberazione n. 956 del 23 marzo 2010 "Attuazione dell'articolo 5 "Semplificazione degli adempimenti amministrativi" della legge regionale 7 agosto 2009, n. 16 "Interventi straordinari nel settore agricolo per contrastare la crisi economica e finanziaria e per la semplificazione degli adempimenti amministrativi", il termine per la produzione del silenzio assenso è ridotto a trenta giorni. Con successivo decreto direttoriale verranno definite le modalità e la documentazione che deve accompagnare la comunicazione di riconoscimento (check list), qualora inviata per il tramite dei CAA autorizzati ai sensi della DGR n. 956/2010.

Entro i suddetti termini, in caso di carenze riscontrate nella comunicazione, la struttura regionale competente invita l'interessato a regolarizzarla e qualora ciò non avvenga nei termini stabiliti, adotta motivato provvedimento di rigetto, con indicazione di eventuali limiti e prescrizioni.

Nel caso in cui da successive verifiche su quanto dichiarato emergano dichiarazioni false, ferma restando l'applicazione delle sanzioni penali previste dall'ordinamento, la struttura regionale competente accerta l'invalidità della comunicazione ed annulla il riconoscimento dei requisiti per lo svolgimento delle attività, ai sensi sia del comma 3 dell'articolo 20, sia dell'articolo 21 nonies, della legge 7 agosto 1990 n. 241 e ss.mm.ii..

L'esercizio delle attività agrituristiche, come previsto dall'articolo 24, comma 1 della legge regionale n. 28/2012 e ss.mm.ii., è subordinato alla presentazione della Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.), che deve essere trasmessa al S.U.A.P. del Comune nel cui territorio è ubicata la sede operativa dell'azienda.

La S.C.I.A. può essere presentata contestualmente o successivamente alla comunicazione per il riconoscimento dei requisiti. Qualora presentata contestualmente, l'attività può essere iniziata dalla data della presentazione della segnalazione all'amministrazione competente, ai sensi del comma 2 dell'art. 19 bis e del comma 2 dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990 n. 241 e ss.mm.ii..

Per i casi di variazione del piano agrituristico e dei requisiti soggettivi, si applica la medesima procedura di riconoscimento.



Il Piano agrituristico deve essere aggiornato qualora si prevedano:

- nuove attività agrituristiche o l'incremento di quelle esistenti,
- la diminuzione del tempo dedicato alle attività agricole o del tempo-lavoro complessivo disponibile, qualora incida significativamente nel rapporto di prevalenza;
- l'utilizzazione di immobili diversi per l'esercizio dell'attività;

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

3. Attività agrituristiche

3.1 Svolgimento, sospensione e compatibilità

Le attività agrituristiche devono essere svolte nel fondo dell'azienda agricola, fatte salve le previsioni di cui all'art. 8 commi 6 bis e 6 ter.

L'esercizio delle attività può essere temporaneamente sospeso per un periodo massimo di 365 giorni per ogni quinquennio successivo alla data di presentazione della S.C.I.A, fatte salve eventuali cause di forza maggiore riconosciute dalle vigenti normative o legate al completamento di eventuali interventi edilizi. Tale sospensione è ammessa su comunicazione dell'interessato per ciascuna attività agrituristica autorizzata e per sospensioni anche frazionate, nel qual caso si fanno salve le interruzioni per l'esercizio stagionale delle attività.

La comunicazione di sospensione va trasmessa dall'azienda al Comune tramite SUAP, che provvede immediatamente a trasmetterne copia alla Regione del Veneto. La SCIA che comunica una variazione dell'attività autorizzata non fa decorrere di nuovo i termini.

Contestualmente all'avvio dell'attività, l'impresa agrituristica è tenuta a segnalare nella SCIA i/il periodi/o di apertura; eventuali successive variazioni del/dei periodo/i di apertura devono essere oggetto di aggiornamento e comunicazione al Comune.

Sono compatibili le attività di agriturismo ed ittiturismo nella stessa azienda, purché le stesse siano riferite ed esercitate in UTE distinte.

3.2 Ospitalità in alloggi

Con il Piano agrituristico è approvato, per ciascuna impresa, un numero di posti letto complessivamente non superiore a quarantacinque, in camere o in unità abitative o in una loro combinazione.

Su espressa richiesta degli ospiti, qualora la superficie della camera interessata lo consenta, è possibile aggiungere un ulteriore letto rispetto al numero massimo dei posti letto consentito nella camera, da rimuovere il giorno della partenza dell'ospite stesso e nel rispetto del limite massimo totale di posti letto autorizzato dalla SCIA.

Il cartellino contenente il prezzo massimo del pernottamento e dei relativi servizi, nonché i periodi di apertura, deve essere esposto in modo ben visibile al pubblico in ogni camera e/o unità abitativa, sulla base del modello approvato dalla Giunta regionale.

Durante i periodi di apertura deve essere garantita da parte del titolare o da altro personale presente in azienda, una adeguata reperibilità al fine di garantire un corretto ricevimento degli ospiti.



3.3 Ospitalità in spazi aperti

L'ospitalità in spazi aperti delle aziende agrituristiche è svolta in aree allestite e attrezzate denominate agricampeggio, finalizzate alla sosta e al soggiorno di turisti in prevalenza provvisti di propri mezzi mobili di pernottamento.

Per la sosta e il soggiorno di turisti non provvisti di propri mezzi mobili di pernottamento, gli agricampeggi possono anche disporre sulle piazzole di tende e di unità abitative mobili, quali roulotte o caravan, autocaravan, camper, casette mobili, anche eventualmente a forma di botte o altre tipologie, purché in sintonia con l'ambiente rurale e prive di impianti o strutture fisse.

