

Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale, Economia Montana

Ufficio Politiche di Sviluppo Agricolo e Rurale

Regolamento sull'Agriturismo attuativo della Legge Regionale n° 17 del 25 febbraio 2005 "Agriturismo e Turismo Rurale".

Sommario

Art. 1- Oggetto

Art. 2- Connessione delle attività di agriturismo, d'ittiturismo e di pescaturismo con l'attività agricola o di pesca;

Art. 3- Piano Aziendale

Art. 4- Somministrazione di pasti e bevande

Art. 5- Degustazione dei prodotti aziendali

Art. 6- Ospitalità in azienda ed agricampeggio

Art. 7- Targa Identificativa e Classificazione

Art. 8- Norme Igienico-Sanitarie

Art. 9- Iscrizione nell'Elenco Regionale degli Operatori Agrituristici, di Pescaturismo e di Ititurismo

Art. 10- Autorizzazione comunale

Art. 11- Utilizzazione degli Immobili- Individuazione dei Comuni Rurali

Art. 12- Obblighi degli Operatori

Art.13- Controlli, Violazioni e Sanzioni

Art. 14- Norme di Prima Attuazione

Art.15- Attività di studio e di ricerca e formazione professionale

Art. 1 *Oggetto*

Il presente Regolamento, in attuazione della Legge Regionale n.17 del 25/02/2005 "Agriturismo e Turismo Rurale", di seguito denominata Legge, detta la disciplina con particolare riferimento agli articoli 6, 7, 8, 9,10 e 11.

Art. 2 *Connessione delle attività di agriturismo, d'ittiturismo e di pescaturismo con l'attività agricola o di pesca*

La connessione delle attività di agriturismo, di pescaturismo e di ititurismo si realizza quando rispettivamente l'azienda agricola, quella ittica o quella di pesca, in relazione all'estensione, alle dotazioni strutturali, agli spazi disponibili, alla dimensione degli edifici, al numero degli addetti, alla natura e alle varietà delle attività agricole o di pesca praticate, siano idonee allo svolgimento di tali attività e quando il tempo-lavoro delle attività di agriturismo, di pescaturismo e di ititurismo è inferiore a quello necessario rispettivamente per la conduzione dell'attività agricola o di pesca.

La principalità è valutata sulla base del tempo-lavoro, confrontando le ore lavorative occorrenti per le singole colture, per la selvicoltura, per gli allevamenti, per la pesca, per le attività connesse di trasformazione dei prodotti e per quelle di salvaguardia ambientale con i tempi previsti per l'espletamento delle attività di agriturismo, di pescaturismo e d'ittiturismo.

La connessione deve essere dimostrata e documentata dall'imprenditore che svolga o intenda svolgere l'attività di agriturismo e/o di ititurismo e/o di pesca.

Per le aziende che ricadono nei comuni di montagna nonché nelle aree comprese nei parchi regionali e nazionali, il tempo di lavoro necessario per l'attività agricola è determinato, oltre che per le attività agroforestali, anche per quelle finalizzate alla conservazione degli spazi agricoli ed alla tutela dell'ambiente, quale tempo lavoro complessivo che, in rapporto al disagio operativo e socio-economico degli addetti, è moltiplicato per un coefficiente compensativo pari a 3.

Per le aziende che non ricadono nelle aree individuate nel comma 4, ma praticano l'agricoltura biologica, il tempo di lavoro annuo è moltiplicato per un coefficiente compensativo pari a 2.

Per la determinazione del tempo-lavoro dedicato all'attività agricola si adottano le tabelle di cui **all'allegato 1**.

Nel caso in cui l'attività principale è la pesca, la principalità è valutata sulla base delle dichiarazioni relative al tempo-lavoro necessario, rese dall'interessato e argomentate con specifica relazione tecnico-economica, in sostituzione del Piano Aziendale.

Art. 3 *Piano Aziendale*

Per la dimostrazione del rapporto di connessione l'imprenditore agricolo è tenuto a presentare un Piano aziendale, così come riportato **nell'allegato 3**, su supporto cartaceo ed informatico nel quale evidenziare:

- a) l'ordinamento e le tecniche colturali praticate;
- b) la consistenza delle strutture edilizie presenti sul fondo, con l'indicazione della loro destinazione ed utilizzazione;
- c) l'indicazione delle ore-lavoro annue, impegnate in azienda e dedicate all'attività agricola e agrituristica, secondo le tabelle di cui al presente regolamento;
- d) la descrizione dei servizi offerti o che si prevede di offrire nell'ambito dell'attività agrituristica, unitamente alla dimostrazione della capacità ricettiva massima praticabile relativa ai posti-letto, agli spazi di sosta, alla somministrazione di pasti e bevande ed alle altre attività connesse.

Per la determinazione del volume di attività agrituristica che l'azienda può sviluppare, si utilizzano i parametri indicati nella tabella di cui **all'allegato 2**.

Nel caso di eventuale variazione significativa dell'ordinamento produttivo o delle strutture, rispetto a quanto descritto nel Piano Aziendale, l'operatore agrituristico è tenuto a darne comunicazione al Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale, Economia montana e al Comune indicando, mediante la presentazione di nuovo Piano Aziendale, l'entità delle nuove capacità agrituristiche massime praticabili. Il Dipartimento, sulla base dei dati risultanti dalla comunicazione, provvede a verificare il volume di attività agrituristica da autorizzare.

Per attività di "piccolo agriturismo" o di "piccolo ititurismo", si intendono le attività di ridotte dimensioni, fino ad un massimo di sei stanze o sei piazzole per campeggiatori, nelle quali la connessione con l'attività agricola o di pesca si presume anche in assenza di piano aziendale in presenza di una superficie aziendale pari ad almeno 2 ettari e caratterizzata da ordinamento colturale funzionale all'attività di somministrazione di pasti e bevande e di una sufficiente dotazione di attrezzature da pesca per l'ittiturismo. Nelle attività di "piccolo agriturismo" e di "piccolo ititurismo" è consentita la somministrazione di pasti alle sole persone alloggiate nell'azienda.

I conduttori di aziende ittiche o di pesca presentano specifica ed analitica relazione tecnico-economica, in sostituzione del Piano Aziendale che documenti, in particolare, la connessione dell'attività di pescaturismo o ititurismo con la normale attività ittica o di pesca.

Art. 4 *Somministrazione di pasti e bevande*

1. Per la somministrazione di pasti e bevande la materia prima utilizzata deve provenire prevalentemente da prodotti propri dell'azienda (non meno del 75%). Sono considerati di

propria produzione le bevande e i cibi prodotti e lavorati nell'azienda agricola o di pesca o nelle aziende agricole o di pesca ad esse collegate, anche in zone di province contermini, tramite accordi di fornitura o forme societarie, associative o consortili, documentabili con atti formali, nonché quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola anche attraverso lavorazioni esterne.

2. Fenni restando i vincoli numerici derivanti dal rapporto di connessione l'attività di somministrazione di pasti e bevande non può riguardare, comunque, un numero superiore di 100 persone per ciascun ciclo di pasto.

Art. 5

Degustazione di prodotti aziendali

La degustazione e l'assaggio dei prodotti propri dell'azienda sono consentiti solo all'interno dell'azienda stessa. Qualora, per la degustazione e l'assaggio dei prodotti non sia utilizzato materiale di carta o plastica biodegradabile, devono essere disponibili strumenti per il lavaggio delle stoviglie.

Per la preparazione di spuntini e bevande offerti in degustazione ed assaggio è sufficiente disporre di uno spazio con piano di lavoro lavabile che può essere ricavato anche nella cucina o nel locale destinato ad assaggi e degustazione.

Nel caso di preparazioni che richiedano la lavorazione e la cottura dei cibi sono necessari i requisiti igienico-sanitari previsti per la preparazione e somministrazione di pasti, alimenti e bevande. Possono essere utilizzate anche zone di cottura poste all'esterno degli edifici.

Art. 6

Ospitalità in azienda ed agriturismo

L'ospitalità in azienda agricola o ittica può essere autorizzata per un massimo di 30 posti letto, elevabili eccezionalmente a 40 per le aziende che hanno una attività agricola o di pesca superiore a 5.000 ore lavoro, e fino ad un massimo di 50 posti letto per le aziende con attività agricola o di pesca superiore a 10.000 ore lavoro. Le aziende in possesso di tali capacità lavorative che intendono avvalersi della deroga, sono tenute a presentare un piano di attività, riconducibile a servizi ricettivi legati ad attività agro-culturali o agro-salutistiche o agro-ambientali o agro-venatorie o ad accordi con operatori agrituristici nazionali ed internazionali. Dovranno a tal fine documentare i titoli, le capacità professionali e i requisiti logistico-strutturali. Per l'agriturismo possono essere autorizzate 15 piazzole per un numero massimo di 60 persone,

Art. 7

Targa identificativa e Classificazione

1. Gli operatori autorizzati all'esercizio delle attività di agriturismo, pescaturismo ed itturismo devono esporre la targa identificativa di cui all'**Allegato 6 o 6 bis**. La targa, di dimensioni 125 cm di altezza e 75 cm di larghezza, e con il fondo di colore marrone si divide in tre parti, perfettamente allineate e separate da bordo di colore nero, aventi le seguenti dimensioni e caratteristiche:

a) il primo campo di 75 cm di altezza e 75 di larghezza deve riportare il logo dell'Azienda costituito da un cerchio all'interno del quale è disegnato l'arcobaleno che

sovrasta una casa, un albero, dell'erba, lo stemma dell'Unione Europea e la scritta Agriturismo Basilicata o Ittiturismo Basilicata o Pescaturismo Basilicata; per l'ittiturismo o la pescaturismo l'erba e l'albero sono sostituiti dal mare, da un pesce, da un pescatore e da una barca; i colori dell'arcobaleno saranno bianco, rosso e verde; il contorno del cerchio, della casa, dell'albero e della scritta saranno di colore nero; l'erba sarà di colore verde, lo stemma dell'Unione Europea sarà azzurro con le stelle di colore giallo, il mare di colore azzurro;

b) il secondo campo 25 cm di altezza e 75 di larghezza conterrà la denominazione dell'azienda con caratteri di colore bianco;

c) il terzo campo, 25 cm di altezza e 75 di larghezza, conterrà simbologie dei servizi offerti e frecce direzionali di colore bianco; il materiale ed i sostegni per l'installazione devono essere quelli utilizzati nella segnaletica stradale o ambientale.

