

ALLEGATO 1 Dotazioni e servizi minimi per le attività agrituristiche

ALLEGATO 2 - Disposizioni igienico sanitarie per la preparazione e somministrazione degli alimenti

ALLEGATO 3 - Modello dei dati utili per l'iscrizione all'elenco

ALLEGATO 4 - Linee guida per la certificazione

ALLEGATO 1 - Dotazioni e servizi minimi per le attività agrituristiche

A) DOTAZIONI E SERVIZI MINIMI PER LE CAMERE DA LETTO

(solo per le aziende che effettuano servizio di ospitalità in camera)

DOTAZIONI

1) Biancheria da letto

Materassi, cuscini, federe, coppia di lenzuola, coprimaterasso, coperte pari al numero dei posti letto dichiarati, due asciugamani da bagno per persona.

2) Arredo camera

letto, armadio con cassetti o armadio e cassetiera, appendiabiti, un comodino per posto letto, una sedia o poltrona, almeno due punti luce.

3) Dotazione bagno

Lavabo, wc, bidet, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, saponetta, cestino.

4) Contenitore rifiuti

Cestino

5) Tabella informazioni con i numeri di telefono per emergenze.

6) Tabella dei prezzi applicati.

7) Riscaldamento.

8) Camere con sufficiente areazione ed illuminazione e pareti tinteggiate periodicamente in modo adeguato.

SERVIZI GARANTITI

1) Fornitura di: energia elettrica, acqua, calda e fredda, riscaldamento.

2) Cambio o fornitura della biancheria almeno due volte la settimana e comunque all'arrivo di nuovi ospiti.

3) Pulizia delle camere almeno due volte la settimana, o, se lasciata alla cura del

cliente, la messa a disposizione dell'attrezzatura necessaria.

4) Presenza dell'attrezzatura per il pronto soccorso poste in cassetta o in armadietto con segno distintivo visibile e facilmente accessibile anche dagli ospiti.

5) Una linea telefonica con apparecchio comune in locale accessibile agli ospiti.

B) DOTAZIONE E SERVIZI MINIMI PER APPARTAMENTO

(solo per le aziende che effettuano servizio di ospitalità in alloggi)

DOTAZIONI

1) Biancheria

Materassi, cuscini, federe, coppia di lenzuola, coperte pari al numero dei posti letto dichiarati, due asciugamani da bagno per persona, biancheria da cucina.

2) Attrezzature e dotazioni per cucina o angolo cottura

Punto cottura con 2 fuochi, stoviglie, frigorifero, lavandino, scolapiatti, tavolo con sedie pari al numero di posti letto e contenitore rifiuti.

Per ciascun ospite: due piatti, posateria completa, una tazza prima colazione, una tazza caffè.

3) Arredo ingresso

Appendiabiti e portaombrelli.

4) Dotazione bagno

Lavabo, wc, bidet, doccia o vasca, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto, carta igienica, saponetta e cestino.

5) Tabella informazioni con i numeri di telefono per le emergenze.

6) Tabella dei prezzi applicati.

SERVIZI GARANTITI

1) Cambio o fornitura della biancheria almeno due volte la settimana e comunque all'arrivo di nuovi ospiti.

2) Pulizia degli ambienti almeno due volte la settimana, o se lasciata alla cura del cliente, la messa a disposizione dell'attrezzatura necessaria.

3) Presenza dell'attrezzatura per il pronto soccorso poste in cassetta o in armadietto con segno distintivo visibile e facilmente accessibile anche dagli ospiti.

4) Apparecchio telefonico comune.

C) DOTAZIONE E SERVIZI MINIMI PER LA CUCINA E PER LA SALA RISTORO

(solo per le aziende che somministrano pasti)

DOTAZIONI

1) I locali cucina posseggono i seguenti requisiti:

- Se è consentito l'uso della cucina domestica, questa, oltre ad avere la pavimentazione e le pareti lavabili e disinfettabili, è provvista almeno di: fornelli, lavabo, tavolo di lavorazione alimenti, stoviglie, biancheria e cestino di rifiuti.

2) La sala di ristorazione possiede i seguenti i requisiti:

- Nelle aziende che somministrano pasti ma non offrono il servizio di ospitalità, la sala di ristorazione dispone di almeno un bagno a disposizione

degli avventori.

SERVIZI GARANTITI

- 1) Pulizia dei locali e dei materiali utilizzati ad ogni somministrazione pasti.
- 2) Presenza dell'attrezzatura per il pronto soccorso agevolmente raggiungibile.
- 3) Trasporto e conservazione dei prodotti alimentari nel rispetto delle norme igienico-sanitarie

D) DOTAZIONE E SERVIZI MINIMI PER SPAZI DESTINATI ALLA SOSTA DI CAMPEGGIATORI

(solo per le aziende che svolgono attività di ospitalità in spazi aperti)

DOTAZIONI

- 1) Dotazione di servizi igienici

I servizi igienici comprendono almeno un bagno dotato di un lavabo, wc, doccia,

specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto e cestino.

- 2) Dotazione di servizi per il lavaggio di stoviglie e di biancheria

I servizi per il lavaggio di stoviglie e di biancheria devono essere tra loro distinti e devono comprendere almeno un lavatoio per biancheria, uno per le stoviglie ognuno con annessa mensola di appoggio.

SERVIZI GARANTITI

- 1) Gli spazi aperti, oltre a quanto previsto nell'articolo 11 del presente regolamento, devono possedere i seguenti requisiti:

- Pulizia e rispetto dell'igiene in maniera costante nelle piazzole e nelle strutture

a queste in dotazione;

- Presenza dell'attrezzatura per il pronto soccorso agevolmente raggiungibile;

- Presenza della tabella informazioni con i numeri di telefono per le emergenze.

E) DOTAZIONE E SERVIZI MINIMI PER L'ORGANIZZAZIONE DI DEGUSTAZIONI (solo per le aziende che organizzano degustazioni)

DOTAZIONI

- 1) Le aziende agrituristiche che organizzano degustazioni nel corso di eventi con finalità promozionali, oltre a quanto previsto nell'articolo 13 del presente regolamento, devono garantire:

- la presenza di un apposito spazio, nel caso di vendita dei prodotti;

- la dotazione di servizi igienici.

SERVIZI GARANTITI

1) Pulizia e rispetto dell'igiene in maniera costante degli spazi e delle strutture adibite all'attività di degustazione.

F) DOTAZIONE E SERVIZI MINIMI PER L'ORGANIZZAZIONE DI ATTIVITÀ RICREATIVE, CULTURALI, DIDATTICHE, DI PRATICA SPORTIVA, ESCURSIONISTICHE E DI IPPOTURISMO

(solo per le aziende che organizzano attività di cui alla lettera d, comma 3 dell'articolo 2 della legge)

DOTAZIONI

1) Dotazione di un locale di dimensioni commisurate all'entità delle attività svolte, da destinare, all'occorrenza, per il riparo e l'accoglienza degli ospiti.

2) Dotazione servizi igienici.

3) Spogliatoi per le attività di pratica sportiva.

SERVIZI GARANTITI

1) Pulizia e rispetto dell'igiene in maniera costante degli spazi e delle strutture adibite

all'attività esercitata.

ALLEGATO 2

“Disposizioni igienico sanitarie per la preparazione e la somministrazione di alimenti”
(Articolo 10 del Regolamento delle attività agrituristiche ai sensi dell'articolo 9 della legge regionale 2 novembre 2006, n. 14 e ss.mm.)

1. Notifica di inizio attività e variazioni attività

1.1 L'operatore che intende avviare attività di agriturismo che preveda la produzione, la somministrazione e/o la cessione a terzi di alimenti e/o bevande, ivi compresa la degustazione di prodotti aziendali, è tenuto a notificare lo svolgimento di tali attività ai sensi del Reg. CE 852/2004.

1.2 La notifica di inizio attività o le sue variazioni avviene contestualmente alla presentazione della SCIA al SUAP, con la modulistica prevista dall'Accordo tra il Governo, le Regioni e gli Enti locali concernente l'adozione dei moduli unificati e standardizzati per la presentazione delle segnalazioni, comunicazioni, istanze (accordo ai sensi dell'art. 9, comma 2, lettera c) del d.lgs. 28 agosto 1997, n. 281 Repertorio atti n. 46/CU del 4 maggio 2017).

2. Locali e spazi destinati alla preparazione dei pasti

2.1 Nell'azienda agrituristica che prevede l'attività di preparazione e somministrazione di pasti per un massimo di dieci posti a tavola il locale cucina può coincidere con la cucina domestica ai sensi dell'articolo 14, comma 11 della legge regionale ed è sufficiente il rispetto dei requisiti previsti dalla normativa vigente e nei regolamenti edilizi e di igiene per i locali ad uso abitativo.

