



Provincia di Padova
Assessorato all'Agricoltura

CONOSCERE L'AGRITURISMO

*Manuale
per operatori ed utenti*

Testo e coordinamento: Sonia Bevilacqua

PRESENTAZIONE

L'applicazione della recente normativa regionale in materia d'agriturismo (L.R. n. 9/97 e R. R. n. 2/97) ha visto impegnati i tre Soggetti principali che la stessa coinvolge: gli Operatori agrituristici, le Associazioni agrituristiche, l'Amministrazione Provinciale.

Gli Operatori, in particolare, hanno fatto il grosso sforzo di recepire le innovazioni che la Legge ed il Regolamento hanno introdotto, soprattutto relativamente alla redazione del Piano Agrituristico quale strumento per una corretta programmazione delle attività aziendali.

Le Associazioni, a loro volta, hanno fattivamente contribuito fornendo l'appoggio tecnico necessario ai singoli Operatori attraverso la puntuale informazione sulla nuova normativa.

L'Amministrazione Provinciale, infine, ha ottemperato, soprattutto attraverso la Commissione Agrituristica, ai nuovi adempimenti, anche con indirizzi applicativi ed incontri d'aggiornamento.

La conoscenza e l'osservanza delle regole cui è sottoposta l'attività agrituristica sono importanti perché rappresentano il punto di partenza per un adeguato servizio le cui finalità, occorre ribadirlo, sono anche di crescita sociale e culturale dell'intera comunità oltre che di sviluppo del settore agricolo.

Ogni azione, individuale o collettiva di proposta e promozione dell'attività agrituristica, non può pertanto non far conto su aziende che operino secondo la particolare disciplina giuridica (magari affiancata da un codice comportamentale autoimposto) per rendere agli ospiti e alla società un servizio autentico ed affidabile.

Ed è informandosi a tale principio che la Provincia di Padova intende svolgere il proprio ruolo, che è anche propulsivo del comparto oltre che amministrativo, pubblicando questo manuale, destinato agli operatori ma anche agli utenti, nella certezza di contribuire a far meglio conoscere le "regole del gioco". Di un gioco che per oggetto le nostre "radici", il nostro territorio, la nostra agricoltura e che pertanto deve essere affrontato con molta serietà e professionalità.

L'ASSESSORE all'AGRICOLTURA
Domenico Riolfatto

IL PRESIDENTE
Vittorio Casarin

INDICE

Pag. 4	L'AGRITURISMO
5	L'OPERATORE AGRITURISTICO
5	GLI ENTI PUBBLICI E LE ASSOCIAZIONI
7	IL PIANO AGRITURISTICO AZIENDALE
7	LA CLASSIFICAZIONE DELL'AZIENDA
7	L'AUTORIZZAZIONE COMUNALE
8	L'ISCRIZIONE NELL'ELENCO PROVINCIALE
9	I REQUISITI EDILIZI
10	I REQUISITI IGIENICO-SANITARI
11	LA MACELLAZIONE DI ANIMALI ALLEVATI
13	LA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE
13	LA PRODUZIONE DI CONSERVE
14	LE PRODUZIONI LATTIERO-CASEARIE
14	L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI
14	IL CONGELAMENTO DEI PRODOTTI
15	IL DEPOSITO DEGLI ALIMENTI
15	L'ORGANIZZAZIONE DELL'AZIENDA
15	IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE
16	IL DECALOGO DELL'OPERATORE AGRITURISTICO
16	GLI OBBLIGHI DELL'OPERATORE
17	L'ALLOGGIO
17	IL RISTORO
18	LA VENDITA DEI PRODOTTI AZIENDALI
18	LE ATTIVITÀ RICREATIVE
18	L'AGRITURISMO E TURISMO RURALE
19	LE INIZIATIVE PROMOZIONALI
19	LE PROVVIDENZE
19	LA VIGILANZA ED I CONTROLLI
20	LE SANZIONI
20	IL RAPPORTO DI COMPLEMENTARITA'

L'AGRITURISMO

(Legge Regionale n° 9 del 18 aprile 1997)

- E' un attività agricola.
- E' svolta da imprenditori agricoli, singoli o associati che ricoprono tale qualifica da almeno un biennio, mediante l'utilizzo della propria azienda; parenti fino al 3° grado ed affini fino al 2° possono subentrare nella titolarità dell'azienda senza il limite temporale suddetto. Tale obbligo non è richiesto ai giovani imprenditori agricoli di età inferiore ai 40 anni ed in possesso di diploma di agrotecnico o laurea in discipline agrarie.
- E' connessa e complementare alle altre attività agricole di coltivazione, allevamento e silvicoltura, che devono rimanere principali e prevalenti.
- Integra il reddito dell'azienda agricola e questa funzione di supporto economico facilita la permanenza in campagna dei giovani agricoltori che operano per l'indispensabile salvaguardia dell'ambiente naturale.
- Spetta alla Regione, nel rispetto dei principi fondamentali stabiliti dalla legge quadro statale n. 730 del 5 dicembre 1985, regolamentare l'esercizio dell'agriturismo nel Veneto.
- La Legge Regionale n. 9 del 18 aprile 1997 determina criteri e limiti per lo svolgimento dell'attività, disciplina gli interventi per il recupero del patrimonio edilizio-rurale con forme di incentivazione a favore degli operatori agrituristici; la sua applicazione è disciplinata dal Regolamento attuativo n. 2 del 12 settembre 1997.
- La legge pone come requisito essenziale che l'attività debba svolgersi all'interno dell'azienda agricola utilizzando strutture, prodotti e manodopera.
- L'attività agrituristica va ad integrare quella agricola, già funzionante in azienda; non può essere impiegato personale non appartenente al nucleo familiare convivente o non salariato per l'attività agricola.
- *Le disposizioni tributarie relative all'agriturismo sono contenute nell'art. 5 della legge 30 dicembre 1991 n. 413 e successive integrazioni ed hanno introdotto un particolare regime fiscale sia dell'IVA che dell'IRPEF per i redditi ricavati dalle attività agrituristiche. (NB: le materie contabili e fiscali non sono volutamente trattate in questo manuale; per le suddette si rimanda alle Associazioni agrituristiche d'appartenenza).*
- Le attività agrituristiche sono le seguenti:
 - a) alloggio in appositi locali aziendali fino ad un massimo di 30 posti letto;
 - b) agricampeggio in spazi aperti ed attrezzati per un massimo di 30 persone;
 - c) somministrazione di pasti e bevande costituiti da piatti tipici dell'ambiente rurale veneto e ricavati prevalentemente da prodotti agricoli (sono prodotti agricoli tutti quelli che si possono acquistare presso singole aziende agricole od associate) per l'85% in valore di cui il 60% da propri prodotti aziendali, ottenuti da lavorazioni interne od esterne all'azienda;
 - d) somministrazione di bevande e spuntini ricavati in prevalenza da prodotti aziendali (51%);
 - e) attività ricreative e culturali finalizzate al trattenimento degli ospiti;
 - f) vendita dei prodotti aziendali;
 - g) trasformazione dei prodotti aziendali da destinare ad uso agrituristico;

h) allevare cavalli per scopi di agriturismo equestre ed altre specie animali a fini di richiamo turistico.

