

REPUBBLICA ITALIANA

BOLLETTINO UFFICIALE DELLA REGIONE LAZIO

PARTE PRIMA - PARTE SECONDA

Roma, 10 agosto 2007

Si pubblica normalmente il 10, 20 e 30 di ogni mese
Registrazione: Tribunale di Roma n. 569/1986

DIREZIONE REDAZIONE E AMMINISTRAZIONE PRESSO LA PRESIDENZA DELLA GIUNTA REGIONALE - VIA CRISTOFORO COLOMBO, 212 - 00147 ROMA

IL BOLLETTINO UFFICIALE si pubblica a Roma in due distinti fascicoli:

- 1) la Parte I (Atti della Regione) e la Parte II (Atti dello Stato e della U.E.)
- 2) la Parte III (Avvisi e concorsi)

Modalità di abbonamento e punti vendita:

L'abbonamento ai fascicoli del Bollettino Ufficiale si effettua secondo le modalità e le condizioni specificate in appendice e mediante versamento dell'importo, esclusivamente sul c/c postale n. 42759001 intestato a Regione Lazio abbonamento annuale o semestrale alla Parte I e II; alla parte III; alle parti I, II e III al Bollettino Ufficiale. Per informazioni rivolgersi alla Regione Lazio - Ufficio Bollettino Ufficiale, Tel. 06-51685250 - 06-51685074.

Il Bollettino Ufficiale della Regione Lazio è ora consultabile anche in via telematica tramite Internet accedendo al sito www.regione.Lazio.it

Il Bollettino Ufficiale può essere visualizzato e/o stampato sia in forma testuale che grafica.

Gli utenti sono assistiti da un servizio di "help" telefonico (06-85084200).

Da Gennaio 2001 l'accesso alla consultazione del Bollettino in via telematica tramite INTERNET è gratuito al pubblico.

Si rinvia ugualmente all'appendice per le informazioni relative ai punti vendita dei fascicoli del Bollettino Ufficiale.

Riproduzione anastatica

PARTE I

REGOLAMENTI REGIONALI

REGOLAMENTO REGIONALE 31 luglio 2007, n. 9.

Disposizioni attuative ed integrative della legge regionale 2 novembre 2006, n. 14 (Norme in materia di agriturismo e turismo rurale), relative all'agriturismo Pag. 3

ATTI DELLA GIUNTA REGIONALE E DEGLI ASSESSORI

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 19 giugno 2007, n. 435.

Piano per il risanamento, lo sviluppo, il riequilibrio e la modernizzazione della Sanità del Lazio. Criteri clinici di accesso ai trattamenti di riabilitazione in assistenza estensiva e di mantenimento in regime non residenziale Pag. 25

DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA REGIONALE 10 luglio 2007, n. 523.

Determinazione dei requisiti di competenza e professionalità per le designazioni di competenza della Regione Lazio dei membri degli organi di amministrazione delle istituzioni pubbliche di assistenza e beneficenza a carattere infraregionale della Regione Lazio ed individuazione di criteri interpretativi omogenei di alcune norme contenute nel Capo II della legge 7 luglio 1890, n. 6972 » 66

PARTE I

REGOLAMENTI REGIONALI

REGOLAMENTO REGIONALE 31 luglio 2007, n. 9.

Disposizioni attuative ed integrative della legge regionale 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

emana

il seguente regolamento:

S O M M A R I O

- Art. 1 - Oggetto**
- Art. 2 - Iscrizione all'elenco provinciale**
- Art. 3 - Dichiarazione di inizio attività**
- Art. 4 - Comunicazioni per il monitoraggio**
- Art. 5 - Coefficiente correttivo**
- Art. 6 - Criteri per la quantificazione della consistenza delle diverse attività agrituristiche**
- Art. 7 - Requisiti strutturali, igienico-sanitari e di sicurezza**
- Art. 8 - Requisiti dei locali adibiti a soggiorno e pernottamento**
- Art. 9 - Requisiti per il locale cucina**
- Art. 10 - Requisiti per la sala di ristorazione**
- Art. 11 - Requisiti per i locali adibiti a servizi igienici**
- Art. 12 - Requisiti per gli spogliatoi**
- Art. 13 - Requisiti per l'ospitalità in spazi aperti**
- Art. 14 - Requisiti per lo svolgimento delle attività ricreative, culturali, didattiche, di pratica sportiva, escursionistiche e di ippoturismo**
- Art. 15 - Conduzione delle piscine**
- Art. 16 - Parametri per la somministrazione di pasti, alimenti e bevande, nel corso di eventi con finalità promozionali**
- Art. 17 - Attività di macellazione e di preparazione di alimenti**
- Art. 18 - Calcolo delle percentuali di prodotti propri**
- Art. 19 - Classificazione delle aziende agrituristiche**
- Art. 20 - Agriturismo tradizionale**
- Art. 21 - Agriturismo con caratterizzazione enogastronomica**
- Art. 22 - Agriturismo con caratterizzazione naturalistica**
- Art. 23 - Agriturismo con caratterizzazione culturale**
- Art. 24 - Agriturismo con caratterizzazione biologica**

- Art. 25 - Agriturismo con caratterizzazione ecologica**
- Art. 26 - Procedura per l'attribuzione della classificazione**
- Art. 27 - Criteri e modalità per la concessione di finanziamenti**
- Art. 28 - Vincolo di destinazione d'uso**
- Art. 29 - Disposizioni transitorie**
- ALLEGATO A - Dotazioni e servizi minimi per le attività agrituristiche**

Art. 1

(Oggetto)

1. Il presente regolamento, ai sensi degli articoli 9 e 23 della legge regionale 2 novembre 2006, n. 14 (Norme in materia di agriturismo e turismo rurale), di seguito denominata legge, detta disposizioni attuative ed integrative della legge stessa relative all'agriturismo.

2. Tra le attività di agriturismo ricreative, culturali, didattiche e di pratica sportiva, di cui all'articolo 2, comma 3, lettera d), della legge, rientrano anche le attività volte all'integrazione di soggetti diversamente abili.

3. Con successivo regolamento si provvederà a dettare disposizioni attuative ed integrative della legge relative al turismo rurale.

