

Regolamento 03 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. 33, parte prima, del 13.08.2004)

INDICE

Titolo I - Disposizioni generali

Art. 01 - Oggetto

Art. 02 - Definizioni

Titolo II - ESERCIZIO DELL'AGRITURISMO**Capo I - AUTORIZZAZIONE. PRINCIPALITA' DELLE ATTIVITA' AGRICOLE**

Art. 03 - Autorizzazione

Art. 04 - Accordi scritti per disciplinare le forme di collaborazione

Art. 05 - Principalità della attività agricola

Art. 06 - Relazione

Capo II - Classificazione delle strutture ricettive agrituristiche

Art. 07 - Classificazione con le spighe

Art. 08 - Ulteriori indicazioni

Art. 09 - Targa identificativa

Capo III - Limiti e modalità di esercizio delle attività agrituristiche

Art. 10 - Degustazione e assaggio di prodotti

Art. 11 - Attività di cui all' articolo 14 della l.r. 30/2003

Art. 12 - Utilizzo dell'abitazione principale dell'imprenditore ubicata nei centri abitati

Art. 13 - Prevalenza dei prodotti utilizzati nella somministrazione di pasti, alimenti e bevande

Art. 14 - Individuazione delle aree montane e delle aree svantaggiate

Art. 15 - Eventi promozionali

Art. 16 - Norme tecniche per la realizzazione dei servizi igienici, dei volumi tecnici e degli impianti sportivo-ricreativi

Capo IV - Requisiti strutturali, igienico- sanitari e di sicurezza**Sezione I - REQUISITI IGIENICO- SANITARI PER LA PRODUZIONE, LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DI PASTI, ALIMENTI E BEVANDE.**

Art. 17 - Accertamento dell'idoneità dei locali

Art. 18 - Piano di autocontrollo semplificato

Art. 19 - Requisiti dei locali per la somministrazione

Art. 20 - Requisiti dei locali per la preparazione dei pasti

Art. 21 - Requisiti dei locali per la preparazione e somministrazione di pasti nel corso degli eventi di cui all' articolo 16 della l.r 30/2003

Art. 22 - Requisiti dei locali per la preparazione dei prodotti aziendali

Sezione II - REQUISITI IGIENICO- SANITARI PER LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA' DI MACELLAZIONE DI ANIMALI ALLEVATI IN AZIENDA

Art. 23 - Specie animali allevate in azienda ai fini della macellazione

Art. 24 - Quantità di animali e modalità di macellazione

Art. 25 - Requisiti dei locali di macellazione

Sezione III - REQUISITI STRUTTURALI, IGIENICO SANITARI E DI SICUREZZA PER L'OSPITALITA'

Art. 26 - Requisiti delle camere e delle unità abitative

Art. 27 - Requisiti per l'ospitalità in spazi aperti

Art. 28 - Requisiti per lo svolgimento delle attività agrituristiche di cui all' articolo 14 della l.r. 30/2003

Sezione IV - DISPOSIZIONI PER LA CONDUZIONE DELLE PISCINE

Art. 29 - Conduzione delle piscine

Art. 30 - Controlli nella conduzione delle piscine

Art. 31 - Abrogazioni

Art. 32 - Norme transitorie per la classificazione

Titolo III - Disposizioni transitorie e abrogative

Art. 31 - Abrogazioni

Art. 32 - Norme transitorie per la classificazione**IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE**

Visto l' articolo 121 della Costituzione , quarto comma, così come modificato dall' articolo 1 della Legge Costituzionale 22 novembre 1999, n. 1 ;

Vista la legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana) così come modificata dalla legge regionale 28 maggio 2004, n. 27 ;

Visto l' articolo 27 della l.r. 30/2003 , che prevede l'adozione del regolamento di attuazione;
Vista la deliberazione del Consiglio regionale del 27 luglio 2004 con la quale è stato approvato il regolamento di attuazione di cui all' articolo 27 della l.r. 30/2003 denominato "regolamento di attuazione della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana);

EMANA

il seguente Regolamento:

Titolo I**Disposizioni generali***Art. 01**Oggetto*

1. Il presente regolamento, in attuazione della legge regionale 23 giugno 2003, n. 30 (Disciplina delle attività agrituristiche in Toscana), di seguito denominata legge, disciplina quanto disposto dall'articolo 27 della citata legge.

*Art. 02**Definizioni*

1. Ai fini del presente regolamento per centro abitato si intendono i centri con popolazione non superiore a tremila abitanti, perimetrati negli atti della pianificazione comunale.