L'OPERATORE AGRITURISTICO

- E' un imprenditore agricolo, anche a titolo non principale.
- E' imprenditore agricolo chi esercita un'attività diretta alla coltivazione del fondo, alla silvicoltura, all'allevamento del bestiame ed attività connesse (art. 2135 del Codice Civile).
- Si reputano connesse le attività dirette alla trasformazione o all'alienazione dei prodotti agricoli quando rientrano nell'esercizio normale dell'agricoltura.
- L'imprenditore agricolo a titolo non principale è colui che, pur svolgendo anche altre attività non agricole, è proprietario di un'azienda agricola che conduce con continuità, ma non a tempo pieno.
- I prodotti industriali sono ridotti al minimo e la varietà dei piatti è dimensionata alle capacità agricole dell'azienda e all'origine dei prodotti che, se non propri, devono provenire da produttori singoli o associati a cooperative agricole di trasformazione e vendita.
- La qualifica di "operatore agriturismo" e la denominazione "azienda agriturismo" o "agriturismo" devono essere usati esclusivamente dai soggetti iscritti nell'elenco degli operatori agrituristici.

GLI ENTI PUBBLICI E LE ASSOCIAZIONI

REGIONE

- Nel rispetto della legge statale n. 730/85 la Regione legifera in materia, dispone ed approva i programmi regionali agrituristici (P.R.A.), i piani di sviluppo e le iniziative di carattere promozionale o formativo.
- Predisporre vari provvedimenti, pubblica il Regolamento attuativo della legge regionale che chiarisce e stabilisce in maniera più dettagliata limiti e requisiti necessari per il corretto svolgimento dell'attività.
- Il Consiglio Regionale, su proposta della Giunta, approva il Programma Regionale Agriturismo e, tramite i propri Ispettori di Vigilanza, la stessa Giunta Regionale controlla lo svolgimento della attività agrituristiche e vigila sull'esercizio delle funzioni amministrative delegate agli Enti Locali.
- La Regione è l'Ente territoriale più importante per quanto concerne la programmazione degli interventi previsti dalla Comunità Economica Europea (CEE), sia per la fase di rilevazione dei dati e dei bisogni, sia per la distribuzione dei finanziamenti concessi e per il loro controllo amministrativo.

PROVINCIA

- Iscrive gli operatori agrituristici in un apposito elenco provinciale che controlla ed aggiorna periodicamente, tramite una propria Commissione per l'Agriturismo che è composta dai seguenti membri effettivi:
 - a) il Presidente della Provincia o Assessore delegato;
 - b) un rappresentante della Camera di Commercio;
 - c) il Dirigente responsabile dell'Ispettorato Regionale per l'Agricoltura;
 - d) tre membri delle organizzazioni agrituristiche;
 - e) due responsabili dei settori Agricoltura e Turismo dell'Ente;
 - f) un rappresentante delle Associazioni Turistiche;
 - g) il Sindaco, o un suo delegato, del Comune nel cui territorio ricade l'azienda agrituristica.
- Verifica, ai fini dell'iscrizione, tramite un apposito colloquio effettuato dalla Commissione Agrituristica, la formazione professionale degli operatori.
- Provvede alla classificazione delle aziende.
- La perdita dei requisiti agricoli comporta la cancellazione dall'elenco e la revoca dell'autorizzazione comunale.
- La cancellazione dall'elenco comporta la restituzione di eventuali provvidenze concesse, sempre che sia disposta entro i termini stabiliti dall'art. 18 della L.R. n. 9/97 (10 anni per le opere edilizie e 5 per le attrezzature).
- Vigila con proprio personale qualificato sulle attività agrituristiche e controlla tramite la propria Commissione Agrituristica il mantenimento dei requisiti agricoli ed amministrativi.
- Assegna contributi e provvidenze regionali per restauri, ristrutturazioni edilizie ed attrezzature varie.
- Redige piani integrati per il sostegno e lo sviluppo dell'agriturismo e del turismo rurale, con approvazione della Giunta Regionale Veneta.
- Presso l'Amministrazione Provinciale ha sede il Servizio "Agriturismo" (tel. 049/8201111).

COMUNE

- Concede, su richiesta dell'interessato, l'autorizzazione all'esercizio delle varie attività agrituristiche.
- Controlla i requisiti edilizi di abitabilità e agibilità dei locali destinati all'agriturismo e richiede il parere favorevole dell'U.L.S.S. per la loro idoneità igienico-sanitaria.
- Controlla periodicamente il rispetto dei limiti d'esercizio dell'attività, degli orari e dei periodi nell'autorizzazione rilasciata ed entro 30 giorni dà avviso alla Provincia di
- Eventuali cessazioni dell'attività da parte degli operatori.

ASSOCIAZIONI AGRITURISTICHE

- Le Associazioni operanti in provincia di Padova sono:
 - * Agriturst (Unione provinciale Agricoltori)
 - * Terranostra (Federazione provinciale Coldiretti)
 - * Turismo verde (Confederazione Italiana Agricoltori)

- Dette Associazioni svolgono azioni di assistenza, promozione e, soprattutto, formazione ed aggiornamento degli operatori.
Alle stesse, in particolare, è riconosciuto il compito d'effettuare il corso necessario per ottenere l'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici.

