

Regione Lazio

Regolamenti Regionali

Regolamento 17 marzo 2014, n. 6

Modifiche al Regolamento regionale 31 luglio 2007 n. 9 concernente: "Disposizioni attuative ed integrative della legge 2 novembre 2006, n. 14 (Norme in materia di agriturismo e turismo rurale), relative all'agriturismo".

LA GIUNTA REGIONALE
ha adottato

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE
e m a n a

il seguente regolamento:

Art. 1

(Inserimento dell'articolo 1 bis al r.r. 31 luglio 2007, n. 9)

1. Dopo l'articolo 1 del Regolamento regionale 31 luglio 2007, n. 9, è inserito il seguente :

*“Art. 1 bis
(Definizioni)*

1. Ai fini del presente regolamento si intende per:

- a) operatore agrituristico: l'imprenditore agricolo che svolge attività agrituristica;
- b) attività agrituristica: l'attività di ricezione e ospitalità o di ristoro esercitata, nei limiti previsti dall'art. 2135 del codice civile, dall'imprenditore agricolo iscritto nella sezione speciale del registro di cui all'art. 2, del decreto del Presidente della Repubblica 14 dicembre 1999, n. 558 (Regolamento recante norme per la semplificazione della disciplina in materia di registro delle imprese, nonché per la semplificazione dei procedimenti relativi alla denuncia di inizio di attività e per la domanda di iscrizione all'albo delle imprese artigiane o al registro delle imprese per particolari categorie di attività soggette alla verifica di determinati requisiti tecnici (numeri 94-97-98 dell'allegato I della legge 15 marzo 1997, n. 59) e, se società cooperativa, iscritta altresì all'albo regionale delle cooperative. L'attività agrituristica è svolta attraverso l'utilizzo della propria azienda, in rapporto di connessione e complementarietà rispetto alle attività di coltivazione del fondo, silvicoltura, allevamento di animali, acquacoltura e pesca che devono comunque rimanere principali;
- c) ricezione e ospitalità: la ricezione è l'attività con cui l'operatore agrituristico riceve, nell'arco della giornata, nelle proprie strutture ed aree, i fruitori dell'agriturismo, che possono essere singoli o gruppi, interessati alla conoscenza dei cicli di lavorazione,

allo svago, al ristoro; l'ospitalità è l'attività con cui l'operatore agriturismo mette a disposizione dei propri clienti locali idonei all'alloggiamento o soggiorno, di seguito denominata attività di alloggio agriturismo, o accoglie in spazi aperti destinati alla sosta campeggiatori o turisti muniti di altri mezzi di pernottamento autonomi e mobili, di seguito denominata attività di campeggio agriturismo;

d) ristoro agriturismo: l'attività con cui l'operatore agriturismo somministra pasti e bevande, di seguito denominata attività di somministrazione o ristoro agriturismo mediante servizio assistito di somministrazione di cui all'art. 30 bis della legge 9 agosto 2013, n. 98 di modifica dell'art. 4 comma 8 bis) del Dlgs. 18 maggio 2001, n. 228;

e) operatore del settore alimentare: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo, ove per impresa alimentare si intende il soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti;

f) autorizzazione comunale: il provvedimento amministrativo con cui, per gli effetti di cui all'art. 6 della legge regionale n. 14/2006, il comune territorialmente competente in base all'ubicazione o alla prevalente ubicazione degli immobili destinati all'attività agriturismo, autorizza l'operatore agriturismo all'esercizio dell'attività stessa, fissandone limiti e modalità;

g) prodotti aziendali o di produzione aziendale: i prodotti ottenuti e lavorati dall'impresa agricola, nonché quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola attraverso lavorazioni esterne, nonché i prodotti agricoli e agroalimentari trasformati, acquistati dalle cooperative presso le quali sono state conferite o vendute, anche tramite i centri cooperativi di raccolta a esse associati, le materie prime oggetto di trasformazione nel limite del quantitativo conferito o venduto;

h) prodotti tipici della regione: i prodotti a denominazione di origine, i prodotti ad indicazione geografica ed i Prodotti Agroalimentari Tradizionali contenuti nell'Elenco di cui al D.M. 178/98;

i) prodotti regionali tradizionali: i prodotti, di cui al decreto del Ministro per le politiche agricole 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173) e al Decreto del Direttore Generale delle politiche agricole ed agroindustriali nazionali 18 luglio 2000 (Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali);