Art. 2

(Iscrizione all'elenco provinciale)

1. Per essere iscritto all'elenco provinciale di cui all'articolo 17 della legge il soggetto richiedente presenta alla provincia territorialmente competente la seguente documentazione attestante, in particolare:

- a) la propria posizione rispetto a quanto previsto dall'articolo 17, comma 4, della legge;
- b) l'iscrizione alla camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura, sezione agricoltura;
- c) la proprietà dell'azienda agricola o comunque la titolarità di altro diritto reale o personale di godimento su di essa, con esclusione del contratto di comodato.

2. Il soggetto richiedente presenta, altresì, una relazione sottoscritta da un tecnico competente in materia ed iscritto all'albo professionale che ne prevede le specifiche competenze, dalla quale risultino:

- a) le attività di agriturismo da svolgere, scelte tra quelle definite dall'articolo 2 della legge, specificando per ognuna la tipologia, la capacità ricettiva, il periodo di apertura e le ore di lavoro necessarie calcolate in base alle tabelle previste dall'articolo 14, comma 2, della legge stessa;
- b) le strutture e gli spazi adibiti allo svolgimento delle diverse attività agrituristiche;
- c) la superficie aziendale complessiva, con identificazione catastale e planimetrica;
- d) la destinazione colturale dell'azienda, specificando per ogni coltura la relativa superficie;

- e) il carico di bestiame;
- f) il parco macchine aziendale;
- g) la descrizione dei fabbricati, con relativa identificazione catastale e destinazione d'uso;
- h) per ogni coltura ed attività agricola, il numero di ore lavoro annuo;
- i) il numero dei soggetti occupati in azienda, specificando se familiari o dipendenti, se a tempo indeterminato, determinato o parziale, nonché le ore di lavoro impiegate da ciascuno, nei limiti di quanto previsto dall'articolo 14 della legge, distinte tra attività agricole ed attività agrituristiche.

Art. 3

(Dichiarazione di inizio attività)

1. Nella dichiarazione di inizio attività, oltre a quanto previsto dall'articolo 18 della legge, sono indicate:

- a) la dotazione dei requisiti e dei servizi minimi indicati nell'allegato A al presente regolamento, di cui costituisce parte integrante;
- b) la conformità degli immobili e delle strutture a quanto previsto dalla legge nonché dagli articoli dal 7 al 17 del presente regolamento;
- c) la presenza di acqua potabile nonché di un sistema di smaltimento dei reflui proporzionato alla capacità ricettiva.

2. Decorso il termine di cui all'articolo 18, comma 2, della legge, fatto salvo quanto previsto dal comma 3 del medesimo articolo, il comune comunica alla provincia competente l'effettivo esercizio dell'attività agrituristica.

Art. 4

(Comunicazioni per il monitoraggio)

1. Le province ed i comuni, ai sensi dell'articolo 11, comma 5, della legge, trasmettono, con cadenza annuale, alla direzione regionale competente in materia di agriturismo i dati e le informazioni di cui dispongono, anche per via telematica.

2. Le province, per ogni soggetto iscritto nell'elenco di cui all'articolo 17 della legge, in particolare, comunicano:

- a) la denominazione ed i dati catastali dell'azienda agrituristica;
- b) l'indirizzo produttivo dell'azienda;
- c) l'eventuale concessione dei contributi, specificandone finalità ed entità;
- d) l'elenco dei beni sottoposti a vincolo di destinazione d'uso nonché la durata del vincolo stesso;
- e) il tipo di attività agrituristica svolta ed i periodi di svolgimento della stessa;
- f) relativamente all'attività di ospitalità:
 - 1) se viene effettuata in camera, in appartamento o in spazi aperti;

- 2) la capacità ricettiva prevista rispetto a quella massima consentita;
 - 3) l'eventuale offerta agli ospiti del servizio di ristorazione.
3. I comuni, in particolare, comunicano:
- a) il nominativo di chi esercita l'attività agrituristica;
 - b) la denominazione e i dati catastali dell'azienda agrituristica;
 - c) la tipologia delle attività agrituristiche svolte, la capacità ricettiva ed i periodi di svolgimento per ciascuna attività.
4. Le province ed i comuni comunicano tempestivamente alla direzione regionale competente in materia di agriturismo, eventuali variazioni inerenti ai dati ed alle informazioni precedentemente trasmessi nonché gli eventuali provvedimenti adottati ai sensi degli articoli 26 e 27 della legge.

Art. 5

(Coefficiente correttivo)

1. Le province, entro sessanta giorni dalla data di entrata in vigore del presente regolamento, determinano, 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.

Art. 6

(Criteri per la quantificazione della consistenza delle diverse attività agrituristiche)

1. Il tempo lavoro-medio convenzionale di cui all'articolo 14, comma 2, della legge, di seguito denominato tempo lavoro, è quantificato in ore lavoro/anno necessarie per lo svolgimento delle diverse attività agricole e in ore lavoro/anno necessarie per lo svolgimento delle diverse attività agrituristiche. Tale quantificazione è dichiarata dal soggetto che richiede l'iscrizione nell'elenco di cui all'articolo 17 della legge, che la effettua sulla base dei parametri riportati nelle tabelle previste dall'articolo 14, comma 2, della legge stessa, tenendo conto:

- a) per l'attività agricola, della superficie, dell'ordinamento culturale e produttivo dell'azienda, nonché del coefficiente correttivo di cui all'articolo 14, comma 3, della legge;
- b) per l'attività agrituristica, delle diverse tipologie di ricezione ed ospitalità e dei relativi periodi di svolgimento.

2. L'attività agricola è considerata principale quando il tempo lavoro necessario per le singole colture, per ciascun allevamento di animali, per la silvicoltura e per le attività connesse prevale sul tempo lavoro medio convenzionale necessario per lo svolgimento dell'attività agrituristica.

3. Al fine di determinare il tempo lavoro per l'attività agricola, l'imprenditore applica i valori medi di impiego di manodopera contenuti nelle tabelle previste dall'articolo 14, comma 2, moltiplicandoli per gli ettari, o frazioni di ettari, per le varie attività agricole svolte in azienda, nonché per l'attività amministrativa e contabile necessaria allo svolgimento dell'attività agricola.

