



Turismo Rurale “Top di Marca”  
**VADEMECUM PER L’OPERATORE  
DEL TURISMO RURALE**

con il contributo di



CAMERA DI COMMERCIO  
TREVISO - BELLUNO | DOLOMITI  
bellezza e impresa



## INDICE

Premessa

### PRIMA SEZIONE

#### **Contesto normativo, regolamentare, organizzativo e strutturale**

I.1 Normativa e regolamentazione nazionale e regionale in materia di attività agrituristiche, turismo rurale, fattorie didattiche e agricoltura sociale

I.1.1 Normativa nazionale

I.1.2 Definizioni

I.1.3 Normativa regionale - Veneto

I.1.4 Provvedimenti amministrativi regionali - Veneto

I.2 Normativa e regolamentazione sanitaria legata alla trasformazione, manipolazione, conservazione ed alla somministrazione di alimenti di origine agricola

I.2.1 Definizioni e disposizioni

I.2.2 PPL - Piccole Produzioni Locali

I.2.3 Approfondimenti e specificità territoriali

I.3 Recupero e valorizzazione di immobili e strutture agricole

I.3.1 Disposizioni regionali

I.3.2 Approfondimenti e specificità territoriali

### SECONDA SEZIONE

#### **Come avviare una attività**

II.1 Agriturismo

II.1.1 Soggetti

II.1.2 Modulistica

II.1.3 Procedure

II.1.4 Riferimenti

II.2 Turismo rurale

II.2.1 Soggetti

II.2.2 Modulistica e Procedure

II.2.3 Riferimenti

II.3 Fattoria didattica

II.3.1 Soggetti

II.3.2 Modulistica e Procedure

II.3.3 Riferimenti

II.4 Agricoltura sociale

II.4.1 Soggetti

II.4.2 Modulistica e Procedure

II.4.3 Riferimenti



## TERZA SEZIONE

### **Il controllo dell'attività**

#### III.1 Obiettivi del controllo

##### III.1.1 Soggetti

##### III.1.2 Infrazioni

##### III.1.3 Procedure

## QUARTA SEZIONE

### **La formazione**

#### IV.1 Obiettivi dell'attività di formazione

##### IV.1.1 Soggetti

##### IV.1.2 Contenuti della formazione base (obbligatoria)

##### IV.1.3 Formazione ricorrente (volontaria)

##### IV.1.4 Formazione opzionale (volontaria)

## QUINTA SEZIONE

### **Promozione, valorizzazione e comunicazione**

#### V.1.1 Il Marchio Turistico Collettivo Regionale "Veneto The Land of Venice"

#### V.1.2 Coordinamento a sistema: i Consorzi di Promozione Turistica

#### V.1.3 Coordinamento a sistema: le Professioni Turistiche

#### V.1.4 Riferimenti

## SESTA SEZIONE

### **Fondi, contributi e risorse**

#### VI.1 Obiettivi

##### VI.1.1 Fondi comunitari, nazionali e regionali

##### VI.1.2 Soggetti e modalità di accesso

##### VI.1.3 Complemento di Sviluppo Rurale - CSR e Piano di Sviluppo Rurale - PSR

##### VI.1.4 Principali misure di interesse per il settore nel CSR e nel PSR

##### VI.1.5 Il Leader, i GAL ed il Piano di Sviluppo Locale - PSL

##### VI.1.6 Altri fondi comunitari (InterReg)

##### VI.1.7 La programmazione regionale: il Piano Strategico regionale e le misure di sostegno regionale a bando

##### VI.1.8 - Il valore strategico dei Progetti Coordinati: il ruolo delle Associazioni Agrituristiche

## SETTIMA SEZIONE

### **L'attività di agriturismo, turismo rurale fattorie didattiche e agricoltura sociale all'interno dell'attuale contesto turistico locale, nazionale ed internazionale**

#### VII.1 Obiettivi

##### VII.1.1 Il turismo esperienziale

##### VII.1.2 Il turismo ambientale e sostenibile

##### VII.1.3 Il turismo escursionistico e sportivo

##### VII.1.4 Il turismo storico e religioso (cammini)

##### VII.1.5 Il turismo su due ruote

##### VII.1.6 Il turismo eno-gastronomico

##### VII.1.7 Riferimenti



## Premessa

Nel 2023 secondo i dati dell'Ufficio di Statistica della Regione Veneto, il Veneto ha registrato un totale di 21,1 milioni di arrivi e 71,9 milioni di presenze, superando i livelli pre-pandemici del 2019 con un incremento degli arrivi è stato del 16,1% rispetto al 2022. L'Osservatorio sull'Economia del Turismo delle Camere di commercio rileva che in Veneto il 45,7% dei turisti è di età compresa tra i 27 e i 57 anni e il 33% da Baby Boomers (58-77 anni) e con un 63,2% dei turisti interessato a percorsi culturali, pacchetti eno-gastronomici e turismo slow e green, con 1 turista su 10 che punta al turismo a contatto con la natura.

In Provincia di Treviso le presenze turistiche nel 2023 sono cresciute del 24,9%, con il sito Unesco delle Colline di Conegliano Valdobbiadene a trainare i flussi turistici, con 482.222 presenze totali, segnando un aumento del 18% rispetto al 2022, insieme ai centri storici.

In Veneto e nella Marca il settore primario svolge un ruolo da protagonista nell'attrattività e nell'offerta turistica, non solo attraverso la proposta di alloggio offerta dalle strutture agrituristiche (circa 1.162.000 presenze pari all'1,7% delle presenze turistiche in Veneto), ma anche con le proposte delle cantine che aprono al pubblico con il recente riconoscimento dell'enoturismo, la valorizzazione della tradizione culinaria e dei prodotti locali della ristorazione agrituristica, i percorsi offerti dalle fattorie didattiche, la promozione dei prodotti agricoli con la vendita diretta in azienda.

Le aziende agricole inoltre rivestono un ruolo importante nel curare, mantenere e spesso delineare quel paesaggio rurale che caratterizza molte aree della nostra Provincia e che attrae per la bellezza e il contatto con la natura di cui consente di godere.

Se è vero che il turista ricerca esperienze autentiche da vivere durante il proprio soggiorno e di cui poter conservare e trasmettere il ricordo, diventa sempre più importante la capacità degli operatori, con cui entra in relazione, di facilitarlo nella selezione delle proposte che il territorio offre e di farsi parte integrante del vissuto della permanenza nella Marca. La qualificazione professionale, la conoscenza del territorio, la messa in rete di informazioni e contatti creano l'ambiente condiviso e rafforzativo all'interno del quale ogni attore della filiera turistica svolge la propria attività imprenditoriale.

Prima di tutto, le strutture che offrono ospitalità agrituristica e attività collegate nell'ambito del settore rurale, hanno necessità di rispondere a canoni di qualità organizzativa e di gestione, che sia immediatamente percepita dall'ospite e garantisca sicurezza e affidabilità. A tal riguardo molti sono gli adempimenti amministrativi e tecnici di cui tener conto, in maniera specifica relativamente ai servizi offerti da ciascuna struttura. Per le imprese risulta spesso dispersivo orientarsi tra i molteplici obblighi burocratici che richiedono un approccio multidisciplinare, ma che possono distinguere l'eccellenza e la qualificazione.



## PRIMA SEZIONE

### **Contesto normativo, regolamentare, organizzativo e strutturale**

#### **I.1 - Normativa e regolamentazione nazionale e regionale in materia di attività agrituristica, turismo rurale, fattorie didattiche e agricoltura sociale**

##### **I.1.1 - Normativa nazionale**

Con il comma 1 dell'Art. 1 del [D. Lgs. 18 maggio 2001, n. 228](#) "Orientamento e modernizzazione del settore agricolo, a norma dell'articolo 7 della Legge 5 marzo 2001, n. 57." é stato completamente riformulato l'Art. 2135 - Imprenditore agricolo - del Codice Civile:

CAPO II  
Dell'impresa agricola  
Sezione I  
Disposizioni generali

Art. 2135. (Imprenditore agricolo).

È imprenditore agricolo chi esercita una delle seguenti attività: coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali e attività connesse. Per coltivazione del fondo, per selvicoltura e per allevamento di animali si intendono le attività dirette alla cura ed allo sviluppo di un ciclo biologico o di una fase necessaria del ciclo stesso, di carattere vegetale o animale, che utilizzano o possono utilizzare il fondo, il bosco o le acque dolci, salmastre o marine. Si intendono comunque connesse le attività, esercitate dal medesimo imprenditore agricolo, dirette alla manipolazione, conservazione, trasformazione, commercializzazione e valorizzazione che abbiano ad oggetto prodotti ottenuti prevalentemente dalla coltivazione del fondo o del bosco o dall'allevamento di animali, nonché le attività dirette alla fornitura di beni o servizi mediante l'utilizzazione prevalente di attrezzature o risorse dell'azienda normalmente impiegate nell'attività agricola esercitata, ivi comprese le attività di valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale, ovvero di ricezione ed ospitalità come definite dalla legge.

Si tratta di fatto della conferma complessiva e definitiva che le c. d. "attività connesse" e tra queste le attività di ricezione ed ospitalità come definite dalla legge rientrano a pieno titolo tra le attività agricole.

Attraverso la riforma complessiva dell'Art. 2135 CC, il D. Lgs. n. 228/2001 ha introdotto per la prima volta nell'ordinamento nazionale il concetto di agricoltura che oltre a produrre beni concorre anche alla fornitura di servizi e, tra questi, le attività legate alla valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale e forestale e quelle di ricezione ed ospitalità, come definite dalla legge.



Da un primo e sintetico elenco di “attività connesse” dell’epoca (il D. Lgs. n. 228/2001 nasce praticamente alla fine del secondo millennio, in coincidenza con la riforma del modello agricolo europeo da parte della UE) il tema delle attività connesse, e quindi il tema della multifunzionalità si è via via implementato ad altri ambiti e filoni operativi, e tra questi alla valenza ambientale dell’attività agricola che, ormai da tempo, è stata implementata nei c. d. “servizi ecosistemici”.

Quindi l’agriturismo prima e poi il turismo rurale sono stati i primi caposaldi della valorizzazione del ruolo multifunzionale dell’attività agricola.

In precedenza era stata la [L. 5 dicembre 1985, n. 730](#) “Disciplina dell’agriturismo” che, con l’art. 2 Definizione di attività agrituristiche, aveva operato una sorta di lettura, di interpretazione dell’art. 2135 C.C.: per attività agrituristiche si intendono esclusivamente le attività di ricezione ed ospitalità esercitate dagli imprenditori agricoli di cui all’articolo 2135 del codice civile, singoli od associati, e da loro familiari di cui all’articolo 230-bis del codice civile, attraverso l’utilizzazione della propria azienda, in rapporto di connessione e complementarietà rispetto alle attività di coltivazione del fondo, silvi-coltura, allevamento del bestiame, che devono comunque rimanere principali. Lo svolgimento di attività agrituristiche, nel rispetto delle norme di cui alla presente legge, non costituisce distrazione della destinazione agricola dei fondi e degli edifici interessati. Rientrano fra tali attività:

- a) dare stagionalmente ospitalità, anche in spazi aperti destinati alla sosta di campeggiatori;
- b) somministrare per la consumazione sul posto pasti e bevande costituiti prevalentemente da prodotti propri, ivi compresi quelli a carattere alcolico e superalcolico;
- c) organizzare attività ricreative o culturali nell’ambito dell’azienda. Sono considerati di propria produzione le bevande e i cibi prodotti e lavorati nell’azienda agricola nonché quelli ricavati da materie prime dell’azienda agricola anche attraverso lavorazioni esterne.”, ma senza in ruolo di una modifica normativa complessiva come con il D. Lgs. n. 228/2001.

La successiva [L. 20 febbraio 2006, n. 96](#) “Disciplina dell’agriturismo”, oltre a sostituire, abrogandola, la L. n. 730/1985, si limita a reiterare l’approccio di lettura/interpretazione con l’Art. 2 “Definizione di attività agrituristiche”:

1. Per attività agrituristiche si intendono le attività di ricezione e ospitalità esercitate dagli imprenditori agricoli di cui all’articolo 2135 del codice civile, anche nella forma di società di capitali o di persone, oppure associati fra loro, attraverso l’utilizzazione della propria azienda in rapporto di connessione con le attività di coltivazione del fondo, di silvicoltura e di allevamento di animali.
2. Possono essere addetti allo svolgimento dell’attività agriturbistica l’imprenditore agricolo e i suoi familiari ai sensi dell’articolo 230-bis del codice civile, nonché i lavoratori dipendenti a tempo determinato, indeterminato e parziale. Gli addetti di cui al periodo precedente sono considerati lavoratori agricoli ai fini della vigente disciplina previdenziale, assicurativa e fiscale. Il ricorso a soggetti esterni e’ consentito esclusivamente per lo svolgimento di attività e servizi complementari.



3. Rientrano fra le attività agrituristiche: a) dare ospitalità in alloggi o in spazi aperti destinati alla sosta di campeggiatori; b) somministrare pasti e bevande costituiti prevalentemente da prodotti propri e da prodotti di aziende agricole della zona, ivi compresi i prodotti a carattere alcolico e superalcolico, con preferenza per i prodotti tipici e caratterizzati dai marchi DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG o compresi nell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, secondo le modalità indicate nell'articolo 4, comma 4; c) organizzare degustazioni di prodotti aziendali, ivi inclusa la mescita di vini, alla quale si applica la legge 27 luglio 1999, n. 268; d) organizzare, anche all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa, attività ricreative, culturali, didattiche, di pratica sportiva, nonché escursionistiche e di ippoturismo, anche per mezzo di convenzioni con gli enti locali, finalizzate alla valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale.

4. Sono considerati di propria produzione i cibi e le bevande prodotti, lavorati e trasformati nell'azienda agricola nonché quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola e ottenuti attraverso lavorazioni esterne.

5. Ai fini del riconoscimento delle diverse qualifiche di imprenditore agricolo, nonché della priorità nell'erogazione dei contributi e, comunque, ad ogni altro fine che non sia di carattere fiscale, il reddito proveniente dall'attività agriturbistica è considerato reddito agricolo.", ampliando l'elenco delle attività agrituristiche e prevedendo che alla realizzazione di queste attività possono concorrere, oltre al titolare dell'impresa agricola, anche altre figure aziendali.

Da una chiave di lettura/interpretazione ed integrazione delle attività agricole da parte della L. n. 96/2006, tutt'ora vigente e applicabile, si è quindi arrivati alla riforma complessiva dell'art. 2135 C. C. come operata dal D. Lgs. n. 228/2001 (quindi ben 5 anni prima), con tutte le valenze civilistiche, fiscali e tributarie connesse alla definizione di impresa e di attività agricola. In questo contesto complessivo che ha trovato origine la normativa regionale di settore approvata dopo il 2001 (in vigore della L. n. 730/1985) e dopo il 2006 (in vigore della L. n. 96/2006).

## I.1.2 - Definizioni

Abbiamo scelto, in maniera deliberata e consapevole, di fare riferimento, per questa sezione di definizioni delle diverse attività connesse alla ricezione ed all'ospitalità nell'ambito dell'attività agricola, alle definizioni correnti che possono essere rinvenute nell'ambito di ricerche on-line e di contenuti di IA; e ciò allo scopo di poter confrontare quelle che sono le informazioni e le attese a livello di opinione pubblica, e quindi di utenza, con quelle che sono invece le definizioni e le individuazioni formali ed ufficiali che sono ricavabili dalla normativa, nazionale e regionale, e dai provvedimenti di regolamentazione e procedurali e di essere di stimolo per gli operatori e per i tecnici del settore rispetto alle caratteristiche ed alle modalità di presentazione e di interpretazione del proprio ruolo nei confronti dell'utenza e del mercato.

L'**attività agriturbistica** è l'ospitalità e la ricezione (alloggio, ristorazione, attività ricreative) esercitate da imprenditori agricoli (anche società) attraverso l'utilizzo della propria azienda agricola, in stretta connessione e complementarietà con le attività di coltivazione, allevamento o sil-





vicoltura, integrando il reddito agricolo e valorizzando il territorio rurale. Deve essere un'attività connessa, non prevalente, e l'ospitalità avviene in edifici esistenti o spazi aperti dell'azienda.

Elementi chiave della definizione:

Soggetto: Imprenditore agricolo (o società).

Attività: Ricezione e ospitalità (pernottamento, pasti, degustazioni, attività ricreative).

Requisito di connessione: L'attività turistica deve essere complementare e funzionale a quella agricola principale (coltivazione, allevamento).

Utilizzo dell'azienda: Si devono usare i beni strumentali dell'azienda agricola.

Finalità: Integrare i redditi agricoli, creare occupazione rurale e valorizzare il patrimonio rurale.

Attività tipiche svolte:

Ospitalità in alloggi o campeggio.

Somministrazione di pasti e bevande (con prevalenza di prodotti aziendali).

Degustazione di prodotti aziendali (vino, olio, ecc.).

Organizzazione di attività ricreative, culturali, didattiche, sportive legate alla vita rurale (escursioni, ippoturismo).

Il **turismo rurale** è una forma di viaggio in aree di campagna e piccoli borghi, focalizzata sull'esperienza diretta del territorio, natura, agricoltura e tradizioni locali, con ritmi lenti e basso impatto ambientale, promuovendo lo sviluppo sostenibile delle comunità rurali attraverso ospitalità, enogastronomia e attività connesse. Si distingue dall'agriturismo perché quest'ultimo è legato prevalentemente all'attività agricola dell'imprenditore, mentre il turismo rurale può essere più ampio, ma entrambi mirano alla valorizzazione delle identità locali e dei paesaggi rurali.

Caratteristiche principali:

Localizzazione: Aree rurali con bassa densità abitativa, paesaggi agricoli e silvicolture.

Esperienza: Contatto autentico con la natura, le tradizioni, la cultura locale e gli stili di vita rurali.

Attività: Passeggiate, trekking, cicloturismo, degustazioni, laboratori, visite a fattorie didattiche, raccolta prodotti, e partecipazione alla vita agricola.

Obiettivi: Sviluppo sostenibile, diversificazione economica delle aree rurali, conservazione del patrimonio e sostegno alle comunità.

Tipologia: Turismo lento, sostenibile, esperienziale e a basso impatto, in contrapposizione al turismo di massa.





Una **fattoria didattica** è un'azienda agricola che offre attività educative e ricreative per far conoscere al pubblico (soprattutto bambini e scuole) il mondo rurale, l'agricoltura, gli animali, l'origine dei cibi e le tradizioni, attraverso esperienze pratiche, laboratori e contatto diretto con la natura e gli animali. Funziona come un ponte tra città e campagna, promuovendo la sostenibilità, il consumo consapevole e il rispetto per l'ambiente e le tradizioni locali, con l'agricoltore che diventa un educatore che trasmette il proprio sapere.

Cosa si fa in una fattoria didattica?

Attività pratiche: Mungere le mucche, dare da mangiare agli animali, raccogliere frutta e verdura, impastare il pane, trasformare i prodotti (es. fare il formaggio).

Laboratori: Creare candele con cera d'api, usare pigmenti naturali, percorsi sensoriali.

Educazione ambientale: Scoprire piante, insetti, fauna locale, imparare a rispettare l'equilibrio naturale.

Conoscenza del territorio: Comprendere i cicli agricoli, i mestieri, il paesaggio rurale e l'importanza di un'alimentazione sana.

Obiettivi principali:

Collegare la città alla campagna: Favorire l'incontro tra diversi mondi.

Educare al consumo consapevole: Mostrare l'origine genuina dei prodotti.

Promuovere la sostenibilità: Sensibilizzare al rispetto ambientale e alla biodiversità.

Preservare le tradizioni: Tramandare la cultura rurale e i mestieri antichi.

**L'agricoltura sociale** è un approccio innovativo che unisce la produzione agricola con obiettivi sociali, terapeutici ed educativi, utilizzando le risorse della terra (coltivazione, allevamento) per offrire servizi di welfare, inclusione lavorativa e riabilitazione a persone fragili o svantaggiate, creando benessere per individui e comunità. Si tratta di un'agricoltura multifunzionale che integra la produzione di cibo con la cura della persona, promuovendo sostenibilità ambientale e coesione sociale.

Cosa fa:

Inserimento socio-lavorativo: Offre opportunità di formazione e lavoro a persone con disabilità, giovani a rischio, migranti e altri soggetti svantaggiati.

Servizi socio-sanitari: Utilizza attività come l'ortoterapia, la pet-therapy o l'ippoterapia come supporto a percorsi di cura e riabilitazione psicofisica.

Educazione e formazione: Realizza progetti di educazione alimentare, ambientale e di riscoperta del territorio.

Coesione sociale: Crea spazi di socializzazione, aggregazione e crescita personale, rafforzando il tessuto comunitario.



Chi la pratica:

Imprenditori agricoli, Cooperative sociali, Imprese sociali, Associazioni e operatori del settore sociale.

Benefici principali:

Per le persone: Miglioramento della salute mentale e fisica, recupero dell'auto-stima, nuove competenze, reinserimento sociale.

Per la comunità: Creazione di reti di supporto, miglioramento della qualità della vita, accesso a servizi welfare.

Per l'ambiente: Promozione di pratiche agricole sostenibili e tutela della biodiversità.

### I.1.3 - Normativa regionale - Veneto

L'applicazione a livello regionale della L. n. 730/1985 è avvenuta prima con la Legge regionale n. 15/1991 e poi con la [Legge Regionale 18 aprile 1997](#), n. 9 "Nuova disciplina per l'esercizio dell'attività agrituristica".

Tra gli elementi di maggiore rilievo della LR n. 9/1997 la previsione del Piano Agrituristico Aziendale, l'individuazione di primo percorso formativo a supporto del riconoscimento dell'attività e dell'iscrizione nell'elenco regionale e una ampia delega operativa a Province e Città metropolitana di Venezia per la gestione a livello locale dell'attività agrituristica, con specifiche funzioni in materia di vigilanza e controllo dell'attività ed anche di assegnazione di risorse pubbliche per lo sviluppo del settore, sia a livello di singola struttura che anche per progetti coordinati.

