

*Presidente della Regione*

## ALLEGATO A

(Art. 4 Attività agrituristiche)

### Somministrazione di pasti e bevande: limiti percentuali di provenienza delle materie prime

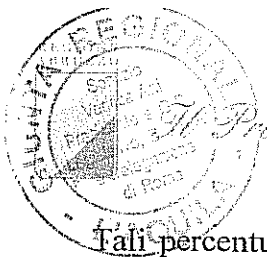
Ambito e tipologie di applicazione		Produzione aziendale ed extraaziendale regionale		Prodotti alimentari non presenti nel territorio regionale
		Produzione aziendale	Prodotti di aziende agricole regionali e dell'artigianato tipico alimentare abruzzese con preferenza per quelli a marchio DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG e prodotti tipici, biologici e tradizionali regionali.	
Aziende che svolgono attività di RISTORAZIONE SOLO PER GLI ALLOGGIATI	Zone NON svantaggiate	minimo 45%	massimo 45%	massimo 10%
	Zone svantaggiate	minimo 25%	massimo 65%	massimo 10%
Aziende che svolgono attività di RISTORAZIONE	Zone NON svantaggiate	minimo 55%	massimo 35%	massimo 10%
	Zone svantaggiate	minimo 35%	massimo 55%	massimo 10%

Nell'utilizzo degli ingredienti per la preparazione dei pasti, alimenti e bevande, anche a carattere alcolico e superalcolico, devono essere rispettati i seguenti limiti di provenienza per quanto riguarda le materie prime:

- Non meno del **90%** deve essere di produzione aziendale e di altre aziende agricole della regione, o dal settore dell'artigianato tipico abruzzese che garantisce l'utilizzo di materie prime agricole regionali con preferenza ai prodotti tipici e biologici, caratterizzati dai marchi tutelati dalla normativa regionale, nazionale e comunitaria e/o compresi nell'elenco regionale dei prodotti agro-alimentari tradizionali.

Almeno metà della predetta quota deve essere rappresentata da prodotti dell'azienda o ricavati da materie prime aziendali e ottenuti anche attraverso lavorazioni esterne.

- La restante quota, massimo del **10 per cento**, può essere riservata ai prodotti alimentari non presenti nel territorio regionale ma tali da soddisfare le caratteristiche di qualità e tipicità.



*Il Presidente della Regione*

Tali percentuali sono applicabili per gli operatori che svolgono attività di ristorazione solo per gli alloggiati.

Per gli operatori che svolgono le attività di ristorazione, la percentuale relativa all'origine delle materie prime aziendali è aumentata di 10 punti percentuali.

Per gli operatori che svolgono attività agrituristica nelle aree svantaggiate e montane, di cui all'art. 32, paragrafo 1, lett. a) e b) del reg. (CE) n. 1305/2013, la percentuale relativa alle materie prime aziendali è diminuita di 20 punti.

Sono esclusi da tali percentuali i prodotti indispensabili per diete speciali, per allergie e intolleranze.

Su richiesta dell'imprenditore, la Regione può autorizzare per il periodo di tempo occorrente, l'attività di somministrazione di spuntini, pasti e bevande in deroga ai limiti percentuali indicati nei precedenti punti, in presenza di cause di forza maggiore dovute in particolare a calamità naturali che hanno colpito l'impresa agricola, regolarmente accertate dai competenti Servizi.

Tali percentuali devono essere rispettate su base annuale e la loro determinazione avviene sulla base del valore economico delle stesse ovvero del più probabile valore di mercato del prezzo di acquisto delle materie prime alimentari.

Nella fase di rilascio del certificato di abilitazione si terrà conto dell'ordinamento colturale per valutare la capacità dell'azienda di fornire i prodotti nelle predette percentuali.

In corso di esercizio dell'attività agrituristica la verifica è effettuata dai soggetti preposti sulla base degli indirizzi colturali in atto al momento del controllo.