2. Con apposito provvedimento della Giunta Regionale, ad avvenuta approvazione della legge nazionale sull'Agriturismo e sentita la competente Commissione Consiliare, verrà disciplinata la Classificazione delle aziende Agrituristiche.

Art. 8

Norme igienico-sanitarie

Fermo restando il rispetto delle disposizioni della legge n° 283 del 30/4/1962 e s. m. ed integrazioni e di quanto stabilito dal D.Lgs. 26 maggio 1997, n. 155 riguardo l'obbligo della stesura del documento di autocontrollo, dell'obbligo della formazione e di quant'altro in esso contenuto, le aziende agricole o di pesca che svolgono attività agrituristica, di pescaturismo e ittiturismo, devono osservare le norme igienico-sanitarie di cui **allegato n.4**.

Art. 9

Iscrizione nell'elenco regionale degli operatori agrituristici, di pescaturismo e di ittiturismo

1. L'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici, di pescaturismo e di ittiturismo è il presupposto necessario per ottenere l'autorizzazione comunale all'esercizio delle attività di agriturismo, di pescaturismo o di ittiturismo.

2. I soggetti interessati che intendono intraprendere tali attività vengono iscritti nelle rispettive sezioni dell'Elenco Regionale, subordinatamente alla dimostrazione della disponibilità di una azienda attiva agricola, o di pesca, nonché alla documentazione della **connessione della attività agrituristica, di ittiturismo e di pescaturismo all'attività agricola o di pesca**.

3. La domanda di iscrizione nell'elenco regionale va presentata all'Ufficio regionale competente in materia del Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale, Economia montana, utilizzando esclusivamente l'allegato fac-simile (**Allegato 5**) e va corredata della seguente documentazione:

- a) Certificati o visure catastali aggiornate, rilasciate dall'UTE, dei fabbricati e dei terreni costituenti l'azienda agricola;

- b) Pianta, prospetti e sezioni dei fabbricati, planimetria aziendale con indicazione dei fabbricati esistenti delle colture praticate, delle aree e degli impianti da destinare all'attività agrituristica, nonché documentazione fotografica.
- c) Relazione tecnica descrittiva dell'attività aziendale e delle attività connesse;
- d) Copia conforme all'originale dei titoli di possesso di tutti i terreni e dei fabbricati condotti: nel caso di proprietà, atto di proprietà; in caso di affitto, contratto di durata non inferiore ad anni dieci regolarmente registrato, come per legge, nonché dichiarazione del proprietario del fondo e degli immobili che autorizza la realizzazione di opere di miglioramento fondiario e lo svolgimento dell'attività agrituristica per almeno 10 anni (**allegato 7**);
- e) Statuto ed Atto costitutivo, in copia conforme all'originale ed elenco dei soci (per le società agricole);
- f) Autocertificazione relativa all'attribuzione della Partita Iva ed allo stato di famiglia; (**allegato 8**)
- g) Certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A., attestante l'insussistenza di procedure fallimentari;
- h) Certificato di iscrizione dell'azienda agricola all'INPS;
- i) Dichiarazione sostitutiva di certificazione attestante:

1) di non aver riportato, nell'ultimo triennio, con sentenza passata in giudicato, condanna, per uno dei delitti previsti dagli articoli 442, 444, 513, 515 e 517 del codice penale, o per uno dei delitti in materia di igiene e sanità o di frode nella preparazione degli alimenti previsti in leggi speciali;

2) di non essere stato sottoposto a misure di prevenzione ai sensi della legge 27 dicembre 1956, n. 1423, e successive modificazioni, o di non essere stato dichiarato delinquente abituale (**allegato 9**).

l) Piano Aziendale, solo per gli operatori agrituristici, su supporto magnetico (floppy disk) utilizzando lo specifico software che sarà messo a disposizione degli interessati sul sito www.agricoltura.basilicata.it; e su supporto cartaceo mediante stampa che il software suddetto fornisce automaticamente al termine dell'immissione di tutti i dati richiesti, dal quale risulti:

- 1) la data di insediamento in azienda, l'attività agricola svolta in passato, l'ordinamento colturale praticato e le dotazioni aziendali;
- 2) la consistenza delle strutture edilizie presenti sul fondo con l'indicazione della loro destinazione ed utilizzazione attuale e futura;
- 3) l'indicazione del tempo lavoro dedicato in azienda;
- 4) la descrizione dei servizi che si prevede di offrire nell'ambito dell'attività agrituristica, unitamente all'individuazione della capacità ricettiva intesa sia come posti letto che come spazi di sosta e come posti tavola per la somministrazione di pasti e bevande;
- 5) l'ordinamento colturale o gli indirizzi produttivi che si intendono attuare per poter rispettare il rapporto di connessione;

Il supporto cartaceo dovrà essere sottoscritto dal richiedente e da un tecnico abilitato nel settore agrario.

Le informazioni fornite, nella domanda e nel "Piano Aziendale", hanno valenza di autocertificazione e/o dichiarazione sostitutiva di atto di notorietà, ai sensi degli articoli 46 e 47 del DPR del 28/12/2000 n. 445.

4. L'iscrizione è effettuata, entro tre mesi dalla presentazione della richiesta, dalla struttura regionale competente, che provvede a trasmettere all'interessato certificato di iscrizione regionale all'esercizio dell'attività di agriturismo o di pescaturismo o di ittiturismo

(Allegato 10), riportante i limiti dell'attività consentita. Copia dello stesso viene, altresì; inviata la Sindaco del Comune dove ha sede l'azienda.

5. L'iscrizione ha validità di un anno trascorso il quale, in assenza dell'autorizzazione comunale e del reale svolgimento dell'attività, la stessa decade automaticamente senza particolari atti formali. E' consentita la proroga per ulteriori due anni, e senza l'avvio dell'attività, solo in presenza di interventi di ristrutturazione idoneamente documentati sul piano tecnico e funzionale.

6. L'iscrizione, inoltre, è revocata a seguito della comunicazione di cessata attività da parte del titolare e del Comune, ovvero al sopraggiungere di una delle condizioni di revoca.

7. L'iscrizione nell'elenco è negata, ed ove concessa è revocata, a meno che abbiano ottenuto la riabilitazione, a coloro:

a) che abbiano riportato, nel triennio, con sentenza passata in giudicato, condanna, per uno dei delitti previsti dagli articoli 442, 444, 513, 515 e 517 del codice penale, o per uno dei delitti in materia di igiene e sanità o di frode nella preparazione degli alimenti previsti in leggi speciali;

b) che siano sottoposti a misure di prevenzione ai sensi della legge 27 dicembre 1956, n. 1423, e successive modificazioni, o siano stati dichiarati delinquenti abituali.

c) che non rispettino i limiti, i vincoli e gli obblighi previsti dalla legge e dal presente Regolamento, ed in particolare la connessione delle attività di agriturismo, di ittiturismo e di pescaturismo con le attività principali agricole o di pesca.

8. Il trasferimento della titolarità di un'azienda operante, iscritta nell'elenco regionale, è considerato nuova iscrizione; pertanto il subentrante è tenuto a presentare la documentazione indicata al comma 3.

9. Nel caso di subentro nella titolarità di familiari facenti capo all'impresa familiare, in particolare in applicazione delle norme sull'insediamento dei giovani in agricoltura o di decesso del titolare, l'iscrizione è concessa dietro presentazione della sola documentazione attestante i requisiti soggettivi e di cui al punto 3 lettere c, e, f, g.

Art. 10

Autorizzazione comunale

1. Il Comune, ove sono ubicati gli immobili destinati all'attività di agriturismo, di ititurismo o di pescaturismo, rilascia l'autorizzazione per l'esercizio dell'attività stessa, fissando limiti, adempimenti e modalità, utilizzando l'**allegato 11** come fac-simile implementato eventualmente con ulteriori prescrizioni previsti dai regolamenti comunali.

2. I soggetti interessati presentano domanda corredata della seguente documentazione:

- a) certificato di iscrizione nell'apposita sezione dell'Elenco Regionale;
- b) relazione tecnica, planimetria aziendale, nonché piante, prospetti e sezioni dei fabbricati e delle aree interessate all'attività agrituristica o di ititurismo o di pescaturismo;
- c) parere della competente azienda sanitaria locale sull'idoneità degli immobili e dei locali da adibire all'attività agrituristica, di pescaturismo e ititurismo;
- d) certificato di sana e robusta costituzione fisica e di idoneità all'esercizio dell'attività ricettiva delle persone che la esercitano;
- e) certificato di formazione così come previsto dalle disposizioni approvate dalla Giunta Regionale con deliberazione n° 728 del 23/3/2005, pubblicata sul B.U. R. B. n° 25 del 8/4/2005, e concernenti i corsi di formazione e di aggiornamento per gli alimentaristi in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria; nonché per tutti gli operatori addetti alle sostanze alimentari ed alle bevande, compresi i familiari dell'imprenditore agricolo responsabile dell'agriturismo, dichiarazione di rispetto delle procedure di tutela dell'alimento di cui all'allegato 4;
- f) documentazione attestante la regolarità delle strutture fisse quali laghetti e maneggi, ove realizzate, nel caso di organizzazione di attività sportive.
- g) la determinazione delle tariffe da praticare, rapportate ai periodi di attività nell'anno solare.
- h) ulteriore documenti che il comune riterrà opportuno richiedere al fine di osservare adempimenti dettati dagli strumenti urbanistici, da specifici regolamenti o da altre norme che regolano il settore.