Successivamente, sulla base dell'evoluzione della normativa nazionale (nuova formulazione dell'Art. 2135 C. C. e L. n. 96/2006), a livello regionale è stata approvata e promulgata la [Legge Regionale 10 agosto 2012, n. 28](#) "Nuove disposizioni in materia di agriturismo, Ittiturismo, pescaturismo, turismo rurale, fattoria didattica, enoturismo, oleoturismo, ad oggi vigente ed applicabile".

Una prima analisi della Legge regionale n. 28/2012 consente di poter operare un confronto puntuale tra i contenuti delle definizioni formali e ufficiali delle diverse attività (Art. 2) e i contenuti delle definizioni disponibili on-line illustrate in precedenza:

1. Ai fini della presente legge,) s'intendono:

a) l'**agriturismo**: l'attività di ospitalità e di somministrazione esercitata da imprenditori agricoli singoli o associati, anche in forma di società agricole di persone e di capitali, di cui all'articolo 2135 del codice civile, connessa e non prevalente rispetto a quella principale di coltivazione, selvicoltura e allevamento di animali;

b) l'**ittiturismo**: l'attività di ospitalità e di somministrazione esercitata da imprenditori ittici singoli o associati, connessa a quella di pesca o acquacoltura,



svolta attraverso l'utilizzo della propria abitazione o di strutture nella disponibilità dell'imprenditore;

c) il **pescaturismo**: l'attività di imbarco di persone non facenti parte dell'equipaggio su imbarcazioni da pesca a scopo turistico-ricreativo, esercitata da pescatori di professione singoli o associati, connessa a quella di pesca professionale o acquacoltura.

2. Ai fini della presente legge si intende per:

a) **turismo rurale**: lo svolgimento di attività, attraverso l'utilizzazione della propria azienda e in rapporto di connessione con le attività di coltivazione del fondo, di silvicoltura e di allevamento di animali, volte alla valorizzazione dei prodotti agricoli aziendali e delle risorse naturali, culturali, storiche, artistiche, ricreative dell'azienda agricola e del suo contesto rurale, svolte da imprenditori agricoli o ittici ai sensi dell'articolo 2135 del codice civile;

b) **fattoria didattica**: l'attività di accoglienza con valenza ludico-didattico-educativa di carattere extrascolastico svolta dagli operatori delle aziende agricole ed ittiche, in rapporto di connessione con l'orientamento produttivo, con le valenze ambientali del territorio e con le risorse professionali e umane dell'impresa, di scuole, bambini e ragazzi, adulti, famiglie e turisti, con l'obiettivo di offrire occasioni di apprendimento, crescita ed autonomia per le nuove generazioni attraverso laboratori ed esperienze pratiche legate all'"imparar-facendo" e nuovi servizi ed esperienze di conoscenza e di coinvolgimento attivo dei visitatori adulti, allo scopo di scoprire e riscoprire il valore culturale dell'agricoltura e del mondo rurale, della pesca e della civiltà marinara;

c) **enoturismo**: le attività di conoscenza del vino espletate nel luogo di produzione, le visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite, la degustazione e la commercializzazione delle produzioni vinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, le iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito delle cantine;

d) **oleoturismo**: le attività di conoscenza dell'olio d'oliva espletate nel luogo di produzione, le visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione dell'ulivo, la degustazione e la commercializzazione delle produzioni aziendali dell'olio d'oliva, anche in abbinamento ad alimenti, le iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito dei luoghi di coltivazione e produzione;

e) **prodotti di qualità e territoriali**:

1) **prodotti agricoli** e agroalimentari come individuati alle lettere a), b) e d) del comma 3 dell'articolo 2 della legge regionale 12 dicembre 2003, n. 40 "Nuove norme per gli interventi in agricoltura" e successive modificazioni: prodotti da agricoltura biologica; con indicazioni geografiche DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG o specialità tradizionale garantita STG, marchio regionale Qualità Verificata di cui alla legge regionale 31 marzo 2001, n. 12 "Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli, dell'acquacoltura e alimentari di qualità";



2) **prodotto di montagna**: prodotti agro-alimentari con indicazione facoltativa di qualità, istituita 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 e alimentari, inseriti nell'elenco regionale;

3) **prodotti tradizionali**: i prodotti agricoli e agroalimentari regionali, inseriti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, di cui al decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali 8 settembre 1999, n. 350 "Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173";

4) **piccole produzioni locali venete** (di seguito **PPL**) come da provvedimento giuntale;

f) **connessione**: il legame che intercorre tra le attività agricole o ittiche e l'attività agrituristica, pescaturistica, ittituristica, di turismo rurale e di fattoria didattica;

g) **prevalenza**: il rapporto in termini di tempo-lavoro fra le attività agricole e quelle agrituristiche;

h) **servizi complementari nell'impresa agrituristica**: i servizi integrativi e accessori, comprensivi dell'utilizzo delle relative strutture, offerti dall'impresa agrituristica ad uso esclusivo degli ospiti;

i) **zone montane**: le aree come individuate dalla lettera f) del comma 1 dell'articolo 22 della legge regionale 12 dicembre 2003, n. 40 "Nuove norme per gli interventi in agricoltura";

l) **attività ricettiva o attività di ospitalità**: la fornitura all'ospite di alloggio temporaneo e dei relativi servizi nelle strutture riconosciute e classificate, nella disponibilità dell'azienda agrituristica e previsti dal piano agrituristico;

m) **ospite**: colui che usufruisce delle attività previste dalla presente legge;

n) **somministrazione di pasti, spuntini e bevande**: le attività di vendita per il consumo sul posto dei prodotti forniti dall'azienda agrituristica all'ospite in locali o superfici attrezzati, previsti nel piano agrituristico e riconosciuti, fatto salvo quanto previsto ai commi 6 bis e 6 ter dell'articolo 8.

Il sommario della LR n. 28/2012 restituisce il quadro di una normativa complessiva e coordinata che, per la prima volta sia a livello veneto che, in generale, a livello di normativa regionale, si propone di mettere a regime e coordinare tutte le attività che hanno come riferimento la ricezione e l'ospitalità nell'ambito dell'attività agricola, comprendendo anche, accanto all'agriturismo, al turismo rurale, alle fattorie didattiche, all'enoturismo ed all'oleoturismo, anche le attività di ittiturismo e pescaturismo:

TITOLO I - Finalità e disciplina delle attività

CAPO I - Principi generali

Art. 1 - Finalità e soggetti pubblici.

Art. 2 - Definizioni.

CAPO II - Agriturismo

Art. 3 - Requisiti per l'esercizio dell'attività.

Art. 4 - Piano agrituristico aziendale.



### CAPO III - Le attività agrituristiche

Art. 5 - Attività di agriturismo. (29)

Art. 6 - Ospitalità in alloggi.

Art. 7 - Ospitalità in spazi aperti.

Art. 8 - Somministrazione di pasti e bevande e limiti all'attività.

### CAPO IV - Ittiturismo

Art. 9 - Requisiti per l'esercizio dell'attività e piano ittiturismo aziendale.

Art. 10 - Attività di ittiturismo e limiti.

### CAPO V - Pescaturismo

Art. 11 - Attività di pescaturismo e limiti.

Art. 12 - Requisiti per l'attività di pescaturismo.

Art. 12 bis - Turismo rurale. (66)

Art. 12 ter - Fattorie didattiche. (67)

Art. 12 quater - Enoturismo e oleoturismo nelle aziende agricole. (68)

## TITOLO II - Funzioni amministrative

### CAPO I - Funzioni regionali e delle autonomie locali

Art. 13 - Funzioni della Regione.

Art. 13 bis - Competenze della Giunta regionale. (73)

Art. 14 - Funzioni delle province.

Art. 15 - Funzioni dei comuni.

## TITOLO III - Disposizioni comuni

### CAPO I - Disposizioni edilizie e igienico sanitarie

Art. 16 - Immobili destinati all'agriturismo.

Art. 17 - Immobili destinati all'ittiturismo.

Art. 18 - Norme igienico sanitarie comuni. (97)

### CAPO II - Classificazione e coordinamento informativo

Art. 19 - Classificazione delle aziende che esercitano attività di ospitalità. (105)

Art. 19 bis - Utilizzo delle denominazioni. (106)

Art. 20 - Immagine coordinata regionale.

Art. 21 - Elenchi delle attività turistiche connesse al settore primario.

Art. 22 - Informazione ed accoglienza.

### CAPO III - Regime autorizzativo, di vigilanza e sanzionatorio

Art. 23 - Riconoscimento. (112)

Art. 24 - Esercizio delle attività turistiche connesse al settore primario.

Art. 25 - Obblighi degli operatori.

Art. 26 - Attività di controllo e monitoraggio. (122)

Art. 27 - Perdita dei requisiti e divieto di esercizio dell'attività.

Art. 27 bis - Sviluppo delle attività disciplinate dalla presente legge. (126)

Art. 28 - Violazioni e sanzioni amministrative. (127) (128)

## TITOLO IV - Disposizioni finali e transitorie

### CAPO I - Disposizioni finali, transitorie e di abrogazione

Art. 29 - Esclusione dell'applicazione della disciplina in materia di esercizio dell'attività di somministrazione di alimenti e bevande.

Art. 30 - Norme transitorie. (147)

Art. 31 - Norme di abrogazione.

Rimangono, per ora, non integrate e coordinate nel quadro comune previsto dalla LR n. 28/2012, le attività legate all'agricoltura sociale, che fanno riferimento, a livello normativo, alla [Legge Regionale 28 giugno 2013, n. 14](#), Disposizioni in materia di agricoltura sociale, a sua volta



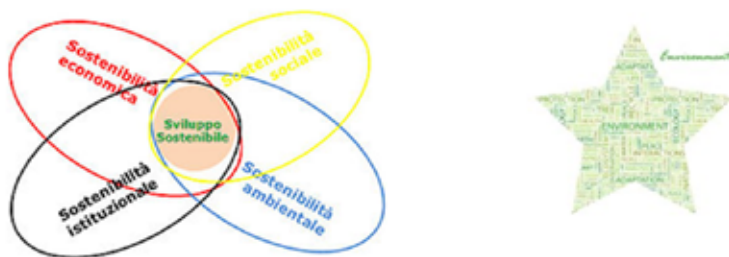
applicativa della norme nazionali previste dalla L. 18 agosto 2015, n. 141 Disposizioni in materia di agricoltura sociale.

Al di là della distinzione a livello di strumento normativo, anche la LR n. 14/2013 come la LR n. 28/2012, “promuove l'agricoltura sociale quale aspetto della multifunzionalità delle attività agricole, per ampliare e consolidare la gamma delle opportunità di occupazione e di reddito” inserendola in una dimensione di “risorsa per l'integrazione in ambito agricolo di pratiche rivolte all'offerta di servizi finalizzati all'inserimento lavorativo e all'inclusione sociale di soggetti svantaggiati, all'abilitazione e riabilitazione di persone con disabilità, alla realizzazione di attività educative, assistenziali e formative di supporto alle famiglie e alle istituzioni”, ma che sempre hanno come riferimento la ricezione e l'ospitalità (in questo caso ampliata al concetto di accoglienza) rispetto all'attività ed all'azienda agricola.

**Il concetto di Sostenibilità (= Sviluppo Sostenibile) ruota attorno a quattro componenti fondamentali:**

- **Sostenibilità economica:** intesa come capacità di generare reddito e lavoro per il sostentamento della popolazione.
- **Sostenibilità sociale:** intesa come capacità di garantire condizioni di benessere umano (sicurezza, salute, istruzione) equamente distribuite per classi e genere.
- **Sostenibilità ambientale:** intesa come capacità di mantenere qualità e riproducibilità delle risorse naturali.
- **Sostenibilità istituzionale:** intesa come capacità di assicurare condizioni di stabilità, democrazia, partecipazione, giustizia.

L'area risultante dall'intersezione delle quattro componenti, coincide idealmente con lo sviluppo sostenibile.



**“ Lo sviluppo sostenibile, lungi dall'essere una definitiva condizione di armonia, è piuttosto processo di cambiamento tale per cui lo sfruttamento delle risorse, la direzione degli investimenti, l'orientamento dello sviluppo tecnologico e i cambiamenti istituzionali siano resi coerenti con i bisogni futuri oltre che con gli attuali. ”**

*Fig. 1 - Le quattro componenti della sostenibilità*

In altre parole, con la messa a regime ed il coordinamento tra le attività previste dalla LR n. 28/2012 e quelle previste dalla LR n. 14/2013, si viene a completare e coordinare il ruolo di attività multifunzionale strettamente connessa al tema della sostenibilità e, in particolare, della sostenibilità intesa come sommatoria di quattro componenti, dove la componente sostenibilità (Fig. 1) sociale si sviluppa di ulteriori contenuti - legati alle esigenze ed alla caratteristiche dell'utenza interessata e dei servizi e prestazioni erogate- rispetto a quanto già a regime rispetto alla componente “sostenibilità sociale” come previsto dalla LR n. 28/2012, come ben evidenziato dall'analisi del sommario della LR n. 14/2013:

- Art. 1 – Finalità e oggetto. (1)
- Art. 2 - Definizioni e attività. (2)
- Art. 3 - Accordi e collaborazioni. (3)
- Art. 3 bis - Funzioni e compiti della Regione. (4)





- Art. 3 ter - Locali per attività di agricoltura sociale. (6)
- Art. 3 quater - Norme igienico-sanitarie. (7)
- Art. 4 - Tavolo tecnico regionale dell'agricoltura sociale. (8)
- Art. 5 - Elenco e rete delle fattorie sociali. (9)
- Art. 6 - Misure di sostegno. (15)
- Art. 7 - Logo delle fattorie sociali.
- Art. 7 bis - Segnalazione certificata di inizio attività. (17)
- Art. 8 - Monitoraggio e valutazione.
- Art. 8 bis - Sanzioni. (19)
- Art. 8 ter - Norma di rinvio. (20)
- Art. 8 quater - Norma di attuazione. (21).

## I.1.4 - Provvedimenti amministrativi regionali - Veneto

### Agriturismo

#### Attività agrituristica:

Per attività agrituristica si intende l'attività di ricezione e di somministrazione esercitata dall'imprenditore agricolo che come definito dall'articolo 2135 del codice civile, deve essere connessa ad altre mansioni che rivestono un carattere prevalente quali: la coltivazione del fondo, la selvicoltura, l'allevamento di animali.

#### Un'azienda agrituristica può svolgere le seguenti attività:

- dare ospitalità in alloggi per un massimo di n. 30 posti letto;
- dare ospitalità in spazi aperti per un massimo di n.30 persone;
- somministrare pasti, bevande e spuntini.

#### Requisiti per l'esercizio dell'attività agrituristica:

- essere imprenditori agricoli singoli o associati
- aver frequentato il corso formativo di operatore agrituristico di almeno cento ore, organizzato dalle Associazioni di categoria degli agricoltori e comunque dagli organismi di formazione accreditati dalla Regione. L'esenzione all'obbligo del corso è prevista per i laureati in agraria o in possesso di titoli equipollenti.
- dimostrare di svolgere attività agricola da almeno due anni.

#### Per aprire un'attività agrituristica è necessario:

- presentare la **domanda di riconoscimento dei requisiti** per esercitare le attività agrituristiche e la domanda di approvazione del **Piano agrituristico aziendale**;
- gli agriturismi con ospitalità, per ottenere il riconoscimento della classificazione, presentano la "Domanda di classificazione dell'azienda agrituristica e comunicazione di utilizzo del Marchio "agriturismo italia";

Le modalità di presentazione delle domande, sono indicate nel [Portale regionale PIAVe](#) e nella pagina web regionale, per ulteriori informazioni rivolgersi agli uffici regionali territoriali competenti e al Comune di residenza.

L'attività agrituristica può essere esercitata dopo aver presentato il modello SCIA (segnalazione certificata di inizio di attività) al SUAP del Comune. Lo schema-tipo di "Segnalazione Certificata di Inizio Attività Unica per il riconoscimento, classificazione ed esercizio dell'attività di agriturismo" è disponibile nell'allegato C alla DGR n.174 del 24/02/23.





Referente regionale:

Direzione Promozione economica e Marketing Territoriale

Tel. 041 279 5456 e-mail: [promoeconomia@regione.veneto.it](mailto:promoeconomia@regione.veneto.it)

Normativa:

- Legge Regionale n. 28/12: "Disciplina dell'agriturismo, ittiturismo e pescaturismo".
- Legge regionale n. 35/13: "Modifiche e integrazioni alla legge regionale n.28/12".
- Delibera regionale n. 613/15 "Disciplina delle attività turistiche connesse al settore primario. - Modificazioni ed integrazioni alla DGR 1483/14.
- Delibera regionale n. 610/16 "Disciplina delle attività turistiche connesse al settore primario-Testo unico e coordinato delle disposizioni operative e procedurali per lo svolgimento delle attività di agriturismo. Sostituzione Allegato B "Manuale operativo per l'agriturismo" alla DGR n. 502/16.
- Delibera regionale n.174/23 "Approvazione delle nuove disposizioni operative e procedurali per lo svolgimento delle attività di turismo rurale".
- Deliberazione n. 1638 del 22 dicembre 2023-Approvazione delle nuove disposizioni operative e procedurali per lo svolgimento delle attività di agriturismo.L.R. n. 28/12 e L.R.n. 23/22.
- DGR n. 1450/19 "Adeguamento della procedura per il riconoscimento delle qualifiche professionali nel settore agricolo".

Imprenditore agricolo:

L'Imprenditore agricolo (IAP) così come definito dal Decreto legislativo del 29 marzo 2004, è colui che dedica alle attività agricole di cui all'articolo 2135 del codice civile, direttamente o in qualità di socio di società, almeno il cinquanta per cento del proprio tempo di lavoro complessivo e che ricava dalle attività medesime almeno il cinquanta per cento del proprio reddito globale da lavoro, con riduzione al 25% nel caso di attività svolta in zone svantaggiate. La domanda di riconoscimento di IAP, previa verifica dell'avvenuta costituzione/aggiornamento del fascicolo aziendale, deve essere presentata al CAA oppure allo Sportello unico agricolo dell'AVEPA competente per sede legale/residenza.

A chi rivolgersi:

- Centri autorizzati di Assistenza Agricola (CAA)
- AVEPA come indicato nella pagina web

Referente regionale: Direzione Agroalimentare - Tel. 041 279 5547 - 2795553 - e-mail : [agroalimentare@regione.veneto.it](mailto:agroalimentare@regione.veneto.it)

Per l'approfondimento di specifiche tematiche relative alla struttura aziendale (es. immobili non più funzionali per l'attività agricola da destinare, del tutto o in parte, alle attività connesse di ricezione e ospitalità in azienda agricola, di fattoria didattica e di agricoltura sociale, è possibile fare riferimento alle strutture provinciali e territoriali di CIA Treviso e di Turismo Verde Treviso.



## **I.2 - Normativa e regolamentazione sanitaria legata alla trasformazione, manipolazione, conservazione ed alla somministrazione di alimenti di origine agricola**

### **I.2.1 - Definizioni e disposizioni**

Le norme e le disposizioni in materia sono previste ai paragrafi 5.6, 5.7, 5.8 e 5.9 dell'Allegato A alla DGR n. 1638/2023, che si integrano anche con le disposizioni regionali previste per le c. d. PPI - Piccole Produzioni Locali.

#### Preparazione, confezionamento, vendita e somministrazione alimenti e bevande

Per tali attività in agriturismo si fa riferimento al “pacchetto igiene” e alle norme che da esso discendono. In particolare il Regolamento (CE) n. 178/2002 e il Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e alle successive norme di applicazione nazionali e regionali. I produttori primari che vendono al consumatore finale o a dettaglianti locali i propri prodotti primari, devono applicare le regole base dell'igiene e le buone pratiche agricole al fine di ottenere un prodotto sicuro (Parte A dell'Allegato I del regolamento (CE) n. 852/2004 ed eventuali requisiti specifici del regolamento (CE) n. 853/2004). La produzione e la vendita/somministrazione di prodotti post-primari, compresi quelli trasformati, è sottoposta, a seconda dell'origine e della tipologia di prodotto, sia al regolamento (CE) n. 852/2004 che, nel caso di prodotti di origine animale, alle norme generali del Regolamento (CE) n. 853/2004. nonché, qualora previsto, ai requisiti di cui all'allegato III.

È considerata attività primaria quella relativa a tutte le fasi della produzione, dell'allevamento, della coltivazione dei prodotti primari, della caccia e della pesca. Sono da considerarsi primarie le fasi della raccolta, della mungitura, della produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici, nonché le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura, compresa la smielatura e il confezionamento del miele, purché avvengano nell'azienda agricola dell'apicoltore.

La produzione di prodotti dolciari a base di miele con frutta secca o propoli o pappa reale o gelatina reale e polline, idromele e aceto di miele rientrano nell'attività post primaria.

La lavorazione dei prodotti primari per ottenere altri prodotti, anche se all'interno dell'azienda agricola, è considerata attività post primaria e deve avvenire nel rispetto dei requisiti generali previsti dal “pacchetto igiene”. Le attività di trasformazione, magazzinaggio, trasporto, somministrazione e vendita di alimenti possono essere effettuate previa registrazione ai sensi del reg. (CE) n.852/2004; in tal caso gli imprenditori agricoli devono comunicare le attività all'autorità competente per i controlli ufficiali.

In particolare l'azienda agricola che intende preparare alimenti ai fini della vendita diretta al dettaglio nella propria azienda o ai fini della somministrazione nel proprio agriturismo lo notificherà alle autorità competenti con la modulistica prevista dalla vigente normativa di settore, qualora non ricada nelle semplificazioni previste dalla D.G.R.V. n.394/2020.

Nel caso l'imprenditore agricolo intenda produrre un alimento ai sensi della normativa regionale sulle Piccole Produzioni Locali, dovrà attenersi alla specifica norma di riferimento.

#### Uso multiplo dei locali e macellazione di animali allevati in azienda

Tutti i locali nell'ambito aziendale, conformi ai requisiti previsti dall'allegato II del regolamento (CE) n.852/2004, registrati ai sensi dell'art. 6 del regolamento, possono essere utilizzati per la lavorazione degli alimenti, nel rispetto di quanto successivamente esposto, sia per le attività produttive dell'azienda agricola che dell'azienda agrituristica, compresi i laboratori già registrati per la produzione di alimenti da somministrare nell'agriturismo, che possono essere utilizzati per altre attività del settore alimentare previa notifica all'autorità competente. Qualora



nel medesimo locale vengano effettuate diverse attività che possono comportare rischi igienici diversi, l'operatore deve garantire, prevedendolo nel proprio piano di autocontrollo, che per ogni attività sia esclusa la possibilità di contaminazioni effettuando una accurata pulizia e, se necessario, una disinfezione dei locali e attrezzature, tra un'attività e l'altra.

La contemporanea effettuazione di attività diverse all'interno del medesimo locale è subordinata, tra l'altro, alla disponibilità di spazi adeguati. All'interno di tale previsione ricadono anche la contemporanea vendita e somministrazione, la preparazione e somministrazione, la preparazione e vendita (anche di PPL); ad esempio si ritiene adeguato un banco espositore (anche banco-frigorifero) per i prodotti destinati alla vendita situato in un'area del locale di somministrazione, purché sia garantita la protezione degli alimenti dalla contaminazione e sia mantenuta una corretta temperatura di conservazione.

In particolare nei locali conformi ai requisiti di cui ai Capitoli II e III dell'Allegato II del Regolamento (CE) n. 852/2004, compresi i c.d. "locali polifunzionali", possono essere effettuate attività alimentari diverse - garantendo la separazione nel tempo, la pulizia e l'eventuale disinfezione degli strumenti di lavoro e dei locali - quali ad esempio il sezionamento e/o la lavorazione delle carni destinate alla trasformazione, e la macellazione di piccoli quantitativi (dieci carcasse alla settimana per un quantitativo annuo comunque non superiore a 500 capi) di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevati nell'azienda agricola e destinati esclusivamente alla somministrazione in agriturismo, purché le operazioni siano effettuate in maniera da evitare il rischio di contaminazione. Le operazioni di macellazione devono essere eseguite in tempi diversi rispetto alle altre attività e devono essere seguite da accurate operazioni di pulizia e disinfezione delle attrezzature e dei locali;

nella relazione tecnica allegata alla notifica di registrazione deve essere descritta tale attività che sarà oggetto anche di specifico capitolo nel piano di autocontrollo.

Gli imprenditori che intendono produrre prodotti ricompresi all'interno delle PPL - Piccole Produzioni Locali, devono attenersi a quanto disposto da tali specifiche norme per quanto riguarda la tipologia e i quantitativi dei prodotti; in particolare non risulta possibile produrre il medesimo prodotto sia in regime ordinario che in regime di PPL, qualora ciò non sia esplicitamente consentito da queste ultime disposizioni. Gli imprenditori agricoli, che lavorano i prodotti della propria azienda e che, nell'ambito delle attività agrituristiche di cui alla L.R. n.28/2012 e ss.mm. ii., somministrano pasti, spuntini e bevande, o vendono i prodotti della propria azienda agricola, possono utilizzare prodotti PPL anche di altre aziende agricole, ottenuti in conformità alla disciplina sulle Piccole Produzioni Locali e nel rispetto delle percentuali previste alla lettera c) comma 3 dell'articolo 8 della legge.

Per quanto concerne le attività di macellazione svolte in locali aziendali, l'azienda dovrà attenersi alle prescrizioni previste dalla normativa di settore vigente (D.G.R. n. 394/2020 - Aggiornamento delle procedure di notifica e registrazione ai sensi del regolamento CE n. 852/2004 e introduzione della comunicazione ai sensi del D.Lgs. n. 29/2017 oppure nel caso del riconoscimento ai sensi del regolamento CE n. 853/2004 la D.G.R. 3710/2007 - Modalità di Riconoscimento e Registrazione delle strutture di produzione, lavorazione, deposito, distribuzione, vendita e somministrazione alimenti), nonché alle eventuali semplificazioni relative alle PPL di cui alla DGR n. 1173/2021 - Riordino delle disposizioni relative al Progetto "Piccole Produzioni Locali - PPL Venete ed eventuali norme successive di aggiornamento o integrazione.

Gli animali allevati in azienda che forniscono prodotti (carne, latte, uova, miele, ecc.) da utilizzare ai fini della somministrazione in agriturismo devono essere registrati nelle pertinenti banche dati dell'anagrafe zootecnica e rispondere ai requisiti sanitari previsti per tipologia e specie.

#### Congelamento dei prodotti

È consentito il congelamento dei prodotti di origine animale e vegetale destinati ad essere unicamente utilizzati nella preparazione di cibi da somministrare, e quindi esitati al consuma-



tore dopo essere stati trasformati. I cibi cotti o precotti, così come gli alimenti caldi, possono essere congelati esclusivamente dopo che la loro temperatura è stata rapidamente abbassata mediante idoneo dispositivo. Le derrate da sottoporre a congelazione dovranno essere in perfette condizioni di conservazione, salubrità e freschezza. Il congelamento dovrà essere fatto subito dopo il confezionamento, con involucro idoneo a proteggere l'alimento dalle contaminazioni e dalle bruciature da freddo, di materiale idoneo per alimenti, provvisto di etichetta sulla quale sarà indicata la tipologia di alimento, la data di produzione e di congelamento, e la data massima di utilizzo. I prodotti, una volta scongelati, non potranno più essere ricongelati.

Il frigorifero congelatore destinato alla conservazione degli alimenti congelati, anche di tipo non industriale, deve assicurare il raggiungimento della temperatura di  $-20^{\circ}\text{C}$  e il mantenimento di temperature di conservazione inferiori a  $-18^{\circ}\text{C}$ , munito di termometro di massima e di minima.

Il piano di autocontrollo deve prevedere una specifica procedura per il congelamento e lo scongelamento degli alimenti, in cui sono specificati modalità di congelamento e conservazione, tempi di utilizzo, modalità di scongelamento e utilizzo, nonché durata dei prodotti congelati. Lo scongelamento dell'alimento, qualora non avvenga in fase di cottura, deve essere rapido (es. forno a microonde), altrimenti deve avvenire a temperatura di refrigerazione.

Gli alimenti prodotti con ingredienti congelati devono essere presentati al consumatore con la chiara indicazione che trattasi di alimenti ottenuti da materie prime congelate.

#### Deposito degli alimenti

I locali destinati al deposito degli alimenti devono rispettare i requisiti di cui al regolamento (CE) n. 852/2004. Il deposito degli alimenti deve avvenire in ambienti igienicamente idonei, adeguatamente aerati, con pavimento liscio e facilmente lavabile. Le pareti e il soffitto devono possedere caratteristiche tali da non consentire inquinamento od alterazioni dei prodotti depositati. I locali di deposito possono essere ricavati nelle aree accessorie dei fabbricati. Non possono essere detenuti prodotti non etichettati.

### **1.2.2 - PPL - Piccole Produzioni Locali**

Il progetto Piccole Produzioni Locali (PPL) della Regione del Veneto si rivolge ad agricoltori e allevatori di piccole aziende che vendono direttamente prodotti alimentari tipici, anche trasformati, ricavati dalla propria produzione primaria.

Gli operatori del settore alimentare (OSA) che possono aderire al progetto PPL sono:

- gli imprenditori agricoli di cui all'art. 2135 del C.C. così come modificato dal D.Lgs. n. 228/2001, e gli imprenditori ittici di cui al D.Lgs. n. 4/2012, che producono alimenti nella propria azienda ubicata sul territorio regionale, con i limiti quantitativi previsti nelle specifiche schede di prodotto;
- gli operatori che gestiscono i "bilancini da pesca" lungo le aste fluviali della Regione;
- gli imprenditori apistici di cui all'art. 3 della Legge n. 313/2004;
- gli Istituti statali superiori del settore alberghiero, ristorazione, agrario, con produzione e trasformazione alimentare, che formano in maniera specifica i nuovi imprenditori del settore alimentare, limitatamente ai prodotti finiti ottenuti da prodotti primari forniti da produttori regionali;
- le cooperative sociali di "TIPO B", di cui alla Legge n. 381/1991, che formano persone svantaggiate per il reinserimento nel mondo lavorativo. In tal caso i prodotti finiti possono essere ottenuti a partire da prodotti primari forniti da produttori regionali o da dettaglianti locali, anche nell'ambito di progetti di "lotta allo spreco alimentare".



È possibile reperire tutte le informazioni dettagliate su come aderire al progetto PPL consultando la Deliberazione della Giunta Regionale n. 965 del 26/08/2025 e il suo Allegato A.

#### Normativa e modulistica PPL

- Deliberazione della Giunta Regionale n. 965 del 26/08/2025
- Deliberazione della Giunta Regionale n. 965 del 26/08/2025 – Allegato A
  - Allegato A – Introduzione
  - Allegato A – Adesione al progetto e obblighi dell'operatore
  - Allegato A – Schede tecniche di prodotto
  - Scheda A1 – Prodotti a base di carni di ungulati domestici e selvatici
  - Scheda A2 – Carni fresche avicole, cunicole e di piccola selvaggina
  - Scheda A3 – Miele e prodotti a base di miele
  - Scheda A4 – Conserve, confetture, vegetali ed erbe alimurgiche
  - Scheda A5 – Pane e prodotti da forno
  - Scheda A6 – Oli vegetali
  - Scheda A7 – Prodotti lattiero caseari
  - Scheda A8 – Chioccioline vive e trasformate
  - Scheda A9 – Prodotti della pesca e dell'acquacultura
  - Scheda A10 – Pasta secca
  - Scheda A11 – Birra e sidro
  - Scheda A12 – Aceti
  - Scheda A13 – Funghi
  - Allegato A – Glossario
  - Allegato A – Appendice
  - Modulo 1 – Richiesta di sopralluogo e parere preventivo
  - Modulo 2 – Scheda dati attività
  - Modulo 3 – Notifica ai fini della registrazione
  - Modulo 4 – Conformità Latte crudo

Per ulteriori informazioni sulle PPL e sulla possibilità di integrazione con le attività di agriturismo e turismo rurale, è possibile fare riferimento al [sito web](#) e alla pagina dedicata del [sito web](#) istituzionale Regione del Veneto.

### **I.2.3 - Approfondimenti e specificità territoriali**

Per l'approfondimento di specifiche tematiche relative alla produzione, manipolazione e somministrazione di alimenti ed a particolari tipologie di prodotto e di processo caratteristico di specifici contesti territoriali, è possibile fare riferimento alle strutture provinciali e territoriali di CIA Treviso e di Turismo Verde Treviso, che operano in stretto rapporto con le strutture sanitarie locali in materia di veterinaria e igiene degli alimenti.



## **I.3 - Recupero e valorizzazione di immobili e strutture agricole**

### **I.3.1 - Disposizioni regionali**

Le norme e le disposizioni in materia sono previste ai paragrafi 4 e 5 dell'Allegato A alla DGR n. 1638/2023.

#### Immobili

Ai sensi del comma 1 dell'art. 3 della L. 96/2006 possono essere utilizzati per attività agrituristiche gli edifici o parte di essi già esistenti nel fondo. Tali edifici, sia abitazioni che strutture agricolo-produttive (annessi rustici) non più necessari alle attività di coltivazione, selvicoltura, allevamento e attività connesse nella disponibilità dell'azienda agricola, devono essere ubicati nel fondo in cui l'impresa esercita la propria attività di coltivazione, allevamento e selvicoltura, indipendentemente dalla destinazione urbanistica del fondo stesso.

Possono inoltre essere utilizzati a fini agrituristici gli edifici destinati alla residenza dell'imprenditore agricolo o strumentali all'attività agricola non presenti nel fondo in cui l'impresa esercita la propria attività di coltivazione, allevamento e selvicoltura, qualora tali edifici siano collocati in contrade, nuclei rurali o aree di edificazione diffusa ricadenti in area montana o di collina nei piccoli comuni dell'articolo 1, comma 2 della Legge 6 ottobre 2017, n. 158. I terreni a cui il fabbricato è asservito, devono comunque essere ubicati nel comune in cui è collocato l'edificio o in comuni a questo confinanti.

Fermo restando il rispetto dei requisiti precedenti, il carattere di ruralità dei fabbricati può essere verificato:

- per le costruzioni strumentali allo svolgimento delle attività agricolo – produttive, attraverso gli atti catastali dalla categoria di appartenenza (D10) oppure mediante annotazione di ruralità, indipendentemente dalla categoria catastale;
- per le case di abitazione a servizio dell'azienda agricola attraverso gli atti catastali con accertata annotazione di ruralità, indipendentemente dalla categoria catastale.

È possibile l'utilizzo di fabbricati ubicati nel fondo ma privi dei requisiti di ruralità previsti ai sensi dell'art. 9 del D.L. n. 557/1993, qualora:

- a) destinati a residenza dell'imprenditore agricolo;
- b) edifici di pregio nella disponibilità dell'impresa agricola – quali le ville venete, gli edifici e complessi di valore monumentale testimoniale e gli altri edifici classificati negli strumenti di pianificazione urbanistica ai sensi dell'art. 10 Tutela dei beni culturali e ambientali della L.R. n. 24/1985 o degli articoli 13 e 43 e della LR n. 11/2004, nel rispetto delle disposizioni dello strumento urbanistico comunale e delle eventuali limitazioni e previsioni dei competenti organi di tutela per gli edifici vincolati;
- c) abitazioni o strutture agricolo-produttive dichiarate collabenti o inagibili - inabitabili, purchè sia possibile dimostrare per tali immobili un adeguato rapporto di connessione con le attività agricole precedentemente svolte;
- d) malghe di proprietà pubblica.

I nuovi edifici devono aver conseguito l'agibilità per lo scopo indicato nel permesso di costruire. Qualora l'immobile sia stato oggetto di permesso di costruire per lo svolgimento di attività di enoturismo e oleoturismo ai sensi dell'art. 16 comma 1 della L.R. n. 28/2012 e ss.mm.ii., in tale immobile non potranno essere svolte attività agrituristiche per i successivi 5 anni.

I fabbricati/locali nei quali si esercita l'attività agriturbistica, sia abitazioni che strutture agricolo-produttive (annessi rustici), non sono soggetti a cambio di destinazione d'uso.





Qualsiasi intervento edilizio finalizzato allo svolgimento delle attività agrituristiche presuppone il riconoscimento dei requisiti per l'esercizio della specifica attività.

L'utilizzazione per le attività agrituristiche dei fabbricati e degli spazi a ciò autorizzati esclude qualsiasi altra utilizzazione diversa rispetto alle attività previste dalla Legge Regionale 10 agosto 2012 n. 28 e ss.mm.ii. e dalla Legge regionale 28 giugno 2013, n. 14 - Disposizioni in materia di agricoltura sociale, anche se temporanea. Non risulta pertanto possibile la coesistenza all'interno dello stesso fabbricato o degli stessi spazi o comunque in fabbricati contigui, di altre attività agrituristiche, turistiche, e/o commerciali (hotel, bed & breakfast, locazione turistica, ristorazione commerciale, eventi con servizio di catering esterno, ecc.) qualora non siano tra loro separabili e/o risulti possibile un utilizzo comune dei fabbricati, degli spazi e/o delle strutture destinate all'attività agriturbistica (ad es. piscine, aree benessere, giardini, parchi, cortili, scale, ecc.).

Ai sensi di quanto disposto dalla legge regionale 23 aprile 2004, n. 11, "Norme per il governo del territorio ed in materia di paesaggio", articolo 44, comma 5, sugli immobili da destinare ad uso agriturbistico sono sempre consentiti gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, di restauro e di risanamento conservativo, nonché di ristrutturazione edilizia.

In caso di presenza nello stesso fabbricato o in fabbricati o spazi contigui di ulteriori strutture rispetto all'agriturismo (ad es. hotel, bed & breakfast, locazione turistica, ristorazione commerciale, ecc.), dovrà pertanto essere previsto un accesso separato alle diverse strutture con differente numero civico, nonché impedito l'accesso diretto agli spazi e alle strutture aziendali da parte dei clienti non ospiti dell'agriturismo.

È consentito l'ampliamento della casa di abitazione a fini agriturbistici ai sensi dall'articolo 44, comma 4, lett. a bis) della legge regionale n. 11 del 2004, entro il limite massimo di 1.200 mc.

I servizi igienici connessi all'esercizio dell'attività di agricampeggio, la cui presenza deve essere assicurata al fine di soddisfare i requisiti igienico-sanitari previsti al successivo paragrafo 5, sono realizzati utilizzando i fabbricati rurali o parte di essi nella disponibilità dell'azienda attraverso i necessari interventi edilizi.

Gli interventi per assicurare la conformità alle norme vigenti in materia di accessibilità e di superamento delle barriere architettoniche di cui al comma 6 dell'articolo 5 della legge 20 febbraio 2006, n. 96, sono effettuati, alle condizioni, deroghe ed eccezioni di seguito specificate:

1. sono esclusi, dagli obblighi di cui al DM n.236/1989, tutte le strutture situate in zona montana o quelle, con esclusiva attività ricettiva non superiori a dieci posti letto, ovunque ubicate, sia per quanto riguarda l'accessibilità che la visitabilità;
2. le strutture agrituristiche che svolgono attività ricettiva oltre dieci posti letto, devono disporre di almeno una stanza accessibile se autorizzate fino a 20 posti letto, ovvero di almeno due stanze se autorizzate per un numero superiore;
3. in relazione e a parziale deroga degli obblighi di cui alla DGR n.1428/2011, gli agriturismi che svolgono attività ricettiva in spazi aperti devono disporre di almeno una piazzola accessibile;
4. l'accessibilità e la visitabilità possono sempre essere garantite con opere provvisorie in relazione a tutte le attività;
5. qualora gli interventi di ristrutturazione e restauro non possano modificare la tipologia architettonica degli edifici, è consentita una deroga per quelle aziende che hanno oggettive difficoltà tecniche per l'abbattimento di ostacoli e barriere architettoniche. Tale deroga va motivata con una relazione tecnica da presentare in allegato al progetto di ristrutturazione.

Gli operatori già in esercizio, nonché i soggetti subentranti ai sensi dell'articolo 3 della legge e del Capitolo 1 "Requisiti e riconoscimento" alla voce "Soggetti" delle presenti disposizioni, non sono tenuti all'adeguamento strutturale al fine di assicurare la conformità alle norme vigenti in materia di accessibilità e di superamento delle barriere architettoniche, fino a quando non





intendano modificare in aumento l'esistente capacità ricettiva.

Nel caso in cui le altezze o le finestrature, tenuto conto della ruralità delle costruzioni, non siano sufficienti ad assicurare un'adeguata aerazione, possono essere adottati sistemi meccanici per il ricambio dell'aria. E' consentito derogare ai limiti di altezza e alle percentuali di superficie illuminante, nei casi di restauro o risanamento conservativo di edifici aventi caratteristiche di particolare pregio architettonico, storico e ambientale al fine di non modificare la tipologia originaria degli edifici medesimi.

## Norme igienico sanitarie

### Alloggio

I locali da adibire ad alloggio agriturismo devono osservare i parametri minimi previsti dai regolamenti edilizi comunali per le case di abitazione.

Ogni stanza deve essere dotata di un letto e di una seggiola per persona e di almeno un armadio, un tavolino e un cestino per rifiuti. I posti letto sono commisurati alla superficie del locale: le misure standard di riferimento sono di un posto letto fino a 9 mq, di 14 mq per due persone, di 20 mq per tre persone, 26 mq per 4 persone ecc. (analogamente ai regolamenti edilizi ove presenti i parametri sopra citati o secondo i parametri indicati nei regolamenti edilizi stessi).

Ai sensi del comma 2 dell'art. 18 della legge, qualora l'attività di alloggio sia svolta in malga per un numero non superiore a 10 posti letto, tali misure sono ridotte alla superficie minima di 6 mq per le camere ad un posto letto, alla superficie minima di 10,5 mq per le camere a due letti, con superficie in aumento di 4,5 mq per i posti letto successivi.

Nelle camere non possono essere presenti attrezzature quali lavelli, piani cottura, ecc. che possano far configurare tali locali, come unità abitative autonome.

La dotazione minima dei servizi igienici consiste in un bagno completo costituito da: lavabo, bidet con erogatore di acqua a getto, doccia e/o vasca da bagno e tazza - wc ogni cinque posti letto, non serviti da un locale bagno privato ad eccezione delle aziende già in esercizio alla data di entrata in vigore della legge n. 28/2012. Le camere da letto sprovviste di bagno privato devono avere un lavabo con acqua corrente calda e fredda.

Le unità abitative devono essere dotate di almeno un bagno completo, con le suddette caratteristiche, non direttamente comunicante con la cucina e la sala da pranzo.

Qualora l'attività di alloggio sia svolta in malga per un numero non superiore a 10 posti letto è possibile derogare alle superfici minime richieste per i bagni, purchè siano presenti tutte le dotazioni di un bagno completo anche attraverso la sostituzione del bidet con doccia a telefono.

### Agricampeggio

Per l'ospitalità in spazi aperti vanno rispettate le seguenti dotazioni minime:

- a) fino a 10 persone i servizi igienici sono costituiti da un bagno con una tazza - wc, due docce, due lavabi e un lavello;
- b) fino a 20 persone i servizi igienici sono costituiti da due bagni con una tazza - wc (di cui uno accessibile), quattro docce (di cui una accessibile), tre lavabi e due lavelli;
- c) fino a 30 persone i servizi igienici devono essere costituiti da tre bagni con una tazza - wc (di cui uno accessibile), cinque docce (di cui una accessibile), quattro lavabi e due lavelli;
- d) fino a 45 persone i servizi igienici devono essere costituiti da quattro bagni con una tazza - wc (di cui due accessibili), sei docce (di cui una accessibile), cinque lavabi e tre lavelli.



Per accessibile, si intende conforme ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di superamento delle barriere architettoniche.

Ogni agriturismo deve inoltre essere munito di un lavatoio, una fontanella, un vuotatoio di facile accesso, preferibilmente situato all'esterno dei servizi igienici e lontano dalle piazzole di sosta. I lavabi devono essere dotati di almeno una presa elettrica. In prossimità delle piazzole deve essere prevista una colonnina con possibilità di attacco per la presa di corrente elettrica. L'operatore agriturismo non è tenuto a realizzare servizi igienici appositamente per il campeggio agriturismo qualora l'azienda agriturismo ne disponga di idonei rispondenti ai requisiti di cui sopra e accessibili dall'esterno. Inoltre l'agriturismo deve disporre di una presa d'acqua con sufficiente pressione per le operazioni di pulizia dei servizi igienici e dei mezzi di pernottamento.

### Somministrazione

I locali di somministrazione degli alimenti e bevande devono avere una superficie adeguata per permettere ad ogni commensale di fruire agevolmente del servizio. Non è possibile la somministrazione di alimenti e bevande qualora la struttura agriturismo sia priva di locali destinati a tale scopo.

Per il servizio di prima colazione, per la somministrazione di spuntini e bevande, nonché per le attività delle aziende minime, deve essere individuato uno spazio idoneo che comunque sia diverso dalla zona cucina, ancorché all'interno dello stesso locale. Per il servizio di prima colazione e la somministrazione di spuntini, nonché per le attività delle aziende minime vale quanto previsto circa la fruibilità agevole del servizio.

Per le aziende agrituristiche minime e per le aziende che svolgono attività di alloggio e/o somministrazione solo di spuntini, la preparazione di prime colazioni, spuntini e bevande può essere svolta nella cucina familiare.

In tal caso i requisiti di riferimento sono quelli previsti dall'Allegato II, Capitolo III del Reg. (CE) 852/2004 tra cui un piano di lavoro lavabile e disinfettabile.

Nelle attività di somministrazione la dotazione minima dei servizi igienici che non devono avere accesso diretto dai locali di somministrazione, è costituita da:

1. fino a 30 persone contemporaneamente presenti, un servizio igienico costituito da un lavabo con acqua corrente calda e fredda e comando di erogazione non manuale (pedale o fotocellula) e una tazza - wc, nonché la disponibilità di adeguato spazio attrezzato per il cambio di neonati;
2. da 30 e non oltre 100 persone contemporaneamente presenti, un secondo servizio igienico da destinare congiuntamente alla dotazione prevista al punto 1, uno agli uomini e uno alle donne;
3. oltre le 100 persone contemporaneamente presenti, due ulteriori servizi igienici (suddivisi uno per le donne e uno per gli uomini) ogni 100 persone, rispetto alla dotazione previsto al punto 2.

Devono inoltre essere presenti sapone e asciugamani monouso o ad aria, con raccolta delle gocce. Almeno un servizio igienico deve possedere i requisiti previsti dalla vigente normativa in materia di superamento delle barriere architettoniche.

Qualora la ristorazione avvenga all'esterno (esempio: periodo estivo) oppure in malga è consentito l'utilizzo di servizi igienici autonomi rispetto al corpo principale del fabbricato, purché adiacenti.



### Requisiti comuni dei servizi igienici

I servizi devono essere riscaldati con adeguati impianti in grado di assicurare le temperature minime richieste per le case di abitazione e dotati di un numero adeguato di prese elettriche. I pavimenti e le pareti fino a due metri di altezza, devono avere rivestimento liscio, lavabile e impermeabile. I servizi igienici all'interno degli alloggi e nei locali per la somministrazione di alimenti e bevande possono essere aerati e illuminati artificialmente. In tal caso l'impianto di aereazione deve assicurare almeno 5 ricambi ora se continua e 10 se temporizzata, con durata tale da garantire un ricambio completo ad ogni utilizzo. La porta di accesso al bagno deve essere dotata di griglia o fessura sotto la porta di adeguata ampiezza.

### Servizi igienici per gli addetti all'attività di agriturismo

I locali dedicati all'attività di preparazione, somministrazione e vendita di alimenti e bevande devono avere almeno un servizio igienico riservato agli addetti con spogliatoio dotato di armadietti individuali a doppio scomparto, antibagno con lavabo con acqua calda e fredda e comando di erogazione non manuale (pedale o fotocellula) e bagno con una tazza – wc. L'accesso al servizio igienico deve avvenire preferibilmente senza passaggi scoperti, direttamente dai locali dell'attività.

Nel caso l'attività sia a conduzione familiare e l'abitazione del titolare sia comunicante o attigua con i locali di somministrazione, può essere utilizzato il servizio igienico dell'abitazione. I requisiti dei servizi igienici devono corrispondere a quanto previsto dalla normativa sull'igiene del lavoro nelle disposizioni statali e regionali.

### Preparazione, confezionamento, vendita e somministrazione alimenti e bevande

Per tali attività in agriturismo si fa riferimento al “pacchetto igiene” e alle norme che da esso discendono. In particolare il Regolamento (CE) n. 178/2002 e il Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e alle successive norme di applicazione nazionali e regionali. I produttori primari che vendono al consumatore finale o a dettaglianti locali i propri prodotti primari, devono applicare le regole base dell'igiene e le buone pratiche agricole al fine di ottenere un prodotto sicuro (Parte A dell'Allegato I del regolamento (CE) n. 852/2004 ed eventuali requisiti specifici del regolamento (CE) n. 853/2004). La produzione e la vendita/somministrazione di prodotti post-primari, compresi quelli trasformati, è sottoposta, a seconda dell'origine e della tipologia di prodotto, sia al regolamento (CE) n. 852/2004 che, nel caso di prodotti di origine animale, alle norme generali del Regolamento (CE) n. 853/2004. nonché, qualora previsto, ai requisiti di cui all'allegato III.

È considerata attività primaria quella relativa a tutte le fasi della produzione, dell'allevamento, della coltivazione dei prodotti primari, della caccia e della pesca. Sono da considerarsi primarie le fasi della raccolta, della mungitura, della produzione zootecnica precedente la macellazione e comprese la caccia, la pesca e la raccolta di prodotti selvatici, nonché le attività relative alla produzione dei prodotti derivanti dall'apicoltura, compresa la smielatura e il confezionamento del miele, purché avvengano nell'azienda agricola dell'apicoltore.

La produzione di prodotti dolciari a base di miele con frutta secca o propoli o pappa reale o gelatina reale e polline, idromele e aceto di miele rientrano nell'attività post primaria.

La lavorazione dei prodotti primari per ottenere altri prodotti, anche se all'interno dell'azienda agricola, è considerata attività post primaria e deve avvenire nel rispetto dei requisiti generali previsti dal “pacchetto igiene”. Le attività di trasformazione, magazzinaggio, trasporto, somministrazione e vendita di alimenti possono essere effettuate previa registrazione ai sensi del reg. (CE) n.852/2004; in tal caso gli imprenditori agricoli devono comunicare le attività all'autorità competente per i controlli ufficiali.



In particolare l'azienda agricola che intende preparare alimenti ai fini della vendita diretta al dettaglio nella propria azienda o ai fini della somministrazione nel proprio agriturismo lo notificherà alle autorità competenti con la modulistica prevista dalla vigente normativa di settore, qualora non ricada nelle semplificazioni previste dalla D.G.R.V. n.394/2020.

Nel caso l'imprenditore agricolo intenda produrre un alimento ai sensi della normativa regionale sulle Piccole Produzioni Locali, dovrà attenersi alla specifica norma di riferimento.

#### Uso multiplo dei locali e macellazione di animali allevati in azienda

Tutti i locali nell'ambito aziendale, conformi ai requisiti previsti dall'allegato II del regolamento (CE) n.852/2004, registrati ai sensi dell'art. 6 del regolamento, possono essere utilizzati per la lavorazione degli alimenti, nel rispetto di quanto successivamente esposto, sia per le attività produttive dell'azienda agricola che dell'azienda agrituristica, compresi i laboratori già registrati per la produzione di alimenti da somministrare nell'agriturismo, che possono essere utilizzati per altre attività del settore alimentare previa notifica all'autorità competente. Qualora nel medesimo locale vengano effettuate diverse attività che possono comportare rischi igienici diversi, l'operatore deve garantire, prevedendolo nel proprio piano di autocontrollo, che per ogni attività sia esclusa la possibilità di contaminazioni effettuando una accurata pulizia e, se necessario, una disinfezione dei locali e attrezzature, tra un'attività e l'altra.

La contemporanea effettuazione di attività diverse all'interno del medesimo locale è subordinata, tra l'altro, alla disponibilità di spazi adeguati. All'interno di tale previsione ricadono anche la contemporanea vendita e somministrazione, la preparazione e somministrazione, la preparazione e vendita (anche di PPL); ad esempio si ritiene adeguato un banco espositore (anche banco-frigorifero) per i prodotti destinati alla vendita situato in un'area del locale di somministrazione, purché sia garantita la protezione degli alimenti dalla contaminazione e sia mantenuta una corretta temperatura di conservazione.

In particolare nei locali conformi ai requisiti di cui ai Capitoli II e III dell'Allegato II del Regolamento (CE) n. 852/2004, compresi i c.d. "locali polifunzionali", possono essere effettuate attività alimentari diverse - garantendo la separazione nel tempo, la pulizia e l'eventuale disinfezione degli strumenti di lavoro e dei locali - quali ad esempio il sezionamento e/o la lavorazione delle carni destinate alla trasformazione, e la macellazione di piccoli quantitativi (dieci carcasse alla settimana per un quantitativo annuo comunque non superiore a 500 capi) di pollame, lagomorfi e piccola selvaggina allevati nell'azienda agricola e destinati esclusivamente alla somministrazione in agriturismo, purché le operazioni siano effettuate in maniera da evitare il rischio di contaminazione. Le operazioni di macellazione devono essere eseguite in tempi diversi rispetto alle altre attività e devono essere seguite da accurate operazioni di pulizia e disinfezione delle attrezzature e dei locali; nella relazione tecnica allegata alla notifica di registrazione deve essere descritta tale attività che sarà oggetto anche di specifico capitolo nel piano di autocontrollo.

Gli imprenditori che intendono produrre prodotti ricompresi all'interno delle PPL - Piccole Produzioni Locali, devono attenersi a quanto disposto da tali specifiche norme per quanto riguarda la tipologia e i quantitativi dei prodotti; in particolare non risulta possibile produrre il medesimo prodotto sia in regime ordinario che in regime di PPL, qualora ciò non sia esplicitamente consentito da queste ultime disposizioni. Gli imprenditori agricoli, che lavorano i prodotti della propria azienda e che, nell'ambito delle attività agrituristiche di cui alla L.R. n.28/2012 e ss.mm.ii., somministrano pasti, spuntini e bevande, o vendono i prodotti della propria azienda agricola, possono utilizzare prodotti PPL anche di altre aziende agricole, ottenuti in conformità alla disciplina sulle Piccole Produzioni Locali e nel rispetto delle percentuali previste alla lettera c) comma 3 dell'articolo 8 della legge.

Per quanto concerne le attività di macellazione svolte in locali aziendali, l'azienda dovrà attenersi alle prescrizioni previste dalla normativa di settore vigente (D.G.R. n. 394/2020 - Aggiorn-



namento delle procedure di notifica e registrazione ai sensi del regolamento CE n. 852/2004 e introduzione della comunicazione ai sensi del D.Lgs. n. 29/2017 oppure nel caso del riconoscimento ai sensi del regolamento CE n. 853/2004 la D.G.R. 3710/2007 - Modalità di Riconoscimento e Registrazione delle strutture di produzione, lavorazione, deposito, distribuzione, vendita e somministrazione alimenti), nonché alle eventuali semplificazioni relative alle PPL di cui alla DGR n. 1173/2021 - Riordino delle disposizioni relative al Progetto "Piccole Produzioni Locali - PPL Venete ed eventuali norme successive di aggiornamento o integrazione.

Gli animali allevati in azienda che forniscono prodotti (carne, latte, uova, miele, ecc.) da utilizzare ai fini della somministrazione in agriturismo devono essere registrati nelle pertinenti banche dati dell'anagrafe zootecnica e rispondere ai requisiti sanitari previsti per tipologia e specie.

### Congelamento dei prodotti

È consentito il congelamento dei prodotti di origine animale e vegetale destinati ad essere unicamente utilizzati nella preparazione di cibi da somministrare, e quindi esitati al consumatore dopo essere stati trasformati. I cibi cotti o precotti, così come gli alimenti caldi, possono essere congelati esclusivamente dopo che la loro temperatura è stata rapidamente abbassata mediante idoneo dispositivo. Le derrate da sottoporre a congelazione dovranno essere in perfette condizioni di conservazione, salubrità e freschezza. Il congelamento dovrà essere fatto subito dopo il confezionamento, con involucro idoneo a proteggere l'alimento dalle contaminazioni e dalle bruciature da freddo, di materiale idoneo per alimenti, provvisto di etichetta sulla quale sarà indicata la tipologia di alimento, la data di produzione e di congelamento, e la data massima di utilizzo. I prodotti, una volta scongelati, non potranno più essere ricongelati. Il frigorifero congelatore destinato alla conservazione degli alimenti congelati, anche di tipo non industriale, deve assicurare il raggiungimento della temperatura di -20° C e il mantenimento di temperature di conservazione inferiori a -18°C, munito di termometro di massima e di minima.

Il piano di autocontrollo deve prevedere una specifica procedura per il congelamento e lo scongelamento degli alimenti, in cui sono specificati modalità di congelamento e conservazione, tempi di utilizzo, modalità di scongelamento e utilizzo, nonché durata dei prodotti congelati. Lo scongelamento dell'alimento, qualora non avvenga in fase di cottura, deve essere rapido (es. forno a microonde), altrimenti deve avvenire a temperatura di refrigerazione.

Gli alimenti prodotti con ingredienti congelati devono essere presentati al consumatore con la chiara indicazione che trattasi di alimenti ottenuti da materie prime congelate.

### 5.9 Deposito degli alimenti

I locali destinati al deposito degli alimenti devono rispettare i requisiti di cui al regolamento (CE) n. 852/2004. Il deposito degli alimenti deve avvenire in ambienti igienicamente idonei, adeguatamente aerati, con pavimento liscio e facilmente lavabile. Le pareti e il soffitto devono possedere caratteristiche tali da non consentire inquinamento od alterazioni dei prodotti depositati. I locali di deposito possono essere ricavati nelle aree accessorie dei fabbricati. Non possono essere detenuti prodotti non etichettati.

## **1.3.2 - Approfondimenti e specificità territoriali**

Per l'approfondimento di specifiche tematiche e casistiche relative agli immobili ed alla produzione, manipolazione e somministrazione di alimenti ed a particolari tipologie di prodotto e di processo caratteristico di specifici contesti territoriali, è possibile fare riferimento alle strutture provinciali e territoriali di CIA Treviso e di Turismo Verde Treviso, che operano in stretto rapporto con le Amministrazioni Comunali competenti in materia urbanistica ed edilizia e con le Strutture Sanitarie Locali in materia di veterinaria e igiene degli alimenti.





## SECONDA SEZIONE

### Come avviare una attività

#### II.1 - AGRITURISMO

L'agriturismo in Veneto è un'attività di diversificazione per gli imprenditori agricoli, che integra ospitalità, somministrazione di pasti e servizi accessori all'azienda agricola principale, come stabilito dalla Legge Regionale 28/2012 e dalle Delibere di Giunta Regionale (DGR) 1638/2023 e 174/2023. Questa forma di turismo rurale richiede che l'attività agricola rimanga prevalente, con un reddito turistico non superiore al 15-30% del totale e almeno l'85% dei prodotti serviti di produzione aziendale (Tabella B DGR 1638). I limiti strutturali includono un massimo di 60 posti letto (30 interni + 30 esterni), 210 giornate annue di apertura e l'uso esclusivo di fabbricati rurali posseduti da oltre 10 anni. L'obiettivo è promuovere un turismo sostenibile, legato al territorio, con enfasi su prodotti locali, benessere e accessibilità, evitando la concorrenza con il settore alberghiero puro.

##### II.1.1 - Soggetti

I soggetti legittimati ad avviare un agriturismo in Veneto devono soddisfare requisiti soggettivi rigorosi, principalmente legati allo status di Imprenditore Agricolo Professionale (IAP), come definito dall'art. 2135 del Codice Civile e disciplinato dall'art. 4 della L.R. 28/2012. In particolare, il titolare deve essere iscritto all'Anagrafe Aziendale Unica (AAU) presso AVEPA (Agenzia Veneta per le Erogazioni in Agricoltura) o un CAA (Centro di Assistenza Agricola), con un'attività agricola prevalente documentata da almeno due anni tramite il fascicolo aziendale e la dichiarazione RICA (Rendiconti Informativi Agricoli). Il reddito agricolo deve superare quello turistico, verificabile annualmente, per mantenere la qualifica IAP e accedere a benefici fiscali come il regime forfettario agevolato.

I familiari fino al secondo grado (coniugi, figli, fratelli) possono collaborare gratuitamente senza necessità di partita IVA separata, ma tutti i soggetti coinvolti nella somministrazione alimenti devono possedere un certificato medico di idoneità sanitaria rilasciato dall'ASL. È inoltre richiesta l'assenza di condanne penali per reati gravi, come omicidi, associazione mafiosa, frodi alimentari o reati contro la pubblica amministrazione (dichiarazione sostitutiva atto notorio, gratuita, ai sensi DPR 445/2000). Soggetto a esclusione anche chi è in procedura fallimentare, concordataria o interdetto.

Un requisito chiave è la formazione obbligatoria: un corso professionale di 100 ore erogato da enti accreditati. Il programma si articola in moduli specifici – gestione aziendale (20 ore), igiene e HACCP (30 ore), accoglienza e sicurezza (50 ore) – con esame finale e attestato. Esenzione per titolari con laurea triennale/magistrale in agraria, forestale, scienze alimentari o equivalenti, integrata da almeno 50 ore di pratica documentata.

Requisiti oggettivi collegati ai soggetti: L'azienda deve disporre di fabbricati rurali catastalmente registrati e posseduti da oltre 10 anni (no nuove costruzioni extra-agricole), con almeno un bagno ogni 6 posti letto (minimo 2 totali), cucina conforme al DM 37/2008, accessibilità per disabili (UNI 11224 e DM 236/1989) e piano di manutenzione energetica sostenibile (fotovoltaico incentivato PSR).





#### Checklist operativa per i soggetti:

- Certificato IAP e fascicolo AAU valido
- Attestato corso formazione 100 ore o esenzione documentata.
- Certificati sanitari ASL per tutti i manipolatori alimenti.
- Dichiarazione casellario giudiziale e assenza interdizioni (ultimi 5 anni).
- Verifica prevalenza agricola via RICA (reddito agricolo > turistico).
- Polizza RC professionale da 1 milione euro per coprire ospiti e strutture.

Per supporto, consulta un CAA locale o associazioni di categoria, prioritarie per aziende montane o in zone svantaggiate ai fini PSR. Sanzioni per irregolarità soggettive vanno da 1.000 a 10.000 euro, con rischio revoca autorizzazione.

### **II.1.2 - Modulistica**

La modulistica per l'avvio di un agriturismo in Veneto è regolata principalmente dalla DGR 1638/2023, che introduce una SCIA Unica semplificata e un set di allegati standardizzati, disponibili in formati digitali compilabili (PDF, Excel, XML) sui portali regionali [PIAVe](#) e Agriturismo Web. Tutti i documenti richiedono firma digitale tramite SPID, CNS o CIE, e devono essere presentati telematicamente al SUAP comunale per garantire tracciabilità e interoperabilità con enti come Provincia, ASL e VVFF. Il fulcro è il modello SCIA Unica, un formulario precompilato che integra piano agrituristico, dichiarazioni sostitutive e proiezioni reddituali, riducendo i tempi di istruttoria. Prima della registrazione su Agriturismo Web, prepara il piano aziendale.

Tabella allegati principali DGR 1638/2023:

|    |                                         |
|----|-----------------------------------------|
| A  | Linee guida operative generali          |
| B1 | Scheda tecnica impianti e strutture     |
| B2 | Scheda igienico-sanitaria HACCP         |
| B3 | Scheda accoglienza e servizi            |
| B4 | Scheda sicurezza e antincendio          |
| C  | Deroghe per eventi fieristici           |
| D  | Criteri classificazione stelle          |
| E  | Tabella Excel punteggio classificazione |
| F  | Modello SCIA Unica completa             |
| G  | Cartellino prezzi esposti               |

### **II.1.3 - Procedure**

Le procedure per avviare un agriturismo in Veneto seguono un iter semplificato introdotto dalla DGR 1638/2023, che unifica in una SCIA Unica tutti gli adempimenti, riducendo i tempi a 4-6 mesi totali con meccanismo di ok tacito a 90 giorni dalla presentazione. L'intero processo è telematico via portali PIAVe (SUAP) e Agriturismo Web (Regione), richiedendo SPID/CNS per firma digitale e interoperabilità con enti provinciali, ASL, VVFF e ARPA.



Fasi dettagliate della procedura:

Preparazione documentale:

Compila il piano agrituristico usando template Excel Allegati B1-B4 (impianti, HACCP, accoglienza, sicurezza) con proiezioni reddituali, planimetrie catastali, titoli IAP/AAU, attestato formazione e polizza RC 1mln€. Registra tutto su Agriturismo Web per ottenere codice riconoscimento provvisorio.

Presentazione SCIA Unica (istruttoria 90 gg):

Invia Allegato F (modello SCIA completa PDF+XML) via PIAVe al SUAP comunale, allegando A-G, foto georeferenziate e certificati sanitari. Il SUAP protocolla e notifica automaticamente: Provincia (classificazione), ASL (igiene/sopralluogo gratuito), VVFF (CPI se >25 posti), ARPA (acustica).

Verifiche e classificazione:

ASL: Controllo HACCP e strutture

Provincia: Valutazione Allegati D-E per stelle

VVFF/ARPA: antincendio e rumore.

Assegnazione CIN (Codice Identificativo Nazionale) automatico post-validazione.

Avvio operativo e primi adempimenti:

Esporvi targa CIN (A4 plastificata) e Allegato G (cartellino prezzi) entro 24h da avvio.

Iscrizione automatica albo regionale operatori.

Gestione successiva e rinnovo:

Controlli ASL biennali. Rinnovo quinquennale: aggiorna B1-B4 su Agriturismo Web

## II.1.4 - Riferimenti

Legge Regionale n. 28/12: "Disciplina dell'agriturismo, ittiturismo e pescaturismo"

Legge regionale n. 35/13: ""Modifiche e integrazioni alla legge regionale n.28/12"

Delibera regionale n. 613/15 "Disciplina delle attività turistiche connesse al settore primario. Modificazioni ed integrazioni alla DGR 1483/14

Delibera regionale n. 610/16 "Disciplina delle attività turistiche connesse al settore primario-Testo unico e coordinato delle disposizioni operative e procedurali per lo svolgimento delle attività di agriturismo. Sostituzione Allegato B "Manuale operativo per l'agriturismo" alla DGR n. 502/16

Delibera regionale n.174/23 "Approvazione delle nuove disposizioni operative e procedurali per lo svolgimento delle attività di turismo rurale"

Deliberazione n. 1638 del 22 dicembre 2023-Approvazione delle nuove disposizioni operative e procedurali per lo svolgimento delle attività di agriturismo.L.R. n. 28/12 e L.R.n. 23/22.

Portali operativi:

[PIAVe Agriturismo](#)

Agriturismo Web



## II.2 - **TURISMO RURALE**

turismo rurale: lo svolgimento di attività, attraverso l'utilizzazione della propria azienda e in rapporto di connessione con le attività di coltivazione del fondo, di silvicoltura e di allevamento di animali, volte alla valorizzazione dei prodotti agricoli aziendali e delle risorse naturali, culturali, storiche, artistiche, ricreative dell'azienda agricola e del suo contesto rurale, svolte da imprenditori agricoli o ittici ai sensi dell'articolo 2135 del codice civile;

### II.2.1 - **Soggetti**

Possono esercitare attività di turismo rurale le imprese agricole di cui all'art. 2135 del c.c., la cui sede operativa sia ubicata nel territorio regionale del Veneto. Le attività devono essere finalizzate alla valorizzazione dell'ambiente, della cultura, delle tradizioni e dei prodotti aziendali tipici del mondo agricolo del Veneto e devono essere svolte in rapporto di connessione con le attività agricole svolte dall'azienda.

### II.2.2 - **Modulistica e Procedure**

[Sito web](#) Regione Veneto

### II.2.3 - **Riferimenti**

Una indicazione generale prima di intraprendere il percorso, qualsiasi esso sia e per ognuna delle possibili tipologie operative, è di fare riferimento alle strutture provinciali e territoriali di CIA Treviso e di Turismo Verde Treviso, che operano in stretto rapporto con la Regione del Veneto, le Strutture Camerali, le Amministrazioni Comunali e con le Strutture Sanitarie Locali: assieme ai tecnici e sulla base dell'esperienza delle imprese già da tempo insediate e attive sarà possibile per ciascuno individuare e/o meglio definire la propria idea/progetto ed una sua possibile collocazione all'interno di una singola o di più tipologie rispetto a quelle previste dal quadro normativo.

## II.3 - **FATTORIA DIDATTICA**

L'attività di accoglienza con valenza ludico-didattico-educativa di carattere extrascolastico svolta dagli operatori delle aziende agricole ed ittiche, in rapporto di connessione con l'orientamento produttivo, con le valenze ambientali del territorio e con le risorse professionali e umane dell'impresa, di scuole, bambini e ragazzi, adulti, famiglie e turisti, con l'obiettivo di offrire occasioni di apprendimento, crescita ed autonomia per le nuove generazioni attraverso laboratori ed esperienze pratiche legate all'"imparar-facendo" e nuovi servizi ed esperienze di conoscenza e di coinvolgimento attivo dei visitatori adulti, allo scopo di scoprire e riscoprire il valore culturale dell'agricoltura e del mondo rurale, della pesca e della civiltà marinara.



### 11.3.1 - **Soggetti**

Fattoria didattica: un'impresa agricola o ittica, singola o associata, con sede operativa in Veneto, che, oltre alle tradizionali attività produttive, ospita e svolge attività didattiche e divulgative a favore delle scuole e dei cittadini, secondo i requisiti e le modalità definite dalla Giunta regionale (art. 12 bis comma 2) nella Carta della qualità, di cui all'Allegato B, allo scopo di riscoprire il valore culturale dell'agricoltura, della pesca, della civiltà rurale e marinara (art. 2 comma 2 lettera 0b) della legge).

Operatore di fattoria didattica: un imprenditore agricolo, di cui all'art. 2135 del Codice Civile ai sensi del Decreto Legislativo 18 maggio 2001, n. 228, o un imprenditore ittico, così come definito dall'art. 4 del Decreto Legislativo 9 gennaio 2012, n. 4 e successive modifiche ed integrazioni (s.m.i.), o la persona preposta dall'imprenditore agricolo o ittico all'attività didattica, in possesso dell'Attestato di frequenza al Corso di formazione di cui all'Allegato C.

L'operatore di fattoria didattica può essere:

- nel caso di impresa individuale: l'imprenditore, un coadiuvante, un partecipe familiare o un dipendente con contratto di lavoro subordinato;
- nel caso di società di persone: un socio o un dipendente con contratto di lavoro subordinato;
- nel caso di società di capitale o di società cooperative: un amministratore, un socio o un dipendente con contratto di lavoro subordinato.

### 11.3.2 - **Modulistica e Procedure**

[Sito web Regione Veneto](#)

### 11.3.3 - **Riferimenti**

Una indicazione generale prima di intraprendere il percorso, qualsiasi esso sia e per ognuna delle possibili tipologie operative, è di fare riferimento alle strutture provinciali e territoriali di CIA Treviso e di Turismo Verde Treviso, che operano in stretto rapporto con la Regione del Veneto, le Strutture Camerali, le Amministrazioni Comunali e con le Strutture Sanitarie Locali: assieme ai tecnici e sulla base dell'esperienza delle imprese già da tempo insediate e attive sarà possibile per ciascuno individuare e/o meglio definire la propria idea/progetto ed una sua possibile collocazione all'interno di una singola o di più tipologie rispetto a quelle previste dal quadro normativo.

## 11.4 - **AGRICOLTURA SOCIALE**

"Agricoltura sociale", le attività di cui all'articolo 2, comma 1, della legge 18 agosto 2015, n. 141 esercitate, con continuità, dagli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del Codice civile, in forma singola o associata, e dai soggetti di cui all'articolo 2, comma 4, della legge n. 141 del 2015, nei limiti e con le modalità ivi previste;

"Fattorie sociali", le imprese agricole e i soggetti di cui all'articolo 2, comma 4, della legge 18 agosto 2015, n. 141, nei limiti e con le modalità ivi previste, in possesso dei requisiti formativi che risultano iscritte all'elenco regionale di cui all'articolo 5 della presente legge.



A loro volta, le Fattorie sociali si distinguono in: a) Fattorie sociali inclusive, ove si svolgono, nell'ambito delle attività agricole di cui all'articolo 2135 del Codice civile, le attività di cui alla lettera a) dell'articolo 2, comma 1, della legge 18 agosto 2015, n. 141; b) Fattorie sociali erogative, ove si erogano le attività individuate nelle lettere b), c) e d) dell'articolo 2, comma 1, della legge 18 agosto 2015, n. 141 con l'utilizzo delle risorse dell'azienda agricola.

## II.4.2 - **Modulistica e Procedure**

[Sito web Regione Veneto](#)

## II.4.3 - **Riferimenti**

Una indicazione generale prima di intraprendere il percorso, qualsiasi esso sia e per ognuna delle possibili tipologie operative, è di fare riferimento alle strutture provinciali e territoriali di CIA Treviso e di Turismo Verde Treviso, che operano in stretto rapporto con la Regione del Veneto, le Strutture Camerali, le Amministrazioni Comunali e con le Strutture Sanitarie Locali: assieme ai tecnici e sulla base dell'esperienza delle imprese già da tempo insediate e attive sarà possibile per ciascuno individuare e/o meglio definire la propria idea/progetto ed una sua possibile collocazione all'interno di una singola o di più tipologie rispetto a quelle previste dal quadro normativo.

# TERZA SEZIONE

## **Il controllo dell'attività**

### III.1 - **Obiettivi del controllo**

Art. 26 - Attività di controllo e monitoraggio.

1. Le funzioni di controllo e di monitoraggio sull'osservanza delle disposizioni di cui alla presente legge, sono esercitate dai Comuni e dalla Giunta regionale nell'ambito delle rispettive competenze.
2. I Comuni effettuano attività di controllo al fine di verificare la permanenza dei requisiti e il rispetto delle condizioni e modalità per l'esercizio dell'attività, verificando in particolare gli elementi dichiarati in sede di SCIA.
3. La Giunta regionale può svolgere attività di monitoraggio, documentale e in loco, a campione, sulla base di un piano definito attraverso criteri di analisi del rischio.
4. I Comuni e la Giunta regionale effettuano le attività di cui ai commi 1, 2 e 3, anche attraverso la verifica delle informazioni pubblicate sui siti internet aziendali, promozionali e di prenotazione ricettiva, la cui risultanza deve essere per tanto considerata a tutti gli effetti atto di accertamento di cui all'articolo 13 della legge 24 novembre 1981, n. 689 "Modifiche al sistema penale".



5. La Giunta regionale, d'ufficio o su segnalazione dei Comuni e previa verifica degli elementi contestati, può procedere al declassamento del livello di classificazione o all'annullamento della classificazione.

6. In relazione alle attività di cui al comma 1, gli incaricati della Regione e del Comune hanno accesso alle strutture finalizzate alle attività cui alla presente legge, ivi compresi i locali di pernottamento nella piena disponibilità del gestore.

7. Al fine di migliorare e ottimizzare le attività di verifica e controllo, i comuni e la Giunta regionale si forniscono reciprocamente le informazioni acquisite nell'esercizio delle rispettive funzioni di vigilanza.

8. Qualora la Giunta regionale rilevi la mancanza di presenze turistiche per un anno consecutivo in una struttura ricettiva, il Comune, su segnalazione della Giunta regionale, verifica il rispetto del periodo di apertura della struttura con apposito sopralluogo.

### III.1.1 - **Soggetti**

#### COMPETENZE E CONTROLLI IN MATERIA DI AGRITURISMO

##### COMPETENZE REGIONE

Il 30 dicembre 2016 è stata approvata la LR 30 (Collegato alla Legge di stabilità regionale 2017) con la quale viene istituito il Servizio regionale di vigilanza. La riorganizzazione del settore potrebbe avere ricadute anche nei controlli in materia di svolgimento dell'attività agrituristiche.

- Normazione, promozione, coordinamento.
- Esercizio, previa diffida, del potere sostitutivo nei confronti degli Enti locali inadempienti nelle funzioni di vigilanza e controllo, attraverso la nomina di un commissario ad acta ed eventualmente la revoca delle funzioni attribuite.

##### COMPETENZE PROVINCE

- Controllo generale del rispetto dei requisiti, modalità e condizioni di esercizio dell'attività con applicazione delle relative sanzioni.

I controlli sono fatti a campione annualmente almeno sul 20% delle attività turistiche connesse al settore primario, secondo un piano basato sull'analisi del rischio. La provincia deve trasmettere annualmente alla Giunta regionale una relazione sui risultati dell'attività di controllo.

- Esame e approvazione del Piano agrituristiche aziendale e conseguente verifica dei requisiti di connessione e prevalenza che devono essere dimostrati nel Piano.
- Ricezione della SCIA su invio del Comune.
- Classificazione delle aziende agrituristiche.
- Rilascio dell'autorizzazione temporanea a derogare al requisito della percentuale dei prodotti aziendali per cause di forza maggiore dovute, per es., a calamità atmosferiche, fitopatie, epizootie.

##### COMPETENZE COMUNI

- Ricezione della SCIA e trasmissione di una copia alla Provincia.
- Ricezione delle comunicazioni di sospensione e di cessazione dell'attività e invio copia alla Provincia.

##### COMPETENZE NAS – NUCLEI ANTISOFISTICAZIONI

- Conservazione e trasformazione prodotti alimentari





- Caratteristica fondamentale dei NAS è la dipendenza funzionale dal Ministro della Salute in virtù della quale hanno i poteri degli Ispettori Sanitari; poteri che ne legittimano l'operato in tutti quei luoghi ove vi è produzione, somministrazione, deposito o vendita di prodotti destinati all'alimentazione umana.

#### COMPETENZE GUARDIA DI FINANZA

- La Guardia di Finanza è uno speciale Corpo di Polizia che dipende direttamente dal Ministro dell'Economia e delle Finanze e la sua missione è quella di Forza di polizia a competenza generale su tutta la materia economica e finanziaria.
- I suoi compiti riguardano in particolare la prevenzione, ricerca e denuncia delle evasioni e delle violazioni finanziarie come contrasto all'evasione ed elusione fiscale e la vigilanza sull'osservanza delle disposizioni di interesse politico-economico, ma anche il contrasto all'economia e al lavoro sommersi.
- I compiti della Guardia di Finanza sono sanciti dalla legge di ordinamento del 23 aprile 1959, n. 189 e dal decreto legislativo 19 marzo 2001, n. 68, in attuazione dei principi direttivi della legge n. 78/2000

#### COMPETENZE CORPO FORESTALE DELLO STATO

A partire da Gennaio 2017 il Corpo Forestale dello Stato, pur mantenendo le proprie specificità, è stato assorbito dall'Arma dei Carabinieri (cd. "Legge Madia")

- Il Corpo forestale dello Stato è una forza di polizia specializzata nella tutela del patrimonio naturale e paesaggistico, nella prevenzione e repressione dei reati in materia ambientale e agroalimentare.
- I molteplici compiti affidati al Corpo sono sanciti dalla Legge n. 36 del 6 febbraio 2004.

Fra i diversi Nuclei in cui si articola il Corpo, si segnalano:

- il Nucleo Agroalimentare e Forestale (NAF), che si occupa della sicurezza dei consumatori e della corretta applicazione dei regolamenti comunitari in materia agricola e forestale, contrastando anche il fenomeno della contraffazione a tutela del made in Italy.
- il Nucleo Investigativo dei Reati in Danno agli Animali (NIRDA) destinato alle attività di prevenzione e repressione delle violazioni in materia di benessere degli animali.

#### COMPETENZE INPS

L'Inps ha compiti di vigilanza svolti dai propri ispettori sugli aspetti contrattuali e previdenziali dell'attività di agriturismo, con l'obiettivo dell'affermazione del rispetto dei diritti previdenziali ed assicurativi e la garanzia di eque condizioni di concorrenza tra le imprese sul mercato.

#### COMPETENZE ASL

Le ULSS esercitano un'operatività articolata nei diversi servizi dei Dipartimenti di Prevenzione, con specifiche competenze come di seguito espresse:

- il Servizio Prevenzione Igiene e Sicurezza in Ambienti del Lavoro con competenza nell'attività di controllo, prevenzione e repressione nella gestione delle Norme volte alla tutela dei lavoratori sul posto di lavoro
- il Servizio Igiene e Sanità Pubblica con competenza nell'attività di controllo, prevenzione e repressione delle Norme sui requisiti strutturali dell'attività ricettiva, gestione delle piscine, attività di estetista nei centri benessere,
- il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione nell'attività di controllo, prevenzione e repressione nella gestione delle Norme in ambito alimentare. In tale ambito ricopre le funzioni dell'Autorità Sanitaria competente (una volta Sindaco) e Ufficio di riferimento per la registrazione delle attività alimentari,
- i Servizi Veterinari, area B, nell'attività di controllo, prevenzione e repressione nella gestione



delle Norme in ambito alimentare per le attività di macellazione avicunicoli e lavorazione carni ed allevamento degli animali, area A e C. In tale ambito ricopre le funzioni dell'Autorità Sanitaria competente (una volta Sindaco) e Ufficio di riferimento per la registrazione e riconoscimento delle attività alimentari

E' bene sapere che ogni violazione della normativa porta ad una sanzione che più frequentemente è amministrativa, più raramente penale. Quale pena accessoria l'autorità sanitaria, il dirigente dell'az. Ulss, può sospendere o revocare l'autorizzazione e l'attività. Quale situazione intermedia l'autorità può emettere un'imposizione che solo se disattesa conduce alla sanzione. Per la violazione alle norme sanitarie non è prevista la diffida ai sensi della Legge Regionale n. 10 del 11 marzo 2014.

Da ricordare che ad ogni violazione amministrativa c'è possibilità di avanzare gli scritti difensivi ai sensi della Legge 689 del 1981, in carta semplice anche senza assistenza di legale o terzi, proponendo le motivazioni per le quali la sanzione possa essere archiviata, ridotta, rateizzata, nonché essere ascoltati.

### III.1.2 - **Infrazioni**

Art. 28 – Violazioni e sanzioni amministrative.

1. Chiunque eserciti le attività di cui alla presente legge () in assenza di presentazione di segnalazione certificata di inizio attività o in regime di sospensione è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria di euro settemila oltre all'immediata chiusura dell'attività.
2. I titolari di aziende agrituristiche o ittituristiche sono soggetti a una sanzione amministrativa pecuniaria da euro cinquecento a euro cinquemila qualora impieghino soggetti esterni all'impresa per attività e servizi afferenti l'ospitalità e la somministrazione.
3. I titolari di aziende agrituristiche o ittituristiche che in sede di controllo risultino superare il numero massimo di posti letto, di persone ospitabili in spazi aperti ovvero risultino superare il numero massimo annuo di pasti, spuntini e di bevande individuati dal piano agrituristico o ittituristico aziendale e oggetto di SCIA, sono soggetti a una sanzione amministrativa secondo i seguenti scaglioni:
  - a) fino a dieci unità, euro cinquanta per ogni unità di superamento;
  - b) da undici a venti unità, euro cento per ogni unità di superamento oltre le dieci unità;
  - c) oltre venti unità, euro duecentocinquanta per ogni unità di superamento oltre le venti unità.
4. I titolari di aziende agrituristiche o ittituristiche sono soggetti a una sanzione amministrativa pecuniaria di euro cinquemila qualora non rispettino le percentuali di provenienza dei prodotti, secondo quanto stabilito rispettivamente dall'articolo 8 e dall'articolo 10, comma 3.
5. È applicata la sanzione amministrativa da euro duecentocinquanta a euro duemila-cinquecento nei casi:
  - a) di utilizzo delle piscine e dei centri e aree benessere in dotazione alle aziende agrituristiche o ittituristiche non conforme.
  - b) di apertura o utilizzo dei centri e aree () benessere in dotazione alle azien-



de agrituristiche o ittituristiche non conforme a quanto previsto dal comma 6 dell'articolo 18;

c) di utilizzo da parte delle aziende agrituristiche o ittituristiche, di denominazioni o classificazioni, simbolo regionale identificativo del turismo veneto, o logo delle relative attività, non conformi.

d) di non adempimento a uno degli obblighi previsti.

e) di superamento del periodo massimo di sospensione temporanea dell'attività agrituristica.

f) di mancato rispetto delle indicazioni e dei prezzi.

g) di rifiuto ingiustificato per l'accesso alla struttura agli incaricati dell'esercizio delle funzioni.

6. L'esercizio dell'attività di pescaturismo è soggetto a sanzione amministrativa pecuniaria da euro cinquecento a euro cinquemila qualora nell'attività di ristorazione non venga rispettata la previsione.

7. L'esercizio delle attività di turismo rurale è soggetto a sanzione amministrativa pecuniaria da euro centocinquanta a euro millecinquecento qualora svolto in difformità dai requisiti e modalità definiti dalla Giunta regionale.

8. L'esercizio dell'attività di fattoria didattica è soggetto a sanzione amministrativa pecuniaria da euro centocinquanta a euro millecinquecento qualora svolto in difformità dai requisiti e modalità definiti dalla Giunta regionale.

8 bis. L'esercizio dell'attività enoturistica è soggetto a sanzione amministrativa pecuniaria:

a) da euro centocinquanta a euro millecinquecento qualora non vengano rispettati i requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, del decreto ministeriale 12 marzo 2019;

b) di euro cinquemila qualora non siano rispettati i requisiti di cui all'articolo 2, comma 2, del decreto ministeriale 12 marzo 2019.

8 ter. L'esercizio dell'attività oleoturistica è soggetto a sanzione amministrativa pecuniaria:

a) da euro centocinquanta a euro millecinquecento qualora non vengano rispettati i requisiti di cui all'articolo 2, comma 1, del decreto ministeriale 26 gennaio 2022;

b) di euro cinquemila qualora non siano rispettati i requisiti di cui all'articolo 2, comma 2, del decreto ministeriale 26 gennaio 2022.

9. Qualora una delle violazioni di cui ai commi 2, 4, 5, 7 e 8 è reiterata:

a) nei dodici mesi successivi alla prima infrazione, le relative sanzioni amministrative pecuniarie sono applicate nell'importo massimo e il comune () dispone, quale sanzione accessoria, l'immediata sospensione dell'attività dell'azienda per un periodo di sei mesi decorrenti dalla notifica della relativa violazione;

b) per la seconda volta nei ventiquattro mesi successivi alla prima infrazione, il comune applica le sanzioni amministrative pecuniarie nell'importo massimo e dispone, quale sanzione accessoria, la chiusura dell'attività dell'azienda per un periodo di dodici mesi decorrenti dalla notifica della relativa violazione.

10. Qualora una delle violazioni di cui al comma 3 è reiterata:

a) nei dodici mesi successivi alla prima infrazione, le relative sanzioni amministra-



tive pecuniarie sono applicate nell'importo doppio e il comune () dispone, quale sanzione accessoria, l'immediata sospensione dell'attività dell'azienda per un periodo di sei mesi decorrenti dalla notifica della relativa violazione;

b) per la seconda volta nei ventiquattro mesi successivi alla prima infrazione, le relative sanzioni amministrative pecuniarie sono applicate nell'importo doppio e il comune () dispone, quale sanzione accessoria, la chiusura dell'attività dell'azienda per un periodo di dodici mesi decorrenti dalla notifica della relativa violazione.

11. La reiterazione opera anche nel caso di pagamento della sanzione in misura ridotta.

12. All'applicazione delle sanzioni previste dal presente articolo sono delegati i comuni nel cui territorio sono accertate le trasgressioni, che vi provvedono ai sensi della legge regionale 28 gennaio 1977, n. 10 "Disciplina e delega delle funzioni inerenti all'applicazione delle sanzioni amministrative di competenza regionale.

### III.1.3 - Procedure

L'applicazione delle sanzioni previste dal presente articolo sono delegati i comuni nel cui territorio sono accertate le trasgressioni, che vi provvedono ai sensi della legge regionale 28 gennaio 1977, n. 10 "Disciplina e delega delle funzioni inerenti all'applicazione delle sanzioni amministrative di competenza regionale.

Anche per questo tipo di attività si suggerisce di fare riferimento, per la presentazione di scritti difensivi e controdeduzioni, al supporto delle strutture provinciali e territoriali di CIA Treviso e di Turismo Verde Treviso, che operano in stretto rapporto con le Amministrazioni Comunali e che possono valutare il singolo caso/intervento anche alla luce di situazioni analoghe e/o di indirizzi operativi degli Enti competenti.

## QUARTA SEZIONE

### La formazione

#### IV.1 - Obiettivi dell'attività di formazione

In materia di formazione, l'Art. 3 - Requisiti per l'esercizio dell'attività. - della LR n. 28/2012 prevede che possono svolgere attività agrituristica gli imprenditori agricoli che "b) hanno superato il corso iniziale di formazione professionale per l'avvio dell'esercizio di attività agrituristica, organizzato e gestito da organismi di formazione accreditati ai sensi della legge regionale 9 agosto 2002, n. 19 "Istituzione dell'elenco regionale degli organismi di formazione accreditati"; il successivo c. 2 dispone in materia di programmi e contenuti dell'attività di formazione, prevedendo che "I programmi del corso iniziale e di aggiornamento professionale nonché eventuali deroghe sono definiti dalla Giunta regionale e prevedono elementi relativi all'ambiente e alla tradizione dei luoghi nei quali è ubicata l'azienda agrituristica nonché nozioni relative ai prodotti tipici, ai prodotti locali, alle tradizioni enogastronomiche venete e alle produzioni agricole e agroalimentari di qualità, alla conoscenza di alcune tematiche turistiche e alla gestione degli ospiti."



Se sono evidenti finalità e obiettivi della formazione complessiva, è altrettanto evidente la necessità di accompagnare ed integrare la formazione di base (obbligatoria) con ulteriori momenti di formazione e informazione per gli operatori, a carattere ricorrente ed a carattere opzionale.

Un aspetto determinante di tutta l'attività di formazione è sicuramente legata a modelli operativi di proposta dei contenuti che privilegino il coinvolgimento diretto dei partecipanti e, ove e quando possibile, attività che comprendano momenti di presenza in strutture operative (anche non necessariamente solo agrituristiche) e con la presenza dei relativi operatori.

Ulteriore elemento da valorizzare e mettere a sistema la condivisione (anche solo parziale e per tematiche specifiche) di moduli formativi anche attraverso la collaborazione con il sistema scolastico (istituti turistici e alberghieri) ed anche valorizzando un rapporto operativo con il settore dell'ITS - Istruzione Tecnica Superiore che ha, per il settore turistico e per il settore agroalimentare, strutture e sedi di eccellenza in diversi ambiti del territorio regionale. Per entrambi gli ambiti operativi, la condivisione di momenti formativi è il presupposto per sviluppare collaborazioni e stage formativi con cui poter creare un'integrazione ed un arricchimento reciproco.

Altro elemento su cui fondare la scelta, l'integrazione e lo sviluppo di moduli formativi è sicuramente quello dei piani e programmi strategici regionali in materia di turismo, da cui poter declinare linee guida e priorità.

#### IV.1.1 - **Soggetti**

L'attività di formazione è svolta da Enti di formazione agricola che fanno riferimento alle Associazioni Agricole, a livello nazionale, regionale e provinciale.

Per quanto riguarda la CIA Agricoltori Italiani Veneto, la struttura di formazione è il CIPAT Veneto - [pagina web di riferimento](#) - dove è possibile conoscere l'elenco dei corsi in programma ed in fase di svolgimento.

#### IV.1.2 - **Contenuti della formazione base (obbligatoria)**

Elementi relativi all'ambiente e alla tradizione dei luoghi nei quali è ubicata l'azienda agriturbistica nonché nozioni relative ai prodotti tipici, ai prodotti locali, alle tradizioni enogastronomiche venete e alle produzioni agricole e agroalimentari di qualità, alla conoscenza di alcune tematiche turistiche e alla gestione degli ospiti.

#### IV.1.3 - **Formazione ricorrente (volontaria)**

I contenuti sono quelli definiti dal **PRT Programma Regionale per il Turismo Veneto 2025-2027 - PROTAGONISTI DEL CAMBIAMENTO VENETO APERTO, ATTENTO, ATTIVO, ATTUALE** con l'azione 2.1.2.2 per "Favorire l'investimento sul capitale umano, per poter assolvere alle nuove funzionirichieste al settore turistico, ampliare l'organico e dotarsi di figure che ad oggi non sono facilmente reperibili (ad es. il manager della sostenibilità)". L'azione mira ad incentivare e facilitare l'investimento sul capitale umano necessario per affrontare le nuove sfide del turismo. Ciò include l'ampliamento dell'organico delle OGD/DMO con professionisti attualmente difficili da reperire e la promozione di programmi di formazione adeguati per OGD/DMO e imprese, puntando sul rafforzamento delle competenze e sul numero delle risorse umane per una gestione efficace delle destinazioni.



Gli obiettivi specifici :

1. Identificare le figure professionali chiave necessarie per l'evoluzione delle organizzazioni di destinazione in vere e proprie DMO e per la gestione sostenibile delle destinazioni turistiche.
2. Sviluppare programmi di formazione specifici per i professionisti delle OGD/DMO e delle imprese turistiche, mirati all'innovazione e alla sostenibilità.
3. Creare sinergie tra le destinazioni e le imprese per un turismo sostenibile e responsabile.
4. Potenziare il ruolo del Destination Manager e l'organico per favorire l'attuazione delle strategie delle DMO e l'interazione con le politiche territoriali.

Questo intervento intende contribuire a formare team qualificati e competenti a livello di destinazioni e imprese in grado di rispondere alle sfide emergenti del mercato turistico, promuovendo un approccio integrato e sostenibile al turismo di territorio. Tra i soggetti coinvolti: OGD/DMO, Regione del Veneto – Unioncamere Veneto, Associazioni di categoria, sindacati, Enti bilaterali

### **Carta dell'Accoglienza e dell'Ospitalità** ([pagina web di riferimento](#))

Tra le 12 azioni di lancio del Piano Strategico del Turismo Veneto, era prevista anche l'adozione di una Carta fondamentale dell'accoglienza e dell'ospitalità rivolta agli operatori della filiera turistica regionale. Come è avvenuto già per lo stesso Piano strategico e per i suoi provvedimenti attuativi, anche questo importante strumento è frutto di un ampio percorso partecipativo che ha coinvolto oltre al gruppo di lavoro coordinato dal chairperson del Tavolo Tematico Accoglienza e Capitale Umano, Massimiliano Schiavon, numerosi rappresentanti del sistema turistico regionale.

Quello che ne è scaturito è uno strumento che riassume in un vero e proprio decalogo, declinato per le diverse tipologie dell'accoglienza turistica, i valori fondanti per un turismo di qualità in Veneto. Pensata prima dell'emergenza, la Carta dell'Accoglienza e dell'Ospitalità assume oggi un ruolo ancora più prezioso per rafforzare e diffondere ulteriormente la Cultura dell'Accoglienza nella nostra splendida regione.

Dopo questa presentazione ai media, la Carta dell'Accoglienza sarà illustrata tecnicamente agli staff delle Organizzazioni di Gestione delle 16 destinazioni venete, ai tecnici delle associazioni di categoria, per poi – assieme a loro – presentarne i contenuti agli operatori di ciascuna destinazione.

Perché una Carta dell'Accoglienza?

“Noi siamo la destinazione, risorse inseparabili della catena del valore turistico del Veneto: lo siamo quando al desk o alla biglietteria salutiamo sorridenti nella lingua del cliente, quando ci offriamo di dare indicazioni ad un turista, quando curiamo con orgoglio piazze e vie accoglienti. Noi possiamo fare la differenza nel rendere le destinazioni della nostra regione un'esperienza olistica per i nostri visitatori e una fonte di benessere, crescita, arricchimento economico e culturale per la comunità locale.”

Da qui è nata la “Carta Fondamentale dell'Accoglienza”: 10 punti, dalla creazione di una destinazione per tutti ad essere dei custodi del nostro territorio, per descrivere i valori fondanti per un turismo di qualità. E gli “accoglienti” siamo ancora e sempre noi: noi che portiamo ulteriore valore ad ogni luogo, che generiamo esperienze di qualità, che possiamo trasformare il viaggio in Veneto, da bello, interessante e divertente a speciale.





Veneto una destinazione:

1. Per tutti
2. Affidabile
3. Autentica
4. Competente
5. Connessa
6. Bella
7. Informata
8. Sicura
9. Rispettosa
10. Sostenibile

Chi è coinvolto e a chi si rivolge:

Hanno partecipato ai focus group di condivisione dei contenuti della Carta tutti gli attori che compongono la filiera turistica e che in qualche modo contribuiscono a fare accoglienza nelle destinazioni venete. La Carta dell'Accoglienza si rivolge in particolare a:

1. Musei, siti archeologici, ville, borghi, castelli, centri storici, parchi e riserve naturali, parchi a tema e divertimento
2. Enti locali e Organizzazioni di gestione della destinazione (OGD)
3. Agenzie di viaggio
4. Strutture ricettive e locazioni turistiche
5. Guide turistiche, accompagnatori turistici, guide naturalistico-ambientali, guide alpine, accompagnatori di media montagna, maestri di sci
6. Attività commerciali, artigianali ed agricole
7. Pubblici esercizi, agriturismi, malghe e cantine
8. Impianti a fune, impianti sciistici, bike park e stabilimenti balneari
9. Trasporti pubblici e privati
10. Organizzatori di eventi pubblici e privati

Altri riferimenti di consultazione:

- La Carta dell'Accessibilità in Veneto (realizzata nell'ambito del progetto Tourism4All - Programma Interreg Italia - Croazia );
- La Cultura della Sostenibilità in Veneto - Manuale della sostenibilità in ambito turistico (realizzato nell'ambito del Progetto Take It Slow - Smart and slow tourism supporting adriatic heritage for tomorrow - Programma Interreg Italia - Croazia )

#### IV.1.4 - **Formazione opzionale** (volontaria)

Ulteriore ambito di formazione quello legato alla creazione, promozione e veicolazione di eventi e percorsi tematici e la partecipazione attiva ad eventi di rilevanza locale, territoriale e regionale.

Infine, una migliore conoscenza del complessivo sistema turistico regionale con un focus sulla creazione di collaborazioni tra operatori (es. tra singole strutture agrituristiche, guide turistiche e guide naturalistico-ambientali) o a livello di Associazioni/Organismi rappresentativi (tra Associazioni agrituristiche ed il complessivo sistema associativo delle guide turistiche e delle guide naturalistico-ambientali).



## QUINTA SEZIONE

### Promozione, valorizzazione e comunicazione

#### V.1.1 - Il Marchio Turistico Collettivo Regionale “Veneto The Land of Venice”

Marchio turistico collettivo regionale ([pagina web di riferimento](#))

Con la Deliberazione n. 885 del 30 luglio 2024, la Giunta regionale ha preso atto dell'avvenuta registrazione del Marchio Collettivo “Veneto The Land of Venice”, presso l'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi per la durata di dieci anni rinnovabili.

Tale registrazione prevede una protezione giuridica con riferimento all'utilizzo del Marchio turistico “Veneto The Land of Venice” per i servizi di cui alle classi 35, 38, 39, 41, 43, 44 della Classificazione di Nizza, di seguito riassunte:

- 35 Pubblicità; Gestione, organizzazione e amministrazione aziendale; Lavori di ufficio
- 38 Servizi di telecomunicazioni
- 39 Trasporto; Imballaggio e deposito di merci; Organizzazione di viaggi
- 41 Educazione; Formazione; Divertimento; Attività sportive e culturali
- 43 Servizi di ristorazione; Alloggi temporanei
- 44 Servizi medici; Servizi veterinari; Cure d'igiene e di bellezza per l'uomo o per gli animali; Servizi di agricoltura, di acquacoltura, di orticoltura e di silvicoltura.

Per i servizi sopra elencati, la DGR n. 885/2024 ha definito le modalità di gestione delle domande di concessione dell'uso del Marchio Collettivo Italiano “Veneto The Land of Venice”, mediante approvazione:

- del Regolamento d'uso del Marchio Collettivo Italiano “Veneto The Land of Venice”, già oggetto di deposito presso l'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi (Allegato A)
- del modello di Domanda di concessione d'uso del Marchio Collettivo “Veneto The Land of Venice” e sottoscrizione dell'Accordo di Licenza (Allegato B)
- del modello di Dichiarazione sostitutiva di certificazione e dell'atto di notorietà in ottemperanza a quanto previsto dagli articoli 5.1 e 6.2 del Regolamento d'uso del Marchio Collettivo “Veneto The Land of Venice” (Allegato C)
- del Manuale d'uso del marchio Turismo Veneto (Allegato D)

La Direzione Turismo e Marketing Territoriale è la struttura regionale competente all'esame delle domande e alla concessione d'uso del Marchio Collettivo Italiano “Veneto The Land of Venice” per i succitati servizi, nonché per la tenuta, l'aggiornamento e la pubblicazione del Registro dei Licenziatari del Marchio (aggiornato al 30/06/2025), previsto dall'art. 6.7 del Regolamento d'uso.

I soggetti interessati possono presentare domanda di concessione d'uso del marchio, esclusivamente tramite la compilazione dei modelli di domanda e di dichiarazione sostitutiva (Allegati B e C), da inviare via PEC al seguente indirizzo: [turismo@pec.regione.veneto.it](mailto:turismo@pec.regione.veneto.it)  
Con successiva comunicazione di avvenuto accoglimento della domanda, verrà fornito il link per lo scaricamento dei files del marchio.

Per ogni informazione rimangono a disposizione gli uffici della Direzione Turismo e Marketing Territoriale.

Email: [marchio.turismo@regione.veneto.it](mailto:marchio.turismo@regione.veneto.it) - Tel. 041/2795456 - 2644



## V.1.2 - Coordinamento a sistema: i Consorzi di Promozione Turistica

### Consorzi di imprese turistiche

Art. 18 - I Consorzi di imprese turistiche:

1. Sono consorzi di imprese turistiche le associazioni, anche costituite nella forma di società consortile, formate da imprese turistiche e da eventuali altri soggetti privati. Le imprese turistiche possono partecipare a un solo consorzio per sistema turistico tematico.
  2. Il numero minimo di imprese turistiche per consorzio è stabilito in proporzione al numero di strutture ricettive e di presenze turistiche rilevate per ciascun sistema turistico tematico nel triennio 2010-2012.
  3. Il consorzio di imprese turistiche attua, nell'ambito di uno dei sistemi turistici tematici di cui all'articolo 11, programmi e progetti orientati alla gestione, sviluppo e qualificazione del prodotto turistico e dell'offerta ai fini della commercializzazione turistica delle attività dei propri aderenti.
  4. I consorzi di imprese di cui al comma 1 hanno sede nel sistema turistico tematico nel quale il consorzio svolge la propria attività prevalente, misurata in termini di numero di imprese turistiche del consorzio medesimo.
  5. La Giunta regionale, sentita la competente commissione consiliare ed entro dodici mesi dall'entrata in vigore della presente legge, fissa le proporzioni di cui al comma 2 per ciascun sistema turistico tematico e le procedure di riconoscimento dei consorzi.
  6. In sede di prima applicazione della presente legge e comunque non oltre diciotto mesi dalla sua entrata in vigore, sono equiparate ai consorzi di imprese turistiche di cui al comma 1 le strutture associate di promozione turistica già disciplinate dalla legge regionale 4 novembre 2002, n. 33 "Testo unico delle leggi regionali in materia di turismo" e successive modificazioni.
  7. Decorso il periodo transitorio di cui al comma 6, le strutture associate di promozione turistica di cui alla legge regionale 4 novembre 2002, n. 33 e successive modificazioni, sono consorzi di imprese se si conformano alle disposizioni del presente articolo.
  8. I consorzi di imprese e le strutture associate equiparate, che operino in più sistemi turistici tematici, possono beneficiare degli interventi di cui all'articolo 42 comma 4, in proporzione al numero delle imprese turistiche associate con sede nel sistema turistico tematico oggetto dell'intervento.
  9. Ai fini della partecipazione all'attività regionale di promozione turistica, in conformità al piano turistico annuale di cui all'articolo 7, i consorzi di cui al presente articolo possono raggrupparsi in un solo consorzio tematico per ciascun sistema turistico tematico.
- Dgr n. 1361 del 28 luglio 2014 "Definizione dei criteri, condizioni e requisiti per il riconoscimento dei consorzi di imprese turistiche. Delibera n. 45/CR del 13 maggio 2014. Legge regionale 14 giugno 2013, n. 11 "Sviluppo e sostenibilità del turismo veneto", articolo 18.

Per il territorio provinciale è stata istituita la OGD Marca Treviso, espressione rappresentativa di Comuni, Forme associate, Associazioni di categoria, Fondazioni, Associazioni senza scopo di Lucro etc, della quale fa parte CIA Treviso tra le Associazioni di Categoria.



### V.1.3 - **Coordinamento a sistema: le Professioni Turistiche**

Oltre alle imprese, il quadro operativo regionale in materia di turismo è completato dalle c. d. professioni turistiche, che vengono individuate all'art. 82 della LR n. 33/2002:

1. La guida turistica accompagna per professione, persone singole o gruppi di persone, nelle visite a opere d'arte, a musei, a gallerie, a scavi archeologici illustrandone le attrattive storiche, artistiche, monumentali, paesaggistiche e naturali.
2. L'accompagnatore turistico, accoglie ed accompagna per professione, persone singole o gruppi di persone in viaggi sul territorio nazionale o estero, curando l'attuazione del pacchetto turistico predisposto dagli organizzatori, prestando completa assistenza ai turisti con la conoscenza della lingua degli accompagnati, fornendo elementi significativi e notizie di interesse turistico sulle zone di transito.
3. L'animatore turistico organizza, professionalmente, il tempo libero di gruppi di turisti con attività ricreative, sportive, culturali.
4. la guida naturalistico-ambientale esercita professionalmente l'attività di conduzione di persone nelle visite a parchi, riserve naturali, zone di pregio o tutela ambientale o siti di interesse ambientale così come individuate dalla legislazione vigente, fornendo notizie ed informazioni di interesse naturalistico, paesaggistico ed ambientale, con esclusione degli ambiti di competenza delle guide alpine; in relazione ai mezzi con cui viene esercitata l'attività nell'ambito della professione di guida naturalistico-ambientale, la Giunta regionale individua la specifica figura professionale di chi esercita la attività a cavallo o con altro animale.

Ogni tipologia di professione turistica può essere elemento di riferimento per una ulteriore valorizzazione - e quindi qualificazione - della propria offerta aziendale.

In molti casi la singola struttura agrituristica con servizio di ospitalità è posta nelle vicinanze di centri e/o siti di interesse storico e culturale se non addirittura essere la stessa sede aziendale sito storico-culturale. Un esempio: le ville venete diffuse nel territorio veneto e in maniera rilevante in provincia di Treviso erano, ed alcune lo sono ancora, sede aziendale di imprese agricole e vitivinicole; una possibilità di visita delle strutture aziendali con il supporto di una guida turistica specializzata su questa tipologia di siti costituisce un evidente elemento di qualificazione, anche sotto il profilo del turismo esperienziale, della complessiva fruizione turistica.

Allo stesso modo, possono trovare valorizzazione realtà aziendali poste a ridosso o addirittura all'interno di siti di interesse e tutela ambientale. Un esempio: la fruizione agrituristica in riferimento al Parco Naturale regionale del Fiume Sile; anche in questo caso, la possibilità di avere come supporto una guida naturalistico ambientale può rappresentare per l'azienda agrituristica una possibilità di qualificare il proprio, sia in termini di vera e propria educazione ambientale in genere sia anche come valorizzazione delle componenti ambientali legate all'attività agricola.

In questo senso, una attività di coinvolgimento e coordinamento di attività e di programmi tra Associazioni Agrituristiche e Associazioni che raggruppano le varie tipologie di professioni turistiche è uno degli obiettivi di un piano complessivo di sviluppo e valorizzazione delle proprie aziende da parte di CIA Treviso e Turismo Verde Treviso.