2.2 L'azienda agrituristica che prevede l'attività di preparazione e somministrazione di pasti per un numero superiore a 10 posti a tavola deve essere dotata di un locale cucina rapportato al numero dei pasti preparati, ben areato e illuminato, in possesso dei requisiti specifici previsti dall'all. II del Reg. CE 852/2004 e da quanto indicato nelle presenti disposizioni. Tale locale può essere utilizzato dall'imprenditore agricolo anche per la preparazione di pasti per autoconsumo.

2.3 Al fine di uniformare i requisiti sul territorio regionale, le strutture e i locali di cui al punto 2.2 devono avere:

- a) una superficie minima di almeno 12 metri quadri;
- b) sufficiente aerazione ed illuminazione. Nel caso in cui le altezze, le luci e vedute, tenuto conto della ruralità delle costruzioni, non siano sufficienti ad assicurare una adeguata aerazione e illuminazione, può essere adottato un sistema meccanico per il ricambio dell'aria e dispositivi di illuminazione artificiali;
- c) pareti trattate o rivestite con materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza minima di 2 metri (piastrelle, vernici lavabili, etc);
- d) parte rimanente delle pareti e soffitto in buone condizioni, facile da pulire e che non permettano la caduta di polvere e il radicamento e lo sviluppo di muffe;
- e) pavimento lavabile e disinfettabile; ove necessario sistemato in modo da permettere una facile eliminazione delle acque di lavaggio;
- f) finestre e porte protette da dispositivi contro gli insetti e i roditori;
- g) presenza di almeno due lavelli o uno a doppia vasca per lavaggio alimenti e stoviglie facilmente igienizzabili forniti di erogatore d'acqua a comando non manuale;
- h) distributore di sapone e asciugamani a perdere;
- i) contenitore per rifiuti apribile con comando a pedale;
- j) cappa, sovrastante la zona di cottura, di dimensione tale da poter convogliare all'esterno i fumi e i vapori ed eventualmente dotato di sistemi di aerazione ove ciò si rendesse necessario in relazione alla potenza dei fuochi;
- k) tavoli e piani di lavoro con superficie lavabile e disinfettabile;

- l) lavastoviglie, anche di tipo non industriale, qualora siano previsti nel locale somministrazione pasti per più di venti posti a sedere;
- m) frigorifero/i, anche di tipo non industriale, di capacità sufficiente per consentire la conservazione separata di alimenti non compatibili per il rischio di contaminazione crociata e dotato/i di termometro.
- n) armadio chiuso destinato a riporre il materiale per le pulizie e la disinfezione, o apposito locale separato da quello dove vengono immagazzinati, lavorati, trasformati, serviti e consumati gli alimenti e le bevande;
- o) collegamento alla rete idrica comunale o altre tipologie di approvvigionamento potabile (sorgente, pozzo ecc.).

3. Utilizzo delle cucine per la produzione di alimenti

3.1 Il locale cucina, in possesso dei requisiti di cui al punto 2.3 può essere utilizzato per lavorazioni differenti a condizione che:

- a) Il locale sia diverso dalla cucina abitazione
- b) Le attività siano effettuate in tempi diversi ed intervallate da operazioni di pulizia e disinfezione; a questo proposito, si dovrà porre la massima attenzione al rischio di contaminazioni crociate tra alimenti aventi un diverso profilo microbiologico;
- c) Le lavorazioni siano accuratamente descritte nel piano di autocontrollo (diagrammi di flusso relativi alle singole produzioni e loro collocamento in momenti diversi o giorni differenti)
- d) I quantitativi di prodotti complessivamente ottenuti siano limitati; qualora le lavorazioni dell'attività agrituristica siano orientate particolarmente verso una tipologia produttiva, con quantitativi consistenti di prodotti finiti, è opportuno che siano predisposti idonei locali;
- e) Siano presenti attrezzature adeguate.

In particolare si ritiene possibile effettuare nello stesso locale le seguenti lavorazioni:

1. preparazione di alimenti per la somministrazione, compresa la cottura;
2. produzione di prodotti (es. salumi) e preparazioni a base di carne (es. salsicce, hamburger, spiedini);
3. produzione di paste fresche o farcite;
4. produzione di prodotti a base di latte;
5. produzione di confetture, marmellate, conserve e succhi di frutta;
6. essiccazione di erbe aromatiche, spezie e frutta;
7. smielatura e confezionamento di miele ed altri prodotti dell'alveare, con esclusione della lavorazione di propoli;
8. conserve vegetali;
9. realizzazione di prodotti da forno Circolare min. Industria e Commercio 18.7.1997, n.61 "istruzioni relative agli adempimenti in materia di panificazione di cui alla L. 31.7.1956, n. 1002").

3.2 Se nel locale multifunzionale vengono effettuate anche le attività di cucina agrituristica (preparazione di alimenti compresa la cottura), i prodotti ottenuti dovranno essere destinati principalmente alla somministrazione nell'ambito dell'azienda agrituristica e potranno essere venduti esclusivamente al consumatore finale o ad altre aziende agrituristiche purchè operanti nell'ambito locale Provincia e Province contermini.

3.3 Qualora la lavorazione sia finalizzata alla cessione diretta al consumatore, ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale, sui prodotti confezionati deve essere apposta l'etichetta come previsto dalle norme vigenti.

4. Laboratori per alimenti

4.1 Qualora sia prevista la produzione di quantitativi superiori di alimenti e la successiva commercializzazione anche al di fuori dell'azienda, per tale preparazione dovranno essere impiegati appositi locali diversi dalla cucina i cui requisiti sono definiti dalla vigente normativa comunitaria.

5. Requisiti per la sala e il servizio di ristorazione

5.1 La sala di ristorazione, di dimensioni proporzionate al tipo di attività svolta, e comunque di almeno 1,5 metri quadri per posto a sedere, nonché con aerazione sufficiente, è dotata di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, di altri animali e di insetti.

5.2 La sala di ristorazione, oltre che alla somministrazione di pasti agli ospiti e/o agli avventori, può essere destinata anche all'esposizione e alla vendita di prodotti in apposito reparto e/o armadio espositore, previa adozione di tutti gli accorgimenti igienico-sanitari necessari.

5.3 Nella prestazione del servizio di ristorazione l'azienda agrituristica deve anche tener conto di alcune norme particolari in materia di:

- Somministrazione di bevande alcoliche
- Cibi che possono provocare allergie
- Presentazione in tavola dell'olio di oliva per condire
- Contrasto alle patologie provocate da carenza di iodio

5.3.1 La somministrazione di bevande alcoliche (l. 29 luglio 2010, n.120, articolo 54), è vietata tra le ore 3 e le ore 6, salvo diversa disposizione del questore; se la somministrazione si protrae dopo le ore 24, deve essere disponibile per gli ospiti un apparecchio per la rilevazione del tasso alcolemico (c.d. etilometro); infine in posizione ben visibile all'ingresso del locale devono essere affisse apposite tabelle ministeriali

(decreto 30 luglio 2008 Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali) che indicano:

- i sintomi correlati ai diversi livelli di concentrazione alcolemica nell'area alveolare espirata (alcol test);
- le quantità, espresse in centimetri cubici, delle bevande alcoliche più comuni che determinano il superamento del tasso alcolemico per la guida in stato di ebbrezza, pari a 0,5 grammi per litro da determinare anche sulla base del peso corporeo.

5.3.2 Il menù che viene presentato agli ospiti deve evidenziare quali piatti contengono sostanze che possono provocare allergie (allergeni) o informare la clientela che il personale di servizio può dare, su richiesta, qualsiasi informazione in tal senso (regolamento comunitario n. 1169/2011- nota del ministero della salute 6 febbraio 2015). Tuttavia anche nel caso di comunicazione orale, occorre sia disponibile un documento scritto in cui sia indicato il contenuto di allergeni nei diversi piatti, disponibile per la consultazione della clientela, per l'autorità di controllo e per l'addestramento del personale di servizio, che dovrà indicare per iscritto di averne preso attenta visione. Gli allergeni da prendere in considerazione sono riportati nell'allegato II del Regolamento comunitario n. 1169/2011.

5.3.3 L'olio di oliva che viene messo a disposizione della clientela del ristorante deve (legge 30 ottobre 2014, n. 161 articolo 18 Circolare 15 dicembre 2014 del Ministero dello sviluppo economico) essere contenuto in una bottiglia regolarmente etichettata e dotata di un dispositivo (c.d. tappo antirabbocco) che impedisca di alterarne il contenuto con aggiunte successive di olio diverso da quello indicato nell'etichetta. Non è possibile dunque portare in tavola olio contenuto in ampolle anonime riempite di volta in volta.

5.3.4 Per la prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie provocate dalla carenza di iodio, deve essere disponibile (legge 21 marzo 2005 n. 55 art, 3), su richiesta del cliente, anche il sale arricchito con iodio.

5.4 I pasti , le colazioni e le merende in nessun caso possono essere consumati all'interno della cucina e dell'eventuale laboratorio.