3. Il Comune, all'atto del rilascio dell'autorizzazione, ne trasmette copia alla struttura regionale competente in materia di agriturismo.

Art. 11

Utilizzazione degli immobili - Individuazione dei Comuni Rurali

1. Possono essere utilizzati per attività agrituristiche i locali siti nell'abitazione dell'imprenditore agricolo ubicata nel fondo, nonché gli edifici o parte di essi esistenti nel fondo e non più necessari alla conduzione dello stesso.

L'edificazione di nuovi volumi potrà essere consentita eccezionalmente e solo se si configura

in termini di adeguamento igienico- sanitario delle strutture esistenti e di più funzionale fruizione delle stesse.

2. Il recupero ed il restauro devono essere eseguiti nel rispetto delle caratteristiche tipologiche ed architettoniche degli edifici esistenti, e nel rispetto delle caratteristiche ambientali delle zone interessate. In ogni caso dovranno essere utilizzati materiali tradizionali e rispettate le tipologie edilizie tradizionali e tipiche della zona.

3. Alle opere ed ai fabbricati destinati ad attività agrituristiche, di pescaturismo e ittiturismo si applicano le disposizioni di cui agli artt.6 e 17 del DPR n.380/2001 e s. m. ed i., nonché la disposizione di cui all'articolo 24 comma 2, della legge 5 febbraio 1992, n.104 e s. m. ed i., in materia di utilizzo di opere provvisoriale per l'accessibilità e il superamento delle barriere architettoniche, in caso di utilizzo o riuso di immobili esistenti.

4. Gli imprenditori che risiedono in comuni i cui abitanti sono in numero inferiore a 1.000 unità, secondo quanto rilevato con il censimento ISTAT della popolazione del 2001, e che sono titolari di aziende agricole senza fabbricati rurali, possono svolgere l'attività agriturbistica attraverso l'utilizzazione della propria abitazione sita nel centro abitato del comune di residenza.

Art.12

Obblighi degli Operatori

1. Gli operatori autorizzati allo svolgimento delle attività di cui agli artt. 3 e 6 della legge sono obbligati a:

- a) esporre al pubblico, copia dell'autorizzazione comunale nonché le tariffe praticate;
- b) rispettare i limiti e le modalità indicate nell'autorizzazione stessa;
- c) comunicare, al Comune ed alla Azienda per la Promozione Turistica, entro il 30 novembre di ogni anno, i prezzi massimi per ciascuna prestazione che si impegnano a praticare per l'anno successivo, rapportate ai periodi di attività nell'anno solare, nonché l'aggiornamento, in caso di variazione, delle caratteristiche funzionali dei servizi principali e di quelli complementari;
- d) osservare il disposto di cui all'art. 109 del Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza, approvato con RD 18 giugno 1931 n. 773;
- e) rispettare i prezzi massimi comunicati al Comune e all'Azienda Regionale per il Turismo;
- f) apporre all'esterno dell'edificio, in modo stabile e ben visibile, la targa Identificativa secondo il modello predisposto dalla Regione di cui all'art.7 del presente Regolamento;
- g) comunicare al Sindaco, che ne dà notizia all'Ufficio regionale per l'agriturismo, l'eventuale cessazione dell'attività entro 30 giorni dall'evento;
- h) registrare i prodotti e le relative quantità provenienti dalle aziende collegate;
- i) consentire l'accesso agli addetti alla vigilanza per effettuare i controlli previsti;
- l) adempiere alle formalità previste per la registrazione degli ospiti e la relativa comunicazione alle autorità di polizia, che è tenuta a fornire le indicazioni e la modulistica necessaria;
- m) fornire alla Regione, su modulistica all'uopo predisposta dall'Ufficio Regionale competente ed entro il 30 marzo di ciascun anno, tutte le informazioni utili per l'applicazione della clausola valutativa di cui all'art. 30 della legge, nonché per consentire la promozione, la pubblicizzazione e la diffusione dell'offerta agriturbistica.

2. Entro un anno dall'autorizzazione comunale, gli operatori, fatti salvi gli impedimenti indipendenti dalle loro volontà, debbono iniziare l'attività, pena la decadenza dell'autorizzazione.

3.

Art. 13

Controlli, violazioni e sanzioni

1. Il Comune mediante verifiche periodiche, di cadenza almeno semestrale, accerta la sussistenza e il mantenimento dei requisiti di cui all'autorizzazione ed il rispetto delle prescrizioni ivi contenute. Dell'esito di tali verifiche darà idonea notizia alla Struttura regionale competente.
2. L'autorizzazione è sospesa dal Sindaco, con provvedimento motivato, per un periodo massimo di quindici giorni, in caso di violazioni di alcuno degli obblighi di cui al precedente articolo 12, comma 1.
3. L'autorizzazione è revocata dal Sindaco, con provvedimento motivato, qualora si accerti che l'interessato:
 - a) non abbia intrapreso l'attività entro un anno dalla data d'autorizzazione ovvero l'abbia sospesa da almeno un anno, senza previa autorizzazione alla sospensione;
 - b) abbia perduto i requisiti di legge e/o sia stato cancellato dall'Elenco regionale;
 - c) abbia subito nel corso dell'anno solare n. 3 (tre) provvedimenti di sospensione;
 - d) non abbia rispettato il vincolo di destinazione degli immobili e delle attrezzature;
4. La contestazione dei motivi di revoca deve essere comunicata all'interessato, che può controdedurre entro trenta giorni dalla contestazione.
5. Il Comune decide entro i successivi trenta giorni.
6. I provvedimenti di sospensione e revoca sono comunicati al Prefetto, all'Autorità locale di polizia ed al Dipartimento Agricoltura e Sviluppo Rurale, Economia Montana per i provvedimenti di competenza.
7. Sono fatte salve le sanzioni previste dal R.D. 27 luglio 1934 n. 1265 (Testo Unico delle Leggi Sanitarie) nonché, per quanto applicabili, le sanzioni previste dalle altre norme statali e regionali vigenti.

Art.14

Norme di Prima Attuazione

1. Gli operatori agrituristici, già titolari di autorizzazione comunale all'esercizio, ai sensi della legge regionale 27 aprile 1996, n° 24, sono iscritti provvisoriamente d'ufficio nell'elenco regionale di cui al precedente articolo 9. Gli stessi hanno l'obbligo, tuttavia, di adeguare la propria attività alle prescrizioni della Legge e del presente Regolamento inviando, su richiesta dell'Ufficio Regionale competente, apposita istanza, debitamente documentata, ed utilizzando esclusivamente la modulistica che sarà all'uopo predisposta.
2. La verifica dei requisiti previsti dalla Legge e dal presente Regolamento verrà effettuata, prioritariamente, con riguardo agli imprenditori agricoli che presenteranno domanda per l'accesso alle provvidenze finanziarie previste in applicazione della Misura IV.9 del Complemento di Programmazione 2000-2006.
Identica priorità verrà data agli imprenditori che, già in possesso dei requisiti e di tutti i pareri di cui alla legge regionale 27 aprile 1996, n.24, siano privi dell'iscrizione nell'Elenco degli operatori agrituristici a causa della sopraggiunta approvazione della Legge.
3. L'Ufficio regionale competente, poi, procederà alla verifica dei requisiti di tutte le altre aziende agrituristiche con autorizzazioni comunali ed, infine, alle attività di istruttoria delle nuove istanze di iscrizione nell'Elenco Regionale.
4. Ai soggetti già iscritti nell'Elenco regionale degli operatori agrituristici che non risultino in possesso dell'autorizzazione comunale all'esercizio dell'attività, alla data di approvazione della legge (25/febbraio/2005), è fatto obbligo di rinnovare l'istanza per

l'iscrizione con le modalità di cui all'articolo 9.

5. L'Ufficio Regionale competente ed il Comune, verificata la rispondenza dell'attività proposta alle prescrizioni della Legge e del presente Regolamento, rilasciano rispettivamente ed in tempi successivi il certificato d'iscrizione e la nuova autorizzazione comunale.

Art.15

Attività di studio e di ricerca e formazione Professionale

La Regione, anche in collaborazione con le associazioni e le organizzazioni agrituristiche e con gli enti locali, promuove attività di studio e di ricerca sull'agriturismo e cura, mediante opportune iniziative, la formazione professionale. A tal fine è costituito un tavolo tecnico presieduto dal Dirigente Generale e costituito dal Dirigente dell'Ufficio responsabile del Settore e dai componenti delle Associazioni designati per la Commissione Regionale per l'Agriturismo.

