

§ 5.2.71 - Regolamento regionale 14 aprile 1998, n. 1.
Regolamento di applicazione della legge regionale 24 luglio 1995, n. 27
(Interventi a favore dell'agriturismo).
(B.U. 21 aprile 1998, n. 17).

Sommario

CAPO I DISPOSIZIONI GENERALI

Pagina 3

- Art. 1. Finalità.
- Art. 2. Definizioni.
- Art. 3. Elenco degli operatori agrituristici.
- Art. 4. Requisiti soggettivi e aziendali.
- Art. 5. Requisiti oggettivi degli immobili.

CAPO II DISPOSIZIONI AMMINISTRATIVE

Pagina 7

- Art. 6. Iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici.
- Art. 7. Certificato di complementarità.
- Art. 8. Orario e periodo di apertura.
- Art. 9. Denuncia dei prezzi.
- Art. 10. Denuncia delle presenze degli ospiti.

CAPO III CORSO, ESAME E COMMISSIONI

Pagina 9

- Art. 11. Corso di formazione per operatori agrituristici e esame di idoneità.
- Art. 12. Commissione per l'agriturismo.
- Art. 13. Commissione tecnica.

CAPO IV AUTORIZZAZIONI

Pagina 12

- Art. 14. Autorizzazione comunale.

CAPO V OBBLIGHI E DIVIETI

Pagina 12

Art. 15. Pannello distintivo.

Art. 16. Affitto di alloggi.

**CAPO VI
DISPOSIZIONI URBANISTICHE**

Pagina 13

Art. 17. Norme urbanistiche.

**CAPO VII
CRITERI E MODALITA' PER L'ACCESSO AI BENEFICI**

Pagina 13

Art. 18. Benefici.

Art. 19. Priorità dei finanziamenti.

Art. 20. Contributi alle associazioni di agriturismo.

**CAPO VIII
NORME PROCEDURALI**

Pagina 16

Art. 21. Giudizio tecnico preliminare.

Art. 22. Determinazione della spesa ammissibile.

Art. 23. Inizio dei lavori.

Art. 24. Stati di avanzamento.

Art. 25. Variazioni in corso d'opera.

Art. 26. Ultimazione dei lavori.

Art. 27. Accertamento finale dell'avvenuta esecuzione dei lavori.

Art. 28. Provvedimento di revoca e procedura di restituzione.

**CAPO IX
DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE**

Pagina 19

Art. 29. Autorizzazione sanitaria.

Art. 30. Definizioni.

Art. 31. Attività di macellazione.

Art. 32. Stordimento degli animali in macellazione.

Art. 33. Produzione di alimenti.

Art. 34. Trasporto di carni.

Art. 35. Stoccaggio e smaltimento degli avanzi.

- Art. 36. Disposizioni sulla conservazione degli alimenti attraverso la refrigerazione.**
- Art. 37. Disposizioni sulla conservazione degli alimenti attraverso il congelamento.**
- Art. 38. Disposizioni sulla conservazione degli alimenti attraverso l'impiego del sottovuoto.**
- Art. 39. Disposizioni per l'utilizzo di latte crudo per il consumo diretto.**

CAPO X
DISPOSIZIONI FINALI
Pagina 28

- Art. 40. Rinvio.**

§ 5.2.71 - Regolamento regionale 14 aprile 1998, n. 1.
Regolamento di applicazione della legge regionale 24 luglio 1995, n. 27
(Interventi a favore dell'agriturismo).
(B.U. 21 aprile 1998, n. 17).

CAPO I
DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1.
Finalità.

1. Il presente regolamento disciplina i criteri per l'applicazione della **legge regionale 24 luglio 1995, n. 27** (Interventi a favore dell'agriturismo).

Art. 2.
Definizioni.

1. Per locazione ad uso turistico, di cui all'art. 2, comma 1, lett. a), della **l.r. 27/1995**, si intende la locazione di camere o alloggi ad ospiti in vacanza e per un periodo non superiore a tre mesi consecutivi.
2. Nell'attività di locazione di camere con la prestazione del servizio di prima colazione, è possibile offrire all'ospite anche l'uso della cucina purché inserito in una cucina di uso comune a tutti gli ospiti, appositamente attrezzata, unitamente alla predisposizione di una sala da pranzo comune dove tutti gli ospiti possono consumare i pasti. Non è ammesso l'angolo cottura nelle camere.
3. I menu vanno elaborati tenendo conto della produzione aziendale e possono essere serviti soltanto vini regionali. Rientrano nelle bevande anche gli alcolici ed i superalcolici purché tipici della tradizione regionale. Per somministrazione di pasti, di cui all'art. 2, comma 1, lett. b), della **l.r. 27/1995**, si intende anche la possibilità di somministrare merende o spuntini. I pasti devono essere confezionati in prevalenza con prodotti aziendali, con prodotti agricoli regionali e con una quota residua di prodotti acquistati per la preparazione dei pasti stessi. Sono considerati di produzione aziendale anche i cibi e le bevande ricavati, attraverso lavorazioni esterne, da materie prime prodotte nell'azienda medesima.
4. Per l'individuazione del carattere di connessione e complementarità dell'attività agrituristica rispetto a quella agricola, si adotta il parametro del rapporto tra il tempo di lavoro dedicato dall'imprenditore e dalla sua famiglia all'attività agricola e a quella agrituristica, secondo indici espressi nella relativa tabella, proposta dalla struttura regionale competente in materia di agriturismo, di seguito denominata struttura competente, sentita la Commissione per

l'agriturismo di cui all'**art. 7 della l.r. 27/1995**, ed approvata dalla Giunta regionale; l'attività agricola dev'essere prevalente su quella agrituristica.

5. Per prestazione di servizi collaterali, di cui all'art. 2, comma 1, lett. d), della **l.r. 27/1995**, si intende la possibilità di offrire agli ospiti attività ricreative e sportive con la messa a disposizione di infrastrutture, attrezzature o altri beni, destinati esclusivamente agli ospiti stessi. Ogni azienda può beneficiare di finanziamenti proporzionati all'attività agrituristica svolta, fino ad un massimo di due strutture sportive fisse. Nel caso di equitazione, l'allevamento, il mantenimento, nonché l'utilizzo di cavalli per attività equestre rimangono connessi con l'attività agricola quando il foraggio necessario per la loro alimentazione sia prodotto in azienda e il numero dei cavalli sia adeguato all'attività da svolgere; l'attività deve comunque essere svolta ai sensi della normativa vigente.
6. Nel caso di espletamento contestuale dei servizi previsti dall'art. 2, comma 1, lett. a), b) e c), della **l.r. 27/1995**, i limiti massimi relativi ai coperti ed ai posti letto non sono cumulabili.
7. Ai fini esclusivi della **l.r. 27/1995**, per fabbricati rurali, di cui all'art. 2, comma 2, della stessa legge, si intendono tutti i fabbricati con destinazione essenzialmente agricola, ovvero i fabbricati strumentali agricoli e la vecchia abitazione del conduttore dell'azienda agricola o dei suoi familiari coadiuvanti o comunque quei fabbricati censiti come fabbricati rurali o situati in zona agricola secondo le norme del piano regolatore generale comunale (PRGC).
8. Per centro aziendale, di cui all'art. 2, comma 2, della **l.r. 27/1995**, si intende il sito dove viene svolta la prevalenza del lavoro agricolo. La commissione tecnica di cui all'art. 13 esprime proprio motivato parere anche in merito ai casi particolari, tenendo conto di altri fattori quali la tipologia dell'azienda agricola, l'ubicazione e le caratteristiche del fabbricato o dell'area dove si vuole realizzare l'attività agrituristica o il sito di residenza dell'operatore agrituristico, ritenuti importanti dalla commissione stessa. La prevalenza dei terreni in affitto, escluso l'alpeggio, dev'essere sita nel comune in cui ha sede l'azienda o nei comuni limitrofi.
9. L'attività agrituristica negli alpeggi e nei mayens può essere svolta limitatamente al periodo in cui viene esercitata l'attività agricola.
10. Per utenza di un massimo di trenta coperti per l'attività di somministrazione di pasti, di cui all'art. 2, comma 3, della **l.r. 27/1995**, si intende la possibilità di servire un massimo di trenta coperti per pasto, per due volte al giorno, e trenta coperti a merenda. Il limite dei trenta coperti non si applica a quelle aziende agrituristiche, realizzate ai sensi delle leggi regionali abrogate dalla **l.r. 27/1995**, purché garantiscano la percentuale di produzione aziendale richiesta.
11. I bambini fino a tre anni di età non sono conteggiati nei limiti massimi consentiti, relativi ai posti letto ed ai coperti.