l) strade del vino: percorsi segnalati e pubblicizzati con appositi cartelli, caratterizzati dalla presenza di vigneti e cantine di aziende agricole, singole ed associate, aperte al pubblico, ovvero di oliveti e frantoi, di aziende di produzione dei prodotti agroalimentari tipici e tradizionali regionali nonché di attrattive culturali, naturalistiche e storiche di cui al regolamento regionale 20 dicembre 2002, n. 4, di attuazione della L.R. 03 Agosto 2001, n. 21 (Disciplina delle strade del vino, dell'olio d'oliva e dei prodotti agroalimentari tipici e tradizionali);

m) degustazione organizzata: l'accoglienza degli ospiti ai fini della degustazione di prodotti aziendali e di prodotti tipici e tradizionali regionali di cui all'art 2, comma 3, lettera c) della L.R. 14/2006;

n) fattorie didattiche: le aziende del settore agricolo, della pesca e dell'acquacoltura il cui imprenditore, nell'ambito delle attività previste dall'art. 2135 del codice civile, esercita attività culturali e didattiche rivolte in particolare alle scuole e in generale a favore dei consumatori, che assumono anche valenza di fattorie sociali quando estendono i loro servizi alle fasce di popolazione che presentano forme di disagio sociale, ai sensi dell'art. 2, comma 3, lettera d) della l.r. 14/2006;

o) altezza sul livello del mare (m/slm): esprime l'altitudine rispetto al livello del mare dell'impresa agrituristica ed è determinata facendo riferimento all'ubicazione dell'attività agrituristica;

p) spuntino: cibo non cucinato o bevanda;

q) aree svantaggiate: le aree individuate dalla direttiva 75/273/CEE del Consiglio, del 28 aprile 1975, relativa all'elenco comunitario delle zone agricole svantaggiate ai sensi della direttiva 75/268/CEE Italia).”.

Art. 2

(Modifiche all'articolo 2 del r.r. 31 luglio 2007, n. 9)

1. All'articolo 2 del r.r. 9/2007 sono apportate le seguenti modifiche:

a) al comma 1, dell'articolo 2, dopo la lettera a), è inserita la seguente:

a bis) “ la scheda di validazione relativa al fascicolo aziendale;”

b) dopo il comma 1, dell'articolo 2, è inserito il seguente:

“1 bis. Gli operatori agrituristici dopo l'iscrizione negli elenchi provinciali di cui all'articolo 17 della legge hanno l'obbligo di iniziare l'attività entro 1 anno e darne relativa comunicazione alla Provincia.”.

Art. 2 bis

(Modifica all'art. 3 del r.r. 31 luglio 2007, n. 9)

1. All'articolo 3 del r.r. 9/2007 sono apportate le seguenti modifiche:

a) La rubrica è sostituita dalla seguente: “Segnalazione certificata di inizio attività – SCIA”;

b) Al comma 1 le parole “Nella dichiarazione di inizio attività oltre a quanto previsto dall'articolo 18 della legge” sono sostituite dalle seguenti: “Nella segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), da presentare ai sensi dell'articolo 19 della legge 7 agosto 1990, n. 241 (Nuove norme in materia di procedimento amministrativo e diritto di accesso ai documenti amministrativi) e successive modifiche, oltre a quanto previsto dall'articolo 18, comma 1, della legge,”;

c) Il comma 2 è sostituito dal seguente:

“2. Il comune comunica alla provincia competente il ricevimento della SCIA.”.

Art. 2 ter

(Modifica all'articolo 4 del r.r. 9/2007)

1. Dopo il comma 4 dell'articolo 4 del r.r. 9/2007 è aggiunto il seguente:

“4 bis. Gli operatori agrituristici comunicano, per via telematica, gli arrivi e le presenze all'Agenzia regionale per il turismo di cui all'art. 12 della legge regionale 6 agosto 2007, n. 13 (Organizzazione del sistema turistico laziale. Modifiche alla legge regionale 6 agosto 1999, n. 14 “Organizzazione delle funzioni a livello regionale e locale per la realizzazione del decentramento amministrativo” e successive modifiche) e successive modifiche e alla provincia competente per territorio al fine della rilevazione statistica del movimento turistico regionale, secondo le modalità definite con deliberazione della Giunta Regionale 9 marzo 2012, n. 91 (Approvazione delle linee guida concernenti modalità e termini di comunicazione, per via telematica, degli arrivi e delle presenze alla Regione Lazio e all'Amministrazione provinciale competente per territorio, da parte dei soggetti titolari di autorizzazione o gestori di esercizio ricettivo, ai fini della rilevazione statistica del movimento turistico regionale (legge regionale n. 13/2007, art. 28, come modificata dalla legge regionale n. 17/2011)).”.