TABELLA PER LA DETERMINAZIONE DEL TEMPO-LAVORO PER LE AZIENDE AGRICOLE CHE SVOLGONO ATTIVITA' DI AGRITURISMO.

coltura	ha	ore/ha	totale
frumento tenero		60	0
frumento duro		60	0
segale		60	0
orzo		60	0
avena		60	0
mais (ibrido)		90	0
mais (nostrano)		60	0
altri cereali		60	0
legumi secchi		170	0
patate (asciutto)		300	0
patate (irriguo)		400	0
barbabietola da zucchero		160	0
piante sarciolate foraggere		70	0
tabacco		700	0
colono		90	0
colza e ravizzone		70	0
girasole		70	0
soia		70	0
piante oleaginose erbacee		70	0
piante aromatiche		400	0
altre piante industriali		700	0
ortaggi in pieno campo		500	0
ortive in orto industriale		700	0
ortaggi in serra		4000	0
fici in serra		4000	0
prati e pascoli temporanei		80	0
altre foraggere avvicendate		80	0
sementi e piante		5000	0
altri seminativi		70	0
terreni a riposo (set-aside)		20	0
prato permanente (asciutto)		70	0
prato permanente irriguo		140	0
pascoli		20	0
Piccoli frutti		500	0
frutta di origine temperata		500	0
frutta di origine sub-tropicale		500	0
frutta a guscio		300	0
agrumi		450	0
oliveti per olive da tavola		400	0
oliveti per olive da olio		300	0
vigneti per uva da vino doc		450	0
vigneti per uva da vino comune		450	0
vigneti per uva da tavola		800	0
sevi (conifere)		350	0

vivai (spec. Frutt. E x ornamento)	2300	0
altre coltivazioni legnose	70	0
coltivazioni legnose in serra	2000	0
funghi	4000	0
altro		0
		0
		0
Trasformazioni – uso familiare – ore ogni 100 Kg	2	0
Trasformazioni – per la vendita – ore ogni 100 Kg	10	0
TOTALE -A-		0

allevamenti	n.capi	ore capo	totale
equini		60	0
bovini (meno di 1 anno)		24	0
bovini maschi da 1 anno a meno 2 anni		36	0
bovini femm. Da 1 anno a meno 2 anni		36	0
bovini maschi di 2 anni e più		42	0
giovenche di 2 anni e più		42	0
vacche lattifere		120	0
altre vacche		60	0
pecore		35	0
altri ovini		35	0
capre		50	0
altri caprini		50	0
scofre da riproduzione		120	0
altri suini		40	0
poll. da carne		0,8	0
galline da uova		0,8	0
altro pollame		0,8	0
coniglie madri		0,8	0
api (ore arnie)		69	0
lepri		0,8	0
Altri volatili		0,8	0
Pecore da latte		45	0
Pecore carne all. semiautomatico		30	0
Pecore carne all. tradizionale		35	0
Suini <20 KG		40	0
altre specie			0
			0
			0
TOTALE-B-			0

C	ATTIVITA' COMPLEMENTARI		TOTALE ORE
	Manutenzione siepi - ogni 100 ml.	4	0
	Manutenzione alberate a pianta	4	0
	Gestione e pulitura sponde fluviali e scarpate - ogni 100 ml.	4	0
	TOTALE		0

TOTALE ORE

0

D	ATTIVITÀ DIRETTIVE ED AMMINISTRATIVE		
	Imprenditore agricolo 25% del monte giornate punti: A - B -C	25%	0
	TOTALE		0

TOTALE ORE

0

E	Coefficiente compensativo
	Coefficiente compensativo – commi 4 e 5 articolo 2 del regolamento di attuazione: 3 montagna, 2 agricoltura biologica

TOTALE AZIENDA

0

TABELLA PER LA DETERMINAZIONE DEL TEMPO-LAVORO RELATIVO ALLE ATTIVITA' DI AGRITURISMO.

Tipologia attività	Tempo lavoro
A - Solo alloggio	0,20 ore a posto letto
B - Solo ristorazione	0,40 ore per coperto
C - Mezza pensione	0,64 ore per coperto/posto letto
D - Pensione completa	1,04 ore per coperto/posto letto
E - Agricampeggio	0,19 ore per piazzola
F - Attività ricreative, culturali, didattiche, ecc	10% del totale ore (A+B+C+D)

Piano aziendale

Formulario di presentazione

Richiedente *

Ragione Sociale/Denominazione

Cognome Richiedente

Nome Richiedente

Informazioni relative al richiedente

Dati anagrafici del richiedente

Il richiedente consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76 D.P.R. 445/2000

DICHIARA

Cognome:

Nome:

Sesso: M

F

in qualità di:

Scegli tipologia..

Altro (specificare)

Codice fiscale

data di nascita

Comune di nascita

Prov.

Scegli provincia..

Residenza

Indirizzo

Comune

C.A.P.

Provincia

Scegli provincia..

Telefono

Fax

E-mail

Sito Web

Informazioni relative alla DITTA

Anagrafica ditta

Ragione sociale	<input type="text"/>
Forma giuridica*	<input type="text" value="-"/>
Forma associativa*	<input type="text" value="-"/> Specificare

Sede Operativa - Localizzazione dell'azienda e delle opere da realizzare

Indirizzo	<input type="text"/>
Provincia	<input type="text" value="Scegli provincia.."/>
Comune	<input type="text"/>
Telefono	<input type="text"/>
Fax	<input type="text"/>
E-mail	<input type="text"/>
Sito Web	<input type="text"/>
C.A.P.	<input type="text"/>

Sede Legale (compilare solo se diversa dalla sede operativa)

Indirizzo	<input type="text"/>
Provincia	<input type="text" value="Scegli provincia.."/>
Comune	<input type="text"/>
Telefono	<input type="text"/>
Fax	<input type="text"/>
E-mail	<input type="text"/>
Sito Web	<input type="text"/>
C.A.P.	<input type="text"/>

Partita IVA	<input type="text"/>
Codice Fiscale DITTA	<input type="text"/>

N° iscrizione INPS *	<input type="text"/>	Anno di iscrizione	<input type="text"/>
N° iscrizione Registro Imprese c/o CCIAA	<input type="text"/>	Anno di iscrizione	<input type="text"/>
N° iscrizione Registro Prefettizio (per società)	<input type="text"/>		
N° iscrizione Albo regionale Aziende Biologiche	<input type="text"/>		

* campo non obbligatorio per i giovani al primo insediamento

Informazioni relative al richiedente

Rilevanza dell'attività agricola

Il richiedente DICHIARA di essere:

- Iscritto nell'Elenco Regionale degli Operatori Agrituristici N. _____ Data _____
- Di non trovarsi nelle condizioni di cui all'art. 6, comma 3 della legge 730/85
(solo per i richiedenti non ancora iscritti nell'Elenco Regionale degli Operatori agrituristici)

Il richiedente DICHIARA

L'esercizio dell'attività agrituristica avrà luogo nel Comune di

Il comune si trova in area di

Nel comune l'attività agrituristica è

di essere in possesso dell'autorizzazione comunale dell'esercizio dell'attività agrituristica rilasciata

dal suddetto Comune in data _____

di aver richiesto l'autorizzazione comunale dell'esercizio dell'attività agrituristica al suddetto Comune

FABBRICATI

Descrizione	Comune	Foglio	Particella	SUB	N° vani	Destinazione*

*Agricola; Aziendale/Familiare; Agriturismo.

Calcolo del Tempo-lavoro

Il richiedente DICHIARA che

A. Ripartizione colturale della Sau *

Descrizione coltura	Superficie in m ²			Ore uomo x ha	Ore uomo totale
	Principale	Ripetuta	TOT m ²		
-					
-					
-					
-					
-					
-					
-					

* Al netto di colture foraggere reimpiagate in azienda

B. Consistenza degli allevamenti

Descrizione allevamento	Unità *	RLS Unitario Euro X capo	Ore uomo x unità	Ore uomo totale
-				
-				
-				
-				
-				
-				
-				
-				
-				
-				

* Indicare numero di capi, per le **API** il numero di arnie, per **Pollai da carne, Galline ovaiole, Altri volatili** n. 100 capi (nel caso il numero non sia multiplo di 100 usare la notazione decimale. esempio: 140 capi = 1,4; 30 capi = 0,3)

Totale Ore Uomo: n.

ULU (ore/1.800): n.

Informazioni relative alla DITTA (segue)

Azienda agrituristica **Il richiedente DICHIARA che**

Il tempo-lavoro che dedica/dedicherà all'attività agricola e/o di pesca è di ore

Il tempo-lavoro MASSIMO consentito all'attività agrituristica, e/o pescaturismo, e/o ittiturismo a è di ore

Tipologia attività	Coperti/Pernottamenti/posti tenda annui	Ore occorrenti
Solo ristorazione		
Solo alloggio		
Mezza pensione		
Pensione completa		
Agricampeggio		
Ricreazione (max 10%)		
		%
Totale ore di attività agrituristica		

Il tempo lavoro che dedica/dedicherà all'attività agrituristica è **inferiore** a quello dedicato per l'attività agricola

