

# Regione Lazio

## Regolamenti Regionali

Regolamento 23 aprile 2021, n. 8

**Disposizioni per la disciplina delle attività agrituristiche**

## **LA GIUNTA REGIONALE**

**ha adottato**

## **IL PRESIDENTE DELLA REGIONE**

**e m a n a**

**il seguente regolamento:**

### **Art. 1 (Oggetto)**

1. Il presente regolamento, ai sensi dell'articolo 9 della legge regionale 2 novembre 2006, n. 14 (Norme in materia di diversificazione delle attività agricole) e successive modifiche, di seguito denominata legge, detta norme attuative ed integrative della stessa in materia di attività agrituristiche e, in particolare, disciplina:

a) i requisiti strutturali, igienico-sanitari e di sicurezza delle strutture destinate all'agriturismo;

b) i criteri per la determinazione della capacità ricettiva delle aziende agrituristiche, entro i limiti previsti dall'articolo 14, comma 4, lettera a), della legge;

c) i parametri per la somministrazione di pasti, alimenti e bevande, nel corso di eventi con finalità promozionali di cui all'articolo 24 della legge;

d) i criteri e le modalità per la concessione dei finanziamenti di cui all'articolo 12 della legge nonché i casi e le modalità per l'apposizione del vincolo al mantenimento della destinazione d'uso sui beni per i quali sono stati concessi i finanziamenti, a pena di revoca degli stessi;

e) la disciplina relativa all'attività di macellazione di animali e la preparazione di alimenti da utilizzare per l'attività agriturbistica di somministrazione di pasti, nel rispetto della normativa sanitaria vigente;

f) il regime dei controlli;

g) il sistema per la classificazione delle aziende agrituristiche nonché i criteri e le modalità per la relativa applicazione.

## **Art. 2** **(Attività di ospitalità)**

1. L'attività di ospitalità di cui all'articolo 2, comma 3, lettera a), della legge consiste nella fornitura del servizio di pernottamento, con eventuale somministrazione di pasti e bevande, organizzata in:

a) alloggi, ricavati in appositi locali nella disponibilità dell'azienda agricola, compresa l'abitazione principale dell'imprenditore;

b) spazi aperti, opportunamente strutturati in piazzole predisposte per la sosta di tende, tende glamping, e case mobili, roulotte e autocaravan o attrezzate con strutture leggere removibili.

2. Il pernottamento in alloggi di cui al comma 1, lettera a), può essere organizzato, in funzione del servizio che si intende offrire, in camere, appartamenti e unità abitative autonome.

3. Fermo restando quanto stabilito dagli articoli 15 e 16 della legge, i locali adibiti a soggiorno e pernottamento, riguardo agli aspetti di agibilità, posseggono i requisiti strutturali ed igienico sanitari previsti dai regolamenti edilizi comunali per i locali ad uso abitativo, tenuto conto delle loro particolari caratteristiche di ruralità in conformità con quanto previsto dall'articolo 55 della legge regionale 22 dicembre 1999 n. 38 (Norme sul governo del territorio) e successive modifiche.

## **Art. 3** **(Disposizioni per la conduzione delle piscine)**

1. Le piscine annesse alle strutture agrituristiche sono classificate, ai sensi dell'Accordo tra Stato - Regioni e Province autonome del 16 gennaio 2003, private ad uso collettivo ed hanno una superficie massima di 160 metri quadri e una media dell'acqua non superiore a 1,40 metri. La conduzione delle piscine è esercitata nel rispetto della normativa vigente in materia igienico-sanitaria, di qualità delle acque e di sicurezza.

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

3. Il regolamento d'uso della piscina indica, in particolare:

a) la profondità della vasca e gli eventuali punti a profondità ridotta;

b) il divieto di fare tuffi;

c) la raccomandazione di non bagnarsi per almeno tre ore dopo il consumo di un pasto;

d) l'obbligo di uso della cuffia copricapo durante il bagno;

e) l'obbligo di doccia e pediluvio prima di bagnarsi;

f) l'obbligo di utilizzare ciabatte nell'area circostante la vasca;

g) l'ubicazione dei più vicini servizi igienici;

h) gli orari di accesso in piscina;

i) il numero telefonico per chiamate di pronto soccorso sanitario.

4. Il regolamento d'uso è affisso all'ingresso della piscina, in aree comuni della struttura, all'interno degli alloggi e reso noto agli ospiti, anche mediante consegna di apposita copia.

5. All'ingresso della piscina è apposto un cancello per impedire l'ingresso negli orari di chiusura. Per le medesime finalità di sicurezza, l'area piscina è delimitata da una barriera antintrusione di altezza non inferiore a 120 centimetri che consenta l'accesso solo attraverso appositi ingressi.

6. In prossimità dell'ingresso sono poste una doccia ed una vasca bagnapiedi che consenta l'immersione completa di piedi e calzature. La vaschetta deve essere alimentata con acqua contenente una soluzione disinfettante e antimicotica. Lo spazio

immediatamente vicino al bordo vasca è pavimentato con materiali antiscivolo. A bordo vasca sono collocati almeno due galleggianti salvagente.

7. Le acque di scarico della piscina possono essere utilizzate per l'irrigazione dei terreni aziendali, ivi compresi quelli utilizzati per l'esercizio di attività di diversificazione agricola e i giardini, 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. 4**

##### **(Locali cucina per la preparazione dei pasti)**

1. Per l'attività di preparazione di pasti per un numero superiore a 15 posti pasto è utilizzato un locale cucina la cui superficie è rapportata al numero dei pasti preparati, ben areato, illuminato ed in possesso dei requisiti specifici previsti dall'Allegato II del Regolamento (CE) 29/4/2004, n. 852/2004/CE (Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari). Il suddetto locale può essere utilizzato dall'imprenditore agricolo anche per la preparazione di pasti per autoconsumo.

