



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

Reg. delib. n. 2216

Prot. n.

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA PROVINCIALE

OGGETTO:

Approvazione del regolamento avente ad oggetto "Regolamento di esecuzione dell'articolo 16 della legge provinciale 30 ottobre 2019, n. 10 (Legge provinciale sull'agriturismo 2019)".

Il giorno **16 Dicembre 2021** ad ore **13:13** nella sala delle Sedute
in seguito a convocazione disposta con avviso agli assessori, si è riunita

LA GIUNTA PROVINCIALE

sotto la presidenza del

PRESIDENTE

MAURIZIO FUGATTI

Presenti:

VICEPRESIDENTE
ASSESSORE

MARIO TONINA
MIRKO BISESTI
ROBERTO FAILONI
MATTIA GOTTARDI
STEFANIA SEGNANA
ACHILLE SPINELLI
GIULIA ZANOTELLI

Assiste:

IL DIRIGENTE

LUCA COMPER

Il Presidente, constatato il numero legale degli intervenuti, dichiara aperta la seduta

Il Relatore comunica:

La legge provinciale 30 ottobre 2019, n. 10 (Disciplina dell'agriturismo e modificazioni della legge provinciale sull'agriturismo 2001 e della legge provinciale sugli incentivi alle imprese 1999) reca la disciplina provinciale in materia di agriturismo.

L'articolo 16 di tale legge disciplina il regolamento di esecuzione nella materia, prevede che alla relativa adozione vi provvede la Giunta provinciale e ne stabilisce i contenuti minimi essenziali.

In attuazione e in conformità all'articolo 16 succitato, con il presente provvedimento si propone di approvare il regolamento di esecuzione della L.P. n. 10 del 2019 in materia di agriturismo.

Nel merito, il regolamento che con il presente provvedimento si approva, stabilisce:

- le modalità e i criteri di esercizio delle attività agrituristiche, stabilendo parametri diversificati a seconda della tipologia di attività agrituristiche esercitate (art. 2);
- le modalità per la determinazione del rapporto di connessione tra l'attività agricola (attività principale) e le attività agrituristiche (art. 3);
- i requisiti e i criteri relativi alla somministrazione di pasti e bevande (art. 4), prevedendo, in un'ottica di valorizzazione della ricchezza e genuinità del territorio e delle sue produzioni:
 - una percentuale minima di impiego di prodotti della propria azienda;
 - una percentuale prevalente di impiego di prodotti della propria azienda, di prodotti trentini di altre aziende agricole trentine e di prodotti lavorati e prodotti trasformati ottenuti da prodotti agricoli trentini;
 - l'impiego di prodotti alimentari lavorati e trasformati in provincia di Trento e di acqua minerale imbottigliata in provincia di Trento;
 - con riferimento ai formaggi, ai prodotti enologici e a quelli ittici, l'impiego esclusivo di prodotti espressione del territorio trentino e di prodotti ittici diversi che sono utilizzati per la preparazione di pietanze tipiche trentine;
 - con riferimento all'ospitalità in alloggio con somministrazione della sola prima colazione, l'impiego di almeno quattro prodotti diversi tra quelli della propria azienda, di prodotti trentini di altre aziende agricole trentine e di prodotti lavorati e prodotti trasformati ottenuti da prodotti agricoli trentini;
- l'indicazione agli ospiti dell'origine e della provenienza dei prodotti utilizzati nonché dell'eventuale assegnazione del marchio "Qualità trentino" (art. 5);
- i periodi e gli orari di apertura, relativa comunicazione (art. 6), pubblicizzazione (art. 6) e deroghe, quali la previsione della possibilità di esercitare le attività agrituristiche anche al di fuori dell'azienda agricola per non più del 30% delle giornate di apertura dichiarate nella SCIA e nel rispetto dei limiti tipologici dell'attività, secondo le modalità e i criteri che saranno stabiliti con deliberazione della Giunta provinciale (art. 2);
- gli obblighi formativi e di aggiornamento professionale per la qualificazione dell'attività agriturbistica nelle materie dell'accoglienza, del servizio, dell'ospitalità, del marketing e della promozione dei prodotti trentini, della storia del territorio e delle produzioni locali, della comunicazione, della gestione aziendale e delle lingue straniere, nonché, nel caso in cui sia svolta

attività di fattoria didattica, in materie pertinenti alla didattica, alle tecniche di comunicazione, alle tematiche dei percorsi e delle esercitazioni proposti e alla relativa sicurezza (art. 7);

- i requisiti delle strutture e dei locali da destinare alle attività agrituristiche, compresi gli spazi esterni all'azienda agricola, con la fissazione dei requisiti igienico-sanitari, dei servizi minimi e di quelli igienici da garantire agli ospiti, delle caratteristiche che la cucina e i locali di somministrazione, di lavorazione e di trasformazione dei prodotti agricoli devono possedere, nonché dei particolari requisiti per lo svolgimento dell'attività di fattoria didattica (artt. 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14 e 15);
- la disciplina del marchio dell'agriturismo trentino, con la definizione del relativo logo (art. 16);
- il sistema di classificazione delle aziende agrituristiche, con una graduazione determinata dal livello dei requisiti posseduto e dei servizi offerti dall'impresa agriturbistica (art. 17);
- la disciplina del parere provinciale per il rilascio del titolo abilitativo edilizio (art. 18);
- i contenuti della SCIA per lo svolgimento dell'attività agriturbistica e la relativa documentazione da allegare (art. 19);
- la previsione della promozione, da parte della Provincia, anche per il tramite delle associazioni degli operatori agriturbistici, dell'attività informativa e formativa per la conoscenza dei prodotti del territorio trentino nonché dell'impiego di sistemi di monitoraggio per il controllo periodico delle percentuali dei prodotti e delle categorie di classificazione (art. 20);
- il regime sanzionatorio connesso alle violazioni regolamentari (art. 21);
- abrogazioni e disposizioni transitorie (art. 22).

Conformemente alle direttive per la predisposizione degli atti normativi impartite con propria deliberazione n. 1444 del 2013, n. 1116 del 2014 e n. 295 del 2015, le disposizioni allegate al presente provvedimento sono state predisposte dal Dipartimento Affari e Relazioni Istituzionali con la collaborazione del Dipartimento Agricoltura e, successivamente, sottoposte alle Strutture di staff individuate competenti per il relativo esame preventivo.