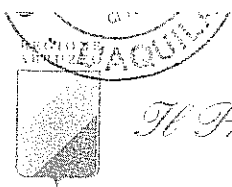
*Presidente della Regione*

## ALLEGATO B

(Art. 5 Connessione e prevalenza)

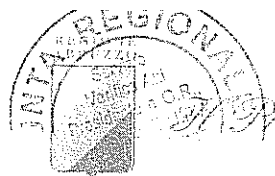
**Tabella per la determinazione delle giornate di lavoro (U.L.U.) delle colture e degli allevamenti**

Cod. Macro-usi e Allevamenti	Cod. Micro -Usi	Cod. I.N.E.A	Raggruppamento Colturale ed Allevamenti (I.N.E.A.)	Unità misura.	Colture ed allevamenti (Regione)	G/Ha G/capo Altro
1	2	3	4	5	6	7
40	587	D01	Frumento tenero	Ha	Grano tenero	12,00
40	2	D02	Frumento duro	Ha	Grano duro	12,00
40	681	D03	Segale	Ha	Segale	12,00
40	870	D04	Orzo	Ha	Orzo	12,00
40	533	D05	Avena	Ha	Avena	12,00
40	1	D06	Mais	Ha	Mais da granella	20,00
40	603	D06	Mais	Ha	Mais dolce	20,00
70	19	D07	Riso	Ha	Riso	20,00
40	522	D08	Altri cereali	Ha	Altri cereali	12,00
40	681	D08	Altri cereali	Ha	Frumento segalato	12,00
40	597	D08	Altri cereali	Ha	Grano saraceno	12,00
40	624	D08	Altri cereali	Ha	Miglio	12,00
40	675	D08	Altri cereali	Ha	Scagliola	12,00
40	694	D08	Altri cereali	Ha	Sorgo da granella	14,00
40	574	D09	Leguminose da granella	Ha	Fave e favette	16,00
40	607	D09	Leguminose da granella	Ha	Leguminose da granella (lenticchie, ceci, veccia)	16,00
40	618	D09	Leguminose da granella	Ha	Lupini dolci	15,00
40	20	D09	Leguminose da granella	Ha	Piselli allo stato secco	16,00
40	710	D10	Patate	Ha	Patata industriale (meccanizzata)	60,00
40	240	D11	Barbabietola da zucchero	Ha	Barbabietola	21,00
40	604	D12	Piante sarchiate foraggere	Ha	Mais da foraggio	18,00
40	108	D12	Piante sarchiate foraggere	Ha	Silomais e mais ceroso	21,00
40	901	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Aglio	210,00
40	903	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Basilico	91,00
40	904	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Bietola da foglia	91,00



*Il Presidente della Regione*

60	909	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Carciofo	110,00
40	910	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Cardo	110,00
40	921	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Cipolla	210,00



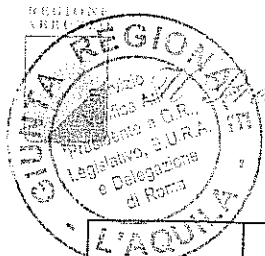
Presidente della Regione

Cod. Macro-usi e Allevamenti	Cod. Micro-Usi	Cod. I.N.E.A.	Raggruppamento Colturale ed Allevamenti (I.N.E.A.)	Unità misura	Colture ed allevamenti (Regione)	G/Ha G/capo Altro
1	2	3	4	5	6	7
40	131	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Finocchi, fagiolo verde, fragola, piselli freschi, pisello verde, fava verde	120,00
40	131	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Piante orticole a pieno campo (carota, aglio, patata, insalata, cocomero, ecc.) e fungaia semplice	120,00
40	652	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Piselli allo stato fresco	120,00
40	664	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Pomodoro da mensa	250,00
40	135	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Porro	210,00
40	933	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Prezzemolo	91,00
40	938	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Sedano	91,00
40	143	D14A	Orticole all'aperto - in pieno campo	Ha	Scarola	91,00
40	790	D14B	Orticole all'aperto - in orto industriale	Ha	Orticole all'aperto - in orto industriale	155,00
440	750	D15	Orticole - in serra	Ha	Piante orticole a pieno campo in forzatura (aglio, insalata, cocomero, ecc.)	150,00
40	647	D16	Fiori all'aperto	Ha	Fiori a pieno campo e tunnel	1.000,00
440	520	D17	Fiori - in serra	Ha	Fiori in serra riscaldata e automatizzata	2.000,00
440	648	D17	Piante ornamentali da appartamento in serre riscaldate e automatizzate	Ha	Piante ornamentali da appartamento in serre riscaldate e automatizzate	2.000,00
40	67	D18A	Prati e pascoli temporanei (erbai)	Ha	Erbaio di graminacee	18,00
40	67	D18A	Prati e pascoli temporanei (erbai)	Ha	Erbaio di leguminose	18,00



