

# **Parte 8<sup>^</sup>**

## **Regolamento procedurale**

### **Settore Agricolo**

#### **attività complementari**

Assistenza tecnica ed elaborazione dati:

***Studio Colombini S&W snc di Colombini Simona & C.***  
*formazione - consulenza - management - suap - programmazione urbanistica-commerciale*



## INDICE Parte 8^

### **Settore agricolo**

Art. 1 – Riferimenti legislativi	pag.	259
Art. 2 – Criteri di programmazione	pag.	259
Art. 3 – Imprenditore agricolo	pag.	259

### **Agriturismo**

Art. 4 – Finalità	pag.	260
Art. 5 – Definizione attività agrituristiche	pag.	260
Art. 6 – Elenco operatori agrituristici	pag.	261
Art. 7 – Requisiti soggettivi	pag.	261
Art. 8 – CUR inizio attività agricola	pag.	261
Art. 9 – Locali da utilizzare nell'attività agriturbistica	pag.	262
Art. 10 – Requisiti igienico sanitari	pag.	263
Art. 11 – Requisiti della somministrazione di pasti e bevande	pag.	263
Art. 12 – Uso della denominazione "agriturismo"	pag.	264
Art. 13 – Istruttoria inizio attività	pag.	264
Art. 14 – Controlli e sanzioni	pag.	264

### **Vendita diretta prodotti agricoli**

Art. 15 – Vendita diretta da parte di imprenditori agricoli	pag.	266
---	------	-----

### **Mercato agricolo**

Art. 16 – Istituzione e finalità	pag.	268
Art. 17 – Caratteristiche	pag.	268
Art. 18 – Soggetti ammessi alla vendita	pag.	268
Art. 19 – Prodotti agricoli in vendita	pag.	269
Art. 20 – Altre attività consentite	pag.	269
Art. 21 – Modalità di vendita	pag.	269
Art. 22 – Addetti alla vendita	pag.	270
Art. 23 – Mercati straordinari	pag.	270
Art. 24 – Obblighi dei partecipanti al mercato	pag.	270
Art. 25 – Disciplina amministrativa e controlli	pag.	270
Art. 26 – Sanzioni	pag.	271

### **Raccolta e vendita funghi epigei**

Art. 27 – Finalità	pag.	272
Art. 28 – Modalità di raccolta	pag.	272
Art. 29 – Modalità di vendita	pag.	273
Art. 30 – Specie funghi epigei freschi ammessi	pag.	273
Art. 31 – Specie funghi secchi e conservati	pag.	274
Art. 32 – Sanzioni	pag.	275

### **Disposizioni finali**

Art. 33 – Norme finali	pag.	277
------------------------	------	-----



# **Disposizioni generali**

## **Art. 1 – Riferimenti legislativi**

1. Le disposizioni del presente Settore sottendono all'applicazione del DLgs 228/2001 e del "Testo unico delle leggi regionali in materia di agricoltura, foreste, pesca e sviluppo rurale" di cui alla L.R. n. 31/2008 e ss.mm.ii..

## **Art. 2 – Criteri di programmazione**

1. La programmazione di Settore per l'esercizio delle diverse attività complementari all'azienda agricola, nel rispetto della normativa regionale, delle disposizioni legislative dello Stato, dei criteri di programmazione cui al Titolo III° della componente commerciale del PGT e delle presenti norme regolamentari, deve garantire le seguenti funzioni:

- a) corretto esercizio dell'attività agricola in ogni sua forma ;
- b) rilascio dell'attestazione della qualifica di coltivatore diretto e di operatore agrituristico, previa verifica delle risultanze del registro delle imprese presso le CCIAA;
- c) autorizzazione degli interventi relativi a strade vicinali, interpoderali e forestali;
- d) perimetrazione delle superfici percorse dal fuoco sul proprio territorio,
- e) lo svolgimento armonico dell'attività agrituristica;
- f) l'incentivazione della vendita diretta dei prodotti agricoli anche mediante l'istituzione di apposito mercato.

## **Art. 3 – Imprenditore agricolo**

1. E' imprenditore agricolo chi esercita una delle seguenti attività: coltivazione del fondo, selvicoltura, allevamento di animali e attività connesse.

2. 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.

3. 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.

4. Si considerano imprenditori agricoli le cooperative di imprenditori agricoli ed i loro consorzi quando utilizzano, per lo svolgimento delle attività di cui al 1° e 2° comma del presente articolo, prevalentemente prodotti dei soci, ovvero forniscono prevalentemente ai soci beni e servizi diretti alla cura ed allo sviluppo del ciclo biologico.

# **Agriturismo**

## **Art. 4 - Finalità**

1. Le presenti norme, nel rispetto della normativa regionale e comunitaria, disciplinano lo sviluppo dell'attività agrituristica allo scopo di sostenere l'agricoltura, anche mediante la promozione di forme idonee di turismo nelle campagne e nella fascia pedemontana del territorio volte a:

- a) favorire lo sviluppo e il riequilibrio del territorio agricolo, rurale e forestale;
- b) favorire la permanenza dei produttori agricoli nelle zone rurali e nelle zone montane attraverso l'integrazione del reddito agricolo e il miglioramento delle condizioni di vita e l'incremento dell'occupazione;
- c) favorire il recupero del patrimonio edilizio e ambientale rurale rappresentativo dei valori ambientali e paesaggistici, storici e culturali del territorio;
- d) sostenere e valorizzare i prodotti tipici e tradizionali, le produzioni agricole di qualità e biologiche e le connesse tradizioni enogastronomiche;
- e) favorire una migliore conoscenza dell'ambiente, degli usi e delle tradizioni rurali locali.

## **Art. 5 - Definizione di attività agrituristiche**

1. Per attività agrituristiche si intendono le attività di ricezione e ospitalità esercitate dagli imprenditori agricoli, 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 agrituristica 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, fermo restando il rispetto e l'applicazione delle normative di legge in vigore per questo tipo di attività, nonché dei contratti nazionali e provinciali in vigore per il settore di appartenenza. Tali addetti sono considerati lavoratori agricoli ai fini della vigente disciplina previdenziale, assicurativa e fiscale. Il ricorso a soggetti esterni è consentito esclusivamente per lo svolgimento di attività e servizi complementari.

3. Sono attività agrituristiche:

- a) dare ospitalità in alloggi o in spazi aperti attrezzati per la sosta dei campeggiatori fino ad un massimo di sessanta ospiti al giorno;
- b) somministrare pasti e bevande, fino ad un massimo di centosessanta pasti al giorno, costituiti prevalentemente da prodotti propri e da prodotti acquistati da aziende agricole della zona, ivi compresi i prodotti a carattere alcolico e superalcolico, con preferenza per i prodotti tipici regionali e caratterizzati dai marchi DOP, IGP, IGT, DOC e DOCG o compresi nell'elenco regionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;
- c) organizzare degustazioni di prodotti aziendali, ivi inclusa la mescita di vini;
- d) organizzare, nell'ambito dell'azienda o delle aziende associate o anche all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa, attività ricreative, culturali, educative, seminariali, di pratica sportiva, fattorie didattiche, fattorie sociali, aziende agriturismo-venatorie, attività di ititurismo, di pesca-turismo, attività escursionistiche e di ippoturismo, anche per mezzo di convenzioni con gli enti locali, finalizzate alla valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale.

4. Le attività di cui alla lettera d) possono svolgersi autonomamente, rispetto all'ospitalità e alla somministrazione di pasti e bevande di cui alle lettere a) e b), solo in quanto realizzino la connessione con l'attività e con le risorse agricole aziendali, nonché con le altre attività volte alla conoscenza del patrimonio storico-ambientale e culturale. Le attività per le quali tale connessione non si realizza possono svolgersi esclusivamente come servizi integrativi e accessori riservati agli ospiti che soggiornano nell'azienda agricola e la partecipazione, anche facoltativa, a tali attività non può pertanto dare luogo ad autonomo corrispettivo.