12. Alla manodopera utilizzabile dall'operatore agrituristico, prevista dall'art. 2, comma 4, della **l.r. 27/1995**, vanno aggiunti i soggetti legati da rapporto di coniugio con i parenti entro il terzo grado.

Art. 3.

Elenco degli operatori agrituristici.

1. L'elenco degli operatori agrituristici è depositato presso la struttura competente. Nell'elenco devono essere indicati:
 - (a) per gli imprenditori individuali: il nome, il cognome, la data e il luogo di nascita, la residenza, il codice fiscale o la partita IVA;
 - (b) per le società o cooperative agricole: la ragione sociale, il codice fiscale o la partita IVA, la sede e le generalità del legale rappresentante e dei soci, le generalità del socio in possesso del titolo di operatore agrituristico;
 - (c) l'indirizzo agricolo prevalente dell'azienda agricola;
 - (d) l'indicazione del titolare dell'azienda agricola;
 - (e) la data dell'iscrizione;
 - (f) l'attività agrituristica in relazione alla quale è disposta l'iscrizione.
2. L'elenco è pubblico ed è sottoposto a revisione triennale.
3. L'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici non abilita all'esercizio dell'attività agrituristica, che resta subordinata all'autorizzazione comunale.

Art. 4.

Requisiti soggettivi e aziendali.

1. Per ottenere l'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici, i richiedenti devono essere in possesso di un'azienda agricola i cui minimi colturali e di allevamento rientrino in quelli previsti nella tabella base proposta dalla struttura competente, sentita la Commissione per l'agriturismo, di cui all'**art. 7 della l.r. 27/1995**, ed approvata dalla Giunta regionale; devono inoltre dimostrare la disponibilità di manodopera familiare, come definita nell'art. 2, comma 4, della **l.r. 27/1995** e nell'art. 2, comma 12, del presente regolamento, sufficiente allo svolgimento dell'attività agrituristica che intendono avviare.
2. Se a causa di calamità naturali a danno delle coltivazioni o di risanamento del bestiame, a danno degli allevamenti, un operatore agrituristico perde il requisito dei minimi aziendali richiesti, deve darne immediata comunicazione scritta alla struttura competente; il caso è esaminato dalla Commissione per l'agriturismo, di cui all'**art. 7 della l.r. 27/1995**.

Art. 5.

Requisiti oggettivi degli immobili.

1. I locali destinati all'esercizio di attività agrituristiche devono possedere i requisiti previsti dalla normativa igienico-edilizia in materia di civile abitazione.
2. Ai sensi dell'**art. 6 della legge regionale 6 luglio 1984, n. 33** (Disciplina della classificazione delle aziende alberghiere), la superficie minima delle stanze prevista dalla normativa vigente è incrementata di metri quadrati 6 per ogni letto in più. In sede di calcolo di superficie delle camere, la frazione di superficie superiore a metro quadrato 0,50 è arrotondata all'unità superiore. E' ammessa la possibilità di aggiungere un letto in camera, in deroga ai limiti di superficie previsti dalla normativa vigente, nel caso in cui gli ospiti accompagnino ragazzi di età inferiore a quindici anni.
3. E' da intendersi ammesso l'utilizzo della cucina a servizio dell'agricoltore, anche per la preparazione dei pasti per gli ospiti dell'azienda agrituristica, purché la stessa sia in possesso dei requisiti minimi igienico-sanitari, stabiliti dal decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 (Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande).
4. Il fabbricato oggetto dell'intervento può essere di proprietà del titolare dell'idoneità agrituristica oppure dei componenti del nucleo familiare dello stesso; in tal caso è richiesto un atto che immetta l'operatore agrituristico nella disponibilità del bene per una durata pari al vincolo di destinazione; nel caso di società o cooperative agricole, il fabbricato dev'essere intestato alla società o cooperativa stessa.

CAPO II

DISPOSIZIONI AMMINISTRATIVE

Art. 6.

Iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici.

1. La domanda di iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici dev'essere redatta in carta legale e deve avere in allegato, oltre alla documentazione richiesta dall'**art. 5 della l.r. 27/1995**, il certificato di destinazione urbanistica dell'area o del fabbricato dove si intende svolgere l'attività agrituristica.
2. Le società e cooperative agricole sono tenute a presentare, oltre alla documentazione richiesta dall'**art. 5 della l.r. 27/1995** e dal comma 1 del presente articolo, l'atto costitutivo, lo statuto, la dichiarazione di assoggettabilità, o meno, al registro delle imprese e le generalità del legale rappresentante e dei soci.

3. Le domande di iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici, per essere accolte, devono risultare complete degli allegati richiesti ad esclusione della documentazione richiesta direttamente, ai sensi della legge 4 gennaio 1968, n. 15 (Norme sulla documentazione amministrativa e sulla legalizzazione e autenticazione di firme), dalla struttura competente.
4. La struttura competente provvede ad effettuare sopralluoghi preliminari, al fine di verificare i dati aziendali descritti nella domanda di iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici.

Art. 7.

Certificato di complementarità.

1. Ai fini del rilascio della certificazione prevista dall'art. 8, comma 2, lett. f), della **l.r. 27/1995**, la struttura competente valuta gli elementi strutturali intrinseci ed estrinseci della realtà aziendale, fondiaria, territoriale ed agrituristica. Per la determinazione della complementarità viene adottato il parametro del rapporto tra il tempo di lavoro necessario per espletare l'attività agricola e quella agrituristica, calcolato in base agli indici espressi nella relativa tabella, proposta dalla struttura competente, sentita la Commissione per l'agriturismo, di cui all'**art. 7 della l.r. 27/1995**, ed approvata dalla Giunta regionale. Il richiedente deve inoltre essere in possesso dei minimi aziendali previsti dalle tabelle proposte dalla struttura competente, sentita la Commissione per l'agriturismo, di cui all'**art. 7 della l.r. 27/1995**, ed approvata dalla Giunta regionale, diversificate in base al tipo di attività agrituristica che si intende svolgere. La certificazione della complementarità contiene il numero di camere e di alloggi con i relativi posti letto, il numero di coperti, i dati relativi alla manodopera familiare impiegata, i giorni di apertura annui autorizzati ed ogni altro limite relativo alle attività agrituristiche che l'azienda può offrire rimanendo in rapporto di connessione e complementarità con l'attività agricola, tenuto conto che l'attività agricola dev'essere sempre prevalente su quella agrituristica.
2. Per il rilascio del certificato di complementarità, l'interessato deve inoltrare apposita domanda alla struttura competente. La domanda dev'essere corredata da:
 - (a) dichiarazione sostitutiva di certificazioni, attestante la situazione di famiglia e la residenza del richiedente;
 - (b) scheda di stalla;
 - (c) riepilogo della situazione aziendale registrata all'Ufficio regionale del verde agricolo;
 - (d) visure catastali dei terreni in proprietà e contratto o dichiarazione del proprietario dei terreni per la superficie in affitto, per coloro che non

- hanno le superfici coltivate dichiarate all'Ufficio regionale del verde agricolo;
- (e) elenco qualitativo e quantitativo dei prodotti aziendali;
 - (f) descrizione del menu-tipo servito in azienda.
3. La struttura competente provvede al rilascio del certificato di complementarità entro sessanta giorni dal ricevimento della domanda.

