

**REGOLAMENTO D'ESECUZIONE DEL CAPO II DELLA LEGGE PROVINCIALE  
19 DICEMBRE 2001, N. 10 (DISCIPLINA DELL'AGRITURISMO, DELLE STRADE  
DEL VINO E DELLE STRADE DEI SAPORI) RELATIVO ALL'ESERCIZIO  
DELL'ATTIVITÀ AGRITURISTICA**

*così come modificato con decreto del Presidente della Provincia n. 37-158/Leg di data 31 ottobre 2003 e  
pubblicato sul Bollettino Ufficiale n. 51/I-II dd. 23 dicembre 2003 e con decreto del Presidente della Provincia  
n. \_\_\_\_\_ di data \_\_\_\_\_ e pubblicato sul Bollettino Ufficiale n. \_\_\_\_\_ di data \_\_\_\_\_*

*Art. 1.*

*Oggetto*

1. Il presente regolamento detta le norme di attuazione e di esecuzione del Capo II della legge provinciale 19 dicembre 2001, n. 10 (Disciplina dell'agriturismo, delle strade del vino e delle strade dei sapori).

*Art. 2.*

*Definizioni*

1. Agli effetti del presente regolamento si intende:

a) per "legge provinciale", la legge provinciale 19 dicembre 2001, n. 10 (Disciplina dell'agriturismo, delle strade del vino e delle strade dei sapori);

b) per "offerta di ospitalità per soggiorno turistico", l'offerta di alloggio in unità abitative, stanze o appartamenti, dotate dei requisiti previsti dalla legge provinciale e dal presente regolamento;

c) per "ospitalità in spazi aperti", la messa a disposizione del turista di superfici attrezzate in forma di campeggio dotate dei requisiti previsti dal presente regolamento e atte ad ospitare l'equipaggiamento, le tende, i mezzi mobili di soggiorno nonché le strutture accessorie del turista e;

d) per "somministrazione di pasti e di bevande", l'offerta di pasti e di bevande rientranti nella normale e ordinaria ristorazione nel rispetto della tradizione culinaria locale, ivi compresi piatti freddi, spuntini e merende, se proposti con le caratteristiche di un pasto;

e) per "somministrazione di degustazioni di prodotti aziendali", l'offerta anche a pagamento di assaggi di prodotti aziendali organizzata ai fini promozionali e di vendita del proprio prodotto che non presentino le caratteristiche di un pasto;

"e bis) per "attività ricreative, culturali e didattiche", di seguito denominate "attività di fattoria didattica", l'organizzazione di visite o di altre attività svolte nell'ambito dell'impresa agricola, strutturate in spazi ed in percorsi ricreativo-didattici, accompagnate da un tutore aziendale in possesso dell'attestato previsto dall'articolo 7, comma 3;"

f) per "elenco degli idonei", l'elenco dei soggetti iscritti all'elenco provinciale degli idonei all'esercizio dell'attività agrituristica tenuto dal Servizio provinciale competente in materia di agriturismo;

g) per "operatore agrituristico", i soggetti rientranti nelle categorie previste dall'articolo 3, comma 2, della legge provinciale.

**CAPO I**  
**Modalità e limiti all'esercizio dell'attività agrituristica**

*Art. 3.*

*Modalità e limiti di esercizio dell'attività agrituristica*

1. Per lo svolgimento delle sottoindicate attività che ai sensi dell'articolo 2, comma 2, della legge provinciale, possono formare oggetto dell'esercizio agrituristico, la capacità ricettiva dell'impresa agricola deve rispettare i seguenti limiti:

- a) ospitalità per soggiorno turistico: fino ad un numero massimo di 30 posti letto complessivi. Il numero massimo di stanze e di appartamenti è rispettivamente di 15 e 6. L'ospitalità per soggiorno turistico può comprendere la somministrazione della prima colazione;
- b) ospitalità in spazi aperti: fino ad un numero massimo di 7 piazzole per complessive 28 persone. Il numero di ospiti può sommarsi a quello indicato alla lettera a);
- c) somministrazione di pasti e bevande: fino ad un numero massimo di 60 posti tavola;

2. L'attività di somministrazione di pasti e bevande prevista dall'articolo 2, comma 2, lettera c), della legge provinciale, è consentita a condizione che:

- a) l'azienda agricola sia ad indirizzo zootecnico e abbia una consistenza di almeno 10 UBA oppure l'azienda agricola svolga almeno una singola attività produttiva per ogni gruppo di attività indicate dall'Allegato A, Sez. II, al presente regolamento, secondo le quantità di UBA o di superficie ivi indicate nonché l'indirizzo produttivo risulti comunque funzionale all'esercizio dell'attività di somministrazione di pasti e bevande;
- b) le attività produttive agricole previste dalla lettera a) devono essere svolte secondo le caratteristiche ivi indicate alla data di presentazione della richiesta di iscrizione all'elenco degli idonei ai sensi dell'articolo 3, comma 2, della legge provinciale.

3. Le somministrazioni di pasti e bevande e delle degustazioni di cui all'articolo 2, comma 2, lettere c) e d), della legge provinciale possono essere effettuate anche in spazi all'aperto adeguatamente attrezzati.

4. Il soggiorno degli ospiti ha carattere stagionale.

4 bis. Per l'esercizio delle attività di fattoria didattica, come definite dall'articolo 2, comma 1, lettera e bis), sono richiesti il possesso dei requisiti e l'osservanza delle modalità previsti dal presente regolamento e in particolare dall'Allegato A, Sezione I.

*Art. 4.*

*Disposizioni relative all'utilizzo di manodopera*

1. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 5, comma 1, della legge provinciale, per lo svolgimento dell'attività agrituristica l'impresa può impiegare personale dipendente nel numero massimo di tre unità in caso di imprese di cui all'articolo 3, comma 2, lettera a) e b), della legge provinciale e nel numero massimo di dieci unità in caso di imprese di cui all'articolo 3, comma 2, lettere c) e d), della legge provinciale.

1 bis. I soggetti indicati dall'articolo 3, comma 2, lettere da a) a d), della legge provinciale, qualora esercitino attività di somministrazione di pasti e bevande in malga, possono impiegare personale dipendente nel numero massimo di 10 unità.

*Art. 5.*

*Orari e periodi di apertura*

1. L'orario e i periodi di apertura sono scelti dall'operatore agrituristico con la domanda di autorizzazione o con la denuncia di inizio attività, nel rispetto dei limiti indicati dal presente articolo. Qualora nel corso dell'esercizio agrituristico l'operatore intenda variare l'orario o periodo di apertura scelto con la domanda di autorizzazione o con la denuncia di inizio attività, lo stesso operatore deve darne previamente comunicazione al comune competente.

2. L'operatore agrituristico deve garantire l'apertura dell'esercizio agrituristico per almeno tre mesi consecutivi all'anno e articolare l'apertura dell'esercizio in non più di quattro periodi durante l'anno solare.