5. L'attività agrituristica può essere esercitata in forma familiare, utilizzando anche l'abitazione e la cucina dell'imprenditore, quando la somministrazione dei pasti non supera i quaranta pasti al giorno e la ricezione non supera i dieci ospiti al giorno.

6. Sono assimilate alle attività agrituristiche quelle svolte dai pescatori professionisti relativamente all'ospitalità e alla somministrazione dei pasti qualora questi siano costituiti prevalentemente da prodotti derivanti dall'attività di pesca.

7. Gli imprenditori agricoli che intendono svolgere l'attività agrituristica devono dotarsi di una certificazione comprovante la connessione dell'attività agrituristica rispetto a quella agricola, che deve rimanere prevalente. Il carattere di prevalenza dell'attività agricola rispetto a quella agrituristica si intende realizzato quando il tempo di lavoro impiegato nelle attività agricole è superiore a quello impiegato nell'attività agrituristica.

8. La certificazione comprovante la connessione di cui al comma precedente viene rilasciata dalla provincia. Nel caso fossero interessate più province al rilascio del certificato di connessione, è competente la provincia nella quale viene svolta l'attività agricola principale.

#### **Art. 6 - Elenco operatori agrituristici**

1. Presso la provincia è istituito l'elenco degli operatori agrituristici.

2. Coloro che intendono esercitare l'attività agrituristica devono essere iscritti nel predetto elenco, essere in possesso del certificato di abilitazione e dei requisiti soggettivi di cui al successivo articolo.

3. Il certificato di abilitazione viene rilasciato dalla provincia solo a coloro che hanno frequentato con esito positivo un corso di formazione e preparazione all'esercizio dell'attività agrituristica istituito o riconosciuto dalla Regione.

4. La provincia cura e aggiorna l'elenco degli operatori agrituristici utilizzando il Sistema Informativo Agricolo Regionale (SIARL) e verifica periodicamente la sussistenza e il mantenimento dei requisiti previsti.

5. L'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici costituisce condizione per la presentazione al comune della **CUR**.

6. Qualora l'azienda agrituristica non si configuri come azienda agrituristicovenatoria, l'operatore agrituristico può presentare motivata domanda alla provincia affinché venga vietato a terzi l'esercizio della caccia all'interno dell'azienda.

#### **Art. 7 - Requisiti soggettivi**

1. L'esercizio dell'attività agrituristica non è consentito, salvo che abbiano ottenuto la riabilitazione, a:

**a)** coloro che hanno riportato nell'ultimo triennio, con sentenza passata in giudicato, condanna per uno dei delitti previsti dagli articoli 442, 444, 513, 515 e 517 del codice penale, o per uno dei delitti in materia di igiene e di sanità o di frode nella preparazione degli alimenti previsti da leggi speciali;

**b)** coloro che sono sottoposti a misure di prevenzione, ai sensi del DLgs 159/2011 e successive modificazioni, o sono stati dichiarati delinquenti abituali.

2. L'attività di vendita e di somministrazione, in ogni forma esercitata in abbinamento all'attività agrituristica, è permessa a tutti i soggetti, persone fisiche o giuridiche, in possesso dei requisiti soggettivi prescritti dalla normativa di disciplina di cui alle parti 2<sup>a</sup> e 4<sup>a</sup> del presente TUR.

#### **Art. 8 - CUR inizio attività agricola**

1. L'esercizio dell'attività agrituristica è subordinato alla presentazione della segnalazione di avvio attività al SUAP mediante apposito modulo comunale **CUR** da inoltrarsi possibilmente in via telematica mediante PEC.

2. Il modulo comunale CUR deve essere compilato in ogni sua parte e non è ammesso l'uso di modulistica diversa. Alla CUR devono essere allegati:

**a.** il certificato attestante il rapporto di connessione dell'attività agrituristica rispetto all'attività

- agricola che deve rimanere prevalente;
- b.** il certificato di iscrizione all'elenco degli operatori agrituristici;
  - c.** la notifica della procedura di registrazione ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004 relativo all'igiene dei prodotti alimentari (HACCP);
  - d.** l'autocertificazione relativa ai requisiti soggettivi di cui all'articolo 7;
  - e.** fotocopia della carta d'identità del sottoscrittore.
3. La CUR consente l'immediato avvio dell'attività agrituristica. Il SUAP, entro 60 giorni, verifica d'ufficio la sussistenza dei presupposti e dei requisiti di legge richiesti. Nel caso vengano riscontrate lievi carenze e irregolarità, il SUAP, entro 7 giorni lavorativi dalla presentazione, richiede all'interessato la documentazione integrativa da presentare o può formulare rilievi motivati prevedendo i relativi tempi di adeguamento, senza sospensione dell'attività; le integrazioni richieste devono pervenire entro il termine disposto nella richiesta; il termine di 60 giorni decorrerà nuovamente dal ricevimento delle integrazioni. La mancata integrazione entro il termine imposto, salvo proroghe motivate, equivale a nullità della CUR.
4. Nel caso di gravi carenze e irregolarità, il SUAP dispone l'immediata sospensione dell'attività sino alla loro rimozione da parte dell'interessato, opportunamente verificata, entro il termine stabilito dall'ufficio stesso.
5. Qualora sia necessario acquisire pareri, autorizzazioni o altri atti di assenso comunque denominati di amministrazioni diverse da quella comunale, il SUAP avvierà una conferenza di servizi informandone il richiedente. Verificata la completezza della documentazione e comunque prima dei 60 giorni, il SUAP adotta il provvedimento conclusivo.
6. In caso di modifiche e trasferimenti che comportino variazioni delle superfici aziendali, dell'indirizzo dell'azienda, delle modalità di gestione e della titolarità, delle attività agrituristiche svolte, il titolare dell'agriturismo richiede alla provincia l'emissione di nuova certificazione di connessione e presenta **CUR** al comune.
7. L'attività agrituristica può essere svolta tutto l'anno oppure, previa comunicazione al SUAP, in periodi stabiliti dall'imprenditore agricolo. La ricezione degli ospiti può essere sospesa per brevi periodi per esigenze di conduzione dell'azienda agricola, senza obbligo di comunicazione al SUAP.
8. Entro l'1 ottobre di ogni anno i soggetti che esercitano l'attività agrituristica comunicano al SUAP i prezzi minimi e massimi riferiti ai periodi di alta e bassa stagione, che intendono praticare a decorrere dall'1 gennaio dell'anno successivo. Per le strutture di nuova apertura la comunicazione è effettuata entro la data di avvio attività.
9. Il SUAP comunica telematicamente il ricevimento della CUR alla Provincia, alla Giunta regionale e alla Azienda sanitaria locale (ASL) competente per territorio.

#### **Art. 9 - Locali da utilizzare nell'attività agrituristica**

1. Possono essere utilizzati per attività agrituristiche tutti gli immobili rurali già esistenti facenti parte dell'azienda agricola. Sono da considerare esistenti gli edifici che fanno parte del nucleo centrale dell'azienda agricola o posti nelle sue immediate vicinanze, ivi compresa l'abitazione dell'imprenditore agricolo, indipendentemente dalla destinazione urbanistica dei fabbricati; possono inoltre essere utilizzati edifici distaccati dal centro aziendale, purché con destinazione agricola, qualora sussista un rapporto di connessione fisica o funzionale dell'intera azienda.
2. La ristrutturazione degli immobili rurali esistenti da destinare ad uso agrituristico di cui al comma precedente, nonché dei fabbricati distaccati, può avvenire attraverso interventi di ristrutturazione edilizia, di restauro conservativo o di miglioramento e attraverso ampliamenti necessari all'adeguamento igienico-sanitario e tecnologico.
3. Gli edifici utilizzati per l'attività agrituristica mantengono la loro destinazione di uso agricolo anche ai fini dei tributi comunali; il permesso di costruire finalizzato alla sistemazione di tali immobili non è subordinato alla stipulazione di alcun vincolo di destinazione d'uso.
4. Nelle aree destinate dagli strumenti urbanistici generali a zona agricola è ammesso l'approntamento di spazi per la sosta di mezzi da campeggio, nonché la realizzazione degli impianti tecnologici e dei servizi igienici accessori da destinare alla sosta di campeggiatori, in rapporto alla potenzialità agrituristica riconosciuta all'azienda attraverso la certificazione di cui all'articolo 5, comma 7.