Art. 8.

Orario e periodo di apertura.

1. Il titolare dell'attività agrituristica deve rispettare l'orario ed il periodo di apertura denunciati.
2. Eventuali variazioni, relative al periodo di apertura e chiusura, superiori a sette giorni, devono essere comunicate al Comune ed alla struttura competente.

Art. 9.

Denuncia dei prezzi.

1. La denuncia dei prezzi relativi alle attività agrituristiche svolte, di cui all'art. 11, comma 1, lett. f), della **l.r. 27/1995**, è redatta su appositi modelli predisposti dalla struttura competente.
2. Le tabelle ed i cartellini con l'indicazione dei prezzi praticati, bilingue, devono essere esposti in modo visibile nei locali di ricevimento degli ospiti, in ciascuna camera o unità abitativa.

Art. 10.

Denuncia delle presenze degli ospiti.

1. In merito alle disposizioni concernenti la comunicazione alle autorità di pubblica sicurezza dell'arrivo di persone alloggiate in strutture ricettive, gli operatori agrituristiche devono attenersi alla normativa vigente.

CAPO III

CORSO, ESAME E COMMISSIONI

Art. 11.

Corso di formazione per operatori agrituristiche e esame di idoneità.

1. Per l'ammissione al corso di formazione professionale per operatori agrituristiche, organizzato dalla struttura competente, è richiesta la residenza in Valle d'Aosta; le domande di partecipazione sono esaminate dalla struttura competente.
2. La domanda di partecipazione al corso, redatta in carta legale, è corredata da:

- (a) scheda personale contenente i dati anagrafici del richiedente, gli eventuali dati relativi all'azienda agricola, all'impresa agricola familiare, alla manodopera extrafamiliare;
 - (b) dichiarazione sostitutiva di certificazioni, attestante la situazione di famiglia e la residenza del richiedente;
 - (c) dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà attestante la professione svolta negli ultimi tre anni;
 - (d) eventuale dichiarazione attestante il possesso della qualifica di imprenditore agricolo a titolo principale;
 - (e) scheda di stalla;
 - (f) riepilogo della situazione aziendale registrata all'Ufficio regionale del verde agricolo;
 - (g) per coloro che non hanno le superfici coltivate dichiarate all'Ufficio regionale del verde agricolo:
 - visure catastali dei terreni in proprietà;
 - contratto o dichiarazione del proprietario dei terreni per la superficie in affitto.
3. L'ammissione all'esame di idoneità è subordinata alla regolare partecipazione al corso di formazione. Non sono consentite assenze in numero superiore al venti per cento del totale delle ore di lezione.
 4. Il dirigente della struttura competente, o suo delegato, è il presidente della commissione esaminatrice e nomina annualmente i componenti della medesima, scegliendo tra gli insegnanti del corso. La commissione si riunisce in seduta preliminare per stabilire la data di svolgimento degli esami e per determinare il criterio di valutazione dei partecipanti.
 5. Al termine del corso e previo superamento dell'esame di idoneità, è rilasciato dalla struttura competente il diploma di idoneità per operatori agrituristici.
 6. Nel caso in cui le domande di partecipazione al corso siano in numero superiore ai posti disponibili, i richiedenti sono ammessi in base al seguente ordine di priorità:
 - (a) i coltivatori diretti regolarmente iscritti negli elenchi dell'Istituto nazionale previdenza sociale (INPS), titolari di azienda agricola;
 - (b) i coltivatori diretti regolarmente iscritti negli elenchi dell'INPS, coadiuvanti in modo continuativo nell'azienda agricola di un componente dello stesso nucleo familiare;
 - (c) i conduttori di azienda agricola regolarmente iscritti nella sezione speciale del registro delle imprese, ai sensi dell'art. 8, comma 4, della legge 29 dicembre 1993, n. 580 (Riordinamento delle camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura), titolari di azienda agricola;

- (d) i conduttori di azienda agricola regolarmente iscritti nella sezione speciale del registro delle imprese, ai sensi dell'art. 8, comma 4, della l. 580/1993, coadiuvanti in modo continuativo nell'azienda agricola di un componente dello stesso nucleo familiare;
- (e) altri soggetti.

Art. 12.

Commissione per l'agriturismo.

1. I familiari componenti lo stesso nucleo familiare dell'operatore agrituristico ed i soci delle società o cooperative agricole previste dall'art. 4, comma 1, lett. b), della **l.r. 27/1995**, per ottenere l'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici senza l'obbligo di partecipare al corso e di superare l'esame di idoneità, come previsto dall'art. 6, comma 3, della **l.r. 27/1995**, devono risultare dall'autorizzazione comunale quale manodopera familiare impiegata e devono attestare, inoltre, di aver prestato la propria attività nell'azienda agrituristica, in modo continuativo, mediante una dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà.
2. Il minimo di organizzazione e la sufficiente entità di fattori produttivi organicamente combinati che un'azienda agricola, il cui titolare richieda l'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici, deve possedere, sono illustrati nelle tabelle relative ai minimi aziendali, proposte dalla struttura competente, sentita la Commissione per l'agriturismo, di cui all'**art. 7 della l.r. 27/1995**, ed approvate dalla Giunta regionale.

Art. 13.

Commissione tecnica.

1. Nell'ambito della struttura competente è istituita una commissione tecnica per la valutazione delle richieste di contributi nel settore dell'agriturismo, nominata con decreto dell'assessore regionale competente in materia di agricoltura.
2. La commissione tecnica è composta da:
 - (a) dirigente della struttura competente, o suo delegato, con funzione di presidente;
 - (b) due funzionari della struttura competente designati dal dirigente della stessa;
 - (c) due funzionari designati dal dirigente della struttura competente in materia di promozione e sviluppo agricolo.
3. All'interno delle competenze ad essa affidate dal presente regolamento, la commissione tecnica provvede in particolare a:
 - (a) verificare se il fabbricato oggetto dell'intervento insiste o si realizza nel centro aziendale;

- (b) verificare se il fabbricato oggetto dell'intervento è un fabbricato rurale o comunque lo è stato;
- (c) quantificare la superficie fondiaria, di cui all'art. 18, comma 3, della **l.r. 27/1995**;
- (d) esprimere il giudizio tecnico preliminare sul progetto relativo alle opere oggetto del finanziamento;
- (e) approvare, sulla base delle priorità stabilite dall'art. 20, l'elenco delle domande da finanziare;
- (f) verificare la corretta determinazione della spesa ammissibile a contributo;
- (g) valutare la corretta determinazione delle eventuali maggiori spese verificate in sede di accertamento dell'ultimazione dei lavori.

CAPO IV AUTORIZZAZIONI

Art. 14.

Autorizzazione comunale.