2. Fermo restando quanto previsto al comma 1, il locale cucina possiede i seguenti requisiti:

- a) una superficie minima di almeno 12 metri quadri;
- b) una sufficiente aerazione ed illuminazione. Nel caso in cui le altezze, le luci e le vedute non siano sufficienti ad assicurare una adeguata aerazione ed illuminazione, è consentita l'adozione di sistemi meccanici per il ricambio dell'aria e per l'illuminazione artificiale;
- c) le pareti trattate o rivestite con materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza minima di 2 metri;
- d) la parte rimanente delle pareti e del soffitto tenute in condizioni tali da evitare la caduta di polvere e il radicamento e lo sviluppo di muffe;
- e) il pavimento lavabile e disinfettabile e, ove necessario, sistemato in modo da permettere una facile eliminazione delle acque di lavaggio;
- f) le finestre e le porte devono essere protette da dispositivi contro gli insetti e i roditori;
- g) almeno due lavelli o uno a doppia vasca per lavaggio degli alimenti e delle stoviglie forniti di erogatore d'acqua a comando non manuale;
- h) i distributori di sapone e asciugamani a perdere;
- i) i contenitori per i rifiuti apribili, con comando a pedale;
- l) la cappa, sovrastante la zona di cottura, di dimensione tale da poter convogliare all'esterno, anche con posizionamenti che non coincidano con i colmi del tetto, i fumi e i vapori e, eventualmente, sistemi di aerazione ove necessari per la potenza dei fuochi;
- m) i tavoli e piani di lavoro con superficie lavabile e disinfettabile;
- n) le lavastoviglie, anche di tipo non industriale, qualora sia prevista la somministrazione dei pasti per più di venti posti a sedere;
- o) il frigorifero, anche di tipo non industriale, dotato di termometro e di capacità sufficiente per consentire la conservazione separata di alimenti non compatibili per il rischio di contaminazione crociata;
- p) almeno un armadio destinato a riporre il materiale per le pulizie e la disinfezione, qualora non sia presente un apposito locale separato da quello dove vengono immagazzinati, lavorati, trasformati, serviti e consumati gli alimenti e le bevande;
- q) il collegamento alla rete idrica comunale o ad altre tipologie di approvvigionamento di acqua potabile;
- r) un lavandino lavamani per gli addetti alla cucina;

- s) un'adeguata dispensa adiacente e comunicante con la cucina;
- t) servizi igienici per gli addetti con due wc distinti per sesso in caso di un numero di addetti superiore a cinque, ed un locale spogliatoio dotato di armadietti pulito/sporco.

3. Per i locali cucina sono garantiti le dotazioni e i servizi minimi di cui all'Allegato 1 al presente regolamento.

## **Art. 5**

### **(Locale per la produzione di alimenti)**

1. Nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare, il locale cucina di cui all'articolo 4 può essere adibito a locale polifunzionale ed utilizzato per differenti lavorazioni volte alla produzione di alimenti a condizione che:

- a) il locale sia diverso dalla cucina domestica;
- b) le diverse attività siano svolte in tempi diversi ed intervallate da operazioni di pulizia e disinfezione, al fine di evitare le contaminazioni crociate tra alimenti aventi un diverso profilo microbiologico;
- c) le lavorazioni siano accuratamente descritte nel piano di autocontrollo igienico-sanitario, nel quale sono indicati, in particolare, i diagrammi di flusso relativi alle singole produzioni e al loro svolgimento in momenti diversi della giornata o in giorni differenti;
- d) i quantitativi di prodotti complessivamente ottenuti siano limitati; qualora le lavorazioni riguardino una tipologia produttiva con quantitativi consistenti di prodotti finiti, per i quali è prevista la commercializzazione anche al di fuori del mercato locale è necessario predisporre idonei locali i cui requisiti sono definiti dalla vigente normativa europea.

2. Nel locale di cui al comma 1 è possibile effettuare, in particolare, le seguenti lavorazioni:

- a) la preparazione di alimenti per la somministrazione, compresa la cottura;
- b) la produzione di prodotti e preparazioni a base di carne (quali, fra l'altro, salsicce, hamburger, spiedini);
- c) la produzione di paste fresche o farcite;
- d) la produzione di prodotti a base di latte;
- e) la produzione di confetture, marmellate, conserve e succhi di frutta;
- f) l'essiccazione di erbe aromatiche, spezie e frutta;
- g) la smielatura e il confezionamento di miele ed altri prodotti dell'alveare, con esclusione della lavorazione di propoli;
- h) le conserve vegetali;
- i) la realizzazione di prodotti da forno.

3. I prodotti ottenuti con le lavorazioni di cui al comma 2 sono destinati principalmente alla somministrazione di pasti in azienda, ma possono essere anche essere venduti direttamente al consumatore, ovvero, purché operanti nell'ambito della provincia in cui ha sede l'azienda o di province contermini, ad altre aziende che esercitano attività multifunzionali e a soggetti terzi che svolgono attività multimpreditoriali in rapporto di connessione con aziende agricole. In tali casi, sui prodotti confezionati è apposta l'etichetta, come previsto dalla normativa vigente in materia.

**Art. 6****(Requisiti per la sala e il servizio di ristorazione)**

1. La sala di ristorazione deve essere di dimensioni proporzionate al tipo di attività svolta, e comunque con una superficie tale da garantire almeno 1,5 metri quadri per posto a sedere; la sala deve, altresì, essere dotata di un sistema di aerazione adeguato e 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 agli avventori, può essere destinata anche all'esposizione e alla vendita di prodotti in apposito reparto o armadio espositore, previa adozione di tutte le misure igienico-sanitarie necessarie.

3. Per la sala di ristorazione sono garantiti le dotazioni e i servizi minimi di cui all'Allegato 1 al presente regolamento.

4. I pasti, le colazioni e le merende in nessun caso possono essere consumati all'interno dei locali di cui agli articoli 4 e 5.

5. E' consentita la messa a disposizione di aree utilizzabili per il pic-nic con la possibilità di-consumare all'aperto prodotti anche acquistati direttamente nell'azienda agrituristica.

**Art. 7****(Criteri e limiti per la somministrazione di alimenti e bevande)**

1. Nell'attività di somministrazione di pasti e bevande di cui all'articolo 2, comma 3, lettera b), della legge sono offerte pietanze e bevande che rappresentano e valorizzano le produzioni agricole aziendali e del territorio regionale, le tradizioni enogastronomiche tipiche locali e la cultura alimentare del Lazio.