4. Al fine di determinare il tempo lavoro per l'attività agrituristica, l'imprenditore applica i valori medi di lavoro per attività agrituristiche contenuti nelle tabelle previste dall'articolo 14, comma 2, della legge, moltiplicandoli per il numero dei posti letto offerti, per il numero dei pasti somministrati e per tutte le altre attività definite dall'articolo 2 della legge stessa, nonché per l'attività amministrativa e contabile necessaria allo svolgimento dell'attività agrituristica.

5. Nel caso di svolgimento di attività agricole o connesse, escluse quelle di ricezione ed ospitalità, non inserite nelle tabelle previste dall'articolo 14, comma 2, della legge, l'imprenditore agricolo redige il diagramma con il dettaglio delle operazioni svolte e il tempo occorrente per lo svolgimento delle stesse secondo le modalità stabilite con apposita deliberazione della Giunta regionale, su proposta del tavolo regionale dell'agriturismo di cui all'articolo 11 della legge stessa. Il diagramma è soggetto a valutazione di congruità da parte della provincia competente.

Art. 7

(Requisiti strutturali, igienico-sanitari e di sicurezza)

1. Gli immobili e le strutture di nuova edificazione, da destinare all'esercizio delle attività di agriturismo, sono conformi ai requisiti strutturali, igienico-sanitari, urbanistici, ambientali e di sicurezza previsti dalla normativa vigente in materia nonché dalla legge e dal presente regolamento.

2. Al fine di tener conto delle caratteristiche architettoniche e di ruralità, per le eventuali opere di ristrutturazione di immobili e strutture già esistenti, in conformità a quanto previsto dall'articolo 55, comma 1, della legge regionale 22 dicembre 1999, n. 38 (Norme sul governo del territorio) e successive modificazioni, sono consentite le seguenti deroghe alla normativa, regionale e comunale, vigente:

- a) altezza media minima di 2,50 metri;
- b) rapporto aereo-illuminante pari al valore di 1/12.

Art. 8

(Requisiti dei locali adibiti a soggiorno e pernottamento)

1. I locali adibiti a soggiorno e pernottamento, riguardo agli aspetti di abitabilità ed agibilità, posseggono i requisiti strutturali ed igienico-sanitari previsti dai regolamenti edilizi comunali, tenuto conto delle loro particolari caratteristiche di ruralità.

2. Per i locali di civile abitazione destinati all'ospitalità devono essere rispettate le norme igieniche previste per i locali ad uso abitativo.

3. La ricettività delle camere ad uso agriturismo è così determinata:

- a) superficie minima di 7 metri quadrati per le camere da un letto;
- b) superficie minima di 11 metri quadrati per le camere a due letti, con incremento di 4 metri quadrati di superficie per ogni letto in più; la frazione superiore a metri quadrati 0,50 è in ogni caso arrotondata all'unità superiore;
- c) altezza media minima di 2,50 metri.

4. Qualora le caratteristiche strutturali o architettoniche degli edifici rurali esistenti non permettano l'adeguamento in altezza al minimo previsto, può essere consentita la riduzione dell'altezza fino al limite minimo di metri 2,20, purché il volume disponibile per posto letto non sia inferiore a 18 metri cubi per le camere ad un letto e per i locali servizi e a 23 metri cubi per le camere a due letti.

5. La ricettività in unità abitative attrezzate per il pernottamento ed il soggiorno è così determinata:

- a) per le unità abitative dotate di servizio autonomo di cucina la superficie minima è fissata in metri quadrati 26 e possono esservi alloggiate fino a 4 persone;
- b) per le unità abitative nelle quali possono essere alloggiate 5 o più persone la superficie minima di cui alla lettera a) è aumentata di 8 metri quadrati per ogni persona oltre alla quarta;
- c) per ogni letto aggiunto riservato ad ospiti di età inferiore ai 12 anni è richiesta una superficie di 6 metri quadrati.

Art. 9

(Requisiti per il locale cucina)

1. Per locale cucina si intende il locale polifunzionale di produzione, di preparazione e di confezionamento di alimenti e di bevande destinati alla somministrazione per ospiti e/o avventori nonché alla vendita. Detto locale, di dimensioni proporzionate al tipo di attività svolte nonché provvisto di illuminazione ed aerazione, naturale o artificiale, adeguata, è dotato di:

- a) pareti (almeno fino all'altezza di metri 2) e pavimenti lavabili e disinfettabili;
- b) dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, di altri animali e di insetti;
- c) attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario e che consentano una completa e rapida pulizia, preferibilmente evitando l'uso di piani di lavoro in legno e di utensili con manico in legno;
- d) contenitore dei rifiuti con comando a pedale;
- e) zona di cottura con cappa sovrastante il punto di cottura dimensionata in modo adeguato a convogliare fumi e vapori all'esterno;
- f) fornitura di acqua potabile, calda e fredda, erogata con comando non azionabile a mano né a gomito;

- g) idoneo erogatore di sapone liquido o in polvere ed asciugamani monouso;
- h) sistema di scarico delle acque reflue dai lavelli, dotato di pozzetti a sifone;
- i) celle e/o armadi frigoriferi in numero e capacità proporzionati all'entità della lavorazione, dotati di termometro di massima e di minima;
- l) lavastoviglie, anche di tipo non industriale qualora siano autorizzati non più di quindici posti tavola;
- m) armadio chiuso per il deposito dei materiali per la pulizia e la disinfezione, o apposito locale separato da quello dove gli alimenti e le bevande vengono immagazzinati, lavorati, trasformati, serviti e consumati.

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

Art. 10

(Requisiti per la sala di ristorazione)

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

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

Art. 11

(Requisiti per i locali adibiti a servizi igienici)

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

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

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

- a) servizi igienici funzionali alla sala di ristorazione;
- b) servizi igienici funzionali al locale cucina.

3. I servizi di cui al comma 2, lettera a), possono identificarsi con quelli degli alloggi solo nel caso in cui si somministrino pasti unicamente agli ospiti alloggiati e gli alloggi siano ragionevolmente vicini alla sala da pranzo. In caso di ristorazione rivolta anche ad ospiti non alloggiati, è necessaria la predisposizione di specifici servizi

igienici, in numero adeguato alla capacità ricettiva, e comunque, almeno uno ogni 30 posti tavola o frazione di 30 . Qualora tali servizi igienici immettano direttamente nella sala di ristorazione, sono separati da questa mediante un antibagno. Sono fatte salve le norme relative ai servizi igienici destinati anche ai portatori di handicap, laddove le strutture aziendali lo consentano.