Art. 3
(Sostituzione dell'articolo 5 del r.r. 31 luglio 2007, n. 9)

1. L'articolo 5 del r.r. 9/2007 è sostituito dal seguente:

“Art. 5
(Coefficiente correttivo)

1. La Provincia determina, nei limiti previsti dall'articolo 14, comma 3 della legge, un coefficiente correttivo del tempo di lavoro agricolo relativamente alle zone montane o svantaggiate, alle aree naturali protette e per le aziende riconosciute biologiche. Le tabelle dei coefficienti correttivi sono aggiornate con cadenza triennale e pubblicate entro il 31 dicembre dalla Direzione Regionale Agricoltura.”.

Art. 4
(Modifiche all'articolo 6 del r.r. 31 luglio 2007, n. 9)

1. Il comma 5 dell'articolo 6 del r.r. 9/2007 è sostituito dal seguente.

“5. Nel caso in cui alle attività agricole siano connesse attività di sauna, bagno turco, idromassaggio, massaggi e attività di wellness, non inserite nelle tabelle previste dall'articolo 14, comma 2, della legge, l'imprenditore agricolo redige una specifica analisi dei tempi di lavoro connesse alle suddette attività. Tale analisi è soggetta a valutazione di congruità da parte della Provincia competente”.

Art. 5
(Modifiche all'articolo 7 del r.r. 31 luglio 2007, n. 9)

1. All'articolo 7 del r.r. 9/2007 sono apportate le seguenti modifiche:
- a) al comma 1 le parole "di nuova edificazione" sono soppresse;
 - b) al comma 1 le parole “ sono conformi” sono sostituite dalle seguenti: "devono risultare conformi.”.

Art. 6
(Sostituzione dell'articolo 9 del r.r. 31 luglio 2007, n. 9)

1. L'articolo 9 del r.r. 9/2007 è sostituito dal seguente:

“Art. 9
(Requisiti generali applicabili alle strutture e ai locali destinati agli alimenti ed alle attività ricreative)

1. Per le strutture e i locali polifunzionali destinati agli alimenti, loro preparazione, lavorazione o trasformazione e confezionamento in particolare cucine e laboratori, si applica la normativa vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare.
2. Al fine di uniformare i requisiti sul territorio regionale, le strutture e i locali di cui al comma 1 devono avere:
- a) una superficie minima di almeno 12 metri quadri;
 - b) pareti trattate o rivestite con materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza minima di 2 metri di altezza da piastrelle;
 - c) parte rimanente delle pareti e soffitto in buone condizioni e che non permettano la

- caduta di polvere e il radicamento e lo sviluppo di muffe;
 - d) pavimento lavabile e disinfettabile;
 - e) finestre e porte protette da dispositivi contro gli insetti e i roditori;
 - f) lavello fornito di erogatore d'acqua a comando non manuale;
 - g) distributore di sapone e asciugamani a perdere;
 - h) contenitore per rifiuti apribile con comando a pedale;
 - i) cappa, sovrastante la zona di cottura, di dimensione tale da poter convogliare all'esterno i fumi e i vapori ed eventualmente dotato di sistemi di aerazione ove ciò si rendesse necessario in relazione alla potenza dei fuochi;
 - l) tavoli da lavoro con superficie lavabile e armadietti chiudibili;
 - m) lavastoviglie, anche di tipo non industriale, qualora siano previsti nel locale somministrazione pasti per più di venti posti a sedere;
 - n) frigorifero, anche di tipo non industriale, di capacità adeguata e dotato di termometro di massima e di minima.
 - o) armadio chiuso destinato a riporre il materiale per le pulizie e la disinfezione, o apposito locale separato da quello dove vengono immagazzinati, lavorati, trasformati, serviti e consumati gli alimenti e le bevande;
 - p) collegamento alla rete idrica comunale.
3. Per la somministrazione di spuntini è permesso ricavare, per la preparazione degli stessi, anche eventualmente nella stessa cucina familiare, un settore con piano di lavoro lavabile e disinfettabile delimitato da superfici ugualmente lavabili e disinfettabili.
4. Nel caso in cui le altezze, le luci e vedute, tenuto conto della ruralità delle costruzioni, non siano sufficienti ad assicurare una adeguata aerazione, può essere adottato un sistema meccanico per il ricambio dell'aria.
5. Nelle aziende autorizzate per un numero di ospiti non superiore a 15, il locale per la preparazione di pasta fresca, pane, confetture, marmellate, succhi di frutta, verdure sott'olio, e salse non è soggetto ad autorizzazione sanitaria a condizione che la produzione sia somministrata agli ospiti e che il locale abbia i seguenti requisiti:
- a) superficie minima di 9 metri quadrati con sufficiente areazione;
 - b) lavello destinato esclusivamente al lavaggio delle materie prime;
 - c) lavello destinato esclusivamente al lavaggio delle attrezzature;
 - d) piano di cottura con idoneo impianto di aspirazione;
 - e) dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori e insetti;
 - f) attrezzature che consentano un' adeguata conservazione e separazione tra generi di diversa tipologia dei materiali destinati al confezionamento;
 - g) autoclave nel caso di preparazione di succhi di frutta, verdure sott'olio e salse.”.