Il regolamento è stato sottoposto ad approvazione preliminare della Giunta provinciale nella seduta del 3 dicembre 2021 e, in seguito, presentato al Consiglio delle autonomie locali per la formulazione del parere di competenza.

Alla luce di tutto quanto sopra, visto ed esaminato il testo del regolamento, che costituisce parte integrante e sostanziale della presente deliberazione, se ne propone l'approvazione.

Ciò premesso,

LA GIUNTA PROVINCIALE

- udita la relazione;
- vista la legge provinciale 30 ottobre 2019, n. 10 (Legge provinciale sull'agriturismo 2019), in particolare l'articolo 16;
- vista la deliberazione della Giunta Provinciale n. 1444 del 19 luglio 2013 e successive modificazioni e integrazioni, relativa alle direttive per la predisposizione degli atti normativi;

- visti i pareri del Dipartimento Affari e Relazioni Istituzionali e delle competenti Strutture di staff;
- visto il parere del Consiglio delle Autonomie Locali;
- a voti unanimi, espressi nelle forme di legge,

DELIBERA

1) di approvare lo schema di regolamento avente per oggetto “Regolamento di esecuzione dell’articolo 16 della legge provinciale 30 ottobre 2019, n. 10 (Legge provinciale sull’agriturismo 2019)” che, allegato alla presente deliberazione, ne forma parte integrante e sostanziale;

2) di dare atto che il Presidente della Provincia provvederà ad emanare, con proprio decreto, il regolamento di cui al punto 1) da pubblicarsi nel Bollettino ufficiale della Regione Trentino Alto Adige.

Adunanza chiusa ad ore 14:25

Verbale letto, approvato e sottoscritto.

Elenco degli allegati parte integrante

001 Schema di regolamento

IL PRESIDENTE
Maurizio Fugatti

IL DIRIGENTE
Luca Comper



Regolamento di esecuzione dell'articolo 16 della legge provinciale 30 ottobre 2019, n. 10 (Legge provinciale sull'agriturismo 2019)

Sommario

Capo I.....	2
Disposizioni generali.....	2
Art. 1.....	2
Oggetto e definizioni.....	2
Capo II.....	3
Modalità e criteri di esercizio dell'attività agrituristica.....	3
Art. 2.....	3
Criteri di esercizio dell'attività agrituristica.....	3
Art. 3.....	4
Modalità di determinazione del rapporto di connessione tra l'attività agricola e le attività agrituristiche.....	4
Art. 4.....	5
Requisiti e criteri per la somministrazione di alimenti.....	5
Art. 5.....	6
Origine e rintracciabilità dei prodotti.....	6
Art. 6.....	6
Orari e periodi di apertura.....	6
Art. 7.....	6
Obblighi formativi per gli operatori e materiale informativo per gli ospiti.....	6
Capo III.....	7
Requisiti strutturali.....	7
Art. 8.....	7
Requisiti delle strutture e dei locali.....	7
Art. 9.....	8
Servizi minimi.....	8
Art. 10.....	8
Servizi igienici.....	8
Art. 11.....	8
Locali di somministrazione di pasti e bevande tipici e delle degustazioni.....	8
Art. 12.....	9
Cucina.....	9
Art. 13.....	9
Ospitalità in spazi aperti attrezzati.....	9
Art. 14.....	10

Fattorie didattiche e attività ricreative, culturali, di pratica sportiva, escursionistiche, di ippoturismo, bagni d'erba e ippoterapia.....	10
Art. 15.....	10
Lavorazione e trasformazione di prodotti agricoli nei locali agrituristici.....	10
Capo IV.....	11
Marchi e classificazione.....	11
Art. 16.....	11
Marchio dell'agriturismo trentino.....	11
Art. 17.....	11
Classificazione delle aziende agrituristiche.....	11
Art. 18.....	12
Parere provinciale per il rilascio del titolo abilitativo edilizio.....	12
Art. 19.....	13
Contenuti della SCIA e documentazione da allegare.....	13
Art. 20.....	13
Attività informativa e formativa e monitoraggio per il controllo delle percentuali dei prodotti e delle categorie di classificazione.....	13
Capo VI.....	14
Disposizioni integrative sulle sanzioni.....	14
Art. 21.....	14
Regime sanzionatorio.....	14
Capo VII.....	14
Disposizioni transitorie.....	14
Art. 22.....	14
Abrogazioni.....	14
Art. 23.....	15
Norme transitorie ed entrata in vigore.....	15

Capo I *Disposizioni generali*

Art. 1 *Oggetto e definizioni*

1. Il presente regolamento detta le norme di esecuzione della legge provinciale 30 ottobre 2019, n. 10 (legge provinciale sull'agriturismo 2019) relativa all'esercizio dell'attività agrituristica.

2. Agli effetti del presente regolamento si intende per:

a) "legge provinciale": la legge provinciale 30 ottobre 2019, n. 10 (legge provinciale sull'agriturismo 2019);

b) "offerta di ospitalità in alloggi": l'offerta di alloggio in unità abitative, dotate dei requisiti previsti dalla legge provinciale e da questo regolamento, con eventuale somministrazione della prima colazione. Le unità abitative sono rappresentate da:

1) camere, costituite da almeno un locale adibito a stanza da letto e da un eventuale bagno;

2) camere comunicanti, costituite al massimo da due camere dotate di bagno singolo o comunicante;

3) la combinazione di almeno una camera, un bagno e un locale adibito a soggiorno, privo di posti letto e cucina;

4) appartamento, costituito da:

4.1) un monolocale, composto da una stanza adibita a cucina, soggiorno e camera, nonché da un bagno;

4.2) almeno una camera, un vano cucina o locale giorno adibito a uso cucina e un bagno;