Norme igienico-sanitarie

1. Gli alloggi agrituristici devono possedere fornitura di acqua potabile, nonché le caratteristiche strutturali ed igienico-sanitarie previste dal regolamento edilizio comunale per i locali di abitazione. Possono essere concesse deroghe relativamente all'altezza dei locali abitabili ed ai rapporti tra superficie finestrata e superficie del pavimento, finalizzate a mantenere le caratteristiche tipiche dell'edificio rurale tradizionale da adibire all'uso agrituristico. Rispetto alla superficie minima disponibile per posto-letto, deve essere accertata l'assenza di cause di insalubrità, mentre il limite minimo del rapporto aero - illuminante è fissato ad 1/16. Le attrezzature in dotazione devono comprendere un letto, un comodino, ed una sedia o poltrona per persona; ogni camera deve essere dotata di un armadio, un tavolino o altro piano di appoggio e un cestino per i rifiuti, nonché di una tabella informazioni con i numeri di telefono per le emergenze e dell'attrezzatura di pronto soccorso.
2. Gli alloggi agrituristici, fatti salvi quelli autorizzati ai sensi di precedenti norme in materia, devono essere dotati di servizi igienico-sanitari completi di wc con cassetta a cacciata di acqua, bidet, lavabo, vasca da bagno o doccia in ragione di almeno uno ogni sei persone o frazioni di sei, comprese le persone appartenenti al nucleo familiare o conviventi. La pulizia degli ambienti e il cambio della biancheria sono effettuati ad ogni nuova presenza di ospiti e comunque almeno una volta per settimana.
3. Per l'attività di ospitalità in spazi aperti di campeggiatori o di turisti muniti di altri mezzi di pernottamento autonomi e mobili, la superficie da destinare per ogni piazzola o unità di sosta deve essere di almeno 60 metri quadrati, compreso il posto auto; restano valide anche superfici minori per le autorizzazioni già in essere. La sistemazione di tale superficie deve essere a prova di acqua e di polvere, realizzabile anche con inerbimento del terreno. In prossimità delle piazzole deve essere prevista una colonnina con possibilità di attacco per la presa di corrente elettrica; va inoltre garantita, con idonei recipienti, la raccolta differenziata dei rifiuti solidi.
4. I servizi igienico-sanitari per i campeggiatori dovranno essere realizzati prioritariamente all'interno di strutture edilizie esistenti, in aggiunta a quelli, eventualmente già presenti, per attività di alloggio e di somministrazione dei pasti, con una dotazione minima, ogni quattro piazzole, di un servizio igienico composto da wc, lavabo e doccia. Va anche previsto un locale multiuso di facile accesso che disponga di lavelli, lavatoi e fontanella in quantità adeguate rispetto al numero di piazzole esistenti.
5. La produzione, la preparazione, il confezionamento, il deposito di sostanze alimentari e bevande, nonché la somministrazione di pasti, alimenti e bevande sono soggetti alle disposizioni di cui alla legge 30 aprile 1962, n. 283 e successive modificazioni. L'accertamento dell'idoneità dei locali, degli immobili e delle attrezzature utilizzate per tali attività ai fini dell'ottenimento dell'autorizzazione sanitaria, di cui all'art.2 della medesima legge, tiene conto delle particolari caratteristiche di ruralità degli edifici utilizzati e della effettiva dimensione dell'attività svolta, secondo quanto previsto dall'ultimo comma dell'articolo 28 del D.P.R. 26/3/1980, n° 327.
6. I locali delle aziende agrituristiche adibiti a cucine e laboratori di preparazione per la somministrazione, sul posto, di alimenti e bevande devono avere i seguenti requisiti:

- a) sufficiente aerazione ed illuminazione. Nel caso in cui la superficie delle finestrate, tenuto conto delle caratteristiche di ruralità delle costruzioni, non sia sufficiente ad assicurare un'adeguata aerazione ed illuminazione, devono essere previsti sistemi meccanici per il ricambio dell'aria e sistemi di illuminazione artificiale;
- b) superficie adeguata al numero di pasti preparati e comunque non inferiore a 12 metri quadrati;
- c) pareti lavabili e disinfettabili sino all'altezza di 2 metri. A questo scopo possono essere utilizzate piastrelle, pitture idrofughe e simili;
- d) pavimento ben connesso, lavabile e disinfettabile, sistemato in maniera tale da permettere la facile evacuazione delle acque di lavaggio;
- e) soffitto facile da pulire e che non permetta l'attecchimento di muffe e caduta di polvere;
- f) finestre e porte protette da dispositivi contro insetti ed altri animali nocivi;
- g) lavello dotato di acqua corrente potabile calda e fredda, con rubinetteria non azionabile manualmente;
- h) distributore di sapone e di asciugamani a perdere;
- i) contenitore per i rifiuti munito di coperchio azionato a pedale;
- l) cappa sovrastante il punto di cottura, dimensionata in modo tale da garantire l'efficiente captazione dei fumi e dei vapori e il loro convogliamento all'esterno, nel rispetto del regolamento edilizio e delle norme di sicurezza;
- m) tavoli da lavoro con superficie lavabile e disinfettabile ed armadietti chiusi per il ricovero degli ingredienti e delle stoviglie. I materiali per la pulizia, la detersione e la disinfezione devono in ogni caso essere alloggiati in apposito locale o armadio chiuso, separati da quelli dove gli alimenti vengono immagazzinati, lavorati, trasformati, serviti e consumati;
- n) lavastoviglie, anche di tipo non industriale, in grado di raggiungere in fase di risciacquo una temperatura dell'acqua superiore a 85°C, qualora sia previsto nel locale di somministrazione un numero di pasti superiore a 24;
- o) frigorifero, anche di tipo non industriale, di capacità adeguata e dotato di termometro di minima e di massima;
- p) spogliatoio, secondo quanto previsto dall'articolo 28 del D.P.R. n. 327/1980, che può anche identificarsi nell'antibagno dei servizi igienici destinati ai soli operatori alimentari.

7. Nell'ipotesi di attività che preveda offerta di ospitalità completa fino ad un massimo di 6 stanze o somministrazione di un massimo di 24 pasti al giorno, può essere utilizzata la cucina della famiglia dell'imprenditore. Resta fermo che nel documento di autocontrollo, devono essere evidenziate - oltre l'obbligo della formazione così come previsto dalle disposizioni approvate dalla Giunta Regionale con deliberazione n° 728 del 23/3/2005, pubblicata sul B.U. R. B. n° 25 del 8/4/2005, e concernenti i corsi di formazione e di aggiornamento per gli

alimentaristi in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria, e per tutti gli operatori addetti alle sostanze alimentari ed alle bevande, - le seguenti procedure di tutela dell'alimento:

- a) separazione, al fine della loro sempre possibile distinzione tra materie prime in stoccaggio ed alimenti e bevande destinati alla preparazione e alla somministrazione a terzi, rispetto a quelli destinati al consumo familiare dell'imprenditore;
- b) allestimento e preparazione degli alimenti destinati all'imprenditore ed alla sua famiglia in tempi differenziati rispetto a quelli offerti agli ospiti.

8. La superficie del locale destinato alla somministrazione dei pasti, normalmente ricavato nella casa di abitazione o in annessi rustici, deve essere adeguata al numero di posti a sedere e comunque non inferiore a 15 metri quadrati; restano valide anche superfici minori per le autorizzazioni già in essere. Nel caso in cui le altezze o le finestrature, tenuto conto della ruralità delle costruzioni, non siano sufficienti ad assicurare una idonea aerazione, possono essere adottati sistemi meccanici per il ricambio dell'aria.

9. I servizi igienici destinati al pubblico non devono comunicare direttamente con i locali nei quali gli alimenti vengono conservati, preparati, trasformati e consumati; devono avere il pavimento e le pareti sino all'altezza di 2 metri lavabili e disinfettabili. Il lavandino deve essere dotato di rubinetteria con comandi preferibilmente non azionabili manualmente, che fornisca acqua corrente calda e fredda. Nei servizi devono essere disponibili carta igienica, un dispensatore di detergente liquido, un distributore di asciugamani a perdere e un contenitore per i rifiuti con coperchio azionato a pedale. Deve essere garantita una sufficiente aerazione anche a mezzo di un sistema meccanico di ricambio dell'aria.

10. È previsto un servizio igienico fino a 25 persone; per un numero di posti superiore a 25 i servizi igienici non devono essere meno di due, uno dei quali fruibile da soggetti portatori di handicap.

11. Il servizio igienico, riservato al personale di cucina, che può essere anche non adiacente alla cucina medesima, deve rispettare i requisiti previsti dall'articolo 28 del D.P.R. n. 327/1980.

12. Le superfici minime per cucine e laboratori di preparazione e per locali di somministrazione si applicano alle nuove autorizzazioni, rimanendo valide anche superfici minori per le autorizzazioni già in essere.

13. Le piscine, realizzate dopo l'approvazione del presente regolamento, saranno considerate ad uso privato qualora:

- a) siano a servizio di una ricettività non superiore a 50 persone;
- b) la superficie della vasca non superi i 200 metri quadrati.
- c) la profondità media dell'acqua non sia superiore ai 140 centimetri;
- d) siano ubicate in un'area adeguatamente separata dalle restanti pertinenze aziendali.

14. Per le piscine di cui al punto 13, fatta salva la normativa igienico-sanitaria in materia di qualità delle acque, devono comunque essere osservate le seguenti prescrizioni:

- a) uso della cuffia da parte degli utenti;
- b) presenza di una doccia da usare prima dell'ingresso in acqua.

Macellazione di animali allevati in azienda

1. La macellazione degli animali delle specie bovina, equina, suina, ovina e caprina è consentita esclusivamente in impianti debitamente autorizzati ai sensi del decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286.

2. Ai sensi del D.P.R. 30 dicembre 1992, n. 559 e del D.P.R. 10 dicembre 1997, n. 495, la macellazione dei volatili da cortile (polli, tacchini, faraone, anatre, oche), della selvaggina da penna allevata (quaglie, piccioni, fagiani, pernici, ecc.) e dei conigli, per un quantitativo non superiore alle 7.000 unità tra volatili da cortile e selvaggina da penna allevata e a 3.000 conigli all'anno con un massimo rispettivamente di 100 e 50 capi al giorno, è consentita in apposito locale polifunzionale autorizzato ai sensi della legge 30 aprile 1962, n. 283.