Art.7

(Modifiche all'articolo 10 del r.r. 31 luglio 2007, n. 9)

1. Al comma 1 dell'articolo 10 del r.r. 9/2007 dopo le parole “di attività svolta” sono inserite le seguenti: “, e comunque di almeno 1,5 metri quadri per posto a sedere,”

Art. 8

(Modifiche all'articolo 11 r.r. 31 luglio 2007, n. 9)

1. Al comma 3 dell'articolo 11 del r.r. 9/2007 le parole “laddove le strutture aziendali lo consentano” sono soppresse.

Art. 9

(Modifiche all'articolo 13 del r.r. 31 luglio 2007, n. 9)

1. All'articolo 13 del r.r. 9/2007 sono apportate le seguenti modifiche:
 - a) al comma 1 dopo le parole "ospitalità in spazi aperti" sono inserite le seguenti: "di campeggiatori o di turisti muniti di altri mezzi di pernottamento autonomi e mobili";
 - b) al comma 1 la parola " 60" è sostituita dalla seguente "40";
 - c) la lettera d) del comma 3 è soppressa;
 - d) dopo il comma 3 è inserito il seguente:
"3 bis) . Nel caso di sosta esclusiva di autocaravan, come definiti dall'articolo 54, comma i, lettera m), del decreto legislativo 30 aprile 1992, n. 285 (Nuovo codice della strada), le piazzole hanno una superficie minima di 40 metri quadrati ciascuna, e devono essere dotate di almeno una presa elettrica ogni quattro piazzole, una presa d'acqua ed un impianto igienico-sanitario atto ad accogliere i residui organici e le acque chiare e luride, raccolti negli appositi impianti interni delle autocaravan."

Art. 10

(Modifica all'articolo 14 del r.r. 31 luglio 2007, n. 9)

1. All'articolo 14 del r.r. 9/2007 sono apportate le seguenti modifiche:
 - a) prima del comma 1, è inserito il seguente:
"01. Ai fini del presente regolamento s'intendono comunque connesse con le attività aziendali:
 - a) le attività ricreative di tipo sportivo e culturale aventi ad oggetto in particolare l'equitazione, il nolo di cicli, di natanti, l'organizzazione di attività escursionistiche, anche con veicoli tipici in ambito rurale e con mezzi nautici tipici in ambito fluviale, di itinerari artistici e naturalistici, la pratica in strutture aziendali di golf, tennis, bocce, calcetto, pallavolo, nuoto, equitazione ed altri tipi di sport, l'organizzazione di corsi e seminari, di attività espositive, intrattenimenti musicali e giornate culturali tese a valorizzare le tradizioni, la cultura ed i prodotti del mondo agricolo, l'allestimento di raccolte di oggetti di cultura materiale attinenti al mondo rurale, la pesca sportiva e l'attività agriturismo - venatoria;
 - b) le attività ricreative che valorizzano l'ambiente rurale e che utilizzano la natura per lo svago degli ospiti."
 - c) al comma 1, dopo le parole "somministrazione dei pasti." sono inserite le seguenti:
"La superficie da destinare alle attività sportive sopradescritte non può oltrepassare la soglia del 10% della superficie agricola totale (SAT) e comunque non essere superiore ai 10.000 mq."