### **3. Abrogato.**

4. Fatto salvo quanto previsto dal comma 2, per la somministrazione di pasti e di bevande l'operatore agrituristico può scegliere l'orario giornaliero di apertura e di chiusura dell'esercizio entro la fascia oraria compresa tra le ore 11.00 e le ore 24.00. Nell'ambito dell'orario scelto l'operatore agrituristico deve garantire l'apertura per almeno tre ore giornaliere per pasto e deve osservare tra il pranzo e la cena un intervallo di chiusura non inferiore alle due ore consecutive, fatta eccezione per l'attività esercitata nelle malghe.

5. Per la somministrazione delle degustazioni di prodotti aziendali nonché per lo svolgimento delle attività di fattoria didattica così come definite dall'art. 2, comma 1 lettera e bis), l'operatore agrituristico può scegliere l'orario giornaliero di apertura e di chiusura dell'esercizio entro la fascia oraria compresa tra le ore 9.00 e le ore 24.00. E' consentito subordinare l'apertura dell'esercizio alla prenotazione da parte degli ospiti.

6. Dal giorno 22 dicembre al giorno 7 gennaio è consentita agli esercizi aperti in tale periodo l'apertura fino alle 2.30 e fino alle ore 5.00 la notte del 31 dicembre.

7. E' facoltà del comune, in presenza di situazioni straordinarie ed occasionali, autorizzare per periodi limitati l'effettuazione di orari in deroga ai limiti minimi e massimi previsti dal presente articolo, per obiettive esigenze di carattere generale ovvero nei confronti di singoli operatori a seguito di motivate e circostanziate richieste degli stessi.

8. L'accesso del pubblico è consentito fino all'ora prevista per la chiusura; lo sgombero del locale deve essere effettuato nella mezz'ora successiva all'orario di chiusura, durante la quale sono vietate le somministrazioni di pasti e di bevande o delle degustazioni dei prodotti aziendali.

9. Gli orari e i periodi di apertura e di chiusura sono pubblicizzati con appositi cartelli, all'esterno dell'esercizio; con le medesime modalità è reso noto il riposo settimanale di cui l'operatore agrituristico, anche occasionalmente, intenda avvalersi.

## **CAPO II**

### **Accertamento dell'idoneità all'attività agrituristica e dell'adeguata capacità professionale degli operatori agrituristici**

#### *Art. 6.*

##### *Modalità di accertamento dell'idoneità all'attività agrituristica*

1. La sussistenza dell'idoneità all'esercizio dell'attività agrituristica prevista dall'articolo 3 della legge provinciale e della complementarità tra l'attività agricola e l'attività agrituristica prevista dall'articolo 4, comma 1, è accertata, ai fini dell'iscrizione all'elenco degli idonei all'esercizio dell'attività agrituristica dal Servizio provinciale competente in materia di agriturismo, in occasione dell'istruttoria della domanda presentata per l'iscrizione all'elenco degli idonei.

2. L'accertamento dell'idoneità all'esercizio dell'attività agrituristica è effettuato sulla base degli elementi e dei requisiti prescritti dall'articolo 3 della legge provinciale.

3. Il requisito della complementarietà è soddisfatto purché il tempo dedicato in un anno all'attività agricola sia prevalente su quello dedicato all'attività agrituristica computata su base annua per l'attività di alloggio ed in base all'effettivo periodo di apertura per l'attività di somministrazione di pasti e bevande.

**3 bis. Abrogato**

4. Per il calcolo del tempo dedicato all'attività agricola si applicano i valori medi unitari stabiliti ai sensi dell'articolo 22 della legge provinciale 4 settembre 2000, n. 11 rapportati ai dati contenuti nella scheda conoscitiva aziendale presentata ai fini dell'iscrizione all'Archivio provinciale delle imprese agricole di cui alla predetta legge provinciale n. 11 del 2000.

4. Per il calcolo del tempo dedicato all'attività agrituristica si applicano i valori ~~medi~~ unitari per singola tipologia di attività agrituristica previsto dall'Allegato B del presente regolamento rapportati ai parametri descrittivi contenuti nella documentazione allegata alla domanda presentata per l'iscrizione all'elenco degli idonei.

5. L'esito dell'accertamento dell'idoneità all'attività agrituristica, è comunicato dal Servizio provinciale al comune competente al rilascio dell'autorizzazione.

6 bis. Decorsi tre anni dall'accertamento dell'idoneità senza che sia stata rilasciata dal comune competente l'autorizzazione di cui all'articolo 6 della legge provinciale, il Servizio provinciale competente in materia di agriturismo dichiara la decadenza dell'idoneità e dispone la cancellazione del soggetto interessato dall'elenco provinciale degli idonei all'esercizio dell'attività agrituristica.

*Art. 7.*

*Modalità di accertamento del requisito dell'adeguata capacità professionale*

1. Il requisito dell'adeguata capacità professionale di cui all'articolo 6, comma 2, lettera d), della legge provinciale è richiesto per le attività di somministrazione di pasti e di bevande, delle degustazioni di prodotti aziendali, nonché per le attività di fattoria didattica come definite dall'articolo 2, comma 1, lettera e bis).

2. Nel caso delle attività di somministrazione di pasti e di bevande il possesso del requisito è riferito alla persona che esercita l'attività di somministrazione e verificato mediante presentazione di almeno uno dei seguenti titoli:

- a) diploma o attestato di qualifica professionale del settore alberghiero o di altro scuola a specifico indirizzo professionale;
- b) certificato di frequenza a corsi di formazione professionale, individuati nell'ambito dell'attuazione del piano della formazione professionale di cui alla legge provinciale 3 settembre 1987, n. 21 (Ordinamento della formazione professionale) o dal piano di sviluppo rurale della Provincia, adottato ai sensi della normativa comunitaria, aventi ad oggetto l'attività di somministrazione di alimenti e di bevande;
- c) attestato di superamento dell'esame di idoneità all'esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e di bevande sostenuto dinanzi all'apposita commissione costituita presso la competente Camera di commercio industria agricoltura e artigianato (CCIAA) ai sensi dell'articolo 2 della legge 25 agosto 1991, n. 287 (Aggiornamento della normativa sull'insediamento e sull'attività dei pubblici esercizi).

2 bis. Nel caso delle attività di somministrazione delle degustazioni di prodotti aziendali il possesso del requisito è verificato mediante presentazione dell'attestato di frequenza al corso di formazione sull'igiene degli alimenti per i responsabili dell'autocontrollo HACCP.

3. Relativamente alle attività di fattoria didattica, il requisito dell'adeguata capacità professionale di cui all'articolo 6, comma 1, lettera d), della legge provinciale è riferito al soggetto individuato come tutore aziendale e il possesso del requisito medesimo è verificato

mediante presentazione dell'attestato di frequenza al corso di formazione professionale all'esercizio della predetta attività, come individuato nell'ambito del piano di sviluppo rurale della Provincia.

4. Il rilascio dell'attestato di cui al comma 3 è subordinato alla frequenza da parte del tutore aziendale di almeno l'80 per cento delle ore di durata del corso di formazione.