4. I servizi di cui al comma 2, lettera b), qualora i locali cucina siano all'interno o nelle vicinanze dell'abitazione dell'imprenditore agricolo, possono anche identificarsi con quelli in dotazione alla abitazione stessa, fermo restando che, comunque, devono essere diversi dai servizi igienici destinati all'alloggio degli ospiti nonché da quelli previsti per gli avventori non alloggiati. I locali adibiti a servizi igienici non comunicano direttamente con il locale cucina ma sono separati da questo mediante un antibagno. L'antibagno non è necessario qualora i servizi igienici non immettano direttamente nel locale cucina.

Art. 12

(Requisiti per gli spogliatoi)

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

2. Qualora il locale cucina sia all'interno o in prossimità dell'abitazione dell'imprenditore agricolo, si possono utilizzare come spogliatoio anche locali dell'abitazione stessa, purché diversi da quelli destinati all'alloggio degli ospiti nonché da quelli previsti per gli avventori non alloggiati.

Art. 13

(Requisiti per l'ospitalità in spazi aperti)

1. La superficie delle singole piazzole per l'ospitalità in spazi aperti non può essere inferiore a 60 metri quadrati. Le piazzole sono sistemate in modo tale da assicurare un efficiente drenaggio e limitare la formazione di polvere, anche tramite inerbimento del terreno, o l'utilizzo di materiali comunque compatibili con l'ambiente rurale.

2. L'ombreggiamento delle piazzole può essere effettuato con alberi ovvero con apposite coperture realizzate con materiali di origine naturale, quali legno o cannuce.

3. L'attività di ospitalità in spazi aperti destinati alla sosta dei campeggiatori è svolta nel rispetto della normativa vigente, anche in materia di sicurezza, ed assicura, in particolare:

a) la fornitura di acqua potabile ed elettricità in prossimità delle piazzole;

- b) la presenza di un impianto elettrico a colonnine con punti luce adatti a consentire la fruizione della viabilità e l'illuminazione dei servizi;
- c) l'utilizzo di recipienti lavabili per il servizio quotidiano di smaltimento rifiuti;
- d) la presenza di pozzetto agibile per le acque di scarico e di uno scarico idoneo per w.c. chimici, in caso di ospitalità di caravan e autocaravan;
- e) la possibilità di utilizzare servizi igienici e di lavanderia;
- f) la disponibilità di attrezzature destinate al lavaggio stoviglie installate in uno spazio distinto da quello destinato alla lavanderia.

Art. 14

(Requisiti per lo svolgimento delle attività ricreative, culturali, didattiche, di pratica sportiva, escursionistiche e di ippoturismo)

1. Per lo svolgimento delle attività ricreative, culturali, didattiche, di pratica sportiva, escursionistiche e di ippoturismo è individuato, all'interno degli edifici aziendali, un locale di dimensioni commisurate all'entità delle attività svolte, da destinare, all'occorrenza, al riparo ed all'accoglienza degli ospiti. A tal fine può essere adibita anche la sala di ristorazione nei giorni e negli orari in cui non sia utilizzata per la somministrazione dei pasti.

Art. 15

(Conduzione delle piscine)

1. L'imprenditore agricolo, o altro soggetto da lui incaricato, è responsabile della conduzione, dell'igiene, della funzionalità della piscina nonché della sicurezza dei bagnanti, per i quali non è obbligatoria la presenza del bagnino.

2. La conduzione delle piscine è esercitata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di qualità delle acque e di sicurezza, tenuto conto di quanto stabilito dall'accordo tra Stato - Regioni e Province autonome del 16 gennaio 2003 (Disciplina interregionale delle piscine) ed, in particolare, di quanto ivi stabilito per le piscine ad uso collettivo.

3. L'uso della piscina è riservato esclusivamente agli ospiti dell'agriturismo.

4. Il responsabile della piscina cura l'elaborazione e l'applicazione di un manuale di autocontrollo della sicurezza, nonché l'elaborazione e il rispetto del regolamento d'uso da parte degli ospiti.

5. Il responsabile della piscina deve essere reperibile per qualsiasi necessità di intervento sollecitata dagli ospiti, vigila scrupolosamente sull'efficienza degli impianti tecnologici, adotta documentati programmi di manutenzione, cura lo stato di pulizia della vasca e dell'area ad essa pertinente.

6. Il manuale di autocontrollo indica sinteticamente gli interventi necessari a mantenere in sicurezza l'uso della piscina, il calendario di ciascuno di essi, il controllo periodico di corretta esecuzione nonché il nominativo e le mansioni degli eventuali collaboratori terzi ai quali siano stati eventualmente affidati i suddetti interventi.

7. Il regolamento d'uso della piscina è affisso all'ingresso della piscina ed è consegnato agli ospiti. In esso sono indicati, in particolare:

- a) se la vasca non è vigilata, il divieto di ingresso per i minori di anni 16 non accompagnati;
- b) la profondità della vasca e gli eventuali punti della vasca a profondità ridotta;
- c) il divieto di fare tuffi;
- d) la raccomandazione di non bagnarsi per almeno tre ore dopo il consumo di un pasto;
- e) l'obbligo di uso della cuffia copricapo durante il bagno;
- f) l'obbligo di doccia e pediluvio prima di bagnarsi;
- g) l'obbligo di utilizzare ciabatte nell'area circostante la vasca;
- h) l'ubicazione dei più vicini servizi igienici;
- i) gli orari di accesso in piscina;
- l) il nominativo ed i recapiti telefonici del responsabile della piscina;
- m) il numero telefonico per chiamate di pronto soccorso sanitario.

8. L'accesso in piscina è consentito soltanto negli orari stabiliti.

9. L'ingresso della piscina è costituito da un apposito cancelletto e l'area piscina è delimitata da una recinzione alta almeno 120 centimetri.

10. In prossimità dell'ingresso sono situate una doccia ed una vasca bagnapiedi. Lo spazio immediatamente vicino al bordo vasca è pavimentato con materiali antiscivolo. A bordo vasca sono collocati almeno due galleggianti salvagente.