La prevalenza dei turisti dotati di mezzi propri, rispetto a quelli accolti in spazi allestiti, va commisurata al numero delle piazzole: quelle preallestite devono essere in numero inferiore rispetto a quelle libere; queste ultime dovranno comunque essere presenti ed in esercizio.

Le tende e le unità abitative mobili non devono possedere collegamenti fissi e permanenti al terreno e dovranno permettere, in ogni momento, la rimozione delle relative strutture, degli accessori, delle pertinenze nonché dei relativi allacciamenti tecnologici alla rete idrica, elettrica e fognaria, consentendo pertanto il ripristino delle condizioni preesistenti²; le unità abitative mobili devono inoltre conservare i meccanismi di rotazione in funzione.

Le tende e le unità abitative mobili, anche se collocate in via continuativa in strutture ricettive all'aperto, sono dirette a soddisfare esigenze turistiche temporanee e pertanto, ai sensi del D.P.R. n. 380/2001, non necessitano del permesso di costruire o altra autorizzazione o comunicazione ai fini urbanistici ed edilizi, ad eccezione di quelle paesaggistiche, qualora previste.

L'ospitalità in spazi aperti non può superare il limite massimo di quarantacinque persone e trenta piazzole per singola impresa e deve essere realizzata in ambienti rurali ispirati a condizioni di naturalità e di rispetto del territorio e del paesaggio tipico della zona.

In relazione alle dotazioni minime previste dall'art. 7 comma 4 della L.R. 28/2012 e ss.mm.ii. necessarie per lo svolgimento dell'attività, le aziende dovranno garantire nell'agricampeggio:

- a) viabilità pedonale interna atta ad assicurare comodo e diretto accesso ai servizi e alle attrezzature complementari;
- b) servizio di ricevimento e accettazione in locali aziendali entro una distanza massima di 2 km³ dall'area destinata ad agricampeggio;
- c) riscaldamento in tutti i locali d'uso comune, nei complessi ad attivazione invernale;
- d) illuminazione delle aree comuni, dei parcheggi, dei servizi igienici e relativi percorsi di accesso, tale da favorire sia la sicurezza che la fruibilità notturna;
- e) distanza non superiore a metri 200 dei gruppi di servizi igienico-sanitari comuni, da ogni piazzola o dalle unità abitative sprovviste di servizi propri;
- f) una adeguata reperibilità al fine di garantire il ricevimento e l'accettazione degli ospiti.

In relazione alle dotazioni minime di cui al precedente punto b), non è pertanto consentito lo svolgimento dell'attività di ospitalità in spazi aperti in assenza di fabbricati rurali da destinare, anche in forma non esclusiva, a servizio di ricevimento ed accettazione degli ospiti.

² Tende ed unità abitative mobili, ai fini della loro rimovibilità, non devono prevedere opere in muratura, da intendersi quali elementi di costruzione (plinti, platee, pilastri, pareti, pavimentazioni, ecc.) in calcestruzzo e dovranno essere realizzate con l'assemblaggio di elementi componibili, integralmente recuperabili, senza utilizzo di materiali cementanti di qualsiasi genere e comunque essere trasportabili senza compromettere significativamente la possibilità del riuso.

³ Calcolata come distanza in linea d'aria tra i locali destinati al ricevimento e l'area destinata all'agricampeggio.



La densità recettiva deve essere tale da prevedere per ogni piazzola, almeno 60 mq, di cui almeno 45 per la collocazione dell'unità abitativa. Il parcheggio dell'automobile può essere previsto in luogo separato dall'unità di sosta.

Il cartellino contenente il prezzo massimo del pernottamento e dei relativi servizi, nonché i periodi di apertura, deve essere esposto in modo visibile al pubblico nei locali di ricevimento, sulla base del modello approvato dalla Giunta regionale.

Nel caso di contemporaneo svolgimento delle attività di ospitalità in alloggi e in spazi aperti, il numero massimo di persone ospitate non può essere superiore a sessanta.

3.4 Somministrazione di pasti, bevande e spuntini

Per somministrazione di pasti, spuntini e bevande si intendono le attività di vendita per il consumo sul posto dei prodotti forniti dall'azienda agrituristica all'ospite in locali o superfici attrezzate aziendali, previsti nel piano agrituristico approvato, fatto salvo quanto previsto al comma 6 bis e 6 ter dell'articolo 8 della L.R. 28/2012 e ss.mm.ii.. (partecipazione a manifestazioni fieristiche ed eventi di particolare pregio per le eccellenze regionali / asporto e consegna a domicilio).

Il numero di pasti complessivamente somministrati ai sensi dei commi 6 bis e 6 ter dell'articolo 8 della L.R. 28/2012 e ss.mm.ii., deve essere non prevalente rispetto alle altre modalità di somministrazione effettuate dall'azienda agrituristica, fatta eccezione per le attività svolte in malga o legate a cause di forza maggiore riconosciute da provvedimenti della Giunta regionale o da altre autorità pubbliche, in grado di impedire la somministrazione dei pasti in azienda.

Sono considerati aziendali i prodotti originati da vegetali coltivati o animali allevati nelle strutture aziendali per il tempo corrispondente ad un normale ciclo produttivo, nonché i prodotti ottenuti da materie prime aziendali trasformate all'interno o all'esterno dell'azienda.