1. La domanda per il rilascio dell'autorizzazione comunale, di cui agli art. 8 e 9 della **l.r. 27/1995**, dev'essere redatta in carta legale e corredata di tutta la documentazione richiesta dallo stesso art. 8.
2. L'autorizzazione deve precisare la o le attività agrituristiche consentite, i limiti di svolgimento, il periodo di apertura ed i dati relativi ai familiari coadiuvanti il titolare nella conduzione dell'azienda agrituristiche.

CAPO V OBBLIGHI E DIVIETI

Art. 15.

Pannello distintivo.

1. I pannelli con distintivo dell'agriturismo, che sono numerati e che vanno esposti in zona visibile all'esterno dell'edificio, sono realizzati a cura della struttura competente e vengono consegnati all'operatore agrituristico, all'atto del rilascio della autorizzazione comunale. In caso di chiusura definitiva dell'attività, i pannelli vanno restituiti alla struttura stessa.

Art. 16.

Affitto di alloggi.

1. Il titolare dell'attività agrituristiche di affitto di alloggi, i componenti lo stesso nucleo familiare ed il convivente non possono affittare altri alloggi a

destinazione agrituristica, oltre a quelli a tal fine autorizzati. Non possono utilizzare i canali di promozione agrituristica per affittare altri alloggi non autorizzati per l'attività agrituristica stessa.

CAPO VI DISPOSIZIONI URBANISTICHE

Art. 17.

Norme urbanistiche.

1. L'attività agrituristica può essere svolta nei fabbricati di cui all'art. 2, comma 7, sia in abitazioni che in annessi rustici allo scopo trasformati. L'utilizzo di tali fabbricati non comporta cambio di destinazione d'uso e le autorizzazioni o concessioni edilizie non sono soggette ad oneri di urbanizzazione, qualora i titolari abbiano i requisiti previsti dall'**art. 5 della l.r. 2 marzo 1979, n. 11** (Disciplina concernente l'edificabilità dei suoli in Valle d'Aosta e ulteriori norme in materia urbanistica).
2. Nel caso di nuove costruzioni, la superficie fondiaria relativa al fabbricato a destinazione agrituristica deve rispettare una superficie minima proporzionale all'attività agrituristica svolta, sulla base di parametri che la commissione tecnica, di cui all'art. 13, ritiene opportuno adottare.
3. La superficie da destinare ai locali di lavorazione e conservazione dei prodotti ed ai locali di servizio, qualora non interrati e non già compresi nelle superfici previste dall'art. 18, comma 2, della **l.r. 27/1995**, dev'essere proporzionata alle dimensioni dell'azienda agrituristica ed al tipo di attività agrituristica svolta e non può superare complessivamente i 145 metri quadrati di superficie calpestabile; per le aziende agrituristiche che effettuano attività di locazione di alloggi o di camere con prima colazione, mezza pensione o pensione completa, è ammessa la spesa per la realizzazione di una autorimessa, purché interrata o seminterrata, in misura di un posto macchina per camera, fino ad un massimo di otto e di un posto macchina per alloggio, fino ad un massimo di tre. Per le costruzioni in zona A, devono essere rispettati i limiti inderogabili di cui all'**art. 14 della legge regionale 15 giugno 1978, n. 14** (Norme in materia urbanistica e di pianificazione territoriale), e successive modificazioni.

CAPO VII CRITERI E MODALITA' PER L'ACCESSO AI BENEFICI

Art. 18.
Benefici.

1. I richiedenti sono tenuti ad allegare alla domanda di concessione di mutui e contributi, oltre a quanto previsto dall'**art. 16 della l.r. 27/1995**, anche la seguente documentazione:
 - (a) dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà in cui si attesti il regime fiscale adottato dall'azienda;
 - (b) eventuali deleghe di presentazione della domanda di finanziamento, con firme autenticate;
 - (c) per la superficie in affitto, se facente parte dei minimi aziendali, i contratti di affitto registrati, in validità.
2. Il contributo del cinquanta per cento erogabile per importi non superiori a venti milioni, come l'importo fissato dal regime de minimis, possono essere somministrati anche a seguito di più domande ed in date differenti, purché per opere o acquisti diversi e purché l'ammontare complessivo non superi tali importi.
3. Le società e cooperative agricole hanno diritto al finanziamento previsto dall'art. 15, comma 3, lett. a), b) e c), della **l.r. 27/1995**, solo nel caso in cui i soci rivestano la qualifica di imprenditore agricolo a titolo principale, nelle proporzioni richieste dalla vigente normativa.
4. I benefici previsti dalla **l.r. 27/1995** non sono cumulabili, per le medesime opere o iniziative, con analoghi benefici previsti da altre disposizioni legislative; la spesa ammessa può essere erogata attraverso interventi previsti da leggi differenti, purché l'ammontare complessivo non superi la somma ammessa.
5. Nei locali destinati alla lavorazione, alla conservazione o al consumo, in loco, dei prodotti agricoli dell'azienda, finanziabili ai sensi dell'art. 15, comma 1, lett. b), della **l.r. 27/1995**, da realizzarsi ai sensi della disciplina igienico-sanitaria vigente, sono compresi:
 - (a) locale per la macellazione di propri animali;
 - (b) camera per l'essiccazione dei prodotti;
 - (c) dispensa;
 - (d) locale per la panificazione;
 - (e) cantina per la conservazione dei formaggi;
 - (f) cantina per la conservazione dei vini;
 - (g) cantina per la conservazione delle patate e delle verdure;
 - (h) locale polivalente, come definito dalle disposizioni igienico- sanitarie del Capo IX.
6. Qualora l'operatore agriturismo intenda utilizzare la propria cucina anche per la preparazione dei pasti ai clienti dell'agriturismo, la spesa ammessa per la

sistemazione o per la eventuale realizzazione del locale e per l'acquisto dei relativi arredi ed attrezzature è finanziabile al cinquanta per cento.

7. Nella realizzazione di opere di carattere aziendale o interaziendale, complementari alle attività agrituristiche, ai sensi dell'art. 15, comma 1, lett. e), della **l.r. 27/1995**, sono compresi anche gli interventi necessari per la sistemazione di strade di accesso alle aziende agrituristiche.

Art. 19.

Priorità dei finanziamenti.

1. Per la concessione dei benefici di cui all'**art. 15 della l.r. 27/1995**, è adottato, per soggetti singoli o associati, il seguente ordine di priorità:
- (a) imprenditori agricoli a titolo principale, titolari di azienda agricola;
 - (b) imprenditori agricoli a titolo principale, coadiuvanti in modo continuativo nell'azienda agricola di un componente dello stesso nucleo familiare;
 - (c) coltivatori diretti regolarmente iscritti negli elenchi dell'INPS, titolari di azienda agricola;
 - (d) coltivatori diretti regolarmente iscritti negli elenchi dell'INPS, coadiuvanti in modo continuativo nell'azienda agricola di un componente dello stesso nucleo familiare;
 - (e) conduttori di azienda agricola regolarmente iscritti nella sezione speciale del registro delle imprese, ai sensi dell'art. 8, comma 4, della l. 580/1993, titolari di azienda agricola;
 - (f) conduttori di azienda agricola regolarmente iscritti nella sezione speciale del registro delle imprese, ai sensi dell'art. 8, comma 4, della l. 580/1993, coadiuvanti in modo continuativo nell'azienda agricola di un componente dello stesso nucleo familiare.

Art. 20.

Contributi alle associazioni di agriturismo.