### **CAPO III**

#### **Requisiti, dotazioni e servizi delle strutture agrituristiche**

##### *Art. 8.*

##### *Requisiti delle strutture e dei locali*

1. I locali destinati all'esercizio dell'attività agrituristiche devono possedere i requisiti, le dimensioni minime e le dotazioni previste dal presente regolamento ed essere conformi alle vigenti norme urbanistiche, igienico-sanitarie, di prevenzione incendi, di abbattimento delle barriere architettoniche, di sicurezza pubblica e di tutela dell'ambiente dagli inquinamenti.

##### **2. Abrogato.**

3. Fermo restando quanto previsto dai vigenti piani regolatori comunali in ordine all'edificazione di nuovi fabbricati ad uso agrituristiche, il volume massimo realizzabile fuori terra, per singola impresa e per una sola volta, non può superare i 1200 metri cubi.

##### *Art. 9.*

##### *Servizi minimi*

1. L'impresa deve assicurare almeno i seguenti servizi minimi:

- a) la fornitura continuata di energia elettrica, di riscaldamento e di acqua calda;
- b) la copertura assicurativa per la responsabilità civile nei confronti dei terzi, ospiti nei locali dell'azienda;
- c) la pulizia degli ambienti;
- d) il cambio della biancheria secondo la necessità o comunque almeno una volta alla settimana. Il ricambio della biancheria è in ogni caso prescritto in coincidenza con l'inizio del periodo di soggiorno di nuovi ospiti presso l'azienda agrituristiche.

##### *Art. 10.*

##### *Camere da letto*

1. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 8, le camere da letto destinate agli ospiti devono possedere i requisiti previsti dal presente articolo.

2. Le camere da letto devono avere una superficie utile minima, al netto di ogni altro ambiente accessorio, di metri quadrati **7,51** per le camere a un letto, di metri quadrati **13,51** per le camere a due letti ed una superficie ulteriormente aumentata di metri quadrati 6 per ogni letto aggiunto.

3. E' consentita l'aggiunta di un letto in deroga ai limiti di superficie minima previsti dal comma 2 in presenza di bambini di età inferiore a 12 anni e nel caso di comitive scolastiche.

4. Le camere da letto devono altresì rispettare le dotazioni prescritte all'allegato C, numero 1).

##### *Art. 11.*

##### *Servizi igienici*

1. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 8, i servizi igienici a disposizione degli ospiti devono essere presenti nel seguente numero minimo:

a) un servizio igienico per ogni camera da letto o, in alternativa, almeno un servizio igienico ogni sei persone alloggiate, collocato sullo stesso piano e in luogo funzionale. Detto servizio igienico deve rispettare le dotazioni previste dall'allegato C, numero 2.1);

b) un servizio igienico fino a un numero massimo di 25 posti tavola ovvero due servizi igienici per un numero superiore a 25 posti tavola, per i locali destinati alla somministrazione di pasti e bevande. Detti servizi igienici devono rispettare le dotazioni previste dall'allegato C, numero 2.2).

2. Il servizio igienico riservato al personale di cucina può anche essere non adiacente alla stessa, purché incluso nella medesima struttura: esso può coincidere con il bagno dell'abitazione privata dell'operatore agrituristico.

3. E' fatto salvo quanto previsto dall'articolo 16, comma 4.

#### *Art. 12.*

##### *Appartamenti*

1. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 8, gli appartamenti destinati agli ospiti devono rispettare i requisiti previsti dal presente articolo.

2. Alle camere da letto e ai servizi igienici degli appartamenti si applicano rispettivamente le disposizioni previste dagli articoli 10 e 11, comma 1, lettera a).

3. I locali adibiti a soggiorno e cucina devono avere rispettivamente una superficie minima di metri quadrati **13,51** e di metri quadrati **7,51**. Qualora il soggiorno sia dotato di angolo cottura, la superficie minima deve essere pari o superiore a metri quadri **19,51**.

4. Nel locale soggiorno avente superficie superiore a metri quadrati 16 o in alternativa nel locale soggiorno dotato di angolo cottura avente superficie superiore a metri quadrati 20, è consentito l'arredo con un divano-letto fino a massimo di due posti letto.

5. Gli appartamenti devono rispettare le dotazioni previste dall'allegato C, numero 3).

#### *Art. 13.*

##### *Locali di somministrazione di pasti e bevande e delle degustazioni*

1. La superficie dei locali complessivamente destinati alla somministrazione dei pasti e delle bevande, delle degustazioni di prodotti aziendali e delle prime colazioni agli ospiti alloggiati, deve essere proporzionata al numero dei coperti autorizzabili a seguito dell'accertamento dell'idoneità all'attività agrituristica previsto dall'articolo 6 e non può comunque essere superiore, al netto di ogni altro accessorio, a metri quadrati 120, assicurata una superficie minima di metri quadrati 1,5 per ogni posto tavola.

2. Ai fini del calcolo delle superfici individuate dal comma 1 sono computati l'area occupata da tavoli, da sedie, da panche, da banchi, da scaffalature e simili, nonché lo spazio funzionale esistente tra dette strutture. Non sono computati ai medesimi fini l'area occupata da magazzini, da depositi, da locali di lavorazione, da cucine, da uffici e da servizi igienici.

3. **Abrogato.**

4. Nei locali previsti dal presente articolo è ammessa la preparazione della prima colazione e delle degustazioni di prodotti aziendali.

*Art. 14.*

*Cucina*

1. Per la preparazione dei pasti e delle bevande da somministrare, la struttura agrituristica deve essere dotata di una cucina di superficie minima pari ad almeno metri quadrati 15 fino a 25 posti tavola e di almeno metri quadrati 20 per un numero di posti tavola superiore a 25 e rispettare le dotazioni previste dall'allegato C, numero 4). In quest'ultimo caso deve esistere inoltre un locale accessorio.

2. Per la preparazione della prima colazione, per la somministrazione delle degustazioni di prodotti aziendali e per la somministrazione di alimenti e bevande fino ad un massimo di dieci posti, può essere impiegata la cucina dell'abitazione privata dell'operatore agrituristico.

**3. Abrogato.**

4. E' fatto salvo quanto previsto dall'articolo 16, comma 2.

*Art. 15.*

*Ospitalità in spazi aperti*

1. Per l'ospitalità in spazi aperti ogni piazzola messa a disposizione dei turisti deve avere una superficie di almeno metri quadrati 50, compreso lo spazio per il parcheggio dell'automobile.

2. Tutte le piazzole devono essere fornite di acqua corrente potabile e di corrente elettrica distribuite unicamente attraverso apposite colonnine.

3. L'area adibita a campeggio deve essere fornita delle seguenti installazioni igienico-sanitarie:

a) un servizio igienico comune;

b) un locale lavaggio stoviglie separato e dotato di un lavello stoviglie;

c) un locale lavaggio biancheria separato e dotato di un lavatoio biancheria;

d) un locale vuotatoio separato e munito di flessibile e rubinetto o di sistema autopulente.