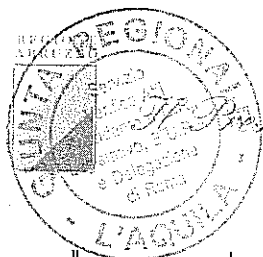
*Presidente della Regione*

40	67	D18A	Prati e pascoli temporanei (erbai)	Ha	Erbaio misto	18,00
40	562	D18B	Altre foraggere avvicendate	Ha	Erba Medica	18,00
40	523	D18B	Altre foraggere avvicendate	Ha	Insilati di cereali	16,00
40	612	D18B	Altre foraggere avvicendate	Ha	Lupinella	18,00
40	840	D18B	Altre foraggere avvicendate	Ha	Sulla	18,00
40	152	D18B	Altre foraggere avvicendate	Ha	Trifoglio	18,00
40	519	D18B	Prati e pascoli temporanei (erbai)	Ha	Altre foraggere	18,00
740	556	D19	Sementi e piantine per seminativi	Ha	Vivaio	315,00
40	852	D20	Altre colture per seminativi	Ha	Altre coltivazioni a seminativi	12,00
40	25	D23	Tabacco (secco)	Ha	Tabacco	180,00



*Presidente della Regione*

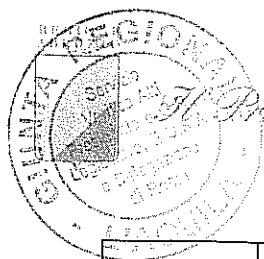
Cod. Macro-usi e Allevamenti	Cod. Micro-Usi	Cod. I.N.E.A.	Raggruppamento Colturale ed Allevamenti (I.N.E.A.)	Unità misur a.	Colture ed allevamenti (Regione)	G/Ha G/capo Altro
1	2	3	4	5	6	7
440	76	D24	Luppolo (Piante aromatiche, medicinali e da condimento)	Ha	Luppolo (Piante aromatiche, medicinali e da condimento)	40,00
40	6	D26	Colza	Ha	Colza e ravizzone da granella	15,00
40	5	D27	Girasole	Ha	Girasole da granella	15,00
40	4	D28	Soia	Ha	Soia da granella	15,00
40	290	D30	Altre oleaginose erbacee	Ha	Piante oleifere (arachidi, ricino)	15,00
40	610	D31	Lino	Ha	Lino non tessile	20,00
40	56	D32	Canapa	Ha	Piante da fibra (canapa, lino tessile)	12,00
40	56	D33	Altre colture tessili	Ha	Altre colture tessili	12,00
40	637	D34	Piante aromatiche, medicinali e da condimento	Ha	Piante aromatiche (lavanda, menta, rosmarino, ecc.)	40,00
40	637	D34	Piante aromatiche, medicinali e da condimento	Ha	Zafferano	380,00
40	730	D35	Altre piante industriali	Ha	Altre colture industriali	20,00
80	67	F01	Prati permanenti e pascoli - esclusi i pascoli magri	Ha	Pascolo e prati permanenti	5,00
480	110	F01	Bosco misto	Ha	Bosco misto	5,00
680	103	F02	Pascoli magri con tara 20%	Ha	Pascoli magri	5,00
720	54	F02	Pascoli magri con tara 50%	Ha	Pascoli magri	5,00
360	671	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Albicocco	105,00
360	670	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Altre drupacee	125,00
360	470	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Altre piante arboree da frutto	105,00
360	660	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Altre pomacee	125,00
360	672	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Ciliegio	130,00



*Il Presidente della Regione*

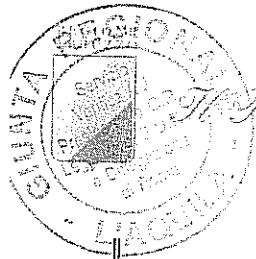
360	661	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Cotogno	125,00
360	472	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Fico	125,00
360	471	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Kaki	100,00
360	441	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Mele	125,00
60	475	G01A	Piante aromatiche, medicinali e da condimento	Ha	Frutti di sottobosco	100,00
360	408	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Melograno	125,00
280	802	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Pere	125,00
320	801	G01A	Frutteti - di origine temperata	Ha	Pesche	125,00
360	831	G01B	Frutteti - di origine subtropicale	Ha	Actinidia	100,00
120	75	G01C	Frutteti - per frutta a guscio	Ha	Carrubo	40,00
120	72	G01C	Frutteti - per frutta a guscio	Ha	Mandorlo	40,00
120	71	G01C	Frutteti - per frutta a guscio	Ha	Nocciolo	40,00