5) casa sugli alberi, come disciplinata dall'articolo 8 bis della legge provinciale 4 ottobre 2012, n. 19 (legge provinciale sui campeggi 2012) e dal suo regolamento di esecuzione;

c) "ospitalità in spazi aperti attrezzati": la messa a disposizione del turista di superfici attrezzate in forma di campeggio, dotate dei requisiti previsti da questo regolamento e atte a ospitare l'equipaggiamento, le tende e i mezzi mobili di soggiorno del turista;

d) "somministrazione di pasti e di bevande tipici": l'offerta di pasti e di bevande secondo la tradizione culinaria locale e trentina, compresi piatti freddi, spuntini e merende;

e) "organizzazione di degustazioni di prodotti aziendali": l'offerta anche a pagamento di assaggi di prodotti aziendali, eventualmente trasformati che non necessitano di ulteriori elaborazioni o cotture, organizzata ai fini promozionali e di vendita del proprio prodotto che non presentano le caratteristiche di un pasto completo;

f) "fattoria didattica": le attività educative e didattico-culturali definite ai sensi dell'articolo 2, comma 1, lettera b), della legge provinciale e avente i requisiti di cui all'articolo 14, comma 3;

g) "attività ricreative, culturali, di pratica sportiva, escursionistiche, di ippoturismo, bagni d'erba e ippoterapia": le attività proposte per l'intrattenimento, lo svago e la cura dell'ospite;

h) "operatore agriturismo": il soggetto, che può svolgere l'attività agrituristica, indicato nell'articolo 4, comma 1, della legge provinciale;

i) "alimento e prodotto alimentare": qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani secondo quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare; sono comprese le bevande e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento.

Capo II

Modalità e criteri di esercizio dell'attività agrituristica

Art. 2

Criteri di esercizio dell'attività agrituristica

1. Fermo restando il rispetto del rapporto di connessione tra l'attività agricola e le attività agrituristiche determinato ai sensi dell'articolo 3, l'impresa che svolge attività agrituristica, per ogni tipologia di attività, è soggetta ai seguenti limiti massimi:

a) per l'ospitalità in alloggi: trenta posti letto, articolati in massimo quindici camere o tre case sugli alberi o sei appartamenti;

b) per l'ospitalità in spazi aperti attrezzati: venti piazzole o minipiazzole e quattro aree sosta camper.

2. L'ospitalità presso la struttura agrituristica non può protrarsi, a favore delle stesse persone, per un periodo superiore a tre mesi consecutivi.

3. L'aggiunta occasionale e temporanea di un letto nel caso in cui gli ospiti accompagnino minori non è computata nel numero dei posti letto dichiarato nella SCIA.

4. Al fine di favorire la diversificazione dell'attività e la promozione dei prodotti agroalimentari trentini, occasionalmente e per non più del 30 per cento delle giornate di apertura e nel rispetto dei limiti tipologici dell'attività, le attività agrituristiche previste all'articolo 3, comma 1, lettere c) e d), della legge provinciale, possono essere svolte dall'operatore agrituristico, anche al di fuori dei locali agrituristici, nel rispetto delle disposizioni provinciali in materia di pubblici esercizi e della normativa in materia di sicurezza alimentare e di igiene per gli alimenti, nei casi e secondo le modalità e i criteri stabiliti con deliberazione della Giunta provinciale. Tali giornate sono computate nei periodi di apertura dichiarati nella SCIA ai sensi dell'articolo 6.

5. Per permettere l'attività di vigilanza di cui all'articolo 13 della legge provinciale, il comune presso il quale si svolge l'attività temporanea prevista dal comma 4 trasmette la SCIA presentata ai sensi della normativa provinciale in materia di pubblici esercizi al comune dove si trovano le strutture e i locali destinati all'attività agrituristica.

Art. 3

Modalità di determinazione del rapporto di connessione tra l'attività agricola e le attività agrituristiche

1. La determinazione del rapporto di connessione tra l'attività agricola e le attività agrituristiche è effettuata utilizzando:

a) per la quantificazione del monte ore dell'attività agricola, i valori medi unitari stabiliti ai sensi dell'articolo 22 della legge provinciale 4 settembre 2000, n. 11 (Modificazioni alla legge provinciale 5 novembre 1990, n. 28 (Istituto agrario di San Michele all'Adige), alla legge provinciale 26 novembre 1976, n. 39 (Provvedimenti per la ristrutturazione e lo sviluppo dell'agricoltura trentina) e ad altre leggi provinciali in materia di agricoltura e di edilizia abitativa, nonché disposizioni per l'istituzione dell'archivio provinciale delle imprese agricole (APIA)), sulla base dei mezzi e dei fattori di produzione inseriti nel fascicolo aziendale del sistema agricolo provinciale e nelle altre banche dati pubbliche;

b) per la quantificazione del monte ore dell'attività agrituristica, i seguenti valori:

1) alloggio in camere/case sugli alberi:

1.1) 0,20 ore/giorno per posto letto per il solo pernottamento;

1.2) 0,25 ore/giorno per posto letto per pernottamento e prima colazione;

1.3) 0,38 ore/giorno per posto letto per la mezza pensione;

1.4) 0,50 ore/giorno per posto letto per la pensione completa;

2) alloggio in appartamenti: 16 ore/mese per appartamento;

3) somministrazione di pasti e bevande tipici:

3.1) 0,22 ore/giorno per 1 servizio al giorno e per posto tavola;

3.2) 0,39 ore/giorno per 2 servizi al giorno e per posto tavola;

4) degustazione dei prodotti aziendali: 0,10 ore/giorno e per posto tavola. Non è quantificata tale attività se è sovrapposta alla somministrazione di pasti e bevande tipici;

5) ospitalità in spazi aperti:

5.1) 6 ore/mese per piazzola/mini piazzola;

5.2) 3 ore/mese per area sosta.

2. Se i periodi di apertura dell'alloggio con mezza pensione o pensione completa coincidono con quelli della somministrazione di pasti e di bevande tipici, ai fini del calcolo della connessione si sommano i valori relativi al pernottamento con prima colazione e i valori relativi alla somministrazione di pasti e bevande tipici.

Art. 4

Requisiti e criteri per la somministrazione di alimenti

1. L'attività di somministrazione di pasti e bevande tipici è consentita quando l'azienda agricola rispetta i requisiti minimi e le disposizioni di cui all'allegato A di questo regolamento.