IL PIANO AGRITURISTICO AZIENDALE

(art. 3 - L.R. n. 9/97)

- Per la verifica del rapporto di connessione e complementarità tra attività agricola e agrituristica, chi intende iscriversi all'elenco degli operatori agrituristici deve presentare al Presidente della Commissione Agrituristica il Piano agrituristico aziendale.
- Il Piano, in relazione all'estensione ed alle dotazioni strutturali dell'azienda, alla natura e varietà delle coltivazioni e degli allevamenti, agli spazi disponibili negli edifici e nelle adiacenze, al numero degli addetti ed al grado del loro impegno agricolo, definisce:
 - a) il numero delle giornate di attività che per la somministrazione di pasti e bevande non può superare le 160 annue in presenza di 80 posti a sedere o le 210 annue in presenza di 60 posti a sedere;
 - b) il numero dei posti letto;
 - c) il numero delle persone ospitabili in spazi aperti.
- Il Piano agrituristico aziendale, da redigere su apposito modello predisposto dalla Giunta Regionale, viene sottoposto all'esame della Commissione Agrituristica per l'approvazione.
- Il Piano agrituristico aziendale approvato potrà essere aggiornato su richiesta dell'interessato: detta richiesta, che si dovrà concretizzare nella produzione di un nuovo Piano agrituristico aziendale, deve pervenire alla Provincia competente entro il 31 ottobre di ogni anno per l'anno successivo.
- Le risultanze istruttorie del Piano (stabilite dalla Commissione Agriturismo, cioè limiti e periodi) devono venire riportate nell'autorizzazione comunale.

LA CLASSIFICAZIONE DELL'AZIENDA

La classificazione delle aziende agrituristiche è istituita:

- al fine di promuovere la conoscenza del livello dei servizi e la qualificazione dell'offerta;
- la Giunta Regionale approva i criteri e le procedure per la classificazione nonché la simbologia da utilizzare;
- la Commissione Agrituristica Provinciale provvede alla classificazione aziendale.

L'AUTORIZZAZIONE COMUNALE

(art. 8 legge 5 dicembre 1985 n. 730)

- Solo con l'autorizzazione comunale l'operatore agrituristico può svolgere l'attività.
- L'autorizzazione comunale è il risultato di una serie di procedure volte ad accertare la consistenza dell'impresa agricola e la funzionalità delle strutture aziendali.
- Le tappe più importanti di un cammino non sempre "agevole" sono le seguenti:
 - **ISCRIZIONE NELL'ELENCO PROVINCIALE**
 - **ORGANIZZAZIONE DELL'AZIENDA**

- **REQUISITI EDILIZI ED IGIENICO-SANITARI**
- **RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE**
- Gli aspetti più significativi di questo percorso sono descritti nelle pagine che seguono

L'ISCRIZIONE NELL'ELENCO PROVINCIALE DEGLI OPERATORI AGRITURISTICI

(art. 9 - L.R. n. 9/97)

- Per ottenere l'iscrizione nell'elenco gli interessati devono presentare istanza al Presidente della Commissione Provinciale per l'Agriturismo che ha sede presso l'Amministrazione Provinciale; la firma in calce dovrà essere autenticata ai sensi della vigente normativa.
- Nella domanda deve essere obbligatoriamente dichiarato se il richiedente ha riportato condanne per delitti in materie di igiene e di sanità o di frode nella preparazione degli alimenti.
- Alla domanda, da predisporre sull'apposito modello reperibile presso il Servizio "Agriturismo" della Provincia, devono essere allegati:
 - a) certificato di imprenditore agricolo rilasciato dello Ispettorato Regionale per l'Agricoltura competente per territorio,
 - b) Piano agrituristico aziendale,
 - c) stato di famiglia,
 - d) mappa dell'azienda con riferimenti catastali,
 - e) attestato di iscrizione ad un corso formativo per operatore agrituristico di cento ore organizzato dalle Associazioni agrituristiche provinciali,
 - f) certificato d'attribuzione partita I.V.A. con data inizio attività agricola.
- Il Servizio "Agriturismo" della Provincia provvede, secondo il disposto dell'art. 606, II comma, del Codice di Procedura Penale, a richiedere il certificato generale del Casellario Giudiziale e, ai sensi della Legge speciale n.15/68, art. 10, il certificato penale relativo ai carichi pendenti.
- Entro novanta giorni dalla presentazione della domanda la Commissione provvede, ove sussistano i requisiti, all'iscrizione dandone contestuale comunicazione agli interessati.
 Nel caso di diniego motivato all'iscrizione, l'interessato può presentare ricorso alla Commissione stessa entro trenta giorni dalla comunicazione, ai sensi dell'art. 7 del D.P.R. n. 1199 del 24 novembre 1971.
 Avvenuta l'iscrizione, viene rilasciato il certificato d'iscrizione all'elenco degli operatori agrituristici.
 L'iscrizione ha validità annuale ed è automaticamente rinnovata qualora non sopraggiungano condizioni di revoca.
- Le Province istituiscono e tengono aggiornato il "registro delle aziende agrituristiche" dove sono annotate: la data d'inizio dell'attività, le relazioni sulle verifiche periodiche dei requisiti, le eventuali sanzioni o diffide comminate in sede di vigilanza ed ogni altra notizia utile.