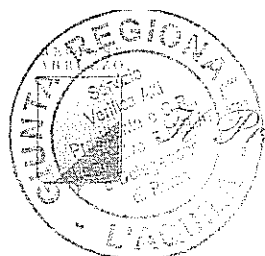
*Presidente della Regione*

Cod. Macro-usi e Allevamenti	Cod. Micro-Usi	Cod. I.N.E.A.	Raggruppamento Colturale ed Allevamenti (I.N.E.A.)	Unità misura	Colture ed allevamenti (Regione)	G/Ha G/capo Altro
1	2	3	4	5	6	7
120	73	G01C	Frutteti - per frutta a guscio	Ha	Noceto	40,00
			Frutteti	Ha	Frutteto misto	150,00
240	200	G02	Agrumeti	Ha	Agrumi	125,00
160	102	G03A	Oliveti - per olive da tavola	Ha	Oliveti - per olive da tavola (min 270 piante ad Ha)	87,00
160	111	G03B	Oliveti - per olive da olio	Ha	Oliveti - per olive da olio (min. 270 piante ad Ha)	90,00
160	111	G03B	Oliveti - per olive da olio	Ha	Oliveti sparsi (meno di 270 piante ad Ha da calcolare con il prorata)	87,00
200	847	G04A	Vigneti - per uva da vino di qualità	Ha	Vigneti per uva da vino di qualità	85,00
200	848	G04B	Vigneti - per uva da vino comune	Ha	Vigneti per uva da vino comune	75,00
200	849	G04C	Vigneti - per uva da tavola	Ha	Vigneti per uva da tavola	120,00
740	551	G05	Vivai	Ha	Vivaio Floricolo	315,00
740	648	G05	Vivai	Ha	Piante ornamentali da appartamento in tunnel	1.000,00
120	542	G06	Frutteti - per frutta a guscio	Ha	Castagno	40,00
480	49	G06	Altre colture permanenti	Ha	Piante arboree da legno (Noce, ciliegio, pioppo, ecc.)	18,00
440	770	G07	Colture permanenti in serra (frutteti di origine temperata)	Ha	Colture permanenti in serra	315,00
200	553	G07	Colture permanenti in serra (frutteti di origine temperata)	Ha	Vigneti per uva da tavola in coltura protetta	150,00
440	780	I02	Funghi (100 mq ) r.l.s. anno (7,2 raccolti)	100 Mq	Fungaie in coltura altamente specializzata su bancali sovrapposti	300,00
440	780	R139	Funghi (100 mq) - r.l.s./raccolto	Mq	Fungaie in coltura altamente specializzata su bancali sovrapposti	200,00



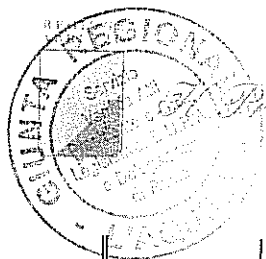
*Il Presidente della Regione*

440	780	R139	Altri	Ha	Tartufaie (in impianti specializzati)	40,00
40	3	I08AD2 2	Set - aside	Ha	Superficie messa a riposo ai sensi del Reg. Cee 1765/92	4,00
40	3	I08AD2 2	Set - aside	Ha	Seminativi ritirati dalla produzione per scopi di carattere forestale - Reg. Cee 1257/99 art.22 (ex.2080/92)	18,00
126	0	J01	Equini - altri	capo	Equini - Asini di età inferiore a 6 mesi	3,00
126	0	J01	Equini - altri	capo	Equini - Asini di età superiore a 6 mesi	5,00
131	0	J01	Altri	capo	Cani da allevamento	6,00