4. Il servizio igienico comune indicato dal comma 3, lettera a), deve comprendere almeno due wc, due lavabi e due docce in locali separati e distinti per sesso. Il medesimo servizio igienico deve essere agibile ai portatori di handicap.

5. Le installazioni igienico-sanitarie elencate dal comma 3 possono essere predisposte anche in altre strutture e locali dell'impresa, purché vicine, facilmente raggiungibili dall'esterno e conformi a quanto prescritto dal comma 4.

6. Ove non sia possibile l'allacciamento alla rete fognaria comunale, le installazioni igienico-sanitarie elencate dal comma 3 devono essere collegate ad idoneo impianto di depurazione o stoccaggio e comunque dotate dell'autorizzazione allo scarico secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

7. Per lo scarico delle acque reflue raccolte negli impianti interni di autocaravan, di caravan, di camper e di altri autoveicoli e per la realizzazione e gestione dei relativi impianti igienico-sanitari di trattamento o stoccaggio si applica la normativa provinciale vigente in materia di tutela dell'ambiente dagli inquinamenti.

*Art. 16.*

*Agriturismo in malga*

**1. Abrogato.**

2. Per la preparazione delle somministrazioni di pasti e di bevande e delle degustazioni di prodotti aziendali per un numero di posti tavola superiore a 20, la cucina della

malga deve avere una superficie minima pari ad almeno metri quadrati 15 e rispettare le dotazioni previste dall'allegato C, numero 4).

### **3. Abrogato.**

4. La malga deve essere fornita delle seguenti installazioni igienico-sanitarie:

a) un servizio igienico comune ogni 15 posti letto o cuccette ad uso dei locali adibiti al pernottamento. Detto servizio igienico è riservato ai soli ospiti e deve essere provvisto delle dotazioni previste dall'allegato C, numero 2.2), nonché di almeno un box doccia.

b) un servizio igienico comune ogni metri quadrati 50 o frazione di metri quadrati 50 dei locali adibiti alla somministrazione di pasti e di bevande; il servizio igienico è riservato ai soli ospiti e deve rispettare le dotazioni previste dall'allegato C, numero 2.2;

5. La malga deve altresì rispettare i seguenti requisiti igienico-sanitari:

a) metri cubi d'aria 3,5 per ogni posto letto o cuccetta ricavati nei locali adibiti al pernottamento posti nei sottotetti con falda inclinata, la cui altezza minima in radice non deve essere inferiore a metri 1; per i rimanenti locali di pernottamento il volume d'aria per ogni posto letto o cuccetta deve essere di almeno metri cubi d'aria 4 e l'altezza dei locali non inferiore a metri 2,20;

b) rapporto illuminometrico non inferiore a 1/32 della superficie del pavimento dei locali ricavati nel sottotetto ed adibiti al pernottamento; per i rimanenti locali il rapporto illuminometrico deve essere non inferiore ad 1/20.

### *Art. 17.*

#### *Agri-eco-turismo*

### **Abrogato**

### *Art. 18.*

#### *Attività ricreative culturali e didattiche*

1. Per l'organizzazione delle attività ricreative, culturali e didattiche previste dall'articolo 2, comma 2, lettera f), della legge provinciale, l'azienda deve disporre di ambienti adeguati e attrezzati a disposizione degli ospiti anche in caso di maltempo.

### **2. Abrogato.**

2. L'azienda deve disporre di un servizio igienico comune.

## **CAPO IV**

### **Macellazione di animali, lavorazione, conservazione e vendita dei prodotti agricoli**

### *Art. 19.*

#### *Disciplina applicabile*

1. La macellazione degli animali allevati nelle aziende agrituristiche, la lavorazione, la conservazione e la vendita dei prodotti agricoli sono effettuate nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e di alimentazione.

## **CAPO V**

### **Autorizzazione**

### *Art. 31*

#### *Contenuto dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristiche*

1. Fermo restando quanto disposto dall'articolo 6, comma 4, della legge provinciale, l'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica determina:

- a) i limiti di esercizio di cui all'articolo 3;
- b) l'individuazione e la specificazione delle attività oggetto della domanda di autorizzazione;
- c) il richiamo delle disposizioni contenute nella legge provinciale e nel presente regolamento inerenti l'osservanza degli obblighi e dei divieti concernenti lo svolgimento delle attività oggetto di domanda di autorizzazione;
- d) gli orari ed i periodi di apertura secondo i limiti e le prescrizioni definiti dall'articolo 5.

## **CAPO VI** **Classificazione**

### *Art. 32.*

#### *Elementi per la classificazione*

1. Le imprese sono classificate da una a cinque margherite sulla base del punteggio ottenuto sommando i valori corrispondenti a ciascuno degli elementi contenuti nell'Allegato E, sezione 1, tabelle 1 (Requisiti strutturali e di servizio), 2 (Contesto produttivo e naturalistico) e 3 (Contesto ricreativo)

2. Per l'attribuzione del numero delle margherite si applica la tabella di assegnazione prevista dall'Allegato E, sezione 2.

### *Art. 33.*

#### *Procedimento per la classificazione*

1. L'interessato presenta al comune territorialmente competente una dichiarazione concernente l'autovalutazione dell'azienda agrituristica sulla base del punteggio ottenuto dalla somma dei valori corrispondenti a ciascuno degli elementi contenuti nelle tabelle dell'Allegato E, sezione 1. L'autovalutazione, compilata conformemente al modello approvato con determinazione del dirigente del Servizio provinciale competente in materia agrituristica, è presentata unitamente alla domanda di autorizzazione ovvero alla denuncia di inizio attività di cui all'articolo 6 della legge provinciale, e successivamente, per segnalare tutte le variazioni intervenute negli elementi di classificazione anche se non comportano mutamenti nel livello di classificazione.

2. Il comune territorialmente competente assegna all'azienda agrituristica il livello di classificazione corrispondente al punteggio riportato nell'autovalutazione prevista dal comma 1 secondo le modalità indicate all'Allegato E, sezione 2. La mancata presentazione della dichiarazione di autovalutazione comporta l'assegnazione all'azienda agrituristica di una margherita, previo avviso all'operatore agrituristico.

3. L'assegnazione del livello di classificazione avviene contestualmente al rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica ovvero, nel caso di denuncia di inizio attività o di variazioni successive, entro 60 giorni dalla presentazione della denuncia medesima o della comunicazione della variazione intervenuta.

4. La classificazione è modificata d'ufficio qualora sia accertata in qualunque momento l'intervenuta variazione peggiorativa di elementi di classificazione o l'insussistenza degli stessi che comportino mutamento nel livello di classificazione. La modifica è disposta dal comune competente previa diffida a ripristinare i requisiti entro il termine assegnato.

**Capo VI bis**  
**Marchio di qualificazione delle aziende agrituristiche**

Art. 34.