2. Ai sensi dell'articolo 5, comma 3, della legge provinciale, l'operatore agrituristico assicura, nelle attività di somministrazione di pasti e bevande e di degustazione di prodotti aziendali, l'utilizzo di:

a) prodotti alimentari costituiti da materie prime dell'azienda agricola e da prodotti ottenuti dall'utilizzo prevalente di tali materie prime mediante lavorazioni e trasformazioni all'interno o all'esterno dell'azienda agricola;

b) prodotti alimentari trentini di altre aziende agricole trentine, nonché prodotti lavorati e prodotti trasformati ottenuti da prodotti agricoli trentini;

c) prodotti alimentari lavorati e prodotti alimentari trasformati in provincia di Trento, con esclusione dei prodotti per i quali la lavorazione si sostanzia in mera partizione o confezionamento;

d) acqua imbottigliata in stabilimenti in provincia di Trento.

3. Fatto salvo quanto disposto dal comma 5, le somministrazioni di pasti e bevande tipici, compresa la somministrazione della prima colazione, e le degustazioni di prodotti aziendali sono costituite in misura complessivamente non inferiore al 70 per cento del valore annuo, dai prodotti indicati nel comma 2, lettere a) e b). I prodotti indicati nel comma 2, lettera a), costituiscono almeno il 20 per cento del valore annuo complessivo.

4. Fatto salvo quanto disposto dal comma 5, con riferimento ai formaggi, ai prodotti enologici e a quelli ittici, le somministrazioni di pasti e bevande tipici e le degustazioni dei prodotti aziendali sono costituite dal 100 per cento del valore annuo da prodotti espressione del territorio trentino e da prodotti ittici diversi che sono utilizzati per la preparazione di pietanze tipiche trentine.

5. Se l'operatore agrituristico svolge attività di ospitalità in alloggio con la somministrazione della sola prima colazione, rispetto a quest'ultima non si applicano i limiti minimi previsti dai commi 3 e 4 e devono essere utilizzati almeno quattro diversi prodotti tra quelli indicati nel comma 2, lettere a) e b).

6. Sono inoltre ricompresi nelle materie e nei prodotti previsti dal comma 2, lettera a):

a) per i soci di cooperative agricole, i prodotti ad esse conferiti e riacquistati dai soci stessi;

b) in caso di contratti di soccida, i prodotti ottenuti in qualità di soccidante nonché quelli prodotti in qualità di soccidario e poi venduti allo stesso dal soccidante;

c) per le società tra imprese agricole o le cooperative di conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, quelli prodotti dai soci e conferiti o fatturati dai soci alla società o alla cooperativa;

d) le materie prime ottenute o acquisite dall'imprenditore agricolo, nel rispetto della normativa igienico sanitaria vigente, e provenienti da prelievo faunistico o ittico sul territorio provinciale ai sensi della legge provinciale 9 dicembre 1991, n. 24 (legge provinciale sulla caccia) e della legge provinciale 12 dicembre 1978, n. 60 (legge provinciale sulla pesca) ovvero quelle da raccolta spontanea ai sensi della legge

provinciale 23 maggio 2007, n. 11 (legge provinciale sulle foreste e sulla protezione della natura).

7. Fatto salvo che non siano prodotte dall'azienda agricola, non rientrano nel calcolo delle percentuali previste dal presente articolo le seguenti materie prime alimentari: caffè, cacao, tè, pepe, spezie, sale, zucchero, prodotti privati di glutine e additivi alimentari quali conservanti, antiossidanti, addensanti, gelificanti, stabilizzanti, emulsionanti, coloranti, esaltatori di sapidità, regolatori di acidità, agenti lievitanti e aromatizzanti.

8. La verifica del rispetto delle percentuali dei prodotti previste dai commi 3 e 4 è esercitata attraverso la verifica della documentazione fiscale o altra documentazione.

9. La somministrazione di pasti e bevande tipici, le degustazioni di prodotti aziendali e le colazioni possono essere effettuate anche in spazi all'aperto adeguatamente attrezzati adiacenti ai locali destinati all'attività agrituristica.

Art. 5

Origine e rintracciabilità dei prodotti

1. L'operatore agrituristico garantisce per i prodotti l'origine e la rintracciabilità, di cui all'articolo 18 del regolamento (CE) n. 178/2002. L'origine e la provenienza dei prodotti alimentari, oltre che l'eventuale relativa assegnazione del marchio qualità trentino, sono indicati agli ospiti tramite informazioni scritte riportate nella lista delle pietanze e nell'eventuale sito internet aziendale o social network. In particolare sono indicati quali sono i prodotti aziendali propri e la provenienza degli altri prodotti impiegati.

Art. 6

Orari e periodi di apertura

1. L'orario e i periodi di apertura e le loro modifiche sono comunicati dall'operatore agrituristico al comune territorialmente competente tramite la segnalazione certificata di inizio attività (SCIA).

2. Gli orari e i periodi di apertura e di chiusura sono pubblicizzati con appositi cartelli, all'esterno dell'esercizio nonché sull'eventuale sito internet aziendale o social network; con le medesime modalità è reso noto il riposo settimanale di cui l'operatore agrituristico, anche occasionalmente, intende avvalersi.

Art. 7

Obblighi formativi per gli operatori e materiale informativo per gli ospiti

1. Ai sensi dell'articolo 12, comma 1, lettera d), della legge provinciale, gli operatori agrituristici partecipano, con cadenza almeno triennale, alle iniziative di formazione o aggiornamento professionale per la qualificazione di tale attività sulle seguenti materie:

- a) accoglienza;
- b) servizio;
- c) ospitalità;
- d) marketing e promozione dei prodotti trentini;
- e) storia del territorio e delle produzioni locali;
- f) comunicazione;
- g) gestione aziendale;
- h) lingue straniere.

2. Al fine di cui al comma 1, sono conseguiti dall'imprenditore agricolo o dal suo preposto o dai familiari dell'imprenditore agricolo, che collaborano in maniera stabile nell'agriturismo, o dai lavoratori dipendenti, che operano nell'agriturismo, i seguenti crediti formativi minimi per ogni triennio:

a) per attività agrituristiche che svolgono potenzialmente fino a 1.000 ore annue, calcolate ai sensi dell'articolo 3, comma 1, lettera b): n. 30 crediti formativi;

b) per attività agrituristiche che svolgono potenzialmente più di 1.000 ore annue, calcolate ai sensi dell'articolo 3, comma 1, lettera b): n. 60 crediti formativi.

