
Decreto del Presidente della Giunta Regionale 25 marzo 2010, n. 35/R

Modifiche al regolamento emanato con decreto del Presidente della Giunta regionale 3 agosto 2004, n. 46/R (Regolamento di attuazione della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 “Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana”).

(Bollettino Ufficiale n. 18, parte prima, del 31.03.2010)

INDICE

PREAMBOLO

- Art. 1 - Sostituzione dell'articolo 1 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 2 - Modifica al capo I del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 3 - Sostituzione dell'articolo 3 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 4 - Sostituzione dell'articolo 6 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 5 - Modifica all'articolo 7 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 6 - Modifica all'articolo 9 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 7 - Introduzione dell'articolo 9 bis nel d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 8 - Modifiche all'articolo 10 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 9 - Modifiche all'articolo 11 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 10 - Sostituzione dell'articolo 13 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 11 - Introduzione dell'articolo 13 bis nel d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 12 - Abrogazione dell'articolo 14 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 13 - Modifiche all'articolo 15 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 14 - Modifiche all'articolo 16 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 15 - Sostituzione dell'articolo 17 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 16 - Sostituzione dell'articolo 18 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 17 - Abrogazione dell'articolo 19 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 18 - Abrogazione dell'articolo 20 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 19 - Abrogazione dell'articolo 21 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 20 - Abrogazione dell'articolo 22 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 21 - Sostituzione dell'articolo 23 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 22 - Abrogazione dell'articolo 24 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 23 - Sostituzione dell'articolo 25 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 24 - Modifiche all'articolo 26 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 25 - Introduzione dell'articolo 26 bis nel d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 26 - Modifiche all'articolo 27 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 27 - Introduzione dell'articolo 27 bis nel d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 28 - Sostituzione dell'articolo 28 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 29 - Sostituzione dell'articolo 29 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 30 - Abrogazione dell'articolo 30 del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 31 - Introduzione del titolo II bis nel d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 32 - Introduzione dell'articolo 30 bis nel d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 33 - Sostituzione dell'allegato A del d.p.g.r. 46/R/2004
- Art. 34 - Introduzione dell'allegato C nel d.p.g.r. 46/R/2004

II PRESIDENTE DELLA GIUNTA

EMANA

il seguente regolamento

PREAMBOLO

Visto l'articolo 117, comma sesto, della Costituzione;

Visto l'articolo 42 dello Statuto;

Vista la legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana);

Visto il regolamento emanato con decreto del Presidente della Giunta regionale 3 agosto 2004, n. 46/R (Regolamento di attuazione della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 "Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana");

Visto il parere del Comitato tecnico di direzione espresso nella seduta del 04 febbraio 2010;

Visto il parere della direzione generale della Presidenza;

Vista la deliberazione della Giunta regionale del 15 febbraio 2010, n. 166;

Visto il parere delle competenti commissioni consiliari, espresso nella seduta del 05 marzo 2010;

Visto il parere del Consiglio delle autonomie locali, espresso nella seduta del 09 marzo 2010;

Visto l'ulteriore parere della direzione generale della Presidenza;

Vista la deliberazione della Giunta regionale 22 marzo 2010, n. 388;

Considerato quanto segue

1. tenuto conto del fatto che l'attività agriturbistica rientra nell'ambito di applicazione dell'articolo 37 della legge regionale 23 luglio 2009, n. 40 (Legge di semplificazione e riordino normativo 2009) si è specificato che la modulistica da utilizzare per la presentazione in via telematica della dichiarazione d'inizio attività agriturbistica (DIA) è quella messa a disposizione nel sito istituzionale dello sportello unico delle attività produttive (SUAP);