I REQUISITI EDILIZI

- Per esercitare l'attività agrituristica possono essere utilizzati:
 - a) i locali siti nell'aggregato abitativo al servizio del fondo o siti nell'abitazione dell'imprenditore se il fondo è privo di fabbricati (in questo caso il fondo deve essere nel comune di residenza o in comune limitrofo),
 - b) gli edifici, o parte di essi, esistenti nel fondo e non più necessari alla sua conduzione.
- Gli edifici utilizzati per l'agriturismo non sono soggetti a cambio di destinazione d'uso. L'attività può essere svolta dalle aziende agricole indipendentemente dalla localizzazione determinata dagli strumenti urbanistici.
- Il Comune individua, con apposita deliberazione consiliare, gli edifici e gli annessi rustici per i quali, nel rispetto del proprio regolamento edilizio, sono consentiti gli ampliamenti che, per fini agrituristici, sono consentiti sino a mc. 1200, assoggettando i volumi eccedenti gli 800 mc a vincolo ventennale d'uso. L'uso di annessi rustici non aumenta il valore massimo consentito.
- Gli interventi di ristrutturazione devono avvenire nel rispetto delle caratteristiche rurali dell'edificio e della loro tipologia architettonica, con opportune deroghe ai limiti previsti dagli strumenti urbanistici (es.: altezza, ostacoli vari e barriere architettoniche).
- Le concessioni edilizie relative agli interventi di cui al presente articolo sono rilasciate a titolo gratuito agli imprenditori agricoli a titolo principale purché gli interessati si obbligino con il Comune a non cedere la proprietà dell'immobile per un periodo di almeno dieci anni dal rilascio della concessione medesima. Tali obblighi sono assunti mediante convenzione o atto unilaterale d'obbligo da trascrivere, ai sensi e per effetti degli articoli 2643 e seguenti del Codice Civile, a cura del Comune ed a spese del concessionario.
- Per il superamento e l'eliminazione delle barriere architettoniche nelle strutture agrituristiche si applicano le prescrizioni per le strutture recettive di cui la D.M. 14 giugno 1989 n. 236. Relativamente all'attività di ospitalità in alloggi, tali disposizioni si applicano qualora la ricettività complessiva aziendale superi le sei stanze.
- Nelle ristrutturazioni devono essere mantenuti ed utilizzati i materiali originali o comunque tipici degli immobili oggetto dell'intervento.
- L'arredamento degli immobili da destinare ad usi agrituristici deve essere in armonia con la tipologia rurale dell'edificio.
- Le aree utilizzate nell'ambito dell'azienda a servizio dell'attività agrituristica quali, ad esempio, i parcheggi sono considerate a tutti gli effetti di pertinenza delle aziende medesime e quindi non soggettate a vincoli previsti per i pubblici esercizi.

I REQUISITI IGIENICO-SANITARI

(Regolamento n. 2 del 12 settembre 1997)

- I locali destinati ad alloggio agriturismo devono osservare i parametri minimi previsti dai regolamenti edilizi comunali per le case di abitazione, tenendo conto delle caratteristiche rurali degli edifici.
- Gli alloggi agrituristici devono avere almeno un locale da bagno comune (uno ogni 6 posti letto) completo di lavabo, vasca o doccia, tazza e bidet munito di erogatore d'acqua a getto. Ogni stanza deve essere dotata di un letto e di una seggiola per persona e di almeno un armadio, un tavolino e un cestino per rifiuti.
- Il personale che manipola gli alimenti deve essere in possesso di idoneità sanitaria ai sensi dell'art. 37 e segg. del D.P.R. n. 327/1980, attestata da apposito libretto sanitario.
- Per l'accoglimento in spazi aperti di campeggiatori o turisti muniti di altri mezzi di pernottamento autonomi e mobili, devono essere previsti, per ogni piazzola o unità di sosta, almeno 60 mq compreso in essi lo spazio per l'automobile. Per una presenza fino a 15 persone i servizi igienici devono essere costituiti da due gabinetti, due docce, due lavabi, un lavello, un lavatoio, una fontanella, un vuotatoio di facile accesso, preferibilmente situato all'esterno dei servizi igienici e lontano dalle piazzole di sosta, una presa d'acqua con sufficiente pressione per le operazioni di pulizia dei servizi igienici e dei mezzi di pernottamento. Per una presenza fino a trenta persone i servizi igienici devono essere costituiti da almeno 3 gabinetti, 3 docce, 3 lavabi, 2 lavelli e 2 lavatoi, 1 fontanella, 1 vuotatoio di facile accesso preferibilmente situato all'esterno dei servizi igienici e lontano dalle piazzole di sosta, 1 presa d'acqua con sufficiente pressione per le operazioni di pulizia dei servizi igienici e dei mezzi di pernottamento. I lavabi devono essere datati di almeno una presa per rasoi. In prossimità delle piazzole deve essere prevista una colonnina con possibilità di attacco per la presa di corrente elettrica; deve essere inoltre assicurata l'illuminazione notturna. L'operatore agriturismo non è tenuto a costruire servizi igienici appositamente per il campeggio agriturismo qualora l'azienda agrituristica ne disponga di idonei rispondenti ai requisiti di cui sopra e accessibili dall'esterno.
- Ai fini dell'utilizzazione agrituristica è consentito derogare limiti di altezza e di superficie areo-illuminate previsti dalle norme di cui sopra purché vengano garantite condizioni strutturali ed igienico sanitarie considerate sufficienti in fase di accertamento da parte dell'autorità sanitaria.
- La produzione e la vendita di sostanze alimentari sono soggette alle disposizioni della legge 30 aprile 1962 n. 285 e successive modifiche ed integrazioni.
- I locali adibiti a cucina o laboratorio per la produzione, preparazione, conservazione e somministrazione di alimenti devono avere:
 - a) una superficie minima di almeno 12 mq e comunque rapportata al numero di posti a sedere;
 - b) pareti (sino a 2 metri) lavabili, disinfettabili, lisce ed in materiale resistente;
 - c) pavimento ben connesso, lavabile e disinfettabile;
 - d) soffitto che non permetta l'attecchimento di muffe e la caduta di polvere;
 - e) finestre e porte protette da dispositivi contro gli insetti ed i roditori;

- f) lavello fornito di erogatore d'acqua a comandi non manuali;
 - g) distributore di sapone e asciugamani a perdere;
 - h) contenitore per rifiuti con comando a pedale;
 - i) coppa sovrastante il punto cottura tale da poter convogliare all'esterno i fumi e i vapori;
 - l) tavoli da lavoro con superficie lavabile e armadietti chiusi;
 - m) lavastoviglie, anche di tipo non industriale, qualora siano previsti non più di 20 posti a sedere;
 - n) frigorifero, anche di tipo non industriale, di capacità adeguata e dotata di termometro di massima e di minima.
- I locali adibiti al consumo dei pasti sono normalmente ricavati nella casa di abitazione o in annessi rustici con i seguenti requisiti:
 - a) superficie minima di 1,5 mq per posto a sedere;
 - b) garanzia di sufficiente areazione anche con sistemi meccanici per il ricambio dell'aria (vedi regolamenti comunali);
 - c) i servizi igienici devono avere pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili, come descritto per la cucina, e comandi non manuali per l'erogazione dell'acqua; distributore di sapone e asciugamani a perdere, contenitore per rifiuti con comando a pedale;
 - d) qualora tali servizi non fossero muniti di finestratura di almeno cm 50x50 dovranno essere dotati di aspirazione meccanica;
 - e) il numero dei servizi igienici, composti da bagno e antibagno, deve essere proporzionato al numero di posti a sedere con un minimo di 1 bagno ogni 25 posti, 2 bagni fino a 60 posti e 3 bagni oltre i 60, di cui 1 per i disabili;
 - f) il personale di cucina può utilizzare il bagno dell'abitazione anche se non adiacente alla cucina medesima, purché compreso nell'ambito degli edifici dell'azienda;
 - g) per la somministrazione di spuntini e bevande che escluda l'attività di cottura è necessario ricavare, eventualmente nella stessa cucina familiare, un settore con piano di lavoro lavabile e disinfettabile delimitato da superfici ugualmente lavabili e disinfettabili.