*Marchio di qualificazione delle aziende agrituristiche*

1. Il presente capo disciplina l'adozione e l'utilizzo del marchio di qualificazione delle aziende agrituristiche.

2. Il logo del marchio di qualificazione delle aziende agrituristiche è descritto nell'allegato E bis.

Art. 34 bis

*Utilizzo del marchio*

1. Gli operatori agrituristiche autorizzati all'esercizio dell'attività agrituristica o che hanno presentato denuncia d'inizio attività ai sensi dell'articolo 6 della legge provinciale, prima di iniziare l'attività, devono esporre all'esterno dell'esercizio, ai sensi dell'articolo 9, comma 1, lettera a), della medesima legge provinciale, il marchio di qualificazione delle aziende agrituristiche previsto dall'articolo 34.

2. Gli operatori agrituristiche autorizzati all'esercizio dell'attività agrituristica o che hanno presentato denuncia d'inizio attività ai sensi dell'articolo 6 della legge provinciale sono abilitati all'utilizzo del marchio di qualificazione delle aziende agrituristiche secondo le modalità previste dall'articolo 13, comma 2, della legge provinciale.

Art. 34 ter

*Promozione*

1. Previo rilascio di apposita autorizzazione da parte del dirigente della struttura provinciale competente, le associazioni di operatori agrituristiche operanti in ambito provinciale e gli organismi locali che svolgono promozione turistica, ai sensi della legge provinciale 11 giugno 2002, n. 8 (Disciplina della promozione turistica in provincia di Trento), possono utilizzare il marchio di qualificazione delle aziende agrituristiche per la predisposizione e per la divulgazione di materiale editoriale e promozionale del relativo settore.

**CAPO VII**  
**Disposizioni transitorie**

Art. 35.

*Disposizioni transitorie*

1. Fermo restando quanto prescritto dall'articolo 24 della legge provinciale, gli operatori agrituristiche già autorizzati ai sensi della legge provinciale 10 marzo 1986, n. 9 (Disciplina sull'agriturismo) hanno l'obbligo di presentare la dichiarazione di autovalutazione prevista dall'articolo 32, entro dodici mesi dall'entrata in vigore del regolamento medesimo, ovvero entro 60 giorni dall'avvenuto adeguamento dei locali agrituristiche.

2. Nel periodo di adeguamento previsto dall'articolo 24, comma 2, della legge provinciale, le strutture agrituristiche già autorizzate ai sensi della legge provinciale n. 9 del

1986, che non dispongano, alla data di entrata in vigore del presente regolamento, dei requisiti, delle dimensioni minime e delle dotazioni previste dallo stesso, sono temporaneamente classificate ad una margherita.

3. Sono iscritti d'ufficio all'elenco degli idonei i soggetti che, alla data di entrata in vigore del presente regolamento, hanno già presentato domanda per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica ai sensi dell'articolo 7 della legge provinciale n. 9 del 1986 e per i quali la Commissione agrituristica provinciale prevista dall'articolo 11 della medesima legge provinciale abbia esaminato positivamente la predetta domanda.

3 bis. Sono cancellati d'ufficio dall'elenco provinciale degli idonei all'esercizio dell'attività agrituristica, i soggetti di cui al comma 3 che, entro tre anni dall'esame dell'iniziativa da parte della predetta Commissione, non abbiano ottenuto l'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica da parte del comune competente.

4. Le domande per il rilascio dell'autorizzazione agrituristica già presentate ai sensi dell'articolo 7 della legge provinciale n. 9 del 1986 e non ancora sottoposte all'esame della Commissione di cui all'articolo 11 della medesima legge, sono valutate dal Servizio provinciale competente in materia di agriturismo limitatamente ai fini dell'iscrizione degli interessati all'elenco degli idonei.

5. Fatto salvo quanto previsto dal comma 4, le domande per l'esercizio dell'attività agrituristica presentate ai sensi dell'articolo 7 della legge provinciale n. 9 del 1986 sono trasmesse dal Servizio provinciale competente in materia di agriturismo entro trenta giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento al comune territorialmente competente per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica. A tal fine il termine prescritto per il rilascio dell'autorizzazione dall'articolo 6, comma 5, della legge provinciale decorre dalla data di ricezione delle domande di autorizzazione da parte del comune territorialmente competente.

## **Allegato A**

### **Sezione I**

#### **Modalità e requisiti per lo svolgimento delle attività di fattoria didattica**

(articolo 2, comma 1, lettera e bis del regolamento)

- a) I visitatori devono essere accolti e accompagnati in azienda da almeno un tutore aziendale, in possesso del requisito previsto dall'articolo 7, comma 1;
- b) il rapporto tra numero di visitatori e tutore deve essere proporzionato e, salvo il caso di scolaresche accompagnate da docenti, non superiore a 30;
- c) i locali adibiti all'attività ed eventualmente gli spazi all'aperto, devono essere dotati dell'attrezzatura e dei mezzi necessari per l'effettuazione delle attività di fattoria didattica;
- d) l'azienda ove si svolgano attività di fattoria didattica deve essere dotata di una cassetta per il pronto soccorso;
- e) l'operatore agrituristico ha cura di individuare gli ambienti aziendali e le attrezzature che rappresentino un eventuale potenziale pericolo per i fruitori delle attività di fattoria didattica, devono essere interdetti al pubblico e di tale divieto va fatta adeguata segnalazione.

## Sezione II

### Attività produttive e loro dimensioni minime (art. 3, comma 2, del regolamento)

Indirizzo <sup>1</sup>	Quantità minima <sup>2</sup>
<b>Gruppo 1</b>	
a) Allevamenti <sup>3</sup>	6 UBA
b) Itticolo	m <sup>2</sup> 1.000
c) Viticolo specializzato	m <sup>2</sup> 15.000
d) Orticolo specializzato in campo <sup>4</sup>	m <sup>2</sup> 1.000
e) Orticolo specializzato in serra o tunnel (patata esclusa)	m <sup>2</sup> 500
<b>Gruppo 2</b>	
a) Orticolo specializzato in campo <sup>4</sup>	m <sup>2</sup> 1.000
b) Orticolo specializzato in serra o tunnel (patata esclusa)	m <sup>2</sup> 500
c) Itticolo	m <sup>2</sup> 1.000
d) Viticolo specializzato	m <sup>2</sup> 15.000
e) Frutticolo specializzato	m <sup>2</sup> 15.000
f) Piccoli frutti e fragole in coltura specializzata	m <sup>2</sup> 1.500
g) Apicolo	50 arnie attive
h) Colture minori (castagno, noci, olivo, mais alimentare, ecc) <sup>5</sup>	m <sup>2</sup> 5.000

#### Note all'Allegato A, Sezione II

<sup>1</sup> Ai fini della verifica delle condizioni previste dall'art.3 comma 2, le attività produttive previste al gruppo 1 lettere a), b), c), d) ed e) e al gruppo 2 lettere a), b), c) e d) possono essere prese in considerazione una sola volta.

<sup>2</sup> Ai fini della verifica delle condizioni previste dall'art.3 comma 2, la superficie considerata è la superficie netta di coltura specializzata.