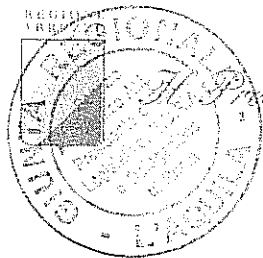
*Presidente della Regione*

Cod. Macro-usi e Allevamenti	Cod. Micro-Usi	Cod. I.N.E.A.	Raggruppamento Culturale ed Allevamenti (I.N.E.A.)	Unità misura.	Colture ed allevamenti (Regione)	G/Ha G/capo Altro
1	2	3	4	5	6	7
131	0	J01	Altri	Mq	Elicicoltura per 1000 mq= 143.000	0,08
121	0	J02	Bovini < 1 anno	capo	Bovini < 1 anno	6,00
121	0	J03	Bovini 1-2 anni - maschi	capo	Bovini 1-2 anni - maschi	7,00
121	0	J04	Bovini 1-2 anni - femmine	capo	Bovini 1-2 anni - femmine	6,00
121	0	J05	Bovini > 2 anni - maschi	capo	Bovini > 2 anni - maschi	7,00
121	0	J06	Giovenche > 2 anni	capo	Giovenche > 2 anni	7,00
121	0	J07	Vacche da latte	capo	Vacche da latte	13,00
121	0	J08	Bovini > 2 anni - altre vacche	capo	Bovini > 2 anni - altre vacche	7,00
124	0	J09A	Ovini - fattrici	capo	Ovini - fattrici	4,00
124	0	J09A	Ovini - fattrici	capo	Ovini - fattrici	4,00
124	0	J09B	Ovini - altri	capo	Ovini - altri	4,00
124	0	J10A	Caprini - fattrici	capo	Caprini - fattrici	4,00
124	0	J10B	Caprini - altri	capo	Caprini - altri	4,00
124	0	J10B	Caprini - altri	capo	Caprini - altri	4,00
122	0	J11	Suini - lattonzoli < 20 Kg	capo	Suini - lattonzoli < 20 Kg - Magroni - Verri	7,00
122	0	J12	Suini - scrofe >50 Kg	capo	Suini - scrofe >50 Kg	12,00
122	0	J13	Suini - altri	capo	Suini - altri	6,00
122	0	J13	Altri	capo	Selvatici (cinghiali, caprioli, ecc.)	2,00
131	0	J13	Altri	capo	Struzzi	6,00
127	0	J14	Broilers	100 capi	Broilers	3,00
127	0	J15	Ovaiole	100 capi	Ovaiole	3,00
127	0	J16A	Tacchini	100 capi	Tacchini	2,00
127	0	J16B	Anatre	100 capi	Anatre	2,00
127	0	J16D	Altro pollame (ocche e faraone) -	100 capi	Altro pollame (ocche e faraone)	2,00



*Presidente della Regione*

127	0	J16D	Altri volatili	100 capi	Piccioni	6,00
128	0	J17	Conigli - fattrici	capo	Conigli - fattrici	2,00
130	0	J18	Api (alveare)	alveare	Api (alveare)	2,00
LEG			Piscicoltura, acquicoltura in acque dolci	tonn.	Itticoltura interne acque	50,00



*Il Presidente della Regione*

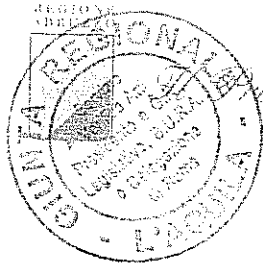
### ALLEGATO C

(Art. 5 Connessione e prevalenza)

**Tabella delle Attività Connesse per la valorizzazione delle Giornate Lavorative e delle Unità Lavorative Aziendali (U.L.A.)**

Attività Connesse	Filiera Produttive		Incremento % delle U.L.A. (*)			
			1° lavorazione	Trasformazione	Conservazione	Vendita diretta
			5%	10%	5%	10%
Attività connesse delle produzioni e degli allevamenti	Filiera Vitivinicola	Uva da Tavola				
		Uva per Vinificazione				
	Filiera Olivicolo-Olearia	Olive da Mensa				
		Olive da Olio				
	Altre Filiere Vegetali	Piante Officinali e Aromatiche				
		Produzioni Tipiche, Legumi, Cereali Minori, Funghi e Tartufi				
	Filiera Ortofrutticola e Pataticola	Ortofrutticola				
		Pataticola				
	Filiera Lattiero-Casearia					
	Filiera Carni					
	Filiera Florovivaistica					
	Filiera Apistica					

(\*) con riferimento alle filiere interessate da attività connesse.



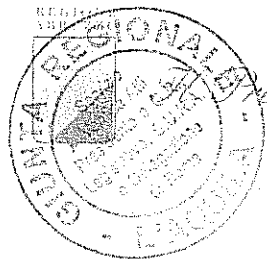
*Presidente della Regione*

## ALLEGATO D

*(Art. 5 Concessione e prevalenza)*

### Tabella per l'espletamento delle Attività Agrituristiche

Attività agrituristiche	Riferimento	Giorni/anno
1	2	3
Alloggio agriturismo	gg/anno/ospite	3,00
Alloggio agriturismo con colazione	gg/anno/ospite	3,20
Alloggio agriturismo con ristorazione	gg/anno/ospite	3,50
Ristorazione agriturismo	gg/anno/ospite	4,00
Agricampeggio per caravan e camper	piaz./anno	3,00
Agricampeggio per caravan e camper con ristorazione	piaz./anno	3,50
Trasformazione prodotti agricoli aziendali	gg/anno	20,00
Vendita prodotti agricoli	gg/anno	20,00
Degustazione prodotti aziendali	gg/anno	10,00
Agriturismo ippico (cavalli - asini)	capo/anno	3,00
Pesca sportiva	gg/anno	20,00
Piscina	gg/anno	20,00
Attività sportive	gg/anno	15,00
Attività ricreative culturali	gg/anno	15,00
Attività operatore ambientale e culturale	gg/anno	15,00