3. Il locale previsto al punto 2, in cui è tassativamente vietato il sezionamento delle carcasse, deve presentare le seguenti caratteristiche ed attrezzature:

- a) sufficiente grado di illuminazione ed areazione;
- b) pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto munito di griglia e sifone per la raccolta dei reflui e lo smaltimento delle acque di lavaggio;
- c) pareti rivestite con materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di almeno 2 metri;
- d) attrezzature ed utensili idonei sotto il profilo igienico sanitario, facilmente lavabili e disinfettabili;
- e) attrezzature idonee per lo stordimento prima della macellazione, secondo la normativa vigente;
- f) contenitori idonei che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto destinati esclusivamente a tale uso;
- g) contenitori lavabili e disinfettabili muniti di chiusura per depositare il sangue ed i sottoprodotti di macellazione, in attesa del ritiro da parte di ditta autorizzata da effettuarsi entro le 24 ore. Può essere concessa la possibilità di depositare questi materiali, previo idoneo imballaggio riportante la data di confezionamento, in uno specifico frigorifero congelatore da utilizzare solo per questo scopo e previa compilazione di un registro di carico e scarico; una volta riempito il frigorifero, il sangue ed i sottoprodotti sono smaltiti tramite ritiro da parte di ditta autorizzata;
- h) finestre, porte e scarichi protetti da dispositivi contro gli insetti o altri animali nocivi;
- i) lavello fornito di acqua corrente potabile calda e fredda, dispensatore di sapone liquido e distributore di asciugamani di carta a perdere;

l) servizio igienico non comunicante direttamente con il locale di macellazione. È ammessa la possibilità di utilizzare i servizi igienici dell'abitazione o dell'azienda agrituristica, purché diversi da quelli a disposizione del pubblico.

4. La macellazione degli animali delle specie avicole e quella dei conigli devono essere effettuate in momenti diversi.

5. In deroga al punto 1 è consentita l'attività settimanale di macellazione, fino a 2 capi di suini, 2 capi di ovi - caprini e 2 capi di selvaggina di taglia grossa allevata o 8 capi di agnelli, capretti e suinetti di peso vivo inferiore a 15 chilogrammi, in impianti annessi alle aziende agrituristiche. Per tali impianti l'autorizzazione sanitaria è subordinata al possesso dei seguenti requisiti, oltre a quelli di cui al punto 3:

a) locale con dimensioni minime di 3 metri di larghezza e 6 metri di lunghezza e comunque non inferiore ai 18 metri, quadrati, dei quali 3,5 metri per stordimento, dissanguamento e scuoiatura - depilazione e 2,5 metri per eviscerazione e sezionamento in quarti; possono essere concesse deroghe relativamente alle dimensioni minime sopra riportate, purché l'attività settimanale di macellazione complessivamente non sia superiore a 2 capi adulti o a 4 capi di peso vivo inferiore a quindici chilogrammi, appartenenti alle specie precedentemente elencate. Tali deroghe non sono consentite per gli impianti a carattere consortile di cui al punto 9;

b) attrezzature che consentano, per le operazioni successive allo stordimento, il sollevamento completo della carcassa. Durante le operazioni di macellazione l'animale non deve mai venire a contatto con il pavimento; qualora l'altezza del locale non permetta di appendere immediatamente l'animale alla guidovia, è ammesso, limitatamente alle fasi di dissanguamento e per l'asportazione della testa e delle zampe, l'utilizzo di attrezzature che permettano comunque il sollevamento dell'animale dal suolo;

c) separazione tra il sito dove avvengono lo stordimento, il dissanguamento e la scuoiatura - depilazione e la postazione dove si eseguono le successive operazioni sulla carcassa mediante apposita divisione strutturale fissa o mobile o adeguata distanza;

d) rimozione, stoccaggio e successivo smaltimento del materiale a rischio specifico conformemente a quanto previsto dal decreto del Ministro della sanità 29 settembre 2000 e successive modificazioni. Può essere concessa la facoltà di depositare questi materiali, previo idoneo imballaggio riportante la data di confezionamento, il peso e l'individuazione del contenuto, in un frigorifero congelatore, identificato come previsto dal suddetto decreto, da utilizzare solo per questo scopo e previa compilazione del registro di carico e scarico di cui all'articolo 5, comma 4 del medesimo decreto, con successivo ritiro da parte di ditta autorizzata;

e) cella frigorifera, di capacità adeguata a contenere i prodotti della macellazione destinati ad uso alimentare umano, che può coincidere con quella della vendita diretta o quella eventualmente presente nella cucina - laboratorio di preparazione, purché sia assicurata l'assenza di contatti tra carni fresche di specie diverse e tra queste ed altri prodotti carnei quali salumi o carni preparate, in modo tale da garantire la totale assenza di contaminazioni crociate.

6. Nei locali di macellazione è consentita la suddivisione delle carcasse in mezzene e di queste in tre pezzi al massimo.

7. L'impianto autorizzato ai sensi del punto 5 può essere adibito alla macellazione degli avicunicoli, purché la macellazione degli animali delle predette specie e quella dei suini, degli ovini, dei caprini e della selvaggina di grossa taglia allevata abbiano luogo in giorni diversi.

8. I locali, le attrezzature e gli utensili necessari per l'attività di macellazione devono essere utilizzati solo per questo scopo e devono essere puliti e disinfettati ogniqualvolta siano stati insudiciati e prima di essere usati di nuovo.

9. Nel caso in cui l'azienda non sia collegata all'impianto di pubblica fognatura, le acque di lavaggio possono essere smaltite sul suolo, mediante idoneo sistema autorizzato dall'autorità sanitaria locale, quale sedimentatori industriali a più comparti.

10. Gli impianti autorizzati ai sensi dei commi 2 e 5 possono essere anche consortili e all'interno di essi è consentita solo la macellazione di animali allevati dall'azienda o dalle aziende associate, fermi restando i limiti indicati nei commi succitati. La macellazione per conto terzi è consentita solo negli impianti autorizzati ai sensi del punto 1.

11. È fatto obbligo all'operatore agrituristico di concordare con i servizi veterinari delle aziende USL, i tempi e le modalità dei controlli sanitari.

Sezionamento e lavorazione in azienda dei prodotti a base di carne

La lavorazione delle carni ottenute dalla macellazione aziendale od extraaziendale è consentita in apposito locale autorizzato ai sensi della legge n. 283/1962 o all'interno della cucina - laboratorio di preparazione di cui al punto 6 dell'allegato 3 del presente regolamento.

Le lavorazioni dei prodotti detti di seconda trasformazione a base di carne (insaccati freschi o stagionati), lavorati secondo le tecniche tradizionali tipiche del luogo, possono essere consentite all'interno della cucina - laboratorio di preparazione in date ed orari che vanno preventivamente comunicate all'autorità competente per i necessari controlli.

Le lavorazioni di cui ai commi 1 e 2 devono avvenire in momenti diversi da ogni altra attività di preparazione e possono essere effettuate esclusivamente da personale in possesso di idoneità sanitaria ai sensi degli articoli 37 e seguenti del D.P.R. n. 327/1980.

Lavorazioni dei prodotti a base di vegetali in azienda

La preparazione di conserve vegetali, di confetture di marmellate può avvenire nel locale cucina - laboratorio di preparazione in giornate nelle quali detto locale è utilizzato esclusivamente per tale scopo: tale modalità va evidenziata nel documento di autocontrollo e nell'autorizzazione sanitaria.

Le modalità di lavorazione di cui al comma 1 devono garantire la distruzione di eventuali spore di *Clostridium botulinum* nella materia prima.

Etichettatura dei prodotti

I prodotti di salumeria, le conserve, le confetture e le marmellate destinati alla vendita devono riportare l'etichettatura di cui al D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e successive modificazioni.

L'etichetta riporta comunque le seguenti indicazioni:

- nome della ditta;
- denominazione di vendita;
- elenco degli ingredienti;
- indirizzo del produttore;
- data di produzione, indicata in numeri romani per il mese e in numeri arabi per le due ultime cifre riferite all'anno.

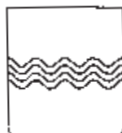
Congelamento dei prodotti aziendali

È consentito il congelamento di materia prima di origine animale e vegetale destinata ad essere utilizzata nella preparazione dei cibi da somministrare per la ristorazione.

Possono essere sottoposte a congelazione, con apparecchiature adeguate anche di tipo non industriale munite di termometro registratore di massima e di minima, le derrate in perfette condizioni di salubrità e freschezza poste in idoneo imballaggio, conforme alle disposizioni di cui al decreto ministeriale 21 marzo 1973 e successive modifiche, sul quale è indicata la data completa del giorno della congelazione. Va scrupolosamente mantenuta la temperatura di conservazione di 18°C per i vari tipi di prodotti i quali, una volta scongelati, non possono essere ricongelati.

Qualora l'azienda agrituristica intenda effettuare il congelamento dei prodotti è necessario che: a) l'attività di congelazione sia esplicitamente menzionata nell'autorizzazione sanitaria in caso di nuova autorizzazione o l'inizio dell'attività venga comunicato all'autorità sanitaria in caso di autorizzazione preesistente; b) l'operatore sia in grado di dimostrare che le materie prime utilizzate sono sane e in buone condizioni igieniche, e che la loro pezzatura massima e le attrezzature impiegate per il congelamento, assicurano una sufficiente rapidità del processo.

L'eventuale utilizzazione di prodotti congelati nella preparazione dei pasti deve essere resa nota al cliente.



Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale, Economia Montana

Ufficio Politiche di Sviluppo Agricolo e Rurale

**Al Dipartimento Agricoltura, Sviluppo
Rurale, Economia Montana
Ufficio Politiche di Sviluppo Agricolo e Rurale
Viale della Regione Basilicata, 12
85100 POTENZA**

OGGETTO: Domanda di iscrizione nell'elenco regionale dei soggetti abilitati all'esercizio delle attività di agriturismo, di pescaturismo o di ittiturismo (Legge Regionale 25/2/2005 n° 17; Regolamento Attuativo : D.G.R. n° ___ del ____).

Il sottoscritto

CHIEDE

di essere iscritto, ai sensi dell'articolo 10 della Legge Regionale 25/2/2005 n° 17 e dell'art.9 del Regolamento Attuativo, negli elenchi regionali degli operatori abilitati all'esercizio delle attività:

(barrare la voce interessata)

- di agriturismo ;
- di pescaturismo ;
- di ittiturismo .