Art. 11

(Inserimento dell'articolo 14 bis al r.r. . 31 luglio 2007, n. 9)

1. Dopo l'art. 14 del r.r. 9/2007 è inserito il seguente

*"Art. 14 bis
(Attività e servizi complementari all'ospitalità)*

1. Le attività e i servizi di cui al comma 1, dell'articolo 14, che non generano un corrispettivo autonomo rispetto alle attività previste all'articolo 2, comma 3 della legge,

possono essere offerti ai soli ospiti che fruiscono dei servizi e delle attività di cui all'articolo 14. Rientrano in particolare tra i servizi complementari anche le piscine e le attività inerenti la cura del benessere e della salute.”.

Art. 12

(Modifiche all'articolo 15 r.r. 31 luglio 2007, n. 9)

1. All'articolo 15 del r.r. 9/2007 sono apportate le seguenti modifiche:

a) prima del comma 1 dell'articolo 15 è inserito il seguente:

“01. Le piscine annesse alle strutture agrituristiche, che costituiscono parte integrante del complesso ricettivo e utilizzate esclusivamente dai fruitori della struttura, sono classificate private ad uso collettivo fino ad una superficie di 160 metri quadri e profondità media dell'acqua non superiore a 1,40 metri. Sono in ogni caso fatte salve le norme igienico sanitarie in materia di qualità delle acque.”.

b) al comma 1 le parole “per i quali” sono sostituite dalle seguenti: “ laddove”

Art. 13

(Sostituzione dell'articolo 17 del r.r. 31 luglio 2007, n. 9)

1. L'articolo 17 del r.r. 9/2007 è sostituito dal seguente:

“Art. 17

(Attività di macellazione e di preparazione di alimenti)

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

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

3. E' consentita la macellazione di tali specie animali in azienda solamente per la vendita o la somministrazione al consumatore finale e per un quantitativo fino a settemila capi all'anno di pollame, con un massimo di cinquanta capi al giorno, e mille lagomorfi, con un massimo di trenta capi al giorno. Qualora l'impresa agricola non disponga di un proprio macello può usufruire del macello autorizzato di un altro agriturismo regionale, nei limiti di macellazione dello stesso oppure di macelli mobili autorizzati.

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

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

Art. 14

(Inserimento dell'articolo 17 bis al r.r. 31 luglio 2007, n. 9)

1. Dopo l'articolo 17 del r.r.9/2007 è inserito il seguente:

“Art. 17 bis

(Compiti dell'operatore del settore alimentare dell'agriturismo)

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

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

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

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

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

3. Gli OSA assicurano:

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

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

4. Tali attività sono soggette a notifica alla ASL territorialmente competente.”.

Art.15

(Inserimento dell'articolo 17 ter al r.r. 31 luglio 2007, n. 9)

1. Dopo l'articolo 17 bis del r.r. 9/2007 è inserito il seguente:

“Art. 17 ter

(Congelamento dei prodotti aziendali)

1. E' consentito il congelamento dei prodotti di origine animale e vegetale unicamente destinati ad essere utilizzati nella preparazione di cibi da somministrare per l'attività di ristoro.

2. Il congelamento di pietanze cotte e precotte è consentito esclusivamente a mezzo di

abbattitore di temperatura.

3. Le derrate, in perfette condizioni di salubrità e freschezza, possono essere sottoposte a congelamento con adeguato apparecchio refrigerante, anche di tipo non industriale, munito di termometro registratore con indicatore delle temperature massima e minima e mancati funzionamenti. In ogni caso detto intervento di conservazione avviene subito dopo il confezionamento degli alimenti utilizzando un idoneo involucro sul quale sono indicati il mese e l'anno in cui lo stesso è stato effettuato nonché lo specifico trattamento cui gli alimenti sono stati sottoposti. Nell'arco dell'intera durata del trattamento sono scrupolosamente mantenute le temperature di conservazione prescritte dalla normativa vigente in materia a seconda dei prodotti, i quali, una volta scongelati, non possono essere nuovamente congelati.

4. Per poter somministrare prodotti aziendali conservati ai sensi del comma 3, siano essi freschi, cotti o precotti, va fatta esplicita menzione di ciò nella notifica di attività fatta all'autorità sanitaria competente.”.

