

TESTO UFFICIALE
TEXTE OFFICIEL

PARTE PRIMA

LEGGI E REGOLAMENTI

Legge regionale 14 aprile 1998, n. 14.

Istituzione della Fondazione Gran Paradiso - Grand Paradis.

IL CONSIGLIO REGIONALE

ha approvato;

IL PRESIDENTE
DELLA GIUNTA REGIONALE

promulga

la seguente legge:

Art. 1
(Denominazione e scopo)

1. La Regione autonoma Valle d'Aosta promuove, in accordo con la Comunità montana Grand Paradis, sentiti l'ente Parco nazionale del Gran Paradiso e i Comuni valdostani territorialmente interessati dal Parco, la costituzione, ai sensi degli art. 12 e 14 del codice civile, della Fondazione Gran Paradiso - Grand Paradis, di seguito denominata fondazione, con sede nell'ambito della comunità montana Grand Paradis.

2. L'attività della fondazione si coordina con le analoghe iniziative promosse dalla Regione Piemonte, dalla Provincia di Torino, dalla Comunità montana Orco e Soana e dai Comuni piemontesi territorialmente interessati dal Parco nazionale del Gran Paradiso.

Art. 2
(Finalità e compiti)

1. La fondazione persegue, nei comuni valdostani territorialmente interessati dal Parco nazionale del Gran Paradiso, le seguenti finalità:

- a) promozione del turismo naturalistico;
- b) promozione, sviluppo, coordinamento e gestione dell'insieme dei centri visitatori del Parco nazionale del Gran Paradiso;
- c) promozione, sviluppo, coordinamento e gestione di giardini alpini, di arboreti, di musei locali, di esposizioni temporanee e di quant'altro ritenuto opportuno al fine della valorizzazione del territorio interessato;
- d) informazione, offerta di servizi, diffusione di materiali e di pubblicazioni a carattere turistico;

PREMIÈRE PARTIE

LOIS ET RÈGLEMENTS

Loi régionale n° 14 du 14 avril 1998,

portant institution de la Fondation Gran Paradiso - Grand-Paradis.

LE CONSEIL RÉGIONAL

a approuvé ;

LE PRÉSIDENT
DU GOUVERNEMENT RÉGIONAL

promulgue

la loi dont la teneur suit :

Art. 1^{er}
(Dénomination et finalités)

1. La Région autonome Vallée d'Aoste, en accord avec la communauté de montagne Grand-Paradis et après avoir recueilli les avis de l'organisme gestionnaire du Parc national du Grand-Paradis et des communes valdôtaines territorialement concernées, procède à la constitution, au sens des articles 12 et 14 du code civil, de la Fondation Gran Paradiso - Grand-Paradis, dénommée ci-après «Fondation», dont le siège est situé sur le territoire de la communauté de montagne Grand-Paradis.

2. La Fondation exerce ses activités en liaison avec les initiatives analogues de la Région Piémont, de la Province de Turin, de la communauté de montagne Orco et Soana et des communes piémontaises territorialement concernées par le Parc national di Grand-Paradis.

Art. 2
(Finalités et fonctions)

1. La Fondation vise à concrétiser, dans les communes valdôtaines territorialement concernées par le Parc national du Grand-Paradis, les finalités suivantes :

- a) Promotion du tourisme vert ;
- b) Promotion, essor, coordination et gestion des centres d'accueil du Parc national du Grand-Paradis ;
- c) Promotion, essor, coordination et gestion des jardins alpins, des arboretums, des musées locaux, des expositions temporaires et de tout ce qui s'avère opportun en vue de valoriser le territoire intéressé ;
- d) Information, offre de services, diffusion de matériels et de publications à caractère touristique ;

e) coordinamento e gestione di centri di educazione ambientale.

Art. 3
(Atto costitutivo e statuto)

1. La Giunta regionale è autorizzata ad assumere gli accordi e a compiere gli atti necessari per la costituzione della fondazione.

2. Le norme sulla struttura, sull'organizzazione e sul funzionamento della fondazione sono stabilite dallo statuto di cui all'allegato A.

Art. 4
(Patrimonio)

1. La Regione concorre alla formazione del patrimonio iniziale della fondazione attraverso il conferimento in comodato, per la durata della fondazione, degli immobili o delle parti di immobili di proprietà regionale siti nell'area del villaggio dei minatori in comune di Cogne, interessati dall'attività della fondazione medesima, con le relative pertinenze, gli arredi e gli allestimenti.

Art. 5
(Contributi)

1. La Regione eroga, a favore della fondazione, un contributo annuo a titolo di concorso per il finanziamento delle attività della fondazione medesima, per le finalità ed i compiti di cui all'art. 2 e comunque in modo paritario ai conferimenti effettuati complessivamente dagli altri soggetti aderenti.

2. Il contributo di cui al comma 1 è stabilito, per l'anno 1998, in lire 150 milioni e, a decorrere dall'anno 1999, in lire 100 milioni annue.

3. La Giunta regionale, nell'ambito dei fondi assegnati per interventi nelle aree naturali protette, su proposta dell'assessore regionale competente in materia di ambiente, può deliberare assegnazioni straordinarie per iniziative specifiche e non ripetitive.

Art. 6
(Disposizioni finanziarie)

1. Per l'applicazione della presente legge è autorizzata la spesa di lire 150 milioni per l'anno 1998 e di lire 100 milioni a decorrere dall'anno 1999, che graverà sull'apposito capitolo da istituire nella parte spesa del bilancio di previsione della Regione per l'anno 1998 e successivi, con la seguente denominazione «Contributo per il funzionamento della fondazione Gran Paradiso - Grand Paradis».

2. Alla copertura degli oneri di cui al comma 1 si provvede mediante utilizzo, per il corrispondente importo annuo, dello specifico accantonamento, sul capitolo 69020 (Fondo globale per il finanziamento di spese di investimento), previsto al punto C.1. (Attuazione del piano territoriale paesistico) dell'allegato 1 del bilancio pluriennale 1998/2000 della Regione.

e) Coordination et gestion des centres d'éducation à la nature.

Art. 3
(Acte constitutif et statuts)

1. Le Gouvernement régional est autorisé à conclure les accords et à effectuer les actes nécessaires à la constitution de la Fondation.

2. Les dispositions afférentes à la structure, à l'organisation et au fonctionnement de la Fondation sont établies par les statuts visés à l'annexe A de la présente loi.

Art. 4
(Patrimoine)

1. La Région participe à la formation du patrimoine initial de la Fondation en accordant le prêt à usage, pendant la durée de la fondation, des immeubles ou des parties d'immeubles appartenant à la Région situés au village minier de la commune de Cogne et concernés par les activités de la Fondation, de leurs accessoires, de l'ameublement et des équipements y afférents.

Art. 5
(Subventions)

1. La Région octroie à la Fondation une subvention annuelle à titre de concours au financement de ses activités, pour la réalisation des finalités et des fonctions visées à l'art. 2 de la présente loi et pour un montant équivalent à l'apport global des autres membres de la fondation.

2. La subvention annuelle visée au 1^{er} alinéa du présent article est fixée à 150 millions de liras, au titre de 1998, et à 100 millions de liras par an, à compter de 1999.

3. Le Gouvernement régional, dans le cadre des crédits destinés aux actions dans les aires naturelles protégées peut accorder à la Fondation des subventions extraordinaires destinées à des initiatives spécifiques et non répétitives et ce, sur proposition de l'assesseur régional compétent en matière d'environnement.

Art. 6
(Dispositions financières)

1. Pour l'application de la présente loi est autorisée la dépense de 150 millions de liras, au titre de 1998, et de 100 millions de liras à compter de 1999. Ladite dépense grève le nouveau chapitre de la partie dépenses du budget prévisionnel 1998 et des années suivantes de la Région, dont la dénomination est la suivante : «Subvention afférente au fonctionnement de la Fondation Gran Paradiso - Grand-Paradis».

2. Les dépenses visées au 1^{er} alinéa du présent article sont couvertes par l'utilisation, pour le montant annuel correspondant, des crédits du chapitre 69020 («Fonds global pour le financement de dépenses d'investissement»), visés au point C.1. (Application du plan territorial paysager) de l'annexe 1 du budget pluriannuel 1998/2000 de la Région.

3. All'eventuale rideterminazione dell'ammontare complessivo dell'onere di cui al comma 1 si provvede con legge finanziaria.

Art. 7
(Variazioni di bilancio)

1. Al bilancio pluriennale della Regione per gli anni 1998/2000 sono apportate, per ciascuno degli anni 1998, 1999 e 2000, le seguenti variazioni:

a) in diminuzione:

cap. 69020 «Fondo globale per il finanziamento di spese di investimento»

anno 1998: lire 150 milioni
anno 1999: lire 100 milioni
anno 2000: lire 100 milioni;

b) in aumento:

programma regionale 2.2.1.08
codificazione 1.1.1.6.2.2.10.29

cap. 39620 (di nuova istituzione)
«Contributo per il funzionamento della fondazione Gran Paradiso - Grand Paradis»

anno 1998: lire 150 milioni
anno 1999: lire 100 milioni
anno 2000: lire 100 milioni.

La presente legge sarà pubblicata sul Bollettino ufficiale della Regione.

E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarla e di farla osservare come legge della Regione autonoma Valle d'Aosta.

Aosta, 14 aprile 1998.

Il Presidente
VIÉRIN

Allegato A

STATUTO DELLA FONDAZIONE GRAN PARADISO - GRAND PARADIS (Art. 3)

Art. 1
(Denominazione)

1. E' costituita la Fondazione Gran Paradiso - Grand Paradis, di seguito denominata fondazione.

Art. 2
(Sede)

1. La fondazione ha sede presso il villaggio dei minatori di Cogne, di proprietà della Regione autonoma Valle d'Aosta.

3. Le montant global des dépenses visées au 1^{er} alinéa du présent article peut éventuellement être modifié par la loi de finances.

Art. 7
(Rectifications du budget)

1. Le budget pluriannuel 1998/2000 de la Région fait l'objet, au titre des années 1998, 1999 et 2000, des rectifications suivantes :

a) Diminution :

chap. 69020 «Fonds global pour le financement de dépenses d'investissement»

Année 1998 : 150 000 000 L
Année 1999 : 100 000 000 L
Année 2000 : 100 000 000 L ;

b) Augmentation :

programme régional 2.2.1.08
codification 1.1.1.6.2.2.10.29
chap. 39620 (nouveau chapitre)
«Subvention afférente au fonctionnement de la Fondation Gran Paradiso - Grand-Paradis»

Année 1998 : 150 000 000 L
Année 1999 : 100 000 000 L
Année 2000 : 100 000 000 L.

La présente loi est publiée au Bulletin officiel de la Région.

Quiconque est tenu de l'observer et de la faire observer comme loi de la Région autonome Vallée d'Aoste.

Fait à Aoste, le 14 avril 1998.

Le président,
Dino VIÉRIN

Annexe A

STATUTS DE LA FONDAZIONE GRAN PARADISO - GRAND-PARADIS (Art. 3)

Art. 1^{er}
(Dénomination)

1. Est constituée la Fondation Gran Paradiso - Grand-Paradis, dénommée ci-après «Fondation».

Art. 2
(Siège social)

1. Le siège social de la Fondation est situé au village minier de Cogne, propriété de la Région autonome Vallée d'Aoste.

2. L'eventuale trasferimento in altra sede, purché nell'ambito della comunità montana Grand Paradis, può essere deliberato dal consiglio di amministrazione senza obbligo di modifica statutaria.

Art. 3
(Finalità)

1. La fondazione persegue, nei comuni valdostani territorialmente interessati dal Parco nazionale del Gran Paradiso, le seguenti finalità:

- a) promozione del turismo naturalistico;
- b) promozione, sviluppo, coordinamento e gestione dell'insieme dei centri visitatori del Parco nazionale del Gran Paradiso;
- c) promozione, sviluppo, coordinamento e gestione di giardini alpini, di arboreti, di musei locali, di esposizioni temporanee e di quant'altro ritenuto opportuno al fine della valorizzazione delle caratteristiche naturalistiche e culturali del territorio interessato;
- d) informazione, offerta di servizi, diffusione di materiali e di pubblicazioni a carattere turistico;
- e) coordinamento e gestione di centri di educazione ambientale.

2. La fondazione può gestire in proprio, o tramite personale dell'ente Parco nazionale del Gran Paradiso, o affidare in gestione controllata le strutture di proprietà, o ricevute in comodato, per il conseguimento degli obiettivi di cui al comma 1, perseguendo finalità di qualità ed efficienza gestionale.

3. La fondazione non ha scopo di lucro.

Art. 4
(Soci)

1. Sono soci gli enti che partecipano all'atto costitutivo della fondazione oppure aderiscono alla fondazione successivamente alla sua costituzione.

2. Possono essere soci della fondazione, oltre alla Regione autonoma Valle d'Aosta e alla Comunità montana Grand Paradis, i comuni di Aymavilles, Cogne, Introd, Rhêmes-Saint-Georges, Rhêmes-Notre-Dame, Valsavarenche, Villeneuve e l'ente Parco nazionale del Gran Paradiso.

Art. 5
(Patrimonio)

1. Il patrimonio della fondazione è costituito dal contributo annuo versato dai soci della fondazione, nonché dai conferimenti in comodato di immobili regionali o di altri enti locali o di privati, ritenuti opportuni per lo svolgimento delle sue finalità e dei suoi compiti.

2. Il patrimonio può essere alimentato, oltre che con i pro-

2. Le conseil d'administration de la Fondation peut délibérer d'en transférer le siège social, dans le cadre de la communauté de montagne Grand-Paradis, sans obligation de modifier les statuts.

Art. 3
(Finalité)

1. La Fondation vise à concrétiser, dans les communes valdôtaines territorialement concernées par le Parc national du Grand-Paradis, les objectifs suivants :

- a) Promotion du tourisme vert ;
- b) Promotion, essor, coordination et gestion des centres d'accueil du Parc national du Grand-Paradis ;
- c) Promotion, essor, coordination et gestion des jardins alpins, des arboretums, des musées locaux, des expositions temporaires et de tout ce qui s'avère opportun en vue de valoriser les caractéristiques naturelles et culturelles du territoire intéressé ;
- d) Information, offre de services, diffusion de matériels et de publications à caractère touristique ;
- e) Coordination et gestion des centres d'éducation à la nature.

2. La Fondation peut gérer directement ou par des personnels de l'organisme gestionnaire du Parc national du Grand-Paradis ou par l'intermédiaire d'une gérance contrôlée, les structures dont elle est propriétaire ou les structures qui font l'objet d'un prêt à usage, en vue d'atteindre les objectifs visés au 1^{er} alinéa des présents statuts, selon des critères de qualité et d'efficacité.

3. La Fondation est sans but lucratif.

Art. 4
(Membres)

1. Sont membres de la Fondation les organismes qui participent à sa constitution ou qui y adhèrent par la suite.

2. Peuvent être membres de la Fondation, en sus de la Région autonome Vallée d'Aoste et de la communauté de montagne Grand-Paradis, les communes d'Aymavilles, Cogne, Introd, Rhêmes-Saint-Georges, Rhêmes-Notre-Dame, Valsavarenche et Villeneuve, ainsi que l'organisme gestionnaire du Parc national du Grand-Paradis.

Art. 5
(Patrimoine)

1. Le patrimoine de la Fondation est composé de la cotisation annuelle versée par ses membres et des immeubles appartenant à la Région, à d'autres collectivités locales ou à des particuliers, nécessaires à la concrétisation de ses finalités et à l'exercice de ses fonctions et dont l'utilisation lui est accordée par l'intermédiaire de prêts à usage.

2. Le patrimoine peut être augmenté, en sus des bénéfices

venti della propria attività, con elargizioni, donazioni, eredità, legati mobiliari e immobiliari di quanti, approvando i fini e l'operato della fondazione, abbiano la volontà di contribuire alla sua attività.

3. La fondazione può stipulare contratti e convenzioni e compiere quanto necessario per il raggiungimento degli scopi sociali.

Art. 6
(Organi)

1. Sono organi della fondazione:

- a) il consiglio di amministrazione;
- b) il direttore;
- c) il comitato esecutivo;
- d) il collegio dei revisori dei conti.

Art. 7
(Consiglio di amministrazione)

1. Il consiglio di amministrazione è così composto:

- a) dall'assessore regionale competente in materia di ambiente, o suo delegato, con funzioni di presidente;
- b) dal dirigente della struttura regionale competente in materia di ambiente, o suo delegato;
- c) dal coordinatore delle risorse naturali dell'assessorato regionale competente in materia di agricoltura e risorse naturali, o suo delegato;
- d) dal presidente della Comunità montana Grand Paradis, o suo delegato;
- e) dai Sindaci dei Comuni che hanno dato la loro adesione, o loro delegati;
- f) dal presidente e dal direttore dell'ente Parco nazionale Gran Paradiso, qualora questo abbia dato la sua adesione, o loro delegati.

2. I membri del consiglio sono nominati con decreto del presidente della Giunta regionale.

3. Al consiglio compete l'approvazione del bilancio di previsione e del bilancio consuntivo della fondazione.

4. Al consiglio spetta altresì un compito di orientamento generale e di raccordo tra la fondazione ed i soci fondatori.

5. Al consiglio spetta il compito di proporre modificazioni dello statuto e di nominare il direttore e fissare il suo trattamento economico.

6. Il consiglio si riunisce in seduta ordinaria due volte all'anno; esso si riunisce, inoltre, in seduta straordinaria ogni qualvolta il presidente lo ritenga opportuno o gliene sia fatta richiesta da almeno due consiglieri o dal collegio dei revisori dei conti.

découlant de l'activité de la fondation, par des dons, donations, héritages et legs mobiliers et immobiliers des personnes qui approuvent les activités de la fondation et veulent y participer.

3. La Fondation peut passer des contrats et des conventions et effectuer tous les actes nécessaires à la concrétisation de son objet social.

