

GIUNTA REGIONALE DEL LAZIO  
.....

28 SET. 1999

ESTRATTO DAL PROCESSO VERBALE DELLA SEDUTA DEL \_\_\_\_\_

28 SET. 1999

ADDI' NELLA SEDE DELLA REGIONE LAZIO, IN VIA CRISTOFORO COLOMBO, 212 SI E' RIUNITA LA GIUNTA REGIONALE, COSI' COSTITUITA:

BADALONI	Pietro	Presidente	FEDERICO	Maurizio	Assessore
COSENTINO	Lionello	Vice Presidente	HERMANIN	Giovanni	"
ALEANDRI	Livio	Assessore	LUCISANO	Pietro	"
AMATI	Matteo	"	MARONI	Angelo	"
BONADONNA	Salvatore	"	META	Michele	"
CIOFFARELLI	Francesco	"	PIZZUTELLI	Vincenzo	"
DONATO	Pasquale	"			

ASSISTE IL SEGRETARIO Dott. Saverio Guccione.  
..... OMISSIS

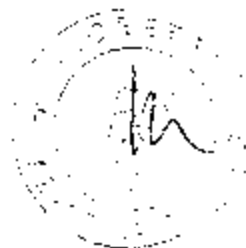
COSENTINO. BONADONNA. CIOFFARELLI.

E META

ASSENTI: \_\_\_\_\_

DELIBERAZIONE N° 4967

Oggetto: Proposta di deliberazione consiliare concernente:  
L.R. 36/97 art.n.5 norme in materia di Agriturismo - Linee di indirizzo  
e coordinamento - Norme igienico-sanitarie in materia di agriturismo.



OGGETTO : L.R. 36/97 art. 5 Norme in materia di Agriturismo - Linee di indirizzo e coordinamento - Norme igienico-sanitarie in materia di agriturismo.

## LA GIUNTA REGIONALE

Su proposta dell'Assessore allo Sviluppo del Sistema Agricolo e del Mondo Rurale:

All'unanimità

### DELIBERA

Di sottoporre al Consiglio Regionale il seguente schema di deliberazione

### IL CONSIGLIO REGIONALE

VISTA la legge 5 dicembre 1985 n. 730, concernente: "Disciplina dell'Agriturismo";

VISTA l'art. 5 della L.R. 36/97 "Norme in materia di agriturismo";

VISTA la nota n. 2071 del 23/5/99 con la quale l'Assessorato Sviluppo del Sistema Agricolo e del Mondo Rurale ha rimesso, per il relativo assenso, il testo delle norme elaborate all'Assessorato Politiche per la Qualità della Vita (allegato 2);

VISTA la nota n. 1813 del 26/5/99 con la quale l'Assessorato Politiche per la Qualità della Vita riteneva di dover integrare il documento istruttorio (allegato 3);

CONSIDERATO che il documento istruttorio è stato integrato, così come indicato dall'Assessorato Politiche per la Qualità della Vita;

CONSIDERATO che le norme igienico-sanitarie, di cui al documento allegato, sono state verificate congiuntamente alle Amministrazioni Provinciali in data 24/02/99 ed alle Associazioni di categoria in data 12/03/99;

RITENUTO di dover approvare le norme igienico sanitarie in materia di agriturismo al fine di dettare le linee di indirizzo in relazione a quanto disposto dall'art. 5 della L.R. 36/97;

CONSIDERATO che l'approvazione delle norme igienico sanitarie in materia di agriturismo risulta necessaria sia per tutelare gli operatori del settore che potranno operare all'interno di norme certe, sia per snellire e facilitare l'attività degli organismi preposti al rilascio delle autorizzazioni, alla attività di vigilanza e di controllo;

### DELIBERA

- 1) Di approvare le "Norme igienico-sanitarie in materia di Agriturismo (allegato 1) al fine di dettare le linee di indirizzo in relazione a quanto disposto dall'art. 5 della L.R. 36/97;
- 2) Di pubblicare la presente deliberazione ed i relativi allegati che, fanno parte integrante della presente deliberazione, sul Bollettino Ufficiale della Regione Lazio;
- 3) Ai sensi della Legge 127/97, la presente deliberazione non è soggetta a controllo.

1 PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

*ew*

**LINEE DI INDIRIZZO E COORDINAMENTO - NORME IGIENICO SANITARIE - LEGGE REGIONALE N. 36/97 " NORME IN MATERIA DI AGRITURISMO"**

**CAMPO DI APPLICAZIONE**

Le presenti linee e coordinamento, così come previsto dall'art. 5 della Legge regionale, si applicano alle aziende agrituristiche che:

- A. producono, preparano e somministrazione pasti agli ospiti alloggiati e/o agli avventori esterni;
- B. producono, confezionano e vendono alimenti e bevande al consumatore, così come definito dal D.L.vo 27/01/1992, n. 109, art. 1, comma 2, lettera e), presso l'Azienda Agrituristiche;
- C. somministrano unicamente la prima colazione agli ospiti alloggiati.