Titolo II**ESERCIZIO DELL'AGRITURISMO***Capo I****AUTORIZZAZIONE. PRINCIPALITÀ DELLE ATTIVITÀ AGRICOLE****Art. 03**Autorizzazione*

1. L'autorizzazione agriturbistica è rilasciata all'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.

*Art. 04**Accordi scritti per disciplinare le forme di collaborazione*

1. Gli accordi scritti per disciplinare le forme di collaborazione di cui all' articolo 5 della legge sono comunicati ai comuni competenti.

*Art. 05**Principalità della attività agricola*

1. I criteri per la determinazione della principalità dell'attività agricola, di cui all' articolo 6 , comma 3 della legge, sono indicati nell'allegato A al presente regolamento.

*Art. 06**Relazione*

1. Al fine di garantire il rispetto dei criteri di uniformità sul territorio, la relazione sull'attività agriturbistica, di cui all' articolo 7 della legge, è corredata dai seguenti documenti :

-
- a) copia della planimetria generale dell'azienda, in scala non inferiore a 1:2.000 con specificati la destinazione dei fabbricati esistenti sul fondo e di quelli posti all'esterno dei beni fondiari dell'azienda, in caso di loro utilizzazione, nonché l'ordinamento colturale, in particolare secondo le seguenti classi: arboreo permanente, silvicoltura, bosco e arboricoltura da legno, terre arabili, pascolo, coltivazione serra;
 - b) copia della visura catastale;
 - c) planimetrie, in scala non inferiore a 1:100, delle strutture da destinare allo svolgimento delle attività agrituristiche, con definizione delle unità abitative, delle camere, dei locali, delle superfici, delle attrezzature e dei servizi. Per ogni struttura devono essere dettagliate l'altezza minima, media e massima e le superfici illuminanti;
 - d) individuazione del tipo di approvvigionamento idrico. In caso di approvvigionamento autonomo, è allegata la certificazione d'idoneità per uso potabile dell'acqua, rilasciata nei novanta giorni precedenti la data di presentazione della relazione;
 - e) copia dell'attestazione di conformità degli impianti secondo la normativa vigente;
 - f) copia del titolo di possesso dell'azienda che, nel caso in cui il richiedente sia titolare di un diritto reale diverso dalla proprietà, ovvero di un diritto personale di godimento sugli immobili, deve avere durata non inferiore a tre anni dalla data di presentazione della relazione;
 - g) nel caso di richiesta di autorizzazione per l'attività di somministrazione di alimenti, pasti e bevande: relazione tecnica sul tipo e sulla funzione delle attrezzature, sul ciclo produttivo, sui metodi di conservazione degli alimenti e sul numero degli addetti previsti;
 - h) nel caso di richiesta di autorizzazione per le attività di cui all' articolo 14 della legge: relazione sulla tipologia delle attività.

Capo II

Classificazione delle strutture ricettive agrituristiche

Art. 07

Classificazione con le spighe

1. Per la classificazione delle strutture ricettive agrituristiche è utilizzato il logo che rappresenta la spiga.
2. Le caratteristiche grafiche del logo che rappresenta la spiga sono definiti nell'allegato B, parte III.
3. Le strutture agrituristiche sono classificate con un numero di spighe, compreso fra uno e tre, che indica il livello qualitativo dell'offerta di ospitalità rurale.
4. L'attribuzione del livello di classificazione con le spighe avviene in relazione al possesso dei requisiti, distinti in obbligatori e facoltativi, elencati nell'allegato B, parte I.
5. Il possesso dei soli requisiti obbligatori consente il livello di classificazione minimo, pari ad una spiga.
6. I requisiti dichiarati dall'imprenditore agricolo per l'attribuzione delle spighe devono essere esposti al pubblico in luogo ben visibile.

Art. 08

Ulteriori indicazioni

1. La classificazione con le spighe può essere integrata con le menzioni aggiuntive previste nell'allegato B, parte III.
2. Ogni menzione aggiuntiva può essere utilizzata per individuare specifiche tipologie di ospitalità, le cui caratteristiche sono individuate nell'allegato B, parte III.
3. Le caratteristiche grafiche delle menzioni aggiuntive sono definite con atto del competente ufficio della Giunta regionale.