Art. 6
(Organes)

1. Les organes de la Fondation sont les suivants :

- a) Le Conseil d'administration ;
- b) Le directeur ;
- c) Le Comité exécutif ;
- d) Le Conseil des commissaires aux comptes.

Art. 7
(Le Conseil d'administration)

1. Le Conseil d'administration est composé comme suit :

- a) L'assesseur régional compétent en matière d'environnement, ou son délégué, en qualité de président ;
- b) Le directeur de la structure régionale compétente en matière d'environnement, ou son délégué ;
- c) Le coordinateur des ressources naturelles de l'assessorat régional compétent en matière d'agriculture et de ressources naturelles, ou son délégué ;
- d) Le président de la communauté de montagne Grand-Paradis, ou son délégué ;
- e) Les syndics des communes membres de la Fondation, ou leurs délégués ;
- f) Le président et le directeur de l'organisme gestionnaire du Parc national du Grand-Paradis, au cas où celui-ci aurait adhéré à la Fondation, ou leurs délégués.

2. Les membres du Conseil sont nommés par arrêté du président du Gouvernement régional.

3. Le Conseil est chargé de l'approbation du budget prévisionnel et des comptes de la Fondation.

4. Le Conseil fixe les lignes générales de l'activité de la Fondation et sert de lien entre celle-ci et les membres fondateurs.

5. Le Conseil est chargé de formuler des propositions de modification des statuts, de nommer le directeur et de fixer le montant de la rétribution de celui-ci.

6. Le Conseil se réunit en séance ordinaire deux fois par an ; il se réunit également en séance extraordinaire chaque fois que le président l'estime opportuno ou quand ladite réunion est demandée par deux conseillers au moins ou par le Conseil des commissaires aux comptes.

7. Il consiglio si riunisce di norma presso la sede della fondazione.

8. Il consiglio è convocato dal presidente, con lettera raccomandata inviata ai componenti almeno dieci giorni prima dell'adunanza.

9. Le riunioni del consiglio sono valide se risulta presente la maggioranza dei consiglieri.

10. Le deliberazioni sono prese a maggioranza; in caso di parità prevale il voto del presidente. Le deliberazioni riguardanti il bilancio preventivo, il bilancio consuntivo, le proposte di variazione dello statuto e le spese che vincolano il bilancio della fondazione per oltre un triennio sono approvate a maggioranza assoluta dei componenti del consiglio.

11. Nell'avviso di convocazione è indicato l'elenco degli argomenti all'ordine del giorno, il luogo, la data e l'ora della convocazione ed è inoltre specificato se la seduta è ordinaria o straordinaria.

12. Delle sedute del consiglio è redatto un verbale cui si affiancano gli atti deliberativi propriamente detti; i verbali e gli atti deliberativi devono essere sottoscritti dal presidente e dal segretario della seduta.

Art. 8
(Direttore)

1. Il direttore dirige gli uffici della fondazione e adotta le decisioni necessarie per il loro migliore funzionamento; è incaricato della trattazione degli affari di ordinaria amministrazione; attua le deliberazioni del comitato esecutivo.

2. Il direttore può adottare, in caso di urgenza, ogni provvedimento necessario per la gestione della fondazione, salvo ratifica da parte del comitato esecutivo nella prima riunione successiva.

3. La legale rappresentanza della fondazione di fronte a terzi o in giudizio spetta al direttore.

4. Il direttore dura in carica cinque anni e può essere riconfermato.

Art. 9
(Comitato esecutivo)

1. Il comitato esecutivo è composto:

- a) dal direttore della fondazione, con funzioni di presidente;
- b) dal dirigente della struttura regionale competente in materia di ambiente, o suo delegato, che presiede il comitato finché non sia nominato il direttore della fondazione o in caso di sua assenza;
- c) dal presidente della Comunità montana Grand Paradis, o suo delegato;
- d) dal presidente del consiglio di amministrazione dell'ente Parco nazionale del Gran Paradiso e dal direttore del-

7. Le Conseil se réunit, en règle générale, au siège légal de la Fondation.

8. Le Conseil est convoqué par le président, par lettre recommandée, envoyée à ses membres dix jours au moins avant la réunion.

9. Les réunions du Conseil ne sont valables que si la majorité des conseillers sont présents.

10. Les délibérations du Conseil sont acquises à la majorité ; en cas de partage égal des voix, celle du président est prépondérante. Les délibérations relatives au budget prévisionnel, aux comptes, aux propositions de modification des statuts et aux dépenses engageant le budget pendant plus de trois ans sont acquises à la majorité absolue des membres du Conseil.

11. L'avis de convocation doit indiquer l'ordre du jour de la séance, le lieu, la date et l'heure de la convocation et préciser si ladite séance est ordinaire ou extraordinaire.

12. Il doit être dressé un procès-verbal des réunions du Conseil auquel doivent être annexées les délibérations de celui-ci ; les procès-verbaux et les délibérations doivent être signés par le président et par le secrétaire de la séance.

Art. 8
(Le directeur)

1. Le directeur dirige les bureaux de la Fondation et prend les décisions nécessaires à améliorer leur fonctionnement ; il est chargé des affaires courantes et de l'application des délibérations du Comité exécutif.

2. Le directeur peut adopter les mesures d'urgence nécessaires à la gestion de la Fondation, qui doivent être présentées au Comité exécutif, lors de sa première séance, en vue de leur ratification.

3. Le directeur est le représentant légal de la Fondation devant des tiers et en justice.

4. Le mandat du directeur dure cinq ans et peut être reconduit.

Art. 9
(Le comité exécutif)

1. Le comité exécutif est composé comme suit :

- a) Le directeur de la Fondation, en qualité de président ;
- b) Le directeur de la structure régionale compétente en matière d'environnement, ou son délégué, qui préside le Comité jusqu'à ce que le directeur de la fondation soit nommé, ou en cas d'absence de celui-ci ;
- c) Le président de la communauté de montagne Grand-Paradis, ou son délégué ;
- d) Le président du Conseil d'administration et le directeur de l'organisme gestionnaire du Parc national du Grand-

l'ente Parco nazionale del Gran Paradiso, qualora il parco abbia aderito alla fondazione, o loro delegati.

2. Al comitato esecutivo spettano i seguenti compiti:

- a) predisposizione del bilancio preventivo e del conto consuntivo;
- b) gestione ordinaria e straordinaria della fondazione;
- c) autorizzazione al direttore ad effettuare spese di importo complessivo superiore a lire 5.000.000; nel caso di spese inferiori a tale cifra vi è l'obbligo di rendicontazione da parte del direttore in occasione della successiva riunione del comitato.

3. Il comitato esecutivo si riunisce di norma una volta ogni due mesi; esso si riunisce inoltre ogni qualvolta il direttore lo ritenga opportuno o ne sia fatta richiesta da almeno due membri del comitato stesso.

4. Il comitato esecutivo è convocato dal direttore, con lettera raccomandata inviata ai componenti almeno tre giorni prima dell'adunanza o, in caso d'urgenza, con telegramma o fax inviato almeno ventiquattro ore prima.

5. Le riunioni del comitato esecutivo sono valide se risulta presente la maggioranza dei membri.

6. Nell'avviso di convocazione sono indicati l'elenco degli argomenti all'ordine del giorno e il luogo, la data e l'ora della convocazione.

7. Delle sedute del comitato è redatto un verbale cui si affiancano le delibere del comitato esecutivo propriamente dette; i verbali e gli atti deliberativi devono essere sottoscritti dal direttore e dal segretario della seduta.

Art. 10
(Collegio dei revisori dei conti)

1. La gestione della fondazione è controllata da un collegio di tre revisori dei conti di cui due nominati dalla Giunta regionale ai sensi della legge regionale 10 aprile 1997, n. 11 (Disciplina delle nomine e delle designazioni di competenza regionale), e uno dalla Comunità montana. I revisori durano in carica per cinque anni.

2. Al parere del collegio devono essere preventivamente sottoposti il bilancio preventivo e consuntivo della fondazione.

3. I membri del collegio partecipano di diritto al consiglio di amministrazione della fondazione senza diritto di voto.

4. Il collegio nomina nel proprio seno un presidente con funzione di coordinatore dell'attività.

Paradis, au cas où celui-ci aurait adhéré à la Fondation, ou leurs délégués.

3. Le Comité exécutif est chargé d'exercer les fonctions suivantes :

- a) Établir le budget prévisionnel et les comptes ;
- b) Exercer la gestion ordinaire et extraordinaire de la Fondation ;
- c) Autoriser le directeur à effectuer les dépenses dont le montant global dépasse 5 000 000 L ; quant aux dépenses inférieures, le directeur doit en rendre compte lors de la première réunion du comité.

3. Le Comité exécutif se réunit, en règle générale, une fois tous les deux mois. Il se réunit également chaque fois que le directeur l'estime opportun ou quand ladite réunion est demandée par deux membres au moins dudit Comité.

4. Le Comité exécutif est convoqué par le directeur, par lettre recommandée avec accusé de réception adressée à ses membres, trois jours au moins avant la réunion ou, en cas d'urgence, par télégramme ou fax, envoyé au moins vingt-quatre heures à l'avance.

5. Les réunions du Comité exécutif ne sont valables que si la majorité de ses membres sont présents.

6. L'avis de convocation doit indiquer l'ordre du jour de la séance, le lieu, la date et l'heure de la convocation.

7. Il doit être dressé un procès-verbal des réunions du Comité exécutif, auquel doivent être annexées les délibérations de celui-ci ; les procès-verbaux et les délibérations doivent être signés par le directeur et par le secrétaire de la séance.

Art. 10
(Le Conseil des commissaires aux comptes)

1. La gestion de la Fondation est contrôlée par un Conseil des commissaires aux comptes composé de trois membres, dont deux nommés par le Gouvernement régional, au sens de la loi régionale n° 11 du 10 avril 1997 (Dispositions pour les nominations et les désignations du ressort de la Région), et un nommé par la communauté de montagne Grand-Paradis. Les commissaires aux comptes siègent pendant cinq ans.

2. Le budget prévisionnel et les comptes de la Fondation doivent obtenir l'approbation préalable du Conseil des commissaires aux comptes.

3. Les commissaires aux comptes sont membres de droit du Conseil d'administration de la Fondation, sans droit de vote.

4. Le Conseil des commissaires aux comptes nomme en son sein un président chargé de coordonner son activité.

Art. 11
(Emolumenti)

1. Ai revisori dei conti spetta per ogni giornata di seduta un gettone di presenza che non può superare la diaria giornaliera dei consiglieri regionali.

Art. 12
(Personale della fondazione)

1. L'organico del personale della fondazione destinato ad operare nei settori museale, della didattica ambientale, dell'informazione e della promozione turistica viene definito con deliberazione del consiglio di amministrazione, sulla base delle necessità e compatibilmente con l'entrata in funzione delle diverse attività.

Art. 13
(Bilancio ed esercizio finanziario)

1. Il bilancio preventivo della fondazione deve essere approvato dal consiglio di amministrazione entro il mese di ottobre di ogni anno per l'anno successivo.

2. Il bilancio consuntivo deve essere approvato entro il mese di maggio dell'anno seguente all'esercizio finanziario cui si riferisce.

3. L'esercizio finanziario inizia il 1° gennaio e termina il 31 dicembre di ogni anno.

4. Il primo esercizio finanziario ha termine il 31 dicembre dell'anno di costituzione della fondazione.

Art. 14
(Estinzione
e devoluzione del patrimonio)

1. Qualora le finalità di cui all'art. 3 non potessero più essere conseguite o divenissero di scarsa utilità, il patrimonio non fosse più sufficiente, ovvero i fondatori deliberassero lo scioglimento, la fondazione si estingue.

2. La devoluzione del patrimonio avviene in conformità a quanto disposto dall'art. 31 del codice civile.

3. Per quanto non previsto dal presente statuto, si richiamano i principi generali del diritto a norma del codice civile.

LAVORI PREPARATORI

Disegno di legge n. 273

- di iniziativa della Giunta regionale (atto n. 4468 del 01.12.1997);
- presentato al Consiglio regionale in data 05.12.1997;

Art. 11
(Rétributions)

1. Les commissaires aux comptes ont droit pour chaque journée d'activité à un jeton de présence qui ne peut dépasser la rétribution journalière des conseillers régionaux.

Art. 12
(Personnel de la Fondation)

1. L'organigramme du personnel de la Fondation chargé des musées, de l'éducation à la nature, des renseignements et de la promotion touristique, est établi par délibération du Conseil d'administration, sur la base des nécessités et compte tenu du début des activités susdites.

Art. 13
(Budget et exercice financier)

1. Le conseil d'administration doit approuver avant le mois d'octobre de chaque année le budget prévisionnel de la Fondation au titre de l'année suivante.

2. Les comptes de la Fondation doivent être approuvés avant le mois de mai de l'année suivant l'exercice auquel lesdits comptes se rapportent.

3. L'exercice financier de la Fondation débute le 1^{er} janvier et s'achève le 31 décembre de chaque année.

4. Le premier exercice s'achève le 31 décembre de l'année de constitution de la Fondation.

Art. 14
(Expiration de la Fondation
et dévolution de son patrimoine)

1. L'expiration de la Fondation intervient lorsque les finalités visées à l'art. 3 des présents statuts deviennent impossibles à concrétiser ou s'avèrent de faible utilité, lorsque le patrimoine n'est plus suffisant ou lorsque les membres fondateurs décident de dissoudre la Fondation.

2. La dévolution du patrimoine de la Fondation est effectuée au sens de l'art. 31 du code civil.

3. Pour ce qui n'est pas prévu par les présents statuts il y a lieu de se référer aux principes généraux du droit visés au code civil.

TRAVAUX PRÉPARATOIRES

Projet de loi n° 273

- à l'initiative du Gouvernement régional (délibération n° 4468 du 01.12.1997) ;
- présenté au Conseil régional en date du 05.12.1997 ;

- assegnato alle Commissioni consiliari permanenti 2^a, 3^a e 4^a in data 19.12.1997;
- esaminato dalla 4^a Commissione consiliare permanente, con parere in data 30.01.1998;
- esaminato dalla 3^a Commissione consiliare permanente, con parere in data 05.03.1998, nuovo testo della Commissione;
- esaminato dalla 2^a Commissione consiliare permanente, con parere in data 09.03.1998, nuovo testo della 3^a Commissione e relazione del Consigliere RINI Emilio;
- approvato dal Consiglio regionale nella seduta dell'11.03.1998, con deliberazione n. 3007/X;
- trasmesso al Presidente della Commissione di Coordinamento per la Valle d'Aosta in data 17.03.1998;
- vistato dal Presidente della Commissione di Coordinamento per la Valle d'Aosta in data 08.04.1998.

Regolamento regionale 14 aprile 1998, n. 1.

Regolamento di applicazione della legge regionale 24 luglio 1995, n. 27 (Interventi a favore dell'agriturismo).

IL CONSIGLIO REGIONALE

ha approvato;

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

promulga

il seguente regolamento:

INDICE

CAPO I DISPOSIZIONI GENERALI

- Art. 1 - Finalità
- Art. 2 - Definizioni
- Art. 3 - Elenco degli operatori agrituristici
- Art. 4 - Requisiti soggettivi e aziendali
- Art. 5 - Requisiti oggettivi degli immobili

CAPO II DISPOSIZIONI AMMINISTRATIVE

- Art. 6 - Iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici
- Art. 7 - Certificato di complementarità
- Art. 8 - Orario e periodo di apertura
- Art. 9 - Denuncia dei prezzi
- Art. 10 - Denuncia delle presenze degli ospiti

CAPO III CORSO, ESAME E COMMISSIONI

- Art. 11 - Corso di formazione per operatori agrituristici e esame di idoneità

- soumis aux Commissions permanentes du Conseil 2^{ème}, 3^{ème} et 4^{ème} en date du 19.12.1997 ;
- examiné par la 4^{ème} Commission permanente du Conseil en date du 30.01.1998 ;
- examiné par la 3^{ème} Commission permanente du Conseil - avis en date du 05.03.1998, nouveau texte de la Commission ;
- examiné par la 2^{ème} Commission permanente du Conseil - avis en date du 09.03.1998, nouveau texte de la 3^{ème} Commission et rapport du Conseiller RINI Emilio ;
- approuvé par le Conseil régional lors de la séance du 11.03.1998, délibération n° 3007/X ;
- transmis au Président de la Commission de Coordination de la Vallée d'Aoste en date du 17.03.1998 ;
- visé par le Président de la Commission de Coordination de la Vallée d'Aoste en date du 08.04.1998.

Règlement n° 1 du 14 avril 1998,

portant application de la loi régionale n° 27 du 24 juillet 1995 (Mesures en faveur de l'agrotourisme).