**REQUISITI IGIENICO - SANITARI DELLE STRUTTURE**

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

L'Azienda Agrituristiche, intesa come complesso di strutture funzionalmente collegate tra loro e comunque contraddistinte da medesimo indirizzo, deve avere almeno, se svolge attività di somministrazione e/o di vendita:

**LOCALE CUCINA**

E' inteso come laboratorio di produzione, di preparazione e di confezionamento di alimenti e di bevande destinati alla somministrazione agli ospiti e/o agli avventori, nonché alla vendita.

Il locale cucina, di dimensioni proporzionate al tipo di attività svolta, nonché con illuminazione ed areazione (naturale o artificiali) adeguate, deve essere dotato di:

- 1) pareti (fino all'altezza di m. 2) e pavimenti lavabili e disinfettabili;
- 2) dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, di altri animali e di insetti;
- 3) attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario e che consentano una completa e rapida pulizia. Di norma si deve evitare l'uso di piani di lavoro in legno e di utensili con manico in legno;
- 4) fornitura di acqua potabile, calda e fredda, erogata con comando non azionabile a mano né a gomito;
- 5) sistema di scarico delle acque reflue dai lavelli, dotato di pozzetti a sifone;
- 6) celle e/o armadi frigoriferi in numero e capacità proporzionali all'entità della lavorazione.

Il locale cucina non può essere utilizzato come ambiente per la somministrazione dei pasti né per la esposizione e vendita prodotti.

**SALA DI RISTORAZIONE**

Tale locale, oltre che alla somministrazione di pasti agli ospiti e/o agli avventori, può essere destinato, in apposito reparto separato e previa adozione di tutti gli accorgimenti igienico-sanitari necessari, anche all'esposizione e vendita di prodotti.

La sala di ristorazione, di dimensioni proporzionate al tipo di attività svolta, nonché con areazione sufficiente, deve essere dotata di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, di altri animali e di insetti.

**SERVIZI IGIENICI**

I locali dei servizi igienici non devono comunicare direttamente con i locali adibiti a produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione e vendita di alimenti e bevande.

Devono essere dotati di:

- 1) pareti (fino all'altezza di m. 2) e pavimenti e disinfettabili;
- 2) fornitura di acqua potabile, calda e fredda, erogata con comando non azionabile a mano né a gomito;

*Bozza / al padre*

3) lavelli provvisti di distributori automatici di sapone e di asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

In funzione della tipologia di attività svolta sono previsti almeno:

a) Servizi igienici funzionali alla sala di ristorazione

Tali servizi possono identificarsi con quelli degli alloggi solo nel caso in cui si somministrino pasti unicamente agli ospiti alloggiati.

In caso di ristorazione rivolta anche all'esterno è necessaria la predisposizione di specifici servizi igienici, in numero adeguato alla ricettività dell'Azienda, e comunque almeno uno ogni 60 metri quadrati.

I locali adibiti a servizi igienici non devono comunicare direttamente con la sala di ristorazione, ma devono essere separati da questa mediante un antibagno, dotato di porta a chiusura automatica. Tale antibagno non è necessario, qualora i servizi igienici non immettano direttamente nella sala di ristorazione. Vengono fatte salve le norme relative ai servizi igienici destinati anche ai portatori di Handicap.

b) Servizi igienici funzionali alla cucina

Tali servizi, qualora non si faccia ricorso a personale dipendente o comunque diverso dai gestori dell'Azienda, possono anche identificarsi con quelli in dotazione alla struttura agrituristica, fermo restando che, comunque, devono essere diversi dai servizi igienici destinati all'alloggio degli ospiti nonché da quelli previsti per gli avventori non alloggiati.

Anche in questo caso i locali adibiti a servizi igienici non devono comunicare direttamente con il locale cucina ma devono essere separati da questo mediante un antibagno, dotato di porta a chiusura automatica. Tale antibagno non è necessario, qualora i servizi igienici non immettano direttamente nel locale cucina.

## SPOGLIATOI

E' necessaria la presenza di un locale adibito a spogliatoio, dotato di armadietti a doppio scomparto, qualora, per l'attività di produzione, preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande, si faccia ricorso a personale dipendente o comunque diverso dai gestori dell'Azienda agrituristica, viceversa lo spogliatoio può consistere anche in uno idoneo spazio polifunzionale, dotato di armadietti a doppio scomparto, ricavato all'interno della struttura agrituristica.