2. al fine di tener conto di eventuali ritardi nell'avvio della procedura telematica e di eventuali situazioni in cui non vi sia la presenza del SUAP, si sono comunque indicati in uno specifico allegato (C) i dati e le modalità di presentazione della DIA e della relazione agriturbistica. Inoltre, si è specificato nello stesso allegato che i procedimenti relativi agli interventi edilizi sugli immobili e sugli impianti devono essere già conclusi al momento della presentazione della DIA per l'avvio dell'attività agriturbistica e ciò al fine di chiarire il rapporto tra i procedimenti relativi agli immobili e agli impianti e l'avvio dell'attività;

3. per assicurare che la presentazione della relazione agriturbistica trasmessa tramite la rete regionale SUAP non comporti ulteriori oneri da parte dell'imprenditore si è strutturata la presentazione telematica della DIA in modo tale che l'imprenditore accedendo al sistema SUAP può con lo stesso collegamento informatico compilare sia la DIA sia la relazione agriturbistica accedendo direttamente all'anagrafe regionale delle aziende agricole per i dati relativi all'azienda;

4. per assicurare la corretta applicazione dell'obbligo di utilizzare nella preparazione, nella somministrazione, nella degustazione, nell'assaggio di prodotti e nell'organizzazione di eventi promozionali esclusivamente prodotti aziendali integrati da prodotti di origine e/o certificati toscani nel rispetto della filiera corta, sono indicati nel dettaglio quali sono questi prodotti;

5. al fine di tener conto delle nuove finalità della legge e in particolare della finalità relativa allo sviluppo del turismo giovanile si è provveduto a definire specifici requisiti per camere destinate ad ospitare giovani fino a venticinque anni di età e loro eventuali accompagnatori, anche sotto forma di turismo-lavoro giovanile. Inoltre, relativamente ai requisiti per l'ospitalità in spazi aperti sono introdotti specifici requisiti per i camper, in considerazione della rilevanza che ha assunto il turismo " en plein air ";

6. al fine di adeguare le disposizioni relative ai requisiti igienico sanitari per la preparazione e la somministrazione di pasti alimenti e bevande e per l'attività di macellazione di animali allevati in azienda ai vigenti regolamenti comunitari applicati in Regione Toscana con il regolamento approvato con decreto del Presidente della Giunta regionale 1 agosto 2006, n. 40/R (Regolamento di attuazione del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale) sono state apportate le necessarie modifiche regolamentari. In particolare, sono stati abrogati gli articoli che stabiliscono specifici requisiti igienico sanitari dei locali da utilizzare per la preparazione e la somministrazione dei pasti in quanto i requisiti da rispettare sono ora indicati nelle norme comunitarie. Riguardo ai requisiti dei locali per la macellazione di animali allevati in azienda e destinati alla somministrazione pasti, questi sono stati modificati sempre alla luce della suddetta normativa comunitaria;

7. di accogliere parzialmente le osservazioni inserite nel parere della competente commissione consiliare e di adeguare conseguentemente il testo;

si approva il presente regolamento:

Art. 1

Sostituzione dell'articolo 1 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'articolo 1 del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dal seguente:

“Art. 1 - Oggetto

1. Il presente regolamento attua le disposizioni della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana), di seguito denominata legge.”

Art. 2

Modifica al capo I del d.p.g.r. 46/R/2004

1. La rubrica del capo I del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituita dalla seguente:

“Principali attività agricole”.

Art. 3

Sostituzione dell'articolo 3 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'articolo 3 del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dal seguente:

“Art. 3 - Dichiarazione di inizio attività agrituristica

1. La dichiarazione di inizio attività agrituristica (DIA) è presentata al comune tramite lo sportello unico delle attività produttive (SUAP) in via telematica utilizzando la modulistica messa a disposizione nel sito istituzionale del SUAP, dall'imprenditore agricolo proprietario dell'azienda o comunque titolare di altro diritto reale o personale di godimento su di essa, con esclusione del contratto di comodato.

2. La DIA contiene quanto indicato nell'allegato C al presente regolamento.

3. L'archivio regionale delle aziende agrituristiche di cui all'articolo 28 della legge è tenuto dall'Agenzia regionale toscana per le erogazioni in agricoltura (ARTEA).