Art. 09

Targa identificativa

1. Ogni azienda agricola autorizzata all'esercizio delle attività agrituristiche deve apporre all'ingresso per gli ospiti dell'azienda la targa identificativa di cui all'allegato B, parte III.
2. *Le aziende autorizzate in data anteriore all'entrata in vigore del regolamento si adeguano all'obbligo di cui al comma 1 entro il 31 dicembre 2006. (1)*

Capo III

Limiti e modalità di esercizio delle attività agrituristiche

Art. 10

Degustazione e assaggio di prodotti

1. La degustazione e l'assaggio dei prodotti aziendali organizzata ai sensi dell' articolo 2 , comma 2, lettera d) della legge è consentita all'interno dell'azienda o nelle aziende agrituristiche con le quali esiste un accordo di collaborazione ai sensi dell' articolo 5 , comma 2 della legge.
2. Qualora per la degustazione e l'assaggio dei prodotti aziendali non sia utilizzato materiale di carta o plastica biodegradabile devono essere disponibili strumenti per il lavaggio delle stoviglie e/o servizi di noleggio stoviglie.
3. Per la preparazione di spuntini e bevande offerti in degustazione ed assaggio è sufficiente disporre di uno spazio con piano di lavoro lavabile che può essere ricavato anche nella cucina o nel locale destinato agli assaggi e degustazioni.
4. Nel caso di preparazioni che richiedano la lavorazione e la cottura dei cibi sono necessari i requisiti igienico-sanitari previsti per la preparazione e somministrazione di pasti, alimenti e bevande. Possono essere utilizzate anche zone di cottura poste all'esterno degli edifici.

*Art. 11**Attività di cui all' articolo 14 della l.r. 30/2003*

1. Le attività di cui all' articolo 14 della legge organizzate all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'azienda devono essere svolte nel comune ove ha sede il centro aziendale o nei comuni limitrofi e al di fuori dei centri abitati e, per le aziende agrituristiche venatorie, esclusivamente nei territori dell'azienda destinati alle attività venatorie.
2. Qualora le attività di cui all' articolo 14 della legge siano organizzate in strutture private al di fuori dei beni fondiari, queste devono essere di proprietà dell'imprenditore agricolo o comunque l'imprenditore deve avere sulle stesse un diritto reale o personale di godimento, con esclusione del contratto di comodato.

*Art. 12**Utilizzo dell'abitazione principale dell'imprenditore ubicata nei centri abitati*

1. Ai sensi dell' articolo 17 , comma 1, lettera a) della legge, l'esercizio delle attività agrituristiche nei locali siti nell'abitazione principale dell'imprenditore agricolo ubicata nel centro abitato deve svolgersi in immobili che presentano caratteristiche di ruralità come definite negli strumenti della pianificazione comunale.

*Art. 13**Prevalenza dei prodotti utilizzati nella somministrazione di pasti, alimenti e bevande*

1. Nella somministrazione di pasti, alimenti e bevande, comprese quelle a carattere alcolico e superalcolico, la prevalenza dei prodotti aziendali o comunque di prodotti reperiti presso aziende agricole locali e aziende agroalimentari locali che producono e vendono prodotti regionali, ai sensi dell' articolo 15 , comma 1, lettera b) della legge, sussiste quando gli ingredienti che caratterizzano le pietanze proposte, nonché il vino e l'olio, sono costituiti da questi prodotti.
2. La provenienza dei prodotti deve essere indicata agli ospiti tramite informazioni scritte.

*Art. 14**Individuazione delle aree montane e delle aree svantaggiate*

1. L'individuazione da parte dei comuni di aree in cui, ai sensi dell' articolo 26 , comma 1 della legge, è consentita la somministrazione di pasti, alimenti e bevande indipendentemente dall'esercizio di altre attività agrituristiche, tiene conto di quanto stabilito negli atti della pianificazione ed è effettuata valutando, in particolare, per le aree caratterizzate da particolari condizioni di svantaggio socio-economico, le caratteristiche ambientali, economiche e sociali delle aree, con specifico riferimento al numero e alle tipologie di attività di ristorazione esistenti, alla densità insediativa e all'indice di invecchiamento della popolazione. La densità insediativa deve presentare valori più bassi e l'indice di invecchiamento della popolazione deve presentare valori più alti rispetto ai valori medi provinciali.

*Art. 15**Eventi promozionali*

1. Ai sensi dell' articolo 16 , comma 1, lettera a) della legge, gli eventi promozionali non possono essere superiori a venti per anno solare e sono comunicati al comune di competenza. Nel caso in cui gli eventi durino più di un giorno, ogni giorno è computato come un evento.
2. L'attività di somministrazione di pasti, alimenti e bevande realizzata nel corso degli eventi deve essere accompagnata da un'attività di informazione sui prodotti presentati e sui relativi metodi di produzione.

-
3. La prevalenza dei prodotti aziendali o comunque dei prodotti reperiti presso aziende agricole locali, ai sensi dell' articolo 16 , comma 1, lettera b) della legge, sussiste quando gli ingredienti che caratterizzano le pietanze proposte, nonché il vino e l'olio, sono costituiti da questi prodotti.