Sono considerati aziendali anche i prodotti provenienti da società con sede produttiva in Veneto a cui l'impresa agrituristica aderisce come socia e alla quale conferisce anche mediante vendita i prodotti agricoli, purché questi, se di origine animale, siano allevati, macellati e lavorati in Veneto e se, di origine vegetale, siano coltivati e lavorati in Veneto. Per tali produzioni dovrà esserci corrispondenza fra materia prima conferita e prodotto finale.

Ai sensi di quanto previsto dall'articolo 8 comma 3 i prodotti usati per le attività di somministrazione di pasti e spuntini devono provenire, in termini di valore:

- a) per non meno del 50 per cento del totale, ovvero almeno il 25 per cento del totale nel caso di attività in zona montana, direttamente dall'azienda agricola;
- b) per non più del 15 per cento del totale dal libero mercato di distribuzione alimentare;
- c) per la quota rimanente:
 - 1) nella misura del 15% del totale, ovvero almeno 10% nel caso di attività in zona montana, direttamente dall'azienda agricola e/o da prodotti di qualità e territoriali di cui all'art. 2 comma 2 lett. e) della L.R. 28/2012 e ss.mm.ii., quali: prodotti agricoli e agroalimentari da agricoltura biologica, con indicazioni geografiche DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG o specialità tradizionale garantita STG, con marchio regionale Qualità Verificata, prodotti agro-alimentari con indicazione facoltativa di qualità ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 "prodotto di montagna", prodotti tradizionali inseriti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, di cui al decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali 8 settembre 1999, n. 350 e piccole produzioni locali venete – PPL, tutti ottenuti da aziende agricole e imprese artigiane alimentari la cui produzione è realizzata nel territorio regionale;
 - 2) per la quota restante, da aziende agricole o imprese artigiane alimentari la cui produzione è realizzata nel territorio regionale.



I capi di selvaggina cacciata in ambito regionale ai sensi della legge regionale 9 dicembre 1993, n. 50 “*Norme per la protezione della fauna selvatica e per il prelievo venatorio*” e delle norme comunitarie vigenti ed acquistati dalle aziende agrituristiche o a queste ceduti, rientrano nell’ambito della quota delle produzioni territoriali di cui al comma 3 lettera c), ottenute da imprese agricole o artigiane alimentari la cui produzione sia realizzata nel territorio regionale.

Sono altresì considerati aziendali i prodotti provenienti dall’esercizio del prelievo venatorio nelle Aziende agriturismo-venatorie di cui all’articolo 30 della legge regionale 9 dicembre 1993, n. 50. In questo caso, l’operatore agriturismo che somministra deve essere lo stesso o aver parte nella gestione dell’azienda agriturismo-venatoria.

E’ consentito l’utilizzo delle carni di ungulati selvatici abbattuti nel rispetto del vincolo stabilito dall’articolo 30, comma 1 della L.R. 50/93, provenienti da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004, come ingredienti nella produzione di “Prodotti a base carne” nell’ambito delle “Piccole Produzioni Locali – PPL” di cui alla deliberazione n.1173 del 24 agosto 2021.

L’utilizzo della carne di selvaggina di *specie soggette a piani di controllo* è consentito qualora gli animali siano in legittima disponibilità del cacciatore e risultino abbattuti nella provincia in cui ha sede l’agriturismo, o nelle province contermini e le carni siano state lavorate in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004 che hanno sede nel territorio regionale.

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

Non rientrano nelle percentuali di cui al comma 3 dell’articolo 8 della legge, i prodotti provenienti dall’attività venatoria, utilizzati per la somministrazione in occasione degli eventi programmati e nei limiti temporali previsti. Le date degli eventi devono essere comunicate almeno tre giorni lavorativi prima dell’evento, al Comune competente per territorio.

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

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

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



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

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

La presenza di tali prodotti in quantità tali da non giustificarne un uso strettamente familiare, comporta il mancato rispetto delle percentuali di cui all'art. 8 della L.R. 28/2012 e ss.mm.ii. e l'applicazione delle relative sanzioni.

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

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

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

Il calcolo ed il controllo sul rispetto delle provenienze delle materie prime nelle somministrazioni va eseguito con riferimento alla documentazione fiscale e sanitaria e di tracciabilità ove previsto e va riferito al periodo dal 1 gennaio al 31 dicembre, anche in caso di sospensione dell'attività. Per il primo anno di attività va riferito al periodo di un anno da tale inizio. Per l'ultimo periodo di attività prima della cessazione si può far riferimento al periodo di 12 mesi prima della cessazione o inferiore a partire dal 1° gennaio, qualora più favorevole all'impresa e tenendo conto delle quantità non utilizzate e ancora presenti in azienda.

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

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

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



La gestione del servizio di prima colazione, nell'esercizio dell'attività di ospitalità non rientra, ai fini amministrativi, tra le attività di somministrazione così come regolata dalla legge regionale n. 28/2012 e ss.mm.ii.. Per tale attività devono essere comunque utilizzati prodotti e frutta di origine nazionale.

Per posto a sedere deve intendersi lo spazio destinato all'ospite comprensivo di coperto, cioè, nell'apparecchiatura della tavola, lo spazio con gli oggetti che vengono predisposti per singolo commensale.

3.5 Asporto e servizio a domicilio

È consentita la preparazione di pasti pronti per l'asporto e la consegna a domicilio svolta con l'utilizzo di materie prime di cui al comma 3 dell'art. 8 della legge, ferma restando l'osservanza delle vigenti norme igienico sanitarie, nonché il rispetto del numero massimo annuo di pasti individuato dal Piano agrituristico e previsti dalla SCIA.