Art. 16

(Modifiche all'articolo 18 del r.r. 31 luglio 2007, n. 9)

1. All'articolo 18 del r.r. 9/2007 prima del comma 1 è inserito il seguente:

“ 01. Le materie prime utilizzate per la produzione dei pasti e delle bevande somministrate sono di produzione propria o acquistate presso artigiani che possano certificare la provenienza regionale o presso produttori agricoli singoli o associati della regione, ivi compresi i prodotti ittici di mare o d'acqua dolce, i prodotti tipici e tradizionali della regione, per un valore annuo pari ad almeno l'ottanta per cento dell'intera materia prima utilizzata. Le imprese agrituristiche che concludono accordi di fornitura permanente con altre imprese agricole della zona, di durata almeno triennale, per le sole materie prime destinate alla somministrazione in misura non inferiore al 25% dei limiti della provenienza possono computare le relative produzioni acquisite nel calcolo della prevalenza dei pasti di cui all'articolo 14, comma 4 lettera c) della legge, fermo restando quanto stabilito dal comma 5.”.

Art. 17

(Sostituzione dell'articolo 19 del r.r. 31 luglio 2007, n. 9)

L'articolo 19 del r.r. 9/2007 è sostituito dal seguente:

“Art. 19

(Classificazione delle aziende agrituristiche e procedura per l'attribuzione della classificazione)

1. Le aziende agrituristiche vengono classificate tenendo conto delle linee guida previste per la classificazione di cui all'Allegato A del presente regolamento.
2. L'imprenditore agricolo, per l'attribuzione alla propria azienda agriturbistica di una delle classi previste dal D.M. 13 febbraio 2013, come richiamate nell'Allegato di cui al comma 1, provvede alla autoattribuzione dei requisiti contenuti nella specifica domanda da presentare all'Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura (ARSIAL) che ne certifica l'avvenuta consegna. Trascorsi 30gg da tale adempimento ed in mancanza di comunicazione contraria da parte dell'ARSIAL l'impresa candidata può utilizzare la classe richiesta.
3. L'ARSIAL, attraverso gli appositi controlli di verifica periodica, provvede

all'eventuale accertamento della veridicità dei requisiti dichiarati.

4. In caso di variazioni in aumento o in diminuzione dei requisiti relativi alla classificazione, l'impresa è tenuta a darne immediata comunicazione all'ARSIAL attraverso l'invio di una nuova domanda, che è soggetta alla medesima procedura sopradescritta. L'ARSIAL, su specifica richiesta dell'imprenditore agricolo, provvede ad aggiornare la classificazione precedentemente attribuita in caso di variazioni nel frattempo intervenute negli elenchi ufficiali.”.

Art. 18

(Abrogazioni al r.r. 31 luglio 2007, n. 9)

1. Dalla data di entrata in vigore del presente regolamento sono abrogati i seguenti articoli:

- a) art. 20 (Agriturismo tradizionale);
- b) art. 21 (Agriturismo con caratterizzazione enogastronomica);
- c) art. 22 (Agriturismo con caratterizzazione naturalistica);
- d) art. 23 (Agriturismo con caratterizzazione culturale);
- e) art. 24 (Agriturismo con caratterizzazione biologica);
- f) art. 25 (Agriturismo con caratterizzazione ecologica)
- g) art. 26 (Procedura per l'attribuzione della classificazione).

Art. 19

(Disposizioni transitorie)

1. Le aziende agricole che alla data di entrata in vigore del presente regolamento risultano già iscritte nell'elenco provinciale di cui all'art. 17 della l.r. n. 14/2006 sono iscritte di diritto nei nuovi elenchi sulla base della documentazione prevista dall'art. 2 del r.r. 9/2007. In caso di difformità rispetto alla documentazione prevista all'articolo 2, si provvede, da parte degli operatori, all'adeguamento della stessa entro 12 mesi dalla data di entrata in vigore del presente regolamento. Decorso inutilmente tale termine si provvede alla cancellazione dall'elenco provinciale di cui all'art. 2.

2. Gli operatori di cui al comma 1, già iscritti nell'elenco provinciale di cui all'art. 2 del r.r. n. 9/2007, che non hanno iniziato l'attività, hanno l'obbligo di iniziare la stessa entro 12 mesi dall'adeguamento di cui al comma 1, e darne relativa comunicazione alla Provincia, entro i successivi 30 giorni. Decorso tale termine si provvede alla cancellazione dall'elenco provinciale stesso.

3. Le piscine preesistenti al momento dell'entrata in vigore del presente regolamento sono classificate private ad uso collettivo anche se di superficie e profondità superiori ai limiti indicati.

Art.20
(Entrata in vigore)

1. Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione sul Bollettino Ufficiale.

Il presente regolamento regionale sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione. E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare come regolamento della Regione Lazio.