LE CONSEIL RÉGIONAL

a approuvé ;

LE PRÉSIDENT DU GOUVERNEMENT RÉGIONAL

promulgue

le règlement dont la teneur suit :

TABLE DES MATIÈRES

CHAPITRE 1^{ER} DISPOSITIONS GÉNÉRALES

- Art. 1^{er} - Finalités
- Art. 2 - Définitions
- Art. 3 - Répertoire des exploitants agrotouristiques
- Art. 4 - Conditions requises pour les exploitants et les exploitations
- Art. 5 - Conditions requises pour les bâtiments

CHAPITRE II DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES

- Art. 6 - Immatriculation au répertoire des exploitants agrotouristiques
- Art. 7 - Certificat de complémentarité
- Art. 8 - Horaire et période d'activité
- Art. 9 - Affichage des prix
- Art. 10 - Communication de la présence de clients

CHAPITRE III COURS, EXAMEN ET COMMISSIONS

- Art. 11 - Cours de formation pour opérateurs agrotouristiques et examen y afférent

Art. 12 - Commissione per l'agriturismo
Art. 13 - Commissione tecnica

CAPO IV
AUTORIZZAZIONI

Art. 14 - Autorizzazione comunale

CAPO V
OBBLIGHI E DIVIETI

Art. 15 - Vincolo aziendale
Art. 16 - Pannello distintivo
Art. 17 - Affitto di alloggi

CAPO VI
DISPOSIZIONI URBANISTICHE

Art. 18 - Norme urbanistiche

CAPO VII
CRITERI E MODALITÀ PER L'ACCESSO AI BENEFICI

Art. 19 - Benefici
Art. 20 - Priorità dei finanziamenti
Art. 21 - Contributi alle associazioni di agriturismo

CAPO VIII
NORME PROCEDURALI

Art. 22 - Giudizio tecnico preliminare
Art. 23 - Determinazione della spesa ammissibile
Art. 24 - Inizio dei lavori
Art. 25 - Stati di avanzamento
Art. 26 - Variazioni in corso d'opera
Art. 27 - Ultimazione dei lavori
Art. 28 - Accertamento finale dell'avvenuta esecuzione dei lavori
Art. 29 - Provvedimento di revoca e procedura di restituzione

CAPO IX
DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Art. 30 - Autorizzazione sanitaria
Art. 31 - Definizioni
Art. 32 - Attività di macellazione
Art. 33 - Stordimento degli animali in macellazione
Art. 34 - Produzione di alimenti
Art. 35 - Trasporto di carni
Art. 36 - Stoccaggio e smaltimento degli avanzi
Art. 37 - Disposizioni sulla conservazione degli alimenti attraverso la refrigerazione
Art. 38 - Disposizioni sulla conservazione degli alimenti attraverso il congelamento
Art. 39 - Disposizioni sulla conservazione degli alimenti attraverso l'impiego del sottovuoto
Art. 40 - Disposizioni per l'utilizzo di latte crudo per il consumo diretto

CAPO X
DISPOSIZIONI FINALI

Art. 41 - Rinvio

Art. 12 - Commission pour l'agrotourisme
Art. 13 - Commission technique

CAPO IV
AUTORISATIONS

Art. 14 - Autorisation communale

CHAPITRE V
OBLIGATIONS ET CONTRAINTES

Art. 15 - Contraintes pour l'exploitations
Art. 16 - Panneaux de signalisation
Art. 17 - Location d'appartements

CHAPITRE VI
DISPOSITIONS EN MATIÈRE D'URBANISME

Art. 18 - Dispositions en matière d'urbanisme

CHAPITRE VII
CRITÈRES ET MODALITÉS D'ACCÈS AUX AIDES

Art. 19 - Aides
Art. 20 - Priorité de financement
Art. 21 - Aides à l'intention des associations agrotouristiques

CHAPITRE VIII
PROCÉDURES

Art. 22 - Avis technique préliminaire
Art. 23 - Détermination de la dépense éligible
Art. 24 - Début des travaux
Art. 25 - Avancement des travaux
Art. 26 - Modifications en cours de réalisation
Art. 27 - Fin des travaux
Art. 28 - Constatation de l'achèvement des travaux
Art. 29 - Mesures de révocation et procédure de restitution

CHAPITRE IX
NORMES HYGIÉNIQUES ET SANITAIRES

Art. 30 - Autorisation sanitaire
Art. 31 - Définitions
Art. 32 - Abattage
Art. 33 - Etourdissement des animaux
Art. 34 - Production d'aliments
Art. 35 - Transport des viandes
Art. 36 - Stockage et élimination des déchets
Art. 37 - Conservation des aliments par réfrigération
Art. 38 - Conservation des aliments par congélation
Art. 39 - Conservation sous vide des aliments
Art. 40 - Utilisation du lait cru pour la consommation directe

CHAPITRE X
DISPOSITIONS FINALES

Art. 41 - Renvoi

CAPO I
DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1
(Finalità)

1. Il presente regolamento disciplina i criteri per l'applicazione della legge regionale 24 luglio 1995, n. 27 (Interventi a favore dell'agriturismo).

Art. 2
(Definizioni)

1. Per locazione ad uso turistico, di cui all'art. 2, comma 1, lett. a), della l.r. 27/1995, si intende la locazione di camere o alloggi ad ospiti in vacanza e per un periodo non superiore a tre mesi consecutivi.

2. Nell'attività di locazione di camere con la prestazione del servizio di prima colazione, è possibile offrire all'ospite anche l'uso della cucina purché inserito in una cucina di uso comune a tutti gli ospiti, appositamente attrezzata, unitamente alla predisposizione di una sala da pranzo comune dove tutti gli ospiti possono consumare i pasti. Non è ammesso l'angolo cottura nelle camere.

3. I menu vanno elaborati tenendo conto della produzione aziendale e possono essere serviti soltanto vini regionali. Rientrano nelle bevande anche gli alcolici ed i superalcolici purché tipici della tradizione regionale. Per somministrazione di pasti, di cui all'art. 2, comma 1, lett. b), della l.r. 27/1995, si intende anche la possibilità di somministrare merende o spuntini. I pasti devono essere confezionati in prevalenza con prodotti aziendali, con prodotti agricoli regionali e con una quota residua di prodotti acquistati per la preparazione dei pasti stessi. Sono considerati di produzione aziendale anche i cibi e le bevande ricavati, attraverso lavorazioni esterne, da materie prime prodotte nell'azienda medesima.

4. Per l'individuazione del carattere di connessione e complementarità dell'attività agrituristica rispetto a quella agricola, si adotta il parametro del rapporto tra il tempo di lavoro dedicato dall'imprenditore e dalla sua famiglia all'attività agricola e a quella agrituristica, secondo indici espressi nella relativa tabella, proposta dalla struttura regionale competente in materia di agriturismo, di seguito denominata struttura competente, sentita la Commissione per l'agriturismo di cui all'art. 7 della l.r. 27/1995, ed approvata dalla Giunta regionale; l'attività agricola dev'essere prevalente su quella agrituristica.

5. Per prestazione di servizi collaterali, di cui all'art. 2, comma 1, lett. d), della l.r. 27/1995, si intende la possibilità di offrire agli ospiti attività ricreative e sportive con la messa a disposizione di infrastrutture, attrezzature o altri beni, destinati esclusivamente agli ospiti stessi. Ogni azienda può beneficiare di finanziamenti proporzionati all'attività agrituristica svolta, fino ad un massimo di due strutture sportive fisse. Nel caso di equitazione, l'allevamento, il mantenimento, nonché

CHAPITRE I^{ER}
DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article 1^{er}
Finalités

1. Le présent règlement fixe les critères d'application de la loi régionale n° 27 du 24 juillet 1995 portant mesures en faveur de l'agrotourisme.

Article 2
Définitions

1. La location de chambres à des touristes mentionnée à la lettre a) du premier alinéa de l'article 2 de la LR n° 27/1995, consiste en la location de chambres ou d'appartements à des clients en vacances pour une période n'excédant pas trois mois consécutifs.

2. Pour ce qui est de la location de chambres, petit-déjeuner compris, il est possible d'offrir également au client l'usage de la cuisine, à condition qu'il s'agisse d'une cuisine commune destinée à tous les clients, équipée en conséquence, et complétée par une salle à manger commune où tous les clients peuvent prendre leurs repas. Le coin cuisine installé dans une chambre n'est pas autorisé.

3. Les menus sont élaborés en fonction des produits de l'exploitation agricole et ne peuvent être accompagnés que par des vins régionaux. Seuls les alcools et eaux de vie typiques de la tradition régionale sont autorisés. La distribution des repas visée à la lettre b) du premier alinéa de l'article 2 de la LR n° 27/1995, comporte la possibilité de servir des goûters ou des casse-croûte. Les repas doivent être préparés essentiellement à partir de la production de l'exploitation agricole, avec des produits agricoles de la région et un minimum de produits achetés pour la préparation des repas. Sont considérés comme production de l'exploitation agricole les boissons et les aliments fabriqués à partir de matières premières produites par l'exploitation agricole, même après leur transformation à l'extérieur de celle-ci.

4. Le rapport entre le temps que consacrent l'exploitant et sa famille à l'activité agrotouristique et le temps qu'ils consacrent à l'exploitation agricole est le paramètre permettant de définir le lien et la complémentarité entre lesdites activités, paramètre estimé en fonction des indices reportés dans le tableau y afférent élaboré par le bureau régional compétent en matière d'agrotourisme, ci-après dénommé bureau compétent, après consultation de la Commission pour l'agrotourisme, visée à l'article 7 de la LR n° 27/1995, et approbation du Gouvernement régional ; l'activité agricole doit être prépondérante.

5. Pour ce qui est de la prestation de services annexes, prévus par la lettre d) du premier alinéa de l'article 2 de la LR n° 27/1995, il est possible d'offrir aux clients des activités récréatives et sportives et de mettre à leur disposition exclusive des infrastructures, des équipements ou d'autres biens. Chaque exploitation peut bénéficier de financements proportionnels à son activité agrotouristique pour un nombre maximal de deux structures sportives fixes. En ce qui concerne

l'utilizzo di cavalli per attività equestre rimangono connessi con l'attività agricola quando il foraggio necessario per la loro alimentazione sia prodotto in azienda e il numero dei cavalli sia adeguato all'attività da svolgere; l'attività deve comunque essere svolta ai sensi della normativa vigente.

6. Nel caso di espletamento contestuale dei servizi previsti dall'art. 2, comma 1, lett. a), b) e c), della l.r. 27/1995, i limiti massimi relativi ai coperti ed ai posti letto non sono cumulabili.

7. Ai fini esclusivi della l.r. 27/1995, per fabbricati rurali, di cui all'art. 2, comma 2, della stessa legge, si intendono tutti i fabbricati con destinazione essenzialmente agricola, ovvero i fabbricati strumentali agricoli e la vecchia abitazione del conduttore dell'azienda agricola o dei suoi familiari coadiuvanti o comunque quei fabbricati censiti come fabbricati rurali o situati in zona agricola secondo le norme del piano regolatore generale comunale (PRGC).

8. Per centro aziendale, di cui all'art. 2, comma 2, della l.r. 27/1995, si intende il sito dove viene svolta la prevalenza del lavoro agricolo. La commissione tecnica di cui all'art. 13 esprime proprio motivato parere anche in merito ai casi particolari, tenendo conto di altri fattori quali la tipologia dell'azienda agricola, l'ubicazione e le caratteristiche del fabbricato o dell'area dove si vuole realizzare l'attività agrituristica o il sito di residenza dell'operatore agrituristico, ritenuti importanti dalla commissione stessa. La prevalenza dei terreni in affitto, escluso l'alpeggio, dev'essere sita nel comune in cui ha sede l'azienda o nei comuni limitrofi.

9. L'attività agrituristica negli alpeggi e nei mayens può essere svolta limitatamente al periodo in cui viene esercitata l'attività agricola.

10. Per utenza di un massimo di trenta coperti per l'attività di somministrazione di pasti, di cui all'art. 2, comma 3, della l.r. 27/1995, si intende la possibilità di servire un massimo di trenta coperti per pasto, per due volte al giorno, e trenta coperti a merenda. Il limite dei trenta coperti non si applica a quelle aziende agrituristiche, realizzate ai sensi delle leggi regionali abrogate dalla l.r. 27/1995, purché garantiscano la percentuale di produzione aziendale richiesta.

11. I bambini fino a tre anni di età non sono conteggiati nei limiti massimi consentiti, relativi ai posti letto ed ai coperti.

12. Alla manodopera utilizzabile dall'operatore agrituristico, prevista dall'art. 2, comma 4, della l.r. 27/1995, vanno aggiunti i soggetti legati da rapporto di coniugio con i parenti entro il terzo grado.

Art. 3 (Elenco degli operatori agrituristici)

1. L'elenco degli operatori agrituristici è depositato presso la struttura competente. Nell'elenco devono essere indicati:

l'équitation, l'élevage, l'entretien et l'utilisation de chevaux pour des activités équestres sont rattachés à l'activité agricole si le fourrage nécessaire à l'alimentation des animaux est produit par l'exploitation agricole et si le nombre des chevaux est proportionnel aux activités prévues, lesquelles doivent de toute façon respecter la législation en vigueur.

6. En cas de prestation simultanée des services visés aux lettres a), b) et c) du premier alinéa de l'article 2 de la LR n° 27/1995, les plafonds fixés pour le nombre de couverts et de lits ne sont pas cumulables.

7. Exclusivement aux fins de la LR n° 27/1995, la dénomination « bâtiments ruraux » visée au deuxième alinéa de l'article 2 de ladite loi désigne tous les bâtiments à vocation essentiellement agricole, c'est-à-dire les bâtiments destinés à un usage agricole ainsi que l'habitation d'origine de l'exploitant agricole ou des membres de sa famille qui collaborent à l'exploitation, ou tout autre bâtiment recensé dans la catégorie des bâtiments ruraux, ou situé dans une zone agricole au sens du plan régulateur général de la commune — PRGC.

8. Le terme « exploitation », visé au deuxième alinéa de l'article 2 de la LR n° 27/1995, désigne l'endroit où se déroule la plupart des travaux agricoles. La Commission technique visée à l'article 13 du présent règlement émet un avis motivé dans des cas particuliers, compte tenu d'autres facteurs, tels que le type d'exploitation agricole, l'emplacement et les caractéristiques du bâtiment ou de l'endroit choisi pour l'implantation d'une activité agrotouristique, ou encore le lieu de résidence de l'opérateur agrotouristique. La majeure partie des terrains en location, sauf l'alpage, doivent être situés dans la commune où l'activité sera implantée ou dans des communes limitrophes.

9. Il ne peut y avoir d'activité agrotouristique dans les alpages et les mayens que durant les périodes où l'activité agricole y est exercée.

10. La limite de trente couverts imposée à l'activité de restauration, au sens du troisième alinéa de l'article 2 de la LR n° 27/1995, correspond à la possibilité de servir trente personnes à chaque repas, deux fois par jour, ainsi que trente couverts pour le goûter. Ladite limite ne s'applique pas aux activités agrotouristiques régies par des lois régionales qui ont été abrogées par la LR n° 27/1995, à condition qu'elles satisfassent aux pourcentages prescrits en matière de production.

11. Les enfants de moins de trois ans n'entrent pas dans le calcul des limites prescrites pour le nombre de lits et de couverts.

12. En ce qui concerne la main d'œuvre dont peut disposer l'opérateur agrotouristique, visée au quatrième alinéa de l'article 2 de la LR n° 27/1995, les personnes ayant contracté un mariage avec les proches de celui-ci, jusqu'au troisième degré, sont admises à le seconder.

Article 3 Répertoire des exploitants agrotouristiques

1. Le répertoire des exploitants agrotouristiques, déposé au bureau compétent, renferme les données suivantes :

- a) per gli imprenditori individuali: il nome, il cognome, la data e il luogo di nascita, la residenza, il codice fiscale o la partita IVA;
- b) per le società o cooperative agricole: la ragione sociale, il codice fiscale o la partita IVA, la sede e le generalità del legale rappresentante e dei soci, le generalità del socio in possesso del titolo di operatore agrituristico;
- c) l'indirizzo agricolo prevalente dell'azienda agricola;
- d) l'indicazione del titolare dell'azienda agricola;
- e) la data dell'iscrizione;
- f) l'attività agrituristica in relazione alla quale è disposta l'iscrizione.

2. L'elenco è pubblico ed è sottoposto a revisione triennale.

3. L'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici non abilita all'esercizio dell'attività agrituristica, che resta subordinata all'autorizzazione comunale.

Art. 4 (Requisiti soggettivi e aziendali)

1. Per ottenere l'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici, i richiedenti devono essere in possesso di un'azienda agricola i cui minimi colturali e di allevamento rientrino in quelli previsti nella tabella base proposta dalla struttura competente, sentita la Commissione per l'agriturismo, di cui all'art. 7 della l.r. 27/1995, ed approvata dalla Giunta regionale; devono inoltre dimostrare la disponibilità di manodopera familiare, come definita nell'art. 2, comma 4, della l.r. 27/1995 e nell'art. 2, comma 12, del presente regolamento, sufficiente allo svolgimento dell'attività agrituristica che intendono avviare.

2. L'azienda agricola dev'essere produttiva e costituita da almeno tre anni, senza interruzione dell'attività agricola nel periodo di realizzazione della struttura agrituristica.

3. Nel caso di società o cooperative agricole, i minimi aziendali descritti nella tabella base vanno aumentati di quindici giornate per ogni componente la società o cooperativa stesse. I fabbricati a destinazione agricola ed agrituristica, le colture e gli allevamenti devono essere nella disponibilità della società o cooperativa agricola.

4. Se a causa di calamità naturali a danno delle coltivazioni o di risanamento del bestiame, a danno degli allevamenti, un operatore agrituristico perde il requisito dei minimi aziendali richiesti, deve darne immediata comunicazione scritta alla struttura competente; il caso è esaminato dalla Commissione per l'agriturismo, di cui all'art. 7 della l.r. 27/1995.

- a) Pour les titulaires d'entreprises individuelles : les nom, prénom, date et lieu de naissance, adresse, code fiscal ou numéro d'immatriculation IVA ;
- b) Pour les entreprises ou coopératives agricoles : la raison sociale, le code fiscal ou le numéro d'immatriculation IVA, l'adresse et l'identité du représentant légal et des associés, ainsi que l'identité de l'associé opérateur agrotouristique;
- c) Le type principal de production agricole de l'exploitation ;
- d) L'identité du titulaire de l'exploitation agricole ;
- e) La date d'inscription ;
- f) L'activité agrotouristique pour laquelle la demande d'immatriculation est déposée.

2. Ledit répertoire est à la disposition du public et révisé tous les trois ans.

3. L'immatriculation au répertoire des exploitants agrotouristiques ne vaut pas autorisation d'exercer l'activité agrotouristique, laquelle relève de la seule Administration communale.

Article 4 Conditions requises pour les exploitants et les exploitations

1. Aux fins de l'immatriculation au répertoire des exploitants agrotouristiques, les pétitionnaires doivent être titulaires d'une exploitation agricole dont les capacités minimales en termes de cultures et d'élevage correspondent aux limites prévues par le tableau de base préparé par le bureau compétent, après consultation de la Commission pour l'agrotourisme visée à l'article 7 de la LR n° 27/1995 et approbation du Gouvernement régional ; ils doivent en outre démontrer que, conformément au quatrième alinéa de l'article 2 de la LR n° 27/1995 et au douzième alinéa de l'article 2 du présent règlement, ils disposent d'un main d'œuvre familiale suffisante pour l'activité agrotouristique qu'ils désirent mettre en place.

2. L'exploitation agricole doit être productive et constituée depuis au moins trois ans, sans que l'activité agricole ait été interrompue durant la période de réalisation de la structure agrotouristique.

3. Pour les entreprises ou coopératives agricoles, les capacités minimales reportées dans le tableau susmentionné doivent être majorées de quinze journées pour chaque membre de ladite entreprise ou coopérative. Lesdites entreprises ou coopératives doivent disposer des bâtiments à vocation agricole ou agrotouristique, des terrains cultivés et des élevages concernés.

4. Si les cultures sont endommagées à la suite de calamités naturelles ou que l'élevage connaît des difficultés en raison des procédures d'amélioration de l'état sanitaire du cheptel, l'opérateur agrotouristique ne réunit plus les conditions requises et doit donner immédiatement communication de ce fait au bureau compétent ; le dossier est examiné par la Commission pour l'agrotourisme, visée à l'article 7 de la LR n° 27/1995.

Art. 5
(Requisiti oggettivi degli immobili)

1. I locali destinati all'esercizio di attività agrituristiche devono possedere i requisiti previsti dalla normativa igienico-edilizia in materia di civile abitazione.

2. Ai sensi dell'art. 6 della legge regionale 6 luglio 1984, n. 33 (Disciplina della classificazione delle aziende alberghiere), la superficie minima delle stanze prevista dalla normativa vigente è incrementata di metri quadrati 6 per ogni letto in più. In sede di calcolo di superficie delle camere, la frazione di superficie superiore a metro quadrato 0,50 è arrotondata all'unità superiore. E' ammessa la possibilità di aggiungere un letto in camera, in deroga ai limiti di superficie previsti dalla normativa vigente, nel caso in cui gli ospiti accompagnino ragazzi di età inferiore a quindici anni.

3. E' da intendersi ammesso l'utilizzo della cucina a servizio dell'agricoltore, anche per la preparazione dei pasti per gli ospiti dell'azienda agriturbistica, purché la stessa sia in possesso dei requisiti minimi igienico-sanitari, stabiliti dal decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 (Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande).

4. Il fabbricato oggetto dell'intervento può essere di proprietà del titolare dell'idoneità agriturbistica oppure dei componenti del nucleo familiare dello stesso; in tal caso è richiesto un atto che immetta l'operatore agriturbistico nella disponibilità del bene per una durata pari al vincolo di destinazione; nel caso di società o cooperative agricole, il fabbricato dev'essere intestato alla società o cooperativa stessa.

CAPO II
DISPOSIZIONI AMMINISTRATIVE

Art. 6
(Iscrizione nell'elenco
degli operatori agriturbistici)

1. La domanda di iscrizione nell'elenco degli operatori agriturbistici dev'essere redatta in carta legale e deve avere in allegato, oltre alla documentazione richiesta dall'art. 5 della l.r. 27/1995, il certificato di destinazione urbanistica dell'area o del fabbricato dove si intende svolgere l'attività agriturbistica.

2. Le società e cooperative agricole sono tenute a presentare, oltre alla documentazione richiesta dall'art. 5 della l.r. 27/1995 e dal comma 1 del presente articolo, l'atto costitutivo, lo statuto, la dichiarazione di assoggettabilità, o meno, al registro delle imprese e le generalità del legale rappresentante e dei soci.

3. Le domande di iscrizione nell'elenco degli operatori agriturbistici, per essere accolte, devono risultare complete

Article 5
Conditions requises pour les bâtiments

1. Les locaux destinés à l'exercice de l'activité agrotouristique doivent répondre aux conditions prescrites par la législation en matière d'hygiène et de construction des locaux à usage d'habitation.

2. Au sens de l'article 6 de la loi régionale n° 33 du 6 juillet 1984 portant normes de classement des établissements hôteliers, la surface minimale prévue pour les pièces par la législation en vigueur doit être majorée de 6 mètres carrés pour chaque lit supplémentaire. En ce qui concerne le calcul de la superficie des chambres, toute fraction supérieure à 0,50 mètre carré est arrondie à l'unité supérieure. La possibilité de déroger aux limites de la législation en vigueur et d'ajouter un lit dans une chambre est admise lorsque les clients sont accompagnés d'un enfant de moins de 15 ans.

3. L'utilisation de la cuisine de service de l'agriculteur est admise même pour la préparation des repas destinés aux clients de l'exploitation agrotouristique, à condition que cette pièce soit conforme aux normes hygiéniques et sanitaires fixées par le décret du président de la République n° 327 du 26 mars 1980 (Règlement d'exécution de la loi n° 283 du 30 avril 1962 complétée, en matière de normes d'hygiène pour la production et la vente d'aliments et de boissons).

4. Le bâtiment concerné peut appartenir à l'opérateur agrotouristique titulaire ou bien aux membres de sa famille. Dans ce cas, un acte doit être dressé, attestant que l'opérateur agrotouristique peut effectivement disposer du bien pendant une durée correspondante à celle prévue par l'interdiction de changement de destination. Dans le cas d'une entreprise ou d'une coopérative agricole, le bâtiment doit appartenir à ladite entreprise ou coopérative agricole.

CHAPITRE II
DISPOSITIONS ADMINISTRATIVES

Article 6
Immatriculation au répertoire
des exploitants agrotouristiques

1. La demande d'immatriculation au répertoire des exploitants agrotouristiques, rédigée sur papier timbré, doit être assortie de la documentation requise à l'article 5 de la LR n° 27/1995, ainsi que du certificat d'urbanisme de la zone ou du bâtiment où l'activité agrotouristique doit être implantée.

2. En sus de la documentation requise à l'article 5 de la LR n° 27/1995 et au premier alinéa du présent article, les entreprises ou coopératives agricoles sont tenues de présenter leur acte de constitution, leurs statuts, leur déclaration d'enregistrement obligatoire, ou non, au fichier des entreprises ainsi que de déclarer l'identité de leur représentant légal et de leurs associés.

3. Les demandes d'immatriculation au répertoire des exploitants agrotouristiques ne sont recevables que si elles

degli allegati richiesti ad esclusione della documentazione richiesta direttamente, ai sensi della legge 4 gennaio 1968, n. 15 (Norme sulla documentazione amministrativa e sulla legalizzazione e autenticazione di firme), dalla struttura competente.

4. In merito all'istanza di iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici, la struttura competente deve rispondere entro trenta giorni dalla data della riunione della Commissione per l'agriturismo, di cui all'art. 7 della l.r. 27/1995. La Commissione per l'agriturismo si riunisce entro novanta giorni dalla data di scadenza per la presentazione delle domande.

5. La struttura competente provvede ad effettuare sopralluoghi preliminari, al fine di verificare i dati aziendali descritti nella domanda di iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici.

Art. 7
(Certificato di complementarietà)

1. Ai fini del rilascio della certificazione prevista dall'art. 8, comma 2, lett. f), della l.r. 27/1995, la struttura competente valuta gli elementi strutturali intrinseci ed estrinseci della realtà aziendale, fondiaria, territoriale ed agrituristica. Per la determinazione della complementarietà viene adottato il parametro del rapporto tra il tempo di lavoro necessario per espletare l'attività agricola e quella agrituristica, calcolato in base agli indici espressi nella relativa tabella, proposta dalla struttura competente, sentita la Commissione per l'agriturismo, di cui all'art. 7 della l.r. 27/1995, ed approvata dalla Giunta regionale. Il richiedente deve inoltre essere in possesso dei minimi aziendali previsti dalle tabelle proposte dalla struttura competente, sentita la Commissione per l'agriturismo, di cui all'art. 7 della l.r. 27/1995, ed approvata dalla Giunta regionale, diversificate in base al tipo di attività agrituristica che si intende svolgere. La certificazione della complementarietà contiene il numero di camere e di alloggi con i relativi posti letto, il numero di coperti, i dati relativi alla manodopera familiare impiegata, i giorni di apertura annui autorizzati ed ogni altro limite relativo alle attività agrituristiche che l'azienda può offrire rimanendo in rapporto di connessione e complementarietà con l'attività agricola, tenuto conto che l'attività agricola dev'essere sempre prevalente su quella agrituristica.

2. Per il rilascio del certificato di complementarietà, l'interessato deve inoltrare apposita domanda alla struttura competente. La domanda dev'essere corredata da:

- a) dichiarazione sostitutiva di certificazioni, attestante la situazione di famiglia e la residenza del richiedente;
- b) scheda di stalla;
- c) riepilogo della situazione aziendale registrata all'Ufficio regionale del verde agricolo;
- d) visure catastali dei terreni in proprietà e contratto o dichiarazione del proprietario dei terreni per la superficie in affitto, per coloro che non hanno le superfici coltivate

sont accompagnées de toutes les pièces requises, exception faite de la documentation qui est demandée directement par le bureau compétent, au sens de la loi n° 15 du 4 janvier 1968 (Dispositions en matière d'actes administratifs, de légalisation et d'authentification de signatures).

4. Pour ce qui est de l'immatriculation au répertoire des exploitants agrotouristiques, le bureau compétent doit donner une réponse dans les trente jours à dater de la réunion de la Commission pour l'agrotourisme visée à l'article 7 de la LR n° 27/1995. Ladite Commission se réunit dans les quarante-vingt-dix jours qui suivent la date limite de présentation des demandes.

5. Le bureau compétent se charge des reconnaissances préliminaires sur le terrain et vérifie l'exactitude des données concernant l'exploitation reportées dans la demande d'immatriculation au répertoire des exploitants agrotouristiques.

Article 7
Certificat de complémentarité

1. Aux fins de la délivrance du certificat visé à la lettre f) du deuxième alinéa de l'article 8 de la LR n° 27/1995, le bureau compétent évalue les éléments intrinsèques et extrinsèques des conditions de l'exploitation, du point de vue foncier, territorial et agrotouristique. La complémentarité est définie en fonction du rapport entre le temps de travail nécessaire respectivement pour l'activité agricole et pour l'activité agrotouristique. Le calcul est effectué sur la base des indices prévus dans le tableau préparé par le bureau compétent, après consultation de la Commission pour l'agrotourisme visée à l'article 7 de la LR n° 27/1995 et approbation du Gouvernement régional ; le demandeur doit en outre réunir les conditions minimales requises, qui peuvent varier en fonction du type d'activité qu'il entend entreprendre, telles que les prévoit le tableau préparé par le bureau compétent, après consultation de la Commission pour l'agrotourisme, visée à l'article 7 de la LR n° 27/1995, et approbation du Gouvernement régional. Le certificat de complémentarité indique le nombre de chambres et d'appartements, avec le nombre de lits disponibles, le nombre de couverts, les données relatives à la main d'œuvre familiale employée, les jours d'activité autorisés par année, ainsi que toutes les autres limites relatives aux activités agrotouristiques que l'exploitation peut offrir sans perdre son rapport de complémentarité avec l'activité agricole, compte tenu du fait que cette dernière doit toujours être prédominante par rapport à l'agrotourisme.

2. Aux fins de la délivrance du certificat de complémentarité, l'intéressé doit présenter au bureau compétent sa demande assortie des pièces suivantes :

- a) Déclaration tenant lieu de fiche familiale d'état civil et de certificat de résidence de l'intéressé ;
- b) Fiche d'étable ;
- c) Fiche récapitulative de l'exploitation, enregistrée au bureau régional compétent en matière de vert agricole ;
- d) Vérifications du cadastre relatives aux terrains lui appartenant et, pour les personnes ne disposant pas de terrains cultivés enregistrés au bureau régional compétent en

dichiarate all'Ufficio regionale del verde agricolo;

- e) elenco qualitativo e quantitativo dei prodotti aziendali;
- f) descrizione del menu-tipo servito in azienda.

3. La struttura competente provvede al rilascio del certificato di complementarietà entro sessanta giorni dal ricevimento della domanda.

Art. 8
(Orario e periodo di apertura)

1. Il titolare dell'attività agrituristica deve rispettare l'orario ed il periodo di apertura denunciati.

2. Eventuali variazioni, relative al periodo di apertura e chiusura, superiori a sette giorni, devono essere comunicate al Comune ed alla struttura competente.

Art. 9
(Denuncia dei prezzi)

1. La denuncia dei prezzi relativi alle attività agrituristiche svolte, di cui all'art. 11, comma 1, lett. f), della l.r. 27/1995, è redatta su appositi modelli predisposti dalla struttura competente.

2. Le tabelle ed i cartellini con l'indicazione dei prezzi praticati, bilingue, devono essere esposti in modo visibile nei locali di ricevimento degli ospiti, in ciascuna camera o unità abitativa.

Art. 10
(Denuncia delle presenze degli ospiti)

1. In merito alle disposizioni concernenti la comunicazione alle autorità di pubblica sicurezza dell'arrivo di persone alloggiate in strutture ricettive, gli operatori agrituristici devono attenersi alla normativa vigente.

CAPO III
CORSO, ESAME E COMMISSIONI

Art. 11
(Corso di formazione per operatori agrituristici e esame di idoneità)

1. Per l'ammissione al corso di formazione professionale per operatori agrituristici, organizzato dalla struttura competente, è richiesta la residenza in Valle d'Aosta; le domande di partecipazione sono esaminate dalla struttura competente.

2. La domanda di partecipazione al corso, redatta in carta legale, è corredata da:

- a) scheda personale contenente i dati anagrafici del richiedente, gli eventuali dati relativi all'azienda agricola, all'impresa agricola familiare, alla manodopera extrafamiliare;

matière de vert agricole, le contrat ou la déclaration signés par le propriétaire des terrains en location ;

- e) Liste qualitative et quantitative des productions de l'exploitation ;
- f) Description du type de menu servi par l'exploitation ;

3. Le bureau compétent délivre le certificat de complémentarité dans les soixante jours qui suivent la présentation de la demande.

Article 8
Horaire et période d'activité

1. L'opérateur agrotouristique est tenu de respecter l'horaire et la période d'activité déclarés.

2. Toute variation de plus de 7 jours de la période d'activité doit être déclarée à la commune et au bureau compétent.

Article 9
Affichage des prix

1. Les prix relatifs aux activités agrotouristiques pratiquées, visés à la lettre f) du premier alinéa de l'article 11 de la LR n° 27/1995, doivent être reportés sur les formulaires élaborés à cet effet par le bureau compétent.

2. Les tableaux et les affiches bilingues indiquant les prix pratiqués doivent être placés bien en vue dans les locaux d'accueil des clients ainsi que dans chaque chambre ou appartement.

Article 10
Communication de la présence de clients

1. L'opérateur agrotouristique est tenu de respecter la législation en vigueur et de communiquer la présence des clients aux autorités responsables de la sûreté publique.

CHAPITRE III
COURS, EXAMEN ET COMMISSIONS

Article 11
Cours de formation pour opérateurs agrotouristiques et examen y afférent

1. Seuls les résidents en Vallée d'Aoste peuvent accéder au cours de formation pour opérateurs agrotouristiques organisé par le bureau compétent qui examine les demandes de participation.

2. La demande de participation doit être rédigée sur papier timbré et assortie des pièces suivantes:

- a) Fiche personnelle contenant les informations relatives à l'identité du demandeur, ainsi que les éventuelles données relatives à l'activité agricole, à l'exploitation agricole familiale et à la main d'œuvre extra-familiale ;

- b) dichiarazione sostitutiva di certificazioni, attestante la situazione di famiglia e la residenza del richiedente;
- c) dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà attestante la professione svolta negli ultimi tre anni;
- d) eventuale dichiarazione attestante il possesso della qualifica di imprenditore agricolo a titolo principale;
- e) scheda di stalla;
- f) riepilogo della situazione aziendale registrata all'Ufficio regionale del verde agricolo;
- g) per coloro che non hanno le superfici coltivate dichiarate all'Ufficio regionale del verde agricolo:

- 1) visure catastali dei terreni in proprietà;
- 2) contratto o dichiarazione del proprietario dei terreni per la superficie in affitto.

3. L'ammissione all'esame di idoneità è subordinata alla regolare partecipazione al corso di formazione. Non sono consentite assenze in numero superiore al venti per cento del totale delle ore di lezione.

4. Il dirigente della struttura competente, o suo delegato, è il presidente della commissione esaminatrice e nomina annualmente i componenti della medesima, scegliendo tra gli insegnanti del corso. La commissione si riunisce in seduta preliminare per stabilire la data di svolgimento degli esami e per determinare il criterio di valutazione dei partecipanti.

5. Al termine del corso e previo superamento dell'esame di idoneità, è rilasciato dalla struttura competente il diploma di idoneità per operatori agrituristici.

6. Nel caso in cui le domande di partecipazione al corso siano in numero superiore ai posti disponibili, i richiedenti sono ammessi in base al seguente ordine di priorità:

- a) i coltivatori diretti regolarmente iscritti negli elenchi dell'Istituto nazionale previdenza sociale (INPS), titolari di azienda agricola;
- b) i coltivatori diretti regolarmente iscritti negli elenchi dell'INPS, coadiuvanti in modo continuativo nell'azienda agricola di un componente dello stesso nucleo familiare;
- c) i conduttori di azienda agricola regolarmente iscritti nella sezione speciale del registro delle imprese, ai sensi dell'art. 8, comma 4, della legge 29 dicembre 1993, n. 580 (Riordinamento delle camere di commercio, industria, artigianato e agricoltura), titolari di azienda agricola;
- d) i conduttori di azienda agricola regolarmente iscritti nella sezione speciale del registro delle imprese, ai sensi dell'art. 8, comma 4, della l. 580/1993, coadiuvanti in modo continuativo nell'azienda agricola di un componente dello stesso nucleo familiare;
- e) altri soggetti.

- b) Déclaration tenant lieu de fiche familiale d'état civil et de certificat de résidence du demandeur ;
- c) Déclaration tenant lieu d'acte de notoriété, attestant de l'activité professionnelle du demandeur au cours des trois dernières années ;
- d) Eventuelle déclaration attestant que le demandeur justifie de la qualité d'exploitant agricole à titre principal ;
- e) Fiche d'étable ;
- f) Fiche récapitulative de l'exploitation, enregistrée au bureau régional compétent en matière de vert agricole ;
- g) Pour le demandeur qui ne dispose pas de terrains cultivés enregistrés au bureau régional compétent en matière de vert agricole :

- 1) Vérifications du cadastre relatives aux terrains lui appartenant ;

- 2) Contrat ou déclaration signés par le propriétaire des terrains en location .

3. L'admission à l'examen est subordonnée à la participation régulière du candidat au cours de formation. Les absences ne doivent pas dépasser 20 % du total des heures de cours.

4. Le dirigeant du bureau compétent, ou son délégué, préside le jury, dont il nomme chaque année les membres, choisis parmi les enseignants du cours. Le jury se réunit en séance préliminaire pour fixer la date des examens et pour définir les critères d'évaluation des participants.

5. Au terme du cours et après réussite de l'examen, le bureau compétent délivre le certificat d'opérateur agrotouristique.

6. Si le nombre de demandes de participation au cours dépasse le nombre de places disponibles, les demandeurs sont admis dans l'ordre suivant :

- a) Agriculteurs régulièrement inscrits sur les registres de l'«Istituto Nazionale Previdenza Sociale — INPS» et titulaires d'une exploitation agricole ;
- b) Agriculteurs régulièrement inscrits sur les registres de l'«INPS», qui participent de manière continue à la conduite de l'exploitation agricole d'un membre de leur famille ;
- c) Exploitants agricoles régulièrement inscrits dans la section spéciale du fichier des entreprises au sens du quatrième alinéa de l'article 8 de la loi n° 580 du 29 décembre 1993 (Réorganisation des chambres de commerce, d'industrie, d'artisanat et d'agriculture), et titulaires d'une exploitation agricole ;
- d) Exploitants agricoles régulièrement inscrits dans la section spéciale du fichier des entreprises au sens du quatrième alinéa de l'article 8 de la loi n° 580/1993 et qui participent de manière continue à la conduite de l'exploitation agricole d'un membre de leur famille ;
- e) Autres.

Article 12

Art. 12
(Commissione per l'agriturismo)

1. I componenti della Commissione per l'agriturismo, di cui all'art. 7 della l.r. 27/1995, nominati con decreto del Presidente della Giunta, sono così designati:

- a) i componenti di cui all'art. 7, comma 1, lett. b) e d), della l.r. 27/1995, dall'assessore regionale competente in materia di agricoltura;
- b) i componenti di cui all'art. 7, comma 1, lett. c), della l.r. 27/1995, dall'assessore regionale competente in materia di turismo;
- c) i componenti di cui all'art. 7, comma 1, lett. e), della l.r. 27/1995, dalle associazioni agricole di categoria;
- d) i componenti di cui all'art. 7, comma 1, lett. f), della l.r. 27/1995, dalle associazioni di agriturismo valdostano.

2. Un funzionario della struttura competente, designato dal dirigente della stessa, svolge le funzioni di segretario di commissione, senza diritto di voto, per la redazione dei verbali.

3. I familiari componenti lo stesso nucleo familiare dell'operatore agrituristico ed i soci delle società o cooperative agricole previste dall'art. 4, comma 1, lett. b), della l.r. 27/1995, per ottenere l'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici senza l'obbligo di partecipare al corso e di superare l'esame di idoneità, come previsto dall'art. 6, comma 3, della l.r. 27/1995, devono risultare dall'autorizzazione comunale quale manodopera familiare impiegata e devono attestare, inoltre, di aver prestato la propria attività nell'azienda agrituristica, in modo continuativo, mediante una dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà.

4. Il minimo di organizzazione e la sufficiente entità di fattori produttivi organicamente combinati che un'azienda agricola, il cui titolare richiede l'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici, deve possedere, sono illustrati nelle tabelle relative ai minimi aziendali, proposte dalla struttura competente, sentita la Commissione per l'agriturismo, di cui all'art. 7 della l.r. 27/1995, ed approvate dalla Giunta regionale.

Art. 13
(Commissione tecnica)

1. Nell'ambito della struttura competente è istituita una commissione tecnica per la valutazione delle richieste di contributi nel settore dell'agriturismo, nominata con decreto dell'assessore regionale competente in materia di agricoltura.

2. La commissione tecnica è composta da:

- a) dirigente della struttura competente, o suo delegato, con funzione di presidente;

Commission pour l'agrotourisme

1. Les membres de la Commission pour l'agrotourisme visée à l'article 7 de la LR n° 27/1995 sont nommés par arrêté du président du Gouvernement régional et désignés comme suit :

- a) Les membres visés aux lettres b) et d) du premier alinéa de l'article 7 de la LR n° 27/1995, par l'assesseur régional compétent en matière d'agriculture ;
- b) Les membres visés à la lettre c) du premier alinéa de l'article 7 de la LR n° 27/1995, par l'assesseur régional compétent en matière de tourisme ;
- c) Les membres visés à la lettre e) du premier alinéa de l'article 7 de la LR n° 27/1995, par les associations professionnelles agricoles ;
- d) Les membres visés à la lettre f) du premier alinéa de l'article 7 de la LR n° 27/1995, par les associations valdôtaines d'agrotourisme ;

2. Un fonctionnaire du bureau compétent, désigné par le dirigeant de celui-ci, remplit les fonctions de secrétaire de la commission, pour la rédaction des procès-verbaux ; il ne dispose pas du droit de vote.

3. Conformément au troisième alinéa de l'article 6 de la LR n° 27/1995, pour pouvoir être inscrits au répertoire des exploitants agrotouristiques sans être obligés de participer au cours et de passer l'examen, les membres de la famille de l'opérateur agrotouristique ainsi que les associés des entreprises ou coopératives agricoles, visées à la lettre b) du premier alinéa de l'article 4 de la LR n° 27/1995, doivent figurer sur l'autorisation communale au titre de main d'œuvre employée et doivent, en outre, attester par voie de déclaration tenant lieu d'acte de notoriété, qu'ils travaillent de manière continue pour l'exploitation agrotouristique.

4. Les capacités minimales, en termes d'organisation et de facteurs de production intégrés que doit posséder une exploitation agricole dont le titulaire demande l'immatriculation au répertoire des exploitants agrotouristiques, sont prévues dans le tableau de base préparé par le bureau compétent, après consultation de la Commission pour l'agrotourisme visée à l'article 7 de la LR n° 27/1995 et approbation du Gouvernement régional ;

Article 13
Commission technique

1. Une Commission technique est mise en place dans le cadre du bureau compétent ; elle est nommée par arrêté de l'assesseur régional compétent en matière d'agriculture et évalue les demandes de financement dans le secteur de l'agrotourisme.

2. Ladite Commission technique se compose des personnes suivantes :

- a) Le dirigeant du bureau compétent, ou son délégué, qui fait office de président ;
- b) Deux fonctionnaires du bureau compétent, désignés par le

- b) due funzionari della struttura competente designati dal dirigente della stessa;
- c) due funzionari designati dal dirigente della struttura competente in materia di promozione e sviluppo agricolo.

3. All'interno delle competenze ad essa affidate dal presente regolamento, la commissione tecnica provvede in particolare a:

- a) verificare se il fabbricato oggetto dell'intervento insiste o si realizza nel centro aziendale;
- b) verificare se il fabbricato oggetto dell'intervento è un fabbricato rurale o comunque lo è stato;
- c) quantificare la superficie fondiaria, di cui all'art. 18, comma 3, della l.r. 27/1995;
- d) esprimere il giudizio tecnico preliminare sul progetto relativo alle opere oggetto del finanziamento;
- e) approvare, sulla base delle priorità stabilite dall'art. 20, l'elenco delle domande da finanziare;
- f) verificare la corretta determinazione della spesa ammissibile a contributo;
- g) valutare la corretta determinazione delle eventuali maggiori spese verificate in sede di accertamento dell'ultimazione dei lavori.

CAPO IV AUTORIZZAZIONI

Art. 14 (Autorizzazione comunale)

1. La domanda per il rilascio dell'autorizzazione comunale, di cui agli art. 8 e 9 della l.r. 27/1995, dev'essere redatta in carta legale e corredata di tutta la documentazione richiesta dallo stesso art. 8.

2. L'autorizzazione deve precisare la o le attività agrituristiche consentite, i limiti di svolgimento, il periodo di apertura ed i dati relativi ai familiari coadiuvanti il titolare nella conduzione dell'azienda agrituristiche.

3. Il rinnovo dell'autorizzazione comunale è effettuato entro il 31 dicembre di ogni anno, previa presentazione da parte dell'interessato di una dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà attestante l'inalterato mantenimento dei requisiti previsti per il rilascio, l'orario ed il periodo di apertura e l'indicazione dei familiari coadiuvanti nell'attività agrituristiche.

CAPO V OBBLIGHI E DIVIETI

Art. 15 (Vincolo aziendale)

1. I beneficiari delle provvidenze previste dall'art. 15 del-

dirigeant de celui-ci ;

- c) Deux fonctionnaires, désignés par le dirigeant du bureau compétent en matière de promotion et d'essor agricole.

3. Dans le cadre des compétences qui lui sont attribuées par le présent règlement, la Commission technique doit en particulier :

- a) Vérifier si le bâtiment concerné est situé ou sera réalisé au sein de l'exploitation ;
- b) Vérifier si le bâtiment concerné est, ou a été, un bâtiment rural ;
- c) Quantifier la surface foncière, conformément au troisième alinéa de l'article 18 de la LR n° 27/1995 ;
- d) Emettre un avis technique préliminaire quant au projet relatif aux travaux pour lesquels une demande de financement a été déposée ;
- e) Approuver, sur la base des priorités fixées par l'article 20 du présent règlement, la liste des demandes à financer ;
- f) Vérifier que la dépense éligible a été déterminée correctement ;
- g) Vérifier que les éventuelles dépenses supplémentaires constatées à la conclusion des travaux ont été déterminées correctement.

CHAPITRE IV AUTORISATIONS

Article 14 Autorisation communale

1. La demande d'octroi de l'autorisation communale visée aux articles 8 et 9 de la LR n° 27/1995 doit être présentée sur papier timbré et assortie de toute la documentation requise par l'article 8 susmentionné.

2. L'autorisation doit préciser la ou les activités agrotouristiques autorisées, les limites à respecter, la période d'activité et les données relatives aux membres de la famille qui aident le titulaire de l'exploitation agrotouristique.

3. L'autorisation communale est renouvelée chaque année avant le 31 décembre, sur présentation par l'intéressé d'une déclaration tenant lieu d'acte de notoriété et attestant le maintien des conditions prévues pour l'octroi de ladite autorisation, l'horaire et la période d'activité, ainsi que les données relatives aux membres de la famille qui aident le titulaire de l'exploitation agrotouristique.

CHAPITRE V OBLIGATIONS ET CONTRAINTES

Article 15 Contraintes pour l'exploitation

1. Les bénéficiaires des aides prévues par l'article 15 de la LR n° 27/1995 doivent s'engager par écrit à ne pas modifier

la l.r. 27/1995 devono sottoscrivere un impegno a non ridurre l'estensione della propria azienda agricola, intesa come entità aziendale complessiva, al di sotto dei minimi aziendali richiesti per lo svolgimento dell'attività agrituristica.

2. L'entità aziendale complessiva, che ha giustificato il contributo, risulta vincolata alle opere finanziate per la durata corrispondente al vincolo di destinazione.

3. Per le superfici in affitto, se facenti parte del minimo aziendale, devono essere prodotti i relativi contratti di affitto in validità, regolarmente registrati, all'atto della presentazione della domanda di finanziamento.

Art. 16
(Pannello distintivo)

1. I pannelli con distintivo dell'agriturismo, che sono numerati e che vanno esposti in zona visibile all'esterno dell'edificio, sono realizzati a cura della struttura competente e vengono consegnati all'operatore agrituristico, all'atto del rilascio della autorizzazione comunale. In caso di chiusura definitiva dell'attività, i pannelli vanno restituiti alla struttura stessa.

Art. 17
(Affitto di alloggi)

1. Il titolare dell'attività agrituristica di affitto di alloggi, i componenti lo stesso nucleo familiare ed il convivente non possono affittare altri alloggi a destinazione agrituristica, oltre a quelli a tal fine autorizzati. Non possono utilizzare i canali di promozione agrituristica per affittare altri alloggi non autorizzati per l'attività agrituristica stessa.

CAPO VI
DISPOSIZIONI URBANISTICHE

Art. 18
(Norme urbanistiche)

1. L'attività agrituristica può essere svolta nei fabbricati di cui all'art. 2, comma 7, sia in abitazioni che in annessi rustici allo scopo trasformati. L'utilizzo di tali fabbricati non comporta cambio di destinazione d'uso e le autorizzazioni o concessioni edilizie non sono soggette ad oneri di urbanizzazione, qualora i titolari abbiano i requisiti previsti dall'art. 5 della l.r. 2 marzo 1979, n. 11 (Disciplina concernente l'edificabilità dei suoli in Valle d'Aosta e ulteriori norme in materia urbanistica).

2. Nel caso di nuove costruzioni, la superficie fondiaria relativa al fabbricato a destinazione agrituristica deve rispettare una superficie minima proporzionale all'attività agrituri-

l'estensione de leur exploitation agricole, c'est-à-dire de l'exploitation dans son ensemble, en la réduisant dans des proportions telles qu'elle ne satisfait plus aux limites fixées pour l'activité agrotouristique.

2. L'exploitation dans son ensemble, sous la forme pour laquelle un financement lui a été accordé, est liée aux ouvrages financés et ce, pour la durée fixée par l'interdiction de changement de destination.

3. En ce qui concerne les terrains en location, s'ils font partie des conditions minimales réunies par l'exploitation, les contrats de location en vigueur y afférents, dûment enregistrés, doivent être présentés lors de la constitution du dossier de demande de financement.

Article 16
Panneaux de signalisation

1. Les panneaux portant le symbole de l'exploitation agrotouristique sont numérotés et doivent être exposés dans des endroits extérieurs au bâtiment, de manière bien visible. Ils sont réalisés par le bureau compétent et sont remis à l'opérateur agrotouristique en même temps que l'autorisation communale. En cas de cessation définitive de l'activité, lesdits panneaux doivent être rapportés audit bureau.

Article 17
Location d'appartements

1. Ni l'opérateur agrotouristique qui pratique la location d'appartements, ni les membres de sa famille, ni son conjoint ne peuvent louer d'appartements à des fins agrotouristiques autres que ceux qui ont fait l'objet d'une autorisation à cet effet. Les moyens de promotion agrotouristique ne peuvent pas être utilisés pour la location d'appartements n'ayant pas reçu l'autorisation nécessaire.

CHAPITRE VI
DISPOSITIONS EN MATIÈRE D'URBANISME

Article 18
Dispositions en matière d'urbanisme

1. L'activité agrotouristique peut se dérouler dans les bâtiments visés au septième alinéa de l'article 2 du présent règlement, tant dans des habitations que dans des bâtiments ruraux transformés à cet effet. L'utilisation de ces bâtiments n'entraîne pas de changements en ce qui concerne l'emploi auxquels les édifices sont destinés et les autorisations ou permis de construire ne sont pas soumis aux frais d'urbanisation si les titulaires répondent aux conditions prévues par l'article 5 de la loi régionale n° 11 du 2 mars 1979 (Réglementation de l'occupation des sols en Vallée d'Aoste et dispositions complémentaires en matière d'urbanisme).

2. En ce qui concerne les constructions nouvelles, la surface foncière du bâtiment à vocation agrotouristique doit respecter une surface minimale proportionnelle à l'activité agrotouristique, sur la base des paramètres que décide de

stica svolta, sulla base di parametri che la commissione tecnica, di cui all'art. 13, ritiene opportuno adottare.

3. La superficie da destinare ai locali di lavorazione e conservazione dei prodotti ed ai locali di servizio, qualora non interrati e non già compresi nelle superfici previste dall'art. 18, comma 2, della l.r. 27/1995, dev'essere proporzionata alle dimensioni dell'azienda agrituristica ed al tipo di attività agrituristica svolta e non può superare complessivamente i 145 metri quadrati di superficie calpestabile; per le aziende agrituristiche che effettuano attività di locazione di alloggi o di camere con prima colazione, mezza pensione o pensione completa, è ammessa la spesa per la realizzazione di una autorimessa, purché interrata o seminterrata, in misura di un posto macchina per camera, fino ad un massimo di otto e di un posto macchina per alloggio, fino ad un massimo di tre. Per le costruzioni in zona A, devono essere rispettati i limiti inderogabili di cui all'art. 14 della legge regionale 15 giugno 1978, n. 14 (Norme in materia urbanistica e di pianificazione territoriale), e successive modificazioni.

CAPO VII CRITERI E MODALITÀ PER L'ACCESSO AI BENEFICI

Art. 19 (Benefici)

1. I richiedenti sono tenuti ad allegare alla domanda di concessione di mutui e contributi, oltre a quanto previsto dall'art. 16 della l.r. 27/1995, anche la seguente documentazione:

- a) dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà in cui si attesti il regime fiscale adottato dall'azienda;
- b) eventuali deleghe di presentazione della domanda di finanziamento, con firme autenticate;
- c) per la superficie in affitto, se facente parte dei minimi aziendali, i contratti di affitto registrati, in validità.