Di tale modalità di somministrazione e del numero di pasti forniti, dovrà essere data indicazione nella documentazione rilasciata al cliente ed in quella conservata in azienda.

Tale attività, per poter essere esercitata, dovrà essere preventivamente comunicata tramite SCIA.

Non sono consentite somministrazioni di pasti attraverso attività che configurino servizio di catering o a questo assimilabili come ad esempio l'attività di banqueting. Non risulta pertanto possibile la fornitura da parte delle imprese agrituristiche di ulteriori servizi oltre alla semplice consegna dei pasti, come ad esempio: mettere a disposizione proprio personale o allestire nelle sedi stabilite dal cliente aree destinate alla somministrazione o fornire stoviglie o elementi di arredo utilizzabili per l'attività di ristorazione quali: tavoli, sedie, ombrelloni, ecc.

L'attività di asporto e di consegna a domicilio deve essere rivolta al consumatore finale e non può essere esercitata nei confronti dei soggetti che esercitano attività professionale di catering o banqueting.

3.6 Partecipazione a manifestazioni fieristiche ed eventi di particolare pregio

Ai sensi del comma 6 bis dell'art. 8 della legge è consentita la somministrazione di pasti e bevande, da parte delle aziende agrituristiche autorizzate, alle manifestazioni fieristiche ed eventi di particolare pregio per le eccellenze regionali, per un numero non superiore a 15 eventi annui complessivi. L'elenco delle manifestazioni e degli eventi per i quali è consentita la partecipazione è inserito all'allegato C alla presente deliberazione.

Tale attività, per poter essere esercitata, deve essere inserita nella Segnalazione Certificata di Inizio Attività – SCIA inviata al Comune in cui ha sede l'attività agrituristiche o nelle successive integrazioni.

L'attività dovrà essere svolta nel rispetto delle necessarie segnalazioni/comunicazioni trasmesse agli Enti competenti in materia e delle relative prescrizioni igienico sanitarie previste per i diversi eventi e/o manifestazioni, nonché attestata dalla relativa documentazione fiscale.

La partecipazione dovrà avvenire nel rispetto delle percentuali di provenienza delle materie prime di cui al comma 3 dell'art. 8, della L.R. n. 28/2012 e ss.mm.ii.. e dovrà essere accompagnata da un'attività di informazione sui prodotti aziendali offerti, sui relativi metodi di produzione e sulla provenienza dei prodotti utilizzati secondo le diverse categorie previste al soprariportato articolo della legge.

L'elenco delle manifestazioni, potrà essere modificato con Decreto direttoriale in caso di sopravvenute esigenze operative e/o promozionali.

3.7 Determinazione del numero massimo di pasti e spuntini

La determinazione/verifica preventiva del numero massimo di somministrazioni prevista all'articolo 8, comma 6 della legge richiede la conoscenza delle seguenti variabili: produzioni aziendali in tipologia, quantità e qualità; quantità utili di prodotti ricavabili per le somministrazioni; valori economici da attribuire alle



produzioni aziendali ed ai prodotti acquistati; composizione tipologica media dei pasti e degli spuntini; fabbisogni quantitativi dei singoli prodotti o di categorie per i pasti e per gli spuntini; fabbisogni in manodopera per le attività agricole; fabbisogni in manodopera per le attività di agriturismo, di turismo rurale e di fattoria didattica.

Il modello di Piano agriturismo aziendale contiene, in forma essenziale, la procedura necessaria alla dimostrazione che il numero di pasti e spuntini indicato nel piano stesso soddisfa le condizioni di provenienza delle materie prime e di prevalenza dell'attività agricola stabilite dalla legge.

Per i dati necessari alla compilazione del Piano agriturismo si fa riferimento alle tabelle specificatamente approvate dalla Giunta Regionale per il riconoscimento della qualifica di Imprenditore Agricolo Professionale – IAP e al Manuale operativo per l'agriturismo di cui all'Allegato B) alla presente deliberazione.

3.8 Piscine e aree benessere

Le piscine e le aree benessere sono considerate servizi accessori e complementari alle attività agrituristiche e devono necessariamente coesistere ed essere sinergici con le attività medesime.

Le piscine devono essere riservate unicamente agli ospiti e clienti dell'azienda agrituristica che usufruiscono dell'ospitalità e/o dell'attività di somministrazione.

Sono considerate aree benessere, le aree destinate all'attività di sauna, idromassaggio e bagno turco. Tali strutture sono riservate unicamente agli ospiti dell'azienda agrituristica che usufruiscono dell'attività di ospitalità in alloggi od in spazi aperti.

Tali servizi devono comunque essere gestiti dall'impresa agrituristica garantendo una adeguata vigilanza riguardo il loro utilizzo.

Per il lavoro dedicato a tali servizi accessori possono essere utilizzati anche soggetti esterni. Per questi servizi valgono inoltre le disposizioni normative indicate ai commi 5 e 6 dell'articolo 18 della legge, nonché all'articolo 50 della legge regionale 2 aprile 2014, n. 11.

3.9 Altre attività

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

4. Immobili

Ai sensi del comma 1 dell'art. 3 della L. 96/2006 possono essere utilizzati per attività agrituristiche gli edifici o parte di essi già esistenti nel fondo. Tali edifici, sia abitazioni che strutture agricolo-produttive (annessi rustici) non più necessari alle attività di coltivazione, selvicoltura, allevamento e attività connesse nella disponibilità dell'azienda agricola, devono essere ubicati nel fondo in cui l'impresa esercita la propria attività di coltivazione, allevamento e selvicoltura, indipendentemente dalla destinazione urbanistica del fondo stesso.