1. Le associazioni di agriturismo comprendono anche i consorzi costituiti tra operatori agrituristiche valdostani ed aventi lo scopo di promuovere e commercializzare le aziende agrituristiche della Valle d'Aosta.
2. Le spese di gestione ammissibili a contributo sono le seguenti:
- (a) affitti passivi;
 - (b) ammortamenti;
 - (c) spese per l'acquisto di:
 - beni di consumo;
 - servizi;
 - (c) spese di rappresentanza;

- (d) spese di promozione, pubblicità e propaganda;
 - (e) spese di amministrazione fra le quali rientrano, tra le altre, quelle postali, telefoniche, telegrafiche, le locazioni e gli affitti;
 - (f) oneri finanziari;
 - (g) oneri tributari;
 - (h) spese per l'elaborazione di dati e la tenuta della contabilità.
3. Alla domanda di contributo dev'essere allegata la seguente documentazione:
- (a) bilancio;
 - (b) riscontro documentale delle spese sostenute;
 - (c) verbale del consiglio direttivo che autorizza il presidente a presentare la domanda.
4. Le spese di promozione e di pubblicità sono ammissibili a contributo solo se rientrano nel programma concordato annualmente tra la struttura competente e le associazioni regionali di agriturismo. Tale programma deve contenere una valutazione degli obiettivi prefissati in relazione ai costi.

CAPO VIII

NORME PROCEDURALI

Art. 21.

Giudizio tecnico preliminare.

1. La determinazione della spesa ammissibile e l'eventuale erogazione dei benefici presuppone che le opere oggetto di finanziamento siano state sottoposte al giudizio tecnico preliminare sul progetto da parte della commissione tecnica di cui all'art. 13; apposita domanda è inoltrata alla struttura competente, unitamente ai seguenti documenti:
- (a) progetto di massima;
 - (b) relazione tecnico-agraria;
 - (c) certificati catastali o titoli equipollenti, relativi ai fabbricati oggetto dell'intervento;
 - (d) certificati catastali o titoli equipollenti, relativi ai terreni dell'azienda agricola, qualora la situazione aziendale sia modificata rispetto a quella esistente al momento dell'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici;
 - (e) per le superfici in affitto, i relativi contratti di affitto in validità.
 - (f) i fabbricati ed i terreni possono essere di proprietà del richiedente o dei componenti il nucleo familiare dello stesso e, nel caso di società o cooperativa agricola, a nome della società o cooperativa stessa.

2. Il giudizio tecnico preliminare costituisce altresì un vincolo dimensionale progettuale da adottare per i locali strettamente necessari alla conduzione dell'azienda agrituristica.
3. Il giudizio tecnico preliminare relativo all'opera oggetto di finanziamento dev'essere comunicato al richiedente entro sessanta giorni dalla data di presentazione della domanda.

Art. 22.

Determinazione della spesa ammissibile.

1. La spesa ammissibile a contributo è determinata dalla struttura competente in materia di promozione e sviluppo agricolo operando una revisione del computo metrico estimativo, nel rispetto dei massimali e dei criteri, proposti dalla struttura stessa e deliberati dalla Giunta regionale, e tenuto conto delle superfici massime di cui al giudizio tecnico preliminare sul progetto.
2. La comunicazione della spesa ammissibile, determinata ai sensi del comma 1, non costituisce impegno finanziario, ma riconosce l'esistenza dei requisiti soggettivi previsti dalla legge per l'erogazione del contributo.
3. La determinazione della spesa ammissibile è comunicata all'interessato, per l'accettazione della stessa e per la scelta del tipo di finanziamento, entro novanta giorni dalla presentazione della domanda. Contro tale determinazione è ammesso ricorso, entro trenta giorni dalla comunicazione, alla Giunta regionale che si esprime in merito.
4. La spesa ammessa è comunicata all'interessato dopo il provvedimento dirigenziale di impegno del contributo, entro novanta giorni dalla data di presentazione della domanda e può essere eventualmente rideterminata in sede di accertamento finale dell'avvenuta esecuzione dei lavori.

Art. 23.

Inizio dei lavori.

1. Le opere per le quali sono richiesti i benefici possono essere iniziate previo ricevimento della comunicazione dell'ottenuto giudizio tecnico preliminare.
2. Per le domande di finanziamento pervenute in data compresa tra l'entrata in vigore della **l.r. 27/1995** e l'entrata in vigore del presente regolamento, eventuali lavori già eseguiti al momento della presentazione delle domande stesse, se conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente, possono essere ammessi a contributo.

Art. 24.

Stati di avanzamento.

1. Il contributo può essere erogato in base a stati di avanzamento, nel numero massimo di quattro. L'importo di questi ultimi non può comunque superare l'ottanta per cento dell'importo ammesso a contributo e deve tenere conto inoltre di quanto stanziato per le spese di acquisto di arredi ed attrezzature.

Art. 25.

Variazioni in corso d'opera.

1. A seguito dell'approvazione dell'investimento, eventuali variazioni in corso d'opera che interessino le superfici e la disposizione interna dei vani ad uso agrituristico possono essere realizzate se preventivamente autorizzate dalla struttura competente.

Art. 26.

Ultimazione dei lavori.

1. Le opere oggetto del finanziamento devono essere ultimate nei termini previsti dal provvedimento di concessione edilizia ed in conformità con quanto previsto dalle vigenti norme in materia di urbanistica. Eventuali proroghe possono essere concesse dalla struttura competente, su motivata richiesta preventiva, corredata di concessione edilizia.
2. In caso di mancata ultimazione dei lavori, salvo motivata richiesta di deroga nei casi di eccezionale gravità, la Giunta regionale applica le sanzioni previste dall'art. 19, comma 1, della **l.r. 27/1995**.

Art. 27.

Accertamento finale dell'avvenuta esecuzione dei lavori.

1. L'accertamento finale dell'avvenuta esecuzione dei lavori è effettuato dalla struttura competente, su richiesta dell'interessato, previa presentazione dello stato finale dei lavori, delle eventuali concessioni di variante e delle fatture quietanzate relative all'acquisto di arredi ed attrezzature, entro sessanta giorni dalla richiesta.
2. Eventuali opere eseguite in variante al progetto approvato su richiesta motivata dell'interessato possono essere esaminate dalla commissione tecnica di cui all'art. 13, che ne valuta la compatibilità ed il possibile accoglimento.

Art. 28.

Provvedimento di revoca e procedura di restituzione.

1. Coloro che contravvengono al vincolo di destinazione, di cui all'**art. 17 della l.r. 27/1995**, sono sottoposti alle relative sanzioni, previste dall'art. 19, comma 1, della stessa legge, con apposito provvedimento dirigenziale.