#### **Art. 10 - Requisiti igienico-sanitari**

1. Le strutture ed i locali destinati all'esercizio dell'attività agrituristica devono possedere i requisiti di abitabilità e agibilità previsti per i locali di abitazione dal regolamento comunale edilizio e d'igiene e devono tenere conto delle particolari caratteristiche architettoniche e di ruralità degli edifici, specie per quanto attiene l'altezza e il volume dei locali in rapporto alle superfici aerilluminanti, nonché delle limitate dimensioni dell'attività esercitata.
2. Per le attività di ospitalità in spazi aperti a campeggio, le piazzole di sosta devono garantire l'allacciamento elettrico e i servizi igienici che sono ricavati preferibilmente all'interno di strutture edilizie esistenti.
3. La produzione, la preparazione, il confezionamento, la conservazione e la somministrazione di alimenti e bevande sono soggetti alle disposizioni HACCP, e alla normativa vigente in materia. Fermo restando quanto predetto, per la lavorazione, trasformazione e conservazione di prodotti aziendali, compresa la lavorazione in azienda di conserve vegetali, confetture di marmellata e il congelamento di materie prime di origine animale e vegetale destinate ad essere utilizzate nella preparazione dei cibi, è possibile attrezzare un idoneo locale polifunzionale.
4. La macellazione degli animali delle specie bovina, equina, suina, ovina, caprina e avicunicola è consentita esclusivamente in impianti riconosciuti igienicamente idonei ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 relativo alle norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale. Non rientra nel campo di applicazione del regolamento (CE) n. 853/2004, e può quindi avvenire in assenza di strutture e attrezzature dedicate, la macellazione sino a cinquecento capi all'anno di pollame e lagomorfi o il prelievo di prodotti di acquacoltura destinati alla vendita diretta al consumatore nell'ambito della stessa azienda di produzione primaria.
5. L'operatore agrituristico individua nel piano aziendale di autocontrollo igienico-sanitario le procedure operative necessarie per garantire che l'attività di produzione, preparazione, confezionamento, conservazione e somministrazione di alimenti e bevande avvenga nel rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare previsti dalle vigenti disposizioni di legge. L'autorità sanitaria, nella valutazione delle attività svolte, tiene conto della necessaria ruralità dei locali utilizzati, della diversificazione delle produzioni necessaria alla gestione del ristoro agrituristico e della limitata quantità delle stesse, dell'opportunità di utilizzare locali comuni già esistenti, dell'adozione di metodi tradizionali di lavorazione e dell'impiego di prodotti agricoli propri.
6. Per gli edifici e manufatti destinati all'esercizio dell'attività agrituristica, la conformità alle norme vigenti in materia di accessibilità e superamento delle barriere architettoniche è assicurata con opere compatibili con le caratteristiche di ruralità degli edifici.

#### **Art. 11 - Requisiti della somministrazione di pasti e bevande**

1. Nella somministrazione di pasti e bevande l'azienda agrituristica garantisce l'apporto di prodotti propri, secondo le seguenti proporzioni minime:
  - a) almeno il 30 per cento dei prodotti utilizzati deve essere ricavato da materie prime dell'azienda agricola direttamente trasformate, oppure ottenuto attraverso lavorazioni esterne di materie prime aziendali;
  - b) una quota non inferiore al 70 per cento sul totale dei prodotti utilizzati deve essere costituito dall'insieme dei prodotti aziendali di cui al punto a) e da prodotti direttamente acquistati da altre aziende agricole o da artigiani alimentari della zona trasformati utilizzando materie prime di origine locale.
2. L'imprenditore agrituristico è tenuto ad esporre nei locali destinati alla ristorazione l'indicazione in lingua italiana della provenienza dei prodotti di cui alla lettera b).
3. Ai fini dell'applicazione del precedente comma, si considerano come zone di produzione quelle definite dall'ambito provinciale e dalle province contigue.
4. Qualora per cause di forza maggiore, dovute in particolare a calamità atmosferiche, fitopatie o epizoozie accertate dall'autorità competente, non sia possibile rispettare i limiti di cui al comma precedente, deve essere data comunicazione al SUAP il quale, verificato il fatto, autorizza temporaneamente l'esercizio dell'attività.
5. Le attività di cui all'articolo 5, comma 3, lettera d), possono svolgersi autonomamente rispetto all'ospitalità e alla somministrazione di pasti e bevande di cui allo stesso articolo 5,

comma 3, lettere a) e b), solo in quanto realizzino la connessione con l'attività e con le risorse agricole aziendali, nonché con le altre attività volte alla conoscenza del patrimonio storico-ambientale e culturale. Le attività per le quali tale connessione non si realizza possono svolgersi esclusivamente come servizi integrativi e accessori riservati agli ospiti che soggiornano nell'azienda agricola e la partecipazione, anche facoltativa, a tali attività non può pertanto dare luogo ad autonomo corrispettivo.

#### **Art. 12 - Uso della denominazione “ agriturismo ”**

1. L'uso della denominazione “ agriturismo ” e dei termini attributivi derivati, nonché la possibilità di fregiarsi di idonei segni distintivi nell'esercizio dell'attività e nei rapporti con i terzi, è riservato esclusivamente alle aziende agricole che esercitano l'attività agrituristica da abbinarsi obbligatoriamente al marchio regionale degli operatori iscritti nell'elenco.

2. Sui confini delle aziende agricole, entro le quali si pratica l' agriturismo , deve essere apposto un numero adeguato di tabelle indicanti il marchio, la denominazione dell'azienda agrituristica e l'eventuale divieto a terzi dell'esercizio venatorio.

3. Le aziende agrituristiche adottano criteri di classificazione e qualificazione omogenei rispetto a quelli adottati sul territorio nazionale, con modalità che valorizzino le peculiarità dell'offerta agrituristica della Lombardia.

#### **Art. 13 - Istruttoria inizio attività**

1. L'istruttoria d'inizio ed esercizio dell'attività deve riferirsi al regolamento regionale che disciplina:

- a) i criteri per la valutazione del rapporto di connessione tra le attività agricole e agrituristiche;
- b) i criteri per la somministrazione di pasti e bevande, tenendo conto dell'offerta enogastronomica, della promozione dei prodotti agroalimentari regionali;
- c) i requisiti igienico-sanitari degli immobili per l'ospitalità e la somministrazione di pasti e bevande, tenuto conto delle particolari caratteristiche architettoniche e di ruralità degli edifici e della tipologia di agriturismo familiare;
- d) le modalità per il rilascio del certificato di abilitazione all'esercizio dell'attività agrituristica;
- e) le modalità e le procedure per l'iscrizione all'elenco provinciale degli operatori agrituristiche;
- f) le modalità e l'organizzazione di corsi di formazione e di preparazione all'esercizio dell'attività agrituristica;
- g) le modalità di classificazione delle attività agrituristiche anche a carattere familiare e dell'indirizzo specializzato aziendale, in relazione all'attività esercitata, nonché i criteri con cui possono essere esercitate le diverse attività agrituristiche e gli obblighi cui l'operatore agrituristico deve attenersi nell'esercizio dell'attività;
- h) i criteri per la qualificazione dell'offerta agrituristica;
- i) le modalità dei controlli sulle attività e le regole per il trasferimento e le variazioni di attività.

#### **Art. 14 - Controlli e sanzioni**

1. La provincia verifica il possesso ed il mantenimento dei requisiti oggettivi e soggettivi necessari al rilascio del certificato di connessione, compresa la verifica, nel caso di somministrazione di pasti e bevande, del rispetto dell'utilizzo prevalente dei prodotti propri.

2. L'esito dei controlli effettuati dalla provincia è trasmesso agli uffici Polizia Locale e SUAP per l'assunzione dei provvedimenti di competenza.

3. La Polizia Locale per quanto di competenza controlla l'esatto svolgimento dell'attività in osservanza alle presenti disposizioni e dispone l'applicazione del seguente procedimento sanzionatorio:

- a)** E' sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 500,00 a euro 3.000,00 l'imprenditore agricolo che esercita l'attività agrituristica senza aver presentato la necessaria segnalazione di avvio attività (SCIAA). In tal caso, oltre alla sanzione pecuniaria, l'ufficio Polizia Locale dispone il divieto di prosecuzione dell'attività.
- b)** E' sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 2.000,00 a euro 10.000,00 chiunque utilizzi la denominazione " agriturismo " in quanto privo dei requisiti soggettivi e oggettivi necessari per lo svolgimento dell'attività agrituristica. In tal caso, oltre alla sanzione pecuniaria, l'ufficio Polizia Locale dispone il divieto di prosecuzione dell'attività.
- c)** E' sottoposto alla sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1.000,00 a euro 5.000,00 l'operatore agrituristico che non rispetta i limiti e le modalità di esercizio dell'attività agrituristica previsti dalla legge regionale e relativo regolamento di attuazione nonché dalle presenti norme ed eventuali prescrizioni che il Comune vorrà imporre a tutela di interessi generali. In caso di particolare gravità o di reiterazione della violazione, l'ufficio Polizia Locale, oltre alla sanzione pecuniaria, può disporre con provvedimento motivato la sospensione dell'esercizio dell'attività, per un periodo compreso tra sei mesi ed un anno.
- d)** In caso di particolare gravità o reiterazione di gravi violazioni di cui alle lettere a), b) e c), la provincia, su segnalazione del comune, può disporre la cancellazione dall'elenco degli operatori agrituristici per un periodo compreso tra uno e cinque anni.
- e)** I provvedimenti di divieto di prosecuzione dell'attività agrituristica disposti dall'ufficio Polizia Locale sono comunicati al SUAP, alla provincia, alla Regione e alle ASL competenti per territorio.
- f)** Le sanzioni amministrative sono applicate dalla Polizia Locale osservando il procedimento per l'applicazione delle sanzioni di cui alla L.R. n. 1/2012 ed i relativi proventi sono introitati dal Comune. Organo competente a ricevere eventuali scritti difensivi è il Sindaco.

# ***Vendita diretta prodotti agricoli***

## **Art. 15 – Vendita diretta da parte di imprenditori agricoli**

1. Gli imprenditori agricoli, singoli o associati, iscritti nel registro delle imprese agricole, possono vendere direttamente al dettaglio, in tutto il territorio della Repubblica, i prodotti provenienti in misura prevalente dalle rispettive aziende.

2. Non possono esercitare l'attività di vendita diretta gli imprenditori agricoli, singoli o soci di società di persone e le persone giuridiche i cui amministratori abbiano riportato, nell'espletamento delle funzioni connesse alla carica ricoperta nella società, condanne con sentenza passata in giudicato, per delitti in materia di igiene e sanità o di frode nella preparazione degli alimenti nel quinquennio precedente all'inizio dell'esercizio dell'attività. Il divieto ha efficacia per un periodo di cinque anni dal passaggio in giudicato della sentenza di condanna.

3. Per le attività di vendita diretta al dettaglio esercitata da parte imprenditori agricoli, su superfici all'aperto nell'ambito dell'azienda agricola o di altre aree private di cui abbiano la disponibilità non è richiesta alcuna comunicazione fatta salva la presentazione del predisposto modulo **CUR** in merito all'osservanza dei requisiti igienico sanitari per la vendita di prodotti alimentari. L'attività di vendita diretta dei prodotti agricoli ai sensi del presente articolo non comporta cambio di destinazione d'uso dei locali ove si svolge la vendita e può esercitarsi su tutto il territorio comunale a prescindere dalla destinazione urbanistica della zona in cui sono ubicati i locali a ciò destinati. L'attività di vendita comunque dovrà svolgersi nei limiti dimensionali della superficie di vendita indicata nella programmazione di settore.

4. La vendita diretta dei prodotti agricoli in forma itinerante su tutto il territorio nazionale è attivabile mediante presentazione al SUAP, del predisposto modulo comunale possibilmente in via telematica - allegando la **CUR** ad autocertificazione dei requisiti igienico sanitari del mezzo utilizzato nell'esercizio dell'attività e può essere iniziata immediatamente dopo la ricevuta da parte del SUAP.

5. Le segnalazioni di cui ai commi precedenti, oltre alle indicazioni delle generalità del richiedente, dell'iscrizione nel registro delle imprese agricole e degli estremi di ubicazione dell'azienda, deve contenere la specificazione dei prodotti di cui s'intende praticare la vendita e delle modalità con cui si intende effettuarla, ivi compreso il commercio elettronico e con distributori automatici.

6. Ogni modifica societaria, nella titolarità d'impresa o della tipologia e metodologia produttiva deve essere preventivamente dichiarata al SUAP utilizzando il modulo **CUR**, da inoltrarsi con le modalità di cui al comma 3.

7. Per la vendita al dettaglio su aree pubbliche mediante l'utilizzo di un posteggio pubblico, alla dichiarazione deve essere allegata la richiesta di assegnazione del posteggio medesimo, ai sensi delle vigenti disposizioni comunali per l'esercizio del commercio su aree pubbliche.

8. La presente disciplina si applica anche nel caso di vendita di prodotti derivati, ottenuti a seguito di attività di manipolazione o trasformazione dei prodotti agricoli e zootecnici, finalizzate al completo sfruttamento del ciclo produttivo dell'impresa.

9. Alla vendita diretta disciplinata dal presente articolo, non si applicano le disposizioni afferenti la vendita al dettaglio in sede fissa e su aree pubbliche a condizione che l'ammontare dei ricavi derivanti dalla vendita dei prodotti non provenienti dalle rispettive aziende, nell'anno solare precedente, non sia superiore a 160.000 euro per gli imprenditori individuali ovvero a 4 milioni di euro per le società.

10. Nell'ambito dell'esercizio della vendita diretta è consentito il consumo immediato dei prodotti oggetto di vendita, utilizzando i locali e gli arredi nella disponibilità dell'imprenditore agricolo, con l'esclusione del servizio assistito di somministrazione e con l'osservanza delle prescrizioni generali di carattere igienico-sanitario.

11. L'attività di vendita diretta e la somministrazione non asservita dei prodotti agricoli, ai sensi del presente articolo, non comporta cambio di destinazione d'uso dei locali ove si svolge la vendita e può esercitarsi su tutto il territorio comunale a prescindere dalla destinazione urbanistica della zona in cui sono ubicati i locali a ciò destinati.

12. Alle presenti attività di vendita al dettaglio si applicano le disposizioni igieniche-sanitarie previste dal vigente regolamento d'igiene ed a conclusione del procedimento l'ufficio competente rilascerà una presa d'atto con le eventuali prescrizioni ed orari da osservare nell'esercizio dell'attività.

13. Le violazioni al presente articolo si configurano come esercizio abusivo di attività commerciale senza autorizzazione od assenso e sono accertate e sanzionate come disposto dalla LR 6/2010 per il commercio su aree pubbliche e per la somministrazione di alimenti e bevande, e come disposto dall'articolo 22 del DLgs 114/1998 per il commercio esercitato in sede fissa.

14. All'accertamento ed all'applicazione delle sanzioni e provvedimenti sospensivi provvede la Polizia Locale che ne dà comunicazione al SUAP. Autorità competente a ricevere il rapporto e scritti difensivi è il Sindaco.

# **Mercato agricolo**

## **Art. 16 - Istituzione e finalità**

1. In attuazione alle disposizioni legislative vigenti in materia, al fine di valorizzare e promuovere le produzioni tipiche del territorio, con particolare riguardo alle produzioni biologiche, favorendo le occasioni di incontro fra imprenditori agricoli locali e consumatori, e di perseguire il duplice obiettivo di una maggiore redditività per le imprese e la trasparenza nei confronti dei consumatori rispetto a provenienza, freschezza e qualità dei prodotti, tramite la riduzione della catena distributiva dei prodotti agricoli e loro trasformati, è data la possibilità alla Giunta Comunale di istituire un mercato agricolo in osservanza alle seguenti disposizioni e che persegua le predette finalità.
2. L'atto istitutivo di Giunta Comunale entrerà a far parte della programmazione economica di settore.

## **Art. 17 - Caratteristiche**

1. Il mercato deve tutelare la qualità dei prodotti, favorendo tutte le iniziative che garantiscono il consumatore e facilitano la sua libertà di scelta alimentare (trasparenza delle etichette e delle indicazioni riguardanti i prodotti, garanzia sull'origine dei cibi, sulla genuinità e sui trattamenti fitosanitari).
2. Deve fornire a coloro che utilizzano l'area per la vendita dei propri prodotti la garanzia di poter operare in un contesto idoneo, nel rispetto di regole comportamentali certe.
3. Il mercato agricolo di vendita diretta può essere costituito: su area pubblica, in locali aperti al pubblico nonché su aree di proprietà privata.
4. Il mercato deve avere le seguenti caratteristiche:
  - Svolgimento: Annuale o stagionale
  - Periodicità ed orari di svolgimento: da stabilire con le parti interessate
  - Numero massimo posteggi: **10**
  - L'ampiezza di ciascun posteggio deve essere possibilmente uniforme per ogni operatore e l'ampiezza è determinata nel provvedimento istitutivo.
5. La Giunta Comunale, oltre a modulare l'assegnazione dei posteggi per tipologia merceologica, può aumentare il numero di posteggi. Può favorire la fruibilità del mercato concedendo la possibilità, per altri operatori commerciali, di fornire servizi destinati ai clienti del mercato.

## **Art. 18 - Soggetti ammessi alla vendita**

1. Sono ammessi alla vendita gli imprenditori agricoli di cui all'art. 3 del presente regolamento ed iscritti nel Registro delle Imprese Agricole tenuto dalla Camera di Commercio, Industria Artigianato e Agricoltura, comprese le cooperative di imprenditori agricoli e i loro consorzi.
2. L'attività di vendita e di somministrazione sull'area mercatale è permessa a tutti i soggetti, persone fisiche o giuridiche, in possesso dei requisiti prescritti dalla normativa di disciplina vigente per l'esercizio del commercio al dettaglio per il settore alimentare di cui alla parte seconda del presente Testo unico regolamentare.
3. In fase di istituzione e di avvio del mercato, gli imprenditori agricoli interessati devono presentare apposita domanda di assegnazione del posteggio entro il termine fissato nel bando emanato.
4. Nel caso in cui il numero dei posteggi da assegnare, fissato nell'atto istitutivo di Giunta Comunale, sia insufficiente per poter accogliere tutte le domande pervenute, l'assegnazione avverrà in forza di una graduatoria stilata, per ogni tipologia merceologica, applicando i seguenti criteri in ordine di successione:
  - aziende aventi la sede di produzione nel territorio comunale;

- aziende con maggiore varietà di prodotti di propria produzione;
- aziende che vendono prodotti biologici di propria produzione, con priorità per le aziende che pongono in vendita la maggiore varietà di prodotti biologici di propria produzione;
- aziende che vendono prodotti con marchi di tutela di propria produzione, con priorità per le aziende che pongono in vendita la maggiore varietà di prodotti con marchi di tutela di propria produzione;
- aziende che realizzano nell'ambito del mercato attività didattiche e dimostrative legate ai prodotti alimentari, tradizionali ed artigianali del territorio rurale di riferimento;
- ordine cronologico di ricezione della domanda.

#### **Art. 19 - Prodotti agricoli in vendita**

1. I prodotti agricoli posti in vendita, anche ottenuti a seguito di attività di manipolazione, devono riguardare: orticoltura e frutticoltura fresca o trasformata; produzione vinicola o olivicola; carni e derivati (insaccati ecc.); latte e/o produzioni derivati dalla trasformazione del latte; cereali e relativi sfarinati; miele e prodotti dell'apicoltura; prodotti d'itticoltura; prodotti florovivaistici; altri prodotti purché derivati dall'attività agricola e devono avere le seguenti caratteristiche:

- a) provenire dall'ambito territoriale regionale;
- b) provenire dalla propria azienda o dall'azienda dei soci imprenditori agricoli, ovvero da imprenditori agricoli dell'ambito territoriale di cui alla lettera a), nel rispetto del limite della prevalenza di cui all'art. 3 del presente regolamento;
- c) essere conformi alla disciplina in materia di igiene degli alimenti, tenendo conto che la gamma dei prodotti vendibili nel Mercato è soggetta alle limitazioni diversificate secondo la programmazione organizzativa disposta dalla Giunta Comunale nell'atto organizzativo e secondo le strutture utilizzate indicate dall'A.S.L.;
- d) essere etichettati nel rispetto della disciplina in vigore per i singoli prodotti e con l'indicazione del luogo di origine.

2. L'imprenditore agricolo deve indicare con appositi cartelli ben leggibili al pubblico gli eventuali prodotti provenienti da altre aziende agricole e, per tali prodotti, deve indicare denominazione e sede dell'impresa produttrice.

3. In caso di vendita promiscua, lo spazio espositivo deve essere organizzato in modo da separare e evidenziare, con cartelli o altri strumenti idonei, i prodotti insigniti da marchi di qualità a partire da quelli comunitari DOP e IGP, i prodotti da agricoltura biologica, i prodotti insigniti da marchi DOC e DOCG e per quanto riguarda i vini, e da marchi aziendali di prodotto.

#### **Art. 20 - Altre attività consentite**

1. Nell'ambito del mercato, oltre alla vendita dei prodotti agricoli, sono ammesse:

- a) attività di trasformazione e confezionamento dei prodotti agricoli da parte degli imprenditori agricoli nel rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- b) attività didattiche e dimostrative legate ai prodotti alimentari, tradizionali ed artigianali del territorio rurale di riferimento organizzate dagli imprenditori agricoli o da altri soggetti sinergici alle attività concordate con l'ente comunale;
- c) partecipazione di altri operatori sulla base di quanto previsto dall'art. 17, 5° comma, delle presenti disposizioni.

#### **Art. 21 - Modalità di vendita**

1. Nell'area mercatale la vendita può avvenire utilizzando banchi vendita, distributori automatici e automarket.

2. Sotto l'aspetto igienico sanitario, le attività devono essere svolte in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 852/2004 e con l'osservanza di quanto indicato dall'A.S.L. competente.

3. Le merci devono essere pesate con bilance tarate secondo la normativa vigente e vendute a peso netto.

4. I prodotti esposti per la vendita, ovunque collocati, devono recare in modo chiaro e ben leggibile il prezzo di vendita al pubblico, mediante l'uso di un cartello o con altre modalità idonee allo scopo. Inoltre i prezzi devono essere indicati per unità di misura.

#### **Art. 22 - Addetti alla vendita**

1. L'attività di vendita può essere esercitata dai titolari dell'impresa o dai soci in caso di società o cooperativa agricola e dai relativi familiari coadiuvanti, nonché dal personale dipendente di ciascuna impresa, soggettivamente abilitati con atto di attestazione di dipendenza o delega.