Art. 4

Sostituzione dell'articolo 6 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'articolo 6 del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dal seguente:

“Art. 6 - Relazione

1. La relazione agrituristica è presentata nell'ambito della dichiarazione unica aziendale (DUA) di cui all'articolo 11 della legge regionale 27 luglio 2007, n. 45 (Norme in materia di imprenditore e imprenditrice agricoli e di impresa agricola), tramite il fascicolo aziendale. L'allegato C al presente regolamento contiene le modalità e i dati necessari per la presentazione della relazione agrituristica.”

Art. 5

Modifica all'articolo 7 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. Il comma 6 dell'articolo 7 del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dal seguente:

“6. L'apposita stampa dei requisiti inerenti la classificazione dichiarati dall'imprenditore agricolo al momento della presentazione della DIA deve essere esposta al pubblico all'interno dell'agriturismo in luogo ben visibile.”

Art. 6

Modifica all'articolo 9 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. Al comma 1 dell'articolo 9 del d.p.g.r. 46/R/2004 le parole *“autorizzata all'esercizio delle”* sono sostituite dalle seguenti: *“che svolge”*.

Art. 7

Introduzione dell'articolo 9 bis nel d.p.g.r. 46/R/2004

1. Dopo l'articolo 9 del d.p.g.r. 46/R/2004 è aggiunto il seguente:

“Art. 9 bis - Limiti di esercizio delle attività agrituristiche

1. *Le attività di cui all'articolo 2, comma 2, lettere a), b), c) e d) della legge sono svolte in azienda nei limiti massimi derivanti dal calcolo della principalit  dell'attivit  agricola effettuato con la relazione agriturstica di cui all'articolo 7 e fermo restando il rispetto dei requisiti igienico sanitari.”*

Art. 8

Modifiche all'articolo 10 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. La rubrica dell'articolo 10 del d.p.g.r. 46/R/2004   sostituita dalla seguente:

“Degustazione e assaggio di prodotti e organizzazioni di eventi promozionali”.

2. Il comma 1 dell'articolo 10 del d.p.g.r. 46/R/2004   sostituito dal seguente:

“1. La degustazione e l'assaggio di prodotti e l'organizzazione di eventi promozionali   svolta con prodotti aziendali, integrati da prodotti delle aziende agricole locali, nonch  da prodotti di origine e/o certificati toscani, come definiti all'articolo 13.

3. Al comma 2 dell'articolo 10 del d.p.r.g. 46/R/2004 la parola *“aziendali”*   sostituita dalle seguenti: *“di cui al comma 1”*.

Art. 9

Modifiche all'articolo 11 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. Al comma 1 dell'articolo 11 del d.p.g.r. 46/R/2004 sono soppresse le seguenti parole: *“e, per le aziende agrituristiche venatorie, esclusivamente nei territori dell'azienda destinati alle attivit  venatorie.”*

2. Dopo il comma 2 dell'articolo 11 del d.p.g.r. 46/R/2004   aggiunto il seguente comma:

“2 bis. Le attivit  di cui all'articolo 14 della legge possono essere organizzate dall'azienda agricola singolarmente o mediante forme di collaborazione di cui all'articolo 5, comma 2 della legge nel rispetto delle vigenti norme sulla sicurezza.”

3. Dopo il comma 2 bis dell'articolo 11 del d.p.g.r. 46/R/2004   aggiunto il seguente comma:

“2 ter. La Giunta regionale con regolamento disciplina i requisiti minimi per lo svolgimento delle attivit  di cui all'articolo 2, comma 2, lettera c) della legge afferenti ai servizi sociali e di servizio per le comunit  locali.”

4. Dopo il comma 2 ter, dell'articolo 11 del d.p.g.r. 46/R/2004   aggiunto il seguente comma:

“2 quater. La Giunta regionale con regolamento disciplina i requisiti minimi per lo svolgimento delle attivit  di cui all'articolo 14 della legge denominate fattorie didattiche.