LA MACELLAZIONE DI ANIMALI ALLEVATI

(art. 13 del Regolamento n. 2/97)

- La macellazione degli animali allevati in azienda delle specie bovina, equina, suina, ovina e caprina è consentita esclusivamente in impianti debitamente autorizzati ai sensi del Decreto legislativo 18 aprile 1994, n. 286.
- La macellazione di avicunicoli e di selvaggina è consentita nella misura non superiore a 10.000 capi annui, in apposito locale polifunzionale autorizzato ai sensi della legge 30 aprile 1962 n. 283, annesso all'azienda agrituristica e destinato alla vendita diretta in azienda.
- Nei locali sopra citati è tassativamente vietato il sezionamento delle carcasse; essi devono essere sufficientemente illuminati, aerati e provvisti di:
 - a) pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto munito di griglia e sifone per la raccolta dei reflui e lo smaltimento delle acque di lavaggio;

- b) pareti rivestite con materiale lavabile e disinfettabile fino ad un'altezza di almeno due metri;
 - c) contenitori idonei che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o a pozzetto destinati esclusivamente a tale uso;
 - d) contenitori lavabili e disinfettabili muniti di chiusura per depositare il sangue ed i sottoprodotti di macellazione, in attesa di ritiro da parte di ditta autorizzata;
 - e) finestre, porte e scarichi protetti da dispositivo contro gli insetti od i roditori;
 - f) lavabo fornito di acqua corrente potabile calda e fredda, di prodotti per la pulizia e dispositivo per l'asciugatura delle mani, da usarsi una sola volta;
 - g) servizio igienico non comunicante direttamente con il locale di macellazione.
- E' ammessa l'utilizzazione dei servizi igienici dell'abitazione o dell'azienda agrituristica purché diversi da quelli a disposizione del pubblico.
 - La macellazione dei conigli e quella degli animali delle specie avicole deve essere effettuata in momenti diversi.
 - E' consentita l'attività settimanale di macellazione (fino a due capi di ovi-caprini o otto di agnelli, capretti e suinetti di peso vivo inferiore a quindici chilogrammi) in impianti annessi in aziende agrituristiche e per la vendita diretta di cui all'art. 2, comma 2, lettera f) della Legge Regionale 18 aprile 1997 n. 9. Per tali impianti l'autorizzazione sanitaria è subordinata al possesso dei requisiti di cui al comma 3 e dei seguenti ulteriori requisiti:
 - a) locale con dimensioni minime di tre metri di larghezza e sei metri di lunghezza dei quali 3,5 metri per stordimento, dissanguamento e scuoiatura-depilazione e 2,5 metri per sezionamento in quarti ed eviscerazione;
 - b) finestre e porte muniti di dispositivi contro gli insetti ed attrezzature che consentano, per le operazioni successive allo stordimento, il sollevamento della carcassa. Durante le operazioni di macellazione l'animale non deve mai venire a contatto con il pavimento, qualora l'altezza del locale non permetta di appendere immediatamente l'animale alla guidovia, è ammesso, limitatamente alle fasi di dissanguamento e per l'asportazione della testa e delle zampe, l'utilizzo di attrezzature che permettano comunque il sollevamento dell'animale dal suolo;
 - c) la separazione tra il sito dove avviene lo stordimento, il dissanguamento, la scuoiatura-depilazione e la postazione dove si eseguono le successive operazioni sulla carcassa deve essere assicurata da apposita divisione strutturale fissa o mobile o da una adeguata distanza;
 - d) in assenza di un apposito locale i visceri ed i cascami della macellazione, in attesa di ritiro da parte di ditta autorizzata possono essere depositati in contenitori lavabili e disinfettabili muniti di chiusura;
 - e) una cella frigorifera, di capacità adeguata a contenere i prodotti della macellazione destinati ad uso alimentare umano, che può coincidere con quella della vendita diretta o quella eventualmente presente nella cucina-laboratorio di preparazione, purché sia assicurata l'assenza di contatti tra carni fresche di specie diverse e tra queste ed altri prodotti carnei quali ad esempi salumi o carni preparate.
 - L'impianto autorizzato ai sensi dei commi 3 e 6 può essere adibito alla macellazione degli avicunicoli e selvaggina, nonché dei suini ed ovi-caprini purché in giornate diverse.

- I locali, le attrezzature e gli utensili devono essere utilizzati esclusivamente per l'attività di cui si tratta, puliti e disinfettati prima di ogni riutilizzo e per le operazioni sopra richiamate.
- La macellazione degli animali di cui al comma 6 deve avvenire nel rispetto delle norme previste dal D. Lgs. 18 aprile 1994 n. 286 per i macelli a capacità limitata.

LA LAVORAZIONE DEI PRODOTTI A BASE DI CARNE IN AZIENDA (art. 14 del Regolamento n. 2/97)

- La lavorazione delle carni ottenute dalla macellazione aziendale o extraaziendale è consentita in apposito locale autorizzato ai sensi della legge 30 aprile 1962 n. 283 o in quelli di cui all'art. 14, comma 3°, del Regolamento attuativo. In tal caso la lavorazione dovrà avvenire in momenti diversi da ogni altra attività.
- La lavorazione delle carni ottenute dalla macellazione aziendale potrà essere effettuata esclusivamente da personale in possesso di idoneità sanitaria ai sensi dell'art. 37 e seguenti del DPR n. 327/1980.
- Qualora nella stessa azienda venga attivato anche un impianto di macellazione è sufficiente un solo servizio igienico per entrambe le strutture.