<sup>3</sup> Ai fini della verifica delle condizioni previste dall'art.3 comma 2, sono considerati solamente i capi impiegati per la produzione di carne, latte, uova od altri prodotti edibili utilizzati nell'attività di somministrazione di pasti e bevande o delle degustazioni. Per il calcolo delle UBA (unità di bestiame adulto) si utilizzano i seguenti coefficienti di conversione, considerati su un ciclo annuale:

Bovini > 2 anni	1	Ovini e caprini (per 10 capi)	1,50
Bovini tra 6 mesi e 2 anni	0,60	Conigli (per 100 capi)	1,20
Equini > 6 mesi	1	Galline ovaiole (per 100 capi)	1,30
Suini da ingrasso	0,40	Galline da riproduzione (per 100 capi)	1,50
Scrofe	0,50	Polli da carne (per 100 capi)	0,80

<sup>4</sup> Ai fini della verifica delle condizioni previste dall'art.3 comma 2, la superficie è computata al netto della superficie prativa eventualmente in rotazione tenendo conto solo delle superfici realmente coltivate ad ortaggi. La coltura della patata non può rappresentare più del 60 % della superficie totale a orticole presa in considerazione.

<sup>5</sup> In caso di colture arboree da frutto, quali castagno, noce, olivo, sono considerati solo gli impianti con almeno 50 piante per ettaro. Nel caso di densità inferiori la superficie da computare è quella che le piante occuperebbero se l'impianto fosse razionalmente disposto con le densità medie della specie coltivata nella zona considerata.

## **Allegato B**

### **Valori medi unitari del tempo lavoro per tipologia di attività agrituristica** (articolo 6, comma 4 del regolamento)

#### **Alloggio in stanze.**

Ore/giorno per posto letto per il solo pernottamento: 0,20

Ore/giorno per posto letto per la mezza pensione: 0,38

Ore/giorno per posto letto per la pensione completa: 0,5

Ore/giorno per posto letto per pernottamento e prima colazione: 0,25

#### **Alloggio in appartamenti.**

Ore/mese per appartamento: 16

#### **Somministrazione di pasti e bevande.**

Ore/ giorno per 1 pasto al giorno e per posto tavola: 0,22

Ore/giorno per 2 pasti al giorno e per posto tavola: 0,39

#### **Ospitalità in spazi aperti.**

Ore/mese per piazzola 6

## **Allegato C**

### **Dotazioni**

(Articoli 10, 11, 12, 14, 16, 18)

#### **1) Camere da letto**

In ogni camera da letto deve essere garantita la presenza dei seguenti elementi:

- a) un letto;
- b) un comodino per ogni posto letto;
- c) una sedia o una poltrona;
- d) un armadio;
- e) un tavolo;
- f) un contenitore per rifiuti solidi;
- g) un appendiabiti.

Le camere da letto devono altresì essere complete di cuscini, federe, coppia di lenzuola, coperte in numero almeno pari al numero dei posti letto autorizzati, due asciugamani da bagno per persona.

#### **2) Servizi igienici**

**2.1)** In ogni bagno a servizio delle camere da letto e degli appartamenti deve essere garantita la presenza dei seguenti elementi:

- a) wc;
- b) lavabo;
- c) vasca o doccia;
- d) specchio;
- e) carta igienica;
- f) saponetta o sapone liquido;
- g) presa per l'energia elettrica;
- h) armadietto.

**2.2)** In ogni bagno a servizio del locale per la somministrazione di alimenti e bevande deve essere garantita la presenza dei seguenti elementi:

- a) wc;
- b) lavabo;
- c) specchio;
- d) carta igienica;
- e) saponetta o sapone liquido;
- f) asciugamani a perdere;
- g) contenitore per i rifiuti;
- h) presa per l'energia elettrica.

#### **3) Appartamenti**

In ogni appartamento deve essere garantita la presenza dei seguenti elementi:

- a) punto cottura;
- b) stoviglie;
- c) frigorifero;
- d) lavandino;
- e) scolapiatti;
- f) tavolo con sedie in numero pari al numero di posti letto;
- g) due piatti, posateria completa, una tazza per la prima colazione e una tazza da caffè per ogni ospite;
- h) scopa, paletta, spazzolone, straccio e secchio, per la pulizia;
- i) dotazione di pronto soccorso, anche in comune a più ospiti;
- j) tabella riportante i numeri di telefono per le chiamate di emergenza.

In ogni camera da letto degli appartamenti deve essere garantita la presenza degli elementi previsti al punto 1 della presente sezione, escluso il tavolo.

#### **4) Cucina**

Nella cucina dell'azienda agrituristica ove si svolge la preparazione degli alimenti destinati agli ospiti deve essere garantita la presenza dei seguenti elementi:

- a) dispositivi antimosche alle finestre e alle porte qualora l'attività sia svolta nei pressi di allevamenti zootecnici;
- b) lavello con erogatore a comandi non manuali;
- c) contenitore di rifiuti con apertura a pedale;
- d) cappa per fumi e vapori sovrastante la zona di cottura;
- e) tavoli da lavoro con superficie lavabile;
- f) armadietti;
- g) frigorifero di capacità adeguata.

### **Allegato D**

**Numero massimo di animali macellabili per specie**  
(Artt. 19, 20, 21 e 22 del regolamento)

**Abrogato**

## Allegato E

### Sezione I

#### Elementi per la valutazione ai fini della classificazione

(Artt. 32 e 33 del regolamento)

#### **TABELLA 1 – REQUISITI STRUTTURALI E DI SERVIZIO**

La presente tabella tiene conto dei requisiti strutturali e della qualità dei servizi generali a disposizione degli ospiti, con particolare riguardo alla funzionalità, alla confortevolezza delle strutture e alla qualità dei servizi essenziali.

	<b>Parametri</b>	<b>Punti</b>
Esterno edifici	• Edificio di particolare pregio storico o architettonico	3
	• Particolarità costruttive legate alla tradizione locale	2
	• Illuminazione esterna	1
	• Punto grill e/o forno per cucinare all'aperto e connesso spazio attrezzato per la consumazione dei pasti all'aperto	2
	• Spazio aperto arredato con tavolo e sedie in zona ombrosa	1
	• Segnaletica per la viabilità interna all'azienda agricola	1
Interno edifici	• Uso di materiali da opera (pietre, legname, ecc.) locali	3
	• Sala per la colazione/ristorazione distinta dalla sala ricreativa	2
	• Telefono in ogni camera	1
	• Locale lavanderia e stireria attrezzato	1
	• Segnaletica interna all'edificio inerente i principali servizi	1
Riscaldamento	• Autonomo in ogni camera e/o appartamento	3
	• Autonomo per almeno il 50% dei posti letto autorizzati	2
	• Presenza di stufe a legna negli spazi comuni	2
Barriere architettoniche	• Completa accessibilità	3
	• Dotato di minimi sistemi di adattamento	1
Arredamento interno e materiali d'uso	• Tessuti d'arredamento in fibra naturale (cotone, lino, ecc.) e di pregio	3
	• Arredamento tradizionale, tipico locale	2
	• Biancheria da camera e da bagno in fibra naturale e di pregio	2
	• Posate e stoviglie in materiale non plastico	1
Servizi igienici per gli ospiti	• 1 bagno per ogni camera	2
	• 1 bagno ogni 4 ospiti	1
	• Tutti i bagni finestrati	2
Servizi	• pulizia e riassetto camere quotidiano	3
	• pulizia e riassetto camere 2 volte a settimana	2
	• pernottamento con mezza pensione o pensione completa	3
	• pernottamento e prima colazione	2
	• menù con almeno 3 piatti caratteristici della cucina tipica trentina	2

#### **TABELLA 2 – CONTESTO PRODUTTIVO E NATURALISTICO**

La presente tabella tiene conto dei requisiti relativi al contesto produttivo e naturalistico, con particolare riguardo all'indirizzo culturale e di allevamento, alle attività di lavorazione di prodotti aziendali, alla qualificazione professionale degli operatori nonché a elementi di valutazione dell'ambiente quali inquinamento, rumorosità, fruibilità, aspetti paesaggistici.