2. Nell'ambito del provvedimento di cui al comma 1, è disposta la restituzione dei contributi in conto capitale liquidati, dalla data di riscossione del contributo alla data dell'accertamento della diversa destinazione. L'inadempiente è inoltre tenuto a versare una maggiorazione che tiene conto degli interessi calcolati sulla base della media ponderata del tasso ufficiale di sconto per il periodo di beneficio
3. Dell'agevolazione, fatta salva la quota relativa al periodo in cui il richiedente ha rispettato il vincolo. La stessa procedura si applica nel caso in cui le agevolazioni siano state concesse sotto forma di contributi in conto interessi.
4. Il provvedimento di revoca dev'essere trasmesso all'interessato a mezzo di raccomandata con ricevuta di ritorno. La restituzione dei benefici dev'essere effettuata entro i sessanta giorni successivi al ricevimento del provvedimento di revoca, mediante versamento su un conto corrente intestato all'Amministrazione regionale.
5. Avverso il provvedimento di revoca è ammesso ricorso da presentare, entro trenta giorni dalla sua trasmissione, alla Giunta regionale.
6. Possono essere autorizzate, previo parere della commissione tecnica di cui all'art. 13, modificazioni della destinazione di locali o di porzioni di fabbricato che hanno beneficiato di provvidenze, su motivata richiesta e qualora non venga compromessa la razionalità complessiva.
7. Qualora la superficie agraria dell'azienda o gli allevamenti, a seguito di controlli disposti dalla struttura competente, risultino avere una dimensione inferiore ai minimi aziendali richiesti per lo svolgimento di attività agrituristiche, si procede al recupero dei finanziamenti erogati. Non si procede al recupero nel caso in cui tale situazione sia occasionale e temporanea ed il beneficiario provveda, al più tardi nel corso dell'annata agraria successiva, a riportare la dimensione aziendale ad un livello equivalente ai minimi aziendali richiesti per la concessione dei finanziamenti.
8. Per casi di eccezionale gravità, per i quali la Giunta regionale può derogare dal vincolo di destinazione, si intende la sussistenza di gravi, sopravvenuti e documentati motivi che impediscano la prosecuzione dell'attività agriturbistica per cause indipendenti dell'operatore agriturbistico; rientrano tra di essi la malattia grave del titolare o la morte dello stesso.
9. In caso di morte del titolare, è possibile l'estinzione anticipata del mutuo, da parte degli eredi.

CAPO IX

DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Art. 29.

Autorizzazione sanitaria.

1. Le aziende agrituristiche che intendono esercitare attività di somministrazione di pasti, di produzione di alimenti e/o di macellazione degli animali individuati nel presente Capo devono richiedere preventivamente l'autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283 (Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande), modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441, secondo le modalità previste negli art. 25, 26 e 27 del d.p.r. 327/1980.
2. La domanda per l'ottenimento dell'autorizzazione sanitaria dev'essere indirizzata al Sindaco del Comune in cui è ubicata l'azienda, il quale la concede, previa istruttoria tecnica dei competenti servizi del Dipartimento di prevenzione dell'Unità sanitaria locale della Valle d'Aosta (USL), in conformità al d.p.r. 327/1980.
3. La richiesta di autorizzazione sanitaria deve contenere l'indicazione di tutte le operazioni che si intendono eseguire, le tipologie di alimenti che si intendono lavorare, nonché le relative attrezzature, secondo lo schema seguente:
 - (a) attività di preparazione di pasti;
 - (b) attività di preparazione di alimenti, quali salumi, carni sottovuoto, formaggi, marmellate, miele ed altro;
 - (c) attività di macellazione di avicunicoli, capretti, agnelli, suinetti, ovini, caprini, suini e bovini.

Art. 30. Definizioni.

1. Ai fini del presente regolamento si definiscono:
 - (a) carni bianche: le carni di coniglio e di pollame;
 - (b) carni rosse: le parti idonee al consumo alimentare umano degli animali delle specie bovina, ovina, caprina, suina ed equina;
 - (c) carni di coniglio: tutte le parti del coniglio domestico idonee al consumo alimentare umano;
 - (d) carni di pollame: tutte le parti, idonee al consumo alimentare umano, degli animali domestici appartenenti alle seguenti specie: polli, tacchini, faraone, anitre ed oche;
 - (e) carni di selvaggina d'allevamento: tutte le parti, idonee al consumo alimentare umano, dei mammiferi terrestri o dei volatili, selvatici ma allevati come animali domestici, con esclusione dei mammiferi selvatici che vivono in territori chiusi con autonomia di ricovero e di approvvigionamento, in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero;

- (f) sezionamento: operazioni atte a ridurre le mezzene od i quarti degli animali da macello in pezzature più piccole con o senza disosso;
- (g) refrigerazione: procedimento che consente di portare e mantenere a temperature che devono essere comprese tra 0°C e +7°C le carni e tra 0°C e
- (h) +3°C le frattaglie, con utilizzo di celle o armadi frigoriferi che
- (i) garantiscano temperature tra 2°C e 4°C;
- (j) congelamento: procedimento tecnologico di conservazione delle carni mediante l'impiego di temperature di molto inferiori allo zero [-12°C / - 18°C]. Tale procedura si articola in tre fasi soggette a disposizioni differenti: la fase di produzione del congelato; la fase di conservazione del congelato alle temperature prescritte; la fase di utilizzo del congelato ovvero la somministrazione del prodotto scongelato;
- (k) sottovuoto: è la tecnica di conservazione dei prodotti alimentari basata sulla scarsa possibilità di sviluppo della maggior parte dei batteri inquinanti le derrate, in assenza di ossigeno atmosferico. Consiste nel creare, con utilizzo di apposite macchine, delle condizioni di vuoto relativo all'interno di film plastici.

Art. 31.

Attività di macellazione.

1. Nelle aziende agrituristiche è ammessa l'attività di macellazione esclusivamente dei propri animali, in presenza e nel rispetto delle disposizioni di cui al combinato disposto dell'art. 7 del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503 (Attuazione delle direttive (CEE) numeri 71/118, 75/431 e 78/50 relative a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile nonché della direttiva (CEE) n. 77/27 relativa alla bollatura dei grandi imballaggi di carni fresche di volatili da cortile), degli art. 4 e 14 del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559 (Regolamento per l'attuazione della direttiva 91/495/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia in materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento), nonché della circolare del Ministro della sanità del 30 ottobre 1993, n. 43 (Linee di indirizzo in materia di applicazione della deroga per la macellazione di conigli prevista dall'art. 4 del D.P.R. 30 dicembre 1992, n. 559), e di quanto disposto nel presente articolo.
2. La macellazione di pollame, di conigli e di selvaggina allevata può essere effettuata in un unico locale, allo scopo autorizzato, in cui sono vietate tutte le lavorazioni di alimenti, che presenti i seguenti requisiti strutturali minimi:
 - (a) pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto per la raccolta delle acque reflue;

- (b) pareti rivestite con materiale lavabile chiaro e disinfettabile su tutta la superficie o comunque fino ad una altezza di almeno tre metri;
 - (c) lavabo con acqua calda e fredda ad apertura non manuale ed asciugamani a perdere;
 - (d) servizi igienici: possono essere utilizzati anche quelli dell'abitazione o dell'azienda agrituristica;
 - (e) sterilizzatore per coltelli;
 - (f) contenitore a tenuta per la raccolta degli avanzi di macellazione;
 - (g) scarico autorizzato ai sensi della legge regionale 27 dicembre 1991, n. 88 (Disposizioni per lo smaltimento di liquami organici concentrati e di fanghi nonché per il recapito in pubbliche fognature di scarichi di insediamenti produttivi), o presenza di una vasca di raccolta per lo smaltimento tramite bottini delle acque reflue.
3. Piccole quantità di tre o quattro unità possono essere macellate in reparti dell'azienda situati anche all'aperto, purché si garantiscano condizioni igieniche ottimali durante le varie operazioni.
4. L'attività di macellazione di cui ai commi 2 e 3 è comunque soggetta al rispetto delle seguenti prescrizioni:
- (a) le carcasse appena macellate devono essere trasportate in modo igienico, utilizzando appositi contenitori per alimenti od involucri protettivi idonei, nel locale cucina od in altro locale autorizzato per le successive lavorazioni;
 - (b) è vietato il sezionamento delle carcasse nel locale di macellazione;
 - (c) gli animali macellati devono essere contraddistinti da una placca od etichetta, da apporre in un secondo tempo sull'involucro protettivo, recante la ditta, la ragione sociale o la denominazione sociale, nonché la sede dell'impresa.
5. E' consentita la macellazione di conigli e di polli fino a mille unità per specie nel corso dell'anno. Eventuali variazioni in aumento devono essere preventivamente autorizzate dal Servizio veterinario del Dipartimento di prevenzione dell'USL, di seguito denominato Servizio veterinario. Non è ammessa la macellazione di animali non allevati nell'azienda agrituristica.
6. Il Servizio veterinario predispone appositi piani di sorveglianza programmata ai fini della verifica, almeno annuale, delle condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature e delle strutture, delle modalità di macellazione e dell'igiene del personale. Detto servizio deve, inoltre, vigilare sulle condizioni igienico-sanitarie degli allevamenti delle aziende.
7. La macellazione di agnelli, capretti e suinetti inferiori a 15 chilogrammi di peso vivo è consentita in locali aventi le caratteristiche indicate al comma 2. Tali

locali devono avere, inoltre, gancere in materiali idonei per la sospensione delle carcasse.