*Presidente della Regione*

## ALLEGATO E

(Art. 10 - Tabelle e segnaletica)

### SPECIFICHE TECNICHE

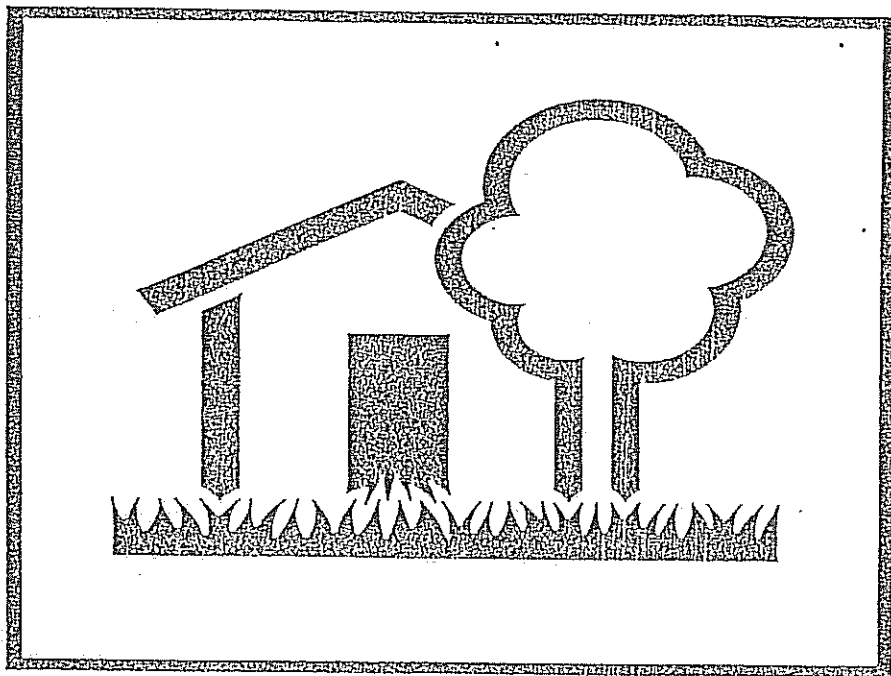
La tabella segnaletica deve riportare il simbolo regionale agrituristico, la denominazione aziendale, preceduta dal termine agriturismo o azienda agrituristica.

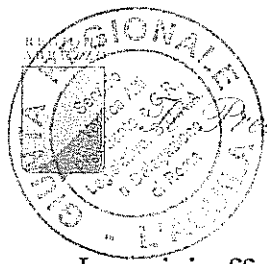
La denominazione aziendale può richiamare la tradizione rurale del territorio di riferimento o le contrade o i luoghi o i fatti storici locali.

Le tabelle poste lungo le strade statali, provinciali, comunali e vicinali devono avere lo stesso colore. In corrispondenza di Strada Statale o Provinciale è ammessa l'esposizione massima di due segnali turistici indicatori dell'azienda, posizionati preferibilmente in incroci strategici, mentre nelle strade comunali e vicinali i cartelli indicatori dell'azienda dovranno essere numericamente tali da permettere l'agevole raggiungimento dell'agriturismo.

Una tabella va posta obbligatoriamente davanti o nelle immediate vicinanze dell'azienda e può essere costituita dai seguenti materiali: legno, ceramica, pietra, materiali tipici del luogo e metallo, e le specializzazioni aziendali vanno riportate nel medesimo cartello utilizzando le specifiche grafiche.