Art. 10

Sostituzione dell'articolo 13 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'articolo 13 del d.p.g.r. 46/R/2004   sostituito dal seguente:

“Art. 13 - Prodotti utilizzabili nella somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande

1. *Ai sensi dell'articolo 15 della legge nella somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande, nelle degustazioni e assaggi, e negli eventi promozionali sono utilizzati prodotti aziendali, integrati da prodotti delle aziende agricole locali, nonch  da prodotti di origine e/o certificati toscani.*

2. *I prodotti aziendali sono quelli prodotti in azienda originati nel territorio regionale e quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola e ottenuti attraverso lavorazioni anche esterne. Sono equiparati ai prodotti aziendali quelli prodotti da aziende agricole locali e/o regionali con le quali l'imprenditore sottoscrive accordi. Per i prodotti degli allevamenti un periodo significativo dell'ultima fase deve essere svolto in azienda nel territorio regionale.*

3. *I prodotti certificati toscani sono quelli a denominazione d'origine protetta (DOP), a indicazione*

geografica protetta (IGP), agriqualità, biologici, prodotti agricoli tradizionali e vini a denominazione d'origine (DO).

4. *I prodotti di origine toscana, anche se non certificati toscani, sono quelli prodotti da aziende agricole e agroalimentari situate nel territorio toscano e anche se trasformati, ottenuti comunque da prodotti coltivati, allevati, cacciati, pescati o raccolti nel territorio toscano. Per le aziende situate in prossimità dei confini amministrativi regionali, sono prodotti locali anche quelli prodotti da aziende agricole e agroalimentari situate nei comuni non toscani confinanti, secondo gli stessi principi di cui al primo alinea.*
5. *L'origine e la provenienza dei prodotti è indicata agli ospiti insieme al prezzo delle pietanze, tramite informazioni scritte riportate nella lista delle pietanze. In particolare sono indicati quali sono i prodotti aziendali propri e la provenienza degli altri prodotti impiegati.*
6. *Per il completamento delle pietanze da somministrare è consentito l'utilizzo di ingredienti complementari, quali spezie coloniali e altri non ottenibili in Toscana, nonché la somministrazione di prodotti di uso comune dell'ospitalità tradizionale.*
7. *E' consentito l'utilizzo dei prodotti indispensabili per diete speciali per motivi di salute. ”*

Art. 11

Introduzione dell'articolo 13 bis nel d.p.g.r. 46/R/2004

1. Dopo l'articolo 13 del d.p.g.r. 46/R/2004 è aggiunto il seguente:

“Art. 13 bis - Requisiti professionali per la somministrazione pasti alimenti e bevande

1. *Ai sensi dell'articolo 15, comma 1 della legge l'imprenditore che svolge attività di somministrazione di alimenti e bevande o l'addetto che svolge tale attività, deve possedere almeno uno dei seguenti requisiti professionali:*
 - a) *possedere la qualifica di imprenditore agricolo professionale (IAP) con iscrizione, anche a titolo provvisorio nell'anagrafe regionale, ai sensi della l.r. 45/2007;*
 - b) *essere in possesso di un diploma di istituto di istruzione secondaria di secondo grado o di laurea attinente alla materia dell'alimentazione o della somministrazione di alimenti e bevande o attinente al settore agrario e forestale;*
 - c) *aver esercitato in proprio l'attività di somministrazione di alimenti e bevande o avere prestato la propria opera presso imprese esercenti l'attività nel settore della somministrazione di alimenti e bevande, in qualità di dipendente qualificato addetto alla somministrazione, alla preparazione o all'amministrazione o in qualità di socio lavoratore di cooperativa o, se trattasi di coniuge, parente o affine, entro il terzo grado dell'imprenditore, in qualità di coadiutore familiare, comprovata dall'iscrizione all'INPS;*
 - d) *avere frequentato con esito positivo il corso di formazione obbligatoria per somministrazione di alimenti e bevande o il corso di operatore agrituristico del repertorio regionale dei profili professionali o analogo corso di formazione come disciplinato dalla vigente normativa delle regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano. ”*

Art. 12

Abrogazione dell'articolo 14 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'articolo 14 del d.p.g.r. 46/R/2004 è abrogato.

Art. 13

Modifiche all'articolo 15 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. Il comma 1 dell'articolo 15 del d.p.g.r. 46/R/2004 è abrogato.
2. Il comma 3 dell'articolo 15 del d.p.g.r. 46/R/2004 è abrogato.

Art. 14

Modifiche all'articolo 16 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. Il comma 2 dell'articolo 16 del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dal seguente:
“2. Ai sensi dell' articolo 18, comma 6 della legge, gli impianti sportivi a carattere ricreativo sono realizzati nel rispetto dei regolamenti urbanistici comunali e a condizione che siano funzionali al soggiorno, all'ospitalità temporanea e che siano adeguatamente inseriti nel contesto rurale. ”.

Art. 15

Sostituzione dell'articolo 17 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'articolo 17 del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dal seguente:

“Art. 17 - Idoneità dei locali per la preparazione e la somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande

1. *Ai sensi del comma 4 dell'articolo 22 della legge la preparazione e la somministrazione per un numero di posti tavola non superiore a dodici, laddove è disponibile uno spazio adeguato da destinare a spazio comune per il consumo dei pasti, può essere svolta nella cucina dell'abitazione rispettando i requisiti previsti dalle vigenti disposizioni e dai regolamenti edilizi e di igiene per i locali di abitazione.*
2. *Ai sensi del comma 5 dell'articolo 22 nelle strutture agrituristiche con un numero di posti letto in camera non superiore a dodici è possibile utilizzare la cucina dell'abitazione, avente i requisiti di cui al comma 1, da parte degli ospiti, laddove è disponibile uno spazio adeguato da destinare a spazio comune per il consumo dei pasti.*
3. *Per gli ospiti che usufruiscono della somministrazione di alimenti, di pasti e di bevande, nonché per le attività di degustazione e di assaggio e per l'organizzazione di eventi promozionali, deve essere disponibile almeno un servizio igienico o in numero superiore in proporzione al numero degli utenti e alla tipologia di attività.*
4. *Nel caso in cui il locale per la preparazione dei pasti sia all'interno o nelle vicinanze dell'abitazione, è ammessa la possibilità di utilizzare i locali dell'abitazione quali spogliatoi e i servizi igienici dell'abitazione, purché diversi da quelli a disposizione del pubblico.”.*

Art. 16

Sostituzione dell'articolo 18 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'articolo 18 del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dal seguente:

“Art. 18 - Piano di autocontrollo

1. *Le aziende agricole che svolgono le attività di cui all'articolo 15 della legge devono dotarsi di un piano di autocontrollo commisurato alle attività svolte.*
2. *Entro il 31 dicembre 2010 la Giunta regionale adegua, nel rispetto del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari le procedure di autocontrollo di cui alla delibera della Giunta regionale 31 gennaio 2005, n. 136 (Linee guida per la gestione delle procedure di autocontrollo nelle aziende agricole che svolgono attività di preparazione e somministrazione pasti, alimenti e bevande, destinati alla consumazione sul posto in ambito agrituristico, in applicazione della disciplina igienico-sanitaria, di cui al D.Lgs. 155/97).”.*

Art. 17

Abrogazione dell'articolo 19 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'articolo 19 del d.p.g.r. 46/R/2004 è abrogato.

Art. 18

Abrogazione dell'articolo 20 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'articolo 20 del d.p.g.r. 46/R/2004 è abrogato.

Art. 19

Abrogazione dell'articolo 21 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'articolo 21 del d.p.g.r. 46/R/2004 è abrogato.

Art. 20

Abrogazione dell'articolo 22 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'articolo 22 del d.p.g.r. 46/R/2004 è abrogato.

Art. 21

Sostituzione dell'articolo 23 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'articolo 23 del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dal seguente:

“Art. 23 - Macellazione di animali allevati in azienda ai fini della somministrazione di pasti, di alimenti e di bevande, di degustazioni e di assaggio e di organizzazione di eventi promozionali nel rispetto del sistema della filiera corta

1. *Fatto salvo il caso in cui l'azienda è dotata di strutture di macellazione a norma del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale, le specie e le quantità di animali allevati in azienda la cui macellazione è possibile ai fini della fornitura diretta al consumatore finale e allo svolgimento delle attività di cui all'articolo 15 della legge, nonché le modalità da attuare per la macellazione, seguono le indicazioni di cui alla deliberazione della Giunta regionale 31 agosto 2009, n. 746 (Linee guida per la fornitura di piccoli quantitativi di carni provenienti da pollame e lagoforni macellati nell'azienda agricola ai sensi dell'articolo 10, punto 2, lettera A) del d.p.g.r. 1 agosto 2006,*

n. 40/R).

2. *E' consentita la macellazione in azienda di animali di specie suina e ovicaprina con il limite massimo di tre unità di grosso bestiame (UGB) l'anno, secondo le modalità per la visita sanitaria stabilite dalle apposite linee guida regionali per la macellazione per il consumo privato delle carni da approvare entro 31 dicembre 2010 e con l'applicazione dei relativi diritti sanitari di cui al tariffario regionale.*
3. *Fatto salvo il caso in cui l'azienda non riutilizzi gli scarti della macellazione per l'ammendamento dei terreni, previo compostaggio in strutture a norma del regolamento (CE) n.1069 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 ottobre 2009 recante norme sanitarie relative ai sottoprodotti di origine animale e ai prodotti derivati non destinati al consumo umano e che abroga il regolamento (CE) n. 1774/2002 (regolamento sui sottoprodotti di origine animale), il trasporto degli scarti della macellazione, non depositabili negli appositi container, può essere differito oltre le ventiquattro ore e documentato tramite un registro di carico e scarico. La conservazione degli stessi avviene in appositi imballi a perdere (sacchi di plastica chiusi con un laccio) completi della data di confezionamento e riposti in apposito congelatore utilizzato esclusivamente per tale scopo.*
4. *Nel caso in cui il locale per la macellazione sia all'interno o nelle vicinanze dell'abitazione, è ammessa la possibilità di utilizzare i locali dell'abitazione quali spogliatoi e i servizi igienici dell'abitazione, purché diversi da quelli a disposizione del pubblico.*

Art. 22

Abrogazione dell'articolo 24 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'articolo 24 del d.p.g.r. è abrogato.

Art. 23

Sostituzione dell'articolo 25 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'articolo 25 del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dal seguente:

“Art. 25 - Requisiti dei locali per la lavorazione delle carni

1. *La lavorazione delle carni ottenute dalla macellazione aziendale o extra aziendale è consentita utilizzando l'eventuale locale adibito per la preparazione dei pasti, degli alimenti e delle bevande o comunque altro locale abilitato ai sensi del regolamento approvato con decreto del Presidente della Giunta regionale 1 agosto 2006, n. 40/R (Regolamento di attuazione del regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale).”*

Art. 24

Modifiche all'articolo 26 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. Al comma 5 dell'articolo 26 del d.p.g.r. 46/R/2004 all'inizio del comma sono inserite le seguenti parole: *“Salvo quanto indicato all'articolo 26 bis, la”*.
2. Il comma 6 dell'articolo 26 del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dal seguente:
“6. E' consentita la sistemazione di un letto supplementare aggiuntivo per bambini di età non superiore a dodici anni, su richiesta del cliente, senza che ciò determini un aumento del numero complessivo dei posti letto indicati nella DIA, come previsto dall'articolo 12, comma 2 della legge.”
3. Dopo il comma 7 dell'articolo 26 del d.p.g.r. 46/R/2004 è aggiunto il seguente:
“7 bis. Le camere non poste in alloggi agrituristici indipendenti devono essere dotate di servizi igienici nella misura minima di uno ogni quattro persone, calcolati non computando le camere dotate di servizi igienici privati e senza tenere conto delle frazioni. Per le unità abitative indipendenti è sufficiente un servizio igienico in ogni unità.”