Possono inoltre essere utilizzati a fini agrituristiche gli edifici destinati alla residenza dell'imprenditore agricolo o strumentali all'attività agricola non presenti nel fondo in cui l'impresa esercita la propria attività di coltivazione, allevamento e selvicoltura, qualora tali edifici siano collocati in contrade, nuclei rurali o aree di edificazione diffusa ricadenti in area montana o di collina⁴ nei piccoli comuni così come definiti ai sensi

⁴ Aree di montagna e di collina identificate in base alla classificazione operata da ISTAT – Istituto nazionale di statistica.



dell'articolo 1, comma 2 della Legge 6 ottobre 2017, n. 158. I terreni a cui il fabbricato è asservito, devono comunque essere ubicati nel comune in cui è collocato l'edificio o in comuni a questo confinanti.

Fermo restando il rispetto dei requisiti precedenti, il carattere di ruralità dei fabbricati può essere verificato:

- per le costruzioni strumentali allo svolgimento delle attività agricole – produttive, attraverso gli atti catastali dalla categoria di appartenenza (D10) oppure mediante annotazione di ruralità, indipendentemente dalla categoria catastale;
- per le case di abitazione a servizio dell'azienda agricola attraverso gli atti catastali con accertata annotazione di ruralità, indipendentemente dalla categoria catastale.

E' possibile l'utilizzo di fabbricati ubicati nel fondo ma privi dei requisiti di ruralità previsti ai sensi dell'art. 9 del D.L. n. 557/1993, qualora:

- a) destinati a residenza dell'imprenditore agricolo;
- b) edifici di pregio nella disponibilità dell'impresa agricola – quali le ville venete, gli edifici e complessi di valore monumentale testimoniale e gli altri edifici classificati negli strumenti di pianificazione urbanistica ai sensi dell'art. 10 Tutela dei beni culturali e ambientali della L.R. n. 24/1985 o degli articoli 13 e 43 e della LR n. 11/2004, nel rispetto delle disposizioni dello strumento urbanistico comunale e delle eventuali limitazioni e previsioni dei competenti organi di tutela per gli edifici vincolati;
- c) abitazioni o strutture agricolo-produttive dichiarate collabenti o inagibili - inabitabili, purchè sia possibile dimostrare per tali immobili un adeguato rapporto di connessione con le attività agricole precedentemente svolte;
- d) malghe di proprietà pubblica.

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

Qualora l'immobile sia stato oggetto di permesso di costruire per lo svolgimento di attività di enoturismo e oleoturismo ai sensi dell'art. 16 comma 1 della L.R. n. 28/2012 e ss.mm.ii., in tale immobile non potranno essere svolte attività agrituristiche per i successivi 5 anni.

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

Qualsiasi intervento edilizio finalizzato allo svolgimento delle attività agrituristiche presuppone il riconoscimento dei requisiti per l'esercizio della specifica attività.

L'utilizzazione per le attività agrituristiche dei fabbricati e degli spazi a ciò autorizzati esclude qualsiasi altra utilizzazione diversa rispetto alle attività previste dalla Legge Regionale 10 agosto 2012 n. 28 e ss.mm.ii. e dalla Legge regionale 28 giugno 2013, n. 14 - *Disposizioni in materia di agricoltura sociale*, anche se temporanea. Non risulta pertanto possibile la coesistenza all'interno dello stesso fabbricato o degli stessi spazi o comunque in fabbricati contigui, di altre attività agrituristiche, turistiche, e/o commerciali (hotel, bed & breakfast, locazione turistica, ristorazione commerciale, eventi con servizio di catering esterno, ecc.) qualora non siano tra loro separabili e/o risulti possibile un utilizzo comune dei fabbricati, degli spazi e/o delle strutture destinate all'attività agrituristica (ad es. piscine, aree benessere, giardini, parchi, cortili, scale, ecc.)⁵.

Ai sensi di quanto disposto dalla legge regionale 23 aprile 2004, n. 11, "Norme per il governo del territorio ed in materia di paesaggio", articolo 44, comma 5, sugli immobili da destinare ad uso agrituristico sono sempre consentiti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, di restauro e di risanamento conservativo, nonché di ristrutturazione edilizia.

⁵ In caso di presenza nello stesso fabbricato o in fabbricati o spazi contigui di ulteriori strutture rispetto all'agriturismo (ad es. hotel, bed & breakfast, locazione turistica, ristorazione commerciale, ecc.), dovrà pertanto essere previsto un accesso separato alle diverse strutture con differente numero civico, nonchè impedito l'accesso diretto agli spazi e alle strutture aziendali da parte dei clienti non ospiti dell'agriturismo.



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

I servizi igienici connessi all'esercizio dell'attività di agriturismo, la cui presenza deve essere assicurata al fine di soddisfare i requisiti igienico-sanitari previsti al successivo paragrafo 5, sono realizzati utilizzando i fabbricati rurali o parte di essi nella disponibilità dell'azienda attraverso i necessari interventi edilizi.

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

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

Gli operatori già in esercizio, nonché i soggetti subentranti ai sensi dell'articolo 3 della legge e del Capitolo 1 "Requisiti e riconoscimento" alla voce "Soggetti" delle presenti disposizioni, non sono tenuti all'adeguamento strutturale al fine di assicurare la conformità alle norme vigenti in materia di accessibilità e di superamento delle barriere architettoniche, fino a quando non intendano modificare in aumento l'esistente capacità ricettiva.