<b>Contesto produttivo</b>	<b>Parametri</b>	<b>P</b>
Ecocompatibilità	• tutta l'azienda è certificata biologica o in conversione ai sensi del Reg. CE 2092/91 <sup>1</sup>	4
	• adesione a protocolli di autodisciplina per la produzione integrata <sup>2</sup>	2
	• utilizzo di pannelli solari o di impianto di riscaldamento con fonti energetiche rinnovabili	2
	• esclusione di prodotti "usa e getta" o "porzionati" all'origine (confezioni monouso, monodose, ecc)	2
Indirizzo culturale e di allevamento	• Presenza di almeno 2 colture (arbustive, arboree o erbacee) e di 1 allevamento di una certa rilevanza quali-quantitativa <sup>3</sup> ;	3
	• Presenza di almeno 2 colture (arbustive, arboree o erbacee) o di 2 allevamenti di una certa rilevanza quali-quantitativa <sup>3</sup>	2
	• Allevamenti caratteristici del territorio <sup>4</sup>	2
	• Coltivazioni a D.O.C., D.O.C.G., D.O.P. o I.G.P. o comunque tradizionali provinciali <sup>5</sup>	2
Trasformazione dei prodotti aziendali	• Lavorazione in azienda di prodotti agroalimentari destinati alla vendita diretta, alla degustazione e alla somministrazione, ottenuti prevalentemente da materie prime di produzione aziendale:	5
	• Lavorazione esterna dei prodotti sopra citati ottenuti prevalentemente da materie prime di produzione aziendale	1
Vendita diretta di prodotto aziendale	• vendita diretta di prodotti non trasformati	2
	• vendita diretta di prodotti trasformati e confezionati fuori azienda ottenuti da materie prime di produzione aziendale	2
	• vendita diretta di prodotti trasformati, confezionati ed etichettati nelle strutture aziendali	4
Qualifiche professionali del titolare, del preposto, dei familiari o dei dipendenti ( <u>documentabili</u> ): la medesima qualifica può essere fatta valere 1 sola volta	• enotecnico, enologo, perito agrario, agrotecnico	4
	• casaro.....	3
	• cuoco o operatore d'albergo.....	3
	• guida ambientale.....	1
	• guida alpina, maestro di alpinismo, maestro di sci (L.P. 23 agosto 1993, n.20).....	1
	• guida turistica (L.P. 14 febbraio 1992, n.12)	1
	• assistente di turismo equestre (L.P. 14 febbraio 1992, n.12)	1
	• conoscenza di almeno un'altra lingua dell'UE parlata o scritta	1
	• micologo.....	2
	• erborista.....	4
• laureato in scienze agrarie o delle produzioni animali o delle produzioni alimentari, in scienze forestali, in veterinaria.....	4	
<b>Contesto naturalistico</b>	Parametri	Punti
Paesaggio	• significativa presenza di siepi, staccionate, muri a secco corsi d'acqua, laghetti, boschi, punti panoramici	3
	• presenza modesta degli elementi sopra descritti	1

Rumorosità e inquinamento	• assenza di fonti di rumore (da strade, attività industriali o artigianali, ecc.) e di inquinamento atmosferico	3
	• dotazione di sistemi antirumore e scarsa presenza di fonti inquinanti (da smog, da traffico, da fabbriche)	1
Natura e spazi verdi fruibili	• inserimento dell'azienda in un'area protetta	3
	• esistenza di aree protette a meno di 1 km distanza	2
	• presenza nell'azienda di vegetazione spontanea, di prati fruibili, di sentieri o mulattiere percorribili	2

### **TABELLA 3 – CONTESTO RICREATIVO**






La presente tabella tiene conto dei requisiti relativi al contesto ricreativo, culturale e sportivo con particolare riguardo alle attività esercitabili presso la struttura agrituristica o esercitabili entro la distanza indicata nella tabella stessa con una tolleranza del 20 per cento.

	<b>Parametri</b>	<b>Punti</b>
Servizi generici	• disponibilità di materiale informativo turistico e culturale	1
	• servizio di prenotazione per attività sportive, ricreative e culturali locali	1
	• organizzazione di visite guidate alle attività aziendali	1
Servizi particolari	• presenza di un punto sosta attrezzato per escursionismo e trekking a cavallo	2
	• presenza di piccole sale espositive di macchine, attrezzi e strutture legate all'attività agricola tradizionale	2
	• partecipazione dell'azienda ad una strada del vino o dei sapori riconosciuta in base alla legge	1
Trekking	• passeggiate o trekking con cavalli allevati nell'agritur	3
	• trekking in bicicletta e/o mountain bike	2
	• trekking a piedi o passeggiate	2
Attrezzature per attività sportiva all'aperto	• piscina (min.40 mq) o campo da tennis	1
	• campo da bocce	1
	• campo da basket o pallavolo o calcetto	1
	• campo attrezzato per il tiro con l'arco	1
	• biciclette e/o rampichini e relative protezioni di sicurezza (almeno 1 mezzo ogni 4 ospiti)	2
	• Canoe, barche, mosconi, e affini (almeno 1)	1
	• Tavolo da ping-pong	1
Pesca	• in strutture dell'impresa	2
	• in acque esterne e a meno di 5 km dall'agritur	1
Sala incontro (per almeno 20 ospiti)	• nei locali dell'azienda agrituristica	1
Attività culturali o didattiche con personale proprio	• corsi di cucina trentina, corso di degustazione, corso di artigianato tipico, ecc.	2
Altre attività	• negli spazi e nei locali dell'azienda agrituristica	2

## Sezione II

### TABELLA DI CLASSIFICAZIONE

(articoli 32 e 33 del regolamento)