3. I crediti formativi minimi per triennio indicati nel comma 2, sono da considerare complessivi per impresa.

4. Nell'ambito dei crediti formativi minimi per triennio previsti dal comma 2, nei casi in cui l'attività agrituristica comprenda la fattoria didattica, il responsabile di cui all'articolo 14, comma 3, lettera a), consegue personalmente almeno 10 dei crediti formativi in materie pertinenti alla didattica, alle tecniche di comunicazione, alle tematiche dei percorsi e delle esercitazioni proposti e alla relativa sicurezza.

5. I crediti formativi sono costituiti da:

a) frequenza a corsi o convegni in materie pertinenti all'attività agrituristica con attestato di frequenza: 1,5 crediti formativi per ogni ora di frequenza;

b) corsi in materie pertinenti all'attività agrituristica con attestato di frequenza e valutazione finale positiva: 2 crediti formativi per ogni ora di frequenza.

6. Il soggetto che frequenta il corso o il convegno, al fine del riconoscimento dei crediti formativi, conserva per tre anni ed esibisce ai soggetti preposti alla vigilanza, copia del programma del corso, attestato di frequenza ed eventuale attestato di superamento del corso con valutazione finale.

7. In caso di corsi solo parzialmente pertinenti all'attività agrituristica è valutata la sola parte pertinente alle materie indicate nei commi 1 e 4 sulla base del programma del corso o del convegno.

8. Non sono computati i corsi obbligatori per lo svolgimento dell'attività agrituristica.

9. La Provincia, anche mediante i propri enti strumentali, può mettere a disposizione materiale promozionale, didattico e informativo relativo al territorio trentino da fornire agli ospiti delle attività agrituristiche, nel rispetto della normativa provinciale di settore vigente.

Capo III *Requisiti strutturali*

Art. 8 *Requisiti delle strutture e dei locali*

1. I requisiti, le dimensioni minime e le dotazioni dei locali e degli spazi esterni destinati all'esercizio dell'attività agrituristica devono 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; nei predetti locali non è consentito lo svolgimento di altre attività economiche diverse da quelle agricole previste dall'articolo 2135 del codice civile.

2. L'agriturismo in malga rispetta 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 è

inferiore a metri 0,80; per i rimanenti locali di pernottamento il volume d'aria per ogni posto letto o cuccetta è 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 non è inferiore ad 1/20.

Art. 9 *Servizi minimi*

1. I servizi minimi garantiti agli ospiti nell'attività agrituristica sono i seguenti:

a) la fornitura continuativa di energia elettrica, di acqua potabile calda e fredda, nonché lavandini dotati di sistema di scarico conforme alla normativa;

b) la pulizia degli ambienti;

c) relativamente all'offerta di ospitalità in alloggi, 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 agrituristica;

d) la copertura assicurativa per la responsabilità civile verso terzi.

Art. 10 *Servizi igienici*

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

a) un servizio igienico per ogni camera da letto o, nel caso previsto dall'articolo 1, comma 2, lettera b), numeri 2) e 3), almeno un servizio igienico ogni sei persone alloggiate, collocato sullo stesso piano e in luogo funzionale;

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 tipici e all'organizzazione di degustazioni di prodotti aziendali;

c) per la sola somministrazione delle prime colazioni non è necessario dotare la sala a ciò dedicata di un servizio igienico a disposizione degli ospiti.

2. Il servizio igienico riservato al personale addetto alla somministrazione di pasti e bevande tipici e alla degustazione può essere non incluso nella medesima struttura in cui è svolta l'attività agrituristica, purché in strutture adiacenti. Esso può coincidere con il bagno dell'abitazione privata dell'operatore agrituristico, se posta nel medesimo edificio; in quest'ultimo caso esso è soggetto alla vigilanza degli organi competenti.

3. Nel caso di agriturismo in malga, è richiesto:

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 dotato di almeno un box doccia;

b) un servizio igienico comune nel caso di somministrazione di pasti e di bevande tipici; il servizio igienico è riservato ai soli ospiti.

Art. 11 *Locali di somministrazione di pasti e bevande tipici 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 posti tavola ed è assicurata una superficie minima di 1,5 metri quadrati per ogni posto tavola. Per le malghe non si applica tale superficie minima.

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. I locali dedicati alle somministrazioni previste dal comma 1 garantiscono un'adeguata aerazione naturale; se la predetta aerazione è ostacolata dall'altezza dei locali e dalla ridotta finestratura nonché da altre caratteristiche dell'edificio, gli stessi locali sono dotati di sistemi meccanici per il ricambio dell'aria.

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

Art. 12

Cucina

1. Per la preparazione dei pasti e delle bevande e per la trasformazione di prodotti agricoli da somministrare e da destinare alla vendita diretta, nonché per la preparazione delle colazioni che prevedono la cottura di cibi, la struttura agrituristica è dotata di una cucina di superficie e attrezzatura adeguate in funzione dell'attività svolta al fine del rispetto della vigente normativa igienico sanitaria.

2. Per la preparazione della prima colazione, per la preparazione delle degustazioni di prodotti aziendali e dei pasti e bevande da somministrare fino ad un massimo di dieci posti tavola, può essere impiegata la cucina dell'abitazione privata dell'operatore agrituristico, se posta nel medesimo edificio. Anche in tal caso essa è conforme alla normativa igienico sanitaria per la preparazione e somministrazione di alimenti ed è sottoposta a vigilanza degli organi competenti.

Art. 13

Ospitalità in spazi aperti attrezzati

1. Per l'ospitalità in spazi aperti l'azienda può predisporre:

a) piazzole di almeno 50 metri quadrati, compreso lo spazio per il parcheggio dell'automobile;

b) mini piazzole di almeno 15 metri quadrati, compreso lo spazio per il parcheggio dell'automobile, destinate ad ospitare persone munite di tenda;

c) aree sosta per camper di almeno 25 metri quadrati ciascuna in grado di ospitare un camper.