LA PRODUZIONE DI CONSERVE (art. 15 del Regolamento n. 2/97)

- Per la produzione di un quantitativo di conserve, marmellate, sciroppi, succhi, sottaceti e sottoli corrispondente a non più di 50 kg giornalieri di materia prima, è consentito l'uso della cucina-laboratorio di cui all'art. 12 del Regolamento attuativo.
- Per la produzione di quantitativi superiori ai 50 kg può essere utilizzato il locale polifunzionale di cui all'art. 13 dello stesso Regolamento purché, tra una lavorazione di prodotti di origine animale ed una successiva lavorazione di prodotti vegetali, l'operatore provveda a disinfettare accuratamente i piani di lavoro e le attrezzature ed ad adottare i necessari accorgimenti per evitare contaminazioni dei prodotti.
- Le aziende agricole, relativamente alla produzione, preparazione e confezionamento dei prodotti di cui sopra, devono tenere conto delle norme previste dal D. Lgs. 26 maggio 1997 n. 155 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CEE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari".
- Le aziende interessate all'attuazione dei sistemi di autocontrollo sanitario di cui all'art. 3 del citato D. Lgs n. 155/97 dovranno presentare all'Autorità sanitaria competente un manuale aziendale redatto secondo le linee guida valide a livello nazionale. Le autorità sanitarie competenti, una volta approvato il manuale imposteranno i controlli in relazione alle procedure in esso contenute.

LE PRODUZIONI LATTIERO-CASEARIE

(art. 16 del Regolamento n. 2/97)

- Le aziende che intendono produrre e vendere prodotti lattiero-caseari devono dotarsi di un apposito locale per la raccolta, l'affioramento, la scrematura del latte e per la salatura e la lavorazione in generale dei formaggi nonché di un locale per la vendita e deposito.
- I locali devono essere dotati di :
 - a) pavimento disinfettabile e lavabile con idoneo sistema per l'allontanamento e scarico delle acque di lavaggio;
 - b) pareti lavabili, disinfettabili fino a 2 metri di altezza;
 - c) soffitto che non permetta attecchimento di muffe e caduta di polvere;
 - d) aerazione ed illuminazione, naturali o artificiali sufficienti.
- Il locale di lavorazione deve inoltre disporre di:
 - a) idoneo impianto per la fornitura di acqua potabile;
 - b) attrezzature ed utensili da lavoro facili da lavare e disinfettare;
 - c) dispositivi per la protezione contro l'ingresso di insetti e roditori;
 - d) servizio igienico dotato di acqua potabile, di lavabo con rubinetto a comando manuale, di erogatore di sapone e di asciugamani a perdere, qualora non sia presente un servizio igienico aziendale con le medesime caratteristiche.

L'ETICHETTATURA DEI PRODOTTI

(art. 17 del Regolamento n. 2/97)

Tutti i prodotti destinati alla vendita devono riportare l'etichettatura di cui al D. Lgs. n. 109/1992 e quelli contenenti carni suine non cotte anche la data di produzione indicata con un numero romano per il mese e con un numero arabo per le due ultime cifre riferite all'anno.

IL CONGELAMENTO DEI PRODOTTI

(art. 18 del Regolamento n. 2/97)

- E' consentito il congelamento dei prodotti di origine animale e vegetale destinati ad essere utilizzati unicamente nella preparazione di cibi da somministrare, con esclusione di quelli cotti o precotti. Tali cibi possono essere congelati in presenza di apposito abbattitore di temperatura.
- Possono essere sottoposte a congelazione, con adeguato frigorifero munito di termometro di massima e di minima anche di tipo non industriale, le derrate in perfette condizioni di salubrità e freschezza subito dopo il confezionamento con idoneo involucri sul quale saranno indicati il mese e l'anno in cui è stato effettuato il trattamento.
- Dovranno essere scrupolosamente mantenute le temperature di conservazione prescritte dalle norme vigenti per i vari tipi di prodotti i quali, una volta scongelati, non possono essere ricongelati.
- Per la produzione aziendale di alimenti congelati va fatta esplicita richiesta nella domanda di autorizzazione rivolta al servizio veterinario delle U.L.S.S..

IL DEPOSITO DEGLI ALIMENTI

Il deposito degli alimenti, fatte salve le deroghe previste dall'art. 28 del DPR n. 327/1980, deve avvenire in locali igienicamente idonei, adeguatamente aerati, con pavimento liscio e facilmente lavabile.

Le pareti ed il soffitto devono possedere caratteristiche tali da non consentire inquinamento od alterazioni dei prodotti depositati.

L'ORGANIZZAZIONE DELL'AZIENDA

- Per l'organizzazione dell'azienda sono imprescindibili le seguenti regole:
 - a) mantenimento od aumento della produzione agricola;
 - b) equa distribuzione del personale disponibile garantendo connessione e complementarità tra agricoltura ed agriturismo;
 - c) gradualità nello svolgimento delle attività agrituristiche;
 - d) gestione economica e contabilità efficienti;
 - e) qualità della formazione e dell'aggiornamento del personale.

IL RILASCIO DELL'AUTORIZZAZIONE

Per ottenere l'autorizzazione l'operatore deve fare domanda, su apposito modello, al Sindaco del Comune di residenza, allegando:

- a) certificato di iscrizione all'elenco provinciale degli operatori agrituristici nonché comunicazione del sostenimento del colloquio finale e risultanze del piano agrituristico;
- b) parere sanitario favorevole per i locali adibiti ad attività agrituristiche;
- c) copie dei libretti sanitari del personale agrituristico;
- d) attestazione di frequenza al corso formativo di 100 ore;
- e) certificato generale del casellario giudiziario e comunque documentazione comprovante l'assenza delle condizioni previste dagli artt. 11 e 92 del Testo Unico delle Leggi di Pubblica Sicurezza e dell'art. 5 della Legge n. 59/63 per il diniego dell'autorizzazione.

La domanda deve indicare gli edifici e le strutture adibite ad uso agrituristiche, le capacità ricettive e le tariffe che si intendono praticare.

L'OSPITALITÀ

- L'ospitalità agrituristiche presuppone, da parte dell'operatore, una forte disponibilità a dare al proprio ospite un servizio di qualità, cioè originale, genuino ed in armonia con un ambiente familiare e pulito, valorizzando le proprie risorse materiali ed umane.
- Agli ospiti si raccomanda la giusta comprensione, utile per evitare richieste di servizi o prodotti non consoni all'ambiente agrituristiche, e si stimola il desiderio di conoscere l'azienda e l'ambiente naturale che la circonda.

