

# DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA PROVINCIA 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

(b.u. 29 aprile 2003, n. 17)

### 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 in alloggi": l'offerta di alloggio in unità abitative, dotate dei requisiti previsti dalla legge provinciale e dal presente regolamento. 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. suite, costituite da almeno una camera, un locale adibito a soggiorno, privo di posti letto e cucina, e un bagno;
    4. appartamento, costituito da almeno una camera, un vano cucina o locale giorno adibito a uso cucina e un bagno.
  - c) per "ospitalità in spazi aperti attrezzati": 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;
  - d) per "somministrazione di pasti e di bevande tipici": l'offerta di pasti e di bevande rientranti nella normale e ordinaria ristorazione nel rispetto della tradizione culinaria locale e trentina, compresi piatti freddi, spuntini e merende, se proposti con le caratteristiche di un pasto;
  - e) per "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 presentino le caratteristiche di un pasto completo;
  - f) per "attività ricreative, culturali e didattiche, di pratica sportiva, escursionistica, di ippoturismo, bagni d'erba e ippoterapia": le attività proposte per l'intrattenimento, lo svago, la cura dell'ospite oppure, nel caso delle cooperative sociali, per fornire servizi di cura, di reinserimento lavorativo o di socializzazione; per "fattorie didattiche":

l'organizzazione, secondo le modalità e i limiti previsti all'allegato A, sezione I, di visite aziendali o di altre attività svolte nell'ambito dell'impresa agricola, strutturate in spazi e in percorsi ricreativo-didattici, rivolte ai diversi cicli d'istruzione scolastica o ad altre utenze per favorire la conoscenza del territorio rurale, dell'agricoltura e dei suoi prodotti;

- g) per "operatore agriturismo": i soggetti rientranti nelle categorie previste dall'articolo 3, comma 1, della legge provinciale (<sup>1</sup>).

## 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 attività agrituristiche di seguito indicate, la capacità ricettiva dell'impresa agricola deve rispettare i seguenti limiti:

- a) ospitalità in alloggi: fino ad un numero massimo di trenta posti letto articolati in massimo quindici stanze o sei appartamenti. L'ospitalità in alloggi può comprendere la somministrazione della prima colazione;
- b) ospitalità in spazi aperti attrezzati: fino ad un numero massimo di quindici piazzole o minipiazzole per complessive trenta persone. Il numero di ospiti può sommarsi a quello indicato alla lettera a);
- c) somministrazione di pasti e bevande tipici e organizzazione di degustazione di prodotti aziendali: fino ad un numero massimo di sessanta posti tavola. Tale limite non si applica nel caso di esercizio dell'attività presso le malghe in considerazione della stagionalità limitata del servizio.

2. L'attività di somministrazione di pasti e bevande tipici 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 4 UBA fino a dieci posti tavola o dieci UBA oltre i dieci posti tavola oppure l'azienda agricola svolga almeno una singola attività produttiva per ogni gruppo di attività indicate dall'allegato A, sezione 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 tipici;
- b) le attività produttive agricole previste dalla lettera a) devono essere svolte secondo le caratteristiche ivi indicate alla data di presentazione della richiesta di nulla osta previsto dall'articolo 4, comma 1, della legge provinciale.

3. Le somministrazioni di pasti e bevande tipici 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. Sono considerate materie prime dell'azienda agricola ai sensi dell'articolo 2, comma 5, lettera a) della legge provinciale, anche quelle ottenute dall'imprenditore agricolo attraverso regolare prelievo faunistico secondo le modalità previste dalla legge provinciale 9 dicembre 1991 n. 24 (legge provinciale sulla caccia), o quelle da raccolta spontanea ai sensi della legge provinciale 23 maggio 2007, n. 11 (legge provinciale sulle foreste e sulla protezione della natura). Gli animali ottenuti da prelievo faunistico non rientrano nel calcolo del rapporto di connessione fra le attività agricole e quelle agrituristiche. I predetti prodotti acquistati dall'imprenditore agriturismo da altre imprese agricole trentine rientrano fra i prodotti di cui all'articolo 2, comma 5, lettera d), della legge provinciale.