2. Le piazzole, le mini piazzole e le aree sosta per camper sono fornite di acqua corrente potabile e di corrente elettrica distribuite unicamente attraverso apposite colonnine, sono individuate sul terreno nonché numerate con apposito contrassegno secondo quanto indicato nella planimetria generale dell'agricampeggio.

3. Le piazzole e le mini piazzole sono dotate delle seguenti installazioni igienico-sanitarie:

a) due servizi igienici comuni distinti per sesso, dotati ciascuno di almeno un wc, un lavabo e una doccia; un locale lavaggio stoviglie separato e dotato di un lavello stoviglie;

b) un locale lavaggio biancheria separato e dotato di un lavatoio biancheria.

4. Le installazioni igienico-sanitarie elencate dal comma 3 possono essere predisposte anche in altre strutture e locali dell'impresa, purché facilmente raggiungibili dalle piazzole e dalle mini piazzole di cui al comma 1.

5. L'esercizio di ospitalità in spazi aperti attrezzati è dotato di un idoneo impianto per lo scarico delle acque reflue di caravan, di camper e di altri autoveicoli, compreso un vuotatoio munito di flessibile e rubinetto o di sistema autopulente.

6. Non è ammesso il rimessaggio di camper o di altri veicoli su terreni agricoli di pertinenza dell'impresa agrituristica né l'allestimento di altre strutture per l'alloggio delle persone quali case mobili o prefabbricate.

Art. 14

Fattorie didattiche e attività ricreative, culturali, di pratica sportiva, escursionistiche, di ippoturismo, bagni d'erba e ippoterapia

1. Per l'organizzazione delle fattorie didattiche e delle attività ricreative, culturali, di pratica sportiva, escursionistiche, di ippoturismo, bagni d'erba e ippoterapia previste dall'articolo 3, comma 2, lettere e) e f), della legge provinciale, l'operatore agrituristico dispone di ambienti adeguati e attrezzati a disposizione degli ospiti anche in caso di maltempo.

2. Per le attività del comma 1 è messo a disposizione agli ospiti almeno un servizio igienico comune, che può anche coincidere con quello dedicato ad altre attività agrituristiche, purché sia facilmente fruibile.

3. L'operatore agrituristico che svolge attività di fattoria didattica assicura inoltre i seguenti servizi minimi:

a) accoglienza e accompagnamento dei visitatori in azienda da parte di almeno un responsabile aziendale e soggetto agli obblighi formativi previsti dall'articolo 7, comma 4;

b) rapporto tra numero di visitatori e responsabile aziendale proporzionato e, salvo il caso di scolaresche accompagnate da docenti, non superiore a 30;

c) presenza dell'attrezzatura e dei mezzi necessari per l'effettuazione delle attività di fattoria didattica nei locali adibiti all'attività ed eventualmente negli spazi all'aperto;

d) presenza di una cassetta per il pronto soccorso;

e) individuazione, da parte dell'operatore agrituristico, degli ambienti aziendali e delle attrezzature che rappresentino un eventuale potenziale pericolo per i fruitori delle attività di fattoria didattica; tali ambienti ed attrezzature sono interdetti al pubblico e di tale divieto è fatta adeguata segnalazione.

4. L'operatore agrituristico allega alla SCIA prevista dall'articolo 19 il programma dell'offerta didattica e gli argomenti da trattare rispetto alle diverse fasce di età degli ospiti.

Art. 15

Lavorazione e trasformazione di prodotti agricoli nei locali agrituristiche

1. Per la preparazione e la somministrazione di pasti e bevande tipici, l'operatore agrituristico dispone delle dotazioni e dei servizi minimi previsti dalle vigenti normative in materia di igiene degli alimenti e di sicurezza alimentare.

2. La macellazione di pollame e lagomorfi allevati nelle aziende agrituristiche, la lavorazione, la conservazione e preparazione, nonché la vendita diretta delle relative carni fresche e degli altri prodotti agricoli al consumatore finale possono essere effettuate presso l'agriturismo.

3. L'attività di macellazione deve essere effettuata in un locale dedicato dell'azienda agricola, almeno per il periodo in cui si svolge tale operazione, nel rispetto della normativa in materia di igiene degli alimenti e di sicurezza alimentare, nonché di quella sul benessere degli animali.

4. I prodotti dell'azienda agricola sono conservati in locali idonei in conformità alla normativa vigente in materia di igiene degli alimenti e di sicurezza alimentare, fermo restando che la loro lavorazione e trasformazione è svolta nel rispetto della normativa sull'igiene dei prodotti alimentari.

Capo IV *Marchi e classificazione*

Art. 16 Marchio dell'agriturismo trentino

1. Ai sensi dell'articolo 10, comma 4, della legge provinciale, il marchio dell'agriturismo trentino è assegnato a tutte le aziende agricole autorizzate a esercitare l'attività agrituristica.

2. Il logo del marchio dell'agriturismo trentino è descritto nell'allegato B.

3. Previo rilascio di apposita autorizzazione da parte del dirigente della struttura provinciale competente, le associazioni di operatori agrituristiche che svolgono l'attività in ambito provinciale e gli organismi locali che svolgono promozione turistica ai sensi della legge provinciale sulla promozione turistica possono utilizzare il marchio dell'agriturismo trentino per la predisposizione e per la divulgazione di materiale editoriale e promozionale del relativo settore.

4. L'esposizione del marchio dell'agriturismo trentino, prevista dall'articolo 12, comma 1, lettera f), della legge provinciale, all'esterno dell'agriturismo, non esclude la possibilità di esporre ulteriori eventuali loghi e marchi comunque denominati, anche di prodotto, cui l'agriturismo aderisce.