Art. 16

Norme tecniche per la realizzazione dei servizi igienici, dei volumi tecnici e degli impianti sportivoricreativi

1. Ai sensi dell' articolo 18 , comma 6 della legge, le nuove strutture per i servizi igienico-sanitari e i nuovi volumi tecnici possono essere realizzati a condizione che :
 - a) per comprovati motivi strutturali e di sicurezza, non sia possibile utilizzare le strutture esistenti;
 - b) e strutture e i volumi siano adeguatamente inseriti nel contesto rurale;
 - c) le tipologie, gli elementi architettonici e i materiali utilizzati siano tipici dell'edilizia rurale del luogo.
2. Ai sensi dell' articolo 18 , comma 6 della legge, gli impianti sportivi a carattere ricreativo possono essere realizzati a condizione che siano strettamente funzionali al soggiorno temporaneo dell'ospite e che siano adeguatamente inseriti nel contesto rurale.

Capo IV

Requisiti strutturali, igienicosanitari e di sicurezza

Sezione I

REQUISITI IGIENICO SANITARI PER LA PRODUZIONE, LA PREPARAZIONE E LA SOMMINISTRAZIONE DI PASTI, ALIMENTI E BEVANDE.

Art. 17

Accertamento dell'idoneità dei locali

1. L'accertamento dell'idoneità dei locali, degli immobili e delle attrezzature utilizzate per le attività di produzione, preparazione, confezionamento e somministrazione di pasti, alimenti e bevande, necessaria ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui all' articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283 (Modifica degli articoli. 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) tiene conto delle particolari caratteristiche di ruralità degli edifici utilizzati e dell'effettiva dimensione dell'attività svolta, ai sensi dell'articolo 28, ultimo comma del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 (Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283 , e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari) e dell'articolo 9, comma 2 del decreto legislativo 26 maggio 1997, n.155 (Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari).
2. Ai sensi dell' articolo 22 , comma 4 della legge, nel caso di preparazione e di somministrazione di pasti per un numero di ospiti complessivamente non superiore a dodici, per l'idoneità dei locali, compresa la cucina, è sufficiente il rispetto dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni e dai regolamenti edilizi e di igiene per i locali di abitazione e non è necessaria l'autorizzazione di cui all' articolo 2 della l. 283/1962 . Sono fatte salve le disposizioni relative al d. lgs. 155/1997 e dell'articolo 18 del presente regolamento relativa al piano di autocontrollo semplificato.

Art. 18

Piano di autocontrollo semplificato

1. Le aziende agricole autorizzate all'esercizio dell'attività di produzione, di preparazione e di somministrazione di pasti, alimenti e bevande, ivi compresi la degustazione e l'assaggio dei prodotti aziendali, devono dotarsi di un piano di autocontrollo semplificato.
2. Entro sessanta giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento, la Giunta regionale approva, nel rispetto della direttiva del Consiglio 93/43/CEE del 14 giugno 1993 concernente l'igiene degli alimenti, le procedure semplificate di autocontrollo relative ai processi produttivi della somministrazione di pasti, alimenti e bevande e della degustazione e assaggio dei prodotti aziendali.

Art. 19

Requisiti dei locali per la somministrazione

1. I locali destinati alla somministrazione di pasti, alimenti e bevande devono avere una superficie proporzionata al numero dei posti autorizzati in ragione di 1 metro quadrato per posto tavola, con una superficie minima del locale di 9 metri quadrati.
2. I locali devono essere dotati di finestre esterne per garantire il ricambio d'aria. In relazione alla

superficie illuminante ed alle altezze medie, si applica quanto previsto all'articolo 26, commi 1, 2, 3 e 4. Sono ammesse soluzioni artificiali integranti i sistemi di aerazione ed illuminazione.

3. Per gli ospiti che usufruiscono della somministrazione di pasti, alimenti e bevande deve essere disponibile almeno un servizio igienico facilmente accessibile e non comunicante direttamente con i locali di somministrazione.
4. Il servizio di cui al comma 3 deve essere dotato di:
 - a) pavimento lavabile e disinfettabile;
 - b) pareti trattate o rivestite con materiale impermeabile lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza minima di 2 metri;
 - c) adeguata aerazione, naturale o meccanica;
 - d) w.c. con impianto di scarico acqua a doppia erogazione;
 - e) lavabo fornito di sapone liquido o in polvere e asciugamani monouso anche in tessuto, approvvigionato con acqua potabile calda e fredda, munito di comando di erogazione acqua;
 - f) contenitore per rifiuti con comando a pedale.