Numero di margherite attribuibili	Condizioni generali	Punteggio minimo ottenuto in tabella 1	Punteggio minimo ottenuto in tabella 2	Punteggio minimo ottenuto in tabella 3
	Le aziende agrituristiche soddisfano i requisiti di sufficienza per l'esercizio dell'attività agrituristiche stabiliti dalla legge e dal regolamento.	-	-	-
	Le aziende soddisfano i requisiti di sufficienza e raggiungono un punteggio complessivo di almeno 20 punti.	-	-	-
	Le aziende soddisfano i requisiti di sufficienza e raggiungono un punteggio complessivo di almeno <b>50</b> punti, nel rispetto del punteggio minimo per tabella riportato a lato.	<b>15</b>	<b>25</b>	<b>10</b>
	Le aziende soddisfano i requisiti di sufficienza e raggiungono un punteggio complessivo di almeno <b>65</b> punti, nel rispetto del punteggio minimo per tabella riportato a lato.	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>15</b>
	Le aziende soddisfano i requisiti di sufficienza e raggiungono un punteggio complessivo di almeno <b>85</b> punti, nel rispetto del punteggio minimo per tabella riportato a lato.	<b>35</b>	<b>30</b>	<b>20</b>

**Allegato E bis**  
**Descrizione del marchio di qualificazione delle aziende agrituristiche**  
(Art. 34, comma 2)

I

*Descrizione*

1. Il marchio dell'agriturismo trentino è rappresentato da un quadrato con i due angoli superiori arrotondati. Una sottile linea verde corre lungo tutto il perimetro del poligono. Al suo interno troviamo elementi che rappresentano l'ambiente tipico del territorio. Nella parte superiore del marchio, occupata dal cielo azzurro, risalta la scritta bianca agritur. Un prato verde chiaro occupa la parte più bassa del marchio; dietro a questo si trovano tre pini e alcune cime innevate per legare l'immagine al territorio. Ai piedi degli abeti una piccola baita con la finestra illuminata e il camino che fuma simboleggia il legame della gente trentina con le montagne ma anche l'ospitalità tipica di questa terra. Il centro è occupato da una grande corolla di margherita, fiore che cresce spontaneo nei prati. Sotto compare il logo del Trentino (farfalla stilizzata su fondo colorato) nella versione verde.

II

*Logo e dimensioni minime*

1. Il logo del marchio è di seguito rappresentato.
2. Il marchio può essere ingrandito o ridotto, mantenendo inalterate le relative proporzioni. La dimensione minima è di cm. 2 per l'altezza e cm. 1,6 di larghezza.



III

*Colori e caratteri*

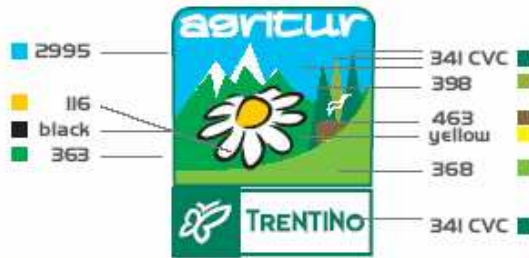
1. Se il marchio è riprodotto a pantone i colori del logo sono i seguenti: cielo 2995; centro della margherita 116; filetto di contorno alla margherita black; montagna 363; abeti e filetto di contorno al logo 341 CVC; abete centrale 398; baita 463; finestra illuminata yellow; prato 368.
2. Se il marchio è riprodotto in quadricomia i colori del logo sono i seguenti: cielo 74c; centro della margherita 20m/100y; filetto di contorno alla margherita 100k; montagna 100c/100y; abeti e filetto di contorno al logo 100y/69y/30k; abete centrale 49c/15m/100y; baita 60c/65m/100y; finestra illuminata 20% nero; prato 57c/100y.
3. Se il marchio è riprodotto in bianco e nero su sfondo bianco i colori del logo sono i seguenti: cielo 30% nero; centro della margherita 20%; filetto di contorno alla margherita 85% nero; montagna 50% nero; abeti 60% nero; filetto di contorno al logo 85% nero; abete centrale 20% nero; baita 40% nero; finestra illuminata 10% nero; prato 25%.

4. Se il marchio è riprodotto in bianco e nero su sfondo nero i colori del logo sono i seguenti: cielo 30% nero; centro della margherita 20%; filetto di contorno alla margherita 85% nero; montagna 50% nero; abeti 60% nero; filetto di contorno al logo bianco; abete centrale 20% nero; baita 40% nero; finestra illuminata 10% nero; prato 25%.

5. I colori di riferimento per il marchio di cui ai commi 1, 2, 3 e 4 sono di seguito sintetizzati.

## COLORI DI RIFERIMENTO

Pantone

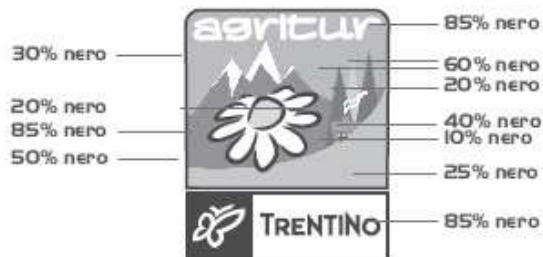


Quadricromia



## A UN COLORE

Su fondo bianco



Su fondo scuro



## AL TRATTO



---

**Note all'allegato E, sez. I**

<sup>1</sup> E' tale l'azienda che sull'intera superficie aziendale e negli allevamenti in conduzione svolge attività produttiva biologica nel rispetto del regolamento (C.E.E.) n. 2092/91 del Consiglio del 24 giugno 1991, relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e all'indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari, e successive modificazioni ed integrazioni. L'operatore deve pertanto risultare iscritto nell'elenco provinciale degli operatori dell'agricoltura biologica, nella sezione "aziende biologiche" o in "conversione biologica".

<sup>2</sup> Si tratta dell'adesione ai protocolli di autodisciplina per la produzione integrata concordati tra i Produttori, le Organizzazioni e gli Enti operanti nei rispettivi settori, annualmente sottoscritti per i settori frutticolo, vitivinicolo, foraggero-zootecnico e lattiero caseario, orticolo e delle colture minori, ittico e della grappa.

<sup>3</sup> Ai fini della presente classificazione si considerano relevanti:

colture arboree (frutteto) o arbustive (vite, kiwi, ecc.) specializzate di almeno 10.000 m. ciascuna;  
colture erbacee (orticola, piccoli frutti, mais, ecc.) specializzate in pieno campo di almeno 5000 m. ciascuna;  
colture in serra riscaldata di almeno 1000 m;  
un'allevamento di almeno 5 UBA.

Per il calcolo delle UBA si utilizzano i coefficienti di conversione, previsti alla nota (1) dell'allegato A.

<sup>4</sup> Sono tali gli allevamenti di animali quali i bovini di razza Rendena, il cavallo Norico e da tiro pesante (TPR), la capra bionda dell'Adamello.

<sup>5</sup> Sono vigneti a D.O.C. quelli iscritti all'Albo delle D.O.C. della C.C.I.A.A..

Sono produzioni a marchio D.O.P. e I.G.P. quelle riconosciute ai sensi del Regolamento n. 2081/92 e successive modificazioni ed integrazioni relativo alla protezione delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli e alimentari. Sono prodotti agroalimentari tradizionali quelli riconosciuti in base al decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 e inseriti nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali.