

## AGRITURISMO O OSPITALITA' RURALE

Per attività agrituristiche si intendono le attività di ricezione ed ospitalità esercitate in azienda dagli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del Codice civile, anche nella forma di società di capitali o di persone, in rapporto di connessione con le attività agricole di coltivazione, allevamento e silvicoltura. Rientrano nell'agriturismo e sono assoggettate alle prescrizioni di cui alla legge regionale n. 4/2009 le seguenti attività, anche se svolte disgiuntamente:

- a) dare ospitalità in alloggi o in spazi aperti attrezzati destinati alla sosta;
- b) somministrare pasti e bevande;
- c) organizzare degustazioni di prodotti aziendali trasformati in prodotti enogastronomici ivi inclusa la mescita dei vini;
- d) organizzare attività ricreative, culturali, didattiche, di pratica sportiva, escursionistiche e di ippoturismo, anche in convenzione con enti pubblici, finalizzate alla valorizzazione del territorio, delle attività e del patrimonio rurale.

La connessione dell'attività agriturbistica rispetto a quella agricola, che deve rimanere prevalente, viene calcolata in tempo di lavoro. Il carattere di prevalenza si intende realizzato quando le giornate di lavoro da impiegare nell'attività agricola sono superiori a quelle calcolate per svolgere l'attività agriturbistica. La determinazione delle giornate di lavoro deve tener conto di situazioni di particolare disagio operativo in relazione alle caratteristiche del territorio e alle condizioni socioeconomiche della zona, nonché delle tecniche colturali adottate stabilmente dall'imprenditore agricolo.

Gli spazi aperti devono essere organizzati in piazzole per la sosta di tende, camper od altre attrezzature da campeggio e devono essere dotati di servizi minimi previsti.

L'attività di somministrazione di pasti e bevande all'interno dell'impresa agriturbistica è ammessa nei limiti determinati dalla disponibilità della materia prima agricola aziendale, e comunque per un volume non superiore alla media di 50 pasti giornalieri su base mensile. I pasti e le bevande offerti al pubblico devono essere espressione e valorizzazione delle tradizioni enogastronomiche tipiche locali e della cultura gastronomica dell'Emilia-Romagna.

Nella somministrazione di pasti e bevande possono essere impiegate le seguenti tipologie di prodotto: prodotti propri dell'azienda agricola e prodotti ricavati da materie prime dell'azienda anche attraverso lavorazioni effettuate da terzi prodotti regionali con marchio DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG, QC e tipici regionali inseriti nell'apposito Albo ministeriale, prodotti biologici regionali acquistati da aziende agricole del territorio regionale o loro consorzi, nonché prodotti di altre aziende agricole regionali acquistati direttamente dai produttori, con preferenza a quelli della zona, o da loro strutture collettive di trasformazione e commercializzazione.

I prodotti propri devono rappresentare almeno il 35% in valore del prodotto totale annuo utilizzato. Tale percentuale è ridotta al 25% per le aziende situate nel territorio ricompreso in Unioni di Comuni montani. La somma dei prodotti elencati sopra, deve essere superiore all'80% del prodotto totale annuo utilizzato. La rimanente quota di prodotto deve provenire preferibilmente e per quanto possibile da artigiani alimentari della zona e riferirsi a produzioni agricole regionali.

È istituita una forma specifica di agriturismo denominata **ospitalità rurale familiare**, che può essere svolta esclusivamente nei territori delle Unioni di Comuni montani, nelle aree svantaggiate, naturali e protette, nelle zone siti di interesse comunitario e zone di protezione speciale. L'attività può essere esercitata solo dall'imprenditore agricolo professionale (IAP) e dai suoi familiari esclusivamente nella parte abitativa del fabbricato rurale ed è incompatibile con qualsiasi altra forma ricettiva o di ospitalità agriturbistica.

L'imprenditore agricolo ha l'obbligo di mantenere la residenza nel fabbricato adibito all'attività.

Nell'ambito dell'ospitalità rurale familiare la ricettività è limitata ad un massimo di nove persone al giorno; la somministrazione dei pasti può essere effettuata solo ed esclusivamente a coloro che usufruiscono anche dell'ospitalità.

I requisiti igienico-sanitari ed urbanistici e agibilità sono quelli delle abitazioni rurali. Per gli operatori che svolgono l'attività di ospitalità rurale familiare è prevista specifica annotazione nell'elenco degli operatori agriturbistici. Le attività di ospitalità rurale familiare devono fregiarsi di un ulteriore apposito logo predisposto ed approvato dalla Regione.

## REQUISITI

### REQUISITI SOGGETTIVI

- Essere imprenditore agricolo e avere ottenuto l'abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica e una certificazione relativa al rapporto di connessione dell'attività agrituristica con l'attività agricola e essere iscritti all'elenco regionale degli operatori agrituristici.  
L'abilitazione viene rilasciata agli imprenditori agricoli provvisti di attestato di frequenza ai corsi per operatore agrituristico, che dimostrano di non essere in una delle condizioni considerate ostative al rilascio. Ai fini del rilascio della certificazione del rapporto di connessione, deve essere verificato ed attestato che l'attività agricola è prevalente rispetto a quella agrituristica. Il carattere della prevalenza si intende realizzato quando le giornate di lavoro da impiegare nell'attività agricola sono superiori a quelle calcolate per svolgere l'attività agrituristica.
- Essere iscritto al Registro delle Imprese tenuto dalla Camera di Commercio, in qualità di imprenditore agricolo;

### REQUISITI OGGETTIVI

- Essere proprietario o avere ad altro titolo la disponibilità dell'immobile oggetto dell'intervento conformi dal punto di vista edilizio, impiantistico e di prevenzione incendi. Possono essere utilizzati per le attività agrituristiche tutti gli edifici esistenti sul fondo, sia strumentali all'attività agricola che a destinazione abitativa dell'imprenditore.
- L'ospitalità è ammessa nei fabbricati adibiti all'attività agrituristica e negli spazi aperti, entro i limiti, rispettivamente di numero di camere ammobiliate e di piazzole, stabiliti dall'art. 5 della legge regionale 4/2009. L'alloggio offerto può essere strutturato liberamente dall'operatore agrituristico in funzione del servizio che intende offrire: camere, miniappartamenti, unità abitative autonome, camerate, ed altre tipologie purché siano realizzate nel rispetto delle norme vigenti ed in particolare di quelle urbanistiche ed igienico-sanitarie.
- All'esterno dell'attività dovranno essere esposti, in modo ben visibile, i marchi identificativi dell'attività come definiti dalla Regione Emilia-Romagna.

## PROCEDIMENTI

Per tutte le istanze relative all'attività di Agriturismo, si deve utilizzare la piattaforma [Accesso Unitario](#), selezionando il SUAP del Comune territorialmente competente

## NORMATIVA

Si possono consultare i seguenti siti: "[Normattiva](#)" per le norme statali e per le norme regionali <https://demetra.regione.emilia-romagna.it>:

- **Circolare Assessorati Sanità e Servizi Sociali e Edilizia e Casa 24 aprile 1995, n. 19** - Indirizzi in materia igienico-edilizia in applicazione della L.R. 28 giugno 1994, n. 26 sull'esercizio dell'Agriturismo;
- **L. 20 febbraio 2006, n. 96** - Disciplina dell'agriturismo;
- **L.R. 31 marzo 2009, n. 4 modificata dalla LR 24/2017, art.74** - "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole" – Criteri di attuazione del Settore Agriturismo;
- **Delibera Giunta regionale 11 luglio 2011, n. 987 - L.R. n. 4 del 31 marzo 2009** - "Disciplina dell'agriturismo e della multifunzionalità delle aziende agricole" – Modifiche e approvazione Criteri di attuazione del Settore Agriturismo;
- **Determinazione dirigenziale del responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti della regione Emilia-Romagna 27 dicembre 2011, n. 16842** - Procedura per la registrazione delle attività e il riconoscimento degli stabilimenti del settore alimentare e dei sottoprodotti di origine animale di cui alla Delibera di Giunta regionale 7 luglio 2008, n. 1015;