Roma, lì 17 Marzo 2014

Il Presidente
Nicola Zingaretti

ALLEGATO A – LINEE GUIDA PER LA CERTIFICAZIONE

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

Attualità e funzioni della Classificazione nell'agriturismo

1. Scopi della classificazione

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

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

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

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

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

2. Procedura di classificazione

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

3. Scelta dei requisiti

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

4. Distinzione fra classificazione e qualificazione

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

5. Distinzione fra classificazione e informazione

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

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

6. Classificazione e norme

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

7. Quali aziende agrituristiche classificare

L'azienda agrituristica può offrire i seguenti servizi:

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

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

8. Requisiti peculiari dell'agriturismo

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

9. Requisiti non omogenei

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

10. Significato della classificazione ai fini della comprensione del consumatore

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

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

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

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

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

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

11. PROCEDURA DI CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE

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

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

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

I requisiti sono ordinati in 7 sezioni tematiche:

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

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

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

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

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

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

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

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

Categoria 2 simboli: punteggi minimi per sezione tematica

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

Categoria 3 simboli: punteggi minimi per sezione tematica:

Sezioni tematiche	Punteggi minimi
Generali (sezioni tematiche 1, 2, 6 e 7)	24
Alloggio (sezione 3, se effettuato)	8
Campeggio (sezione 4, se effettuato)	8
Ristorazione (sezione 5, se effettuato)	12
E' obbligatorio il requisito speciale 3.4	

Categoria 4 simboli: punteggi minimi per sezione tematica:

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

Categoria 5 simboli: punteggi minimi per sezione tematica:

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

Classificazione delle aziende agrituristiche

Prospetti per sezioni tematiche: requisiti e punteggi

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

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

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

	- ristorazione, - attività ricreative, didattiche e culturali, - listino prezzi, - carta dei servizi (regole dell'accoglienza), - percorso per raggiungere l'azienda. A ciascun argomento è dedicata almeno una pagina e, in ciascuna delle pagine descrittive, è pubblicata almeno una fotografia. I servizi di accoglienza sono indicati in quanto effettivamente prestati.		
2.12	Il sito internet aziendale contiene informazioni dettagliate sugli argomenti indicati al punto precedente (descrizione dei singoli alloggi, dei singoli prodotti propri in vendita, delle principali specialità offerte dal ristorante, di ciascun servizio ricreativo e culturale, ecc.).	1	
2.13	Possibilità di pagamento con Bancomat, Carta di Credito, Pay Pal.	1	●
2.14	L'azienda possiede una certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente pubblico o equivalente.	1	
2.15	L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo.	1	●
	TOTALE SEZIONE	23	8

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

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

4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO

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

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

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

6. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE			
6.1	A tutti gli ospiti viene proposta la visita dell'azienda con presentazione delle attività agricole.	2	●
6.2	E' disponibile un'area relax all'aperto, attrezzata con sedie, tavoli, sdraio, ombrelloni, prato-solarium (almeno 10 mq per ospite o 200 mq complessivi), e/o dispone di spazi con grill a disposizione degli ospiti.	2	
6.3	Sono disponibili attrezzature per il gioco all'aperto, escluse quelle per bambini di cui al punto 6.6 (almeno uno fra ping pong, bocce, minigolf, tiro con l'arco, calcetto, pallavolo, pesca sportiva, tennis, ecc.).	1	
6.4	Si organizzano escursioni a cavallo con guida abilitata (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	●
6.5	Si organizzano lezioni di equitazione con istruttore abilitato (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	
6.6	Sono disponibili biciclette per gli ospiti (almeno una ogni 4 posti letto), e/o l'azienda è dotata di una struttura per il ricovero e la riparazione delle biciclette dei cicloturisti.	2	
6.7	Sono disponibili attrezzature per il gioco dei bambini (almeno 3 fra scivolo, giostrina, bilancia, ecc.) o una piscina per bambini (anche fuori terra, minimo 15 mq). e/o l'azienda è dotata di una struttura per la nursery e/o di lavanderia.	2	●
6.8	E' disponibile una piscina per adulti (vasca interrata, di almeno 2,5 mq per posto letto, con superficie minima di 25 mq).	2	●
6.9	L'azienda è qualificata agriturismo-venatoria o faunistico-venatoria e/o l'azienda svolge attività di ititurismo.	0,5	
6.10	L'azienda organizza servizi per il benessere della persona (centro-benessere, beauty farm, ecc.) basati prevalentemente sull'impiego di prodotti naturali propri o locali.	0,5	
6.11	Si organizzano attività didattiche legate alla conoscenza dell'agricoltura, della natura, dell'enogastronomia, dell'artigianato.	2	
6.12	L'azienda è dotata di un servizio per l'accoglienza degli animali domestici degli ospiti.	1	
6.13	E' presente in azienda una raccolta organizzata di testimonianze storiche dell'agricoltura e della comunità rurale (almeno 30 reperti con schede descrittive).	1	
6.14	E' disponibile una sala comune con televisione o la	1	