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

5. Norme igienico sanitarie

5.1 Alloggio

I locali da adibire ad alloggio agriturismo devono osservare i parametri minimi previsti dai regolamenti edilizi comunali per le case di abitazione.

Ogni stanza deve essere dotata di un letto e di una seggiola per persona e di almeno un armadio, un tavolino e un cestino per rifiuti. I posti letto sono commisurati alla superficie del locale: le misure standard di riferimento sono di un posto letto fino a 9 mq, di 14 mq per due persone, di 20 mq per tre persone, 26 mq per 4 persone ecc. (analogamente ai regolamenti edilizi ove presenti i parametri sopra citati o secondo i parametri indicati nei regolamenti edilizi stessi).

Ai sensi del comma 2 dell'art. 18 della legge, qualora l'attività di alloggio sia svolta in malga per un numero non superiore a 10 posti letto, tali misure sono ridotte alla superficie minima di 6 mq per le camere ad un posto letto, alla superficie minima di 10,5 mq per le camere a due letti, con superficie in aumento di 4,5 mq per i posti letto successivi.



Nelle camere non possono essere presenti attrezzature quali lavelli, piani cottura, ecc. che possano far configurare tali locali, come unità abitative autonome.

La dotazione minima dei servizi igienici consiste in un bagno completo costituito da: lavabo, bidet con erogatore di acqua a getto, doccia e/o vasca da bagno e tazza - wc ogni cinque posti letto, non serviti da un locale bagno privato ad eccezione delle aziende già in esercizio alla data di entrata in vigore della legge n. 28/2012. Le camere da letto sprovviste di bagno privato devono avere un lavabo con acqua corrente calda e fredda.

Le unità abitative devono essere dotate di almeno un bagno completo, con le suddette caratteristiche, non direttamente comunicante con la cucina e la sala da pranzo.

Qualora l'attività di alloggio sia svolta in malga per un numero non superiore a 10 posti letto è possibile derogare alle superfici minime richieste per i bagni, purchè siano presenti tutte le dotazioni di un bagno completo anche attraverso la sostituzione del bidet con doccia a telefono.

5.2 Agricampeggio

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

- a) fino a 10 persone i servizi igienici sono costituiti da un bagno con una tazza - wc, due docce, due lavabi e un lavello;
- b) fino a 20 persone i servizi igienici sono costituiti da due bagni con una tazza - wc (di cui uno accessibile), quattro docce (di cui una accessibile), tre lavabi e due lavelli;
- c) fino a 30 persone i servizi igienici devono essere costituiti da tre bagni con una tazza - wc (di cui uno accessibile), cinque docce (di cui una accessibile), quattro lavabi e due lavelli;
- d) fino a 45 persone i servizi igienici devono essere costituiti da quattro bagni con una tazza - wc (di cui due accessibili), sei docce (di cui una accessibile), cinque lavabi e tre lavelli.

Per accessibile, si intende conforme ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di superamento delle barriere architettoniche.

Ogni agricampeggio deve inoltre essere munito di un lavatoio, una fontanella, un vuotatoio di facile accesso, preferibilmente situato all'esterno dei servizi igienici e lontano dalle piazzole di sosta. I lavabi devono essere dotati di almeno una presa elettrica. In prossimità delle piazzole deve essere prevista una colonnina con possibilità di attacco per la presa di corrente elettrica.

L'operatore agrituristico non è tenuto a realizzare servizi igienici appositamente per il campeggio agrituristico qualora l'azienda agrituristica ne disponga di idonei rispondenti ai requisiti di cui sopra e accessibili dall'esterno. Inoltre l'agricampeggio deve disporre di una presa d'acqua con sufficiente pressione per le operazioni di pulizia dei servizi igienici e dei mezzi di pernottamento.

5.3 Somministrazione

I locali di somministrazione degli alimenti e bevande devono avere una superficie adeguata per permettere ad ogni commensale di fruire agevolmente del servizio. Non è possibile la somministrazione di alimenti e bevande qualora la struttura agrituristica sia priva di locali destinati a tale scopo.

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



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

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

1. fino a 30 persone contemporaneamente presenti, un servizio igienico costituito da un lavabo con acqua corrente calda e fredda e comando di erogazione non manuale (pedale o fotocellula) e una tazza - wc, nonché la disponibilità di adeguato spazio attrezzato per il cambio di neonati;
2. da 30 e non oltre 100 persone contemporaneamente presenti, un secondo servizio igienico da destinare congiuntamente alla dotazione prevista al punto 1, uno agli uomini e uno alle donne;
3. oltre le 100 persone contemporaneamente presenti, due ulteriori servizi igienici (suddivisi uno per le donne e uno per gli uomini) ogni 100 persone, rispetto alla dotazione previsto al punto 2.

Devono inoltre essere presenti sapone e asciugamani monouso o ad aria, con raccolta delle gocce.

Almeno un servizio igienico deve possedere i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di superamento delle barriere architettoniche.

Qualora la ristorazione avvenga all'esterno (esempio: periodo estivo) oppure in malga è consentito l'utilizzo di servizi igienici autonomi rispetto al corpo principale del fabbricato, purché adiacenti.