### V.1.4 - **Riferimenti**

[pagina web di riferimento](#)



## SESTA SEZIONE

### Fondi, contributi e risorse

#### VI.1 - **Obiettivi**

Le finalità di un sostegno finanziario possono riguardare sia la programmazione ed operatività aziendale (impianto, sviluppo ed eventuale ristrutturazione di una azienda agrituristica), sia la realizzazione di progetti comuni a più aziende (a supporto, ad esempio, una caratterizzazione comune rispetto all'offerta oppure rispetto alla localizzazione come anche la messa in rete di un collegamento/coordinamento tra imprese e professioni turistiche a livello territoriale o locale) sia, infine, la realizzazione di progetti a livello di Associazione agrituristica, provinciale e/o regionale.

#### VI.1.1 - **Fondi comunitari, nazionali e regionali**

I fondi possono avere origine nel bilancio UE così come in quello statale o regionale, e i diversi stanziamenti possono anche entrare in un percorso di co-contribuzione o co-finanziamento comune tra i tre livelli.

#### VI.1.2 - **Soggetti e modalità di accesso**

I soggetti di riferimento hanno generalmente un riferimento regionale, in riferimento alla prevalenza degli interventi, anche nella forma del cofinanziamento tra UE, Stato e Regioni. Gli stanziamenti complessivi e per singole misure trovano collocazione in specifici strumenti a livello regionale (ieri era il PSR - Piano di Sviluppo Rurale, ora è il CSR - Complemento di Sviluppo Rurale), con una programmazione e calendarizzazione delle attività secondo procedure a bando, con la preliminare individuazione delle categorie di beneficiari e di elementi di valutazione che consentano la predisposizione di graduatorie di assegnazione di risorse.

#### VI.1.3 **Complemento di Sviluppo Rurale - CSR e Piano di Sviluppo Rurale - PSR**

[www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/sviluppo-rurale-veneto-23-27](http://www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/sviluppo-rurale-veneto-23-27)

Il Complemento regionale per lo Sviluppo Rurale (CSR) del Veneto è il documento che descrive e motiva le indicazioni relative a come la strategia del Piano strategico nazionale PAC 2023-2027 viene declinata a livello regionale.

La proposta di CSR è stata adottata con deliberazione del Consiglio Regionale del Veneto n.113 del 26 luglio 2022 mentre il testo definitivo è stato approvato con deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n. 14 del 10 gennaio 2023.

In questa sezione è possibile trovare i principali riferimenti normativi e programmatori.

Sviluppo Rurale Veneto 2023-2027

Il Regolamento (UE) 2021/2115 introduce un nuovo quadro giuridico che disciplina in modo uni-



tario e integrato le norme che si applicano al sostegno dell'UE finanziato tramite il Fondo Europeo Agricolo di Garanzia (FEAGA) e il Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale (FEASR). Il documento strategico di riferimento per tutto il territorio italiano è un unico Piano Strategico Nazionale della PAC 2023-2027 (d'ora in poi "PSN PAC"), approvato dalla Commissione europea con propria Decisione di esecuzione del 2 dicembre 2022.

Complemento Regionale per lo sviluppo rurale del PSN PAC 2023-2027

Versione n.4 - Deliberazione n. 41 del 21 gennaio 2025

Versione n.3 - Deliberazione n.1166 del 15 ottobre 2024

Versione n.2 - Deliberazione n.1511 del 4 dicembre 2023

Versione n.1 - Deliberazione n.259 del 15 Marzo 2023

Nel Piano Strategico Nazionale PAC 2023-2027 per l'Italia gli interventi di sviluppo rurale sono programmati nella forma di "interventi nazionali con specifiche regionali", che includono l'enunciazione delle differenziazioni regionali fondate sulle specificità economiche, sociali e territoriali che connotano i sistemi agricoli, agroalimentari e forestali e le aree rurali.

Ogni Regione programma in "Complementi regionali per lo Sviluppo Rurale 2023-2027" le proprie scelte strategiche, gli interventi di sviluppo rurale del PSN PAC che intende attivare nel proprio territorio, l'articolazione delle risorse finanziarie assegnate, il dettaglio delle specifiche regionali.

Il Complemento non assume nuove scelte rispetto al PSN PAC, ma riporta con maggior dettaglio le indicazioni relative a come la strategia viene declinata a livello regionale, evidenziando la specificità delle scelte che caratterizzeranno l'attuazione nella Regione.

#### VI.1.4 - **Principali misure di interesse per il settore nel CSR e nel PSR**

[www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/bandi-dgr-n-1132-del-22-settembre-2025](http://www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/bandi-dgr-n-1132-del-22-settembre-2025)

Bandi del CSR Veneto - DGR n. 1132 del 22 settembre 2025

La Giunta regionale del Veneto, con deliberazione n.1132 del 22 settembre 2025, ha approvato l'attivazione dei bandi relativi ai seguenti interventi del Complemento regionale per lo sviluppo rurale 2023-2027 (CSR) per il Veneto:

**BANDI DI INTERESSE PER IL SETTORE:**

SRD03 - Investimenti nelle aziende agricole per la diversificazione in attività non agricole

Per informazioni specifiche sui bandi:

Direzione Agroalimentare

Tel. 041 279 5547 - e-mail: [agroalimentare@regione.veneto.it](mailto:agroalimentare@regione.veneto.it)

Per informazioni generali sui bandi e la loro pianificazione:

Direzione ADG FEASR Bonifica e Irrigazione

Tel. 041/279.5452 - e-mail: [adgfeasr@regione.veneto.it](mailto:adgfeasr@regione.veneto.it)

Per informazioni sulle procedure amministrative e sulle modulistiche necessarie alla presentazione delle domande:

AVEPA (Agenzia veneta per i pagamenti)

Tel. 049/77.08.711 - E-mail: [direzione@avepa.it](mailto:direzione@avepa.it)

Sito web: [www.avepa.it](http://www.avepa.it)





#### Disposizioni attuative di riferimento

Criteri di selezione (Allegato A al Decreto del Direttore della Direzione ADG FEASR Bonifica e Irrigazione n.51 del 26 giugno 2025)

Indirizzi procedurali generali - IPG (Aggiornamento DGR n. 1017 del 2 settembre 2025)

### **VI.1.5 - Il Leader, i GAL ed il Piano di Sviluppo Locale - PSL**

[www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/sviluppo-locale-leader](http://www.regione.veneto.it/web/agricoltura-e-foreste/sviluppo-locale-leader)

#### Sviluppo locale LEADER 2023-2027

Lo Sviluppo locale LEADER è attuato attraverso Strategie di Sviluppo Locale (SSL), ai sensi degli articoli da 31 a 34 del Reg. (UE) 2021/1060. Allo sviluppo locale LEADER il CSR 2023-2027 per il Veneto attribuisce un ruolo strategico nel favorire la vivibilità delle zone rurali contribuendo a limitare/invertire gli effetti negativi causati dal continuo spopolamento delle aree rurali, in particolare quelle più marginali.

L'azione dello Sviluppo locale LEADER mira a contrastare le due tendenze principali dello spopolamento, strettamente connesse tra loro: da una parte le poche opportunità lavorative, imprenditoriali, sociali e culturali, dall'altra l'inadeguatezza e il graduale venir meno di servizi sia pubblici che privati fondamentali per la vivibilità quotidiana.

#### Ambiti Tematici

Ogni Strategia di Sviluppo Locale indica gli ambiti tematici (al massimo due, di cui uno principale) che disegnano il percorso di sviluppo individuato dal partenariato locale.

Per la strategia regionale LEADER 2023-2027 assumono rilievo i seguenti ambiti tematici:

- innovazione e inclusione sociale e miglioramento dei servizi per la popolazione e degli spazi di vivibilità collettivi
- diversificazione, integrazione e innovazione dell'economia locale
- sistemi locali del cibo, distretti, filiere agricole e agroalimentari
- valorizzazione del patrimonio naturale, paesaggistico, storico-culturale e delle risorse ambientali.

#### Interventi

Nell'ambito delle Strategie di Sviluppo Locale possono essere programmati:

- interventi "ordinari", cioè interventi programmati anche nel CSR 2023-2027.
- interventi "specifici", ovvero attuati esclusivamente nell'ambito delle SSL. I contenuti degli interventi specifici sono definiti nel bando di selezione dei GAL e delle relative SSL, e dettagliati in Linee Guida approvate dalla Giunta regionale.

Gli interventi attivati in ogni SSL sono elencati nell'Allegato B alla deliberazione n. 1510 del 4 dicembre 2023.

#### I Progetti di Comunità

Una novità della strategia regionale LEADER 2023-2027 consiste nella possibilità di articolare le SSL in progetti complessi, denominati "progetti di comunità", che ne favoriscono il carattere innovativo e la concentrazione e integrazione delle risorse finanziarie, a sostegno sia delle condizioni di vivibilità del territorio che del contrasto al suo impoverimento socioeconomico. Con questi Progetti, il cui elemento qualificante è il coinvolgimento diretto della comunità locale sia nella fase di individuazione dell'esigenza da soddisfare che nella fase di definizione



e attuazione, si sostengono l'implementazione dei servizi e lo sviluppo dell'occupazione attraverso l'attivazione o il potenziamento di un servizio o la valorizzazione di un "bene comune" del territorio sottoutilizzato o non utilizzato.

I Progetti di Comunità presentati nelle SSL e valutati positivamente in sede di selezione delle strategie sono elencati nell'Allegato B alla DGR n. 1510/2023.

I GAL selezionati in provincia di Treviso:

#### **GAL ALTA MARCA TREVIGIANA**

Villa Brandolini a Solighetto

Via Roma 4 - 31053 PIEVE DI SOLIGO

Tel 0438 82084 | mail [segreteria@galaltamarca.it](mailto:segreteria@galaltamarca.it)

pagina web di riferimento [[https://galaltamarca.tv.it/homepage\\_ita.php](https://galaltamarca.tv.it/homepage_ita.php)]

PSL del GAL ALTA MARCA TREVIGIANA

[www.galaltamarca.tv.it/programma-di-sviluppo-locale-a-m-a/](http://www.galaltamarca.tv.it/programma-di-sviluppo-locale-a-m-a/)

### **VI.1.6 - Altri fondi comunitari (InterReg)**

Si tratta di fondi ed interventi (es. InterReg, Life ed altri) che hanno una programmazione con cadenza pluriennale e con accesso tramite graduatorie che vengono gestite a livello regionale, nazionale (Ministero) o addirittura a livello unionale (presso le singole Direzioni in cui si articolano le attività della Commissione Europea).

### **VI.1.7 - La programmazione regionale: il Piano Strategico regionale e le misure di sostegno regionale a bando**

#### **Piani e programmi**

[www.regione.veneto.it/web/turismo/documenti-di-programmazione-prt-pta](http://www.regione.veneto.it/web/turismo/documenti-di-programmazione-prt-pta)

La Regione del Veneto esercita le funzioni di programmazione e coordinamento in materia turistica con il Programma Regionale per il Turismo (PRT), il Piano Turistico Annuale (PTA), nonché con il Programma Promozionale del Settore Primario (PPSP).

Il PRT contiene gli obiettivi dell'attività regionale e le misure necessarie per migliorare la qualità e la competitività delle imprese e dei prodotti turistici.

Programma Regionale per il Turismo 2025-2027 approvato con Deliberazione del Consiglio Regionale n. 3 del 14 gennaio 2025

Programma Regionale per il Turismo 2022-2024 approvato con Deliberazione del Consiglio Regionale n.41 del 22 marzo 2022

Il PTA - approvato con DGR n. 247 del 6/3/2018- definisce le disponibilità complessive di spesa ed i criteri di assegnazione delle risorse per l'anno 2018.

Sviluppo e sostenibilità del turismo veneto. Adozione del Piano Turistico Annuale P.T.A. 2019. DGR n. 400 del 02 aprile 2019

Integrazione del Piano Turistico Annuale P.T.A. 2019 approvato con DGR n. 400/2019 relativamente alle iniziative a carattere promo-commerciale. DGR n. 1014 del 12 luglio 2019.



Sviluppo e sostenibilità del turismo veneto. Adozione del Piano Turistico Annuale - P.T.A. 2020 - relativamente alle iniziative a carattere promo-commerciale in Italia e all'estero. DGR n. 124 del 03 febbraio 2020

Integrazione del Piano Turistico Annuale - P.T.A. 2020 - approvato con DGR n. 124/2020 relativamente alle iniziative a carattere promo-commerciale.

DGR n. 471 del 14 aprile 2020

Approvazione del Piano Turistico Annuale P.T.A. 2021. Articolo 7, comma 1, della Legge regionale 14 giugno 2013, n.11 "Sviluppo e sostenibilità del turismo veneto". Deliberazione/CR 13 del 24 febbraio 2021. DGR n. 343 del 23 marzo 2021

Piano Turistico Annuale PTA 2022 approvato con DGR 548 del 09 maggio 2022 e Attivazione di iniziative in attuazione al Piano Turistico Annuale (PTA) 2022 - seconda parte, di cui alla DGR n. 607 del 20 maggio 2022.

Approvazione del Piano Turistico Annuale P.T.A. per l'anno 2023. Articolo 7, comma 1, della legge regionale 14 giugno 2013, n. 11. Deliberazione/CR n. 4 del 18 gennaio 2023. DGR n. 175 del 24 febbraio 2023

Piano Turistico Annuale P.T.A. per l'anno 2024 approvato con DGR n.191 del 27 febbraio 2024.

Piano turistico Annuale P.T.A. per l'anno 2025, approvato con DGR n. 287 del 24 marzo 2025.

La struttura del **Programma Regionale per il Turismo Veneto 2025-2027** "PROTAGONISTI DEL CAMBIAMENTO VENETO APERTO, ATTENTO, ATTIVO, ATTUALE":

1 Indice

- 1. SCENARI EVOLUTIVI (a cura di Ciset e OTRF) pag. 3
  - 1.1 Il quadro internazionale del turismo e le implicazioni per Italia e Veneto pag. 3
    - 1.1.1 Il turismo internazionale nel mondo: andamento generale pag. 3
  - 1.2. La dinamica del turismo in Italia e in Veneto pag. 7
    - 1.2.1. L'Italia pag. 7
    - 1.2.2. Il Veneto secondo le statistiche sul movimento turistico pag. 8
    - 1.2.3 Il Veneto secondo i dati dell'Osservatorio del Turismo Regionale Federato pag. 9
  - 1.3. I temi "caldi" di qui al 2027 per imprese e destinazioni pag. 12
    - 1.3.1. Il mercato del lavoro e il mismatch tra domanda e offerta pag. 12
    - 1.3.2. Gli effetti del cambiamento climatico pag. 14
    - 1.3.3. Innovazione tecnologica e AI pag. 16
    - 1.3.4 Il fenomeno delle locazioni e l'impatto sulle comunità pag. 17
- 2. VISION pag. 19
- 3. VENETO APERTO pag. 21
- 4. VENETO ATTENTO pag. 42
- 5. VENETO ATTIVO pag. 65
- 6. VENETO ATTUALE pag. 76
- 7. METODOLOGIA ADOTTATA pag. 86
- 8. ALLEGATI - POSITION PAPER INIZIALI pag. 90
  - GOVERNANCE, DESTINAZIONI, MARCA pag. 90
  - IMPRESA E LAVORO pag. 98
  - INNOVAZIONE PERVASIVA pag. 105
  - MODELLI E PRODOTTI pag. 113
  - QUALITÀ SOSTENIBILE pag. 119



## Contributi e Finanziamenti

[pagina web di riferimento](#)

DGR n. 154 del 18 Febbraio 2025 “Programma Regionale Veneto FESR 2021-2027. Priorità 1 “Un’Europa più competitiva e intelligente attraverso la promozione di una trasformazione economica innovativa e intelligente e della connettività regionale alle TIC” OS 1.2 “Permettere ai cittadini, alle imprese, alle organizzazioni di ricerca e alle autorità pubbliche di cogliere i vantaggi della digitalizzazione” Azione 1.2.4 “Organizzazione dell’offerta turistica sul digitale attraverso l’utilizzo del DMS regionale e azioni pilota per Ecosistema Digitale Veneto”. Approvazione “Bando per l’evoluzione delle destinazioni turistiche venete in Smart Tourism Destination” - seconda edizione.

Allegato A\_Bando per l’evoluzione delle destinazioni turistiche venete in “Smart Tourism Destination” - Seconda edizione

Allegato B\_Relazione Tecnico-illustrativa del Progetto

Allegato B\_Relazione Tecnico-illustrativa del Progetto (File Word)

Apertura domande: dalle ore 10:00 del 18 Marzo 2025

Chiusura domande: alle ore 17:00 del 15 giugno 2025

DGR n. 1092 del 15 Settembre 2025 “Programma Regionale Veneto FESR 2021-2027. Priorità 1 “Un’Europa più competitiva e intelligente attraverso la promozione di una trasformazione economica innovativa e intelligente e della connettività regionale alle TIC” OS 1.2 “Permettere ai cittadini, alle imprese, alle organizzazioni di ricerca e alle autorità pubbliche di cogliere i vantaggi della digitalizzazione” Azione 1.2.4 “Organizzazione dell’offerta turistica sul digitale attraverso l’utilizzo del DMS regionale e azioni pilota per Ecosistema Digitale Veneto”. Incremento della dotazione finanziaria del bando di cui alla DGR n. 154/2025 e proroga del termine per l’adozione del provvedimento di finanziabilità”.

Per informazioni:

AVEPA – Agenzia Veneta per i Pagamenti

Tel. 049.7708711 - E-mail: [gestione.fesr@avepa.it](mailto:gestione.fesr@avepa.it)

Posta certificata: [protocollo@cert.avepa.it](mailto:protocollo@cert.avepa.it)

[Link a Bandi Avvisi e Concorsi](#)

## **VI.1.8 - Il valore strategico dei Progetti Coordinati: il ruolo delle Associazioni Agrituristiche**

Nell’ambito dei vari interventi finanziari (da fondi comunitari, nazionali o regionali e come anche da combinazioni di intervento economico dei tre livelli) una specifica attenzione deve essere riservata a progetti che, accanto alle azioni rivolte alle singole imprese, vedono un approccio coordinato da parte del tessuto associativo e di rappresentanza, e, in questo caso, delle Associazioni Agricole e delle Associazioni Agrituristiche.



## SETTIMA SEZIONE

# **L'attività di agriturismo, turismo rurale fattorie didattiche e agricoltura sociale all'interno dell'attuale contesto turistico locale, nazionale ed internazionale**

### VII.1 - Obiettivi

#### VII.1.1 - Il turismo esperienziale

Il turismo esperienziale è una forma di viaggio che mette il turista al centro, trasformandolo da semplice spettatore ad attore protagonista. Si focalizza su esperienze uniche e significative, creando un coinvolgimento attivo, emotivo e sensoriale con la cultura, la natura, l'ambiente e le persone del luogo. L'obiettivo è vivere una vacanza arricchente, diversa dal turismo di massa, che lasci ricordi duraturi e permetta di connettersi profondamente con la destinazione.

##### Caratteristiche principali

Immersione totale: Permette di calarsi nella vita e nella cultura locale attraverso l'interazione diretta con le comunità e l'ambiente.

Partecipazione attiva: Il viaggiatore è coinvolto in attività pratiche che stimolano i sensi e permettono di acquisire nuove competenze, come corsi di cucina, attività artigianali o escursioni naturalistiche.

Esperienze autentiche: Si privilegiano esperienze autentiche e personalizzate rispetto ai circuiti turistici standardizzati, puntando sulla qualità e sull'intensità delle emozioni.

Valorizzazione del territorio: Promuove uno sviluppo sostenibile, il rispetto per l'ambiente e la valorizzazione della cultura locale e delle tradizioni.

##### Esempi di attività

Partecipare a un workshop di cucina locale;

Fare un'escursione guidata per scoprire la biodiversità di un'area;

Imparare un mestiere artigianale tradizionale;

Fare trekking o cicloturismo in aree naturalistiche;

Partecipare alla pesca con i pescatori locali (pescaturismo);

Assistere a visite teatralizzate che rivivono la storia locale.

#### VII.1.2 - Il turismo ambientale e sostenibile

Nel parlare di turismo sostenibile, non si può prescindere dalla definizione di sviluppo sostenibile. Nel 1987 Gro Harlem Brundtland, la presidente della Commissione Mondiale sull'Ambiente e Sviluppo (WCED), presentò il rapporto Our Common Future, più generalmente noto come Rapporto Brundtland. Questo rapporto, oltre ad analizzare i problemi ambientali mondiali, indicò per la prima volta una strategia da seguire per integrare assieme i bisogni dello sviluppo e dell'ambiente: "Lo sviluppo sostenibile è quello sviluppo che consente alla generazione presente di soddisfare i propri bisogni senza compromettere la possibilità delle generazioni future di soddisfare i propri"<sup>1</sup>, definizione che si trova all'interno del rapporto. Salta subito all'occhio come il concetto di sostenibilità sia legato a quello di responsabilità, sottolineando come le generazioni presenti abbiano un obbligo, fosse anche soltanto morale, di



mantenere il più possibile integra la qualità dell'ambiente in modo che le generazioni future ne possano godere allo stesso modo. Questa stessa definizione nel 1988 venne rimaneggiata e adattata all'ambito turistico dall'Organizzazione Mondiale del Turismo<sup>2</sup>, affermando che il turismo sostenibile sia un tipo di turismo che si prende la totale responsabilità degli impatti economici, sociali e ambientali che produce, indirizzandosi ai bisogni dei visitatori, delle industrie, dell'ambiente e delle comunità ospitanti, e qui cito: "Tourism that takes full account of its current and future economic, social and environmental impacts, addressing the needs of visitors, the industry<sup>3</sup>".<sup>4</sup> Il turismo inclusivo the environment and host communities".<sup>3</sup> Per cui, il turismo sostenibile si pone come obiettivo di mantenere inalterato l'ambiente e la biodiversità del luogo, di rispettare e incentivare l'identità socioculturale della comunità ospitante e assicurare benefici economici a lungo termine alla città e ai suoi abitanti. Prima di arrivare a questa riflessione, però, vi sono svariate tappe che vengono considerate come delle pietre miliari che hanno portato man mano la diffusione del fenomeno. Innanzitutto, la fondazione stessa del UNWTO nel 1975 e la successiva conferenza tenutasi a Manila nel 1980, ove la discussione fu incentrata proprio sulla natura del turismo e sul suo ruolo in un mondo in continuo cambiamento, nonché la responsabilità degli Stati a considerare il turismo come più di una mera economia. Sebbene la sua natura sostenibile non sia palesemente sottolineata, si comprende tra le righe come questo termine sia presente anche se poco esplicitato; si parla infatti di turismo che deve portare un impatto positivo in tutti gli aspetti della società, che deve essere regolamentato dagli Stati che lo ospitano e che deve contribuire al benessere della persona che lo compie, ma anche a quella che lo subisce.