Si precisa che le aziende agrituristiche nelle quali si procede unicamente alla somministrazione della prima colazione agli ospiti alloggiati possono avere anche un solo locale, di dimensioni proporzionate al tipo di attività svolta, nonché con areazione sufficiente e dotato di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, di altri animali e di insetti, da adibire anche a tale servizio. Il locale deve essere dotato almeno di un lavello, di un frigorifero o di fornelli (ovviamente in caso di mancanza di una normale cucina nell'ambito dell'Azienda).

## ATTIVITA' DI MACELLAZIONE

E' vietata la macellazione in Azienda di "grandi animali", e cioè i bovini, i bufalini, gli equini, i suini, gli ovini caprini, la grossa selvaggina allevata, gli struzzi.

Tali animali possono essere macellati esclusivamente in impianti riconosciuti e/o autorizzati.

Ai sensi del Regio Decreto 20/12/1928 n. 3298, art. 13, previa emanazione di apposita Ordinanza Sindacale, è autorizzata la macellazione a domicilio, stagionale, di suini ad uso familiare, nei tempi e nei modi stabiliti dall'Ordinanza stessa.

Le carni di tali suini non possono essere oggetto di vendita.

Ai sensi del D.P.R. 20/12/1997, n. 495, art. 4 e del D.P.R. 30/12/1992, n. 559, art. 4 è consentita la macellazione, fino ad un massimo di 5.000 capi all'anno complessivamente, di polli, tacchini, faraone, oche, anatre, conigli, selvaggina da penna allevata (esclusi gli struzzi), alle seguenti condizioni:

- struttura agrituristica adibita anche alla macellazione, autorizzata dal sindaco, previo parere del competente servizio veterinario ASL, e dotata almeno di:
  - a) numero due locali, corrispondenti alla zona sporca e alla zona pulita della linea di lavorazione, quest'ultima può essere anche adibita, in tempi diversi, a cucina-laboratorio;
  - b) pareti (fino all'altezza di m. 2) e pavimenti lavabili e disinfettabili;
  - c) erogazione di acqua potabile calda e fredda, mediante comando non azionabile a mano né a gomito;
  - d) sistema di scarico delle acque reflue dotato di pozzetti sifonati;
  - e) dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, di altri animali e di insetti;
  - f) celle o armadio frigorifero di capienza adeguata all'entità della macellazione.

- predisposizione di un idoneo sistema di smaltimento degli scarti di macellazione, ai sensi del D.P.R. 30/12/1992, di norma mediante ricorso a ditta autorizzata, o mediante concimizia o, in casi particolari

(difficoltà di accesso al luogo ove si trovano i rifiuti da trattare, quantità e distanza che non giustificano la raccolta del rifiuto e cioè piccole quantità e distanze notevoli ecc.), mediante interrimento. Di quest'ultima modalità dovrà essere fatta esplicita menzione nell'atto autorizzativo relativo all'azienda, previa verifica del competente servizio ASL.

Relativamente ai servizi igienici ed agli spogliatoi vedere le normative relative alle STRUTTURE.

## APPROVVIGIONAMENTO DI CARNI E DI PRODOTTI ALIMENTARI

Le carni e i prodotti, se non di produzione aziendale, devono provenire esclusivamente da IMPRENDITORI COMMERCIALI ed ATTIVITA' (quali impianti, stabilimenti, laboratori etc), riconosciuti e/o autorizzati. Tale provenienza dovrà essere documentata mediante etichettatura apposta sulla singola confezione o mediante documento commerciale di trasporto o fattura commerciale, da conservarsi almeno fino ad esaurimento della relativa confezione e/o della partita, e comunque per il periodo di tempo previsto dalla legge.

Per quanto riguarda la selvaggina cacciata così come definita all'art. 2 del D.P.R. 17/10/1996, n. 607, l'Azienda agrituristica può approvvigionarsi direttamente dal cacciatore, per un quantitativo equivalente al caniere giornaliero previsto, per ogni titolare di licenza di caccia, dalla vigente normativa in materia.

## TRASPORTO DI CARNI E DI PRODOTTI ALIMENTARI

Il trasporto delle carni e dei prodotti deve avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie (contenitori, temperatura etc) e, con automezzi idonei.

Per le carni e per i prodotti che richiedono la conservazione allo stato di refrigerazione e/o di congelamento e/o di surgelazione, a determinate temperature codificate da norme in relazione alla tipologia di alimento, il trasporto deve ovviamente assicurare il mantenimento della catena del freddo.