2. Fermi restando i limiti per la somministrazione di pasti e bevande previsti dall'articolo 14, comma 4, lettera c) e comma 5, della legge, le materie prime ed i prodotti utilizzati per la somministrazione dei pasti devono risultare nella contabilità fiscale aziendale. La percentuale dei prodotti, sia propri che acquistati, è calcolata in base al loro prezzo di acquisto, tenuto conto degli importi totali risultanti dalle fatture di acquisto nel periodo considerato.

3. Fermi restando i limiti di cui all'articolo 14, comma 4, lettera c) e comma 7, della legge, è consentito il servizio di asporto e consegna a domicilio.

4. Ai fini della verifica dei limiti di provenienza dei prodotti di cui all'articolo 14, comma 7, della legge, ai prodotti propri che vengono ceduti all'azienda agrituristica con emissione di autofattura, può essere applicato il più probabile valore di mercato rilevato dai prezziari della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura o dei mercati agricoli della zona. Nel caso in cui l'azienda svolga anche attività di vendita diretta, può farsi riferimento anche ai prezzi di vendita effettivamente praticati e riferiti all'anno fiscale precedente a quello del periodo considerato.

5. I limiti di provenienza dei prodotti di cui all'articolo 14, comma 7, della legge non si applicano ai prodotti utilizzati per la prima colazione degli ospiti di aziende agrituristiche che offrono il solo servizio di ospitalità.

6. Qualora per cause di forza maggiore, in particolare dovute a stati di emergenza e calamità naturali, opportunamente dichiarati dalla autorità competente, non sia possibile rispettare i limiti di provenienza dei prodotti di cui all'articolo 14, comma 7, della legge, ne è data comunicazione al comune in cui ha sede l'azienda, il quale, espletate le opportune verifiche, può autorizzare temporaneamente l'esercizio dell'attività di somministrazione.

7. Sono esclusi dal calcolo dei limiti di cui all'articolo 14, commi 7 e 8, della legge i prodotti alimentari destinati alle persone che soffrono di allergie o intolleranze

alimentari, prodotti ed etichettati nel rispetto della normativa vigente in materia. A tal fine, nelle relative fatture di acquisto deve essere specificata la tipologia di prodotto.

8. L'origine e la provenienza dei prodotti nonché il prezzo delle pietanze sono indicati nella lista delle pietanze.

## **Art. 8**

### **(Criteri per la determinazione della capacità ricettiva)**

1. La ricettività delle camere ad uso agriturismo, fermi restando i limiti di cui all'articolo 14, comma 4 e 6, della legge, è così determinata:

- a) una superficie minima di 8 metri quadrati per le camere da un letto;
- b) una superficie minima di 12 metri quadrati per le camere a due letti, con incremento di 5 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. Al letto base può essere sovrapposto un altro purché sia comunque garantita la cubatura di 8 metri cubi per ogni posto letto aggiunto;
- c) un'altezza media minima di 2,50 metri.

2. Qualora le caratteristiche strutturali o architettoniche degli edifici rurali esistenti non permettano l'adeguamento in altezza di cui al comma 1, lettera c), 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 20 metri cubi per le camere ad un letto e per i locali servizi e a 30 metri cubi per le camere a due letti.

3. 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.

4. La superficie delle singole piazzole, per l'ospitalità in spazi aperti di campeggiatori o di turisti muniti di altri mezzi di pernottamento autonomi e mobili, non può essere inferiore a 40 metri quadrati.

5. Le piazzole, in numero di dodici per un massimo di trenta ospiti, sono sistemate in modo tale da assicurare un efficiente drenaggio del terreno e limitare la formazione di polvere, anche tramite l'inerbimento del terreno o l'utilizzo di materiali comunque compatibili con l'ambiente rurale.

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

7. L'attività di ospitalità in spazi aperti destinati alla sosta dei campeggiatori è svolta nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene e di sicurezza, ed assicura, tra l'altro:

- 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 possibilità di utilizzare servizi igienici e di lavanderia;
- e) la disponibilità di attrezzature destinate al lavaggio stoviglie installate in uno spazio distinto da quello destinato alla lavanderia.

8. Nel caso di sosta esclusiva di autocaravan, le piazzole hanno una superficie minima di 40 metri quadrati ciascuna, e sono dotate di:

- a) almeno una presa elettrica ogni quattro piazzole;

b) una presa d'acqua ed un impianto igienico-sanitario atto ad accogliere i residui organici e le acque chiare e luride, raccolti negli appositi impianti interni degli autocaravan.

9. Per gli alloggi e per gli spazi aperti, realizzati utilizzando materiali costruttivi in armonia con gli elementi architettonici caratteristici dei luoghi e in modo da integrarsi con l'ambiente, sono garantiti le dotazioni e i servizi minimi di cui all'Allegato 1 al presente regolamento.

### **Art. 9**

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

1. Nel corso di eventi con finalità promozionali di cui all'articolo 24, comma 3, della legge è consentita la somministrazione di pasti, alimenti e bevande, concernente la degustazione o l'assaggio di prodotti aziendali o comunque reperiti presso aziende agricole locali secondo i parametri di prevalenza indicati al comma 5.

2. L'attività di preparazione per le degustazioni può essere svolta nei locali aziendali preposti alla preparazione dei pasti, o, per un numero massimo di dieci ospiti, nella cucina domestica.

3. La degustazione può essere svolta nella sala di somministrazione dei pasti, in adeguate sale comuni presenti nella struttura agrituristica, nonché, nel caso di degustazione rivolta a un numero massimo di dieci ospiti, nel locale prossimo alla cucina domestica quale sala o soggiorno.

4. L'attività di somministrazione di cui al comma 1, può essere svolta, anche in spazi all'aperto, garantendo il rispetto dei requisiti igienico sanitari e di sicurezza previsti dalla normativa vigente e, in particolare, che si svolgano su superfici calpestabili a prova di acqua e polvere, realizzabili anche attraverso l'inerbimento del terreno e che i locali utilizzati per la preparazione siano in prossimità di detti spazi.