Simbolo regionale agrituristico autorizzato





*Presidente della Regione*

I servizi offerti possono essere indicati con la seguente simbologia grafica:



ALLOGGIO AGRITURISTICO



PRIMA COLAZIONE



CAMERE



APPARTAMENTI



CAMPEGGIO



RISTORAZIONE AGRITURISTICA



VENDITA PRODOTTI



VENDITA PRODOTTI BIOLOGICI



IPPOTURISMO



ESCURSIONI IN BICI



TREKKING E ESCURSIONI A PIEDI



PISCINA



SPORT ACQUATICI



SPORT INVERNALI



PESCA SPORTIVA



CAMPO DI BOCCE

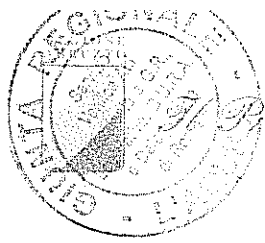


TIRO CON L'ARCO



TENNIS





*Presidente della Regione*



PARCO GIOCHI



CORSI



STRUTTURE PER DISABILI



AMMESSI ANIMALI DOMESTICI



CARTE DI CREDITO ACCETTATE



*Presidente della Regione*

## ALLEGATO F

(Art. 13 - Norme igienico sanitarie)

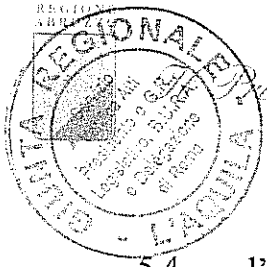
### SPECIFICHE TECNICHE

#### A. Spogliatoi

Per gli spogliatoi è opportuno disporre di uno spazio. È sufficiente l'antibagno, ove gli addetti possano cambiarsi d'abito prima e dopo la lavorazione. devono comunque essere disponibili armadietti, lavabili e disinfettabili, provvisti di doppio scomparto per il deposito separato degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro. Nel caso in cui si utilizzi il bagno privato dell'abitazione, il cambio di abito può avvenire nello stesso luogo. Il lavabo utilizzato per il lavaggio delle materie prime deve essere differente da quello utilizzato a fini igienici.

#### B. Requisiti dei locali adibiti ad alloggio

1. Per le aziende che svolgono solo alloggio, ai sensi dell'art. 2, comma 2 lettera a) della legge, ai fini dell'idoneità dei locali è sufficiente il requisito dell'abitabilità.
2. Ai sensi dell'art. 8, comma 1 della legge, nella definizione dei requisiti igienico sanitari degli immobili da utilizzare per le attività agrituristiche si tiene conto delle particolari caratteristiche architettoniche e di ruralità nonché delle limitate dimensioni dell'attività esercitata.  
Pertanto, al fine di permettere la conservazione delle caratteristiche di ruralità degli edifici è ammesso derogare alla normativa vigente consentendo:
  - 2.1 un'altezza minima dei locali adibiti a soggiorno e pernottamento degli ospiti non inferiore a metri 2,50 di altezza. In caso di soffitti inclinati, l'altezza media può essere di 2,50 metri con altezze minime non inferiori a 2,00 metri;
  - 2.2 un'altezza minima dei locali adibiti a servizio igienico non inferiore a 2,20 metri;
  - 2.3 per quanto riguarda la superficie aereo illuminante di ciascun locale è consentito derogare alla normativa vigente a condizione che sia garantito un rapporto aereo illuminante pari al valore di 1/12 (o comunque quelli minimi previsti per i locali di abitazione se inferiore);
  - 2.4 per immobili di particolare pregio storico-architettonico, sottoposti a vincoli di conservazione dell'aperture esterne possono essere consentite ulteriori deroghe con la possibilità di prevedere impianti di illuminazione autonomi e sistemi di ventilazione naturali e meccanici di tipo ausiliario.
3. La ricettività delle camere ad uso agriturismo è determinata come segue considerato che ciascuna camera può accogliere massimo 6 persone:
  - 3.1 camera singola con 1 posto letto – superficie minima 9 mq;
  - 3.2 camera doppia con 2 posti letto - superficie minima 12 mq;
  - 3.3 per ogni posto letto aggiuntivo occorre aumentare di 3 mq la superficie della camera;
  - 3.4 in caso di utilizzo dei letti a castello la superficie totale può essere ridotta del 20%.
4. È consentita la sistemazione temporanea di un letto supplementare aggiuntivo per bambini di età non superiore a 12 anni su richiesta del cliente, senza che ciò determini un aumento del numero complessivo dei posti letto autorizzati.
5. Nel caso di alloggio in unità abitative mono e plurilocali la ricettività è determinata come segue:
  - 5.1 la superficie minima per 2 persone in unità abitative monolocali dotate di angolo cucina è di 18 mq, oltre al servizio igienico;
  - 5.2 per ogni persona in più rispetto alle prime 2 occorre aumentare di 3 mq la superficie dell'unità abitativa;
  - 5.3 l'unità abitativa monolocale può ospitare fino ad un massimo di 6 persone;