Art. 25

Introduzione dell'articolo 26 bis nel d.p.g.r. 46/R/2004

1. Dopo l'articolo 26 del d.p.g.r. 46/R/2004 è aggiunto il seguente:

“Art. 26 bis - Utilizzo di camere con particolari requisiti strutturali

1. *Il soggiorno e il pernottamento di giovani fino a venticinque anni di età e dei loro eventuali accompagnatori, anche sotto forma di turismo-lavoro giovanile è consentito anche nelle camere aventi i seguenti requisiti strutturali minimi:*
 - a) *igienico strutturali di cui all'articolo 26, commi 1, 2, 3 e 4;*
 - b) *superficie minima delle camere di 8 metri quadrati per le camere a un letto e 12 metri quadrati per le camere a due letti, con un incremento di superficie di 4 metri quadrati per ogni letto in più;*
 - c) *a ciascun letto base può essere sovrapposto un altro letto purché sia comunque garantita la cubatura*

di 9 metri cubi per ogni posto letto aggiunto;

- d) un servizio wc ogni dieci posti letto, un bagno o doccia ogni dodici posti letto, un lavabo ogni quattro posti letto, senza tenere conto delle frazioni e calcolati non computando le camere dotate di servizi igienici privati;
2. Il locale o i locali comuni di soggiorno, se presenti, devono essere dimensionati nel rapporto minimo di 0,50 metri quadrati ogni posto letto, con un minimo di 8 metri quadrati. Tali locali possono coincidere con la sala da pranzo.”.

Art. 26

Modifiche all'articolo 27 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. Prima del comma 1 dell'articolo 27 del d.p.g.r. 46/R/2004 è inserito il seguente:

“01. Ai sensi dell'articolo 13 della legge l'attività di ospitalità in spazi aperti può essere svolta in aziende con una superficie minima corrispondente alle ore lavoro necessarie per l'iscrizione nell'anagrafe regionale con la qualifica di IAP ai sensi della l.r. 45/2007.”.

2. L'alinnea del comma 2 dell'articolo 27 del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituita dalla seguente:

“2. Per lo svolgimento dell'attività di ospitalità in spazi aperti, di cui all'articolo 20 della legge, devono essere previsti un servizio wc ogni sei persone, un lavabo e una doccia al chiuso con acqua calda, nonché un servizio di lavanderia ogni dodici persone, senza tenere conto delle frazioni. Devono, inoltre essere rispettati i seguenti requisiti:”.

3. Dopo il comma 2 dell'articolo 27 del d.p.g.r. 46/R/2004 è aggiunto il seguente:

“2 bis. Nel calcolo del numero dei posti massimi realizzabili per l'agricampeggio deve essere rispettato il valore di sei ospiti ogni ettaro di superficie agricola aziendale. Nei casi di frazione di ettaro, fino a 5000 metri quadrati compresi, si arrotonda per difetto e oltre 5000 metri quadrati per eccesso.”.

3. Dopo il comma 2 bis dell'articolo 27 del d.p.g.r. 46/R/2004 è aggiunto il seguente:

“2 ter. Per veicoli ricreazionali di cui all'articolo 13, comma 1 della legge si intendono i caravan e gli autocaravan.”.

Art. 27

Introduzione dell'articolo 27 bis nel d.p.g.r. 46/R/2004

1. Dopo l'articolo 27 del d.p.g.r. 46/R/2004 è aggiunto il seguente:

“Art. 27 bis - Requisiti per l'ospitalità di camper in spazi aperti

1. Per lo svolgimento dell'attività di ospitalità in spazi aperti di cui all'articolo 20 della legge, rivolta esclusivamente a camper, denominata agrisosta camper, oltre a quanto indicato nell'articolo 27, comma 01, devono essere previsti i seguenti requisiti:

- a) superficie delle piazzole non inferiore a 30 metri quadrati e le stesse devono essere sistemate a prova di acqua e di polvere tramite l'inerbimento del terreno o l'uso di autobloccanti e comunque in modo permeabile;
- b) fornitura di acqua potabile e di energia elettrica;
- c) illuminazione dell'area;
- d) un pozzetto agibile per le acque di scarico e uno scarico idoneo per i wc chimici;
- e) dispositivi di prevenzione incendi.

2. Nel calcolo del numero dei posti massimi realizzabili per l'agrisosta camper deve essere rispettato il valore di sei ospiti per ogni ettaro di superficie agricola aziendale. Nei casi di frazione di ettaro, fino a 5000 metri quadrati compresi, si arrotonda per difetto e oltre cinquemila metri quadrati per eccesso.”.

Art. 28

Sostituzione dell'articolo 28 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'articolo 28 del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dal seguente:

“Art. 28 - Requisiti per lo svolgimento delle attività agrituristiche di cui all'articolo 14 della legge

1. Fatto salvo quanto disposto all'articolo 11, commi 2 ter e 2 quater, per lo svolgimento delle attività didattiche, culturali, tradizionali, di turismo religioso culturale, ricreative, sportive, escursionistiche, e di ippoturismo, ai sensi dell'articolo 21 della legge deve essere previsto almeno un servizio igienico ogni quindici ospiti, senza tenere conto delle frazioni e, all'interno degli edifici aziendali, deve essere individuato un locale di dimensioni commisurate al numero dei fruitori delle attività agrituristiche, da destinare all'accoglienza degli ospiti.”.

Art. 29

Sostituzione dell'articolo 29 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'articolo 29 del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dal seguente:

“Art. 29 - Conduzione e controllo delle piscine

- 1. La conduzione e il controllo delle piscine è esercitata nel rispetto della legge regionale 9 marzo 2006, n.8 (Norme in materia di requisiti igienico-sanitari delle piscine a uso natatorio) e del relativo regolamento di attuazione.*
- 2. Il responsabile dell'igiene, della funzionalità della piscina e della sicurezza dei bagnanti è il titolare dell'azienda agricola o altri soggetti da lui formalmente incaricati.”*

Art. 30

Abrogazione dell'articolo 30 del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'articolo 30 del d.p.g.r. 46/R/2004 è abrogato.

Art. 31

Introduzione del titolo II bis nel d.p.g.r. 46/R/2004

1. Dopo il titolo II del d.p.g.r. 46/R/2004 è aggiunto il seguente:

“Titolo II bis Vigilanza e controllo”.

Art. 32

Introduzione dell'articolo 30 bis nel d.p.g.r. 46/R/2004

1. Dopo l'articolo 30 del d.p.g.r. 46/R/2004 è aggiunto il seguente:

“Art. 30 bis - Vigilanza e controllo

- 1. Ai sensi dell'articolo 23, comma 6 della legge, la Giunta regionale con propria deliberazione, definisce apposite linee guida per lo svolgimento delle attività di controllo annuale che i comuni e le province devono effettuare sull'osservanza della legge .*
- 2. Ferme restando le competenze previste dalle norme vigenti in materia igienico sanitaria, le Aziende unità sanitarie locali (Aziende USL) possono predisporre specifici piani mirati per la vigilanza e il controllo degli aspetti strutturali e igienico sanitari stabiliti dalla disciplina regionale per le attività agrituristiche in raccordo e coordinamento con i comuni.”*

Art. 33

Sostituzione dell'allegato A del d.p.g.r. 46/R/2004

1. L'allegato A del d.p.g.r. 46/R/2004 è sostituito dall'allegato A al presente regolamento.

Art. 34

Introduzione dell'allegato C nel d.p.g.r. 46/R/2004

1. E' introdotto l'allegato C al d.p.g.r. 46/R/2004.