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 rappresentano almeno il 70 per cento in termini di prezzo di acquisto del valore complessivo dei pasti e delle bevande somministrate nel corso degli eventi.

6. Per l'organizzazione di degustazioni sono garantiti le dotazioni e i servizi minimi di cui all'Allegato 1 al presente regolamento.

### **Art. 10**

#### **(Disposizioni per la preparazione di alimenti)**

1. La produzione, il confezionamento, la conservazione e la somministrazione di alimenti e di bevande sono soggetti alle disposizioni del regolamento (CE) n. 852/2004 e del regolamento (CE) n. 853 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale e dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 (Regolamento che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare).

2. L'operatore agrituristico attua e mantiene le procedure permanenti relative all'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (HACCP) di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) 852/2004 e rispetta i manuali di buona pratica igienica (GHP) di cui al medesimo regolamento.



3. L'operatore agrituristico redige il piano di autocontrollo igienico-sanitario, nel quale sono previste le misure da adottare per garantire la sicurezza, l'igiene e l'integrità dei prodotti alimentari, ai sensi della normativa vigente; il piano stabilisce anche le modalità di somministrazione dei pasti da asporto.

4. I prodotti confezionati destinati alla vendita diretta devono essere etichettati e recare le informazioni previste dal Regolamento UE 25 ottobre 2011, n. 1169 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla fornitura di informazione sugli alimenti ai consumatori.

### **Art. 11**

#### **(Disposizioni per la macellazione degli animali)**

1. La macellazione di animali è consentita esclusivamente in impianti riconosciuti ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 nonché della deliberazione della Giunta regionale n. 179 del 22 marzo 2010 (Nuove linee guida regionali applicative del Regolamento CE n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale. Modifica allegati DGR n. 326/2006), che recepisce il nuovo Accordo della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano in merito all'applicazione del succitato regolamento.

2. La macellazione del pollame, in particolare dei volatili d'allevamento, compresa la selvaggina allevata, dei lagomorfi, in particolare conigli e lepri, è consentita ai sensi del regolamento (CE) 853/2004, solo negli impianti riconosciuti, nel rispetto delle vigenti disposizioni relative al benessere degli animali; la macellazione di tali specie animali è consentita in azienda secondo quanto stabilito da Linee guida regionali per la fornitura di piccoli quantitativi di carni, dal produttore al consumatore finale o ai laboratori annessi agli esercizi di commercio, al dettaglio o di somministrazione a livello locale che forniscono direttamente il consumatore.

### **Art. 12**

#### **(Criteri e le modalità per la concessione dei finanziamenti)**

1. La Regione, tenuto conto delle iniziative finanziabili individuate dalla deliberazione della Giunta regionale di cui all'articolo 12, comma 3, della legge, finanzia iniziative per investimenti a favore dell'agriturismo attraverso la pubblicazione di appositi avvisi, adottati dalla direzione regionale competente ai sensi dell'articolo 93, comma 1, della legge regionale 7 giugno 1999, n. 6 (Disposizioni finanziarie per la redazione del bilancio di previsione della Regione Lazio per l'esercizio finanziario 1999) e successive modifiche.

2. Gli avvisi di cui al comma 1 disciplinano, in particolare:

- a) le modalità di presentazione della domanda di finanziamento;
- b) i casi di irricevibilità e di non ammissibilità della domanda;
- c) l'entità del finanziamento riconoscibile;
- d) le spese ammissibili e non ammissibili;
- e) le modalità di liquidazione e di rendicontazione del finanziamento.

3. I finanziamenti sono concessi, in coerenza con gli obiettivi della programmazione regionale in materia e tenendo conto delle priorità di cui al comma 4, per la realizzazione di:

- a) progetti di sviluppo delle attività agrituristiche, anche secondo un approccio multifunzionale e multimpreditoriale;

b) iniziative volte alla promozione, alla valorizzazione e alla commercializzazione dei prodotti tipici, tradizionali e di qualità del territorio regionale.

4. I finanziamenti sono concessi prioritariamente in favore dei progetti presentati in forma aggregata e delle iniziative realizzati da:

a) IAP e coltivatori diretti;

b) giovani agricoltori di cui al Regolamento (CE) 17 dicembre 2013, n. 1305/2013 (Regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) e che abroga il regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio);

c) imprese femminili in possesso dei seguenti requisiti:

1) imprese individuali il cui titolare sia una donna;

2) società i cui rappresentanti legali e almeno il 50 per cento dei soci, detentori del 51 per cento del capitale sociale, siano donne;

3) società cooperative in cui la maggioranza dei soci cooperatori, che siano altresì soci lavoratori, siano donne.

5. La struttura regionale competente, previa verifica dell'ammissibilità della domanda, della completezza e regolarità della documentazione allegata, determina l'ammontare della spesa ammissibile da finanziare per ciascuna domanda.

6. I finanziamenti di cui al presente articolo sono concessi in conformità a quanto disposto dal Regolamento UE n. 1407/2013 relativo all'applicazione degli articoli 107 e 108 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea agli aiuti «de minimis».

### **Art. 13**

#### **(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. L'elenco dei beni sottoposti al vincolo di destinazione d'uso è tenuto presso la direzione regionale competente.

### **Art. 14**

#### **(Esercizio delle attività agrituristiche)**

1. L'esercizio delle attività agrituristiche è autorizzato secondo le procedure di cui all'articolo 8 della legge regionale del 27 febbraio 2020, n. 1 (Misure per lo sviluppo economico, l'attrattività degli investimenti e la semplificazione) e successive modificazioni.