#### **Art. 23 - Mercati straordinari**

1. Per mercato straordinario si intende l'edizione aggiuntiva di un mercato che si svolge in giorni diversi e ulteriori rispetto alla cadenza normalmente prevista nell'atto istitutivo e con la presenza degli operatori normalmente concessionari di posteggio. Di norma i mercati straordinari si svolgono nel periodo natalizio, pasquale ed estivo e possono essere collegati ad eventi particolari. Nel corso di un anno solare non possono essere effettuate più di dodici giornate di mercato straordinario.

#### **Art. 24 - Obblighi dei partecipanti al mercato**

1. Gli imprenditori agricoli partecipanti al mercato sono tenuti alla stretta osservanza di quanto dettato dalle presenti norme e inoltre dovranno attenersi al rispetto delle seguenti disposizioni:

- a) esporre sul banco vendita un cartello ben leggibile recante l'identificazione dell'azienda agricola;
- b) osservare le disposizioni dell'amministrazione comunale riguardanti gli orari di accesso e di esercizio;
- c) proporre, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti, la degustazione dei prodotti, anche in forma organizzata (degustazioni tipiche, abbinamenti culinari);
- d) provvedere al pagamento della tassa raccolta e smaltimento rifiuti e canone concessorio.
- e) esporre l'originale dei titoli autorizzativi;
- f) osservare il divieto di circolare all'interno delle aree dei mercati agricoli con qualsiasi tipo di veicolo;
- g) mantenere nel posteggio i propri automezzi attrezzati, purché questi sostino entro lo spazio delimitato dalla concessione del posteggio e venga mantenuto libero da qualsiasi ingombro il passaggio pedonale tra i rispettivi banchi;
- h) alla fine del mercato lasciare il proprio posteggio libero da ogni ingombro. I rifiuti dovranno essere posizionati ordinatamente per il successivo ritiro;
- i) osservare il divieto di richiamare l'attenzione dei clienti con grida, schiamazzi e quant'altro possa recare disturbo o danno al decoro del mercato agricolo;
- j) trattandosi di utilizzo di suolo pubblico o comunque privato messo a disposizione dell'amministrazione comunale, è vietata qualsiasi manomissione, alterazione o danneggiamento della superficie, degli arredi e delle eventuali piante.

2. La Giunta Comunale può emanare ulteriori disposizioni, nel rispetto delle leggi vigenti, al fine di meglio disciplinare l'attività del mercato agricolo o al fine di tutelare la sicurezza e l'igiene.

#### **Art. 25 - Disciplina amministrativa e controlli.**

1. L'esercizio dell'attività di vendita nell'ambito del mercato agricolo, secondo quanto è soggetto all'attività di controllo del Comune, che accerta il rispetto delle presenti norme avvalendosi della Polizia Locale, dell'ASL e, per quanto attiene la provenienza dei prodotti in vendita, delle banche dati della Provincia.

2. Il Responsabile SUAP dispone per la gestione amministrativa del mercato ed in caso di più violazioni, commesse anche in tempi diversi, può disporre la revoca dell'autorizzazione e concessione del posteggio.

3. In caso di violazioni di particolare gravità o comportamenti scorretti, il Responsabile SUAP può disporre la sospensione dell'autorizzazione alla partecipazione al mercato agricolo per un massimo di giorni cinque di mercato, oppure fino a quando non è stata ristabilita la situazione che ha dato origine al fatto grave o scorretto.

4. Si considerano di particolare gravità:

- il mancato rispetto delle disposizioni impartite dagli organi comunali preposti nel settore dell'igiene, sicurezza, uso strumenti metrici, decoro e moralità;
- il danneggiamento della sede stradale, degli elementi di arredo urbano e del patrimonio arboreo;
- accertate situazioni di illeciti reiterati.

5. La recidiva si verifica qualora sia stato commesso un illecito successivo ad un primo accertamento di violazione, anche di diversa natura, durante lo svolgimento dell'attività nello spazio temporale di un anno, anche se si è proceduto al pagamento della sanzione mediante oblazione.

6. In caso di mancata presenza per un periodo superiore a 4 mesi in un anno, oppure per numero di volte superiore ad 1/3 del periodo concesso, l'operatore incorrerà nella decadenza dalla concessione/autorizzazione.

7. L'autorizzazione è revocata:

- a) per la perdita dei requisiti per l'esercizio dell'attività di imprenditore agricolo;
- b) per la perdita dei requisiti per l'esercizio dell'attività di vendita;
- c) per l'accertata situazione di cui al precedente comma, salvo situazioni derivanti da malattia, gravidanza;
- d) qualora, nel caso di subingresso per atto tra i vivi, non sia stato comunicato l'avvenuto subingresso entro il termine di un mese dal trasferimento in gestione o in proprietà;
- e) qualora, nel caso di subingresso mortis-causa, lo stesso non sia stato comunicato entro un anno.

#### **Art. 26 - Sanzioni**

1. Al fine di garantire il rapporto di terzietà tra trasgressore, SUAP ed organo accertatore, gli scritti difensivi e le richieste d'audizione devono essere inoltrati al Sindaco, quale autorità competente individuata, per il tramite della Polizia Locale.

2. La gestione della procedura ingiuntiva, compresa l'applicazione della eventuale sanzione accessoria, è di competenza della Polizia Locale, mentre le ordinanze di sospensione o cessazione dell'attività o di revoca dell'autorizzazione, adottate in esecuzione delle presenti norme, sono disposte dal Responsabile SUAP.

3. La procedura sanzionatoria da osservarsi è quella stabilita dalla legge 689/81 e dalla legge regionale n. 1/2012 ed i proventi sono devoluti al Comune.

4. Per la determinazione e l'applicazione delle sanzioni alle violazioni di cui alle presenti norme e relativa programmazione, quando non sia espressamente e diversamente disposto da specifiche disposizioni e non costituiscano reato contemplato dal Codice Penale o da altre leggi, si applica la procedura sanzionatoria di cui alla legge n. 689/81 e le violazioni sono punite con la sanzione amministrativa pecuniaria edittale da €. 50,00 ad €. 500.

5. L'esercizio dell'attività di vendita nel mercato agricolo da parte di imprenditore agricolo privo della prescritta concessione/autorizzazione all'occupazione di suolo pubblico viene punito con la sanzione amministrativa di € 500, già determinata in misura ridotta ai sensi dell'art. 16, secondo comma, della L. 689/81, più il pagamento del canone evaso.

6. Il pagamento della sanzione amministrativa non esime il trasgressore dall'obbligo di porre fine al comportamento che ha integrato la violazione.

# ***Raccolta e vendita di funghi epigei***

## **Art. 27 - Finalità**

1. Oltre alle disposizioni legislative per vendita al dettaglio dei prodotti ortofrutticoli, la raccolta e cessione dei funghi epigei freschi è soggetta al rispetto dei principi fondamentali stabiliti dalla legge n. 352/1993 e dalla LR n. 31/2008, titolo VIII, Capo I, che dispongono sulla raccolta e commercializzazione dei funghi epigei al fine di:

- a) tutelare nel tempo la risorsa fungina e le relative nicchie ecologiche di sviluppo;
- b) permettere una gestione economica diretta della raccolta con particolare riguardo alle popolazioni residenti in montagna;
- c) assicurare la tutela della salute pubblica tramite appositi servizi di controllo micologico.

## **Art. 28 – Modalità di raccolta**

1. La raccolta dei funghi è gratuita su tutto il territorio regionale.

2. Al fine di tutelare il patrimonio boschivo e di valorizzarne le risorse naturali, i comuni ricompresi nei territori delle Comunità montane possono subordinare la raccolta dei funghi al pagamento di un contributo per la realizzazione di:

- a) interventi di miglioramento ambientale sul territorio, tutela del patrimonio boschivo e della biodiversità e valorizzazione delle risorse naturali;
- b) attività di informazione concernente aspetti della conservazione e tutela ambientale, nonché attività didattiche in materia ambientale e micologica;
- c) interventi di trattamento e governo del bosco volti al miglioramento della produzione fungina;
- d) ripristino e miglioramento di strade esistenti, nonché sistemazione e manutenzione dei sentieri;
- e) prevenzione degli incendi boschivi;
- f) espletamento delle funzioni di vigilanza;
- g) espletamento di funzioni amministrative.

3. Il comune provvede alla quantificazione e alla raccolta del contributo di cui al comma 2 in forma associata esclusivamente tramite la Comunità montana di appartenenza, previa sottoscrizione di una apposita convenzione fra i medesimi enti.

4. Su tutto il territorio comunale:

- la raccolta autorizzata è limitata ai soli corpi fruttiferi epigei ed è consentita dall'alba al tramonto in maniera esclusivamente manuale, senza l'impiego di alcun attrezzo, fatta salva l'asportazione dei corpi fruttiferi cespitosi quali le *Armillaria* spp per i quali è consentito il taglio del gambo;
- il limite massimo di raccolta giornaliera per persona è di tre chilogrammi, salvo che tale limite sia superato per la raccolta di esemplari di *Armillaria* spp, genere per il quale non sono fissati limiti quantitativi;
- è obbligatoria la pulitura sommaria sul luogo di raccolta dei funghi riconosciuti eduli; non sussiste obbligo di pulitura per gli esemplari da sottoporre al riconoscimento degli ispettorati micologici;
- sono vietati:
  - la raccolta, l'asportazione e la movimentazione dello strato umifero e di terriccio;
  - la raccolta di funghi decomposti e di ovuli chiusi di *Amanita* cesarea;
  - l'uso di contenitori non aerati per il trasporto;
- è obbligatorio l'uso di contenitori rigidi, idonei a favorire la dispersione delle spore durante il trasporto.

5. La raccolta è vietata nei terreni di pertinenza degli immobili destinati ad uso abitativo adiacenti agli immobili medesimi, salvo che ai proprietari.
6. La raccolta è vietata nelle aree di nuovo rimboschimento fino a che non siano trascorsi quindici anni dalla messa a dimora delle piante.
7. Il Responsabile SUAP può rilasciare apposite autorizzazioni speciali e gratuite, in deroga ai divieti di cui al presente capo, per motivi scientifici, di studi e di ricerca, in occasione di mostre e di seminari.
8. La Giunta Comunale può promuovere l'organizzazione e lo svolgimento di corsi didattici e di iniziative culturali, scientifiche e di prevenzione collegati alla raccolta dei funghi.

**Art. 29 – Modalità di vendita**

1. I soggetti preposti alla vendita al consumatore finale dei funghi epigei freschi e secchi allo stato sfuso devono essere in possesso dell'attestato di idoneità all'identificazione delle specie fungine, rilasciato dall'ASL.
2. La vendita dei funghi coltivati è assoggettata alla normativa vigente per i prodotti ortofrutticoli.
3. La vendita di funghi epigei freschi spontanei destinati al dettaglio e alla somministrazione nella ristorazione pubblica e collettiva è consentita previa presentazione al SUAP, possibilmente in via telematica, della certificazione di avvenuto controllo da parte dell'ASL purché effettuata nei seguenti modi:
  - a) i funghi, suddivisi per specie, devono essere contenuti in cassette od in altri imballaggi idonei da destinare come tali alla vendita;
  - b) i funghi devono essere a singolo strato e non eccessivamente pressati, devono inoltre essere freschi, interi, sani e in buono stato di conservazione, puliti dal terriccio e/o da corpi estranei;
  - c) i funghi devono essere corredati della documentazione relativa all'acquisto o, nel caso di raccolta diretta, da una dichiarazione del venditore dalla quale risulti la data e il luogo di raccolta;
  - d) i funghi devono essere corredati dalla certificazione dell'avvenuto controllo da parte dell'ASL, con l'applicazione su ogni contenitore di funghi visitati, contenente una sola specie fungina, di un cartellino originale numerato riportante il genere o la specie di appartenenza dei funghi, la data e l'ora del controllo e le eventuali avvertenze per il consumo qualora si rendano necessarie operazioni di cottura o operazioni preliminari alla stessa, la firma dell'ispettore micologo e il timbro dell'ispettorato micologico dell'ASL.
4. Gli operatori del settore agroalimentare che dispongono del micologo, in osservanza alle procedure di autocontrollo aziendale, possono commercializzare, nel solo ambito regionale, funghi spontanei freschi sfusi certificati dal micologo aziendale. I funghi devono essere corredati da certificazione di avvenuto controllo con l'applicazione su ogni contenitore di funghi visitati, contenente una sola specie fungina, di un cartellino originale numerato riportante il genere e la specie di appartenenza dei funghi, la data e l'ora del controllo e le eventuali avvertenze per il consumo qualora si rendano necessarie operazioni di cottura o operazioni preliminari alla stessa, il numero di iscrizione all'albo regionale e nazionale del micologo e il timbro dell'impresa alimentare.

**Art. 30 - Specie funghi epigei freschi ammessi**

1. È consentita la commercializzazione delle specie di funghi epigei e freschi di cui all'allegato 1, DPR n. 376/95. Detto elenco dei funghi commercializzabili può essere integrato con provvedimento del dirigente competente.

1) Agaricus arvensis;	28) Lentinus edodes;
2) Agaricus bisporus;	29) Macrolepiota procera;
3) Agaricus bitorquis;	30) Marasmius oreades;
4) Agaricus campestris;	31) Morchella (tutte le specie);
5) Agaricus hortensis;	32) Pleurotus cornucopiae;
6) Amanita caesarea;	33) Pleurotus eryngii;

7) Armillaria mellea; 8) Auricularia auricolae judae; 9) Boletus aereus; 10) Boletus appendicolatus; 11) Boletus badius; 12) Boletus edulis; 13) Boletus granulatus; 14) Boletus impolitus; 15) Boletus luteus; 16) Boletus pinicola; 17) Boletus regius; 18) Boletus reticulatus; 19) Boletus rufa; 20) Boletus scabra; 21) Cantharellus (tutte le specie escluse subcibarius, tubaeformis varieta' lutescens e muscigenus); 22) Clitocybe geotropa; 23) Clitocybe gigantea; 24) Craterellus cornucopioides; 25) Hydnum repandum; 26) Lactarius deliciosus; 27) Leccinum (tutte le specie);	34) Pleurotus ostreatus; 35) Pholiota mutabilis; 36) Pholiota nameko mutabilis; 37) Psalliota bispora; 38) Psalliota hortensis; 39) Tricholoma columbetta; 40) Tricholoma equestre; 41) Tricholoma georgii; 42) Tricholoma imbricatum; 43) Tricholoma portentoso; 44) Tricholoma terreum; 45) Volvariella esculenta; 46) Volvariella valvacea; 47) Agrocybe aegerita (Pholiota aegerita); 48) Pleurotus eringii; 49) Stropharia rugosoannulata. 50) Russula cyanoxantha; 51) Russula virescens; 52) Lactarius salmonicolor; 53) Lactarius deterrimus; 54) Lactarius sanguifluus; 55) Lactarius semisanguifluus.
--	--

**Art. 31 - Specie funghi secchi e conservati**

1. Con la denominazione di "funghi secchi" si intende il prodotto che, dopo essiccamento naturale o meccanico, presenta un tasso di umidità non superiore a 12%+2% m/m e con tale denominazione possono essere posti in commercio funghi appartenenti alle seguenti specie:

a) Boletus edulis e relativo gruppo (Boletus pinicola, Boletus aereus, Boletus reticulatus); b) Cantharellus (tutte le specie escluse subcibarius, tubaeformis varieta' lutescens e muscigenus); c) Agaricus bisporus; d) Marasmius oreades; e) Auricularia auricula-judae; f) Morchella (tutte le specie);	g) Boletus granulatus; h) Boletus luteus; i) Boletus badius; l) Craterellus cornucopioides; m) Psalliota hortensis; n) Lentinus edodes; o) Pleurotus ostreatus; p) Lactarius deliciosus; q) Amanita caesarea.
--	---

2. Possono altresì essere posti in commercio funghi provenienti dagli altri Paesi dell'Unione europea e dai Paesi aderenti all'accordo sullo spazio economico europeo, purché legalmente commercializzati in detti Paesi. Detti funghi secchi possono essere commercializzati anche con altre denominazioni che facciano riferimento al trattamento di disidratazione subito, se queste sono consentite nei Paesi suddetti.

3. La durabilità dei funghi secchi non può essere superiore a 12 mesi dal confezionamento.

4. L'incidenza percentuale delle unità difettose o alterate, per ogni singola confezione, non deve superare, a seconda della categoria qualitativa, il range di 25-40% m/m, suddiviso come segue:

- a) impurezze minerali, non più del 2% m/m;
- b) impurezze organiche di origine vegetale, non più dello 0,02% m/m; c) tramiti di larve di ditteri micetofili, non più del 25% m/m;
- c) funghi anneriti, non più del 20% m/m.

5. La denominazione di vendita dei funghi secchi di cui alla suddetta lettera a), della tabella al 1° comma, deve essere accompagnata da menzioni qualificative rispondenti alle caratteristiche dei funghi.

6. La vendita dei funghi secchi sminuzzati è consentita con modalità atte a consentire l'esame visivo ed il riconoscimento della specie di appartenenza di ciascun pezzo.

7. I funghi conservati devono essere riconoscibili all'analisi morfobotanica anche quando sezionati. I seguenti funghi possono essere conservati sott'olio, sott'aceto, in salamoia, congelati, surgelati o altrimenti preparati:

1) Agaricus arvensis;	20) Lentinus edodes;
2) Agaricus bisporus;	21) Macropiota procera;
3) Agaricus campestris;	22) Marasmius oreades;
4) Amanita caesarea;	23) Morchella (tutte le specie);
5) Armillaria mellea;	24) Pholiota mutabilis;
6) Auricularia auricola-judae;	25) Pholiota nameko mutabilis;
7) Boletus aereus;	26) Pleurotus ostreatus;
8) Boletus badius;	27) Psalliota hortensis;
9) Boletus edulis;	28) Psalliota bispora;
10) Boletus granulatus;	29) Tricholoma columbetta;
11) Boletus luteus;	30) Tricholoma equestre;
12) Boletus pinicola;	31) Tricholoma georgii;
13) Boletus reticulatus;	32) Tricholoma imbricatum;
14) Cantharellus (tutte le specie escluse subcibarius, tubaeformis varieta' lutescens e muscigenus);	33) Tricholoma portentoso;
15) Clitocybe gigantea;	34) Tricholoma terreum;
16) Clitocybe geotropa;	35) Volvariella volvacea;
17) Craterellus cornucopioides;	36) Volvariella esculenta;
18) Hydnum repandum;	37) Agrocybe aegerita (Pholiota aegerita);
19) Lactarius deliciosus;	38) Pleurotus eringii;
	39) Stropharia rugosoannulata.

8. I predetti funghi conservati debbono essere sottoposti a trattamenti termici per tempi e temperature atti ad inattivare le spore del Clostridium botulinum e/o acidificati a valori di pH inferiori a 4,6 e/o addizionati di inibenti atti ad impedire la germinazione delle spore. La predetta disposizione non si applica ai funghi congelati, surgelati o secchi.

9. Ogni confezione può contenere funghi di una o più specie.

### **Art. 32 - Sanzioni**

1. Le violazioni alla presente disciplina sono accertate dalla Polizia Locale e sanzionate nel seguente modo:

- La raccolta di funghi di cui all'articolo 91, in relazione alle disposizioni contenute nel Titolo VIII, capo I, della LR n. 31/2008, è sanzionata con il pagamento di una somma da euro 50 a euro 100 per le seguenti violazioni:
  - a) esercizio della raccolta senza titolo di pagamento, ove richiesto;
  - b) esercizio della raccolta al di fuori della zona di validità territoriale della autorizzazione oltre al pagamento dell'autorizzazione giornaliera;
  - c) mancata esibizione del titolo di pagamento salvo che l'esibizione sia effettuata entro dieci giorni dalla contestazione;
  - d) raccolta di Amanita cesarea allo stato di ovulo chiuso;
  - e) uso di attrezzi o di contenitori non conformi alle prescrizioni dell'art. 28;
  - f) raccolta in aree non consentite di cui all'articolo 100, commi 1 e 2, della LR 31/2008;
  - g) mancata pulitura dei corpi fruttiferi;
  - h) distruzione dei carpofori.

- i) Nel caso di raccolta di un quantitativo superiore rispetto al limite massimo consentito si applica, oltre alla sanzione minima, un'ulteriore sanzione pari a 25 euro per ogni chilogrammo in eccesso o frazione di esso.
  - All'accertamento delle violazioni di cui al comma 1 fa seguito la confisca dei funghi e degli attrezzi per mezzo dei quali è stata compiuta la violazione.
  - La vendita di funghi, in relazione alle disposizioni contenute nell'art. 29, salvo che il fatto costituisca reato, è sanzionata con il pagamento di una sanzione amministrativa da euro 258,23 a euro 1032,91 per le seguenti violazioni:
    - a) vendita di funghi epigei freschi sfusi senza che sia stato effettuato il controllo micologico o senza la relativa certificazione;
    - b) vendita al dettaglio di funghi epigei freschi spontanei sfusi e secchi sfusi senza il possesso dell'attestazione di idoneità da parte del soggetto preposto alla vendita;
    - c) commercializzazione di funghi epigei freschi o conservati appartenenti a specie non ammesse;
    - d) vendita di funghi non riconoscibili.
  - L'utilizzo di funghi per motivi scientifici, di studio e di ricerca, in occasione di mostre, di seminari, per i corsi propedeutici e per le necessità di aggiornamento dei micologi senza la prescritta autorizzazione è punito con il pagamento di una sanzione pecuniaria da 200,00 euro a 1.200,00 euro.
2. Eventuali provvedimenti sospensivi dell'attività abusiva sono adottati dal Responsabile della Polizia Locale che ne dà comunicazione al SUAP ed all'ASL; l'autorità competente a ricevere il rapporto e scritti difensivi è il Sindaco.

# ***Disposizioni finali***

## **Art. 33 – Norme finali**

1. Le presenti norme e procedure sottendono all'applicazione delle disposizioni legislative rientranti nella competenza del SUAP e sostituiscono ed abrogano ogni altra disposizione comunale con esse in contrasto.
2. Dispongono norme esecutive dei criteri indicati nella componente economica-commerciale del PGT, da utilizzare nella programmazione specifica di Settore agricolo, e che unitamente si pongono in termini speciali nei confronti delle altre disposizioni regolamentari, pertanto hanno validità normativa prioritaria, e la loro inosservanza sottostà alle sanzioni previste per la fattispecie applicabile dal presente regolamento.
3. Per quanto non espressamente previsto dalle presenti norme, è fatto obbligo di osservare le disposizioni regionali e le altre leggi e decreti che disciplinano la materia, nonché i regolamenti comunali vigenti di polizia urbana e d'igiene.
4. Eventuali nuove norme statali o regionali che modificano o incidono sulle presenti norme regolamentari si intendono automaticamente recepite e la Giunta Comunale è autorizzata ad apporre immediatamente le opportune modifiche dando comunicazione al Consiglio Comunale in occasione della prima convocazione.