La movimentazione delle carni e dei prodotti, all'interno dell'Azienda, deve comunque avvenire nel rispetto delle norme igieniche, assicurando, ove necessario, il mantenimento della catena del freddo mediante l'utilizzo di idonei contenitori isotermitici, lavabili e disinfettabili, per alimenti.

## CONSERVAZIONE DI CARNI E DI PRODOTTI ALIMENTARI

La conservazione di carni e di prodotti deve avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie.

In particolare gli alimenti, per i quali è necessario e previsto lo stato di refrigerazione, devono essere mantenuti in celle o armadi frigoriferi di capacità adeguata o secondo le temperature previste, o che comunque consentano la conservazione differenziata, anche mediante appositi scomparti, delle diverse tipologie di alimenti (vegetali, carni bianche, carni rosse, prodotti sfusi o confezionati, materia prima cruda o alimenti cotti, selvaggina sottopenna e/o sottopelo, etc).

La conservazione di alimenti allo stato di congelamento e/o di surgelazione deve avvenire nel rispetto delle temperature previste, nonché delle separazioni tra prodotti confezionati e sfusi, mediante scomparti separati o contenitori.

Presso l'Azienda è possibile procedere al congelamento e/o alla surgelazione di prodotti freschi cotti e precotti, se si dispone di impianto adeguato, costituito da tunnel di congelamento e di relativa cella di conservazione. Di tale attività dovrà essere fatta esplicita menzione nell'atto autorizzativo relativo all'Azienda agrituristica, previa verifica del competente Servizio ASL.

## IGIENE DEL PERSONALE

Gli operatori addetti a qualsiasi titolo alla produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione, vendita e trasporto di alimenti e di bevande, devono:

1. indossare abiti da lavoro (tute, camici, grembiati, copricapo etc), idonei al tipo di attività svolta;
2. essere in possesso di libretto di idoneità sanitaria a norma della L. 283/62, art. 14 e relativo Regolamento di esecuzione;
3. aver partecipato a Corsi di educazione sanitaria relativa al tipo di attività svolta.

Deve inoltre essere mantenuta rigorosa separazione funzionale, intesa come abbigliamento e come tempi di lavorazione, tra il personale addetto all'attività di macellazione e quello preposto alla produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione, vendita e trasporto di alimenti e di bevande.

## ATTIVITA' DI TRASFORMAZIONE

La trasformazione di materie prime quali carni, latte, uova, vegetali, etc. nei relativi prodotti derivati (prodotto a base di carne salati, insaccati, formaggi, conserve ed altro), deve essere effettuata nel rispetto delle norme igienico - sanitarie, all'interno di uno specifico laboratorio inteso come locale di dimensioni proporzionate al tipo di attività svolta, nonché con illuminazione e areazione (naturale o artificiale) adeguate ed altresì dotato di:

1. pareti (fino all'altezza di m. 2) e pavimenti lavabili e disinfettabili;
2. dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, di altri animali e di insetti;
3. attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico - sanitario, che consentano una completa e rapida pulizia. Di norma si deve evitare l'uso di piani di lavoro in legno e di utensili con manico in legno;
4. fornitura di acqua potabile, calda e fredda, erogata con comando non azionabile a mano né a girante;
5. sistema di scarico delle acque reflue dai lavelli, dotato di pozzetti a sifone;
6. Dispense, celle e/o armadi frigoriferi per la materia prima e per i prodotti, in numero e capacità proporzionati all'entità della lavorazione ed, ovviamente, lavaggio e disinfezione dopo ogni lavorazione specifica.

Limitatamente alla produzione di pasta fresca, di conserve vegetali, di formaggi, di confetture e di prodotti apistici, per un quantitativo settimanale non superiore a 50 Kg per ciascun prodotto, tale locale laboratorio, che può essere definito locale polifunzionale, può coincidere con il locale cucina. In questo caso vanno comunque garantiti tempi diversi di lavorazione.

## ATTIVITA' DI VENDITA

E' consentita la vendita diretta di prodotti alimentari, freschi, conservati, trasformati, crudi o cotti, limitatamente ai consumatori, così come definito dal D.L.vo 27.03.1992, n. 109 art. 1, comma 2, lettera c) Tale attività deve essere effettuata nel rispetto delle norme igienico - sanitarie nonché di quanto previsto in materia di etichettatura. Può essere individuato uno specifico locale nell'ambito dell'Azienda agrituristica, oppure, se l'entità dell'attività lo consente, la vendita può essere esercitata in un reparto ricavato all'interno della sala di ristorazione.

## MODALITA' AUTORIZZATIVE

Al sensi della Legge 285/62, art. 3 l'attività di produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione e vendita di alimenti e di bevande, è subordinata ad autorizzazione sanitaria rilasciata dal Sindaco previo parere favorevole espresso in forma congiunta dai Servizi Medico e Veterinario della ASL, ciascuno per le rispettive competenze.

Tale autorizzazione sanitaria è unica, relativa cioè all'azienda agrituristica nel suo insieme; pertanto è comprensiva, anche se devono essere specificate ed elencate, delle varie tipologie di attività svolte, quali produzione, preparazione, somministrazione di pasti per ospiti alloggiati e/o per gli avventori esterni, confezionamento, macellazione, trasformazione, conservazione mediante congelamento, vendita etc. Sarà cura del titolare dell'Azienda, o del suo rappresentante legale, indicare dettagliatamente le suddette attività nella domanda al Sindaco per il riconoscimento di azienda agrituristica, comprensiva della autorizzazione sanitaria. Nel caso in cui l'Azienda intenda avvalersi dell'attestamento come modalità di somministrazione degli scarti di macellazione, dovrà farne esplicita menzione nella domanda.

EP:rl/linec

7

12/10/2012

12/10/2012

## DOCUMENTO ISTRUTTORIO

Nell'elaborazione delle linee guida si è fatto riferimento alla normativa di seguito riportata: Legge 4 dicembre 1985, n. 730, "Disciplina dell'agriturismo".

L.R. 10 novembre 1997, n. 36 "Norme in materia di agriturismo".

Legge 30 aprile 1962, n. 283 "Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283 "Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande".

D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 "Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande".

D.P.R. 30 dicembre 1992, n. 539 "Regolamento per l'attuazione della direttiva 91/495/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia in materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento".

Regio Decreto 20 dicembre 1928, n. 3298 "Regolamento sulla vigilanza delle carni".

D.L.vo 18 aprile 1994, n. 286 "Attuazione delle direttive 91/497/CEE e 91/498/CEE concernenti problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche modificato dal decreto 23 novembre 1995. Dispositivo 20 dicembre 1992 n. 537 (attuazione della direttiva 92/5/CEE) relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di prodotti a base di carne", modificato dal D.L.vo 19 marzo 1996, n. 251 nonché dal decreto 11 luglio 1997.

D.P.R. 8 giugno 1982, n. 501 "Attuazione delle direttive CEE n. 77/118, 75/431 e 78/50, relative a problemi igienico-sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile, nonché della direttiva (CEE) n. 77/27, relativa alla bollatura dei gradi imballaggi di carni fresche di volatili da cortile".

D.P.R. 10 agosto 1972, n. 967 "Disciplina igienico-sanitaria della produzione e del commercio dei volatili, dei conigli allevati e della selvaggina".

D.P.R. 10 dicembre 1977, n. 465 "Regolamento recante norme di attuazione della direttiva 92/116/CEE che modifica la direttiva 77/118/CEE, relativa a problemi sanitari in materia di produzione ed immissione sul mercato di carni fresche di volatili da cortile".

D.P.R. 17 ottobre 1996, n. 607 "Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 90/45/CEE, relativa a problemi sanitari e di polizia sanitario in materia di uccisione di selvaggina e di commercializzazione delle relative carni".

D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54 "regolamento recante attuazione delle direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte".

D.L.vo 26 maggio 1997, n. 133 "Attuazione delle direttive 93/43/CE e 96/5/CE concernente l'igiene dei prodotti alimentari".

L. 3 maggio 1971, n. 419 "Applicazione dei regolamenti comunitari n. 619/68 e n. 95/69 contenenti norme sulla commercializzazione delle uova".

D.L.vo 27 gennaio 1992 n. 109 "Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/386/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari".

D.L.vo 508/92 del 14 dicembre 1992, "Attuazione della direttiva 90/667/CEE del consiglio del 27 dicembre 1990 che stabilisce le norme sanitarie per l'eliminazione, la trasformazione o l'immissione sul mercato di rifiuti di origine animale e la protezione dagli agenti patogeni degli alimenti per animali di origine animale o a base di pesce che modifica la direttiva 90/425/CEE".

Legge 9 febbraio 1963, n. 59 "Norme per la vendita al pubblico in sede stabile dei prodotti agricoli da parte degli agricoltori produttori diretti".

D.L.vo 31 marzo 1998, n. 114 "Riforma della disciplina relativa al settore del commercio, a norma dell'articolo 4, comma 4, della legge 15 marzo 1997, n. 59".

EP:rl/documento

*Decreto / decreto*  
*14/1/20*

*14/1/20*