5.4 Requisiti comuni dei servizi igienici

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

5.5 Servizi igienici per gli addetti all'attività di agriturismo

I locali dedicati all'attività di preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande devono avere almeno un servizio igienico riservato agli addetti con spogliatoio dotato di armadietti individuali a doppio scomparto, antibagno con lavabo con acqua calda e fredda e comando di erogazione non manuale (pedale o fotocellula) e bagno con una tazza - wc.

L'accesso al servizio igienico deve avvenire preferibilmente senza passaggi scoperti, direttamente dai locali dell'attività.

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

5.6 Preparazione, confezionamento, vendita e somministrazione alimenti e bevande

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

I produttori primari che vendono al consumatore finale o a dettaglianti locali i propri prodotti primari, devono applicare le regole base dell'igiene e le buone pratiche agricole al fine di ottenere un prodotto sicuro (Parte A dell'Allegato I del regolamento (CE) n. 852/2004 ed eventuali requisiti specifici del regolamento (CE) n. 853/2004). La produzione e la vendita/somministrazione di prodotti post-primari, compresi quelli trasformati, è sottoposta, a seconda dell'origine e della tipologia di prodotto, sia al regolamento (CE) n. 852/2004 che, nel



caso di prodotti di origine animale, alle norme generali del Regolamento (CE) n. 853/2004, nonché, qualora previsto, ai requisiti di cui all'allegato III.

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

La lavorazione dei prodotti primari per ottenere altri prodotti, anche se all'interno dell'azienda agricola, è considerata attività post primaria e deve avvenire nel rispetto dei requisiti generali previsti dal "pacchetto igiene". Le attività di trasformazione, magazzinaggio, trasporto, somministrazione e vendita di alimenti possono essere effettuate previa registrazione ai sensi del reg. (CE) n.852/2004; in tal caso gli imprenditori agricoli devono comunicare le attività all'autorità competente per i controlli ufficiali.

In particolare l'azienda agricola che intende preparare alimenti ai fini della vendita diretta al dettaglio nella propria azienda o ai fini della somministrazione nel proprio agriturismo lo notificherà alle autorità competenti con la modulistica prevista dalla vigente normativa di settore, qualora non ricada nelle semplificazioni previste dalla D.G.R.V. n.394/2020.

Nel caso l'imprenditore agricolo intenda produrre un alimento ai sensi della normativa regionale sulle Piccole Produzioni Locali, dovrà attenersi alla specifica norma di riferimento.

5.7 Uso multiplo dei locali e macellazione di animali allevati in azienda

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

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

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



Gli imprenditori che intendono produrre prodotti ricompresi all'interno delle PPL - Piccole Produzioni Locali, devono attenersi a quanto disposto da tali specifiche norme per quanto riguarda la tipologia e i quantitativi dei prodotti; in particolare non risulta possibile produrre il medesimo prodotto sia in regime ordinario che in regime di PPL, qualora ciò non sia esplicitamente consentito da queste ultime disposizioni. Gli imprenditori agricoli, che lavorano i prodotti della propria azienda e che, nell'ambito delle attività agrituristiche di cui alla L.R. n.28/2012 e ss.mm.ii., somministrano pasti, spuntini e bevande, o vendono i prodotti della propria azienda agricola, possono utilizzare prodotti PPL anche di altre aziende agricole, ottenuti in conformità alla disciplina sulle Piccole Produzioni Locali e nel rispetto delle percentuali previste alla lettera c) comma 3 dell'articolo 8 della legge.

Per quanto concerne le attività di macellazione svolte in locali aziendali, l'azienda dovrà attenersi alle prescrizioni previste dalla normativa di settore vigente (D.G.R. n. 394/2020 - Aggiornamento delle procedure di notifica e registrazione ai sensi del regolamento CE n. 852/2004 e introduzione della comunicazione ai sensi del D.Lgs. n. 29/2017 oppure nel caso del riconoscimento ai sensi del regolamento CE n. 853/2004 la D.G.R. 3710/2007 - Modalità di Riconoscimento e Registrazione delle strutture di produzione, lavorazione, deposito, distribuzione, vendita e somministrazione alimenti), nonché alle eventuali semplificazioni relative alle PPL di cui alla DGR n. 1173/2021 - Riordino delle disposizioni relative al Progetto "Piccole Produzioni Locali - PPL Venete ed eventuali norme successive di aggiornamento o integrazione.

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

5.8 Congelamento dei prodotti

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

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

Il piano di autocontrollo deve prevedere una specifica procedura per il congelamento e lo scongelamento degli alimenti, in cui sono specificati modalità di congelamento e conservazione, tempi di utilizzo, modalità di scongelamento e utilizzo, nonché durata dei prodotti congelati. Lo scongelamento dell'alimento, qualora non avvenga in fase di cottura, deve essere rapido (es. forno a microonde), altrimenti deve avvenire a temperatura di refrigerazione.

Gli alimenti prodotti con ingredienti congelati devono essere presentati al consumatore con la chiara indicazione che trattasi di alimenti ottenuti da materie prime congelate.

5.9 Deposito degli alimenti

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



6. Denominazione, classificazione e immagine coordinata

Le denominazioni: “agriturismo” e/o “agricampeggio”, “azienda agrituristica”; “ittiturismo”, “pescaturismo”, “turismo rurale”, “fattoria didattica”, “enoturismo”, “oleoturismo”, come pure l’uso dei marchi e loghi identificativi, sono riservati alle imprese in possesso dei relativi titoli previsti per l’avvio dell’attività, come definiti ai sensi della L.R. n. 28/2012 e ss.mm.ii..