Art. 20

Requisiti dei locali per la preparazione dei pasti

1. I locali polifunzionali delle aziende agrituristiche adibiti a cucine-laboratori per la preparazione di pasti, alimenti e bevande devono avere i seguenti requisiti:
 - a) sufficiente aerazione ed illuminazione naturale garantita dalla presenza di aperture sull'esterno. In relazione alla superficie illuminante e alle altezze medie, si applica quanto previsto all'articolo 26, commi 1, 2, 3 e 4;
 - b) superficie minima di 9 metri quadrati fino a dodici pasti, con un incremento di 0,20 metri quadrati per ogni pasto oltre i dodici. La superficie può essere costituita dalla sommatoria dei locali adibiti rispettivamente alle funzioni di cui alle lettere f), g) e h);
 - c) pareti trattate o rivestite con materiale impermeabile lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza minima di 2 metri;
 - d) pavimento ben connesso lavabile e disinfettabile;
 - e) finestre e porte esterne protette da dispositivo contro gli insetti ed i roditori;
 - f) zona di lavaggio e preparazione alimenti, dotata di lavello;
 - g) zona di cottura;
 - h) zona di lavaggio stoviglie, attrezzata con lavello e lavastoviglie;
 - i) lavamani o lavello della zona lavaggio stoviglie purché dotato di comando di erogazione acqua non manuale e attrezzato con sapone liquido o in polvere e asciugamani monouso;
 - j) contenitore per rifiuti con comando a pedale;
 - k) cappa sovrastante il punto di cottura, dimensionata in modo tale da poter convogliare all'esterno i fumi ed i vapori oltre il colmo del tetto;
 - l) tavoli da lavoro con superficie lavabile;
 - m) armadietti per riporre le stoviglie;
 - n) 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;
 - o) lavastoviglie, anche di tipo non industriale, qualora siano previsti non più di venti pasti;
 - p) frigorifero, anche di tipo non industriale, di capacità adeguata e dotato di termometro di massima e di minima;
 - q) spazio, o locale, idoneo per lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti con scaffali in materiale lavabile e disinfettabile;
 - r) servizi igienici per gli operatori alimentari aventi i requisiti di cui al comma 2.
2. I servizi igienici per gli operatori alimentari devono avere in particolare i seguenti requisiti:
 - a) non essere direttamente comunicanti con il locale autorizzato;
 - b) avere uno spogliatoio, eventualmente identificabile con l'antibagno dei servizi igienici e dotato di armadietti individuali a doppio scomparto, lavabili e disinfettabili, in numero corrispondente a quello degli addetti. La porta dell'antibagno deve essere dotata di dispositivo per la chiusura automatica;
 - c) essere dotati di lavabo ad acqua corrente con comando di erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani monouso.
3. Nel caso in cui il locale autorizzato 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. 21**Requisiti dei locali per la preparazione e somministrazione di pasti nel corso degli eventi di cui all' articolo 16 della l.r 30/2003*

1. La produzione e somministrazione di pasti nel corso degli eventi di cui all' articolo 16 della legge deve essere proporzionata alle capacità produttive dell'azienda o delle aziende con le quali esiste un accordo ai sensi dell' articolo 5 comma 2 della legge.
2. Nel caso in cui non siano presenti locali autorizzati ai sensi della l. 283/1962 , sono consentite preparazioni alimentari semplici, a basso profilo di rischio e a consumo immediato, quali per esempio bruschette, grigliate, necci. In ogni caso deve essere garantita la corretta conservazione degli alimenti.
3. Per la preparazione dei pasti nel corso degli eventi possono essere utilizzate la cucina dell'imprenditore e zone di cottura poste all'esterno degli edifici.
4. Qualora non sia utilizzato materiale monouso devono essere disponibili strumenti per lavaggio delle stoviglie.

*Art. 22**Requisiti dei locali per la preparazione dei prodotti aziendali*

1. L'attività di preparazione di prodotti aziendali può essere effettuata utilizzando il locale di cui all' articolo 20 o un locale autorizzato ai sensi della l. 283/1962 avente i requisiti di cui alla delibera della Giunta regionale 31 marzo 1999, n. 206 (Direttive per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria in materia di alimenti e bevande per il settore agricolo).
2. Nelle aziende autorizzate per un numero di ospiti non superiore a dodici, 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.

Sezione II

REQUISITI IGIENICOSANITARI PER LO SVOLGIMENTO DELL'ATTIVITA' DI MACELLAZIONE DI ANIMALI ALLEVATI IN AZIENDA

*Art. 23**Specie animali allevate in azienda ai fini della macellazione*

1. La macellazione di conigli, di selvaggina di allevamento e di volatili da cortile allevati in azienda è consentita secondo quanto indicato nell'articolo 24.
2. La macellazione degli animali di cui al comma 1 deve essere effettuata in un apposito locale polifunzionale posto all'interno dell'azienda agricola, avente i requisiti di cui all'articolo 25 e autorizzato ai sensi della l. 283/1962 .