DICHIARA

(consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art.76 D.P.R. 445 del 28/12/2000)

a) di essere nato a prov. (____) il
_____;

b) di essere residente a prov. (____) in
via, n°

- c) di essere imprenditore agricolo imprenditore ittico, in qualità di
(1) _____ dell'azienda _____
_____;
- d) di essere titolare di Partita IVA n° _____ del _____; nel settore agricolo;
- e) di averè la sede legale in _____, prov. (_____);

(1) Proprietario, affittuario, rappresentante legale.

- f) di essere iscritta alla CCIAA di _____ al n° _____, in data _____;
- g) di voler svolgere le seguenti attività di _____ per un numero di ore complessive annue _____, inferiori al numero di ore annue _____ dedicate alla attività agricola o di pesca come di seguito indicate:

1) ospitalità per n° _____ posti letto e per numero _____ di pernottamenti annui, richiedenti n° _____ ore di lavoro annue;

2) ristoro per n° _____ posti a sedere e per numero _____ coperti annui, richiedenti n° _____ ore _____ di lavoro annue;

3) agriturismo : posti roulotte n° _____; posti tenda n° _____, richiedenti n° _____ ore di lavoro annue;

4) attività di tempo libero per _____, richiedenti n° _____ ore di lavoro annue;

5) vendita diretta al pubblico: locale mq _____, per n° _____ giorni, richiedenti n° _____ ore di lavoro annue;

6) _____
_____;

7) _____
_____.

Allega la seguente documentazione:

1) Certificati o visure catastali aggiornate, rilasciate dall'UTE, dei fabbricati e dei terreni costituenti l'azienda agricola;

2) Pianta, prospetti e sezioni dei fabbricati, planimetria aziendale con indicazione dei fabbricati esistenti delle colture praticate, delle aree e degli impianti da destinare all'attività agrituristica, nonché documentazione fotografica;

3) Relazione tecnica dell'attività aziendale e delle attività connesse da praticare;

4) Copia conforme all'originale dei titoli di possesso di tutti i terreni e dei fabbricati condotti: nel caso di proprietà, atto di proprietà; in caso di affitto, contratto di durata non inferiore ad

anni dieci regolarmente registrato, come per legge, nonché dichiarazione del proprietario del fondo e degli immobili che autorizza la realizzazione di opere di miglioramento fondiario e lo svolgimento dell'attività agrituristica per almeno 10 anni (**allegato 7**);

5) Statuto ed Atto costitutivo, in copia conforme all'originale ed elenco dei soci (per le società agricole);

6) Autocertificazione relativa all'attribuzione della Partita Iva ed allo stato di famiglia (**allegato 8**);

7) Certificato di iscrizione alla C.C.I.A.A., attestante l'insussistenza di procedure fallimentari;

8) Certificato di iscrizione dell'azienda all'INPS;

9) Dichiarazione sostitutiva di certificazione attestante:

a) di non aver riportato, nell'ultimo triennio, con sentenza passata in giudicato, condanna, per uno dei delitti previsti dagli articoli 442, 444, 513, 515 e 517 del codice penale, o per uno dei delitti in materia di igiene e sanità o di frode nella preparazione degli alimenti previsti in leggi speciali;

b) di non essere stato sottoposto a misure di prevenzione ai sensi della legge 27 dicembre 1956, n. 1423, e successive modificazioni, o di non essere stato dichiarato delinquente abituale (**allegato 9**);

10) Piano Aziendale, solo per gli operatori agrituristici, su supporto magnetico (floppy disk) e su supporto cartaceo, sottoscritto dal richiedente e da tecnico abilitato nel settore agrario.

Dichiara di essere informato/a, ai sensi e per gli effetti di cui all'art.10 della legge 675/96 che i dati personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

....., li

In fede

Ai sensi dell'art. 38, D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000, la dichiarazione è sottoscritta dall'interessato in presenza del dipendente pubblico addetto ovvero sottoscritta o inviata insieme alla fotocopia, non autenticata di un documento di identità del dichiarante, all'ufficio competente via fax, tramite un incaricato, oppure a mezzo posta.

PARTE RISERVATA ALL'UFFICIO

PROTOCOLLO n° _____ del _____

VISTO il verbale d'istruttoria tecnico-amministrativa, redatto dal funzionario _____ in _____ data _____

il richiedente _____ viene iscritto al n° _____

dell'Elenco Regionale degli Operatori Agrituristici , Pescaturismo , Ittiturismo , come da
Determinazione Dirigenziale n° _____ del _____

L'INCARICATO

Data

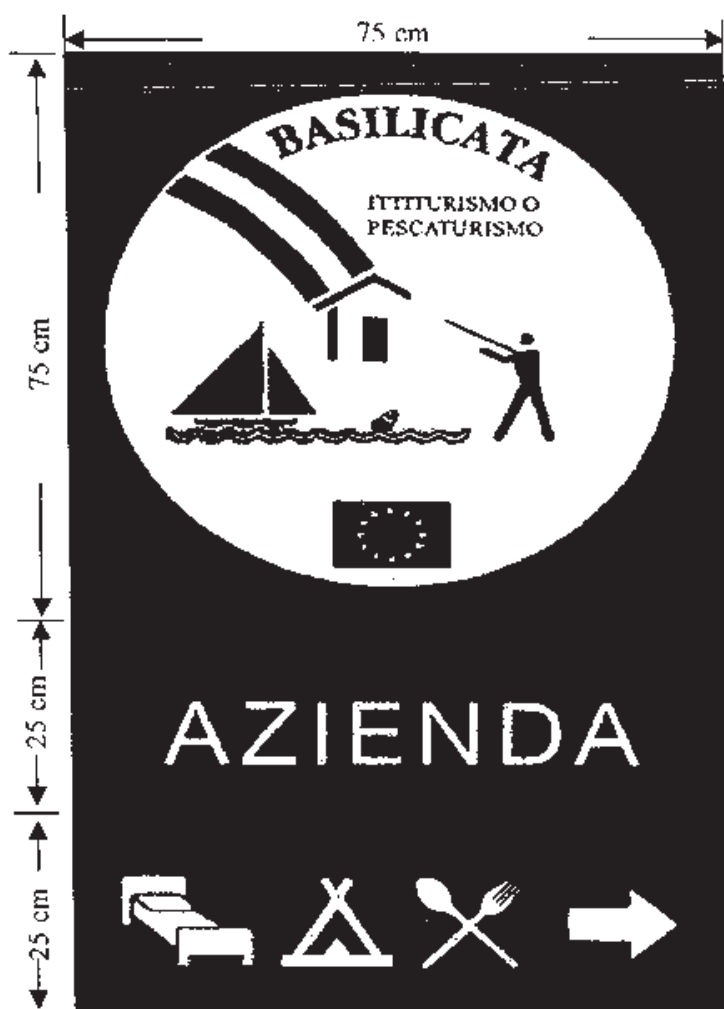
TARGA IDENTIFICATIVA
AGRITURISMO
BASILICATA



CARATTERISTICHE:

- Le dimensioni della targa sono:
 - I° campo 75cm di altezza e 75 di larghezza;
 - II° campo 25 cm di altezza e 75 di larghezza;
 - III° campo 25 cm di altezza e 75 di larghezza;
- Il materiale e i sostegni per l'installazione sono quelli comunemente utilizzati nella segnaletica stradale o ambientale;
- Il fondo della tabella è di colore marrone;
- I caratteri della denominazione dell'Azienda (da inserire nel 2° campo) sono di colore bianco;
- La simbologia e le frecce direzionali del 3° campo sono di colore bianco.

TARGA IDENTIFICATIVA
ITTITURISMO O
PESCATURISMO



CARATTERISTICHE:

- Le dimensioni della targa sono:
 - I° campo 75cm di altezza e 75 di larghezza;
 - II° campo 25 cm di altezza e 75 di larghezza;
 - III° campo 25 cm di altezza e 75 di larghezza;
- Il materiale e i sostegni per l'installazione sono quelli comunemente utilizzati nella segnaletica stradale o ambientale;
- Il fondo della tabella è di colore marrone;
- I caratteri della denominazione dell'Azienda (da inserire nel 2° campo) sono di colore bianco;
- La simbologia e le frecce direzionali del 3° campo sono di colore bianco

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DELL'ATTO DI NOTORIETA.
(Art.47 D.P.R. 28 dicembre 2000, n. 445)

Il/la sottoscritto/a _____
 _____ (cognome) _____ (nome)
 nato/a _____ il _____
 _____ (luogo) _____ (prov.)
 residente a _____ (_____) in via _____ n. _____
 _____ (luogo) _____ (prov.) _____ (indirizzo)

Consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76 D.P.R. 445 del 28/12/2000

Proprietario/a del/i fabbricato/i e dei terreni riportati in catasto, come di seguito indicato:

Pr	Comune	Foglio	Particella	Estremi del titolo di proprietà		
				Tipo	Registrazione	
				Data	N°	Luogo

DICHARA

Di autorizzare, per almeno 10 anni, i Sig./ri _____
 _____ ad utilizzare i fondi e/o fabbricati sopra descritti per la
 realizzazione di opere di miglioramento fondiario e lo svolgimento dell'attività
 agrituristica;

Dichiara di essere informato/a, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 10 della legge 675/96 che i dati
 personali raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del
 procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

_____ (luogo, data)

_____ Il Dichiarante

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI
(Art. 46 D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000)

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____
 _____ () il _____ residente a _____
 _____ () in _____, consapevole delle
 sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi,
 richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000 e dell'art.75 dello stesso D.P.R.,
 sulla decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base
 di dichiarazioni non veritiere, ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 del citato D.P.R., sotto la
 personale responsabilità

DICHIARA

- che la famiglia convivente si compone così come segue:

GRADO DI PARENTELA	COGNOME	NOME	DATA DI NASCITA

Dichiara, inoltre di essere a conoscenza che potranno essere eseguiti controlli sulla veridicità di quanto dichiarato ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. 445/2000.

IL DICHIARANTE

 (luogo, data)

DICHIARAZIONI SOSTITUTIVE DI CERTIFICAZIONI

(Art. 46 D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000)

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____
 _____ () il _____ residente a _____
 _____ () in _____, consapevole delle
 sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi,
 richiamate dall'art. 76 del D.P.R. 445 del 28 dicembre 2000 e dell'art.75 dello stesso D.P.R.,
 sulla decadenza dei benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base
 di dichiarazioni non veritiere, ai sensi e per gli effetti dell'art. 46 del citato D.P.R., sotto la
 personale responsabilità

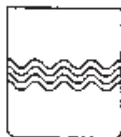
DICHARA

- di non aver riportato, nel triennio, con sentenza passata in giudicato, condanna, per uno dei delitti previsti dagli articoli 442, 444, 513, 515 e 517 del codice penale, e per uno dei delitti in materia di igiene e sanità o di frode nella preparazione degli alimenti previsti in leggi speciali;
- di non essere sottoposto a misure di prevenzione ai sensi della Legge 27 dicembre 1956, n° 1423, e successive modificazioni, o siano stati dichiarati delinquenti abituali.

Dichiara, inoltre di essere a conoscenza che potranno essere eseguiti controlli sulla veridicità di quanto dichiarato ai sensi dell'art. 71 del D.P.R. 445/2000.

IL DICHIARANTE

(luogo, data)



REGIONE BASILICATA
DIPARTIMENTO AGRICOLTURA, SVILUPPO RURALE,
ECONOMIA MONTANA
 Ufficio Politiche di Sviluppo Agricolo e Rurale
 POTENZA



**CERTIFICATO DI ISCRIZIONE NELL'ELENCO
 REGIONALE DEGLI OPERATORI DI (*)** _____

VISTA la legge 5 dicembre 1985, n. 730 e s.m. ed i.;
VISTA la legge regionale 25 Febbraio 2005, n. 17;
VISTO il Regolamento Attuativo approvato con D.G.R.n. ____ del _____;

VISTA l'istanza pervenuta in data _____, con la quale il Sig. _____
 nato a _____ il _____, titolare dell'azienda agricola
 situata in località " _____ " COMUNE DI _____, ha
 richiesto il rilascio del certificato d'iscrizione all'Elenco Regionale degli Operatori
 di (*) _____;

RISCONTRATI gli atti d'ufficio;

SI CERTIFICA

CHE LA DITTA _____ E' REGOLARMENTE ISCRITTA
 NELL' ELENCO REGIONALE DEGLI OPERATORI DI (*) _____ AL N° _____
 PER LE ATTIVITA' DI _____ PER UN TOTALE DI
 N° _____ ORE DI LAVORO ANNUE.

(*) agriturismo, o itturismo o pescaturismo

Potenza, _____

IL DIRIGENTE

COMUNÈ DI _____

Provincia di _____

**AUTORIZZAZIONE PER L'ESERCIZIO
DI ATTIVITA' AGRITURISTICHE, DI PESCATURISMO E DI ITTITURISMO**

N. _____

IL SINDACO/IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Vista la domanda presentata in data _____ con la quale il signor _____ in qualità di (1) _____ dell'azienda _____ ha chiesto il rilascio dell'autorizzazione comunale per l'esercizio dell'attività di agriturismo , di pescaturismo , di ittiturismo

Visto il certificato di iscrizione nell'Elenco Regionale degli Operatori abilitati all'esercizio delle attività di Agriturismo , di Pescaturismo , di Ittiturismo

Accertato il possesso, da parte del richiedente dei requisiti previsti dalla Legge Regionale n° 17 del 25.02.2005 e dal Regolamento Attuativo approvato dalla Giunta Regionale con D. G. R. n° ____ del _____;

Visto l'esito dell'accertamento della certificazione antimafia, ai sensi dell'articolo 10 della Legge 31 maggio 1965, n. 575 e successive integrazioni e modificazioni ed ai sensi del D.P.R. 3 giugno 1998, n. 252;

Visto l'articolo 19, commi quarto e quinto, del D.P.R. 24 luglio 1977, n. 616;

Vista la Legge 5 Dicembre 1985, n. 730;

Vista la Legge Regionale 25 febbraio 2005 n°17;

Visto il Regolamento Regionale approvato dalla Giunta Regionale con D. G. R. n° ____ del _____;

AUTORIZZA

Il signor _____ nato a _____ il _____ C.F. _____
residente a _____ Via _____
_____ di nazionalità _____

ad esercitare le seguenti attività:

- a) alloggio in locali aziendali: camere unità abitative;
- b) ospitalità in spazi aperti (posti tenda n° _____; posti roulotte n° _____);
- c) somministrazione, per la consumazione sul posto, di pasti e bevande;
- d) organizzazione di attività: ricreative sportive divulgative culturali in fattorie didattiche;

nell'azienda denominata _____ ubicata in _____ con insegna avente la seguente dizione:

secondo i limiti, le condizioni e le prescrizioni di seguito riportate:

- 1) L'attività suddetta potrà essere svolta utilizzando i locali o gli edifici o le parti di edifici o le aree come individuate dalla planimetria allegata, che fa parte integrante della presente autorizzazione, per una ricettività massima di:

Natura dell'attività	Superficie Complessiva mq.	N° Vani/ Piazzole	N° Posti letto	N° Pasti totali
Camere/cabine ammobiliate				
Unità abitative arredate				
Spazi attrezzati per aree di sosta				
Somministrazione pasti e bevande				

Il periodo di esercizio è il seguente:

	Tutto l'anno	Dal al	Solo fine settimana
Camere			
Unità abitative			
Spazi aperti			
Somministrazione pasti e bevande			

- 2) Gli operatori sono obbligati a:

- a) esporre al pubblico, copia della presente autorizzazione nonché le tariffe praticate;
- b) comunicare, al Comune ed alla Azienda regionale per il Turismo, entro il 30 novembre di ogni anno, i prezzi massimi per ciascuna prestazione che si impegnano a praticare per

- l'anno successivo, rapportate ai periodi di attività nell'anno solare, nonché l'aggiornamento, in caso di variazione, delle caratteristiche funzionali dei servizi principali e di quelli complementari;
- d) osservare il disposto di cui all'art. 109 del Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza, approvato con RD 18 giugno 1931 n. 773 c.s.m.ed i.;
 - e) rispettare i prezzi massimi comunicati al Comune ed alla Azienda per la Promozione Turistica;
 - f) apporre all'esterno dell'edificio, in modo stabile e ben visibile, la targa Identificativa secondo il modello predisposto dalla Regione di cui all'art.7 del Regolamento;
 - g) comunicare al Sindaco, che ne dà notizia all'Ufficio regionale per l'agriturismo, l'eventuale cessazione dell'attività entro 30 giorni dall'evento;
 - h) registrare i prodotti e le relative quantità provenienti dalle aziende collegate;
 - i) consentire l'accesso agli addetti alla vigilanza per effettuare i controlli previsti;
 - l) adempiere alle formalità previste per la registrazione degli ospiti e per la eventuale comunicazione alle autorità di polizia;
 - m) fornire alla Regione, su modulistica all'uopo predisposta dall'Ufficio Regionale competente ed entro il 30 marzo di ciascun anno, tutte le informazioni utili per l'applicazione della clausa valutativa di cui all'art. 30 della legge, nonché per consentire la promozione, la pubblicizzazione e la diffusione dell'offerta agrituristica.

Entro un anno dalla data della presente autorizzazione, deve iniziare l'attività, pena la decadenza dell'autorizzazione stessa.

3) La produzione, preparazione, confezionamento e somministrazione di alimenti e bevande sono soggetti alle disposizioni di cui alla Legge 30 aprile 1962, n° 283 e successive modificazioni ed integrazioni. Per i pasti e le bevande la materia prima utilizzata dovrà pervenire prevalentemente da prodotti propri dell'azienda (non meno del 75%). Sono considerati di propria produzione le bevande e i cibi prodotti e lavorati nell'azienda agricola o di pesca o nelle aziende ad esse collegate, anche in zone di province contermini, tramite forme societarie, associative o consortili, da documentare con atti formali registrati, nonché quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola anche attraverso lavorazioni esterne.

4) Tutte le persone che eserciteranno l'attività di somministrazione di pasti e bevande hanno l'obbligo della formazione così come previsto dalle disposizioni approvate dalla Giunta Regionale con deliberazione n° 728 del 23/3/2005, pubblicata sul B.U. R. B. n° 25 del 8/4/2005, concernenti i corsi di formazione e di aggiornamento per gli alimentaristi e per tutti gli operatori addetti alle sostanze alimentari ed alle bevande, compresi i familiari dell'imprenditore agricolo responsabile, in sostituzione del libretto di idoneità sanitaria.

5) _____;

6 _____.

La presente autorizzazione è sostitutiva di ogni altro provvedimento amministrativo ed è valida a tempo indeterminato, salvo che non sia sospesa o revocata.

Le attività consentite con la presente autorizzazione sono comunque subordinate al rigoroso rispetto delle norme nazionali e regionali vigenti in materia, ed in particolare al rispetto della connessione dell'attività di agriturismo, di ititurismo, o di pescaturismo alla attività agricola.

L'attività di _____ (x) può essere svolta per un numero di _____ ore di lavoro annue, così come riportato nel certificato di iscrizione rilasciato dalla Regione Basilicata.

La presente autorizzazione sarà sospesa o revocata nei casi contemplati dalla legge n.730/85, dalla L. R. n.17/05 e dal relativo Regolamento Artuativo.