L’utilizzo di tali denominazioni e dei rispettivi marchi e loghi, sono obbligatori per identificare l’impresa accanto al nome della stessa, nella cartellonistica, nei materiali promozionali e nei siti internet e di comunicazione, a tutela dell’impresa e del consumatore.

Le imprese che svolgono le attività previste dalla L.R. n.28/2012 e ss.mm.ii., non possono utilizzare le denominazioni attribuite alle strutture ricettive turistiche di cui alla legge regionale 14 giugno 2013, n. 11, situate nello stesso territorio comunale, né i termini riferiti o riservati da detta legge a tali attività.

Al fine di favorire la corretta identificazione delle diverse strutture, in presenza di più sedi operative limitrofe e facenti capo ad una medesima UTE, è possibile l’utilizzo nella SCIA di insegne diverse per ciascuna struttura, purché venga riportata in ogni insegna la denominazione principale oggetto di riconoscimento (ad es. Agriturismo Rossi / Agriturismo Rossi – Cà del Bosco).

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

I requisiti e i criteri generali per la classificazione degli agriturismi con attività di alloggio o agricampeggio e le modalità di presentazione delle relative comunicazioni atte ad ottenere tale livello di classificazione, sono stabilite negli allegati D ed E alla presente deliberazione.

La classificazione mantiene la sua validità fintanto non intervengano modifiche dei requisiti che impongano la presentazione di una nuova domanda di classificazione e fatta salva l’ipotesi di modifica d’ufficio del livello di classificazione a seguito di controlli.

7. Esercizio dell’attività

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

La SCIA deve recare tutte le dichiarazioni necessarie nonché le informazioni atte ad identificare l’impresa, le attività, le modalità e i limiti di esercizio delle medesime (denominazione, recapiti, PEC, insegna, locali e spazi con relative planimetrie, numero di posti letto, piazzole, ecc.). Il Comune, trasmette tempestivamente alla Regione del Veneto copia della SCIA, comprensiva degli allegati, nonché ogni provvedimento assunto in relazione alla medesima. La comunicazione dell’eventuale sospensione e della cessazione dell’attività va fatta preventivamente al Comune attraverso lo Sportello Unico Attività Produttive - SUAP, che provvede tempestivamente a trasmetterne copia alla Regione del Veneto.



I comuni possono ottenere i dati relativi alle provenienze delle materie prime utilizzate e al numero di somministrazioni sia accedendo direttamente alla documentazione fiscale e contabile che mediante dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà riportante le somme annuali dei singoli valori, suddivise per provenienza.

La Giunta regionale si riserva di dare indirizzi per il coordinamento, la razionalizzazione e la programmazione dei controlli nonché di assumere le iniziative per la qualificazione degli addetti.

Le sanzioni di cui all'articolo 32 della legge regionale 21 settembre 2007, n. 29 si applicano limitatamente ai casi di violazione delle norme di prevenzione inerenti le bevande alcoliche.

8. Decadenza e revoca del riconoscimento

Il riconoscimento regionale decade:

- a) per il superamento del termine di cui all'articolo 23 comma 2 della legge;
- b) quando non vengono ripristinati i requisiti soggettivi mancanti nei termini concessi;
- c) per subentro o successione di altro soggetto.

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

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

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

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

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



k) mancato rispetto nel corso dell'anno della prevalenza dell'attività di somministrazione in azienda, riguardo le attività di somministrazione svolte ai sensi dei commi 6 bis e 6 ter dell'art. 8 della legge.

I provvedimenti di decadenza e revoca del riconoscimento regionale si applicano secondo le norme del procedimento amministrativo di cui alla legge 7 agosto 1990 n. 241 e successive modificazioni e integrazioni e non seguono le disposizioni di cui alla legge 24 novembre 1981 n. 689. Il provvedimento di revoca per somma di violazioni si applica previa diffida da intimare in seguito alla prima violazione e, facoltativamente, alla seconda; non si applica qualora le stesse violazioni abbiano già dato luogo all'esecuzione della sospensione o della chiusura dell'attività ai sensi dell'articolo 28, commi 9 e 10 della legge.

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

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

9. Decadenza e sospensione del titolo autorizzativo

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

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

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

10. Norme transitorie e finali

I soggetti già autorizzati allo svolgimento delle attività alla data di entrata in vigore della L.R. n. 28/2012 possono continuare a svolgerle secondo le modalità e nei limiti oggetto dell'autorizzazione all'esercizio rilasciata ai sensi della legge regionale 18 aprile 1997, n. 9. Dette modalità e limiti sono quelli imposti autonomamente dal Comune e non quelli che derivano da obblighi di legge eventualmente trascritti nell'autorizzazione.

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

Ai procedimenti pendenti all'entrata in vigore delle presenti disposizioni, si applicano le procedure di riconoscimento previste dalla D.G.R. n. 502/2016.



Il comma 5 dell'articolo 131 della legge regionale 4 novembre 2002 n. 33 è da intendersi riferito alla vigente legge. I dati aziendali possono essere trattati dagli Enti preposti per gli scopi gestionali, statistici, informativi e promozionali di competenza.

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

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

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

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

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

L'organo addetto al controllo è tenuto in particolare a:

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

L'ottemperanza alla diffida estingue il procedimento sanzionatorio.

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

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



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

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

La predetta elencazione dei casi in cui opera la diffida amministrativa nelle attività di somministrazione agrituristica costituisce atto di indirizzo con valore immediato di prima applicazione e fa comunque salva la competenza degli Enti indicati nella legge regionale n. 10/77 e ss.mm.ii..