*Art. 24**Quantità di animali e modalità di macellazione*

1. La macellazione di conigli, di selvaggina di allevamento e di volatili da cortile allevati in azienda è consentita nell'ambito delle seguenti quantità e comunque per un numero massimo totale di cento capi a settimana:
 - a) conigli e selvaggina della famiglia dei leporidi nella misura massima di cinquecento capi all'anno;
 - b) volatili appartenenti alle specie polli (genere Gallus), tacchini (genere Meleagris), faraone (genere Numida), anatre (genere Anas) e oche (genere Anser) e selvaggina da penna (pernici, piccioni, starne, fagiani, e altre) nella misura massima di millecinquecento volatili all'anno;
 - c) in deroga a quanto fissato dall' articolo 23 del presente regolamento, in virtù della valorizzazione delle tipicità locali e di favorire piccoli allevamenti quale valore culturale legato all'attività agrituristica, è ammessa la macellazione di suini e oviceprini nel numero e con le modalità previste dalle norme vigenti per l'uso familiare. Gli animali macellati sono soggetti alla visita post-mortem da parte dell'azienda USL

secondo le modalità per la macellazione ad uso domestico e le tariffe adottate dalla Regione Toscana.

2. Nell'autorizzazione sanitaria per la macellazione di animali allevati in azienda è stabilito il numero massimo di animali macellabili in un anno nella singola azienda, suddivisi per specie.
3. L'imprenditore deve concordare con il servizio veterinario dell'azienda USL il giorno e l'ora della macellazione, al fine di consentire l'effettuazione dei previsti controlli veterinari. Per le tariffe si fa riferimento al tariffario regionale in vigore.
4. La macellazione degli animali delle singole specie deve essere effettuata in tempi diversi, previa pulizia e disinfezione.
5. Il trasporto degli scarti della macellazione può essere differito oltre le ventiquattro ore, su preventiva autorizzazione dell'ente pubblico che ha autorizzato la macellazione, 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 di data di confezionamento e riposti in apposito congelatore utilizzato esclusivamente per tale scopo.
6. Gli imprenditori che effettuano la macellazione in azienda devono tenere un registro in cui sono annotati:
 - a) data di macellazione;
 - b) specie e numero dei capi macellati;
 - c) dichiarazione sul rispetto di tempi di sospensione, per eventuali pregressi trattamenti farmacologici effettuati.
7. Le carni macellate in azienda utilizzate per la vendita al consumatore finale sul luogo di produzione devono recare il bollo a placca con l'indicazione della ragione sociale e la sede dell'azienda.
8. Gli scarti liquidi possono essere smaltiti tramite fertirrigazione con le modalità di cui all' articolo 38 del decreto legislativo 11 maggio 1999 n. 152 (Disposizioni sulla tutela delle acque dall'inquinamento e recepimento della direttiva 91/271/CEE concernente il trattamento delle acque reflue urbane e della direttiva 91/676/CEE relativa alla protezione delle acque dall'inquinamento provocato dai nitrati provenienti da fonti agricole).

Art. 25

Requisiti dei locali di macellazione

1. Ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria i locali di macellazione devono avere i seguenti requisiti:
 - a) la zona per lo stordimento, il dissanguamento e la spiumatura o scuoiatura deve essere separata, anche tramite arredi o pannelli, dalla zona di eviscerazione; le operazioni di stordimento, dissanguamento e spiumatura possono essere effettuate anche in aree esterne con pavimento permeabile;
 - b) attrezzatura per lo stordimento conforme alla normativa vigente in materia di benessere degli animali;
 - c) avere almeno un lato fuori terra ed avere areazione e illuminazione naturale pari a 1/14 della superficie calpestabile o, in alternativa, prevedere la necessaria integrazione con sistemi di aerazione e illuminazione artificiale;
 - d) pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto munito di griglia e sifone per la raccolta dei reflui e lo smaltimento delle acque di lavaggio;
 - e) pareti rivestite o trattate con materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di almeno 2 metri;
 - f) finestre, porte e aperture munite di dispositivi contro gli insetti e i roditori;
 - g) lavabo fornito di acqua corrente calda e fredda con comando di erogazione non manuale, di dispensatore per sapone liquido o in polvere e di distributore di asciugamani monouso; è ammessa la presenza di presa diretta per acqua da utilizzare esclusivamente per la pulizia dei locali;
 - h) attrezzature e utensili idonei, lavabili e disinfettabili;
 - i) contenitori idonei dotati di chiusura, che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o pozzetto, destinati esclusivamente a tale uso;
 - j) contenitori idonei dotati di chiusura per il deposito di sangue e scarti della macellazione, da smaltire conformemente alla vigente normativa;
 - k) servizi igienici a disposizione degli operatori alimentari aventi i requisiti di cui al comma 2.
2. I servizi igienici per gli operatori alimentari devono avere in particolare i seguenti requisiti:
 - a) non essere direttamente comunicanti con il locale autorizzato;
 - b) avere uno spogliatoio, eventualmente identificabile con l'antibagno dei servizi igienici e dotato di armadietti individuali a doppio scomparto, lavabili e disinfettabili, in numero corrispondente a quello degli addetti. La porta dell'antibagno deve essere dotata di dispositivo per la chiusura automatica;