*Presidente della Regione*

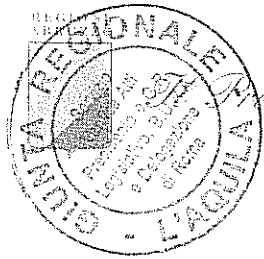
- 5.4 l'unità abitativa plurilocale - fino a tre locali - può prevedere un locale con gli stessi requisiti del monolocale di cui ai punti 5.1.), 5.2.) e 5.3.) oppure una o due camere aventi i requisiti delle camere di cui al punto 3).
- 5.5 le unità abitative plurilocali, con un numero di locali superiore a 3, possono prevedere una cucina – soggiorno indipendente oppure una cucina e un soggiorno indipendenti con le seguenti dimensioni complessive:
- 1) fino all'ospitalità di 10 persone - 15 mq;
  - 2) da 11 a 15 persone - 20 mq;
  - 3) da 16 a 20 persone - 25 mq;
- Le camere dovranno rispettare gli stessi requisiti delle camere in alloggio di cui al punto 3).
6. In tutte le tipologie di alloggio i servizi igienici sono comprensivi di lavabo, vasca o doccia, W.C. e bidet, e sono in numero di 1 ogni 6 ospiti.

### **C. Requisiti per l'ospitalità in spazi aperti**

1. La superficie delle singole piazzole per l'ospitalità in spazi aperti non deve essere inferiore a 60 metri quadrati oltre allo spazio per l'auto, le strutture esistenti si adeguano entro il termine di cinque anni dalla pubblicazione.
2. Le piazzole devono essere sistemate tramite l'inerbimento del terreno o l'uso di betonelle autobloccanti e comunque in modo permeabile.
3. Per lo svolgimento di attività di ospitalità in spazi aperti devono essere rispettati i seguenti requisiti:
  - a) fornitura di acqua potabile e di energia elettrica. Le strutture devono garantire una riserva di acqua potabile e dotarsi di idonei gruppi elettrogeni che alimentino la rete degli spazi comuni con particolare riguardo ai servizi essenziali;
  - b) impianto di prevenzione incendi a norma;
  - c) impianto elettrico a colonnine con punti luce atti a consentire la fruizione della viabilità e dei servizi;
  - d) installazione di recipienti lavabili per il servizio quotidiano di smaltimento differenziato;
  - e) in caso di ospitalità di caravans e autocaravans un pozzetto agibile per acque di scarico e uno scarico idoneo per WC chimici;
  - f) i servizi igienico-sanitari ed i servizi di lavanderia non possono essere realizzati in strutture precarie o mobili;
  - g) i servizi igienici sono comprensivi di lavabo, vasca o doccia e WC e sono in numero di 1 ogni 6 ospiti;
  - h) la lavanderia può essere realizzata anche all'aperto.
4. Per un numero inferiore a 6 ospiti, per i suddetti servizi possono essere utilizzate le strutture aziendali idonee.

### **D. Regolamentazione delle piscine**

1. La conduzione delle piscine deve essere esercitata nel rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di qualità delle acque e di sicurezza, tenuto conto di quanto stabilito dall'accordo tra Stato-Regioni e Province autonome del 16 gennaio 2003 (Disciplina interregionale delle piscine) ed, in particolare, di quanto ivi stabilito per le piscine private ad uso collettivo.
2. L'imprenditore agricolo, o altro soggetto appositamente incaricato, è responsabile della conduzione, dell'igiene, della funzionalità della piscina, dove non è obbligatoria la presenza del bagnino.



*Presidente della Regione*

3. Il responsabile della piscina deve essere reperibile per qualsiasi necessità di intervento sollecitata dagli ospiti, vigilare scrupolosamente sull'efficienza degli impianti tecnologici, adottare documentati programmi di manutenzione, curare lo stato di pulizia della vasca e dell'area ad essa pertinente. Il responsabile della piscina deve elaborare, applicare e far rispettare agli ospiti un regolamento d'uso della struttura.
4. Il regolamento deve indicare sinteticamente gli interventi necessari a mantenere in sicurezza l'uso della piscina, il controllo periodico di corretta esecuzione nonché il nominativo e le mansioni degli eventuali collaboratori terzi ai quali siano stati affidati i suddetti interventi. Il regolamento d'uso della piscina deve essere affisso all'ingresso della stessa e consegnato agli ospiti.