2. Il contributo del cinquanta per cento erogabile per importi non superiori a venti milioni, come l'importo fissato dal regime de minimis, possono essere somministrati anche a seguito di più domande ed in date differenti, purché per opere o acquisti diversi e purché l'ammontare complessivo non superi tali importi.

3. Le società e cooperative agricole hanno diritto al finanziamento previsto dall'art. 15, comma 3, lett. a), b) e c), della l.r. 27/1995, solo nel caso in cui i soci rivestano la qualifica di imprenditore agricolo a titolo principale, nelle proporzioni richieste dalla vigente normativa.

4. I benefici previsti dalla l.r. 27/1995 non sono cumulabili, per le medesime opere o iniziative, con analoghi benefici previsti da altre disposizioni legislative; la spesa ammessa

fixer la Commission technique visée à l'article 13 du présent règlement.

3. La superficie des locaux destinés au travail et à la conservation des produits ainsi qu'aux services, s'ils ne sont pas souterrains et ne rentrent pas dans le calcul des superficies visé au deuxième alinéa de l'article 18 de la LR n° 27/1995, doit être proportionnelle aux dimensions de l'exploitation agrotouristique et au type d'activité engagé ; elle ne peut en aucun cas excéder 145 mètres carrés de surface utile ; en ce qui concerne les exploitations agrotouristiques qui louent des appartements ou des chambres – petit-déjeuner, demi-pension ou pension complète inclus – la dépense de réalisation d'un garage est éligible, à condition que ce dernier, construit en sous-sol ou demi-sous-sol, compte une place de stationnement par chambre, jusqu'à un maximum de 8 places, et une place de stationnement par appartement, jusqu'à un maximum de 3 places. Les constructions réalisées en zone A doivent obligatoirement respecter les dispositions de l'article 14 de la loi régionale n° 14 du 15 juin 1978 (Dispositions en matière d'urbanisme et de planification territoriale) modifiée.

CHAPITRE VII CRITÈRES ET MODALITÉS D'ACCÈS AUX AIDES

Article 19 Aides

1. En sus des pièces visées à l'article 16 de la LR n° 27/1995, la demande d'octroi d'emprunts et d'aides doit être assortie de la documentation suivante :

- a) Une déclaration tenant lieu d'acte de notoriété et attestant du régime fiscal de l'exploitation ;
- b) Les éventuelles délégations de présentation de la demande de financement, avec signatures authentifiées ;
- c) Pour les terrains en location, s'ils font partie des conditions minimales réunies par l'exploitation, les contrats de location en vigueur y afférents, dûment enregistrés.

2. Les aides de 50 %, plafonnées à 20 millions de liras, montant fixé par le régime «de minimis», peuvent être versées à la suite de plusieurs demandes, à diverses dates, à condition qu'il s'agisse de travaux ou d'achats différents et dont le montant total ne dépasse pas le plafond fixé.

3. Les entreprises ou coopératives agricoles n'ont droit au financement prévu par les lettres a), b) et c) du troisième alinéa de l'article 15 de la LR n° 27/1995, dans les proportions établies par la législation en vigueur, que si leurs associés ont la qualité d'entrepreneur agricole à titre principal.

4. Les aides prévues par la LR n° 27/1995 ne sont pas cumulables, pour les mêmes travaux ou initiatives, avec d'autres aides prévues par des dispositions législatives analogues ; le montant de la dépense éligible peut être versé au titre

può essere erogata attraverso interventi previsti da leggi differenti, purché l'ammontare complessivo non superi la somma ammessa.

5. Nei locali destinati alla lavorazione, alla conservazione o al consumo, in loco, dei prodotti agricoli dell'azienda, finanziabili ai sensi dell'art. 15, comma 1, lett. b), della l.r. 27/1995, da realizzarsi ai sensi della disciplina igienico-sanitaria vigente, sono compresi:

- a) locale per la macellazione di propri animali;
- b) camera per l'essiccazione dei prodotti;
- c) dispensa;
- d) locale per la panificazione;
- e) cantina per la conservazione dei formaggi;
- f) cantina per la conservazione dei vini;
- g) cantina per la conservazione delle patate e delle verdure;
- h) locale polivalente, come definito dalle disposizioni igienico-sanitarie del Capo IX.

6. Qualora l'operatore agrituristico intenda utilizzare la propria cucina anche per la preparazione dei pasti ai clienti dell'agriturismo, la spesa ammessa per la sistemazione o per la eventuale realizzazione del locale e per l'acquisto dei relativi arredi ed attrezzature è finanziabile al cinquanta per cento.

7. Nella realizzazione di opere di carattere aziendale o interaziendale, complementari alle attività agrituristiche, ai sensi dell'art. 15, comma 1, lett. e), della l.r. 27/1995, sono compresi anche gli interventi necessari per la sistemazione di strade di accesso alle aziende agrituristiche.

Art. 20 (Priorità dei finanziamenti)

1. Per la concessione dei benefici di cui all'art. 15 della l.r. 27/1995, è adottato, per soggetti singoli o associati, il seguente ordine di priorità:

- a) imprenditori agricoli a titolo principale, titolari di azienda agricola;
- b) imprenditori agricoli a titolo principale, coadiuvanti in modo continuativo nell'azienda agricola di un componente dello stesso nucleo familiare;
- c) coltivatori diretti regolarmente iscritti negli elenchi dell'INPS, titolari di azienda agricola;
- d) coltivatori diretti regolarmente iscritti negli elenchi dell'INPS, coadiuvanti in modo continuativo nell'azienda agricola di un componente dello stesso nucleo familiare;
- e) conduttori di azienda agricola regolarmente iscritti nella sezione speciale del registro delle imprese, ai sensi dell'art. 8, comma 4, della l. 580/1993, titolari di azienda agricola;

des interventions prévues par différentes lois, à condition que le total ne dépasse pas le plafond fixé.

5. Les locaux destinés au travail, à la conservation ou à la consommation des produits agricoles de l'exploitation, et pouvant faire l'objet d'un financement au sens de la lettre b) du troisième alinéa de l'article 15 de la LR n° 27/1995, doivent être réalisés conformément aux normes hygiéniques et sanitaires en vigueur et comprennent :

- a) Les locaux destinés à l'abattage du bétail de l'exploitation ;
- b) La pièce destinée au séchage des produits ;
- c) Le cellier ;
- d) La pièce destinée à la fabrication du pain ;
- e) La cave à fromages ;
- f) La cave à vins ;
- g) La cave à pommes de terre et légumes frais ;
- h) Une pièce polyvalente, conforme aux normes hygiéniques et sanitaires du Chapitre IX.

6. Si l'opérateur agrotouristique entend utiliser sa propre cuisine pour la préparation des repas destinés à ses clients, la dépense nécessaire à l'aménagement ou à l'éventuelle réalisation du local ainsi qu'à l'achat des différents équipements et matériels peut être financée jusqu'à concurrence de 50 %.

7. Au sens de la lettre e) du premier alinéa de l'article 15 de la LR n° 27/1995, les interventions nécessaires à la remise en état des routes d'accès à une ou plusieurs exploitations agrotouristiques font partie des travaux complémentaires des activités agrotouristiques.

Article 20 Priorité de financement

1. Les aides visées à l'article 15 de la LR n° 27/1995 sont octroyées aux intéressés, particuliers ou associés, selon l'ordre de priorité suivant :

- a) Les exploitants agricoles à titre principal, titulaires d'une exploitation agricole ;
- b) Les exploitants agricoles à titre principal, qui participent de manière continue à la conduite de l'exploitation agricole d'un membre de leur famille ;
- c) Les agriculteurs régulièrement inscrits sur les registres de l'«Istituto Nazionale Previdenza Sociale — INPS» et titulaires d'une exploitation agricole ;
- d) Les agriculteurs régulièrement inscrits sur les registres de l'INPS, qui participent de manière continue à la conduite de l'exploitation agricole d'un membre de leur famille ;
- e) Les exploitants agricoles régulièrement inscrits dans la section spéciale du fichier des entreprises au sens du quatrième alinéa de l'article 8 de la loi n° 580/1993 et titulaires d'une exploitation agricole ;
- f) Les exploitants agricoles régulièrement inscrits sur dans

- f) conduttori di azienda agricola regolarmente iscritti nella sezione speciale del registro delle imprese, ai sensi dell'art. 8, comma 4, della l. 580/1993, coadiuvanti in modo continuativo nell'azienda agricola di un componente dello stesso nucleo familiare.

Art. 21

(Contributi alle associazioni di agriturismo)

1. Le associazioni di agriturismo comprendono anche i consorzi costituiti tra operatori agrituristici valdostani ed aventi lo scopo di promuovere e commercializzare le aziende agrituristiche della Valle d'Aosta.

2. Le spese di gestione ammissibili a contributo sono le seguenti:

- a) affitti passivi;
- b) ammortamenti;
- c) spese per l'acquisto di:
 - 1) beni di consumo;
 - 2) servizi;
- d) spese di rappresentanza;
- e) spese di promozione, pubblicità e propaganda;
- f) spese di amministrazione fra le quali rientrano, tra le altre, quelle postali, telefoniche, telegrafiche, le locazioni e gli affitti;
- g) oneri finanziari;
- h) oneri tributari;
- i) spese per l'elaborazione di dati e la tenuta della contabilità.

3. Alla domanda di contributo dev'essere allegata la seguente documentazione:

- a) bilancio;
- b) riscontro documentale delle spese sostenute;
- c) verbale del consiglio direttivo che autorizza il presidente a presentare la domanda.

4. Le spese di promozione e di pubblicità sono ammissibili a contributo solo se rientrano nel programma concordato annualmente tra la struttura competente e le associazioni regionali di agriturismo. Tale programma deve contenere una valutazione degli obiettivi prefissati in relazione ai costi.

CAPO VIII NORME PROCEDURALI

Art. 22

(Giudizio tecnico preliminare)

1. La determinazione della spesa ammissibile e l'eventuale erogazione dei benefici presuppone che le opere oggetto di

la section spéciale du fichier des entreprises au sens du quatrième alinéa de l'article 8 de la loi n° 580/1993 et qui participent de manière continue à la conduite de l'exploitation agricole d'un membre de leur famille.

Article 21

Aides à l'intention des associations agrotouristiques

1. Les associations agrotouristiques comprennent également les consortiums constitués par des opérateurs agrotouristiques valdôtains ayant pour objectif la promotion et la commercialisation de l'offre agrotouristique de la Vallée d'Aoste.

2. Les frais de gestion éligibles sont :

- a) Les loyers dus par l'exploitant ;
- b) Les amortissements ;
- c) Les frais d'acquisition :
 - 1) Des biens de consommation ;
 - 2) Des services;
- d) Les frais de représentation ;
- e) Les frais de promotion, publicité et propagande ;
- f) Les frais de gestion, dont poste, téléphone, télégrammes, locations et baux ;
- g) Les frais financiers ;
- h) Les taxes et impôts ;
- i) Les frais de traitement des données et de tenue de la comptabilité.

3. Toute demande d'octroi d'aides doit être assortie de la documentation suivante :

- a) Comptes ;
- b) Pièces justificatives des dépenses ;
- c) Procès-verbal du conseil de direction qui autorise le président à présenter ladite demande.

4. Les frais de promotion et de publicité ne sont éligibles que s'ils font partie du programme établi chaque année par le bureau compétent de concert avec les associations régionales d'agrotourisme. Ledit programme doit contenir une évaluation des objectifs visés par rapport aux prix.

CHAPITRE VIII PROCÉDURES

Article 22

Avis technique préliminaire

1. La détermination de la dépense éligible et l'octroi éventuel des aides sous-entend que, pour les travaux concernés, un contrôle technique préliminaire du projet est effectué par la Commission technique visée à l'article 13 du présent règlement.

finanziamento siano state sottoposte al giudizio tecnico preliminare sul progetto da parte della commissione tecnica di cui all'art. 13; apposita domanda è inoltrata alla struttura competente, unitamente ai seguenti documenti:

- a) progetto di massima;
- b) relazione tecnico-agraia;
- c) certificati catastali o titoli equipollenti, relativi ai fabbricati oggetto dell'intervento;
- d) certificati catastali o titoli equipollenti, relativi ai terreni dell'azienda agricola, qualora la situazione aziendale sia modificata rispetto a quella esistente al momento dell'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici;
- e) per le superfici in affitto, i relativi contratti di affitto in validità.

2. I fabbricati ed i terreni possono essere di proprietà del richiedente o dei componenti il nucleo familiare dello stesso e, nel caso di società o cooperativa agricola, a nome della società o cooperativa stessa.

3. Il giudizio tecnico preliminare costituisce altresì un vincolo dimensionale progettuale da adottare per i locali strettamente necessari alla conduzione dell'azienda agrituristica.

4. Il giudizio tecnico preliminare relativo all'opera oggetto di finanziamento dev'essere comunicato al richiedente entro sessanta giorni dalla data di presentazione della domanda.

Art. 23

(Determinazione della spesa ammissibile)

1. La spesa ammissibile a contributo è determinata dalla struttura competente in materia di promozione e sviluppo agricolo operando una revisione del computo metrico estimativo, nel rispetto dei massimali e dei criteri, proposti dalla struttura stessa e deliberati dalla Giunta regionale, e tenuto conto delle superfici massime di cui al giudizio tecnico preliminare sul progetto.

2. La comunicazione della spesa ammissibile, determinata ai sensi del comma 1, non costituisce impegno finanziario, ma riconosce l'esistenza dei requisiti soggettivi previsti dalla legge per l'erogazione del contributo.

3. La determinazione della spesa ammissibile è comunicata all'interessato, per l'accettazione della stessa e per la scelta del tipo di finanziamento, entro novanta giorni dalla presentazione della domanda. Contro tale determinazione è ammesso ricorso, entro trenta giorni dalla comunicazione, alla Giunta regionale che si esprime in merito.

4. La spesa ammessa è comunicata all'interessato dopo il provvedimento dirigenziale di impegno del contributo, entro

ment. Il suffit pour ce faire de présenter la demande au bureau compétent, assortie des documents suivants :

- a) Avant-projet ;
- b) Rapport technico-agricole ;
- c) Vérifications du cadastre, ou document équivalent, relatives aux bâtiments concernés par l'intervention ;
- d) Vérifications du cadastre, ou document équivalent, relatives aux terrains appartenant à l'exploitation agricole, si la situation de celle-ci a subi des modifications depuis l'immatriculation du titulaire au répertoire des exploitants agrotouristiques ;
- e) Pour les terrains en location, les contrats de location en vigueur y afférents, dûment enregistrés.

2. Les bâtiments et les terrains peuvent appartenir au demandeur ou aux membres de sa famille et, dans le cas d'entreprises ou de coopératives agricoles, à ladite entreprise ou coopérative.

3. L'avis technique préliminaire constitue par ailleurs une contrainte pour le projet, en ce qui concerne les dimensions prévues pour les locaux strictement nécessaires à la conduite de l'exploitation agrotouristique.

4. L'avis technique préliminaire doit être communiqué au demandeur dans les soixante jours qui suivent la date de présentation de la demande.

Article 23

Détermination de la dépense éligible

1. La dépense éligible est déterminée par le bureau compétent en matière de promotion et d'essor agricole, à partir d'une révision du devis estimatif, dans le respect des plafonds et critères fixés par ledit bureau et après délibération du Gouvernement régional, compte tenu des superficies maximales sur lesquelles porte l'avis technique préliminaire.

2. La communication de la dépense éligible, au sens du premier alinéa du présent article, ne saurait constituer un engagement financier, mais vaut reconnaissance de l'existence des conditions nécessaires prévues par la loi pour l'octroi du financement en question.

3. Le montant déterminé au titre de la dépense éligible est communiqué à l'intéressé, aux fins de son acceptation et du choix du type de financement, dans les quatre-vingt-dix jours qui suivent la date de présentation de la demande. Tout recours contre le montant ainsi déterminé doit être introduit devant le Gouvernement régional, dans les trente jours qui suivent la réception par l'intéressé de la communication dudit montant.

4. Le montant de la dépense éligible est communiqué à l'intéressé après l'acte du dirigeant engageant le financement, dans les quatre-vingt-dix jours qui suivent la date de présentation de la demande et peut éventuellement être actua-

novanta giorni dalla data di presentazione della domanda e può essere eventualmente rideterminata in sede di accertamento finale dell'avvenuta esecuzione dei lavori.

Art. 24
(Inizio dei lavori)

1. Le opere per le quali sono richiesti i benefici possono essere iniziate previo ricevimento della comunicazione dell'ottenuto giudizio tecnico preliminare.

2. Per le domande di finanziamento pervenute in data compresa tra l'entrata in vigore della l.r. 27/1995 e l'entrata in vigore del presente regolamento, eventuali lavori già eseguiti al momento della presentazione delle domande stesse, se conformi a quanto prescritto dalla normativa vigente, possono essere ammessi a contributo.

Art. 25
(Stati di avanzamento)

1. Il contributo può essere erogato in base a stati di avanzamento, nel numero massimo di quattro. L'importo di questi ultimi non può comunque superare l'ottanta per cento dell'importo ammesso a contributo e deve tenere conto inoltre di quanto stanziato per le spese di acquisto di arredi ed attrezzature.

Art. 26
(Variazioni in corso d'opera)

1. A seguito dell'approvazione dell'investimento, eventuali variazioni in corso d'opera che interessino le superfici e la disposizione interna dei vani ad uso agrituristico possono essere realizzate se preventivamente autorizzate dalla struttura competente.

Art. 27
(Ultimazione dei lavori)

1. Le opere oggetto del finanziamento devono essere ultimate nei termini previsti dal provvedimento di concessione edilizia ed in conformità con quanto previsto dalle vigenti norme in materia di urbanistica. Eventuali proroghe possono essere concesse dalla struttura competente, su motivata richiesta preventiva, corredata di concessione edilizia.

2. In caso di mancata ultimazione dei lavori, salvo motivata richiesta di deroga nei casi di eccezionale gravità, la Giunta regionale applica le sanzioni previste dall'art. 19, comma 1, della l.r. 27/1995.

Art. 28
(Accertamento finale dell'avvenuta esecuzione dei lavori)

1. L'accertamento finale dell'avvenuta esecuzione dei lavori è effettuato dalla struttura competente, su richiesta dell'interessato, previa presentazione dello stato finale dei lavori, delle eventuali concessioni di variante e delle fatture quietanzate relative all'acquisto di arredi ed attrezzature, entro sessanta giorni dalla richiesta.

lisé lors de la constatation de la conclusion des travaux.

Article 24
Début des travaux

1. Les travaux faisant l'objet d'une demande de financement peuvent débiter avant la réception de la communication d'avis technique préliminaire favorable.

2. En ce qui concerne les demandes de financement déposées entre la date d'entrée en vigueur de la LR n° 27/1995 et la date d'entrée en vigueur du présent règlement, tous les travaux qui auraient déjà été exécutés au moment de la présentation de la demande peuvent être jugés éligibles, s'ils sont conformes à la législation en vigueur.

Article 25
Avancement des travaux

1. Le financement peut être versé en fonction des différents stades d'avancement des travaux, quatre au plus. Les sommes versées au titre de chacun de ces stades ne sauraient dépasser 80 % du montant éligible et doivent en outre tenir compte des montants prévus pour l'achat d'équipements et de matériels.

Article 26
Modifications en cours de réalisation

1. Après l'approbation du financement, les éventuelles modifications en cours de réalisation, concernant les superficies et la disposition interne des pièces à vocation agrotouristique peuvent être réalisées après autorisation du bureau compétent.

Article 27
Fin des travaux

1. Les travaux faisant l'objet d'une demande de financement doivent être terminés dans les délais prévus par le permis de construire et conformément aux dispositions en vigueur en matière d'urbanisme. Des dérogations peuvent éventuellement être accordées par le bureau compétent, sur demande préalable motivée et d'un permis de construire.

2. En cas de non achèvement des travaux, sauf demande de dérogation motivée par des raisons exceptionnellement graves, le Gouvernement régional applique les sanctions prévues par le premier alinéa de l'article 19 de la LR n° 27/1995.

Article 28
Constatation de l'achèvement des travaux

1. La constatation de l'achèvement des travaux est le fait du bureau compétent qui intervient à la demande de l'intéressé, dans les soixante jours qui suivent sa demande, après que celui-ci a produit un état de conclusion des travaux, les éventuelles autorisations de modification et les factures soldées de ses achats d'équipements et de matériels.

2. Les travaux de modification du projet exécutés sur demande motivée de l'intéressé peuvent être examinés par la

2. Eventuali opere eseguite in variante al progetto approvato su richiesta motivata dell'interessato possono essere esaminate dalla commissione tecnica di cui all'art. 13, che ne valuta la compatibilità ed il possibile accoglimento.

Art. 29

(Provvedimento di revoca e procedura di restituzione)

1. Coloro che contravvengono al vincolo di destinazione, di cui all'art. 17 della l.r. 27/1995, sono sottoposti alle relative sanzioni, previste dall'art. 19, comma 1, della stessa legge, con apposito provvedimento dirigenziale.

2. Nell'ambito del provvedimento di cui al comma 1, è disposta la restituzione dei contributi in conto capitale liquidati, dalla data di riscossione del contributo alla data dell'accertamento della diversa destinazione. L'inadempiente è inoltre tenuto a versare una maggiorazione che tiene conto degli interessi calcolati sulla base della media ponderata del tasso ufficiale di sconto per il periodo di beneficio dell'agevolazione, fatta salva la quota relativa al periodo in cui il richiedente ha rispettato il vincolo. La stessa procedura si applica nel caso in cui le agevolazioni siano state concesse sotto forma di contributi in conto interessi.

3. Il provvedimento di revoca dev'essere trasmesso all'interessato a mezzo di raccomandata con ricevuta di ritorno. La restituzione dei benefici dev'essere effettuata entro i sessanta giorni successivi al ricevimento del provvedimento di revoca, mediante versamento su un conto corrente intestato all'Amministrazione regionale.

4. Avverso il provvedimento di revoca è ammesso ricorso da presentare, entro trenta giorni dalla sua trasmissione, alla Giunta regionale.

5. Possono essere autorizzate, previo parere della commissione tecnica di cui all'art. 13, modificazioni della destinazione di locali o di porzioni di fabbricato che hanno beneficiato di provvidenze, su motivata richiesta e qualora non venga compromessa la razionalità complessiva.

6. Qualora la superficie agraria dell'azienda o gli allevamenti, a seguito di controlli disposti dalla struttura competente, risultino avere una dimensione inferiore ai minimi aziendali richiesti per lo svolgimento di attività agrituristiche, si procede al recupero dei finanziamenti erogati. Non si procede al recupero nel caso in cui tale situazione sia occasionale e temporanea ed il beneficiario provveda, al più tardi nel corso dell'annata agraria successiva, a riportare la dimensione aziendale ad un livello equivalente ai minimi aziendali richiesti per la concessione dei finanziamenti.

7. Per casi di eccezionale gravità, per i quali la Giunta regionale può derogare dal vincolo di destinazione, si intende la sussistenza di gravi, sopravvenuti e documentati motivi che impediscano la prosecuzione dell'attività agriturbistica per cause indipendenti dell'operatore agriturbistico; rientrano tra di essi la malattia grave del titolare o la morte dello stesso.

Commission technique visée à l'article 13 du présent règlement, qui en évalue la compatibilité et l'éventuelle acceptation.

Article 29

Mesures de révocation et procédure de restitution

1. Les personnes qui ne respectent pas l'interdiction de changement de destination visé à l'article 19 de la LR n° 27/1995 sont passibles des sanctions prévues par le premier alinéa de l'article 19 de ladite loi, appliquées par acte du dirigeant.

2. L'acte visé au premier alinéa du présent article prévoit la restitution des financements liquidés en capital, depuis la date de la perception de ces derniers jusqu'à la date de constatation du changement d'affectation. Le contrevenant est en outre tenu de verser une majoration qui tient compte des intérêts, calculés sur la base de la moyenne pondérée du taux d'escompte officiel, relatifs à la période durant laquelle il a bénéficié de l'aide ; la période durant laquelle il a respecté ses engagements n'est pas prise en compte aux fins du calcul desdits intérêts. La même procédure s'applique dans le cas de financements versés en intérêts.

3. La révocation doit être communiquée à l'intéressé par lettre recommandée avec accusé de réception. Les financements doivent être restitués dans les soixante jours qui suivent la réception de ladite lettre, par versement sur un compte courant de l'Administration régionale.

4. Tout recours contre la mesure de révocation doit être porté devant Gouvernement régional dans les trente jours qui suivent la communication de révocation.

5. Après consultation de la Commission technique visée à l'article 13 du présent règlement, des modifications de la destination de tout ou partie de certains locaux ou bâtiments qui ont bénéficié de financements, peuvent être autorisées en cas de demande motivée et à condition qu'elles ne compromettent pas la rationalité de l'ensemble.

6. Si, au terme des contrôles effectués par le bureau compétent, il s'avère que la superficie des terrains de l'exploitation ou les élevages sont de dimensions inférieures au minimum requis pour l'exercice d'une activité agrotouristique, il est procédé au recouvrement des financements versés. Cette procédure n'est pas appliquée s'il s'agit là d'une situation occasionnelle ou temporaire et que le bénéficiaire pourvoit, au plus tard au cours de l'année agricole suivante, à réintégrer les conditions minimales requises pour l'accès aux financements.

7. On entend par cas de gravité exceptionnelle, pour lesquels le Gouvernement régional peut accorder une dérogation à l'interdiction de changement de destination, les événements documentés qui se sont produits dans un second temps, qui persistent et qui empêchent la poursuite de l'activité agrotouristique, pour des raisons qui ne dépendent pas de la volonté de l'opérateur, comme par exemple une grave maladie ou le décès du titulaire.

8. En cas de décès du titulaire, ses héritiers ont la possibilité de rembourser les sommes empruntées avant la date pré-

8. In caso di morte del titolare, è possibile l'estinzione anticipata del mutuo, da parte degli eredi.

CAPO IX DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

Art. 30 (Autorizzazione sanitaria)

1. Le aziende agrituristiche che intendono esercitare attività di somministrazione di pasti, di produzione di alimenti e/o di macellazione degli animali individuati nel presente Capo devono richiedere preventivamente l'autorizzazione sanitaria prevista dall'art. 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283 (Modifica degli artt. 242, 243, 247, 250 e 262 del T.U. delle leggi sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande), modificata dalla legge 26 febbraio 1963, n. 441, secondo le modalità previste negli art. 25, 26 e 27 del d.p.r. 327/1980.

2. La domanda per l'ottenimento dell'autorizzazione sanitaria dev'essere indirizzata al Sindaco del Comune in cui è ubicata l'azienda, il quale la concede, previa istruttoria tecnica dei competenti servizi del Dipartimento di prevenzione dell'Unità sanitaria locale della Valle d'Aosta (USL), in conformità al d.p.r. 327/1980.

3. La richiesta di autorizzazione sanitaria deve contenere l'indicazione di tutte le operazioni che si intendono eseguire, le tipologie di alimenti che si intendono lavorare, nonché le relative attrezzature, secondo lo schema seguente:

- a) attività di preparazione di pasti;
- b) attività di preparazione di alimenti, quali salumi, carni sottovuoto, formaggi, marmellate, miele ed altro;
- c) attività di macellazione di avicunicoli, capretti, agnelli, suinetti, ovini, caprini, suini e bovini.

Art. 31 (Definizioni)

1. Ai fini del presente regolamento si definiscono:

- a) carni bianche: le carni di coniglio e di pollame;
- b) carni rosse: le parti idonee al consumo alimentare umano degli animali delle specie bovina, ovina, caprina, suina ed equina;
- c) carni di coniglio: tutte le parti del coniglio domestico idonee al consumo alimentare umano;
- d) carni di pollame: tutte le parti, idonee al consumo alimentare umano, degli animali domestici appartenenti alle seguenti specie: polli, tacchini, faraone, anitre ed oche;
- e) carni di selvaggina d'allevamento: tutte le parti, idonee al consumo alimentare umano, dei mammiferi terrestri o dei

vue.

CHAPITRE IX NORMES HYGIÉNIQUES ET SANITAIRES

Article 30 Autorisation sanitaire

1. Les exploitations agrotouristiques qui désirent servir des repas, produire des aliments et/ou abattre le bétail visé au présent chapitre, doivent au préalable déposer une demande d'autorisation sanitaire, conformément à l'article 2 de la loi n° 283 du 30 avril 1962 (Modification des articles 242, 243, 247, 250 et 262 du Texte Unique des lois sanitaires, approuvé par le DR n° 1265 du 27 juillet 1934 – Mesures d'hygiène pour la production et la vente d'aliments et de boissons –), modifiée par la loi n° 441 du 26 février 1963, selon les modalités prévues par les articles 25, 26 et 27 du DPR n° 327/1980.

2. La demande d'octroi de l'autorisation sanitaire doit être adressée au syndic de la commune où est située l'exploitation, lequel l'accorde après instruction du dossier technique par les services compétents du Département de prévention de l'Unité Sanitaire Locale de la Vallée d'Aoste – USL, conformément au DPR n° 327/1980.

3. La demande d'autorisation sanitaire doit contenir la mention de toutes les opérations prévues, les types d'aliments qui seront travaillés ainsi que les équipements qui seront utilisés pour ce faire, et être articulée de la manière suivante :

- a) Activités de préparation des repas ;
- b) Activités de préparation des aliments, tels que saucisses, viandes sous vide, fromages, confitures, miel et autres ;
- c) Activités d'abattage de volailles et de lapins, de chevreaux, d'agneaux, de cochons de lait, d'ovins, de caprins, de porcins et de bovins.

Article 31 Définitions

1. Aux fins du présent règlement, on entend par :

- a) Viandes blanches : les viandes de volailles et de lapins ;
- b) Viandes rouges : les parties des bovins, ovins, caprins, porcins et équidés propres à la consommation humaine ;
- c) Viandes de lapin : toutes les parties propres à la consommation humaine du lapin domestique propres à la consommation humaine ;
- d) Viandes de volailles : toutes les parties propres à la consommation humaine des volailles domestiques des espèces suivantes : poulet, dinde, pintade, canard et oie ;
- e) Viandes de gibier d'élevage: toutes les parties propres à la consommation humaine des mammifères terrestres ou des volailles, sauvages mais élevés en captivité, à l'exception des mammifères sauvages qui peuplent des

- volatili, selvatici ma allevati come animali domestici, con esclusione dei mammiferi selvatici che vivono in territori chiusi con autonomia di ricovero e di approvvigionamento, in condizioni simili a quelle della selvaggina allo stato libero;
- f) sezionamento: operazioni atte a ridurre le mezzene od i quarti degli animali da macello in pezzature più piccole con o senza disosso;
 - g) refrigerazione: procedimento che consente di portare e mantenere a temperature che devono essere comprese tra 0°C e +7°C le carni e tra 0°C e +3°C le frattaglie, con utilizzo di celle o armadi frigoriferi che garantiscano temperature tra 2°C e 4°C;
 - h) congelamento: procedimento tecnologico di conservazione delle carni mediante l'impiego di temperature di molto inferiori allo zero (-12°C / -18°C). Tale procedura si articola in tre fasi soggette a disposizioni differenti: la fase di produzione del congelato; la fase di conservazione del congelato alle temperature prescritte; la fase di utilizzo del congelato ovvero la somministrazione del prodotto scongelato;
 - i) sottovuoto: è la tecnica di conservazione dei prodotti alimentari basata sulla scarsa possibilità di sviluppo della maggior parte dei batteri inquinanti le derrate, in assenza di ossigeno atmosferico. Consiste nel creare, con utilizzo di apposite macchine, delle condizioni di vuoto relativo all'interno di film plastici.

Art. 32
(Attività di macellazione)

1. Nelle aziende agrituristiche è ammessa l'attività di macellazione esclusivamente dei propri animali, in presenza e nel rispetto delle disposizioni di cui al combinato disposto dell'art. 7 del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503 (Attuazione delle direttive (CEE) numeri 71/118, 75/431 e 78/50 relative a problemi sanitari in materia di scambi di carni fresche di volatili da cortile nonché della direttiva (CEE) n. 77/27 relativa alla bollatura dei grandi imballaggi di carni fresche di volatili da cortile), degli art. 4 e 14 del decreto del Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559 (Regolamento per l'attuazione della direttiva 91/495/CEE relativa ai problemi sanitari e di polizia in materia di produzione e commercializzazione di carni di coniglio e di selvaggina d'allevamento), nonché della circolare del Ministro della sanità del 30 ottobre 1993, n. 43 (Linee di indirizzo in materia di applicazione della deroga per la macellazione di conigli prevista dall'art. 4 del D.P.R. 30 dicembre 1992, n. 559), e di quanto disposto nel presente articolo.

2. La macellazione di pollame, di conigli e di selvaggina allevata può essere effettuata in un unico locale, allo scopo autorizzato, in cui sono vietate tutte le lavorazioni di alimenti, che presenti i seguenti requisiti strutturali minimi:

- a) pavimento lavabile e disinfettabile con pozzetto per la raccolta delle acque reflue;
- b) pareti rivestite con materiale lavabile chiaro e disinfettabile su tutta la superficie o comunque fino ad una altezza di almeno tre metri;

territoires clos où ils s'abritent et se nourrissent de manière autonome, dans des conditions similaires à celles que connaît le gibier libre ;

- f) Découpe : opération visant à réduire les demi-carcasses ou quartiers d'animaux abattus en morceaux plus petits, désossés ou non ;
- g) Réfrigération : procédé permettant d'amener et de conserver les viandes à des températures comprises entre 0 °C et + 7 °C et les abats à des températures comprises entre 0 °C et + 3 °C, à l'aide de chambres froides ou d'armoires réfrigérées qui garantissent une température de 2 °C à 4 °C ;
- h) Congélation : procédé technologique de conservation des viandes grâce à de très basses températures (-12 °C / -18 °C). Ce procédé se décompose en trois phases distinctes : la phase de congélation du produit ; la phase de conservation à la température prescrite ; la phase d'utilisation du produit congelé, c'est-à-dire sa consommation après décongélation ;
- i) Mise sous vide : technique de conservation des produits alimentaires fondée sur la faible possibilité pour la plupart des bactéries que contiennent les denrées de se développer en l'absence d'oxygène atmosphérique. Le procédé consiste à créer, grâce à un appareil spécial, des conditions de vide relatif à l'intérieur d'un emballage plastique.

Article 32
Abattage

1. Les exploitations agrotouristiques ne sont autorisées à abattre que leur propre bétail, dans le respect des dispositions combinées de l'article 7 du décret du Président de la République n° 503 du 8 juin 1982 (Application des directives 71/118/CEE, 75/431/CEE et 78/50/CEE, relatives aux problèmes sanitaires en matière d'échange de viandes de volailles fraîches, ainsi que de la directive 77/27/CEE relative au marquage des grandes confectons de viandes de volailles fraîches), des articles 4 et 14 du décret du Président de la République n° 559 du 30 décembre 1992 (Règlement d'application de la directive 91/495/CEE relative aux problèmes sanitaires et de police en matière de production et de commercialisation des viandes de lapin et de gibier d'élevage), ainsi que de la circulaire du Ministère de la santé n° 43 du 30 octobre 1993 (Directives d'application de la dérogation en matière d'abattage de lapins, prévue par l'article 4 du DPR n° 559 du 30 décembre 1992) et des dispositions du présent article.