-
- c) essere dotati di lavabo ad acqua corrente con comando di erogazione acqua non manuale, distributore di sapone liquido o in polvere e con asciugamani monouso.
3. Durante la macellazione devono essere messi in atto tutti gli accorgimenti atti a prevenire la contaminazione primaria e secondaria delle carcasse.
 4. Il locale utilizzato per l'attività di macellazione non può essere destinato ad altre attività e deve essere pulito e disinfettato al termine delle operazioni di macellazione e prima del suo riutilizzo.
 5. La lavorazione delle carni ottenute dalla macellazione aziendale od extra aziendale è consentita utilizzando l'eventuale locale autorizzato per la preparazione dei pasti, alimenti e bevande o comunque in un locale autorizzato ai sensi della l. 283/1962 .
 6. Qualora nella stessa azienda venga attivato anche un impianto di macellazione, è sufficiente un solo spogliatoio, munito di servizio igienico, per entrambe le strutture.

Sezione III

REQUISITI STRUTTURALI, IGIENICO SANITARI E DI SICUREZZA PER L'OSPITALITÀ

Art. 26

Requisiti delle camere e delle unità abitative

1. Al fine di tener conto delle caratteristiche di ruralità degli edifici, ai sensi dell' articolo 19 comma 2 della legge, è ammesso derogare alla normativa vigente consentendo:
 - a) un'altezza minima dei locali adibiti al soggiorno e pernottò degli ospiti non inferiore a 2,50 metri di altezza. In caso di soffitti inclinati l'altezza media può essere di 2,50 metri con altezze minime non inferiori a 2 metri e nel caso di altezze in gronda inferiori a 2 metri l'utilizzo obbligatorio di appositi arredi può consentire di riportare l'altezza minima a 2 metri.
 - b) un'altezza minima dei locali adibiti a servizi igienici e dei corridoi non inferiore a 2,20 metri.
2. Al fine di tener conto delle caratteristiche di ruralità degli edifici, ai sensi dell' articolo 19 , comma 2 della legge, per la superficie illuminante di ciascun locale è consentito derogare alla normativa vigente a condizione che sia garantito un rapporto areo-illuminante pari al valore di 1/14. Nel caso in cui vi sia una distanza della parete del fabbricato da altre strutture superiore ai 15 metri, il rapporto può essere ridotto ad 1/20 purché siano presenti idonei sistemi di ricambio di aria negli ambienti.
3. Per immobili di particolare pregio storico e architettonico sottoposti a vincoli di non modificabilità delle aperture esterne, possono essere consentite ulteriori deroghe a condizione che vi sia un progetto di intervento edilizio che garantisca, in relazione al numero degli occupanti, idonee condizioni igienico sanitarie dell'alloggio ottenibili prevedendo una maggiore superficie dei vani abitabili ovvero la possibilità di una adeguata illuminazione, con impianti di illuminazione autonomi, e una adeguata ventilazione resa possibile dalla dimensione, tipologia e localizzazione delle finestre, dai riscontri d'aria trasversali e dall'impiego di mezzi di ventilazione ausiliaria.
4. Le deroghe concesse ai sensi del presente articolo sono valide solo per l'uso dei locali a fini agrituristici.
5. La ricettività delle camere ad uso agriturismo è determinata come segue:
 - a) un posto letto ogni 9 metri quadrati;
 - b) due posti letto ogni 14 metri quadrati;
 - c) ulteriori posti letto sono autorizzati con un incremento di 5 metri quadrati per ogni letto.
6. E consentita la sistemazione temporanea 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 autorizzati, come previsto dall' articolo 12 comma 3 della legge.
7. La frazione di superficie superiore a 0,50 metri quadrati è, in tutti i casi, arrotondata all'unità.