Art. 17 *Classificazione delle aziende agrituristiche*

1. Le aziende agrituristiche sono classificate da una a cinque margherite secondo una graduazione determinata dal livello dei requisiti e dei servizi posseduto dall'impresa agrituristica, anche con riferimento al marchio "Family in Trentino" o ad altri equivalenti, in base alle seguenti categorie:

- a) categoria 1 - 1 margherita: azienda che possiede soltanto i requisiti strutturali e soggettivi e offre i servizi minimi previsti dalla legge provinciale e da questo regolamento in condizioni di necessaria igiene e funzionalità;

- b) categoria 2 - 2 margherite: azienda che possiede, in forma semplice, requisiti strutturali e soggettivi e offre i servizi oltre il minimo previsto dalla legge provinciale e da questo regolamento;
- c) categoria 3 - 3 margherite: azienda che possiede, con alcune rifiniture organizzative o di qualità, strutture, attrezzature e offre servizi di livello medio;
- d) categoria 4 - 4 margherite: azienda che cura armonicamente il comfort e l'accoglienza dell'ospite, presentando un complesso di strutture, attrezzature e servizi di livello elevato;
- e) categoria 5 - 5 margherite: azienda che, oltre ai requisiti propri della categoria 4, presenta particolari eccellenze rispetto a strutture, attrezzature e servizi.

2. Con propria deliberazione la Giunta provinciale stabilisce gli elementi di valutazione e i relativi punteggi separati per sezioni tematiche, nonché i punteggi minimi e gli eventuali requisiti obbligatori per ciascuna categoria di classificazione. Nell'ambito degli elementi di valutazione possono essere previsti specifici punteggi per l'operatore agrituristico che utilizza prodotti in misura superiore a quanto previsto dall'articolo 4. █

3. La categoria di classificazione tra quelle previste dal comma 1 è determinata sulla base del punteggio ottenuto e della tipologia di attività agrituristica svolta. La classificazione ottenuta è esposta all'esterno dell'esercizio.

4. Per l'attribuzione del numero delle margherite, l'operatore agrituristico allega alla SCIA una dichiarazione di autovalutazione secondo il modello approvato con determinazione della struttura provinciale competente in materia di agricoltura.

5. L'operatore agrituristico comunica al comune competente tutte le variazioni intervenute negli elementi di classificazione, anche se non comportano mutamenti nel livello di classificazione, allegando alla comunicazione la dichiarazione di autovalutazione aggiornata.

6. La classificazione è modificata d'ufficio qualora sia accertata, ai sensi del comma 5 o dagli enti preposti alla vigilanza, 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 V Disposizioni procedurali

Art. 18

Parere provinciale per il rilascio del titolo abilitativo edilizio

1. Ai fini del rilascio del permesso a costruire di edifici e strutture relativi all'avvio o alla modifica dell'attività agrituristica collocati al di fuori dell'area agricola o area agricola di pregio disciplinate dagli articoli 37 e 38 dell'allegato B della legge provinciale 27 maggio 2008, n. 5 (Approvazione del nuovo piano urbanistico provinciale) il comune chiede il parere previsto dall'articolo 8, comma 1, della legge provinciale, al servizio provinciale competente in materia di agricoltura, che si esprime entro quarantacinque giorni dalla data di ricevimento della richiesta.

2. Alla richiesta di parere è allegata la seguente documentazione:

- a) relazione tecnica;
- b) planimetrie a firma del progettista, riportanti la superficie dei locali;

c) dichiarazione dell'impresa agricola relativa alle tipologie dell'attività agrituristica prevista, alla sua dimensione (il numero degli appartamenti, delle camere, dei posti letto, dei posti tavola, delle piazzole, delle mini piazzole, delle case sugli alberi e delle aree di sosta camper) e alle giornate annuali di apertura;

d) dichiarazione dell'imprenditore agricolo sull'attività di trasformazione o per la commercializzazione svolta dalla propria azienda, al fine del riconoscimento delle ore agricole impiegate per la trasformazione o commercializzazione;

e) planimetria indicante la loro localizzazione, in caso di attività con posti tavola esterni;

f) copia semplice del contratto di soccida, in caso di soccida animale o vegetale;

g) copia semplice dell'elenco dei soci, in caso di società cooperativa tra imprese agricole.

Art. 19

Contenuti della SCIA e documentazione da allegare

1. La SCIA prevista dall'articolo 9 della legge provinciale è presentata secondo il modello definito con determinazione del dirigente della struttura provinciale competente in materia di agricoltura e specifica:

a) generalità dell'impresa e dell'eventuale preposto;

b) l'ubicazione dell'esercizio agrituristico;

c) le tipologie di attività agrituristica, il numero degli appartamenti, delle camere, dei posti letto, dei posti tavola, delle piazzole, delle mini piazzole, delle case sugli alberi e delle aree di sosta camper;

d) le caratteristiche e il rispetto dei requisiti delle strutture utilizzate per lo svolgimento dell'attività nonché dei requisiti soggettivi mediante la documentazione allegata prevista dall'articolo 18, comma 2, lettere b), d), e), f) e g), in caso di SCIA o di modifiche della SCIA esistente per le quali non è stato espresso il parere dell'articolo 8, comma 1, della legge provinciale o nei casi dell'articolo 8, comma 2, della legge provinciale;

e) il possesso dei requisiti morali previsti dall'articolo 4, comma 4, della legge provinciale;

f) il possesso dei requisiti professionali previsti dall'articolo 4, comma 3 della legge provinciale, in caso di somministrazione di alimenti e bevande, incluse le prime colazioni e la degustazione dei prodotti aziendali;

g) i periodi di apertura con specificazione dell'articolazione annuale e settimanale per le diverse tipologie di attività;

h) i prezzi massimi per le diverse tipologie di attività;

i) gli orari di apertura dell'esercizio agrituristico per le diverse tipologie di attività;

j) la dichiarazione di autovalutazione per la classificazione ai sensi dell'articolo 17;

k) il programma della fattoria didattica di cui all'articolo 14, comma 4.

2. Ai sensi dell'articolo 12, comma 1, lettera f), della legge provinciale, l'operatore agrituristico espone al pubblico, in luogo ben visibile, un estratto della SCIA riportante le informazioni previste dalle lettere a), b), c), d), g), h), i) e j), previo oscuramento dei dati personali ivi riportati nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali.