5.5 Per quanto non espressamente specificato si rimanda al reg. CE 852/2004 allegato II e successive modificazioni

7. Locali adibiti a servizi igienici

7.1. I locali adibiti a servizi igienici non comunicano direttamente con i locali adibiti a produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione, stoccaggio e vendita di alimenti e bevande e sono dotati di:

- a) pareti (almeno fino all'altezza di metri 2) e pavimenti lavabili e disinfettabili;
- b) fornitura di acqua potabile, calda e fredda, erogata con comando non manuale ;
- c) lavelli provvisti di distributori automatici di sapone e di asciugamani non riutilizzabili dopo l'uso.

7.2. In relazione alla tipologia di attività svolta sono previsti almeno:

- a) servizi igienici funzionali alla sala di ristorazione;
- b) servizi igienici per gli addetti alle attività alimentari.

I servizi di cui alla lettera a), possono identificarsi con quelli delle camere solo nel caso in cui si somministrino pasti unicamente agli ospiti alloggiati e gli alloggi siano ragionevolmente vicini alla sala da pranzo. In caso di ristorazione rivolta anche ad ospiti non alloggiati, è necessaria la predisposizione di specifici servizi igienici, in numero adeguato alla capacità ricettiva, e comunque, almeno uno ogni 40 posti tavola o frazione di 40. Qualora tali servizi igienici immettano direttamente nella sala di ristorazione, sono separati da questa mediante un antibagno. Sono fatte salve le norme relative ai servizi igienici destinati anche ai portatori di handicap.

I servizi di cui alla lettera b), qualora i locali cucina siano all'interno o nelle vicinanze dell'abitazione dell'imprenditore agricolo, possono anche identificarsi con quelli in dotazione alla abitazione stessa, fermo restando che, comunque, devono essere diversi dai servizi igienici destinati all'alloggio degli ospiti nonché da quelli previsti per gli avventori non alloggiati. I locali adibiti a servizi igienici non comunicano direttamente con il locale cucina ma sono separati da questo mediante un antibagno. L'antibagno non è necessario qualora i servizi igienici non immettano direttamente nel locale cucina.

8. Locali adibiti a spogliatoio

8.1 E' necessaria la presenza di un locale adibito a spogliatoio, dotato di armadietti a doppio scomparto (uno per ogni addetto) ove gli addetti possano cambiarsi d'abito prima e dopo la lavorazione, il più vicino possibile ai luoghi di produzione

8.2 L'utilizzo a tal fine dell'antibagno è ammesso solo se non di uso comune con il pubblico. Nel caso dell'utilizzo del bagno di casa, l'utilizzo dell'antibagno come spogliatoio è consentito soltanto se tale ambiente presenta caratteristiche di locale chiuso e non di corridoio o di luogo di passaggio aperto.

8.3 Il bagno dell'abitazione può essere utilizzato solo alle seguenti condizioni:

- presenza di vincoli strutturali legati all'utilizzo di costruzioni esistenti;
- personale appartenente al solo nucleo familiare.

9. Congelamento degli alimenti

9.1 L'attività di congelamento dei prodotti di origine animale e vegetale, intesa come modalità di conservazione di alimenti mediante l'impiego del freddo, è consentita a condizione che il piano di autocontrollo aziendale preveda una specifica procedura di congelazione e scongelazione con riferimenti alle buone pratiche di gestione della stessa.

9.2 Nel caso in cui l'azienda intenda procedere alla congelazione di alimenti dovrà possedere attrezzature distinte per la congelazione e la conservazione in modo da poter garantire il mantenimento costante della catena del freddo. Gli impianti frigoriferi devono essere in grado di assicurare il raggiungimento della temperatura di -

20 gradi C ed il mantenimento di temperature di conservazione inferiori a -15, rilevabili con termometro registratore. L'utilizzo di due differenti congelatori, uno per congelare e l'altro per conservare, è valido e sufficientemente affidabile nel caso di alimenti freschi. Nel caso invece di alimenti cucinati in loco si dovrà abbassare la temperatura del prodotto prima di introdurlo nel congelatore, in modo da non danneggiare l'apparecchiatura e non causare un eccessivo innalzamento della temperatura nell'interno di esso. Sono vietati il raffreddamento a temperatura ambiente o a bagnomaria.

Quindi per motivi di sicurezza alimentare, l'unica possibilità concessa per congelare preparazioni precucinate è l'utilizzo di un abbattitore di temperatura, con successiva conservazione in congelatore.

9.3 Le derrate, in perfette condizioni di salubrità e freschezza, possono essere sottoposte a congelamento subito dopo il confezionamento utilizzando involucri o contenitori costituiti da materiale riconosciuto idoneo per gli alimenti e resistenti alle normali manipolazioni e alle basse temperature, sui quali sono indicati le date di congelamento e di consumo previsto, nonché lo specifico trattamento cui gli alimenti sono stati sottoposti. Nell'arco dell'intera durata del congelamento sono scrupolosamente mantenute le temperature di conservazione prescritte dalla normativa vigente in materia.

9.4 Lo scongelamento dell'alimento qualora non si proceda a cottura immediata deve avvenire rapidamente (ad esempio nel forno a microonde) o a temperature di frigorifero; è vietato lo scongelamento a temperatura ambiente.

9.5 L'utilizzo di alimenti congelati nella preparazione dei pasti deve essere espressamente indicato nel menù essere messo a conoscenza del trattamento subito dall'alimento.

9.6 L'alimento congelato in proprio non può essere posto in vendita come tale e una volta scongelato non può essere sottoposto a nuovo congelamento.

10. Attività di macellazione e di preparazione di alimenti

10.1. La macellazione di animali è consentita esclusivamente in impianti riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 853 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 (Regolamento che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale) nonché della deliberazione della Giunta Regionale del Lazio n. 179 del 22 marzo 2010 (Nuove linee guida regionali applicative del Regolamento n. 853/2004/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale. Modifica allegati deliberazione Giunta regionale n. 326/2006.).

10.2. La macellazione del pollame, in particolare dei volatili d'allevamento, compresa la selvaggina allevata, dei lagomorfi, in particolare conigli e lepri, è consentita ai sensi del regolamento (CE) 853/2004, solo negli impianti riconosciuti, nel rispetto delle vigenti disposizioni relative al benessere degli animali.

10.3. E' consentita la macellazione di tali specie animali in azienda solamente per la vendita o la somministrazione al consumatore finale e per un quantitativo fino a

settemila capi all'anno di pollame, con un massimo di cinquanta capi al giorno, e mille lagomorfi, con un massimo di trenta capi al giorno. Qualora l'impresa agricola non disponga di un proprio macello può usufruire del macello autorizzato di un altro agriturismo regionale, nei limiti di macellazione dello stesso oppure di macelli mobili autorizzati.

4. Per l'impresa agricola che disponga o attivi un proprio macello, si applica quanto già stabilito nella determinazione regionale 30 marzo 2010, n. 1373 (Linee guida regionali per la fornitura di piccoli quantitativi di carni, provenienti da pollame e lagomorfi macellati nella stessa azienda agricola in cui sono allevati, dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente il consumatore).

5. La macellazione del pollame e quella dei lagomorfi è effettuata in momenti diversi e lontano da quelli di preparazione dei pasti.

12. Prodotti dell'acquacoltura

12.1 I prodotti dell'acquacoltura sono prodotti primari anche dopo la macellazione, il dissanguamento, la manipolazione, l'eviscerazione, la rimozione delle pinne, la refrigerazione e la messa in contenitori per il trasporto, purchè tali operazioni siano effettuate presso l'allevamento; queste attività sono pertanto soggette alla sola registrazione ai sensi del reg. 852/2004. Viceversa, i prodotti risultanti da ulteriori manipolazioni o lavorazioni (ad esempio la filettatura, il confezionamento in atmosfera protettiva etc.) non sono considerati prodotti primari e qualora destinati a soggetti diversi dal consumatore finale, devono provenire da stabilimenti riconosciuti. E' pertanto possibile in quelle aziende agrituristiche ove si effettua anche attività di allevamento di pesci, l'utilizzo di questo prodotto primario nell'attività agrituristica. L'eventuale utilizzo di prodotti della pesca o di acquacoltura non provenienti dall'azienda agricola può avvenire solo mediante l'approvvigionamento attraverso i canali commerciali.

13. Stagionatura

13.1 Per i prodotti che richiedono un periodo di maturazione e stagionatura è necessario disporre di un apposito locale.

13.2 Nei locali di stagionatura si possono applicare le deroghe previste dalle norme per la fabbricazione dei prodotti a base di carne e di latte che presentano caratteristiche tradizionali.

14. Conserve alimentari, confetture, marmellate, frutta sciroppata, succhi di frutta, purea di frutta e simili

14.1 Le conserve devono essere sottoposte almeno a un trattamento termico di sterilizzazione oppure ad un'acidificazione tale da assicurare un ph inferiore a 4,6 (è quindi necessario essere dotati di un phmetro).

14.2 L'aggiunta alle conserve di soluti (cloruro di sodio o zuccheri) o la parziale essiccazione in modo da ottenere un'attività dell'acqua (A_w) inferiore a 0,93 deve essere considerato un trattamento aggiuntivo che concorre a ridurre il rischio di accrescimento del *Clostridium botulinum*, ma non alternativo ai due metodi sopra citati.

14.3 Una sterilizzazione efficace (121°C) è ottenibile solo con l'uso di autoclave posto alla pressione di un'atmosfera. Non può essere consentita la pastorizzazione, soprattutto artigianale, utilizzando altri sistemi. Pertanto le aziende agricole che preparano conserve alimentari a base di frutta o verdura destinate alla vendita o impiegate nell'ambito delle attività agrituristiche, devono disporre di attrezzature per il trattamento termico di sterilizzazione, qualora le conserve abbiano un ph uguale o superiore a 4,6.

14.4 La normale pastorizzazione a bagnomaria è un utile metodo per la distruzione di germi patogeni non sporigeni eventualmente presenti nelle conserve.

15. Compiti dell'operatore del settore alimentare dell'agriturismo

15.1 L'operatore del settore alimentare (OSA) attua e mantiene le procedure relative all'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) 852/2004 e rispetta i manuali di buona prassi igienica (GHP) di cui agli articoli 7, 8 e 9 e allegato I, parte B del medesimo regolamento. Ai fini del presente regolamento la qualifica di OSA fa sempre capo all'operatore agrituristico.

15.2 Il personale addetto alla manipolazione degli alimenti rispetta le previsioni di cui allegato II, capitoli VIII (Igiene personale) e XII (Formazione), del regolamento (CE) 852/2004, e in particolare:

a) ogni persona che lavora in locali per il trattamento di alimenti mantiene uno standard elevato di pulizia personale ed indossa indumenti adeguati, puliti e, ove necessario, protettivi;

b) nessuna persona affetta da malattia o portatrice di malattia trasmissibile attraverso gli alimenti o che presenti ferite infette, infezioni della pelle, piaghe o disturbi di dissenteria può essere autorizzata a qualsiasi titolo a manipolare alimenti e ad entrare in qualsiasi area di trattamento degli alimenti, qualora esista una probabilità di contaminazione diretta o indiretta degli alimenti.

Qualsiasi persona affetta da una delle patologie sopra citate che lavori in un'impresa agrituristica e che possa venire a contatto con gli alimenti denuncia immediatamente la propria malattia o i propri sintomi, precisando, se possibile, le cause al responsabile dell'impresa alimentare.

15.3. Gli OSA assicurano:

a) che gli addetti alla manipolazione degli alimenti siano controllati e abbiano ricevuto un addestramento o una formazione in materia d'igiene alimentare, in relazione al tipo di attività specifica;

b) che i responsabili dell'elaborazione e della gestione della procedura di cui all'articolo 5, paragrafo 1, del Regolamento (CE) 852/2004, o del funzionamento delle pertinenti guide abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione dei principi del sistema HACCP.

16. Autocontrollo e procedure

16.1 Gli operatori agrituristici predispongono, attuano e mantengono una o più procedure permanenti basate sui principi dell'HACCP ai sensi dell'articolo 5 del Reg. CE 852/2004, unitamente all'applicazione di una corretta prassi igienica.

La/le procedura/e riguardano almeno i seguenti aspetti:

- a) Pulizia e disinfezione
- b) Disinfestazione/derattizzazione
- c) Formazione del personale
- d) Congelazione scongelazione degli alimenti (ove effettuata)
- e) Confezionamento sottovuoto degli alimenti (ove effettuato)
- f) Preparazione di prodotti preparati e trasformati, conserve e semiconserve comprensive dei trattamenti applicati ai fini del controllo dei rischi microbiologici
- g) Igiene e comportamento del personale
- h) Rifornimento idrico
- i) Ritiro dal mercato dei prodotti non conformi (ove necessario)
- j) Gestione rifiuti alimentari

Deve inoltre essere garantita la tracciabilità dei prodotti alimentari

16.2 Qualora la lavorazione sia finalizzata alla cessione diretta al consumatore, ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione a livello locale che riforniscono il consumatore finale, sui prodotti confezionati deve essere apposta un'etichetta come previsto dalla normativa vigente in materia di etichettatura

Si riporta di seguito un esempio di piano operativo utilizzabile in azienda agricola con gli opportuni accorgimenti.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITÀ

Riferimenti Aziendali

Azienda agricola.....

Titolare/Rappresentante legale.....

Sede ed indirizzo.....

Partita IVA.....

Attività svolte:

- degustazione
- somministrazione piatti freddi
- preparazione e somministrazione di pasti
- vendita diretta dei seguenti prodotti freschi:

.....

- trasformazione e vendita diretta dei seguenti prodotti:

.....

Autorizzazioni aziendali e riferimenti normativi

La presente scheda è redatta dal responsabile aziendale ai sensi del Reg. CE 852/04 e costituisce la base per l'organizzazione del Piano di autocontrollo igienico sanitario, perché l'azienda agricola:

- è titolare di una autorizzazione per l'esercizio dell'agriturismo
- esplica la vendita diretta al consumatore di prodotti agricolo-alimentari (L. 228/01)
- ha una registrazione ai sensi del Reg. CE 852/04 per i locali e le attività qui di seguito indicate:

.....

Il responsabile aziendale dell'autocontrollo è il Sig

Il presente documento è stato elaborato dal responsabile aziendale dell'autocontrollo ed è conservato presso la sede aziendale assieme alla documentazione utile a garantire il rispetto delle procedure di autocontrollo igienico di seguito indicate.

Servizi di assistenza

L'azienda:

- gestisce in proprio le attività di autocontrollo
- usufruisce di servizi di assistenza tecnica relativi alle procedure di autocontrollo da parte di:

Descrizione dell'attività aziendale

Materie prime utilizzate in azienda per le preparazioni alimentari:

	Produzione aziendale	Provenienza extra-aziendale
cereali e farine	0	0
frutta e ortaggi	0	0
carni e salumi	0	0
olii e grassi	0	0
uova	0	0
latte e derivati	0	0
altre:	0	0

L'azienda è dotata di:

cucina per sola preparazione pasti	0
cucina polifunzionale	0
locale per la lavorazione dei prodotti (specializzato e/o polifunzionale)	0
dispensa, magazzino	0
cella frigorifera, dispositivo di refrigerazione	0
locale per la stagionatura dei prodotti	0
locale per la vendita dei prodotti	0
altro:	0

PIANO DI AUTOCONTROLLO

Procedure delocalizzate

L'azienda ha predisposto le seguenti procedure di autocontrollo delocalizzate la cui applicazione consente di tenere sotto controllo il complesso delle attività aziendali precedentemente descritte.

Tali procedure potranno essere successivamente integrate con attività di prevenzione relative ad ulteriori rischi verificati nell'analisi dei processi specifici.

Pulizia e disinfezione (GMP)

I seguenti prodotti sono utilizzati per la pulizia e sanificazione:

- detergenti
- disinfettanti

altri:

- Le operazioni di sanificazione avvengono con la seguente cadenza:

LOCALE/ATTREZZATURA	PRODOTTO	

Quando	Area	Detergente e disinfettante utilizzati
Dopo l'uso	Tutte le attrezzature e tavoli da lavoro (con particolare attenzione a tritacarne, cutter e affettatrici)	
Ogni giorno	Pavimenti cucina	
	Lavelli e vasche della cucina	
	Servizi igienici	
	Camera dei rifiuti	
Lunedì	Pavimenti celle e magazzino	
	Pareti lavabili cucina e celle	
Mercoledì	Finestre	
	Vetri	
Giovedì	Lavelli e vasche	
	Rubinerie e sanitari	
1° del mese	Ambiente cucina, celle, magazzino	
8° del mese	Pareti lavabili magazzino	
15° del mese	Soffitti e pareti	
22° del mese	Plafoniere	

Acqua potabile

L'acqua potabile per la preparazione degli alimenti e le operazioni complementari è attinta mediante:

acquedotto pubblico	<input type="radio"/>
pozzo artesiano	<input type="radio"/>
sorgente	<input type="radio"/>
corretta captazione di acque di scorrimento	<input type="radio"/>

L'azienda documenta la potabilità dell'acqua attraverso:

copia del contratto di allaccio o delle bollette di utenza in caso di utilizzazione di acquedotto	<input type="radio"/>
analisi periodiche dell'acqua attinta dall'azienda	<input type="radio"/>
Documentazione inerente alla manutenzione delle attrezzature di potabilizzazione presenti in azienda	<input type="radio"/>

Controllo dei roditori e di altri animali indesiderati (GMP)

Il responsabile dell'autocontrollo assicura l'effettuazione di un monitoraggio della presenza di animali indesiderati, attraverso l'esame delle barriere fisiche esistenti (stato delle protezioni a porte, finestre, etc.) e con eventuale posizionamento di esche, nel qual caso attiva una tempestiva disinfestazione.

La documentazione dell'effettuazione delle azioni di disinfestazione, in relazione alle diverse modalità, è così definita:

- disinfestazione mediante esche:
 - planimetria con localizzazione delle esche;
 - data di posizionamento delle esche;
 - annotazioni relative al monitoraggio delle esche (data di effettuazione e risultati);
 - caratteristiche tecniche e tossicologiche dei prodotti (copia delle etichette).

- disinfestazione mediante servizi esterni:
 - documentazione comprovante lo svolgimento (es. fatturazione del servizio), date di effettuazione, durata prevista dell'effetto.

- altre eventuali modalità di disinfestazione:
 - documentazione relativa alle modalità di lotta ed al controllo dell'efficacia.

Il responsabile dell'autocontrollo verifica il buon esito delle attività di disinfestazione e, se necessario, provvede a intensificare o modificare le attività effettuate.

Smaltimento dei rifiuti (GMP)

Il responsabile dell'autocontrollo si accerta che i rifiuti delle preparazioni alimentari siano temporaneamente conservati in contenitori con coperchio richiudibile e allontanati dai locali di preparazione con cadenza giornaliera.

Manutenzione

Il responsabile dell'autocontrollo verifica periodicamente il buon funzionamento degli impianti e programma gli interventi periodici di manutenzione ordinaria.

Etichettatura e presentazione di prodotti

L'azienda:

- elabora e vende prodotti confezionati soggetti all'obbligo di etichettatura secondo la normativa vigente
- non vende prodotti confezionati.

Igiene della persona (GMP)

Il responsabile aziendale assicura che tutto il personale addetto alla preparazione, somministrazione e/o vendita dei prodotti alimentari mantenga un elevato standard di igiene personale e del vestiario e sia esente da patologie trasmissibili con gli alimenti.

Controllo dei fornitori (GMP)

Ad ogni consegna si effettuano i seguenti controlli:

- controllo delle condizioni di trasporto: pulizia del mezzo, ordine, separazione delle materie prime;
- controllo del prodotto: temperatura (qualora soggetto a limiti di legge), integrità della confezione, integrità dell'alimento, data di scadenza/TMC, stato organolettico.

Qualora le condizioni di trasporto o la merce non siano conformi a quanto dettato dalla legge o a quanto stabilito, si rifiuta di prendere in carico tale merce.

Tali rifiuti vengono annotati sul registro delle non conformità, unitamente alle non conformità di altra natura.

Controllo delle scadenze

La gestione dello stoccaggio degli alimenti va eseguita avendo cura, oltre che di mantenerne scrupolosamente la catena del freddo, di separare i lotti di acquisto in modo da evidenziare nella collocazione sulle scaffalature gli alimenti con data di scadenza o TMC (Termine Minimo di Conservazione) più ravvicinata.

In ogni caso i TMC e le date di scadenza devono essere controllati prima di qualsiasi utilizzo dell'alimento.

Identificazione dei punti critici di controllo

Nel presente piano di autocontrollo i CCP individuati all'interno del ciclo produttivo sono i seguenti:

- controllo delle temperature di stoccaggio;
- controllo del pH delle conserve
- controllo tempi e temperature della sterilizzazione
-
-

Gestione dei punti critici di controllo

Per ogni CCP devono essere precisati: limiti critici, modalità e cadenze del monitoraggio, azioni correttive previste

Principali rischi connessi al consumo di alimenti e bevande

Tipologia del rischio	Descrizione del rischio
BIOLOGICO	<ul style="list-style-type: none"> • Microrganismi: virus, batteri, lieviti e muffe, parassiti • Parassiti e infestanti: acari e insetti, animali
CHIMICO	<ul style="list-style-type: none"> • Sostanze chimiche naturali nocive proprie dell'alimento (es.: alcaloidi) • Sostanze chimiche estranee: <ol style="list-style-type: none"> 1. contaminazioni volontarie (es.: additivi, coadiuvanti tecnologici); 2. contaminazioni da processo (es.: residui da affumicatura); 3. contaminazioni accidentali (es.: agenti di contaminazione ambientale, detergenti e disinfettanti,
FISICO/PARTICELLARE	Vetro, plastica, legno, metallo, oggetti personali, peli, capelli, sassi, terra, polvere.

Per la predisposizione del piano di autocontrollo si potrà inoltre far riferimento, secondo i disposti del Regolamento (CE) 852/2004, ai Manuali di Corretta Prassi validati dal Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali.

ALLEGATO 3

“Modello dei dati utili per l’iscrizione all’elenco”

CARTA INTESTATA COMUNE

Direzione Regionale Agricoltura, Sviluppo
Rurale, Caccia e Pesca

Area Processi di Qualificazione, Valorizzazione
e Multifunzionalità

Via del Serafico 107

00142 ROMA

PEC: agricoltura@regione.lazio.legalmail.it

OGGETTO : Legge Regionale n. 14 del 02/11/2006 - Proposta Iscrizione all’elenco regionale dei
soggetti abilitati all’esercizio dell’attività agrituristica.

Azienda Agricola..... Comune di

VISTA la SCIA presentata in data prot. n. del.../.../..... dal Sig.,
Codice Fiscale nato a

il .../.../..... e residente nel Comune di

Via, in qualità di titolare/rappresentante legale
dell’azienda agricola denominata “” posta in agro del Comune di
..... Loc

VERIFICATA la dichiarazione di sussistenza dei requisiti per l’iscrizione all’elenco regionale dei
soggetti abilitati a svolgere attività di agriturismo;

PRESO ATTO della conformità della documentazione allegata, attestante il possesso dei requisiti di
cui all’art. 2 del regolamento regionale Regione Lazio 31.07.2007 n. 9 e successive modifiche ed
integrazioni;

PRESO ATTO delle seguenti caratteristiche aziendali:

TOTALE SUPERFICIE AZIENDALE (S.A.T.) ha. _____

TOTALE SUPERFICIE AGRICOLA UTILIZZATA (S.A.U.) Ha. _____ di cui irrigua ha.

boschi ha. _____ incolti ha. _____ tare ha. _____

- che l'azienda ricade in zona montana/svantaggiata ai sensi del reg. CEE n. 268/75: si
no
- che viene non viene praticata agricoltura convenzionale
- che viene non viene praticata agricoltura biologica
- che viene non viene praticata agricoltura integrata
- che viene non viene praticata agricoltura biodinamica
- Che l'indirizzo produttivo dell'azienda è _____;
- che la destinazione colturale dell'azienda, per la corrente annata agraria, è la seguente:

- cereali da granella ha. _____
- mais da granella ha. _____
- erbai ha. _____
- uva ha. _____
- olivo ha. _____
- frutteti ha. _____
- prato-pascolo ha. _____
- _____ ha. _____
- _____ ha. _____

FABBRICATI Sup. _____ Rif. Catastali _____

destinazione d'uso _____

Che sono presenti in azienda i seguenti allevamenti zootecnici:

- Bovini da carne n. _____
- Bovini da latte n. _____
- Bufalini n. _____
- Ovini - caprini n. _____
- Suini n. _____
- Equini n. _____
- Bassa corte n. _____
- Api n. _____
- _____ n. _____
- _____ n. _____

CONSIDERATO, pertanto, che le ore/lavoro destinate all'attività agricola risultano essere pari a n.....ore annue;

CONSIDERATO, altresì, che le ore/lavoro destinate all'attività agrituristica risultano essere pari a n.ore annue;

TENUTO CONTO del rapporto di complementarietà dell'attività agrituristica rispetto a quella agricola;

VISTO l'esito positivo dell'istruttoria;

SI PROPONE

l'iscrizione all'elenco regionale dei soggetti abilitati all'esercizio dell'attività agrituristica, di cui all'art. 17 della citata legge regionale 2 novembre 2006 n. 14, per l'imprenditore agricolo Sig....., titolare dell'azienda Denominata "....." Cod. Fiscale

Partita IVANumero REA posta in agro del Comune di..... Loc. Latitudine (formato decimale) Longitudine (formato decimale)

Tel. Cell. Fax Sito web

L'operatore potrà articolare l'attività agrituristica con la seguente tipologia:

per numero n. ore annue con la seguente tipizzazione:

dare ospitalità in alloggi aziendali;

Alloggio in appartamenti o monolocali autonomi:

Capacità ricettiva massima consentita:

N. appartamenti _____	Stanze n. _____ Posti letto: _____	Periodo esercizio _____
--------------------------	---------------------------------------	----------------------------

Capacità ricettiva prevista:

N. appartamenti _____	Stanze n. _____ Posti letto: _____	Periodo esercizio _____
--------------------------	---------------------------------------	----------------------------

Alloggio in camere con numero medio di 2 posti letto:

Capacità ricettiva massima consentita:

Numero camere _____	Posti letto _____	Periodo esercizio _____
------------------------	-------------------	----------------------------

Capacità ricettiva prevista:

Numero camere _____	Posti letto _____	Periodo esercizio _____
------------------------	-------------------	----------------------------

nei fabbricati rurali distinti in Catasto del Comune di.....

Fg	Part	Mq	Vani	Destinazione

dare ospitalità in spazi aperti destinati alla sosta di campeggiatori:

Capacità ricettiva massima consentita:

Numero piazzole _____	Periodo esercizio _____
-----------------------	-------------------------

Capacità ricettiva prevista:

Numero piazzole _____	Periodo esercizio _____
-----------------------	-------------------------

somministrare pasti e bevande, ivi comprese quelle a carattere alcolico e superalcolico, costituiti in misura

prevalente da prodotti propri, come definiti dal comma 4 dell'art. 2 della L.R. 14/06, nonché da prodotti di aziende agricole presenti nel territorio regionale, con preferenza per i prodotti tipici e tradizionali e per quelli a marchio DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG;

Posti tavola _____	Numero servizi ____	Periodo esercizio _____
--------------------	---------------------	-------------------------

organizzare degustazioni di prodotti aziendali, ivi compresa la mescita di vino;

presenza di spaccio di vendita;

organizzare, direttamente o mediante convenzioni con gli enti locali, attività ricreative, culturali, didattiche, di pratica sportiva nonché attività escursionistiche e di ippoturismo, anche all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa, finalizzate alla valorizzazione e conoscenza del territorio e del patrimonio rurale ed alla migliore fruizione degli stessi: (specificare)

.....
.....
.....

finanziamenti concessi

.....
.....
.....

beni sottoposti al vincolo di destinazione d'uso

.....
.....
.....
.....
.....

IL DIRIGENTE COMPETENTE

ALLEGATO 4

LINEE GUIDA PER LA CERTIFICAZIONE

Ai sensi del DECRETO 13 febbraio 2013 - Determinazione dei criteri omogenei di classificazione delle aziende agrituristiche. (13A01897) pubblicato sulla GU n. 54 del 5-3-2013 la Regione Lazio provvede alla definizione dei Criteri di Classificazione delle aziende agrituristiche è prevista nella Legge Quadro del settore, all'articolo 9, 2° comma - Riserva di denominazione. Classificazione. Attualità e funzioni della Classificazione nell'agriturismo

1. Scopi della classificazione

I principi che guidano la definizione dei Criteri unitari di classificazione delle aziende agrituristiche si possono così sintetizzare:

- rappresentare armonicamente, in un unico sistema di requisiti, punteggi e soglie di accesso, lo spirito e la "personalità" dell'agriturismo italiano nelle sue varie forme;
- tradurre in cinque categorie progressive la percezione, da parte dell'ospite, della complessità del servizio offerto da ciascuna azienda agrituristica;
- valorizzare la caratterizzazione agricola del contesto di accoglienza, che rappresenta una delle "attese" più significative di chi sceglie l'agriturismo per le proprie vacanze;
- tenere presenti le più comuni e diffuse caratteristiche di confortevolezza del servizio agrituristico, non sempre coincidenti con quelle attese dai frequentatori di altre strutture turistiche;
- non considerare requisiti relativi a servizi, strutture o aspetti caratterizzanti altre forme di turismo, ma palesemente non in sintonia con la personalità dell'agriturismo italiano (questi aspetti possono essere "descritti" dalle aziende agrituristiche attraverso i propri canali di comunicazione e promozione);
- prendere in considerazione anche aspetti relativi al contesto paesaggistico-ambientale in cui si svolgono le attività agrituristiche, in quanto significativi ai fini della percezione positiva che l'ospite medio ha dell'agriturismo.

La classificazione delle aziende agrituristiche deve, come già avviene per la classificazione degli alberghi, dare al pubblico una "idea complessiva di massima" del livello di comfort (comodità dell'accoglienza), varietà di servizi (animazione dell'accoglienza) e qualità del contesto ambientale (natura, paesaggio, tranquillità) che ciascuna azienda è in grado di offrire, attraverso l'attribuzione di categorie, espresse da un numero variabile di simboli riportati in successione.

Per una facile leggibilità da parte del pubblico, occorre che la classificazione delle aziende agrituristiche sia il più possibile paragonabile alla classificazione degli alberghi e dei campeggi: non necessariamente nella scelta dei requisiti, ma piuttosto nel fare in modo che i requisiti scelti rispondano efficacemente alla composizione della "soddisfazione" dell'ospite "normale".

Si ritiene, pertanto, che le categorie di classificazione debbano essere cinque, come avviene per le altre strutture ricettive e che, per necessaria immediata identificazione del settore agriturismo, il simbolo che esprime le categorie debba essere diverso dalle stelle, utilizzate per le altre strutture ricettive

2. Procedura di classificazione

La procedura di classificazione delle aziende agrituristiche della Regione Lazio prevede una autodichiarazione della classe (l'azienda si attribuisce la categoria di classificazione attraverso la compilazione di un modulo recante un insieme di requisiti e le necessarie istruzioni per attribuire la categoria). La Regione, all'interno della procedura di controllo provvede successivamente all'accertamento della veridicità dei requisiti dichiarati.

3. Scelta dei requisiti

I requisiti scelti per il sistema di classificazione delle aziende agrituristiche sono obiettivamente rilevabili e/o riconducibili a condizioni di contesto ambientale, comfort e servizi considerati "utili" dalla maggior parte dei potenziali utenti.

4. Distinzione fra classificazione e qualificazione

La classificazione si basa su "cosa" l'azienda offre, non su "come" lo offre. Si basa dunque su requisiti concretamente rilevabili; non può tenere conto dei comportamenti di gestione, che determinano la qualità dei servizi.

5. Distinzione fra classificazione e informazione

Il sistema di classificazione si esprime esclusivamente attraverso l'attribuzione della categoria. Non sono dunque immediatamente noti all'ospite i requisiti (fattori strutturali, attrezzature accessorie, varietà di servizi, paesaggio, ecc.) in base ai quali la categoria stessa è stata attribuita.

Incrociando la categoria di classificazione con l'informazione sui servizi offerti dall'azienda e sui prezzi, il pubblico potrà compiere la propria scelta con una ragionevole disponibilità di elementi significativi.

6. Classificazione e norme

Le norme (leggi e regolamenti regionali) stabiliscono le regole di base che occorre rispettare nella prestazione di ciascun servizio agriturismo. La classificazione, dando per assolto "a monte" il rispetto delle norme (categoria 1-simbolo), tiene conto della "consistenza" complessiva dei servizi offerti, oppure, all'interno di ciascun servizio, delle variabili quantitative (obiettivamente rilevabili), che influiscono sulla soddisfazione dell'ospite.

7. Quali aziende agrituristiche classificare

L'azienda agrituristica può offrire i seguenti servizi:

- alloggio
- campeggio
- ristorazione
- attività ricreative e culturali.

Sono soggette alla classifica, come già avviene per altri settori dell'offerta turistica, le aziende che offrono servizio di pernottamento, con o senza la prestazione di altri servizi.

8. Requisiti peculiari dell'agriturismo

Comfort, articolazione e completezza dei servizi disegnano un sistema di requisiti sostanzialmente simile a quello previsto per le altre forme di ospitalità alberghiera. Vi sono tuttavia, nella scelta del soggiorno in un agriturismo, delle aspettative dell'ospite che sono specifiche per il settore e in quanto tali sono valorizzate in questo schema di classificazione.

9. Requisiti non omogenei

Le caratteristiche delle strutture abitative e dei locali di accoglienza dell'azienda agrituristica sono spesso disomogenee, data la diversità dei territori, della storia, delle tipologie edilizie e delle strutture disponibili. E' necessario che la classificazione vada oltre la molteplicità delle casistiche aziendali individuando, per quanto possibile, requisiti da esse indipendenti.

10. Significato della classificazione ai fini della comprensione del consumatore

Il presente sistema di classificazione prevede cinque classi, che corrispondono, nella percezione del consumatore – utente, ai seguenti significati.

Categoria 1 simbolo - Azienda che offre soltanto le attrezzature e i servizi minimi previsti dalla legge in condizioni di necessaria igiene e funzionalità.

Categoria 2 simboli - Azienda che offre, in forma semplice, attrezzature e servizi oltre il minimo previsto dalla legge in un contesto organizzativo e paesaggistico-ambientale che presenta sporadiche emergenze dalla normalità.

Categoria 3 simboli - Azienda "media" che offre, con alcune rifiniture organizzative o qualità strutturali, attrezzature e servizi che evidenzino anche la caratterizzazione agricola e naturalistica dell'accoglienza, in un contesto paesaggistico-ambientale di buona qualità.

Categoria 4 simboli - Azienda che cura armonicamente il comfort e la caratterizzazione agricola e naturalistica dell'accoglienza, mettendo a disposizione dell'ospite un complesso di attrezzature e servizi di livello elevato in un contesto paesaggistico-ambientale eccellente.

Categoria 5 simboli - Azienda che, oltre ai requisiti propri della categoria 4, presenti particolari eccellenze nella prestazione dei servizi, nelle peculiarità del contesto paesaggistico-ambientale e nella evidenza della caratterizzazione agricola e naturalistica dell'ospitalità.

11 PROCEDURA DI CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

La classificazione delle aziende agrituristiche si riferisce, come peraltro previsto dalla classificazione di altri settori dell'offerta turistica, ai casi in cui è offerta possibilità di soggiorno con pernottamento (alloggio e agricampeggio). Il pernottamento, infatti, presuppone una soglia minima di permanenza sul posto e di consistenza d'uso dei servizi, tale da attribuire significato alla funzione orientativa e selettiva della classificazione.

La classificazione è articolata in cinque categorie ed evidenziata dalla esposizione al pubblico di altrettanti simboli (da stabilire in seguito) così come già avviene per la classificazione degli alberghi, dei campeggi e di altre strutture ricettive turistiche (da 1 a 5 stelle).

La categoria di classificazione "uno" è attribuita comunque, con il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica effettuato ai sensi di legge. Le categorie di classificazione dalla "due" alla "cinque" sono attribuite sulla base della conformità delle aziende agrituristiche a diversi requisiti, che possono essere già previsti, oppure non previsti dalla legge regionali, oppure superiori ai minimi di legge, a ciascuno dei quali è attribuito un punteggio compreso tra 0,5 e 5.

I requisiti sono ordinati in 7 sezioni tematiche:

1. contesto aziendale e paesaggistico,
2. requisiti generali e di gestione,
3. servizi e dotazioni degli alloggi,
4. servizi e dotazioni dell'agricampeggio,
5. servizi di ristorazione e somministrazione,
6. servizi ed attività ricreative,
7. attività agricole e di produzione tipica.

Le sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7 sono, in realtà delle sottosezioni in quanto contribuiscono, ai fini della applicazione delle soglie di punteggio per attribuire la categoria di classificazione, a comporre una sezione tematica unica definita "requisiti generali" e riguardante il contesto aziendale complessivo a prescindere dai servizi principali di accoglienza (alloggio, campeggio e ristorazione) ai quali sono riservate, rispettivamente, le sezioni tematiche 3, 4 e 5.

Per ciascuna sezione tematica sono stabiliti i punteggi minimi (somma dei punteggi dei requisiti soddisfatti dall'azienda) che consentono l'accesso alle categorie di classificazione dalla 2a alla 5a.

Alcuni requisiti, indicati come "speciali" (complessivamente 39), sono considerati particolarmente significativi ai fini della attribuzione della categoria di classificazione. Pertanto per l'idoneità all'accesso alle categorie "quattro" e "cinque", occorre necessariamente soddisfarne un determinato numero in funzione dei servizi prestati.

Un solo requisito speciale (dotazione di servizi igienici negli alloggi) deve essere comunque soddisfatto per l'accesso alle tre categorie superiori (terza, quarta e quinta).

L'attribuzione all'azienda agrituristica di una determinata categoria di classificazione è determinato come segue:

- raggiungimento del punteggio minimo richiesto per la categoria sommando i punteggi delle sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7 (requisiti generali);
- raggiungimento del punteggio minimo richiesto per la categoria relativamente alle sezioni tematiche che riguardano i servizi effettivamente prestati fra quelli delle sezioni 3 (alloggio), 4 (agricampeggio) e 5 (ristorazione);
- soddisfazione, per le categorie "tre", "quattro" e "cinque", del requisito 3.4 (dotazione di servizi igienici negli alloggi);
- ai fini dell'accesso alle categorie "quattro" e "cinque", soddisfazione del numero minimo di requisiti speciali stabilito relativamente ai requisiti generali e alle sezioni corrispondenti ai servizi effettivamente effettuati;

Categoria 1 simbolo : non è prevista alcuna condizione salvo l'esercizio dell'attività agrituristica rispettando le condizioni minime di legge.

Categoria 2 simboli : punteggi minimi per sezione tematica

Sezioni tematiche	Punteggi minimi
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	12
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	4
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	4
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	6

Categoria 3 simboli: punteggi minimi per sezione tematica:

Sezioni tematiche	Punteggi minimi
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	24
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	8

Campeggio (sezione 4, se effettuato)	8
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	12
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4	

Categoria 4 simboli: punteggi minimi per sezione tematica:

Sezioni tematiche	Punteggi minimi	Nr. Min. Requisiti Spec.
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	35	8
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	12	3
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	12	3
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	16	3
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4		

Categoria 5 simboli: punteggi minimi per sezione tematica:

Sezioni tematiche	Punteggi minimi	Nr. Min. Requisiti Spec.
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	50	10
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	15	4
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	15	4
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	20	4
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4		

Classificazione delle aziende agrituristiche

Prospetti per sezioni tematiche: requisiti e punteggi

Nota bene - Ad alcune condizioni fanno riferimento due o più requisiti con dimensione quantitativa crescente. Tali requisiti non sono alternativi, ma si sommano (Esempio: nel caso dei requisiti 3.1 e 3.2, se la superficie di tutte le camere da letto è superiore del 20% ai limiti minimi di legge, si sommerà il punteggio del requisito 3.1 con il punteggio del requisito 3.2).

	REQUISITO	Punteggio	Requisito speciale
1. CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO			
1.1	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti sono collocati in un fondo di almeno 2 ha. o in borghi rurali di pregio.	3	
1.2	Il luogo non è disturbato da fonti rilevanti di inquinamento acustico (vicinanza strade, ferrovia, aeroporto, fabbriche, ecc).	3	●
1.3	I principali edifici aziendali sono prevalentemente tradizionali del paesaggio agrario locale (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)	2	
1.4	Insedimenti industriali e residenziali (esclusi paesi storici di pregio) con rilevante impatto paesaggistico sono ad almeno 2 km (in linea d'aria) dall'azienda.	3	●
1.5	Almeno un edificio aziendale è sottoposto a vincolo storico-culturale.	0,5	
1.6	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti si trovano in zona sottoposta a vincolo naturalistico o paesaggistico e/o l'azienda ricade in una o è in prossimità di una zona a particolare pregio ambientale o archeologico (Area Natura 2000, Parco, Riserva..)	2	
1.7	In azienda è presente un bosco/giardino/parco accessibile agli ospiti, di almeno 0,5 ettari.	0,5	
1.8	In azienda è presente un impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile (eolico/solare/biogas). Sono esclusi gli impianti eolici e solari che occupano una superficie di oltre 2000 mq, e/o la struttura deputata alla ricezione degli ospiti è realizzata in bioedilizia e certificata in classe energetica A.	0,5	
1.9	L'azienda effettua la raccolta differenziata dei rifiuti e/o dispone di un impianto di compostaggio per la frazione organica dei rifiuti.	0,5	
	TOTALE SEZIONE	15	2

	Servizio	Punti	Requisiti speciali
2. ACCOGLIENZA E GESTIONE			
2.1	Il titolare, o suo collaboratore, abita stabilmente in azienda nei periodi dell'anno in cui si svolge l'attività agrituristica.	2	
2.2	Per almeno 12 ore al giorno è presente in azienda, o comunque facilmente reperibile, chi possa curare il ricevimento e l'assistenza degli ospiti.	2	●
2.3	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente la lingua inglese.	2	●
2.4	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente almeno un'altra lingua straniera.	1	
2.5	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di competenza attinente la degustazione di prodotti (assaggiatore, sommelier, degustatore diplomato, ecc.), la raccolta di funghi, frutti ed erbe selvatici, la conoscenza degli alimenti. L'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (degustazioni, corsi, conferenze, ecc.) connesse a tale competenza. Oppure almeno un operatore è un cuoco professionale.	1	
2.6	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di guida turistica, cicloturistica/escursionistica e simili. L'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (visite culturali, escursioni, ecc.) connesse a tale competenza.	1	
2.7	E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura), per almeno un numero di posti pari al 60%di quelli disponibili.	1	
2.8	Nel sito internet dell'azienda e in ogni alloggio, disponibile carta dei servizi per gli ospiti dove sono indicate condizioni contrattuali, istruzioni sull'accoglienza, norme di comportamento, informazioni sui servizi essenziali disponibili nelle vicinanze.	3	●
2.9	Sono in distribuzione, o disponibili per consultazione, pieghevoli, guide, libri, che illustrano attrattive turistiche del territorio (almeno 15 pubblicazioni).	2	●
2.10	E' offerta agli ospiti la possibilità di connessione a internet negli alloggi o in postazione dedicata.	2	●

2.11	<p>L'azienda è dotata di un proprio sito internet contenente informazioni generali almeno sui seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - presentazione generale dell'azienda, - attività agricola ed eventuali prodotti in vendita, - attrattive del territorio circostante, - servizi alloggiativi e/o campeggio, - ristorazione, - attività ricreative, didattiche e culturali, - listino prezzi, - carta dei servizi (regole dell'accoglienza), - percorso per raggiungere l'azienda. <p>A ciascun argomento è dedicata almeno una pagina e, in ciascuna delle pagine descrittive, è pubblicata almeno una fotografia. I servizi di accoglienza sono indicati in quanto effettivamente prestati.</p>	2	●
2.12	Il sito internet aziendale contiene informazioni dettagliate sugli argomenti indicati al punto precedente (descrizione dei singoli alloggi, dei singoli prodotti propri in vendita, delle principali specialità offerte dal ristorante, di ciascun servizio ricreativo e culturale, ecc.).	1	
2.13	Possibilità di pagamento con Bancomat, Carta di Credito, Pay Pal.	1	●
2.14	L'azienda possiede una certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente pubblico o equivalente.	1	
2.15	L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo.	1	●
	TOTALE SEZIONE	23	8

3. SERVIZI E DOTAZIONI DEGLI ALLOGGI			
3.1	Almeno metà degli alloggi e delle unità abitative sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale). L'altezza media degli ambienti è superiore ai 2.5 mt.	1	
3.2	Tutti gli alloggi o unità abitative sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale), e/o la superficie aereoilluminante della struttura deputata alla ricezione degli ospiti è maggiore di 1/12.	1	
3.3	E' disponibile il servizio giornaliero di pulizia e riassetto degli alloggi o delle unità abitative.	2	●
3.4	Tutte le camere sono dotate di servizi igienici privati completi; tutti gli appartamenti dotati di almeno un servizio igienico completo ogni due camere da letto.	5	● (*)
3.5	Almeno metà dei bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	1	●
3.6	Tutti i bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	1	
3.7	Nei bagni è disponibile per gli ospiti un set di detersivi per la persona.	1	●
3.8	Almeno metà degli alloggi dispone di proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1	
3.9	Ogni alloggio dispone di un proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1	
3.10	L'ingresso degli edifici destinati all'alloggio e gli spazi esterni contigui a disposizione degli alloggi, sono illuminati per la fruizione notturna.	2	●
3.11	L'azienda prepara e serve la prima colazione.	3	●
3.12	L'azienda dispone di almeno un alloggio (camera o appartamento) e del relativo servizio igienico accessibile ai disabili.	3	●
	TOTALE SEZIONE	22	7

(*): requisito speciale indispensabile per l'accesso in III, IV e V classe

4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO

La compilazione di questa sezione tematica non è prevista in caso di area-campeggio con meno di 3 piazzole o di semplice offerta di area di sosta non attrezzata, purchè descritta come tale nelle comunicazioni al pubblico.

4.1	Le piazzole sono tutte prevalentemente ombreggiate.	4	●
4.2	Le piazzole sono tutte con ombreggiatura naturale.	3	●
4.3	La superficie di tutte le piazzole è superiore agli 80 metri quadrati e/o le piazzole per agricampeggio hanno una superficie unitaria superiore del 25% a quella prevista dall'art. 13 del Regolamento 9/2007.	3	●
4.4	Tutte le piazzole sono allestite su manto erboso.	1	
4.5	Almeno metà delle piazzole è dotata di barbecue.	1	
4.6	Almeno metà delle piazzole è dotata di tavolo e panche.	1	
4.7	Nei servizi igienici è disponibile almeno un pozzetto per lo scarico per WC chimici.	2	●
4.8	Nei servizi igienici è disponibile almeno un wc ogni 10 ospiti.	2	●
4.9	Nei servizi igienici è disponibile almeno una doccia chiusa ogni 10 ospiti.	1	●
4.10	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavabo per igiene personale dotato di presa di elettricità, ogni 10 ospiti.	1	
4.11	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavello per stoviglie ogni 10 ospiti.	1	
4.12	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavatoio per biancheria ogni 15 ospiti.	1	
4.13	Sono disponibili prese di elettricità in tutte le piazzole.	1	
4.14	E' disponibile almeno una presa d'acqua ogni due piazzole.		
4.15	L'agricampeggio è accessibile ai disabili e dispone di almeno un servizio igienico completo ad essi dedicato.	2	●
	TOTALE SEZIONE	24	7

5. SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE

5.1	Ogni sala di ristorazione ospita non più di 60 persone.	2	●
5.2	Nel menu sono indicati i principali ingredienti di produzione aziendale.	2	●
5.3	Nel menu è indicata la provenienza dei principali ingredienti di produzione locale (aziende agricole o artigiani alimentari).	2	
5.4	L'azienda somministra vini prevalentemente di produzione propria.	1	
5.5	L'azienda somministra olio d'oliva e/o olive da mensa prevalentemente di produzione propria.	1	
5.6	L'azienda somministra ortaggi e legumi o prodotti a base di cereali prevalentemente di produzione propria.	1	
5.7	L'azienda somministra carni, prodotti di bassa corte e/o pesce prevalentemente di produzione propria.	1	
5.8	L'azienda somministra salumi di prevalentemente produzione propria.	1	
5.9	L'azienda somministra formaggi di prevalentemente produzione propria.	1	
5.10	L'azienda somministra frutta, succhi di frutta, miele e dolci prevalentemente di produzione propria.	1	
5.11	L'azienda utilizza e/o somministra abitualmente almeno tre prodotti riconosciuti DOP, IGP, DOC, IGT di origine regionale e classificati tradizionali, evidenziando tale caratteristica nel menu.	2	●
5.12	L'azienda somministra prevalentemente piatti tradizionali del territorio preparati con prodotti freschi di stagione.	2	●
5.13	L'azienda prepara menu per celiaci.	2	●
5.14	L'azienda prepara menu per vegetariani.	2	
5.15	L'azienda prepara menu interamente biologici.	1	
5.16	L'azienda non somministra prodotti congelati o surgelati che non siano propri.	2	
5.17	La sala ristorante e un annesso servizio igienico sono accessibili ai disabili.	2	●
5.18	L'azienda organizza degustazioni guidate, menu a tema, eventi enogastronomici (almeno 10 nell'anno).	2	
TOTALE SEZIONE		28	6

6. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE			
6.1	A tutti gli ospiti viene proposta la visita dell'azienda con presentazione delle attività agricole.	2	●
6.2	E' disponibile un'area relax all'aperto, attrezzata con sedie, tavoli, sdraio, ombrelloni, prato-solarium (almeno 10 mq per ospite o 200 mq complessivi), e/o dispone di spazi con grill a disposizione degli ospiti.	2	
6.3	Sono disponibili attrezzature per il gioco all'aperto, escluse quelle per bambini di cui al punto 6.6 (almeno uno fra ping pong, bocce, minigolf, tiro con l'arco, calcetto, pallavolo, pesca sportiva, tennis, ecc.).	1	
6.4	Si organizzano escursioni a cavallo con guida abilitata (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	●
6.5	Si organizzano lezioni di equitazione con istruttore abilitato (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	
6.6	Sono disponibili biciclette per gli ospiti (almeno una ogni 4 posti letto), e/o l'azienda è dotata di una struttura per il ricovero e la riparazione delle biciclette dei cicloturisti.	2	
6.7	Sono disponibili attrezzature per il gioco dei bambini (almeno 3 fra scivolo, giostrina, bilancia, ecc.) o una piscina per bambini (anche fuori terra, minimo 15 mq). e/o l'azienda è dotato di una struttura per la nursery e/o di lavanderia.	2	●
6.8	E' disponibile una piscina per adulti (vasca interrata, di almeno 2,5 mq per posto letto, con superficie minima di 25 mq).	2	●
6.9	L'azienda è qualificata agriturismo-venatoria o faunistico-venatoria e/o l'azienda svolge attività di ittiturismo.	0,5	
6.10	L'azienda organizza servizi per il benessere della persona (centro-benessere, beauty farm, ecc.) basati prevalentemente sull'impiego di prodotti naturali propri o locali.	0,5	
6.11	Si organizzano attività didattiche legate alla conoscenza dell'agricoltura, della natura, dell'enogastronomia, dell'artigianato.	2	
6.12	L'azienda è dotata di un servizio per l'accoglienza degli animali domestici degli ospiti.	1	

6.13	E' presente in azienda una raccolta organizzata di testimonianze storiche dell'agricoltura e della comunità rurale (almeno 30 reperti con schede descrittive).	1	
6.14	E' disponibile una sala comune con televisione o la televisione negli alloggi.	1	
6.15	L'azienda ha stabilito convenzioni con operatori del territorio per la fruizione di servizi di accoglienza non disponibili al proprio interno (convenzioni documentate per almeno tre servizi; esempio: ristoranti, visite culturali guidate, escursioni a piedi, a cavallo, in bicicletta, centri sportivi, osservazioni naturalistiche ecc.).	1	●
	TOTALE SEZIONE	22	5

Marchio Agriturismo Italia

Il “Marchio Agriturismo Italia” è riservato alle aziende agrituristiche ufficialmente riconosciute. Insieme alla targa di riconoscimento è lo strumento da utilizzare in abbinamento all’immagine coordinata dell’azienda agriturbistica.

Per le modalità applicative d’uso del Marchio nazionale dell’Agriturismo si rimanda al “Manuale d’uso del marchio” approvato dal Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali.