



Legge regionale 10 agosto 2012, n. 28

“Disciplina dell’agriturismo, ittiturismo e pesca turismo”

**DISPOSIZIONI OPERATIVE SPECIFICHE PER
L’AGRITURISMO**

Si forniscono di seguito alcune schede tecniche esplicative, inerenti disposizioni specifiche di applicazione della legge regionale 10 agosto 2012, n. 28 “Disciplina dell’agriturismo, ittiturismo e pesca turismo” relative alle attività agroturistiche.

Anche per quanto riguarda questo allegato, per praticità espositiva, nel testo che segue per “legge” si intende la legge regionale 10 agosto 2012, n. 28.

SCHEDA TECNICA n. 1

ATTUAZIONE DELL’ARTICOLO 8, COMMA 4

MODALITA’ PER LA DETERMINAZIONE DEI PREZZI DI RIFERIMENTO

In applicazione dell’articolo 8, comma 4, della legge sono indicate le modalità da seguire nella determinazione dei prezzi dei prodotti utilizzati dalle imprese agrituristiche che somministrano alimenti e bevande in forma di pasti completi e spuntini, ai fini del rispetto delle quote indicate al comma 3 dello stesso articolo.

Stanti le difficoltà oggettive di reperire fonti locali di prezzi al dettaglio nonché di applicare a consuntivo detti prezzi ad acquisti già fatturati, si ritiene di adottare soluzioni di più semplice applicazione sia per gli Enti che per gli stessi operatori.

In sede di approvazione/variazione/verifica dei piani

I prezzi di riferimento da utilizzare per la verifica del rispetto delle quote di provenienza delle materie prime o prodotti da utilizzare nella preparazione dei pasti e degli spuntini sono determinati con riferimento all’ambito regionale.

Le tipologie dei prodotti di cui vengono determinati i prezzi sono le stesse incluse nel modello di piano agrituristico.

I prezzi hanno validità semestrale e vengono pubblicati sui siti web delle Province, rispettando la seguente tempistica:

- il 15 febbraio di ogni anno (con prezzi validi dal 15 febbraio al 14 agosto)
- il 15 agosto di ogni anno (con prezzi validi dal 15 agosto al 14 febbraio dell’anno successivo)

I prezzi medi vengono desunti dai mercuriali pubblicati periodicamente dalle C.C.I.A.A. venete; possono essere usati sia i valori settimanali, sia quelli mensili, riferiti al semestre immediatamente precedente alla pubblicazione da parte delle Province.

Per i prodotti non inclusi nei mercuriali, possono essere utilizzati:

- i prezzi pubblicati dai più importanti mercati orto-frutticoli della regione,

- i prezzi pubblicati dai più importanti mercati zootecnici della regione,
- i prezzi pubblicati su siti ministeriali.

Per le categorie di prodotti (es. ortaggi, frutta, ecc.), si calcolerà la media di almeno 5 prodotti rappresentativi.

I prezzi dei prodotti provenienti dalla stessa azienda agricola che svolge attività agrituristica vengono maggiorati del 15%.

In sede di verifica della prevalenza sulla base della effettiva documentazione contabile aziendale

Si fa riferimento, per semplicità, al prezzo indicato nella documentazione fiscale tenuta dall'azienda; la Provincia ha comunque facoltà di intervenire su prezzi manifestamente difforni rispetto a quelli rilevati con la modalità precedentemente indicata.

SCHEDA TECNICA N. 2

ATTUAZIONE DELL'ARTICOLO 18

NORME IGIENICO SANITARIE COMUNI ALLE ATTIVITA' AGRITURISTICHE

1. Locali per alloggio

I locali da adibire ad alloggio agrituristico devono osservare i parametri minimi previsti dai regolamenti edilizi comunali per le case di abitazione. I servizi igienici devono essere completi di lavabo, vasca o doccia, tazza oltre ad un bidet. Ogni stanza deve essere dotata di un letto e di una seggiola per persona e di almeno un armadio, un tavolino e un cestino per rifiuti.

I posti letto sono commisurati alla superficie del locale: le misure standard di riferimento sono di un posto letto fino a 9 mq, di 14 mq per due persone, di 20 mq per tre persone, 26 mq per 4 persone ecc (analogamente ai regolamenti edilizi ove presenti i parametri sopra citati o secondo i parametri indicati nei Regolamenti edilizi stessi).

2. Agricampeggio

Per l'accoglimento in spazi aperti di campeggiatori o di turisti muniti di altri mezzi di pernottamento autonomi e mobili, la struttura deve disporre di adeguati servizi igienici, in rapporto alla dimensione ed al numero degli ospiti. In particolare si prevedono le seguenti dotazioni minime:

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

Ogni agricampeggio deve inoltre essere munito di un lavatoio, una fontanella, un vuotatoio di facile accesso, preferibilmente situato all'esterno dei servizi igienici e lontano dalle piazzole di sosta.

I lavabi devono essere dotati di almeno una presa per rasoio. In prossimità delle piazzole deve essere prevista una colonnina con possibilità di attacco per la presa di corrente elettrica; deve essere inoltre assicurata l'illuminazione notturna. L'operatore agrituristico non è tenuto a costruire servizi igienici appositamente per il campeggio agrituristico qualora l'azienda agrituristica ne disponga di idonei rispondenti al 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.

3. Caratteristiche dei locali di somministrazione

I locali di somministrazione degli alimenti e bevande devono avere una superficie adeguata per permettere la disponibilità di almeno 1,5 mq per posto a sedere.

Per il servizio di prima colazione, per la somministrazione di spuntini e bevande, nonché per le attività delle aziende minime deve essere individuato uno spazio idoneo che comunque sia diverso dalla zona cucina, ancorché

all'interno dello stesso locale. Per il servizio di prime colazioni e la somministrazione di spuntini, nonché per le attività delle aziende minime è possibile derogare dal limite di 1,5 mq per posto a sedere, purché si possa usufruire di spazi adeguati, anche all'interno della cucina familiare.

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

4. Preparazione, confezionamento, vendita e somministrazione alimenti e bevande

Per la preparazione, il confezionamento, la vendita e la somministrazione di alimenti e bevande si fa riferimento al "pacchetto igiene" ed alle norme che da esso discendono. In particolare il Regolamento (CE) n. 178/2002 ed il Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari, ed alle successive norme di applicazione nazionali e regionali.

Fermo restando che solo la cessione occasionale di piccoli quantitativi di prodotti primari direttamente al consumatore finale o ad un dettagliante locale è esclusa dal regolamento reg. (CE) 852/2004, i produttori primari, che vendono presso l'azienda agricola 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. La produzione e la vendita/somministrazione di prodotti post-primari (compresi quelli trasformati) è sottoposta, a seconda dell'origine e della tipologia di prodotto, al regolamento (CE) n. 852/2004 e, nel caso di prodotti di origine animale, alle norme generali del Regolamento (CE) n. 853/2004, e ove previsti requisiti nell'allegato III, anche a quest'ultimo.

4.1 Attività primaria

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

4.2 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", con l'obbligo di registrazione dei laboratori di lavorazione. In tal caso gli imprenditori agricoli devono comunicare all'autorità competente per i controlli ufficiali, le proprie attività ai fini della registrazione. 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 presenterà la modulistica prevista nella DGRV n. 3710/2007 (B1/B2).

Qualora l'imprenditore agricolo intenda produrre un alimento ai sensi della DGRV n. 2016/2007 o della DGRV n. 1526/2012 sulle Piccole Produzioni Locali, si atterrà alle indicazioni previste ed alla modulistica allegata a queste delibere.

4.3 Uso multiplo dei locali

Le attività di trasformazione, magazzinaggio, somministrazione e vendita degli alimenti possono essere effettuate previa richiesta di registrazione ai sensi del reg. (CE) n. 852/2004, così come il trasporto degli alimenti.

I locali destinati a tali attività devono rispettare i criteri previsti dall'allegato II del reg.(CE) n. 852/2004. Qualora nel medesimo locale vengano effettuate diverse attività che possono comportare rischi igienici l'operatore deve garantire, prevedendolo nel proprio piano di autocontrollo, che per ogni attività sia esclusa la possibilità di contaminazione anche effettuando accurata pulizia e, se necessario, disinfezione di locali ed attrezzature, tra un'attività e l'altra. La contemporanea effettuazione di attività diverse all'interno del medesimo locale è subordinata, tra l'altro, alla disponibilità di spazi adeguati. All'interno di tale previsione ricadono, ad esempio, la

contemporanea vendita e somministrazione, la preparazione e somministrazione, la preparazione e vendita (anche di PPL).

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, nel rispetto di quanto più sopra 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 le altre attività. Nel caso l'imprenditore volesse produrre prodotti del paniere PPL, deve attenersi a quanto disposto dalla norma specifica sulle PPL per quanto riguarda la tipologia ed i quantitativi dei prodotti; in particolare non può produrre il medesimo prodotto in regime PPL ed in regime ordinario, qualora ciò non sia esplicitamente consentito nella normativa sulle PPL.

4.4. Macellazione di animali allevati in azienda

L'attività di macellazione di animali di bassa corte allevati nell'azienda agricola (pollame, lagomorfi e piccola selvaggina) finalizzata alla vendita al consumatore finale o a dettaglianti locali, può avvenire in locali dell'azienda che rispettino i capitoli I e II dell'allegato II del reg. (CE) 852/2004, previa registrazione secondo le modalità previste dalla DGRV n. 3710/2007 e s.m.i. (allegati B1 e B2), fino ad un massimo di 50 UBE/anno complessive (1 UBE=200 polli o 125 conigli).

Gli imprenditori che intendono produrre carni avicole e cunicole "PPL" nell'ambito della DGRV n. 1526/2012 sulle piccole produzioni locali, per quantitativi massimi di 2000 capi/anno, faranno riferimento alle prescrizioni contenute nella DGRV n. 1526/2012 (allegati A2, B, C e D). In questo caso la macellazione di avicoli e la macellazione di cunicoli sono considerate due attività diverse.

Le attività di macellazione di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina in quantità superiore a 50 UBE/anno e di tutti gli altri animali ai fini della somministrazione o vendita potrà avvenire solo in locali riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004, secondo le procedure della DGRV n. 3710/2007 e s.m.i..

4.5. Incompatibilità produttive e strutturali

I locali destinati alla vendita al dettaglio, alla preparazione e somministrazione di alimenti e bevande, nonché quelli destinati alle trasformazioni, non possono essere utilizzati per la macellazione degli animali (stordimento, jugulazione, dissanguamento, spennatura, spiumatura, ed eviscerazione). Tali attività che comportano un rischio igienico-sanitario elevato devono essere svolte in locali separati.

Gli imprenditori agricoli, che lavorano i prodotti dalla propria azienda e che, nell'ambito delle attività agrituristiche di cui alla L.R. 28/2012, somministrano pasti, spuntini e bevande, o vendono i prodotti della propria azienda agricola, possono avvalersi di prodotti PPL, anche di altre aziende agricole, ottenuti in conformità alla disciplina sulle Piccole Produzioni Locali. Tuttavia qualora scelgano di produrre nella propria azienda un prodotto del "paniere PPL", non possono produrre analogo prodotto al di fuori delle modalità previste dalla DGRV n. 1526/2012.

4.6. Attività formativa

L'imprenditore agricolo che intende svolgere una delle attività di cui al presente punto 4 ha l'obbligo della formazione specifica di ciascuna fattispecie.

5. 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 (abbattitore di temperatura). Le derrate da sottoporre a congelazione dovranno essere in perfette condizioni di conservazione, salubrità e freschezza. Il congelamento dovrà essere fatto subito dopo il confezionamento, con involucro idoneo a proteggere l'alimento dalle contaminazioni e dalle bruciature da freddo, di materiale idoneo per alimenti, provvisto di etichetta sulla quale sarà indicata la tipologia di alimento, la data di produzione e di congelamento, e la data massima di utilizzo. I prodotti, una volta scongelati, non potranno più essere ricongelati.

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

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

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

6. Deposito degli alimenti.

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

7. Servizi igienici

7.1 Servizi igienici per il pubblico

7.1.1 Attività di somministrazione alimenti e bevande

La dotazione minima del servizio igienico, nel rispetto delle disposizioni relative all'altezza di cui all'art. 1 del D.M. 5.7.1975 per i locali d'abitazione, consiste in un antiwc con lavabo con acqua corrente calda e fredda e comando di erogazione non manuale (pedale o fotocellula) e in un wc con water, nel caso di spazi e/o locali di somministrazione fino a 30 posti a sedere. Le attività con più di 30 posti a sedere devono avere almeno un antiwc con lavabo e 2 servizi igienici, uno per uomini e uno per donne.

Almeno un servizio igienico, con i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di superamento delle barriere architettoniche, deve essere accessibile ai disabili.

L'accesso ai servizi avviene direttamente dalla sala di somministrazione, oppure attraverso un corridoio, un disimpegno o dall'ingresso del locale. È escluso l'accesso passando dall'esterno.

La sola attività di vendita di alimenti e bevande non necessita di servizi igienici per il pubblico.

7.1.2 Servizio di alloggio in camere

La dotazione minima consiste in un bagno completo costituito da lavabo, bidet con erogatore acqua a getto, doccia e/o vasca da bagno e water ogni sei posti letto non serviti da un locale bagno privato. Le camere da letto sprovviste di bagno privato devono avere un lavabo con acqua corrente calda e fredda.

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

7.1.3 Requisiti comuni dei servizi igienici

I servizi devono essere riscaldati con adeguati impianti in grado di assicurare le temperature minime richieste per le case di abitazione e dotati di un numero adeguato di prese elettriche.

I pavimenti e le pareti fino a due metri di altezza, devono avere rivestimento liscio, lavabile e impermeabile.

I servizi igienici all'interno degli alloggi e nei locali per la somministrazione alimenti e bevande possono essere aerati ed illuminati artificialmente. In tal caso l'impianto di aereazione deve assicurare almeno 5 ricambi ora se continua e 10 se temporizzata con durata tale da garantire un ricambio completo ad ogni utilizzo. La porta di accesso al wc deve essere dotata di griglia o fessura sotto la porta di adeguata ampiezza.

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

Nel caso l'attività sia a conduzione familiare e l'abitazione del titolare sia comunicante o attigua con i locali di somministrazione, può essere utilizzato il servizio igienico dell'abitazione. 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.

7.2 Servizi Igienici per gli addetti all'attività di agriturismo

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

Nel caso l'attività sia a conduzione familiare e l'abitazione del titolare sia comunicante o attigua con i locali di somministrazione, può essere utilizzato il servizio igienico dell'abitazione.

I requisiti dei servizi igienici devono corrispondere a quanto previsto dalla normativa sull'igiene del lavoro nelle disposizioni statali e regionali.