2. Ai fini dell'accertamento del rispetto del criterio della prevalenza di cui all'articolo 2 bis della legge, le istanze relative all'avvio o alla variazione delle attività sono corredate da una relazione tecnico-agronomica, sottoscritta da un tecnico competente in materia ed iscritto all'albo professionale o auto dichiarata dall'imprenditore agricolo ai sensi dall'articolo 76 del D.P.R. n. 445/2000, nonché di quanto previsto dall'articolo 75 del medesimo D.P.R. 445/2000 nella quale sono indicate:

a) le attività agrituristiche esercitate, 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 2 bis della legge;

b) le strutture e gli spazi adibiti allo svolgimento delle diverse attività agrituristiche;

- c) la superficie agricola totale (SAT), con relativa identificazione catastale e planimetrica;
- d) la destinazione colturale dell'azienda, specificando per ogni coltura la relativa superficie agricola utilizzabile (SAU);
- e) la tipologia degli allevamenti zootecnici ed il carico di bestiame, se presenti;
- f) il parco macchine aziendale;
- g) la descrizione dei fabbricati utilizzati, con relativa identificazione catastale e destinazione d'uso;
- h) il tempo lavoro agricolo, espresso in ore, per ogni coltura ed attività agricola praticata, calcolato in base alle tabelle di cui all'articolo 2 bis della legge;
- i) il tempo lavoro delle attività di agriturismo, espresso in ore, calcolato in base alle tabelle di cui all'articolo 2 bis della legge, nel rispetto dei limiti di cui all'articolo 14 della legge.

3. La relazione di cui al comma 2 non è richiesta nei casi di presentazione di un Piano di Utilizzazione Aziendale (PUA) ai sensi dell'articolo 57 della legge regionale 22 dicembre 1999, n. 38 (Norme sul governo del territorio) e successive modifiche.

4. Ai sensi dell'articolo 8, comma 24, della l.r. 1/2020, entro trenta giorni dall'esito positivo delle verifiche delle istanze di inizio attività pervenute, l'amministrazione procedente comunica alla direzione regionale competente, i dati necessari all'aggiornamento dell'Elenco regionale dei soggetti abilitati all'esercizio delle attività multifunzionali- Sezione Agriturismo su apposita modulistica. Con le medesime modalità sono comunicate le cessazioni delle attività di agriturismo ed i provvedimenti adottati ai sensi degli articoli 27 bis e 27 ter della legge.

5. Gli operatori agrituristici comunicano, per via telematica, all'Agenzia Regionale per il turismo di cui all'articolo 12 della legge regionale 6 agosto 2007, n. 13 (Organizzazione del sistema turistico laziale. Modifiche alla legge regionale 6 agosto 1999, n. 14 "Organizzazione delle funzioni a livello regionale e locale per la realizzazione del decentramento amministrativo") e successive modificazioni gli arrivi e le presenze degli ospiti al fine della rilevazione statistica del movimento turistico regionale. La trasmissione dei dati *on line* avviene attraverso il sistema informativo RADAR, accessibile sia dal Portale istituzionale regionale sia dal Portale [www.visitlazio.it](http://www.visitlazio.it)

## **Art. 15** **(Regime dei controlli)**

1. I controlli sulle attività agrituristiche di competenza della Regione, sono effettuati dalle Aree Decentrate Agricoltura (ADA) competenti per territorio, sulla base di un piano dei controlli adottato dalla direzione regionale competente ai sensi dell'articolo 27 bis, comma 4, della legge.

2. I controlli sono finalizzati alla verifica degli elementi di cui all'articolo 27 bis, comma 3, della legge, della localizzazione dei fabbricati utilizzati e dell'esposizione del titolo autorizzativo nonché ad accertare eventuali difformità tra quanto indicato nell'atto autorizzativo all'esercizio dell'attività e quanto effettivamente riscontrato in azienda.

3. I controlli sono effettuati mediante sopralluoghi in azienda previa comunicazione al soggetto interessato, o attraverso l'esame della documentazione raccolta in un apposito fascicolo-del controllo, che è costituito dalla documentazione tecnico amministrativa presente agli atti della direzione regionale competente o comunque reperita su banche dati accessibili, ovvero richiesta ad altre pubbliche amministrazioni e, solo laddove necessario, all'operatore agrituristico.

4. Gli esiti dei controlli, riepilogati mediante una apposita check- list adottata nel piano dei controlli di cui al comma 1 e riportati nel verbale di controllo, vengono

comunicati alla struttura della direzione regionale competente in materia di agriturismo; una copia del verbale è consegnata al soggetto che provvede a firmarlo per accettazione o per presa visione.

5. Qualora nel corso dei controlli siano riscontrati inadempimenti o eventuali difformità, il verbale di controllo è trasmesso al comune competente per territorio per la successiva irrogazione delle sanzioni previste dalla legge. Il comune comunica alla direzione regionale competente i provvedimenti sanzionatori adottati.

## Art. 16

### (Classificazione delle aziende agrituristiche e concessione in uso del marchio nazionale “Agriturismo Italia”)

1. Le aziende agrituristiche che offrono servizio di pernottamento, alloggio e/o agri-campeggio, con o senza la prestazione di altri servizi, sono classificate ai sensi del Decreto Ministeriale 13 febbraio 2013, n. 1720 “Determinazione dei criteri omogenei di classificazione delle aziende agrituristiche”, emanato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, tenuto conto dei requisiti per la classificazione e dei relativi punteggi, così come specificati nell’Allegato 2 del presente regolamento.

2. La classificazione è articolata in cinque categorie ed è evidenziata dalla esposizione al pubblico di altrettanti simboli. La categoria di classificazione “uno” è attribuita alla azienda agriturbistica che offre soltanto le attrezzature ed i servizi minimi; le categorie di classificazione dalla “due” alla “cinque” sono attribuite in base alla conformità delle aziende agrituristiche ai requisiti di cui al succitato Allegato 2.

3. Nelle more dell’attivazione della procedura informatizzata sul portale [www.agriturismoitalia.gov.it](http://www.agriturismoitalia.gov.it), l’operatore agriturbistico iscritto nell’elenco regionale di cui all’articolo 2 quater della legge, autodichiara i requisiti posseduti, si attribuisce una categoria di classificazione la comunica, tramite PEC, all’Agenzia regionale per lo Sviluppo e l’Innovazione dell’Agricoltura del Lazio (ARSIAL), utilizzando l’apposita modulistica reperibile sul portale dell’ARSIAL, nella sezione agriturismo (<http://www.arsial.it/arsial/agriturismo/>), a cui allega le schede di classificazione ed ogni altra eventuale documentazione utile.

4. L’ARSIAL successivamente provvede, sulla base di un apposito piano dei controlli, alla verifica in campo dei requisiti dichiarati e, qualora accerti delle difformità rispetto a quanto dichiarato in domanda, provvede alla modifica della classificazione e la comunica all’operatore agriturbistico, alla direzione regionale ed al comune competente.

5. In caso di successive variazioni dei requisiti inizialmente dichiarati, l’operatore agriturbistico provvede ad aggiornare la classificazione con la stessa procedura di cui al comma 3.

6. Il marchio nazionale “Agriturismo Italia”, ai sensi del Decreto Ministeriale 3 giugno 2014, n. 5964 “Modalità di applicazione del Marchio nazionale dell’Agriturismo e istituzione del repertorio nazionale dell’agriturismo”, emanato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, è concesso in uso in abbinamento alla simbologia di classificazione, *laddove prevista*, alle aziende agrituristiche ufficialmente riconosciute che:

a) esercitano l’attività agriturbistica nel territorio della Regione Lazio nel rispetto di quanto previsto dalla normativa vigente;

b) sono classificate ai sensi del presente articolo;

c) sottoscrivono la dichiarazione di impegno al rispetto del regolamento d’uso del marchio di cui all’Allegato A del D.M. n. 5964/2014, redatta secondo il modello di cui all’Allegato 3 del presente regolamento.

7. Il marchio nazionale “Agriturismo Italia”, è concesso in uso anche alle aziende agrituristiche che non offrono servizio di ospitalità, purché in possesso dei requisiti di cui al comma 6, lettere a) e c).

8. Il marchio “Agriturismo Italia” è riportato nella targa di riconoscimento che è apposta all’ingresso principale della sede operativa dell’agriturismo; nella targa sono riportati, in particolare:

- a) il logo della Regione Lazio;
- b) la denominazione dell’agriturismo, qualora diversa da quella dell’impresa agricola;
- c) il numero e l’anno di iscrizione nell’Elenco di cui all’articolo 2 quater della legge.

9. Le caratteristiche del marchio e della targa sono visibili sul portale di cui al comma 3 dal quale è possibile scaricare il kit per la realizzazione della targa stessa.

### **Art. 17** **(Disposizioni transitorie)**

1. Entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore del presente regolamento, le attività agrituristiche già in esercizio a tale data si adeguano a quanto dallo stesso previsto.

### **Art. 18** **(Abrogazioni)**

1. Dalla data di entrata in vigore del presente regolamento è abrogato il regolamento regionale 1 dicembre 2017, n. 29 “Regolamento delle attività agrituristiche ai sensi dell’articolo 9 della legge regionale 2 novembre 2006, n. 14 (Norme in materia di multifunzionalità, agriturismo e turismo rurale) e successive modificazioni.”.

### **Art. 19** **(Entrata in vigore)**

1. Il presente regolamento entra in vigore il giorno successivo a quello della sua pubblicazione sul Bollettino Ufficiale delle Regione Lazio.

**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 23 Aprile 2021**

**Il Presidente**  
**Nicola Zingaretti**

## ALLEGATO 1

## DOTAZIONI E SERVIZI MINIMI PER LE ATTIVITÀ AGRITURISTICHE

<b>DOTAZIONI E SERVIZI MINIMI PER LE CAMERE DA LETTO (solo per le aziende che effettuano servizio di ospitalità in camera)</b>
<b>DOTAZIONI</b>
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: armadio con cassetti o armadio e cassetiera, 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
<b>SERVIZI MINIMI GARANTITI</b>
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)</b>
<b>DOTAZIONI</b>
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.
<b>SERVIZI GARANTITI</b>
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.

<b>DOTAZIONE E SERVIZI MINIMI PER LA CUCINA E PER LA SALA RISTORO (solo per le aziende che somministrano pasti)</b>
<b>DOTAZIONI</b>
1) I locali cucina posseggono 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 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.
<b>SERVIZI GARANTITI</b>
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
<b>DOTAZIONE E SERVIZI MINIMI PER SPAZI DESTINATI ALLA SOSTA DI CAMPEGGIATORI (solo per le aziende che svolgono attività di ospitalità in spazi aperti)</b>
<b>DOTAZIONI</b>

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.
<b>SERVIZI GARANTITI</b>
- 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.

<b>DOTAZIONE E SERVIZI MINIMI PER L'ORGANIZZAZIONE DI DEGUSTAZIONI</b> (solo per le aziende che organizzano degustazioni)
<b>DOTAZIONI</b>
Le aziende agrituristiche che organizzano degustazioni nel corso di eventi con finalità promozionali, oltre a quanto previsto nell'articolo 43 9 del presente regolamento, devono garantire: - la presenza di un apposito spazio, nel caso di vendita dei prodotti; - la dotazione di servizi igienici.
<b>SERVIZI GARANTITI</b>
1) Pulizia e rispetto dell'igiene in maniera costante degli spazi e delle strutture adibite all'attività di degustazione.

<b>DOTAZIONE E SERVIZI MINIMI PER L'ORGANIZZAZIONE DI ATTIVITÀ RICREATIVE, CULTURALI, DIDATTICHE, DI PRATICA SPORTIVA, ESCURSIONISTICHE E DI IPPOTURISMO</b> (solo per le aziende che organizzano attività di cui all'articolo 2, comma 3, lettera d), l.r.14/2006)
<b>DOTAZIONI</b>
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.
<b>SERVIZI GARANTITI</b>
Pulizia e rispetto dell'igiene in maniera costante degli spazi e delle strutture adibite all'attività esercitata.



**ALLEGATO 2****PROCEDURA DI CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE.**

*(ai sensi del Decreto Ministeriale 13 febbraio 2013 n. 1720*

*“Determinazione dei criteri omogenei di classificazione delle aziende agrituristiche”*)

La classificazione è articolata in cinque categorie ed evidenziata dalla esposizione al pubblico di altrettanti simboli.

La categoria di classificazione "uno" è attribuita con il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica effettuato ai sensi di legge.

Le categorie di classificazione dalla "due" alla "cinque" sono attribuite sulla base della conformità delle aziende agrituristiche a diversi requisiti, oppure superiori ai minimi di legge, a ciascuno dei quali è attribuito un punteggio compreso tra 0,5 e 5.

I requisiti sono ordinati in 7 sezioni tematiche:

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

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

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

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

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

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

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

## Le categorie

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

Categoria 2 simboli: punteggi minimi per sezione tematica

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

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

Categoria 3 simboli: punteggi minimi per sezione tematica:

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

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

Categoria 4 simboli: punteggi minimi per sezione tematica:

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

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

Categoria 5 simboli: punteggi minimi per sezione tematica:

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

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

**ELENCO DEI REQUISITI E PUNTEGGI PER LA CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE  
AGRITURISTICHE NELLA REGIONE LAZIO**

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

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

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

2.11	<p>L'azienda è dotata di un proprio sito internet contenente informazioni generali almeno sui seguenti argomenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- presentazione generale dell'azienda,</li> <li>- attività agricola ed eventuali prodotti in vendita,</li> <li>- attrattive del territorio circostante,</li> <li>- servizi alloggiativi e/o campeggio,</li> <li>- ristorazione,</li> <li>- attività ricreative, didattiche e culturali,</li> <li>- listino prezzi,</li> <li>- carta dei servizi (regole dell'accoglienza),</li> <li>- percorso per raggiungere l'azienda.</li> </ul> <p>A ciascun argomento è dedicata almeno una pagina e, in ciascuna delle pagine descrittive, è pubblicata almeno una fotografia. I servizi di accoglienza sono indicati in quanto effettivamente prestati.</p>	2	●
2.12	<p>Il sito internet aziendale contiene informazioni dettagliate sugli argomenti indicati al punto precedente (descrizione dei singoli alloggi, dei singoli prodotti propri in vendita, delle principali specialità offerte dal ristorante, di ciascun servizio ricreativo e culturale, ecc.).</p>	1	
2.13	<p>Possibilità di pagamento con Bancomat, Carta di Credito, Pay Pal.</p>	1	●
2.14	<p>L'azienda possiede una certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente pubblico o equivalente.</p>	1	
2.15	<p>L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo.</p>	1	●
<b>TOTALE SEZIONE</b>		<b>23</b>	<b>8</b>

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

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

n.	Requisito	Punti	Requisito speciale
<b>4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO</b>			
La compilazione di questa sezione tematica non è prevista in caso di area-campeggio con meno di 3 piazzole o di semplice offerta di area di sosta non attrezzata, purchè descritta come tale nelle comunicazioni al pubblico.			
4.1	Le piazzole sono tutte prevalentemente ombreggiate.	4	●
4.2	Le piazzole sono tutte con ombreggiatura naturale.	3	●
4.3	La superficie di tutte le piazzole è superiore agli 80 metri quadrati e/o le piazzole per agricompeggio hanno una superficie unitaria superiore del 25% a quella prevista dall'art. 13 del Regolamento 9/2007.	3	●
4.4	Tutte le piazzole sono allestite su manto erboso.	1	
4.5	Almeno metà delle piazzole è dotata di barbecue.	1	
4.6	Almeno metà delle piazzole è dotata di tavolo e panche.	1	
4.7	Nei servizi igienici è disponibile almeno un pozzetto per lo scarico per WC chimici.	2	●
4.8	Nei servizi igienici è disponibile almeno un wc ogni 10 ospiti.	2	●
4.9	Nei servizi igienici è disponibile almeno una doccia chiusa ogni 10 ospiti.	1	●
4.10	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavabo per igiene personale dotato di presa di elettricità, ogni 10 ospiti.	1	
4.11	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavello per stoviglie ogni 10 ospiti.	1	
4.12	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavatoio per biancheria ogni 15 ospiti.	1	
4.13	Sono disponibili prese di elettricità in tutte le piazzole.	1	
4.14	E' disponibile almeno una presa d'acqua ogni due piazzole.		
4.15	L'agricampeggio è accessibile ai disabili e dispone di almeno un servizio igienico completo ad essi dedicato.	2	●
<b>TOTALE SEZIONE</b>		<b>24</b>	<b>7</b>



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

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

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

n.	Requisito	Punti	Requisito speciale
<b>7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA</b>			
7.1	Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche oppure il titolare dell'azienda possiede la qualifica di IAP o CD da almeno tre anni.	1	●
7.2	L'azienda è certificata biologica.	2	●
7.3	In azienda è presente un vigneto (un appezzamento unico di almeno 0,5 ettari).	1	
7.4	In azienda è presente un oliveto (un appezzamento unico di almeno 0,5 ettari).	1	
7.5	In azienda è presente un frutteto (un appezzamento unico di almeno 0,5 ettari).	1	
7.6	In azienda è presente un orto (un appezzamento unico di almeno 0,05 ettari).	1	
7.7	In azienda è presente un seminativo (un appezzamento unico di almeno 1,0 ettari).	1	
7.8	In azienda è presente un bosco di conifere o latifoglie (un appezzamento unico di almeno 2,0 ettari).	1	
7.9	In azienda è attiva una cantina (visitabile) per la produzione di vino.	2	
7.10	In azienda è attivo un caseificio (visitabile) per la produzione di formaggio.	2	
7.11	In azienda è attivo un laboratorio (visitabile) per la produzione di salumi.	2	
7.12	In azienda è presente un allevamento dimostrativo di animali (almeno un capo tra bovini, equini, ovini, caprini, suini) e/o almeno 10 capi di animali da cortile (polli, conigli, oche, ecc.). L'azienda alleva i propri animali secondo i dettami del benessere animale.	1	
7.13	In azienda è presente un significativo allevamento di animali (almeno 20 capi tra bovini, equini, ovini, caprini e suini, oppure almeno 80 capi di animali da cortile).	2	