IL DECALOGO DELL'OPERATORE AGRITURISTICO

1. Ricordati, innanzi tutto, che sei un agricoltore.
2. Assicura continuamente l'aggiornamento alla tua formazione professionale.
3. Garantisci sempre la giusta igiene.
4. Cerca di adeguare gli ospiti all'ambiente rurale ed alle sue "regole" e non viceversa.
5. Offri i tuoi consigli agli ospiti per suggerire circuiti o percorsi ricreativi.
6. Utilizza le pubblicazioni della Provincia per suggerire circuiti o percorsi ricreativi.
7. Consegnare sempre la ricevuta fiscale, sia per l'alloggio che per il ristoro od altri servizi.
8. Raccomanda le necessarie precauzioni per non deturpare od inquinare l'ambiente in cui vivi.
9. Intrattieni possibilmente rapporti "familiari" con gli ospiti, nel rispetto reciproco.
10. Segnala all'Ufficio "Agriturismo" provinciale (tel. 049/8688922) le tue proposte per migliorare la qualità dei servizi.

GLI OBBLIGHI DELL'OPERATORE

(art. 13 -L.R. n. 9/97)

Gli operatori autorizzati allo svolgimento di attività agrituristiche sono obbligati a:

- a) esporre al pubblico l'autorizzazione comunale;
- b) rispettare i limiti e le modalità indicate nella stessa;
- c) comunicare al Comune, entro il 31 ottobre di ogni anno, e per l'anno successivo, le tariffe minime e massime che si impegnano a praticare;
- d) osservare il disposto di cui all'art. 109 del Testo Unico delle leggi di pubblica sicurezza, approvato con R. D. 18 giugno 1931 n. 773 (registrazione dei dati anagrafici attestanti l'identità delle persone alloggiate, con documenti idonei, relativa comunicazione alla Questura locale);
- e) rispettare le tariffe massime comunicate al Comune;
- f) apporre all'esterno dell'edificio, in modo stabile e ben visibile, una targa, corrispondente al modello approvato dalla Giunta Regionale, con la denominazione "Azienda agrituristiche" e all'interno una tabella indicante i piatti tipici dell'azienda;
- g) comunicare (termine ultimo: 30 giorni prima) al Sindaco e alla Commissione Agrituristiche Provinciale l'eventuale cessazione dell'attività agrituristiche ;
- h) iniziare l'attività agrituristiche, pena la decadenza dall'iscrizione, entro due anni dall'iscrizione nell'elenco provinciale fatti salvi impedimenti non dipendenti dalla loro volontà. In tal caso, su richiesta scritta motivata, la Commissione Provinciale per l'Agriturismo può concedere deroghe ai tempi di inizio dell'attività.

L'ALLOGGIO

In Azienda

- Può essere esercitato in locali appositamente predisposti, con un massimo di complessivi 30 posti letto. Comunque il numero dei posti letto è determinato dal piano agriturismo aziendale.

In spazi aperti

- Può essere offerto predisponendo piazzole di sosta per tende e/o autocaravans fino a un massimo di 30 persone ospitate contemporaneamente. Il numero massimo di persone ospitabili per soggiorno nell'agricampeggio e nei locali aziendali può essere sommato.

IL RISTORO

Somministrazione di pasti e bevande

- Nell'azienda agrituristica possono essere somministrati pasti e bevande utilizzando cibi ottenuti da produzioni aziendali, opportunamente trasformate in azienda o all'esterno, tenuto conto della gastronomia rurale. Rientrano fra le bevande somministrabili anche agli alcolici e i superalcolici purché tipici della tradizione regionale. Nell'utilizzo degli ingredienti per la preparazione dei cibi devono essere rispettati limiti percentuali di provenienza aziendale delle materie prime in termini di valore (60%) ritenendo come tale quello riferito al mercato locale.

Per essere considerati di produzione aziendale gli animali devono rimanere in azienda per almeno un ciclo produttivo.

Nella percentuale del 60% vanno ricompresi anche i prodotti aziendali trasformati in strutture esterne all'azienda ed in cooperative di conferimento; non sono invece ricomprese le produzioni derivanti da contratti di soccida o comodato. E' tassativo che i prodotti che non provengono dall'azienda o da produttori agricoli non possano superare la quota del 15% in termini di valore sul totale delle materie prime utilizzate.

Il limite massimo dei giorni di apertura per la sola ristorazione è fissato in 210 con una capienza massima di 60 posti a sedere o 160 giorni di apertura con capienza massima di 80 posti a sedere.

L'elenco dei pasti offerti, con i relativi prezzi, deve essere esposto agli ospiti; i pasti offerti a chi usufruisce di alloggio non sono sottoposti ai limiti temporali suddetti.

Somministrazione di spuntini e bevande

- La somministrazione di spuntini e bevande non ricade nei limiti temporali e di capienza. Resta comunque l'obbligo della prevalenza aziendale (51%) delle materie prime utilizzate. Sono considerati spuntini la colazione, i piatti freddi, i panini o i piccoli assaggi, non riferibili a pasti completi (per esempio polenta riscaldata, formaggi e salumi), serviti durante tutta la giornata.
- L'elenco degli spuntini, con i relativi prezzi deve essere esposto agli ospiti.
- La somministrazione di bevande e caffè è consentita solo a completamento del pasto o dello spuntino.

LA VENDITA DEI PRODOTTI AZIENDALI

- E' consentito all'imprenditore agrituristico vendere i prodotti della propria azienda, anche ricavati da materie prime aziendali e trasformati da terzi con lavorazioni esterne, osservando le disposizioni igienico-sanitarie della legge n. 283/62.
- I prodotti possono essere venduti anche a chi non usufruisce di altri servizi aziendali.

LE ATTIVITÀ RICREATIVE

- Le seguenti attività sportive, culturali e ricreative, organizzate dagli operatori agrituristici nelle proprie aziende, devono avere un rapporto di connessione con l'attività aziendale e con l'ambiente e la cultura rurale, utilizzano il fondo e gli edifici rurali e sono di norma svolte per il trattenimento degli ospiti, con eventuale denuncia delle tariffe praticate:
 - a) equitazione (maneggio e trekking);
 - b) escursionismo (compresa la mountain-bike);
 - c) allestimento di mostre e musei;
 - d) manifestazioni gastronomiche;
 - e) organizzazione di giornate culturali per la valorizzazione del mondo agricolo;
 - f) ogni altra attività sportiva o ricreativa che valorizzi l'azienda agricola e utilizzi la natura per lo svago degli ospiti (sentieri-natura, percorsi vita, tiro con l'arco, sport vari);
 - g) allevamenti di specie animali a fini di richiamo turistico.