11. Per i piccoli infortuni è disponibile una cassetta di pronto soccorso. L'avvicinamento di una eventuale autoambulanza deve essere consentito fino ad almeno 50 metri dall'ingresso dell'area piscina.

12. Le acque di scarico della piscina possono essere utilizzate per l'innaffiamento del terreno previa dechlorazione naturale, in vasca per una settimana, ovvero artificiale, mediante apposito impianto di dechlorazione. Le operazioni di svuotamento della vasca e il metodo per esse adottato sono registrate nel manuale di autocontrollo.

Art. 16

(Parametri per la somministrazione di pasti, alimenti e bevande, nel corso di eventi con finalità promozionali)

1. Nel corso degli eventi con finalità promozionali di cui all'articolo 24, comma 3, della legge, al fine di far conoscere e valorizzare i prodotti agro-alimentari tipici del territorio, possono essere somministrati pasti nonché altri alimenti non riferibili a pasti completi, quali spuntini e degustazioni.

2. Per la preparazione dei pasti, degli spuntini e delle degustazioni possono essere utilizzate la cucina dell'imprenditore agricolo e/o zone di preparazione e cottura poste all'aperto, nello spazio destinato agli eventi, purché sia adibito allo scopo un

piano di lavoro lavabile e disinfettabile; qualora il piano di lavoro sia delimitato da pareti, le stesse devono essere lavabili e disinfettabili. Per la preparazione all'aperto occorre adottare le necessarie cautele per proteggere gli alimenti da polvere e insetti.

3. Qualora per gli spuntini e per le degustazioni non venga utilizzato materiale di carta o plastica biodegradabile, sono disponibili attrezzature idonee al lavaggio delle stoviglie.

4. L'attività di somministrazione di pasti, spuntini e degustazioni è accompagnata da attività informativa sui prodotti tipici offerti e sui relativi metodi di produzione.

5. La prevalenza dei prodotti aziendali o comunque dei prodotti reperiti presso aziende agricole locali, ai sensi dell'articolo 24, comma 3, lettera b), della legge, è assicurata quando gli stessi rappresentino almeno il 70 per cento del prezzo di acquisto dei pasti, degli alimenti e delle bevande somministrati nel corso degli eventi.

Art. 17

(Attività di macellazione e di preparazione di alimenti)

1. La macellazione degli animali della specie bovina, bufalina, equina, suina, ovicaprina, nonché della grossa selvaggina e degli struzzi è consentita in impianti di macellazione autorizzati ai sensi della normativa vigente.

2. La macellazione di polli, tacchini, faraone, oche, anatre, conigli, selvaggina d'allevamento è consentita, fino ad un massimo di cinquemila capi all'anno a condizione che la struttura agrituristica sia appositamente autorizzata, provveda ad organizzare un piano di smaltimento dei rifiuti speciali e sia dotata di un locale per la lavorazione.

3. La preparazione di alimenti è effettuata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti, all'interno di un laboratorio specifico o locale polifunzionale per la preparazione di alimenti o nella cucina. Detto locale è di dimensioni proporzionate al tipo di attività svolta, con illuminazione ed areazione, naturale o artificiale, adeguate.

4. Tra il personale addetto all'attività di macellazione e quello preposto alla produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione e vendita di alimenti e bevande va mantenuta una rigorosa separazione funzionale, intesa come abbigliamento e come tempi di lavorazione. Nel corso delle operazioni di macellazione, il personale addetto non può svolgere alcun tipo di diversa attività ed indossa abbigliamento e calzature idonei che, terminata la macellazione, vengono immediatamente ed accuratamente lavati.

Art. 18

(Calcolo delle percentuali di prodotti propri)

1. La percentuale non inferiore al 35 per cento di prodotti propri di cui all'articolo 14, comma 7, lettera a), della legge, è calcolata in base al costo degli alimenti al prezzo di acquisto. Il conteggio è effettuato tenendo conto degli importi totali risultanti dalle fatture di acquisto e dei passaggi interni registrati nell'arco dell'anno.

2. Per passaggio interno si intende il documento, la fattura o il documento di trasporto che giustifica il transito di un prodotto proprio dall'attività agricola all'attività agrituristica.

Art. 19

(Classificazione delle aziende agrituristiche)

1. Al fine di valorizzare l'offerta, le aziende agrituristiche sono classificate in:

- a) agriturismo tradizionale;
- b) agriturismo con caratterizzazione enogastronomica;
- c) agriturismo con caratterizzazione naturalistica;
- d) agriturismo con caratterizzazione culturale;
- e) agriturismo con caratterizzazione biologica;
- f) agriturismo con caratterizzazione ecologica.

2. La confortevolezza dell'ospitalità e la varietà dei servizi offerti sono individuate sulla base di una specifica simbologia, finalizzata ad un immediato riconoscimento da parte degli utenti delle diverse tipologie.

3. Con deliberazione della Giunta regionale sono individuati la denominazione ed il simbolo per ciascuna tipologia.

Art. 20

(Agriturismo tradizionale)

1. E' classificata come agriturismo tradizionale l'azienda agrituristica che, pur non presentando un indirizzo aziendale specializzato:

- a) svolge almeno una delle attività definite dall'articolo 2 della legge;
- b) è conforme ai requisiti previsti dagli articoli 14, 15 e 16 della legge nonché dagli articoli dal 7 al 17 del presente regolamento;
- c) garantisce, nell'ambito delle attività offerte, la dotazione e i servizi minimi indicati nell'allegato A al presente regolamento.

Art. 21

(Agriturismo con caratterizzazione enogastronomica)

1. E' classificata come agriturismo con caratterizzazione enogastronomica l'azienda agrituristica che, oltre a garantire quanto previsto per gli agriturismi tradizionali, per la somministrazione di pasti e bevande utilizza prodotti enogastronomici di particolare pregio e qualità.