7.14	L'azienda alleva api e produce miele, o prodotti apiari.	1	
7.15	L'azienda coltiva o alleva almeno una specie o varietà, vegetale o animale, tradizionale del luogo, a tutela della biodiversità agraria e/o l'azienda tutela la biodiversità ed il paesaggio attraverso la tutela di proprie isole ecologiche, siepi, Buffer Zone, oppure pratica attività agricole a basso impatto ambientale (Minimum Tillage, Sode Seeding..).	2	
7.16	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti vegetali propri allo stato fresco: (almeno 5 specie).	1	●
7.17	L'azienda effettua la vendita diretta di carni o pesce di produzione propria.	2	
7.18	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti propri trasformati: (almeno un genere fra vino, aceto, grappa, olio, formaggi, salumi, miele e altri prodotti dell'apicoltura, conserve di ortaggi, conserve di frutta, conserve di carne/pesce).	3	
7.19	E' disponibile un locale dedicato per degustazione e/o vendita diretta dei prodotti.	1	●
7.20	L'azienda produce almeno una specialità riconosciuta DOP, IGP, DOC, IGT o classificata "tradizionale".	1	●
<b>TOTALE SEZIONE</b>		<b>29</b>	<b>5</b>

**ALLEGATO 3****MODELLO DI DICHIARAZIONE DI IMPEGNO AL RISPETTO DELLE NORME D'USO  
DEL MARCHIO "Agriturismo Italia"**

*(Decreto ministeriale del 3 giugno 2014 n. 5964  
"Modalità di applicazione del Marchio nazionale dell'Agriturismo e istituzione del repertorio  
nazionale dell'agriturismo")*

All'ARSIAL  
Agenzia Regionale per l'Innovazione dell'Agricoltura  
del Lazio  
PEC: [arsial@pec.arsialpec.it](mailto:arsial@pec.arsialpec.it)  
[agriturismo@arsial.it](mailto:agriturismo@arsial.it)  
Al Comune di .....  
PEC: .....

Il sottoscritto, ..... in qualità di ..... dell'azienda agrituristica  
..... ai sensi della legge regionale n. 14/2006 e successive modificazioni e del  
regolamento regionale n. ...., consapevole delle sanzioni penali previste per il caso di dichiarazioni  
mendaci e di falsità in atti, così come stabilito dall'articolo 76 del D.P.R. n. 445/2000, nonché di  
quanto previsto dall'articolo 75 del medesimo D.P.R. 445/2000, fornisce le informazioni e le  
dichiarazioni riportate di seguito:

CUAA ..... EMAIL PEC.....

Cognome e Nome /Ragione Sociale  
.....

Rappresentante Legale (Cognome e Nome)  
.....

Codice Fiscale: ..... Nato a..... Prov.  
..... il .....

Indirizzo richiedente: ..... Comune: ..... Prov.  
.....

Tel.: ..... E-Mail/PEC: .....

Sede legale in: ..... Comune: .....  
Prov. ....

Ubicazione azienda (solo se diversa dal domicilio o dalla sede legale):

Via.....Comune: ..... Prov.  
.....

Ubicazione agriturismo (solo se diversa dall'azienda):

Via.....Comune: ..... Prov.  
.....

- Il sottoscritto dichiara, altresì, che:

- è autorizzato all'esercizio dell'attività agrituristica ed è iscritto nell'apposita sezione dell'elenco regionale dei soggetti abilitati all'esercizio delle attività multifunzionali, di cui all'articolo 2 quater della l.r. n. 14/2006;

L'azienda agrituristica ..... ha proceduto all'auto-attribuzione della categoria ..... SIMBOLI/GIRASOLI in applicazione della specifica "DISCIPLINA DI

CERTIFICAZIONE delle AZIENDE AGRITURISTICHE DELLA REGIONE LAZIO”, prevista dal Regolamento Regionale n. ....ai sensi del decreto ministeriale 13 febbraio 2013, n. 1720 e, quindi, farà uso del Marchio Agriturismo Italia accompagnato dall’indicazione della Classe (da 1 a 5).

L’azienda agrituristica ..... svolge attività al di fuori del campo di applicazione della classificazione e, quindi, intende fare uso del solo marchio nazionale Agriturismo Italia.

- Il sottoscritto dichiara di essere a perfetta conoscenza di quanto segue:
  - della circostanza che il Marchio «Agriturismo Italia» è di proprietà del Ministero delle Politiche Agricole alimentari e forestali che ne cura la registrazione in Italia e all'estero;
  - dei contenuti dell’allegato A del Decreto ministeriale n. 5964 del 3 giugno 2014 che disciplina le modalità applicative del Marchio Nazionale dell’Agriturismo ed in particolare, delle connesse limitazioni all'uso del Marchio che non può essere apposto su confezioni, contenitori, etichette o presentazioni di qualsivoglia prodotto, essendo destinato esclusivamente a qualificare le aziende, i servizi e l’offerta complessiva dell'agriturismo;
- Il sottoscritto dichiara che intende impiegare lo specifico Marchio “AGRITURISMO ITALIA” nel pieno e totale rispetto dell’allegato A del Decreto ministeriale n. 5964 del 3 giugno 2014.

#### AUTORIZZAZIONE AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il sottoscritto, in qualità di titolare/legale rappresentante dell’azienda, esprime il consenso al trattamento dei propri dati personali e delle informazioni trasmesse attraverso il presente modulo, ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e del Reg. UE 2016/679. I dati saranno trattati dalla Regione Lazio e dall’Arsial per l’impiego in attività di promozione, comunicazione e informazione verso pubblico e media, nonché per fini istituzionali e d’ufficio, secondo le modalità indicate nell’informativa pubblicata sul sito istituzionale.

Il medesimo, inoltre, a titolo gratuito e senza limiti di tempo, ai sensi della legge n. 633 del 22.4.1941 “Protezione del diritto d’autore e di altri diritti connessi al suo esercizio”, autorizza la Regione Lazio e l’ARSIAL alla pubblicazione e alla diffusione in qualsiasi forma delle immagini inerenti la propria struttura agrituristica, su siti internet, carta stampata e in qualsiasi altra forma. Autorizza la conservazione delle immagini aziendali negli archivi informatici di ARSIAL e prende atto che il fine delle attività è di carattere promozionale e informativo.

Luogo e data

Firma

(Allegare fotocopia di un documento di identità in corso di validità)