Art. 20

Attività informativa e formativa e monitoraggio per il controllo delle percentuali dei prodotti e delle categorie di classificazione

1. La Provincia, anche tramite le associazioni degli operatori agrituristici, promuove l'attività informativa e formativa per la conoscenza dei prodotti del territorio trentino utili al rispetto delle percentuali dei prodotti definite dall'articolo 4, nonché l'impiego di sistemi di monitoraggio per il controllo periodico delle medesime percentuali e delle categorie di classificazione.

Capo VI

Disposizioni integrative sulle sanzioni

Art. 21

Regime sanzionatorio

1. Ai sensi dell'articolo 14, comma 1, lettera e), della legge provinciale, sono considerate di lieve entità le violazioni dei limiti minimi percentuali di prodotto previsti dall'articolo 4 quando si tratta di:

- a) violazioni di un solo limite minimo, con scarto non superiore a 10 punti percentuali;
- b) violazioni per le quali il valore annuo totale dei prodotti alimentari acquistati per l'attività agrituristica sia inferiore a 10.000 euro.

2. Alla violazione degli obblighi previsti dall'articolo 12, comma 1, lettera b), della legge provinciale, limitatamente alla dichiarazione di autovalutazione per la classificazione, e 12, comma 1, lettera f), della legge provinciale, nonché dell'obbligo previsto dall'articolo 7 di questo regolamento, si applicano le disposizioni procedurali contenute nella legge provinciale 27 agosto 1982, n. 20 (Disposizioni per l'applicazione delle sanzioni amministrative).

Capo VII

Disposizioni transitorie

Art. 22

Abrogazioni

1. Il D.P.P. 13 marzo 2003, n. 5-126/Leg (Regolamento di esecuzione del capo II della legge provinciale 19 dicembre 2001, n. 10 (Disciplina delle strade del vino e delle strade dei sapori) è abrogato.

Art. 23

Norme transitorie ed entrata in vigore

1. Ai sensi dell'articolo 18, comma 6, della legge provinciale, le disposizioni della stessa che richiedono attuazione mediante regolamento si applicano dalla data di entrata in vigore di questo regolamento.

2. Alle violazioni già accertate alla data di entrata in vigore di questo regolamento si applicano le norme previgenti ancorché abrogate.

3. Gli obblighi sulle percentuali annue di prodotti alimentari previste all'articolo 4 si applicano a partire dall'anno di fatturazione 2022. Fino all'anno di fatturazione 2021 continuano ad applicarsi le norme previgenti, comprese quelle sanzionatorie, ancorché abrogate.

4. Fermo quanto stabilito dall'articolo 18, comma 4, della legge provinciale e fatto salvo quanto previsto dal comma 5, gli operatori che non risultano in possesso dei requisiti previsti dalla legge provinciale e da questo regolamento si conformano entro sei mesi dalla data di entrata in vigore di questo regolamento.

5. Gli operatori di aziende zootecniche che non risultano in possesso dei requisiti previsti dal comma 1 dell'Allegato A si conformano entro due anni dalla data di entrata in vigore di questo regolamento.

6. Fino all'approvazione della determinazione di approvazione del modello di SCIA previsto dall'articolo 19, comma 1, continuano ad applicarsi gli elementi per la valutazione ai fini della classificazione previsti dall'Allegato E del D.P.P. 13 marzo 2003, n. 5-126/Leg (Regolamento di esecuzione del capo II della legge provinciale 19 dicembre 2001, n. 10 (Disciplina delle strade del vino e delle strade dei sapori) relativo all'esercizio dell'attività agrituristica), ancorché abrogato.

7. Gli operatori agrituristici conformano la propria classificazione entro un anno dalla data di approvazione della deliberazione prevista dall'articolo 17, comma 2, dandone comunicazione ai sensi dell'articolo 17, comma 5.

Allegato A

1. L'attività di somministrazione di pasti e bevande tipici è consentita quando l'operatore agriturismo garantisce almeno due delle attività indicate nella seguente tabella 1, fatta eccezione per l'attività condotta presso le malghe.
2. Le attività produttive agricole sono considerate solo se in produzione alla data della richiesta del parere di cui all'articolo 8 della legge provinciale oppure della presentazione della SCIA di cui all'articolo 9 della legge provinciale; per il settore fruttivicolo gli impianti devono sussistere da almeno un anno.
3. Per l'applicazione delle disposizioni del comma 1 si considerano:
 - a) la superficie netta di coltura specializzata;
 - b) i capi impiegati per la produzione di carne, latte, uova od altri prodotti edibili;
 - c) la superficie coltivate ad ortaggi al netto della superficie prativa eventualmente in rotazione. Rispetto alla superficie minima ad orticole indicata in tabella 1 la coltura della patata non può rappresentare più del 60% della stessa;
 - d) la superficie di castagno, noce, e olivo, viene computata nella misura di 200 metri quadrati a pianta.
4. Qualora siano esercitate più di due attività tra quelle indicate nella tabella 1, le attività svolte in misura inferiore alla dimensione minima possono essere considerate pro quota, sommando le relative quote.
5. Per il calcolo delle UBA (unità di bestiame adulto) si utilizzano i coefficienti di conversione previsti dalla Tabella 2, considerati su un ciclo annuale.

Tabella 1: Attività produttive e loro dimensioni minime (articolo 4, comma 1)

	Requisiti minimi
a) Allevamenti	3 UBA
b) Ittico	mq 500
c) Fruttivicolo specializzato	Mq 5.000
d) Orticolo specializzato in campo	mq 500
e) Orticolo specializzato in serra o tunnel (patata esclusa)	mq 250
f) Piccoli frutti in coltura specializzata	mq 750
g) Apicolo	30 arnie attive
h) Colture minori (castagno, noci, olivo, mais alimentare e altri cereali alimentari, ecc)	mq 2.500
i) Elicicoltura	mq 500

Tabella 2

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
Cavalli > 6 mesi	1	Galline ovaiole (per 100 capi)	1,30
Suini da ingrasso	0,40	Galline da riproduzione (per 100 capi)	1,50
Asini > 6 mesi, Scrofe,	0,50	Polli da carne (per 100 capi)	0,80

Allegato B

Descrizione del marchio dell'agriturismo trentino (art. 16, comma 2)

Sezione 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 la scritta bianca trentino.

Sezione 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.



Sezione 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%.