

Assessorato alla Sanità e Servizi Sociali

Assessorato all'Edilizia e Casa

Prot. n. 17818/IGI
GB-G5-VV/rr

Bologna, 24 Aprile 1995

Ai Sindaci dei Comuni
della regione Emilia-Romagna

Agli Assessorati provinciali
all'agricoltura

Ai Presidenti delle
Comunità Montane

Ai Responsabili dei Servizi
Igiene Pubblica e Veterinari
Aziende-USL
della regione Emilia-Romagna

Circolare n. 19

e p.c. Alle Associazioni Agrituristiche
Regionali

LORO SEDI

OGGETTO: Indirizzi in materia igienico-edilizia in applicazione della legge regionale 28 giugno 1994, n. 26 sull'esercizio dell'Agriturismo.

A seguito di richiesta di chiarimenti e orientamenti a livello regionale, si formulano alcuni indirizzi sui criteri, i parametri o gli standard di riferimento in materia igienico edilizia per le strutture di agriturismo, fermo restando che i regolamenti locali dovranno essere opportunamente modificati per recepire le indicazioni di seguito riportate, che si applicano a tutte le nuove autorizzazioni.

Per le strutture già autorizzate si ritiene di poter suggerire ai Comuni di prevedere in dodici mesi l'adeguamento ai requisiti sotto indicati.

Si fa presente che l'agriturismo è compreso nelle attività produttive caratterizzate da significative interazioni con l'ambiente di cui all'art. 13 comma 6, legge regionale 26.04.90 n. 33 e successive modificazioni ed integrazioni, attività indicate con delibera della Giunta regionale n. 477 del 21.02.95, in corso di pubblicazione.

Premesso inoltre che l'articolo 33 della Legge regionale n. 26/94 prevede che l'utilizzo di tutti i locali ai fini agrituristiche, nel caso di restauro e risanamento conservativo degli edifici rurali, sia ammesso anche in deroga ai limiti di altezza e ai rapporti di illuminazione e di aerazione, previsti dalle norme vigenti. I requisiti minimi da rispettare sono comunque i seguenti:

- a) altezza media, m 2,50;
- b) rapporto aero-illuminante 1/16.

Al fine del superamento e dell'eliminazione delle barriere architettoniche, si specifica che il Decreto Ministeriale 14 giugno 1989, n. 236 recante prescrizioni tecniche necessarie a garantire l'accessibilità, l'adattabilità e la visitabilità degli edifici privati e di edilizia residenziale pubblica sovvenzionata e agevolata, prevede che ogni unità immobiliare, qualsiasi sia la sua destinazione, debba essere visitabile, fatte salve le seguenti precisazioni:

1. nelle unità immobiliari sedi di riunioni o spettacoli all'aperto o al chiuso, temporanei o permanenti, compresi i circoli privati, e in quelle di ristorazione, il requisito della visitabilità si intende soddisfatto se almeno una zona riservata al pubblico, oltre a un servizio igienico, sono accessibili; deve essere garantita inoltre la fruibilità degli spazi di relazione e dei servizi previsti, quali la biglietteria e il guardaroba;
2. nelle unità immobiliari sedi di attività ricettive il requisito della visitabilità si intende soddisfatto se tutte le parti e servizi comuni ed un numero di stanze e di zone all'aperto destinate al soggiorno temporaneo determinato in base alle disposizioni di cui all'art. 5, sono accessibili;
3. nelle unità immobiliari sedi di attività aperte al pubblico, il requisito della visitabilità si intende soddisfatto se, nei casi in cui sono previsti spazi di relazione nei quali il cittadino entra in rapporto con la funzione ivi svolta, questi sono accessibili; in tal caso deve essere prevista l'accessibilità anche ad almeno un servizio igienico.

Inoltre le modificazioni edilizie per le quali si procede al rilascio di concessioni edilizie e gli accertamenti per la conformità edilizia (usabilità), sono soggette all'applicazione delle norme previste dall'art. 24 della Legge 104 del 5 febbraio 1992.

Come già detto ogni struttura ricettiva (alberghi, pensioni, villaggi turistici, campeggi, ecc.) deve avere tutte le parti e servizi comuni nonché un determinato numero di stanze accessibili anche a persone con ridotta o impedita capacità motoria. Inoltre gli arredi, i servizi, i percorsi e gli spazi di manovra devono poter consentire l'uso agevole anche da parte di persone su sedia a ruote.

Qualora le stanze non dispongano dei servizi igienici, deve essere accessibile sullo stesso piano, nelle vicinanze della stanza, almeno un servizio igienico.

Pur in considerazione del DM. n. 236 del 14.06.89, poiché l'art. 10 primo comma lettera a) della L.R. 26/94 "Norme per l'esercizio dell'agriturismo" prevede per l'attività ricettiva un numero massimo di otto camere ammobiliate, elevabili a quindici nelle zone a prevalente interesse agrituristico, si reputa sufficiente che ciascuna struttura abbia almeno una stanza accessibile.

In tutte le stanze è opportuno prevedere un apparecchio per la segnalazione, sonora e luminosa, di allarme.

La ubicazione delle stanze accessibili deve essere preferibilmente nei piani bassi dell'immobile e comunque nelle vicinanze di un "luogo sicuro statico" o di una via di esodo accessibile.

Per i villaggi turistici e campeggi, oltre ai servizi ed alle attrezzature comuni, devono essere accessibili almeno il 5% delle superfici destinate alle unità di soggiorno temporaneo con un minimo assoluto di due unità.

Si ricorda inoltre il rispetto della normativa in materia di sicurezza degli impianti (legge 46/90 e regolamento d'attuazione).

RISTORAZIONE

Requisiti strutturali

I locali di ristorazione devono possedere i seguenti requisiti dimensionali minimi:

- a) **Cucina:**
 - di almeno 12 mq nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;
 - di almeno 20 mq, più un locale o area ben delimitata per il lavaggio delle stoviglie, nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.
- b) **Dispensa:**
 - di almeno 8 mq nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;
 - di almeno 12 mq nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.
- c) **Sala da pranzo:**
 - occorre considerare almeno 1,20 mq per ogni posto a sedere e comunque la superficie complessiva non deve essere inferiore a 30 mq.
- d) **Servizi igienici:**
 - almeno due W.C. di cui uno per il pubblico e uno per il personale di servizio, nel caso di autorizzazioni che prevedano fino a 6.000 pasti/anno;
 - almeno tre W.C. di cui due per il pubblico e uno per personale di servizio nel caso di autorizzazioni che prevedano più di 6.000 pasti/anno.

Gli esercizi di ristorazione con autorizzazioni superiori a 15.000/pasti anno dovranno rispettare i requisiti previsti dai regolamenti locali per le strutture di ristorazione pubblica, relativamente al numero dei W.C. occorrenti, all'ampiezza e alla disposizione delle cucine e dispense nonché il giusto rapporto tra questi ultimi locali e le sale da pranzo.

LOCALI DESTINATI ALLA MACELLAZIONE E LAVORAZIONE DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE.

Sulla base della normativa sanitaria in vigore può essere consentita la macellazione in azienda agrituristica solamente di volatili da cortile, (polli, tacchini, faraone, anitre, oche) selvaggina da penna allevata (quaglie, piccioni, fagiani, pernici, ecc.) e conigli.

Deroghe per altre specie domestiche non possono essere previste, neppure per i suini macellati con la speciale autorizzazione prevista all'art. 13 del R.D. 20.12.1928, n. 3298 (c.d. macellazione per uso familiare).

Caratteristiche del locale di macellazione

La macellazione delle specie animali sopra elencate può avvenire unicamente in un locale non interrato provvisto delle seguenti caratteristiche e attrezzature.

- Sufficiente grado di illuminazione e areazione;
- pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto per la raccolta dei reflui;
- pareti rivestite con materiale lavabile e disinfettabile;
- attrezzature per lo stordimento pre macellazione idonee secondo la normativa vigente;
- contenitori che permettano il trasferimento delle carni macellate in frigoriferi ad armadio o pozzetto destinati esclusivamente a tale uso;
- contenitori per la raccolta, prima dello smaltimento, di sangue, interiora, pelli e penne; lavello con acqua calda e fredda, dispensatore di sapone liquido e distributore di asciugamani di carta a perdere.

E' ammessa la possibilità di utilizzare i servizi igienici dell'azienda agrituristica.

Resta inteso che durante le operazioni di macellazione devono essere messi in atto tutti gli accorgimenti atti prevenire le contaminazioni primarie e secondarie delle carcasse.

Quantitativi di animali ammessi alla macellazione e loro bollatura

Nel locale di macellazione innanzi descritto possono essere macellati sino a 500 conigli e 3500 tra volatili da cortile e selvaggina da penna allevata, l'anno. Il numero massimo di animali macellabili in un anno viene stabilito dal Sindaco, su parere del Servizio veterinario dell'Azienda USL competente per territorio che esprimerà il giudizio sulla base delle condizioni strutturali del di macellazione e la sua dotazione in attrezzature.

Le carni ottenute devono recare un bollo a placca con l'indicazione della ragione sociale e della sede dell'azienda.

Produzione di salumi

Può essere consentita la preparazione di salumi in azienda utilizzando il locale di macellazione, naturalmente in tempi diversi rispetto alla macellazione e dopo le opportune pulizie e disinfezioni. La conservazione e la stagionatura degli stessi deve avvenire in locali differenti e i prodotti ottenuti devono essere bollati con piombi o placche riportanti la sede dell'azienda e gli ingredienti utilizzati.

Le carni utilizzate per queste produzioni devono provenire da macelli autorizzati oppure da carni di coniglio e pollame macellati in azienda.

CAMPEGGI

- ◆ Le piazzole dovranno avere una superficie a prato o pavimento di almeno 60 mq e dovranno essere provviste di impianti di prevenzione incendi e illuminazione realizzate nel rispetto delle norme vigenti. Dovrà essere garantita, con idonei recipienti, la raccolta dei rifiuti solidi.
- ◆ I servizi igienici per i campeggiatori, dovranno essere distinti da quelli già esistenti, o dovranno essere realizzati, esclusivamente all'interno delle strutture edilizie dell'azienda agricola, in aggiunta a quelli di servizio delle altre attività agrituristiche.
- ◆ Va prevista una dotazione minima di 3 servizi igienici, 2 docce e 3 lavabi ogni 5 piazzole o frazione di cinque. Oltre le cinque piazzole è possibile riferirsi a tali indici in modo proporzionale, arrotondando all'unità superiore. Sono da prevedersi inoltre idonei lavabi distinti, per i panni e le stoviglie.

Si ricorda inoltre che l'attività di produzione, preparazione, trasformazione e somministrazione dei prodotti alimentari e delle bevande è soggetta alle disposizioni di cui alla legge n. 283 del 30.4.62 e successive modificazioni ed integrazioni.

Una struttura agrituristica, che somministra alimenti e bevande, si ritiene formalmente autorizzata anche ai sensi dell'art. 2 legge 283/62, qualora l'atto autorizzativo comunale - previsto dall'art. 14, punto 6 legge regionale 28.6.94 n. 26 - riporti gli estremi di tale provvedimento.

E' appena il caso di specificare, infine, che ai Servizi di igiene pubblica e veterinari delle Aziende-USL competono:

- ◆ i pareri finalizzati al rilascio delle concessioni edilizie e relative conformità edilizie, in quanto dette attività risultano comprese nell'elenco adottato dalla Regione Emilia-Romagna con delibera n. 477 del 21.02.95;
- ◆ l'espressione dei pareri finalizzati al rilascio dell'autorizzazione sanitaria e attività di vigilanza e controllo di tutte le attività agrituristiche.

L'Assessore alla Sanità e Servizi Sociali
(Giuliano Barbolini)

L'Assessore all'Edilizia e Casa
(Dario Lodi)