### VII.1.3 - Il turismo escursionistico e sportivo

Il turismo escursionistico e sportivo combina la passione per l'attività fisica e la natura, dove la motivazione principale del viaggio è praticare sport o escursioni, come trekking, ciclismo, sci, arrampicata e sport acquatici, in contesti naturali o urbani, promuovendo un turismo attivo e sostenibile che valorizza il territorio e il benessere psicofisico. Questo segmento, in crescita, unisce l'esperienza sportiva all'esplorazione di luoghi, con un forte interesse per il trekking e le attività all'aria aperta.

#### Caratteristiche principali

Motivazione: Il viaggio è incentrato sulla pratica sportiva (sci, MTB, surf, ecc.) o sull'escursionismo (trekking, Nordic walking).

Attività: include escursioni, gite, ciclismo, sport di montagna e acquatici, ma anche partecipazione a eventi sportivi.

Focus: esperienza attiva, benessere psicofisico e scoperta del territorio, spesso lontano dal turismo passivo.

Sostenibilità: cresce l'importanza di forme sostenibili, che rispettano ambiente e comunità locali, valorizzando cammini e percorsi.

#### Esempi di attività

Escursionismo/Trekking: Camminare su sentieri, mulattiere, ippovie, anche in contesti urbani (trekking urbano), per svago e allenamento.

Ciclismo/MTB: Cicloturismo, percorsi di mountain bike, partecipazione a gran fondo.

Montagna: Sci, alpinismo, downhill, kayak, arrampicata, orienteering.

Sport acquatici: Surf, kayak, rafting.

Equiturismo: Escursioni a cavallo.





### Destinazioni e tendenze

Popolarità: Alto interesse per sci, ciclismo ed escursionismo, specialmente in regioni montane.

Rilevanza economica: Segmento in crescita, con un impatto significativo sull'economia locale, anche attraverso la promozione di aree meno conosciute tramite sentieri e cammini.

## **VII.1.4 - Il turismo storico e religioso (cammini)**

Lo "slow tourism" è un segmento del mercato turistico in crescita da almeno vent'anni. Le persone che decidono di trascorrere le vacanze viaggiando a piedi, o che considerano le escursioni a piedi una delle principali motivazioni del loro viaggio sono in costante aumento, sia in Italia sia soprattutto all'estero, e rappresentano un target molto interessante per i territori e gli operatori turistici.

I "viaggiatori slow" in genere sono persone di un livello culturale medio-alto, che prediligono strutture di accoglienza e ristoranti di buon livello e hanno una spesa giornaliera superiore alla media. Anche se lungo gli itinerari di pellegrinaggio come la Via Francigena o il Cammino di San Francesco la maggior parte dei viandanti scelgono le strutture di accoglienza "povera", è in crescita il numero delle persone che preferiscono strutture turistiche di buon livello, ed è in crescita anche il fenomeno dei pellegrini che una volta concluso il loro cammino ritornano negli anni successivi nei luoghi che gli sono piaciuti maggiormente, magari con la famiglia.

Il Veneto è un territorio molto amato dai camminatori, che frequentano soprattutto le zone montane. Il territorio è attraversato da vari cammini di lunga percorrenza, alcuni dei quali collegano il Veneto a Regioni confinanti, o in alcuni casi, come le vie Romee, hanno un respiro internazionale.

È molto importante che i territori e gli operatori turistici siano pronti ad accogliere questo tipo di ospiti, le cui esigenze richiedono una competenza adeguata da parte dei gestori che non possono limitarsi ad offrire vitto e alloggio, ma devono collaborare con gli altri stakeholder locali per costruire un vero e proprio prodotto turistico.

Questo documento si pone l'obiettivo di definire gli standard minimi che dovranno essere soddisfatti dagli operatori turistici per far parte della rete "slow friendly".

Dopo aver inquadrato nel capitolo due il mercato dei cammini e le caratteristiche della domanda, questo documento illustra i requisiti di qualità dell'accoglienza trattando gli aspetti strutturali, i requisiti relativi all'igiene e al benessere del camminatore, quelli relativi al trasporto, all'alimentazione, all'informazione, e alla tecnologia.

Il documento si conclude con una panoramica della rete dei cammini attualmente riconosciuti e un accenno agli standard della segnaletica.

Il turismo storico e religioso (o spirituale) è un viaggio motivato dalla ricerca di fede, cultura e storia, che combina la visita a luoghi sacri (santuari, chiese, abbazie) con l'esplorazione del patrimonio artistico, culturale e tradizionale associato, spaziando dai pellegrinaggi antichi (come il Cammino di Santiago) a esperienze più moderne che integrano benessere, enogastronomia e dialogo interculturale. È una forma di turismo in forte crescita, antica quanto i pellegrinaggi, che unisce motivazioni devozionali a quelle di scoperta, valorizzando un immenso patrimonio culturale in molte destinazioni, specialmente in Italia e in Europa.

### Caratteristiche principali

Motivazioni: Ricerca interiore, introspezione e condivisione religiosa, scoperta di sé, interesse per l'arte e la storia, esperienze culturali e sociali.

Destinazioni: Luoghi sacri, abbazie, monasteri, eremi, ma anche città d'arte ricche di chiese e complessi monumentali.



### Forme di viaggio

Pellegrinaggi: Percorsi tradizionali a piedi o in parte a piedi (Via Francigena).

Viaggi Leisure-Religiosi: combinano elementi religiosi con altre attività (benessere, cibo, ecc.).

Impatto: Crescente importanza economica e sociale, valorizzazione del patrimonio culturale, promozione del dialogo interreligioso e interculturale.

## **VII.1.5 - Il turismo su due ruote**

### [pagina web di riferimento](#)

Il Piano Regionale del Turismo Veneto prevede la maggiore attenzione da parte del pubblico verso prodotti turistici “slow e green” per un turismo più responsabile nella fruizione e più sostenibile nella proposta. Nell'ottica di rispondere alle esigenze della domanda, il Piano prevede lo sviluppo e la promozione del cicloturismo, come una delle espressioni di offerta che rispettano l'ambiente e il paesaggio rurale del territorio regionale.

Il Piano Turistico Annuale della Regione Veneto porta a conclusione i progetti di sviluppo del prodotto cicloturistico, nell'ambito del progetto “Cycling in the Land of Venice”, con il coordinamento dei club di prodotto. La presente Carta dei Servizi si inserisce in questo gruppo di azioni, con l'obiettivo di coinvolgere gli operatori del turismo nello sviluppo e nella promozione di un'offerta specializzata. Il cicloturismo costituisce un segmento con specifiche esigenze, che in parte differiscono a seconda delle nicchie di riferimento (Leisure, Gravel, Mountain Bike Road). Mentre il pubblico ha la funzione di presidiare la governance del sistema cicloturistico e la gestione delle infrastrutture, compito degli operatori è garantire gli standard di accoglienza e servizi richiesti dal mercato. Questo non soltanto sulla scia di trend del momento, comunque rilevanti, ma per il riconoscimento dell'importanza di un turismo che genera e distribuisce valore nel territorio.

Il documento è frutto del lavoro con i club di prodotto del segmento bike, i quali hanno partecipato ad incontri di coordinamento tematici e ad un'indagine online con la finalità di definire lo stato dell'arte dell'attuale sistema organizzativo. Inoltre, i requisiti di qualità qui presentati derivano da un'analisi di benchmark con regioni europee leader nell'offerta di cicloturismo. La Carta nel capitolo due inizia con una breve descrizione delle diverse nicchie del turismo in bicicletta, rispetto alle specifiche caratteristiche ed esigenze. Il capitolo 3 analizza i requisiti di qualità dell'accoglienza cicloturistica, raggruppandoli in otto sezioni. Al termine di ogni sezione è presente una tabella riassuntiva indicante i requisiti necessari ed accessori per ciascuna tipologia di operatore: strutture ricettive, imprese della ristorazione, noleggi, centri assistenza e riparazione, IAT e infopoint, siti di interesse, agenzie di viaggio e tour operator, servizi di trasporto. Il documento si conclude con degli accenni ai canali di promozione dell'offerta regionale. La Carta non vuole essere un documento esaustivo rispetto alle azioni che l'accoglienza può mettere in campo nei confronti dei cicloturisti, ma cerca piuttosto di dare uno standard di base su cui l'ingegno degli operatori può elaborare nuove soluzioni.

## **VII.1.6 - Il turismo eno-gastronomico**

Secondo Fabio Del Bravo - Responsabile della Direzione Filiera e Analisi dei Mercati presso ISMEA, “parlare di turismo enogastronomico vuol dire riconoscere il ruolo di primaria importanza giocato, nel nostro Paese, dalle tante eccellenze agroalimentari e vitivinicole che, oltre ad essere espressione della grande biodiversità presente nei territori rurali, sono intrinsecamente collegate al «saper fare» delle comunità in seno alle quali tali prodotti trovano origine.



In questo senso, cibi e vini possono trasformarsi – e, in molti casi, si sono già trasformati - in potenti leve strategiche per lo sviluppo integrato dei luoghi di produzione, quasi sempre coincidenti con aree rurali, svolgendo inoltre la funzione di veri e propri catalizzatori per la valorizzazione dell'intero patrimonio agricolo, paesaggistico e culturale.

Questo modello di sviluppo, che l'Italia ha saputo costruire intorno alla fruizione turistica dei suoi territori, trova l'espressione più tangibile nel sistema delle Indicazioni Geografiche, per le quali l'Italia detiene il primato a livello mondiale con 860 prodotti riconosciuti tra DOP e IGP, il 60% dei quali rappresentati da vini. Produzioni che, in quanto non delocalizzabili, giocano un ruolo centrale nel certificare la connessione tra la qualità del prodotto e il suo areale d'origine, fornendo al «turista DOP» una garanzia del legame indissolubile grazie al quale l'autenticità dei prodotti e dei luoghi si intreccia all'esperienza di viaggio.

Questa domanda di autenticità trova una risposta ideale proprio nei territori più remoti, spesso caratterizzati da un'agricoltura estensiva e multifunzionale, oltre che da tradizioni consolidate e paesaggi non interessati dal turismo di massa. In questi luoghi, alla presenza di eccellenze enogastronomiche locali si affianca, quasi sempre, una dimensione marcatamente esperienziale, assicurata dalla diffusa presenza di fattori di attrazione culturali, paesaggistici e ambientali come parchi nazionali e regionali, riserve e aree naturali protette, siti FAI e UNESCO, solo per elencare i principali.

L'attuale Politica Agricola Comune (PAC) dedica un obiettivo specifico (OS8) proprio alla vitalità delle aree rurali, con l'intento di promuoverne la crescita, lo sviluppo e la resilienza, anche attraverso il sostegno dell'occupazione giovanile e femminile. A tal fine, nell'ambito dello Sviluppo Rurale, le aree a maggior grado di ruralità possono generalmente godere di una maggiore intensità nel sostegno agli investimenti e di un premio più alto per i nuovi insediamenti di giovani agricoltori. A ciò si aggiungano, a titolo esemplificativo, gli interventi specifici come la strategia LEADER, attuata tramite i Gruppi di Azione Locale (GAL), il sostegno alle zone montane e quello agli investimenti per la diversificazione in attività multifunzionali come l'agriturismo, le fattorie didattiche e sociali. Tutte misure tese, principalmente, a garantire, con la diversificazione delle fonti di reddito, la sostenibilità economica dell'attività agricola nelle aree rurali ma che, contestualmente, contribuiscono anche alla valorizzazione del capitale umano e territoriale.

I territori che, forse più di altri, possono beneficiare di questo tipo di politiche sono quelli delle Aree Interne, coperti da una specifica Strategia Nazionale (SNAI), che costituiscono circa il sessanta per cento del territorio italiano. Tali aree hanno subito, nel corso del tempo, significativi processi di marginalizzazione e sono contraddistinti da profonde disuguaglianze di tipo economico, sociale e territoriale connesse soprattutto alla distanza dai servizi essenziali e di cittadinanza.

Pur senza ignorare che, per il rilancio delle Aree Interne, è certamente necessaria un'azione integrata complessa, che non può prescindere da un coinvolgimento istituzionale sia a livello centrale che locale, è interessante notare come in molte di esse risieda un ottimo potenziale in termini di biodiversità agricola, saperi tradizionali e patrimonio storico-culturale. Caratteristiche, queste ultime, che rendono plausibile immaginare che una inversione di tendenza in questi territori possa prendere il via proprio dal rilancio dell'agricoltura e del turismo.

Limitando l'osservazione ai Comuni delle Aree Interne più marginali, cioè quelli classificati come periferici e ultraperiferici, si scopre, infatti, che circa il 90% di essi sono anche classificati come rurali. La rivitalizzazione in chiave turistica dei luoghi di produzione agricola, se sostenuta attraverso più ampie azioni di sistema, può dunque essere un fattore chiave per contrastare lo spopolamento di questi territori e generare nuove opportunità lavorative, in particolare per i giovani. Il turismo enogastronomico può quindi rappresentare uno strumento concreto per contribuire a trasformare la distanza dai centri urbani in un fattore di pregio, garantendo così agli abitanti il "diritto a restare" e consentendo agli imprenditori agricoli di continuare a svolgere la funzione di custodi dei territori e dell'identità locale.



Il turismo enogastronomico, con le sue radici profonde nell'agricoltura, rappresenta senza dubbio un'opportunità di sviluppo territoriale di grande rilievo per tutti i territori rurali italiani e in molti casi le "destinazioni" lo hanno compreso già da tempo, trasformandolo in una potente leva di marketing capace di alimentare lo sviluppo di un tessuto produttivo e di un'offerta turistica di elevata qualità".

## ENOTURISMO

### [pagina web di riferimento](#)

Con il termine enoturismo si intendono tutte le attività di conoscenza del vino espletate nel luogo di produzione, le visite nei luoghi di coltura, di produzione o di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite, la degustazione e la commercializzazione delle produzioni vinicole aziendali, anche in abbinamento ad alimenti, le iniziative a carattere didattico e ricreativo nell'ambito delle cantine. (L. 205/2017, art.1 comma 502).

Sono attività enoturistiche, ai sensi del DM 12 marzo 2019 :

- le attività formative ed informative rivolte alle produzioni vitivinicole del territorio e la conoscenza del vino, con particolare riguardo alle indicazioni geografiche Dop e IGP (DOCG,DOC e IGT) nel cui areale si svolge l'attività. Es: visite guidate ai vigneti di pertinenza dell'azienda, alle cantine, le visite nei luoghi di esposizione degli strumenti utili alla coltivazione della vite, della storia e della pratica dell'attività vitivinicola ed enologica in genere;
- le iniziative di carattere didattico, culturale e ricreativo svolte nell'ambito delle cantine e dei vigneti, ivi compresa la vendemmia didattica;
- l'attività di degustazione del vino effettuata all'interno delle cantine con calici in vetro o altro materiale purché non siano alterate le proprietà organolettiche del prodotto; tale degustazione é fatta anche in abbinamento ad alimenti, da intendersi quali prodotti agro-alimentari freddi, non cotti, preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo e aventi i requisiti e gli standard previsti dal DM 12 marzo 2019.
- la commercializzazione delle produzioni aziendali.

### Principali requisiti per gli operatori che svolgono attività enoturistiche:

- apertura settimanale o anche stagionale di un minimo di 3 giorni, all'interno dei quali possono essere compresi la domenica, i giorni prefestivi e festivi;
- strumenti di prenotazione delle visite, preferibilmente informatici;
- cartello all'ingresso dell'azienda che riporti i dati relativi all'accoglienza enoturistica, ed almeno gli orari di apertura, la tipologia del servizio offerto e le lingue parlate; sito o pagina web aziendale;
- indicazione dei parcheggi in azienda o nelle vicinanze;
- materiale informativo sull'azienda e sui suoi prodotti stampato in almeno 3 lingue, compreso l'italiano;
- esposizione e distribuzione del materiale informativo sulla zona di produzione, sulle produzioni tipiche e locali con particolare riferimento alle produzioni con denominazione di origine sia, in ambito vitivinicolo che agroalimentare, sulle attrazioni turistiche, artistiche, architettoniche e paesaggistiche del territorio in cui è svolta l'attività enoturistica;
- ambienti dedicati e adeguatamente attrezzati per l'accoglienza e per la tipologia di attività in concreto svolte dall'operatore enoturistico;
- personale addetto dotato di competenza e formazione, anche sulla conoscenza delle



caratteristiche del territorio, compreso tra il titolare dell'azienda o i familiari coadiuvanti, i dipendenti dell'azienda ed i collaboratori esterni.

- l'attività di degustazione del vino all'interno delle cantine deve essere effettuata con calici in vetro o altro materiale, purché non siano alterate le proprietà organolettiche del prodotto;
- svolgimento delle attività di degustazione e commercializzazione da parte di personale dotato di adeguate competenze e formazione, compreso tra: a) titolare dell'azienda o familiari coadiuvanti; b) dipendenti dell'azienda; mc) collaboratori esterni

Sono fatti salvi i requisiti generali, anche di carattere igienico-sanitario e di sicurezza, previsti dalla normativa vigente.

#### Prodotti in abbinamento alla degustazione

L'abbinamento ai prodotti vitivinicoli aziendali, finalizzato alla degustazione, deve avvenire con:

- prodotti agro-alimentari freddi preparati dall'azienda stessa, anche manipolati o trasformati, pronti per il consumo nel rispetto delle discipline e delle condizioni e dei requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente;
- prevalentemente legati alle produzioni locali e tipiche del Veneto in cui è svolta l'attività enoturistica: PRODOTTI e VINI con Indicazione Geografica DOP o IGP o con attestazione STG; con Indicazione Facoltativa Prodotto di Montagna, prodotti che rientrano nei sistemi di certificazione regionali riconosciuti dalla UE, come il sistema regionale QV-Qualità Verificata, nonché i Prodotti Agroalimentari Tradizionali presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, aggiornato annualmente con decreto ministeriale.

NOTA BENE: per le attività di degustazione sono in ogni caso escluse le attività che prefigurano un servizio di ristorazione, piatti cotti e trasformati.

Possono pertanto essere utilizzati, in accompagnamento alle degustazioni, solo prodotti agro-alimentari freddi che richiedono manipolazioni minime per l'allestimento degli assaggi quali: formaggi, salumi, verdure anche conservate, purché tali alimenti siano prodotti nel rispetto della normativa sull'igiene e la sicurezza degli alimenti.

Qualora l'impresa sia interessata ad offrire altre tipologie di alimenti, dai piatti cotti alle preparazioni gastronomiche, deve essere riconosciuta come IMPRESA AGRITURISTICA.

#### Avvio delle attività

L'attività enoturistica è esercitata, previa presentazione al Comune di competenza della segnalazione certificata di inizio attività (SCIA), tramite SUAP, ai sensi dell'articolo 19 della L.241/1990, sulla base dei requisiti e degli standard disciplinati dal decreto di 12/03/2019 "Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica".

Alle aziende agricole che svolgono attività di degustazione, di fattoria didattica o di agriturismo e multifunzionalità se intraprendono anche l'attività enoturistica, continueranno ad applicarsi altresì le disposizioni regionali nelle relative materie.

Allo svolgimento dell'attività enoturistica si applicano le disposizioni fiscali di cui all'articolo 5 della legge n.413/1991; il regime forfettario dell'imposta sul valore aggiunto di cui all'articolo 5, comma 2, della legge n. 413/1991 si applica solo per i produttori agricoli di cui agli articoli 295 e seguenti della direttiva 2006/112/CE del Consiglio.

L'attività enoturistica è considerata attività agricola connessa ai sensi del terzo comma dell'articolo 2135 del codice civile ove svolta dall'imprenditore agricolo, singolo o associato, di cui al medesimo articolo 2135 del c.c.



### Modulistica

La modulistica per la presentazione della SCIA per l'avvio delle attività di oleoturismo é disponibile nel portale Impresa in un giorno del Comune dove viene svolta l'attività o nel Portale UNIPASS per alcuni Comuni della provincia di Treviso.

Accedere attraverso SPID e seguire il percorso: agricoltura/attività correlate/enoturismo.

### Normativa

Legge nazionale n.205/2017 art. 1 commi 502-505

D.M. 12 marzo 2019 Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica.

L.R. n.28/2012 Nuove disposizioni in materia di Agriturismo, Ittiturismo, Pescaturismo, Turismo Rurale, Fattoria Didattica, Enoturismo, Oleoturismo.

## **VII.1.7 - Riferimenti**

Per informazioni:

Direzione Agroalimentare - Via Torino 110 - Venezia Mestre tel. 041.279.5547

U.O. Diversificazione attività delle aziende agricole e valorizzazione dei sistemi enogastronomici

041.279.2782 - Scudeller Alessandra: [alessandra.scudeller@regione.veneto.it](mailto:alessandra.scudeller@regione.veneto.it)

041.279.5493 - Silvio Pino: [silvio.pino@regione.veneto.it](mailto:silvio.pino@regione.veneto.it)

pec: [agroalimentare@pec.regione.veneto.it](mailto:agroalimentare@pec.regione.veneto.it)