	televisione negli alloggi.		
6.15	L'azienda ha stabilito convenzioni con operatori del territorio per la fruizione di servizi di accoglienza non disponibili al proprio interno (convenzioni documentate per almeno tre servizi; esempio: ristoranti, visite culturali guidate, escursioni a piedi, a cavallo, in bicicletta, centri sportivi, osservazioni naturalistiche ecc.).	1	●
	TOTALE SEZIONE	22	5

7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA			
7.1	Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche oppure il titolare dell'azienda possiede la qualifica di IAP o CD da almeno tre anni.	1	●
7.2	L'azienda è certificata biologica.	2	●
7.3	In azienda è presente un vigneto (un appezzamento unico di almeno 0,5 ettari).	1	
7.4	In azienda è presente un oliveto (un appezzamento unico di almeno 0,5 ettari).	1	
7.5	In azienda è presente un frutteto (un appezzamento unico di almeno 0,5 ettari).	1	
7.6	In azienda è presente un orto (un appezzamento unico di almeno 0,05 ettari).	1	
7.7	In azienda è presente un seminativo (un appezzamento unico di almeno 1,0 ettari).	1	
7.8	In azienda è presente un bosco di conifere o latifoglie (un appezzamento unico di almeno 2,0 ettari).	1	
7.9	In azienda è attiva una cantina (visitabile) per la produzione di vino.	2	
7.10	In azienda è attivo un caseificio (visitabile) per la produzione di formaggio.	2	
7.11	In azienda è attivo un laboratorio (visitabile) per la produzione di salumi.	2	
7.12	In azienda è presente un allevamento dimostrativo di animali (almeno un capo tra bovini, equini, ovini, caprini, suini) e/o almeno 10 capi di animali da cortile (polli, conigli, oche, ecc.). L'azienda alleva i propri animali secondo i dettami del benessere animale.	1	
7.13	In azienda è presente un significativo allevamento di animali (almeno 20 capi tra bovini, equini, ovini, caprini e suini, oppure almeno 80 capi di animali da cortile).	2	
7.14	L'azienda alleva api e produce miele, o prodotti apiari.	1	
7.15	L'azienda coltiva o alleva almeno una specie o varietà, vegetale o animale, tradizionale del luogo, a tutela della biodiversità agraria e/o l'azienda tutela la biodiversità ed il paesaggio attraverso la tutela di proprie isole ecologiche, siepi, Buffer Zone, oppure pratica attività agricole a basso impatto ambientale (Minimum Tillage, Sode Seeding..).	2	
7.16	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti vegetali propri allo stato fresco: (almeno 5 specie).	1	●
7.17	L'azienda effettua la vendita diretta di carni o pesce di produzione propria.	2	
7.18	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti propri trasformati: (almeno un genere fra vino, aceto, grappa, olio, formaggi, salumi, miele e altri prodotti dell'apicoltura, conserve di ortaggi, conserve di frutta, conserve di carne/pesce).	3	

7.19	E' disponibile un locale dedicato per degustazione e/o vendita diretta dei prodotti.	1	●
7.20	L'azienda produce almeno una specialità riconosciuta DOP, IGP, DOC, IGT o classificata "tradizionale".	1	●
	TOTALE SEZIONE	29	5

Adozione del Marchio Nazionale

L'adozione della classifica delle imprese agrituristiche la Regione Lazio è accompagnata dalla qualificazione delle imprese iscritte nell'Elenco Regionale ed in regola con i requisiti di legge del marchio Agriturismo-Italia, accompagnato dal marchio ufficiale della Regione Lazio, mediante apposita targa da apporre in luogo visibile all'ingresso dell'Azienda agrituristica. La targa sarà prodotta con materiali e dimensioni fissate dal manuale d'uso del marchio successivamente pubblicato.



Esemplificazione della targa aziendale

MARCHIO NAZIONALE DELL'AGRITURISMO



agriturismo
italia