5. L'attività di somministrazione di pasti e bevande tipici nonché l'organizzazione di degustazioni di prodotti aziendali può essere svolta dall'imprenditore anche al di fuori dei locali agrituristici in occasione di fiere, sagre, eventi paesani o manifestazioni promozionali o servizi occasionali, nel rispetto in particolare delle disposizioni previste in materia di sicurezza alimentare e di polizia amministrativa.

6. La somministrazione della prima colazione da parte dell'imprenditore agrituristico non comporta l'obbligo del rispetto delle percentuali di prodotto di cui all'articolo 2 della legge provinciale. La prima colazione deve essere comunque costituita prevalentemente da prodotti o da preparazioni tipiche trentine.

7. Non rientrano nel calcolo delle percentuali di cui all'articolo 2, comma 3, della legge provinciale le materie prime quali caffè, tè, pepe, spezie, sale e acqua minerale.

8. Il soggiorno degli ospiti ha carattere stagionale <sup>(2)</sup>.

#### 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 cinque unità in caso di imprese di cui all'articolo 3, comma 1, lettere c), d) ed e), 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 1, della legge provinciale, qualora esercitino attività di somministrazione di pasti e bevande in malga, possono impiegare personale dipendente nel numero massimo di 10 unità <sup>(3)</sup>.

#### 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 segnalazione certificata d'inizio attività (SCIA), 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. *omissis*

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 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. In relazione a motivate richieste dell'imprenditore, per situazioni straordinarie e occasionali, per non più di dieci volte nel corso dell'anno solare, il comune competente può autorizzare l'apertura per periodi, orari e posti tavola in deroga ai limiti previsti dal presente regolamento.

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 <sup>(4)</sup>.

## Capo II

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

#### Art. 6

##### *Modalità di accertamento del rapporto di connessione dell'idoneità all'attività agrituristica*

1. L'accertamento del rapporto di connessione è effettuato sulla base degli elementi e dei requisiti prescritti dall'articolo 4, commi 2 e 3, della legge provinciale.

2. I requisiti della connessione è soddisfatto purché il tempo dedicato in un anno all'attività agricola sia prevalente su quello dedicato all'attività agrituristica computata per l'attività di alloggio su base annua e per le altre attività agrituristiche, in base all'effettivo periodo di apertura.

3. 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 nell'archivio provinciale delle imprese agricole previsto dalla medesima legge.

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 al presente regolamento rapportati ai parametri descrittivi contenuti nella documentazione allegata alla domanda per il rilascio del nulla osta per l'esercizio dell'attività agrituristica.

5. Il nulla osta è inviato dal servizio provinciale competente sia all'interessato che al comune competente al ricevimento della SCIA.

6. Il nulla osta per l'esercizio delle attività agrituristiche decade se entro tre anni dal suo rilascio il richiedente non ha presentato al competente comune idonea SCIA <sup>(5)</sup>.

#### Art. 7

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

1. Il requisito dell'adeguata capacità professionale di cui all'articolo 3, comma 3, lettera b), della legge provinciale è richiesto per le attività di somministrazione di pasti e di bevande tipici e per l'organizzazione, delle degustazioni di prodotti aziendali, nonché per le attività di fattoria didattica come definite dall'articolo 2, comma 1, lettera e bis).

2. *omissis*

2 bis. Nel caso delle attività di organizzazione delle degustazioni di prodotti aziendali e delle prime colazioni che non richiedono manipolazione il possesso del requisito

dell'adeguata capacità professionale di cui all'articolo 3, comma 3, lettera a), della legge provinciale è verificato mediante presentazione dell'attestato di frequenza al corso di formazione sull'igiene degli alimenti per i responsabili dell'autocontrollo HACCP.

3. *omissis*
4. *omissis* <sup>(6)</sup>

### 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 agriturbistica 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.

1 bis. Se l'offerta agriturbistica riguarda edifici situati nei centri storici o nel caso di oggettive impossibilità strutturali legate alla necessità di mantenere le originarie e tradizionali caratteristiche architettoniche, tipologiche e costruttive dei fabbricati, i locali devono possedere i requisiti minimi previsti dai regolamenti comunali edilizi e di igiene per le abitazioni private, nel rispetto dei seguenti parametri:

- a) superficie minima della camera pari ad almeno 8 metri quadrati con un volume d'aria di almeno 10 metri cubi per ogni posto letto;
- b) altezza minima dei locali misurata all'intradosso del soffitto non inferiore a metri 2,20 nonché altezza media ponderale per i locali posti nei sottotetti non inferiore a metri 1,80 calcolata con un'altezza minima in radice non inferiore a metri 0,80.

2. *omissis*

3. Fermo restando quanto previsto dai vigenti piani regolatori comunali in ordine all'edificazione di nuovi fabbricati ad uso agriturbistico, il volume massimo realizzabile fuori terra, per singola impresa e per una sola volta, non può superare i 1200 metri cubi <sup>(7)</sup>.

#### 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 agriturbistica;
- e) *omissis* <sup>(8)</sup>

#### 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 minori e nel caso di comitive scolastiche.

4. Le camere da letto devono altresì rispettare le dotazioni prescritte all'allegato C, numero 1) <sup>(9)</sup>.

#### 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, solo nei casi previsti dall'articolo 8, comma 1 bis, oppure nel caso di suite o camere comunicanti, 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 tipici e all'organizzazione di degustazioni di prodotti aziendali. Detti servizi igienici devono rispettare le dotazioni previste dall'allegato C, numero 2.2);

b bis) per la sola somministrazione delle prime colazioni non è necessario dotare la sala a ciò dedicata di un servizio igienico a disposizione degli ospiti <sup>(10)</sup>.

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 a 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 15,51 o in alternativa nel locale soggiorno dotato di angolo cottura avente superficie superiore a metri quadrati 19,51, 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) <sup>(11)</sup>.

#### 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 posti tavola 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. Si può derogare da tale superficie minima solo nel caso di ristrutturazioni di immobili esistenti.

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.

2 bis. I locali dedicati alle somministrazioni previste dal comma 1 devono garantire 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 devono essere dotati di sistemi meccanici per il ricambio dell'aria.

3. *omissis*

4. Nei locali previsti dal presente articolo è ammessa la preparazione della prima colazione e delle degustazioni di prodotti aziendali <sup>(12)</sup>.

### 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 7,51 fino a 10 posti tavola, 13,51 fino a 25 posti tavola e di almeno metri quadrati 19,51 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 l'organizzazione delle degustazioni di prodotti aziendali e per la somministrazione di alimenti e bevande fino ad un massimo di dieci posti tavola, può essere impiegata la cucina dell'abitazione privata dell'operatore agrituristico.

3. *omissis*

4. E' fatto salvo quanto previsto dall'articolo 16, comma 2 <sup>(13)</sup>.

### Art. 15

#### *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) al massimo quattro aree sosta per camper di 25 metri quadri l'una in grado di ospitare al massimo quattro veicoli per un periodo non eccedente le quarantotto ore.

2. Le piazzole, le mini piazzole e le aree sosta per camper devono essere fornite di acqua corrente potabile e di corrente elettrica distribuite unicamente attraverso apposite colonnine, devono essere individuate sul terreno nonché numerate con apposito

contrassegno secondo quanto indicato nella planimetria generale dell'agricampeggio.

3. Le piazzole e le mini piazzole devono essere 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;
- c) un locale vuotatoio separato e munito di flessibile e rubinetto o di sistema autopulente.

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 di cui al comma 1.

5. L'area sosta per camper deve essere dotata di un idoneo impianto per lo scarico delle acque reflue di autocaravan, di caravan, di camper e altri autoveicoli.

6. Non è ammesso il rimessaggio di camper o 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 (<sup>14</sup>).

## Art. 16

### *Agriturismo in malga*

1. *omissis*

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).

2 bis. Per la preparazione delle somministrazioni previste dal comma 2, fino a venti posti tavola, è ammesso l'impiego della cucina privata riservata al personale di gestione della malga, purché la stessa presenti le dotazioni indicate al comma 2.

3. *omissis*

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 nel caso di 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 0,80; 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 (<sup>15</sup>).

## Art. 17

*omissis* (<sup>16</sup>)



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. L'azienda deve disporre di un servizio igienico comune che può anche coincidere con quello dedicato ad altre attività agrituristiche come ad esempio la somministrazione di pasti e bevande, purché sia facilmente fruibile <sup>(17)</sup>.

Capo IV

*Macellazione di animali, lavorazione, conservazione e vendita dei prodotti agricoli <sup>(18)</sup>*

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 <sup>(19)</sup>.

Art. 20 - Art. 30  
*omissis <sup>(20)</sup>*

Capo V  
*Autorizzazione*

Art. 31  
*omissis <sup>(21)</sup>*

Capo VI  
*Classificazione <sup>(22)</sup>*

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 SCIA 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, entro sessanta giorni dal ricevimento della SCIA, 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. *omissis*

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 <sup>(23)</sup>.

#### Capo VI bis

#### *Marchio di qualificazione delle aziende agrituristiche <sup>(24)</sup>*

#### 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 <sup>(25)</sup>.

#### Art. 34 bis

#### *Utilizzo del marchio*

1. Gli operatori agrituristici, prima di iniziare l'attività, devono esporre all'esterno dell'esercizio, ai sensi dell'articolo 9, comma 1, lettera g), della medesima legge provinciale, il marchio di qualificazione delle aziende agrituristiche previsto dall'articolo 34.

2. Il marchio di qualificazione delle aziende agrituristiche è utilizzato secondo le modalità previste dall'articolo 13, comma 1, della legge provinciale <sup>(26)</sup>.

#### Art. 34 ter

#### *Promozione*

1. Previo rilascio di apposita autorizzazione da parte del dirigente della struttura provinciale competente, le associazioni di operatori agrituristici 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 <sup>(27)</sup>.

Capo VII  
*Disposizioni transitorie*

Art. 35  
*omissis* <sup>(28)</sup>.

Allegato A <sup>(29)</sup>

Sezione I

*Modalità e requisiti per lo svolgimento delle attività di fattoria didattica (articolo 2, comma 1, lettera f)*

- a) I visitatori devono essere accolti e accompagnati in azienda da almeno un tutore aziendale;
- 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 (*)	Quantità minima fino a 10 posti tavola e/o per mezza pensione o pensione completa (**)	Quantità minima oltre i 10 posti tavola (**)
<b>Gruppo 1</b>		
a) Allevamenti (***)	3 UBA	6 UBA
b) Itticolo	m <sup>2</sup> 500	m <sup>2</sup> 1000
c) Fruttiviticolo specializzato	m <sup>2</sup> 7.500	m <sup>2</sup> 15.000
d) Orticolo specializzato in campo (****)	m <sup>2</sup> 500	m <sup>2</sup> 1.000
e) Orticolo specializzato in serra o tunnel (patata esclusa)	m <sup>2</sup> 250	m <sup>2</sup> 500
<b>Gruppo 2</b>		

a) Orticolo specializzato in campo (****)	m <sup>2</sup> 500	m <sup>2</sup> 1.000
b) Orticolo specializzato in serra o tunnel (patata esclusa)	m <sup>2</sup> 250	m <sup>2</sup> 500
c) Itticolo	m <sup>2</sup> 500	m <sup>2</sup> 1.000
d) Fruttiviticolo specializzato	m <sup>2</sup> 7.500	m <sup>2</sup> 15.000
e) Piccoli frutti e fragole in coltura specializzata	m <sup>2</sup> 750	m <sup>2</sup> 1.500
f) Apicolo	25 arnie attive	50 arnie attive
g) Colture minori (castagno, noci, olivo, mais alimentare, ecc) (*****)	m <sup>2</sup> 2.500	m <sup>2</sup> 5.000
h) Elicicoltura	m <sup>2</sup> 500	m <sup>2</sup> 1.000

### Note all'allegato A, sezione II

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

(\*\*) Ai fini della verifica delle condizioni previste dall'art. 3, comma 2, la superficie considerata è la superficie netta di coltura specializzata.

(\*\*\*) 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. Non sono considerabili gli allevamenti condotti con contratti di soccida. 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

(\*\*\*\*) 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. Rispetto alla superficie minima ad orticole indicata in tabella la coltura della patata non può rappresentare più del 60% della stessa.

(\*\*\*\*\* 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) <sup>(30)</sup>

#### 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 tipici**

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

1. Se i periodi di apertura dell'alloggio con mezza pensione o pensione completa coincidano con quelli della somministrazione di pasti e di bevande tipiche, ai fini del calcolo della connessione si applicano:

- a) i valori medi unitari per il pernottamento con prima colazione;
- b) i valori medi unitari per la somministrazione di pasti e bevande tipiche.

### **Ospitalità in spazi aperti**

Ore/mese per piazzola/mini piazzola: 6

Ore/mese per area sosta: 3

## Allegato C

### *Dotazioni (articoli 10, 11, 12, 14, 16, 18) (<sup>31</sup>)*

#### 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) *omissis*

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  
*omissis* <sup>(32)</sup>

Allegato E <sup>(33)</sup>

## Sezione I

*Elementi per la valutazione ai fini della classificazione (artt. 32 e 33)*

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.

	Parametri	Punti
--	-----------	-------

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
	presa telefonica in ogni camera	1
	connessione per internet	1
	internet WiFi - chiavi elettroniche - domotica	1
	televisione spazi comuni	1
	televisione 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 colturale 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>Punti</b>
Ecocompatibilità	l'azienda è certificata biologica o in conversione ai sensi del reg. CE 2092/91 (I)	4
	adesione a protocolli di autodisciplina per la produzione integrata (II)	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 colturale e di allevamento	presenza di almeno 2 colture (arbustive, arboree o erbacee) e di 1 allevamento di una certa rilevanza quali-quantitativa (III)	3
	presenza di almeno 2 colture (arbustive, arboree o erbacee) o di 2 allevamenti di una certa rilevanza quali-quantitativa	2
	allevamenti caratteristici del territorio (IV)	2
	coltivazioni a DOC, DOCG, DOP o IGP o comunque tradizionali provinciali (V)	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 (documentabili): 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
Contesto naturalistico	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
Ecocompatibilità struttura e servizi offerti	struttura portante dell'edificio in legno	2
	immobile con consumi energetici certificati paragonabili alla categoria A+, A o B+;	3
	certificazioni tipo ecolabel, marchi di qualità ambientale ecoristorazione Trentino	3

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.

	Parametri	Punti
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
	centro benessere	3
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 m <sup>2</sup> ) 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






#### Note all'allegato E, sezione I

- (I) E' tale l'azienda che svolge attività produttiva biologica nel rispetto del regolamento (CEE) n. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007. L'operatore deve pertanto risultare iscritto nell'elenco provinciale degli operatori biologici di cui alla legge provinciale sull'agricoltura.
- (II) 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.
- (III) Ai fini della presente classificazione si considerano rilevanti:
- 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 (\*) dell'allegato A.
- (IV) 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.
- (V) I vigneti per la produzione di vini a DOP o a IGP sono quelli riconosciuti tali all'interno dello schedario viticolo previsto dal D.M. 16 dicembre 2010.  
Sono produzioni a marchio DOP e IGP quelle riconosciute ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari e successive modificazioni ed integrazioni. 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.

## 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 agriturbistica 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 50 punti, nel rispetto del punteggio minimo per tabella riportato a lato.	15	25	10
	Le aziende soddisfano i requisiti di sufficienza e raggiungono un punteggio complessivo di almeno 65 punti, nel rispetto del punteggio minimo per tabella riportato a lato.	25	25	15
	Le aziende soddisfano i requisiti di sufficienza e raggiungono un punteggio complessivo di almeno 85 punti, nel rispetto del punteggio minimo per tabella riportato a lato.	35	30	20

### Allegato E bis

*Descrizione del marchio di qualificazione delle aziende agrituristiche (art. 34, comma 2)*

(<sup>34</sup>)

#### 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.

## 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%.

## NOTE

- (1) Articolo già modificato dall'art. 2 del d.p.p. 31 ottobre 2003, n. 37-158/Leg e dall'art. 1 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg, e così sostituito dall'art. 1 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.
- (2) Articolo già modificato dall'art. 3 del d.p.p. 31 ottobre 2003, n. 37-158/Leg, dall'art. 2 del d.p.p. 29 marzo

2006, n. 5-58/Leg e dall'art. 1 del d.p.p. 14 gennaio 2010, n. 1-33/Leg, e così sostituito dall'art. 2 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.

- (3) Articolo così modificato dall'art. 4 del d.p.p. 31 ottobre 2003, n. 37-158/Leg e dall'art. 3 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.
- (4) Articolo così modificato dall'art. 5 del d.p.p. 31 ottobre 2003, n. 37-158/Leg, dall'art. 3 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg e dall'art. 4 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.
- (5) Articolo già modificato dall'art. 6 del d.p.p. 31 ottobre 2003, n. 37-158/Leg e dall'art. 4 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg, e così sostituito dall'art. 5 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.
- (6) Articolo così sostituito dall'art. 7 del d.p.p. 31 ottobre 2003, n. 37-158/Leg, modificato dall'art. 5 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg (nell'inserimento di queste ultime modificazioni s'è corretta un'imprecisione sull'individuazione di una parte da modificare), dall'art. 2 del d.p.p. 14 gennaio 2010, n. 1-33/Leg e dall'art. 6 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.
- (7) Articolo così modificato dall'art. 8 del d.p.p. 31 ottobre 2003, n. 37-158/Leg, dall'art. 6 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg e dall'art. 7 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.
- (8) Lettera abrogata dall'art. 7 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg.
- (9) Articolo così modificato dall'art. 8 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg e dall'art. 8 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.
- (10) Comma così modificato dall'art. 9 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg e dall'art. 9 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.
- (11) Articolo così modificato dall'art. 10 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg e dall'art. 10 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.
- (12) Articolo così modificato dall'art. 9 del d.p.p. 31 ottobre 2003, n. 37-158/Leg, dall'art. 11 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg e dall'art. 11 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.
- (13) Articolo così modificato dall'art. 12 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg e dall'art. 12 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg (nell'inserimento di queste ultime modificazioni s'è corretta un'imprecisione sull'individuazione di una parte da modificare)
- (14) Articolo già modificato dall'art. 3 del d.p.p. 14 gennaio 2010, n. 1-33/Leg, e così sostituito dall'art. 13 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.
- (15) Articolo così modificato dall'art. 13 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg e dall'art. 14 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.
- (16) Articolo abrogato dall'art. 14 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg.
- (17) Articolo così modificato dall'art. 10 del d.p.p. 31 ottobre 2003, n. 37-158/Leg, dall'art. 15 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg e dall'art. 15 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.
- (18) Capo così sostituito dall'art. 16 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg.
- (19) Articolo così sostituito dall'art. 16 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg.
- (20) Articoli abrogati (sia pure in maniera impropria) dall'art. 16 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg.
- (21) Articolo abrogato dall'art. 16 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.
- (22) Rubrica così sostituita dall'art. 17 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg.
- (23) Articolo così modificato dall'art. 17 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.

- (24) Capo aggiunto dall'art. 18 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg.
- (25) Articolo così sostituito (sia pure in maniera impropria) dall'art. 18 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg.
- (26) Articolo aggiunto dall'art. 18 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg e così sostituito dall'art. 18 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.
- (27) Articolo aggiunto dall'art. 18 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg.
- (28) Articolo abrogato dall'art. 19 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.
- (29) Allegato già sostituito dall'art. 13 del d.p.p. 31 ottobre 2003, n. 37-158/Leg e dall'art. 19 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg, e così sostituito dall'art. 20 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.
- (30) Allegato già sostituito dall'art. 14 del d.p.p. 31 ottobre 2003, n. 37-158/Leg e dall'art. 20 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg, e così sostituito dall'art. 21 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.
- (31) Allegato così sostituito dall'art. 21 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg, e modificato dall'art. 22 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.
- (32) Allegato abrogato dall'art. 22 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg.
- (33) Allegato così sostituito dall'art. 23 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg, e modificato dall'art. 23 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.
- (34) Allegato aggiunto dall'art. 24 del d.p.p. 29 marzo 2006, n. 5-58/Leg e così sostituito dall'art. 24 del d.p.p. 13 agosto 2013, n. 15-117/Leg.