8. E' consentita la macellazione fino a cinque capretti o agnelli, di età di circa quattro mesi, o suinetti di peso vivo inferiore a 15 chilogrammi, a settimana. Eventuali variazioni in aumento devono essere preventivamente autorizzate dal Servizio veterinario. Non è ammessa la macellazione di animali non allevati nell'azienda agrituristica.
9. La macellazione di ovini, caprini, suini adulti e bovini è ammessa in locali aventi in linea di massima le caratteristiche strutturali di cui al comma 2, con l'obbligo della presenza di congegni, anche manuali, di sollevamento tali da permettere lo svolgimento delle operazioni sull'animale sospeso ed in condizioni igieniche soddisfacenti. Per quanto concerne i suini è necessario disporre di un adeguato sistema di depilazione a caldo.
10. Il titolare dell'azienda agrituristica deve richiedere al veterinario competente per zona la visita ante mortem e la successiva visita post mortem. Le carni sono bollate con bollo ad inchiostro blu, recante il numero assegnato all'azienda agrituristica dal Servizio veterinario all'atto del rilascio della prescritta autorizzazione sanitaria.
11. E' consentita la macellazione di un capo a settimana di ovini, caprini, suini adulti e bovini. Eventuali variazioni in aumento devono essere preventivamente autorizzate dal Servizio veterinario. Non è ammessa la macellazione di animali non allevati nell'azienda agrituristica. Per quanto concerne gli ovini e i caprini questi devono risultare presenti sulla scheda di stalla da almeno un anno.
12. Il locale, come attrezzato per la macellazione degli ovini, dei caprini, dei suini adulti e dei bovini, può essere utilizzato, altresì, per la macellazione degli animali di cui ai commi 2 e 7.
13. La macellazione di un suino, di un ovino o di un caprino, fino ad un massimo di quattro all'anno, è possibile in un reparto dell'azienda situato anche all'aperto, purché si garantiscano i requisiti di igiene minimi, accertati di volta in volta dal veterinario ispettore. Per macellazione di maggiori entità, si devono possedere i requisiti di cui al presente articolo.

Art. 32.

Stordimento degli animali in macellazione.

1. Ai sensi di quanto stabilito dall'art. 3 della legge 2 agosto 1978, n. 439 (Norme di attuazione della direttiva (CEE) n. 74/577, relativa allo stordimento degli animali prima della macellazione) e dall'art. 3 del D.M. 16 febbraio 1980 (Norme di attuazione della L. 2 agosto 1978, n. 439, relative allo stordimento degli animali prima della macellazione), gli ovini, i caprini ed i suini devono essere storditi, prima della macellazione, unicamente con pistola a proiettile captivo.

2. I veterinari dell'USL competenti per territorio devono verificare l'idoneità e la funzionalità delle pistole e la capacità degli addetti allo stordimento.

Art. 33.

Produzione di alimenti.

1. La produzione di alimenti, ivi compreso il sezionamento delle carni, dev'essere effettuata in appositi locali autorizzati, ai sensi dell'art. 2 della l. 283/1962, dal Sindaco, previo parere del Servizio veterinario.
2. I locali destinati alle operazioni di cui al comma 1 devono possedere i requisiti minimi strutturali previsti dall'art. 28 del d.p.r. 327/1980. Detti locali possono essere destinati a tutte le lavorazioni di alimenti che l'azienda agrituristica produce, ivi compresi salumi e formaggi.
3. Considerato il carattere peculiare delle produzioni è ammesso un unico locale, anche privo di celle frigorifere, in cui si effettuano le varie fasi della produzione.
4. Nel locale cucina, inteso come laboratorio di produzione, è consentita la preparazione, purché svolta rigorosamente in tempi separati sia tra di loro sia da quelli riservati all'approntamento e cottura dei pasti, per un quantitativo giornaliero non superiore a 10 chilogrammi, avendo cura di lavare e disinfettare, sia preventivamente sia ad ultimazione dei lavori, ogni superficie, suppellettile ed altra attrezzatura utilizzata, di modeste quantità di:
 - (a) pasta alimentare fresca;
 - (b) conserve vegetali;
 - (c) formaggi;
 - (d) frutta sciroppata, cotta, candita;
 - (e) confetture;
 - (f) prodotti apistici.
5. La produzione di insaccati può essere ammessa nella cucina in quantitativo non superiore a 30 chilogrammi, purché in momenti non coincidenti con l'attività di preparazione dei pasti.

Art. 34.

Trasporto di carni.

1. Il trasporto di carni rosse dal macello all'azienda agrituristica può avvenire esclusivamente in conformità a quanto stabilito dal d.p.r. 327/1980, utilizzando allo scopo automezzi regolarmente autorizzati dal Sindaco. Durante il trasporto dev'essere garantito il rispetto della temperatura a cuore di +7°C per le carni e di +3°C per le frattaglie, con oscillazioni ammesse, durante le operazioni di carico e scarico, di 3°C. Le carni non protette devono essere trasportate appese o all'interno di vasche realizzate in materiale per alimenti. Possono essere utilizzati, altresì, contenitori isotermici, previa autorizzazione del Sindaco e

previa attribuzione di un numero di riconoscimento da parte del Servizio veterinario. Tali contenitori devono essere realizzati in materiale lavabile per alimenti, con pareti lisce ad angoli arrotondati e dotati di chiusura. Se il trasporto non è superiore ad un'ora di percorso i contenitori possono essere non isotermici.

Art. 35.

Stoccaggio e smaltimento degli avanzi.

1. Allo stoccaggio ed allo smaltimento degli avanzi derivanti dalle operazioni di produzione di alimenti, non destinati al consumo, si deve provvedere ai sensi del decreto legislativo 14 dicembre 1992, n. 508 (Attuazione della direttiva 90/667/CEE del Consiglio del 27 novembre 1990, che stabilisce le norme sanitarie per l'eliminazione, la trasformazione e l'immissione sul mercato di rifiuti di origine animale e la protezione dagli agenti patogeni degli alimenti per animali di origine animale o a base di pesce e che modifica la direttiva 90/425/CEE). Per lo stoccaggio di tali avanzi devono essere utilizzati appositi recipienti, a tenuta stagna, muniti di coperchio. I contenitori di stoccaggio possono anche essere posizionati in un'area del locale di lavorazione, a condizione che vengano svuotati e lavati entro ventiquattro ore dalla produzione del residuo. In caso di impossibilità ad avviare al riutilizzo o allo smaltimento i residui entro ventiquattro ore dalla loro produzione, gli stessi devono essere refrigerati.
2. I contenitori di cui al comma 1 autorizzati dal competente servizio dell'USL possono essere autorizzati al trasporto degli avanzi al punto di stoccaggio o smaltimento.

Art. 36.

Disposizioni sulla conservazione degli alimenti attraverso la refrigerazione.

1. La refrigerazione degli alimenti può essere effettuata esclusivamente utilizzando celle ed armadi frigoriferi espressamente riportati nella prescritta autorizzazione sanitaria.
2. Nei frigoriferi, le carni rosse non protette da involucri devono essere separate dalle carni bianche, dai prodotti a base di carne e da ogni altro tipo di alimento, quali formaggi e verdure. Tali prodotti devono, quindi, essere collocati in spazi distinti, delimitati da separazione fisica e razionalmente individuati.

Art. 37.

Disposizioni sulla conservazione degli alimenti attraverso il congelamento.

1. Il congelamento è possibile in locali, anche polivalenti, autorizzati ai sensi dell'art. 2 della l. 283/1962 ed in presenza di attrezzature che garantiscano il

raggiungimento della temperatura, in circa quattro ore, di -18°C a cuore del prodotto. La dichiarazione di conformità delle attrezzature impiegate per il congelamento, rilasciata dal competente servizio del Dipartimento di prevenzione dell'USL, dev'essere indicata nell'autorizzazione sanitaria.

2. I prodotti congelati vanno mantenuti alla temperatura di -15°C in appositi armadi o celle frigorifere, individuati nell'autorizzazione sanitaria, e possono essere situati all'interno di locali che, seppur non indicati nella autorizzazione sanitaria, presentino comunque requisiti minimi di igienicità ai sensi delle disposizioni vigenti.
3. Prima della congelazione le carni devono essere opportunamente protette da film plastici sui quali devono essere riportati, su apposita etichetta, denominazione e sede della ditta che effettua il congelamento, data di congelamento, nome commerciale e specie animale da cui provengono le carni. E' consentita la conservazione delle carni rosse congelate per un periodo massimo di dodici mesi.
4. L'utilizzo di alimenti congelati nella preparazione dei pasti dev'essere espressamente indicato nel menu.

Art. 38.

Disposizioni sulla conservazione degli alimenti attraverso l'impiego del sottovuoto.

1. La pratica del sottovuoto è ammessa in locali anche polivalenti comunque autorizzati ai sensi della l. 283/1962. L'autorizzazione deve contenere esplicitamente la possibilità di svolgere tale attività, nonché l'elenco e la tipologia delle attrezzature a tale scopo utilizzate.

Art. 39.

Disposizioni per l'utilizzo di latte crudo per il consumo diretto.

1. Ai fini del presente regolamento, si definisce latte crudo il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di vacche, pecore, capre, non sottoposto ad un trattamento termico con temperatura superiore a 40°C, né ad altri trattamenti aventi un effetto equivalente.
2. L'utilizzo di latte crudo delle varie specie animali per il consumo diretto in una azienda agrituristica è ammesso con l'obbligo del rispetto delle seguenti prescrizioni:
 - (a) l'allevamento deve avere la qualifica di ufficialmente indenne da tubercolosi, da brucellosi e da leucosi;
 - (b) dev'essere ottenuta preventiva autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 1 del R.D. 9 maggio 1929, n. 994 (Approvazione del regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo

- diretto), da parte del Sindaco, previa istruttoria tecnica del Servizio veterinario;
- (c) ciascun animale deve poter essere identificato dal veterinario dell'USL;
 - (d) immediatamente prima e durante la mungitura non dev'essere consentito alcun lavoro che influisca sfavorevolmente sul latte;
 - (e) prima di sottoporre l'animale alla mungitura si deve curare che i capezzoli, la mammella ed eventualmente le parti adiacenti dell'inguine, della coscia e dell'addome siano puliti;
 - (f) prima di mungere, il mungitore deve controllare l'aspetto dei primi getti del latte. Qualora si rilevi una qualsiasi anomalia fisica, il latte dell'animale in causa dev'essere escluso dall'uso. Gli animali che presentano malattie cliniche alla mammella devono essere munti per ultimi o con una macchina separata oppure a mano ed il loro latte dev'essere escluso dall'uso diretto;
 - (g) gli addetti alla mungitura ed al successivo trattamento del latte devono essere in possesso del prescritto libretto sanitario, di cui all'art. 14 della l. 283/1962 e del regolamento di cui al d.p.r. 327/1980, e devono indossare abiti da mungitura puliti;
 - (h) i mungitori devono lavarsi le mani immediatamente prima di iniziare la mungitura e tenerle per quanto possibile pulite durante tutta l'operazione. Eventuali ferite aperte ed escoriazioni devono essere ricoperte da bende impermeabili;
 - (i) immediatamente dopo la mungitura, il latte dev'essere raffreddato ad una temperatura massima di +6°C;
 - (j) i secchi contenenti il latte devono essere coperti finché restano in stalla;
 - (k) il latte dev'essere sottoposto a filtrazione. Il filtro utilizzato dev'essere pulito o sostituito, a seconda del tipo, prima che si esaurisca la sua capacità di assorbimento. Il filtro deve in ogni caso essere sostituito o pulito prima di ciascuna mungitura. E' vietato l'uso di tessuti filtranti;
 - (l) il materiale e le apparecchiature o le loro superfici, destinate ad entrare in contatto con il latte, devono essere fabbricati con materiale liscio che sia facile da lavare, pulire e disinfettare, che resista alla corrosione e che non sviluppi nel latte elementi in quantità tale da poter mettere in pericolo la salute umana, alterare la composizione del latte od esercitare un'influenza negativa sulle proprietà organolettiche del latte;

- (m) dopo l'uso, gli utensili utilizzati per la mungitura, gli impianti per la mungitura meccanica ed i recipienti che in qualsiasi modo entrano in contatto con il latte devono essere lavati, puliti e disinfettati;
 - (n) la mungitura e la manipolazione del latte sono vietate alle persone che, attraverso il latte, possano trasmettere malattie infettive contagiose o di qualsiasi altro tipo;
 - (o) il latte dev'essere conservato a temperatura di +2°C / +6°C fino ad un massimo di due giorni, in recipienti per alimenti.
3. Il Servizio veterinario effettua controlli periodici nelle aziende agrituristiche autorizzate a utilizzare latte crudo destinato al consumo diretto, al fine di verificare il mantenimento delle condizioni zoosanitarie richieste, nonché le modalità di conservazione del latte e la sua composizione.

CAPO X DISPOSIZIONI FINALI

Art. 40. Rinvio.

1. Per quanto non previsto dal presente regolamento si fa riferimento alle norme statali e regionali vigenti, in materia di tutela dell'ambiente dagli inquinamenti, di tutela igienico-sanitaria degli alimenti, delle bevande e degli ambienti di lavoro, di sicurezza e tutela dei lavoratori e di prevenzione degli incendi.

(1) Il presente comma è stato annullato dalla Commissione di Coordinamento per la Valle d'Aosta con nota prot. n. 3080 AF/10 in data 8 aprile 1998, pubblicata come errata corrige sul B.U. 5 maggio 1998, n. 19.

(2) Comma abrogato dall'**art. 7 del R.R. 17 agosto 1999, n. 3.**

(3) Il presente articolo è stato annullato dalla Commissione di Coordinamento per la Valle d'Aosta con nota prot. n. 3080 AF/10 in data 8 aprile 1998, pubblicata come errata corrige sul B.U. 5 maggio 1998, n. 19.

Valle d'Aosta - § 5.2.71 - Regolamento regionale 14 aprile 1998, n. 1.
Regolamento di applicazione della legge regionale 24 luglio 1995, n. 27
Sommario Testo Riferimenti Giurisprudenza