2. Il riconoscimento della caratterizzazione enogastronomica dell'azienda è condizionato allo svolgimento delle attività ed alla fornitura dei servizi di seguito riportati:

- a) la somministrazione di pasti e bevande, ivi comprese quelle a carattere alcolico e superalcolico, costituita in misura superiore al 60 per cento da prodotti propri; la percentuale è calcolata sul valore del pasto al prezzo di somministrazione;
 - b) la disponibilità, sia per la somministrazione che per la vendita, di almeno due dei prodotti agroalimentari così qualificati:
 - 1) certificati DOP o IGP, di cui al regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari;
 - 2) certificati da agricoltura biologica, di cui al regolamento (CE) n. 2092/91 del Consiglio, del 24 giugno 1991, relativo al metodo di produzione biologico dei prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo nei prodotti agricoli e nelle derrate alimentari;
 - 3) tradizionali, così come definiti dal decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 (Disposizioni in materia di contenimento dei costi di produzione e per il rafforzamento strutturale delle imprese agricole, a norma dell'articolo 55, commi 14 e 15 della legge 27 dicembre 1997, n. 449) e dal decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 (Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del d.lgs n. 173/1998) ed inseriti nel relativo elenco nazionale;
 - c) la disponibilità di vini IGT, DOC e DOCG dell'areale di riferimento opportunamente evidenziati rispetto ai vini IGT o DOC provenienti da altri territori regionali; l'offerta di vino da tavola è ammessa solo per produzioni aziendali ovvero provenienti dal territorio del comune in cui è ubicata l'azienda o di comuni contermini;
 - d) la presenza nei menù giornalieri di almeno un piatto della cucina locale, correlato, in particolare, alle antiche tradizioni contadine;
 - e) la presenza di una carta dei cibi e dei vini che illustri tipologia, stagionalità e tradizionalità dei piatti presentati e indichi la provenienza delle materie prime utilizzate.
3. L'agriturismo con caratterizzazione enogastronomica può prevedere inoltre:
- a) la presenza di risorse genetiche autoctone, sia vegetali che animali, a rischio di erosione, utilizzate per la ristorazione;
 - b) l'organizzazione di visite guidate agli impianti durante le fasi di trasformazione e di lavorazione dei prodotti aziendali;
 - c) l'allestimento di piccole zone espositive a carattere etnografico sugli usi e sulle tradizioni contadine del territorio, con particolare riferimento a quelle del patrimonio enogastronomico;
 - d) l'organizzazione di corsi di cucina, con particolare riguardo ai piatti tipici del territorio, corsi di sommelier e altre tipologie di corsi tematici, comunque correlati all'enogastronomia;
 - e) la disponibilità di un locale per la vendita dei prodotti, per la degustazione e promozione dei prodotti tipici e tradizionali offerti;
 - f) l'offerta di materiale informativo su prodotti e piatti locali e relative tecniche di preparazione;
 - g) l'utilizzazione per la preparazione degli alimenti di strutture tradizionali quali cantina, forno, cucina in muratura con fuochi a carbone o a legna, locali per essiccazione o affumicatura;

- h) la presenza di un orto familiare;
- i) l'inserimento in un circuito enogastronomico territoriale riconosciuto dalla Regione;
- l) l'adesione, in proprio o in consorzio con altri agriturismi e operatori del settore, a sagre, feste e altre manifestazioni popolari correlate alla cultura del territorio con particolare riguardo alle tradizioni enogastronomiche.

Art. 22

(Agriturismo con caratterizzazione naturalistica)

1 E' classificata come agriturismo con caratterizzazione naturalistica l'azienda agrituristica che, oltre a garantire quanto previsto per gli agriturismi tradizionali, è ubicata in aree di particolare pregio ambientale ed è orientata ad un'offerta attenta alla salvaguardia e alla conoscenza del patrimonio naturale.

2. Il riconoscimento della caratterizzazione naturalistica dell'azienda è condizionato al possesso dei seguenti requisiti:

- a) l'ubicazione dell'azienda in territori ricadenti nel sistema delle aree protette e/o nei siti della rete natura 2000;
- b) la presenza di fabbricati nonché di arredi, interni ed esterni, realizzati con materiali naturali e tradizionali, nel rispetto delle caratteristiche del territorio che ospita l'azienda;
- c) la presenza in azienda di un percorso naturalistico adeguatamente segnalato.

3. L'agriturismo con caratterizzazione naturalistica può prevedere inoltre:

- a) l'organizzazione di attività di pratica sportiva all'aperto finalizzate ad una migliore fruizione e conoscenza dell'ambiente e del patrimonio naturale, quali trekking, ippoturismo, pesca, passeggiate in bicicletta;
- b) l'utilizzo di prodotti provenienti da coltivazioni o allevamenti biologici;
- c) l'organizzazione di corsi, anche mediante convenzioni con gli enti gestori delle aree di riferimento, che promuovano la conoscenza di aspetti comunque legati all'ambiente ed al patrimonio naturale, quali la salvaguardia delle risorse naturali, della fauna e della flora presenti nell'area protetta.

4. Nel caso in cui le aziende ricadano parzialmente nelle aree di cui al comma 3, lettera a), il vincolo di ubicazione fa riferimento almeno al 60 per cento della superficie aziendale ovvero al centro aziendale.

Art. 23

(Agriturismo con caratterizzazione culturale)

1. E' classificata come agriturismo con caratterizzazione culturale l'azienda agrituristica che, oltre a garantire quanto previsto per gli agriturismi tradizionali, organizza iniziative finalizzate alla valorizzazione ed alla conoscenza del territorio e del patrimonio rurale nonché alla migliore fruizione degli stessi.

2. Il riconoscimento della caratterizzazione culturale è condizionato al possesso dei seguenti requisiti:

- a) la disponibilità di apposito locale adeguatamente attrezzato per l'attività formativa, comprensivo di idonei servizi igienici;
- b) la presenza di aree idonee al transito e al parcheggio di pullman turistici;
- c) l'assicurazione di responsabilità civile nei confronti di terzi;
- d) l'abbattimento delle barriere architettoniche negli ambienti adibiti all'attività formativa;
- e) la disponibilità di visite didattiche guidate per l'attività produttive aziendali.

3. L'agriturismo con caratterizzazione culturale può prevedere inoltre:

- a) l'allestimento, all'interno dell'azienda, di zone espositive a carattere etnografico sugli usi e tradizioni agricole del territorio;
- b) la presenza di un orto didattico;
- c) l'organizzazione di corsi finalizzati alla conoscenza del territorio e del patrimonio rurale;
- d) la disponibilità, in funzione delle stagioni e delle produzioni, della partecipazione attiva degli ospiti alla trasformazione dei prodotti aziendali con possibilità di approvvigionamento delle scorte annuali.

Art. 24

(Agriturismo con caratterizzazione biologica)

1. E' classificata come agriturismo con caratterizzazione biologica l'azienda agrituristica che, oltre a garantire quanto previsto per gli agriturismi tradizionali, produce ed utilizza prodotti biologici.

2. Il riconoscimento della caratterizzazione biologica dell'azienda è condizionato allo svolgimento delle attività ed alla fornitura dei servizi di seguito elencati:

- a) l'assoggettamento dell'azienda agricola al sistema di controllo e certificazione di un organismo riconosciuto e autorizzato ai sensi del regolamento (CEE) n. 2092/1991;
- b) nel caso di attività di somministrazione di pasti e bevande, l'utilizzazione di almeno l'85 per cento di prodotti certificati da agricoltura biologica, di cui al regolamento (CEE) n. 2092/1991;
- c) nel caso attività di vendita in azienda, la disponibilità esclusiva di prodotti regionali certificati da agricoltura biologica, di cui al regolamento (CEE) n. 2092/1991.

3. L'agriturismo con caratterizzazione biologica può prevedere inoltre:

- a) la presenza di risorse genetiche autoctone, sia vegetali che animali, a rischio di erosione utilizzate per la produzione, la ristorazione e la vendita;
- b) l'organizzazione di visite guidate in campo e/o agli impianti durante le fasi di trasformazione e di lavorazione dei prodotti aziendali;
- c) l'allestimento di piccole zone espositive a carattere etnografico sugli usi e tradizioni contadine del territorio, con particolare riferimento alle tecniche di produzione biologica;

- d) la disponibilità di un locale per la vendita dei prodotti, per la degustazione e promozione dei prodotti biologici tipici e tradizionali offerti;
- e) l'offerta di materiale informativo su prodotti biologici locali e relative tecniche produttive;
- f) l'utilizzazione per la trasformazione dei prodotti e la preparazione degli alimenti di strutture tradizionali quali ad esempio frantoi, mulini, cantine, locali per essiccazione o affumicatura, forni, cucine;
- g) la presenza di un orto familiare biologico;
- h) la disponibilità, in funzione delle stagioni e delle produzioni, della partecipazione attiva degli ospiti alla trasformazione dei prodotti aziendali con possibilità di approvvigionamento delle scorte annuali.

Art. 25

(Agriturismo con caratterizzazione ecologica)

1. E' classificata come agriturismo con caratterizzazione ecologica l'azienda agrituristica che, oltre a garantire quanto previsto per gli agriturismi tradizionali, nelle proprie attività utilizza materiali ed energie a basso impatto ambientale.

2. Il riconoscimento della caratterizzazione ecologica dell'azienda è condizionato al possesso dei requisiti di seguito riportati:

- a) riconoscimento di azienda agricola ecologica ai sensi del regolamento (CE) n. 1980/2000 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 17 luglio 2000, relativo al sistema comunitario, riesaminato, di assegnazione di un marchio di qualità ecologica;
- b) utilizzazione di fonti energetiche alternative e comunque non inquinanti e rispettose dell'ambiente;
- c) l'impiego di materiali naturali e privi di sostanze dannose di origine petrolchimica e/o di riconosciuta tossicità per pitture, finiture, arredi e tessuti;
- d) l'adozione di un sistema per la raccolta differenziata dei rifiuti al fine di limitare la produzione degli stessi.

3. L'agriturismo con caratterizzazione ecologica può prevedere inoltre:

- a) l'utilizzo di materiali biodegradabili per la somministrazione di pasti e bevande;
- b) l'uso di detersivi provvisti del marchio comunitario di qualità ecologica o di altri marchi ecologici riconosciuti;
- c) l'impiego, anche parziale, di impianti finalizzati al risparmio idrico ed energetico;
- d) l'utilizzo di prodotti provenienti da coltivazioni o allevamenti biologici;
- e) l'organizzazione di corsi che promuovano la conoscenza di aspetti comunque legati alla salvaguardia dell'ambiente, quali le energie rinnovabili, il risparmio energetico.

Art. 26

(Procedura per l'attribuzione della classificazione)

1. L'imprenditore agricolo, per l'attribuzione alla propria azienda agrituristica di una delle caratterizzazioni previste dell'articolo 19, comma 1, presenta specifica domanda all'Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura (ARSIAL).

2. L'ARSIAL, previa verifica della corrispondenza tra le attività svolte ed i servizi offerti dall'azienda agrituristica ed i requisiti previsti dal presente regolamento per il tipo di caratterizzazione richiesta, attribuisce la caratterizzazione ovvero rigetta la domanda, dandone comunicazione alla azienda interessata, alla provincia ed alla direzione regionale competente in materia di agriturismo.

3. L'ARSIAL, su specifica richiesta dell'imprenditore agricolo, provvede, altresì, ad aggiornare la caratterizzazione precedentemente attribuita in caso di variazioni nel frattempo intervenute.

Art. 27

(Criteri e modalità per la concessione di finanziamenti)

1. Per le iniziative a favore dell'agriturismo indicate dall'articolo 12 della legge, la Giunta regionale, con la deliberazione prevista dal comma 3 dello stesso articolo, definisce le iniziative finanziabili, gli importi dei finanziamenti da concedere ai soggetti iscritti negli elenchi provinciali di cui all'articolo 17 della legge e provvede al riparto delle risorse tra le province ai sensi dell'articolo 8, comma 2, della legge.

2. Gli interventi regionali di sostegno all'accesso al credito da parte delle imprese agrituristiche, di cui all'articolo 34, comma 1, della legge, sono gestiti con le modalità previste dall'articolo 67 della legge regionale 28 dicembre 2006, n. 27.

3. Le province, ai sensi dell'articolo 5, comma 2, lettera b), della legge, previa verifica dell'ammissibilità della domanda, della completezza e regolarità della documentazione allegata, determinano l'ammontare della spesa ammissibile da finanziare.

4. La concessione dei finanziamenti di cui al comma 1 può essere effettuata a sportello o attraverso appositi bandi predisposti dalle province. Nel caso sia adottata la modalità del bando pubblico nella concessione dei finanziamenti si tiene conto dei seguenti criteri di priorità, nell'ordine:

a) per quanto riguarda i requisiti soggettivi, a:

- 1) imprenditori agricoli professionali e coltivatori diretti;
- 2) giovani agricoltori;
- 3) imprenditori donne;

b) per quanto riguarda la localizzazione delle aziende, che le stesse si trovino in:

- 1) zone svantaggiate, come individuate ai sensi dell'articolo 36, lettera a), punti i), ii) e iii), del regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio, del 20 settembre 2005, relativo al sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) ;
- 2) zone di maggiore interesse agrituristico, secondo la definizione del piano regionale di cui all'articolo 7 della legge.

5. I finanziamenti di cui al presente articolo sono concessi in conformità a quanto disposto dal regolamento CE n. 1998/2006 della Commissione, del 15 dicembre 2006 relativo all'applicazione degli articoli 87 e 88 del trattato agli aiuti di importanza minore ("de minimis").

Art. 28

(Vincolo di destinazione d'uso)

1. Gli immobili e le attrezzature oggetto dei finanziamenti di cui all'articolo 12 della legge, pena la revoca degli stessi, sono soggetti all'apposizione del vincolo di destinazione d'uso per un periodo di dieci anni per gli immobili e di cinque anni per le attrezzature, a decorrere dalla data di liquidazione del finanziamento.

2. Il vincolo di destinazione d'uso risulta da apposito atto d'obbligo da trascrivere, a proprie spese, a cura dei beneficiari dei finanziamenti, che ne presentano una copia alla provincia competente.

3. L'elenco dei beni sottoposti al vincolo di destinazione d'uso è tenuto presso gli uffici provinciali, competenti in materia di agriturismo.

Art. 29

(Disposizioni transitorie)

1. Nelle more dell'adozione, da parte della Giunta regionale, delle tabelle previste dall'articolo 14, comma 2, della legge, la determinazione del tempolavoro è effettuata sulla base delle tabelle allegate alla deliberazione della Giunta regionale n. 3992 del 4 agosto 1998, tenendo presente che, nella tabella B, per quanto riguarda l'attività agrituristica, la classe di posti letto da 26 a 40 è da intendersi da 26 a 50.

2. Nelle more della individuazione delle zone di prevalente interesse agrituristico ai sensi dell'articolo 7, comma 2, lettera a), della legge, nella concessione dei finanziamenti si fa riferimento esclusivamente a quanto previsto dall'articolo 27, comma 4, lettera b), numero 1, del presente regolamento.

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 31 luglio 2007

MARRAZZO

ALLEGATO A

DOTAZIONI E SERVIZI MINIMI PER LE ATTIVITA' AGRITURISTICHE

**A) DOTAZIONI E SERVIZI MINIMI PER LE CAMERE DA LETTO
(solo per le aziende che effettuano servizio di ospitalità in camera)**

DOTAZIONI

1) Biancheria da letto

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

2) Arredo camera

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

3) Dotazione bagno

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

4) Contenitore rifiuti

Cestino

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

6) Tabella dei prezzi applicati.

7) Riscaldamento.

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

SERVIZI GARANTITI

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

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

3) Pulizia delle camere almeno due volte la settimana, o, se lasciata alla cura del cliente, la messa a disposizione dell'attrezzatura necessaria.

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

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

B) DOTAZIONE E SERVIZI MINIMI PER APPARTAMENTO

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

DOTAZIONI

1) Biancheria

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

2) Attrezzature e dotazioni per cucina o angolo cottura

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

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

3) Arredo ingresso

Appendiabiti e portaombrelli.

4) Dotazione bagno

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

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

6) Tabella dei prezzi applicati.

SERVIZI GARANTITI

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

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

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

4) Apparecchio telefonico comune.

**C) DOTAZIONE E SERVIZI MINIMI PER LA CUCINA E PER LA SALA RISTORO
(solo per le aziende che somministrano pasti)**

DOTAZIONI

1) I locali cucina oltre ai requisiti previsti nell'articolo 9 del presente regolamento, posseggono inoltre i seguenti requisiti:

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

2) La sala di ristorazione, oltre a quanto previsto dagli articoli 7 e 10 del presente regolamento, possiede i seguenti i requisiti:

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

SERVIZI GARANTITI

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

**D) DOTAZIONE E SERVIZI MINIMI PER SPAZI DESTINATI ALLA SOSTA DI
CAMPEGGIATORI
(solo per le aziende che svolgono attività di ospitalità in spazi aperti)**

DOTAZIONI

1) Dotazione di servizi igienici

I servizi igienici comprendono almeno un bagno dotato di un lavabo, wc, doccia, specchio, presa energia elettrica, mensola o armadietto e cestino.

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

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

SERVIZI GARANTITI

- 1) **Gli spazi aperti, oltre a quanto previsto nell'articolo 13 del presente regolamento, devono possedere i seguenti requisiti:**
- Pulizia e rispetto dell'igiene in maniera costante nelle piazzole e nelle strutture a queste in dotazione;
 - Presenza dell'attrezzatura per il pronto soccorso agevolmente raggiungibile;
 - Presenza della tabella informazioni con i numeri di telefono per le emergenze.

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

DOTAZIONI

- 1) **Le aziende agrituristiche che organizzano degustazioni nel corso di eventi con finalità promozionali, oltre a quanto previsto nell'articolo 16 del presente regolamento, devono garantire:**
- la presenza di un apposito spazio, nel caso di vendita dei prodotti;
 - la dotazione di servizi igienici.

SERVIZI GARANTITI

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

F) DOTAZIONE E SERVIZI MINIMI PER L'ORGANIZZAZIONE DI ATTIVITÀ RICREATIVE, CULTURALI, DIDATTICHE, DI PRATICA SPORTIVA, ESCURSIONISTICHE E DI IPPOTURISMO (solo per le aziende che organizzano attività di cui alla lettera d, comma 3 dell'articolo 2 della legge)

DOTAZIONI

- 1) **Dotazione di un locale di dimensioni commisurate all'entità delle attività svolte, da destinare, all'occorrenza, per il riparo e l'accoglienza degli ospiti.**
- 2) **Dotazione servizi igienici.**
- 3) **Spogliatoi per le attività di pratica sportiva.**

SERVIZI GARANTITI

- 1) **Pulizia e rispetto dell'igiene in maniera costante degli spazi e delle strutture adibite all'attività esercitata.**