L'AGRITURISMO ED IL TURISMO RURALE

- Il turismo rurale, inteso come turismo esercitato in ambiente agricolo e gestito da operatori professionali, non può esistere senza l'agricoltura e l'agriturismo.
- Il *turismo rurale* è quindi un progetto globale di offerta turistico-ambientale nella quale i principali soggetti dovrebbero essere gli agricoltori e la campagna.
- L'agriturismo, tuttavia, può avvantaggiarsi se nello stesso territorio si sviluppano centri turistici veri e propri forniti di una gamma di servizi ed opportunità che da soli gli operatori agrituristici non possono garantire (forte disponibilità di alloggio, impianti sportivi, centri studi ecc...).
- Realizzare un progetto turistico-ambientale integrato significa anche offrire nuove possibilità di lavoro per i giovani, creando in particolare professionalità alternative, utili non solo all'agriturismo, ma anche alla salvaguardia ambientale del territorio, all'organizzazione del tempo libero ed al turismo scientifico.

LE INIZIATIVE PROMOZIONALI

La Provincia di Padova ha realizzato varie iniziative di promozione, diversificazione e qualificazione dell'offerta agrituristica.

Citiamo, fra queste, le seguenti più significative:

- a) *Piano agrituristico per la Bassa Padovana* (1992),
- b) *Indagine/concorso "L'Agriturismo é ..."* (1992),
- c) *"Per un agriturismo di qualità"* (1997/1998): promozione e pubblicizzazione dei programmi annuali d'attività diversificate,
- d) *"Aggiungi valore ai tuoi prodotti"* (1996) - guida alla vendita in azienda,
- e) *"Andar per Campi"* (1998) - guida agrituristica provinciale,
- f) *"Acquisti in fattoria"* (1998) - guida agli acquisti in azienda,
- g) *"Un'impuresA Vvincente"* (1998) - guida per operatori,
- h) pieghevoli vari riportanti l'elenco delle aziende e relative offerte, aggiornati di anno in anno.

Altre iniziative promozionali sono svolte dalle Asso-ciazioni agrituristiche (Agrivacanze, Agritourist, Terranostra, Turismo verde).

LE PROVVIDENZE

Possono essere concesse, su finanziamenti regionali, ai sensi della L.R. n. 9/97 (art. 13), e in questo caso sono gestite dalla Provincia, oppure ai sensi di altre norme o piani (es.: Piano di Sviluppo Rurale) e sono gestite dalla Regione.

I contributi concessi dalla Regione Veneto obbligano gli operatori a mantenere la destinazione d'uso per dieci anni in caso di opere edilizie e per cinque anni per le attrezzature.

LA VIGILANZA ED I CONTROLLI

(art. 19 - L.R. n. 9/97)

- Gli Ispettori di Vigilanza regionali o provinciali, nell'esercizio delle loro funzioni, sono riconosciuti Ufficiali di Polizia giudiziaria.
- La Regione e le Province, tramite gli Ispettori di Vigilanza, effettuano verifiche sullo svolgimento delle attività nelle aziende agrituristiche nel rispetto delle norme previste dalla L.R. n. 9/97.
- La Commissione Agrituristica controlla il rispetto del Piano agrituristico aziendale.

LE SANZIONI (art. 20 - L.R. n. 9/97)

- Chiunque eserciti un'attività agrituristica sprovvisto della relativa autorizzazione è soggetto alla sanzione amministrativa da L. 3.000.000 a L.15.000.000 ed alla immediata chiusura dell'azienda agrituristica.
- In caso di violazione della L.R. n. 9/97, si applicano le seguenti sanzioni amministrative (pagamento di una somma di denaro):

VIOLAZIONE L.R. n. 9/97	OGGETTO in sintesi)	SANZIONE
Art. 2 - comma 2° lett. c)	Superamento percentuali massime materie prime/prodotti non tipici	da L. 1.000.000 a L. 3.000.000
Art. 3 - comma 2° lett. a) b) c)	Superamento limiti attività approvati	da L. 1.000.000 a L. 3.000.000
Art. 4 - comma 4°	Utilizzo personale non aziendale	da L. 200.000 a L. 600.000
Art. 9 - comma 3°	Improprio utilizzo denominazione "agriturismo"	da L. 1.000.000 a L. 3.000.000
Art.13	Mancato assolvimento degli obblighi dell'operatore	da L. 500.000 a L. 1.000.000

- In caso di più violazioni nel corso dell'anno degli obblighi di cui alla lettera c) del comma secondo dell'art. 2 della L.R. n. 9/97, viene disposta dal Sindaco del Comune dove ha sede l'azienda agrituristica la *sospensione dell'autorizzazione* con effetto immediato fino alla definizione del procedimento amministrativo.
- Per l'applicazione delle sanzioni valgono le norme previste dalla Legge Regionale 28 gennaio 1997 n. 10 e dalla Legge 24 novembre 1981 n. 689.
- Delle sanzioni è data comunicazione alla Provincia.

IL RAPPORTO DI COMPLEMENTARITÀ

Il Piano agrituristico deve essere redatto sull'apposito modello predisposto dalla Regione Veneto presentandolo alla Commissione Agrituristica Provinciale sia per la sua prima rilevazione in sede d'iscrizione dell'operatore, sia per eventuali aggiornamenti (termine ultimo: 31 ottobre). Gli interessati devono compilare i prospetti relativi alla situazione agricola esistente, alla forza lavoro utilizzata in azienda, alla previsione per la futura attività agricola ed alla rilevazione dell'attività agrituristica esistente o prevista.

Sulla base dei dati indicati nel Piano è calcolato il *Rapporto di Complementarità* che per essere regolare dovrà essere maggiore di 1 indicando, in tal modo, la prevalenza dell'attività agricola rispetto a quella agrituristica.

Per il calcolo del suddetto rapporto è conteggiato il numero delle ore lavorative annue necessarie per lo svolgimento di entrambe le attività utilizzando i parametri previsti dal Regolamento attuativo n. 2 del 12 settembre 1997 e dal Regolamento CEE 797/85.

Si ringrazia l'Amministrazione Provinciale di Belluno che ha gentilmente concesso di seguire, come base, il testo del proprio "Manuale agrituristico".