Art. 27

Requisiti per l'ospitalità in spazi aperti

1. La superficie delle singole piazzole per l'ospitalità in spazi aperti non deve essere inferiore a 60 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.
2. Per lo svolgimento dell'attività di ospitalità in spazi aperti, oltre a quanto previsto dall' articolo 20 della legge, devono essere rispettati i seguenti requisiti:
 - a) devono essere localizzati in prossimità delle piazzole:
 - 1) la fornitura di acqua potabile e di energia elettrica;
 - 2) l'impianto di prevenzione incendi, da realizzarsi nel rispetto delle norme vigenti;

- 3) l'impianto elettrico a colonnine, da realizzarsi nel rispetto delle norme vigenti, con punti luce atti a consentire la fruizione della viabilità e l'illuminazione dei servizi;
 - 4) l'installazione di recipienti lavabili per il servizio quotidiano di smaltimento dei rifiuti;
 - 5) in caso di ospitalità di caravan e autocaravan, un pozzetto agibile per acque di scarico e uno scarico idoneo per w.c. chimici.
- b) i servizi igienico-sanitari e i servizi di lavanderia non possono essere realizzati in strutture precarie o mobili. La lavanderia può essere realizzata anche all'aperto.
- c) le attrezzature per il lavaggio stoviglie devono essere installate in uno spazio distinto da quello destinato alle attrezzature per il lavaggio biancheria.

Art. 28

Requisiti per lo svolgimento delle attività agrituristiche di cui all' articolo 14 della l.r. 30/2003

1. Per lo svolgimento delle attività didattiche, culturali, tradizionali, di turismo religioso culturale, ricreative, sportive, escursionistiche e di ippoturismo, oltre a quanto previsto all' articolo 21 della legge, deve essere individuato all'interno degli edifici aziendali un locale di dimensioni commisurate all'entità dell'attività autorizzata, da destinare all'accoglienza degli ospiti.

Sezione IV

DISPOSIZIONI PER LA CONDUZIONE DELLE PISCINE

Art. 29

Conduzione delle piscine

1. 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 previsto dall'accordo 16 gennaio 2003 (Accordo tra il Ministro della Salute, le regioni e le province autonome di Trento e Bolzano sugli aspetti igienico-sanitari per la costruzione, la manutenzione e la vigilanza delle piscine a uso natatorio).
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 incaricati.

Art. 30

Controlli nella conduzione delle piscine

1. I controlli per la verifica del corretto funzionamento della piscina sono distinti in controlli interni, eseguiti a cura del responsabile della piscina, e controlli esterni di competenza dell'azienda USL.
2. Il responsabile della piscina deve garantire la corretta gestione, sotto il profilo igienico-sanitario, di tutti gli elementi funzionali che concorrono alla sicurezza della piscina, secondo le prescrizioni di cui ai commi 3, 4 e 5.
3. I controlli interni sono eseguiti dall'imprenditore o dal personale da lui incaricato e riguardano la qualità dell'acqua, in ragione degli accessi alla piscina. Chi esegue i controlli deve essere a conoscenza della quantità e della qualità dei prodotti utilizzati per la disinfezione dell'acqua.
4. Qualora, in seguito all'autocontrollo effettuato, il responsabile riscontri valori dei parametri igienico-sanitari in contrasto con la corretta gestione della piscina, deve provvedere per la soluzione del problema e/o al ripristino delle condizioni ottimali.
5. La conduzione della piscina deve prevedere controlli periodici o forme di assistenza programmate.

Titolo III

Disposizioni transitorie e abrogative

Art. 31

Abrogazioni

1. Il regolamento 6 novembre 2000, n. 7 (Regolamento di attuazione dell' articolo 16 della l.r.17 ottobre 1994, n. 76 "Disciplina delle attività agrituristiche". Criteri generali e procedure per la classificazione delle strutture ricettive agrituristiche) è abrogato.

Art. 32

Norme transitorie per la classificazione

1. *Le strutture agrituristiche che hanno ottenuto la classificazione sulla base del regolamento regionale n. 7/2000 devono presentare richiesta di nuova classificazione entro il 31 dicembre 2006. (2)*

Note

-
1. Comma così sostituito con D.p.g.r. 21 dicembre 2005, n. 69/R, art. 1.
 2. Comma così sostituito con D.p.g.r. 21 dicembre 2005, n. 69/R, art. 2.
-

Allegati

All1 - Allegato A – Determinazione delle ore lavoro per realizzare la condizione di principalità di cui all'articolo 6, comma 3, lettera A) della l.r. 30/2003.

All2 - Allegato B – Criteri generali per la classificazione delle strutture ricettive e agrituristiche.