2. L'abattage des volailles, des lapins et du gibier d'élevage peut être effectué dans un même local, habilité à cet effet, où tout travail de la viande est interdit, et qui présente au moins les caractéristiques suivantes :

- a) Sol lavable et pouvant être désinfecté, avec puisard de collecte des eaux usées ;
- b) Parois revêtues d'un matériau lavable de couleur claire et pouvant être désinfectées sur toute leur hauteur, ou du moins jusqu'à hauteur de trois mètres ;

- c) lavabo con acqua calda e fredda ad apertura non manuale ed asciugamani a perdere;
- d) servizi igienici: possono essere utilizzati anche quelli dell'abitazione o dell'azienda agrituristica;
- e) sterilizzatore per coltelli;
- f) contenitore a tenuta per la raccolta degli avanzi di macellazione;
- g) scarico autorizzato ai sensi della legge regionale 27 dicembre 1991, n. 88 (Disposizioni per lo smaltimento di liquami organici concentrati e di fanghi nonché per il recapito in pubbliche fognature di scarichi di insediamenti produttivi), o presenza di una vasca di raccolta per lo smaltimento tramite bottini delle acque reflue.

3. Piccole quantità di tre o quattro unità possono essere macellate in reparti dell'azienda situati anche all'aperto, purché si garantiscano condizioni igieniche ottimali durante le varie operazioni.

4. L'attività di macellazione di cui ai commi 2 e 3 è comunque soggetta al rispetto delle seguenti prescrizioni:

- a) le carcasse appena macellate devono essere trasportate in modo igienico, utilizzando appositi contenitori per alimenti od involucri protettivi idonei, nel locale cucina od in altro locale autorizzato per le successive lavorazioni;
- b) è vietato il sezionamento delle carcasse nel locale di macellazione;
- c) gli animali macellati devono essere contraddistinti da una placca od etichetta, da apporre in un secondo tempo sull'involucro protettivo, recante la ditta, la ragione sociale o la denominazione sociale, nonché la sede dell'impresa.

5. E' consentita la macellazione di conigli e di polli fino a mille unità per specie nel corso dell'anno. Eventuali variazioni in aumento devono essere preventivamente autorizzate dal Servizio veterinario del Dipartimento di prevenzione dell'USL, di seguito denominato Servizio veterinario. Non è ammessa la macellazione di animali non allevati nell'azienda agrituristica.

6. Il Servizio veterinario predispone appositi piani di sorveglianza programmata ai fini della verifica, almeno annuale, delle condizioni igieniche dei locali, delle attrezzature e delle strutture, delle modalità di macellazione e dell'igiene del personale. Detto servizio deve, inoltre, vigilare sulle condizioni igienico-sanitarie degli allevamenti delle aziende.

7. La macellazione di agnelli, capretti e suinetti inferiori a 15 chilogrammi di peso vivo è consentita in locali aventi le caratteristiche indicate al comma 2. Tali locali devono avere, inoltre, gancere in materiali idonei per la sospensione delle carcasse.

8. E' consentita la macellazione fino a cinque capretti o

- c) Lavabo avec eau chaude et froide, à commande non manuelle, avec essuie-mains jetable ;
- d) Toilettes : peuvent être utilisées les toilettes de l'habitation ou celles de l'exploitation agrotouristique ;
- e) Stérilisateur à couteaux ;
- f) Récipient étanche pour les déchets d'abattage ;
- g) Dispositif d'évacuation des liquides, autorisé au sens de la loi régionale n° 88 du 27 décembre 1991 (Dispositions en matière d'évacuation des purins organiques concentrés et des boues ainsi que de déversement dans les égouts publics de décharges provenant d'établissements de production) ou vasque de récolte en vue de l'évacuation par petits conteneurs des eaux usées.

3. L'abattage de petites quantités de bétail, trois ou quatre unités, peut également être effectué dans des secteurs à ciel ouvert de l'exploitation, pourvu que des conditions d'hygiène optimales soient assurées au cours des différentes opérations.

4. L'activité d'abattage visée aux alinéas 2 et 3 du présent article doit toujours respecter les règles suivantes :

- a) Immédiatement après l'abattage, les carcasses doivent être transportées de manière hygiénique, dans des conteneurs pour aliments ou dans des emballages adéquats, jusqu'à la cuisine ou dans tout autre local réservé aux autres opérations ;
- b) La découpe des carcasses est interdite dans le local d'abattage ;
- c) Les carcasses des animaux abattus doivent être munies d'une plaque ou étiquette, qui sera ensuite appliquée sur l'emballage protecteur, où figurent le nom de l'exploitation et sa raison sociale ou sa dénomination ainsi que son adresse.

5. L'abattage des lapins et des volailles est autorisé jusqu'à un maximum de mille unités par espèce et par an. Toute augmentation doit préalablement faire l'objet d'une autorisation du Service vétérinaire du Département de prévention de l'USL de la Vallée d'Aoste, ci-après dénommé Service vétérinaire. L'abattage d'animaux qui n'ont pas été élevés dans l'exploitation agrotouristique est interdit.

6. Le Service vétérinaire élabore des programmes de surveillance afin de vérifier, au moins une fois par an, les conditions d'hygiène des locaux, des équipements et des structures, des modalités d'abattage et du personnel. Ledit Service doit en outre contrôler les conditions hygiéniques et sanitaires des élevages des exploitations.

7. L'abattage des chevreaux, agneaux et cochons de lait d'un poids vif inférieur à 15 kg est autorisé dans les locaux présentant les caractéristiques indiquées au deuxième alinéa du présent article. Lesdits locaux doivent, en outre, être équipés de crochets en matériau adéquat pour l'accrochage des carcasses.

8. L'abattage des chevreaux et agneaux âgés d'environ

agnelli, di età di circa quattro mesi, o suinetti di peso vivo inferiore a 15 chilogrammi, a settimana. Eventuali variazioni in aumento devono essere preventivamente autorizzate dal Servizio veterinario. Non è ammessa la macellazione di animali non allevati nell'azienda agrituristica.

9. La macellazione di ovini, caprini, suini adulti e bovini è ammessa in locali aventi in linea di massima le caratteristiche strutturali di cui al comma 2, con l'obbligo della presenza di congegni, anche manuali, di sollevamento tali da permettere lo svolgimento delle operazioni sull'animale sospeso ed in condizioni igieniche soddisfacenti. Per quanto concerne i suini è necessario disporre di un adeguato sistema di depilazione a caldo.

10. Il titolare dell'azienda agrituristica deve richiedere al veterinario competente per zona la visita ante mortem e la successiva visita post mortem. Le carni sono bollate con bollo ad inchiostro blu, recante il numero assegnato all'azienda agrituristica dal Servizio veterinario all'atto del rilascio della prescritta autorizzazione sanitaria.

11. E' consentita la macellazione di un capo a settimana di ovini, caprini, suini adulti e bovini. Eventuali variazioni in aumento devono essere preventivamente autorizzate dal Servizio veterinario. Non è ammessa la macellazione di animali non allevati nell'azienda agrituristica. Per quanto concerne gli ovini e i caprini questi devono risultare presenti sulla scheda di stalla da almeno un anno.

12. Il locale, come attrezzato per la macellazione degli ovini, dei caprini, dei suini adulti e dei bovini, può essere utilizzato, altresì, per la macellazione degli animali di cui ai commi 2 e 7.

13. La macellazione di un suino, di un ovino o di un caprino, fino ad un massimo di quattro all'anno, è possibile in un reparto dell'azienda situato anche all'aperto, purché si garantiscano i requisiti di igiene minimi, accertati di volta in volta dal veterinario ispettore. Per macellazione di maggiori entità, si devono possedere i requisiti di cui al presente articolo.

Art. 33

(Stordimento degli animali in macellazione)

1. Ai sensi di quanto stabilito dall'art. 3 della legge 2 agosto 1978, n. 439 (Norme di attuazione della direttiva (CEE) n. 74/577, relativa allo stordimento degli animali prima della macellazione) e dall'art. 3 del D.M. 16 febbraio 1980 (Norme di attuazione della L. 2 agosto 1978, n. 439, relative allo stordimento degli animali prima della macellazione), gli ovini, i caprini ed i suini devono essere storditi, prima della macellazione, unicamente con pistola a proiettile captivo.

2. I veterinari dell'USL competenti per territorio devono verificare l'idoneità e la funzionalità delle pistole e la capacità degli addetti allo stordimento.

quatre mois, ainsi que des cochons de lait d'un poids vif inférieur à 15 kg, est autorisé jusqu'à un maximum de cinq unités par semaine. Toute augmentation doit préalablement faire l'objet d'une autorisation du Service vétérinaire. L'abattage d'animaux qui n'ont pas été élevés dans l'exploitation agrotouristique est interdit.

9. L'abattage des ovins, des caprins, des porcins adultes et des bovins est autorisé dans les locaux présentant les caractéristiques générales indiquées au deuxième alinéa du présent article. Lesdits locaux doivent de plus disposer des équipements – éventuellement manuels – nécessaires au levage des carcasses, afin que le travail puisse être effectué en position suspendue et dans des conditions d'hygiène satisfaisantes. En ce qui concerne les porcins, il est indispensable de disposer d'un système efficace d'épilation à chaud.

10. Le titulaire de l'exploitation agrotouristique doit demander au vétérinaire territorialement compétent d'effectuer une inspection «ante mortem» suivie d'une visite «post mortem». La viande est marquée par une estampille à l'encre bleue, qui indique le numéro attribué à l'exploitation agrotouristique par le Service vétérinaire lors de la délivrance de l'autorisation sanitaire prescrite.

11. L'abattage des ovins, des caprins, des porcins adultes et des bovins est autorisé jusqu'à un maximum d'une unité par semaine. Toute augmentation doit préalablement faire l'objet d'une autorisation du Service vétérinaire. L'abattage d'animaux qui n'ont pas été élevés dans l'exploitation agrotouristique est interdit. En ce qui concerne les ovins et les caprins, ils doivent avoir figuré sur la fiche d'étable pendant un an au moins.

12. Les locaux équipés en vue de l'abattage des ovins, des caprins, des porcins adultes et des bovins peuvent également être utilisés pour l'abattage des animaux visés aux alinéas 2 et 7 du présent article.

13. L'abattage d'un porc, d'un ovine ou d'un caprin, jusqu'à un maximum de quatre unités par an, est autorisé dans des secteurs à ciel ouvert de l'exploitation, pourvu que les conditions minimales d'hygiène soient assurées et contrôlées à chaque fois par le vétérinaire chargé de l'inspection. En cas d'abattages plus importants, les dispositions du présent article doivent être respectées.

Article 33

Etourdissement des animaux

1. Conformément à l'article 3 de la loi n° 439 du 2 août 1978 (Dispositions d'application de la directive 74/577/CEE, relative à l'étourdissement des animaux avant leur abattage) et à l'article 3 du DM du 16 février 1980 (Dispositions d'application de la loi n° 439 du 2 août 1978, relative à l'étourdissement des animaux avant leur abattage), les ovins, les caprins et les porcins doivent être étourdis avant leur abattage à l'aide d'un pistolet à balle captive.

2. Les vétérinaires de l'USL territorialement compétents doivent vérifier que lesdits pistolets sont adéquats et en bon état de fonctionnement, et que des personnels chargés de l'abattage justifient des qualités nécessaires.

Art. 34
(Produzione di alimenti)

1. La produzione di alimenti, ivi compreso il sezionamento delle carni, dev'essere effettuata in appositi locali autorizzati, ai sensi dell'art. 2 della l. 283/1962, dal Sindaco, previo parere del Servizio veterinario.

2. I locali destinati alle operazioni di cui al comma 1 devono possedere i requisiti minimi strutturali previsti dall'art. 28 del d.p.r. 327/1980. Detti locali possono essere destinati a tutte le lavorazioni di alimenti che l'azienda agrituristica produce, ivi compresi salumi e formaggi.

3. Considerato il carattere peculiare delle produzioni è ammesso un unico locale, anche privo di celle frigorifere, in cui si effettuano le varie fasi della produzione.

4. Nel locale cucina, inteso come laboratorio di produzione, è consentita la preparazione, purché svolta rigorosamente in tempi separati sia tra di loro sia da quelli riservati all'approntamento e cottura dei pasti, per un quantitativo giornaliero non superiore a 10 chilogrammi, avendo cura di lavare e disinfettare, sia preventivamente sia ad ultimazione dei lavori, ogni superficie, suppellettile ed altra attrezzatura utilizzata, di modeste quantità di:

- a) pasta alimentare fresca;
- b) conserve vegetali;
- c) formaggi;
- d) frutta sciroppata, cotta, candita;
- e) confetture;
- f) prodotti apistici.

5. La produzione di insaccati può essere ammessa nella cucina in quantitativo non superiore a 30 chilogrammi, purché in momenti non coincidenti con l'attività di preparazione dei pasti.

Art. 35
(Trasporto di carni)

1. Il trasporto di carni rosse dal macello all'azienda agrituristica può avvenire esclusivamente in conformità a quanto stabilito dal d.p.r. 327/1980, utilizzando allo scopo automezzi regolarmente autorizzati dal Sindaco. Durante il trasporto dev'essere garantito il rispetto della temperatura a cuore di +7°C per le carni e di +3°C per le frattaglie, con oscillazioni ammesse, durante le operazioni di carico e scarico, di 3°C. Le carni non protette devono essere trasportate appese o all'interno di vasche realizzate in materiale per alimenti. Possono essere utilizzati, altresì, contenitori isotermitici, previa autorizzazione del Sindaco e previa attribuzione di un numero di riconoscimento da parte del Servizio veterinario. Tali contenitori devono essere realizzati in materiale lavabile per alimenti, con pareti lisce ad angoli arrotondati e dotati di

Article 34
Production d'aliments

1. La production d'aliments, y compris la découpe des viandes, doit être effectuée dans les locaux prévus à cet effet et visés à l'autorisation du syndic, conformément à l'article 2 de la loi n° 283/1962, délivrée après consultation du Service vétérinaire.

2. Les locaux destinés aux opérations visées au premier alinéa du présent article doivent présenter les caractéristiques structurelles minimales visées à l'article 28 du DPR n° 327/1980. Lesdits locaux peuvent servir à tous les travaux de transformation des aliments produits par l'exploitation agrotouristique, y compris la préparation de saucisses et de fromages.

3. Compte tenu du caractère particulier des produits, il est admis que les différentes phases de la production puissent se dérouler dans un même local, même si celui-ci est dépourvu d'une installation de réfrigération.

4. Dans la cuisine qui sert de local de production, la préparation des aliments est autorisée, à condition que celle-ci ne se déroule pas en même temps que la préparation et la cuisson des repas ou que la préparation des autres produits, que les quantités ne dépassent pas 10 kg par jour, et que toutes les surfaces, tous les équipements et tout autre accessoire utilisé soit soigneusement lavé et désinfecté avant et après le travail de préparation. Les aliments concernés sont les suivants :

- a) Pâtes fraîches ;
- b) Conserve de légumes ;
- c) Fromages ;
- d) Fruits au sirop, cuits ou confits ;
- e) Confitures ;
- f) Produits apicoles.

5. La fabrication de saucisses dans la cuisine est autorisée dans la mesure où les quantités produites n'excèdent pas 30 kg et où la fabrication ne coïncide pas avec les moments de préparation des repas.

Article 35
Transport des viandes

1. Le transport des viandes rouges de l'abattoir à l'exploitation agrotouristique doit être effectué dans le respect des dispositions du DPR n° 327/1980, et le syndic doit avoir autorisé l'utilisation des véhicules employés à cet effet. Durant le transport, les viandes doivent être maintenues à une température à cœur de +7 °C et les abats à une température à cœur de +3 °C ; des variations de 3 °C sont admises pendant les opérations de chargement et de déchargement. Les viandes non emballées doivent être transportées en position suspendue ou dans des contenants spécialement conçus pour le transport d'aliments. Des conteneurs isothermiques peuvent également être utilisés avec l'autorisation préalable du syndic et l'attribution par le Service vétérinaire d'un numéro d'identification. Lesdits conteneurs doivent être réalisés dans un maté-

chiusura. Se il trasporto non è superiore ad un'ora di percorso i contenitori possono essere non isotermini.

Art. 36
(Stoccaggio e smaltimento degli avanzi)

1. Allo stoccaggio ed allo smaltimento degli avanzi derivanti dalle operazioni di produzione di alimenti, non destinati al consumo, si deve provvedere ai sensi del decreto legislativo 14 dicembre 1992, n. 508 (Attuazione della direttiva 90/667/CEE del Consiglio del 27 novembre 1990, che stabilisce le norme sanitarie per l'eliminazione, la trasformazione e l'immissione sul mercato di rifiuti di origine animale e la protezione dagli agenti patogeni degli alimenti per animali di origine animale o a base di pesce e che modifica la direttiva 90/425/CEE). Per lo stoccaggio di tali avanzi devono essere utilizzati appositi recipienti, a tenuta stagna, muniti di coperchio. I contenitori di stoccaggio possono anche essere posizionati in un'area del locale di lavorazione, a condizione che vengano svuotati e lavati entro ventiquattro ore dalla produzione del residuo. In caso di impossibilità ad avviare al riutilizzo o allo smaltimento i residui entro ventiquattro ore dalla loro produzione, gli stessi devono essere refrigerati.

2. I contenitori di cui al comma 1 autorizzati dal competente servizio dell'USL possono essere autorizzati al trasporto degli avanzi al punto di stoccaggio o smaltimento.

Art. 37
(Disposizioni sulla conservazione
degli alimenti attraverso la refrigerazione)

1. La refrigerazione degli alimenti può essere effettuata esclusivamente utilizzando celle ed armadi frigoriferi espressamente riportati nella prescritta autorizzazione sanitaria.

2. Nei frigoriferi, le carni rosse non protette da involucri devono essere separate dalle carni bianche, dai prodotti a base di carne e da ogni altro tipo di alimento, quali formaggi e verdure. Tali prodotti devono, quindi, essere collocati in spazi distinti, delimitati da separazione fisica e razionalmente individuati.

Art. 38
(Disposizioni sulla conservazione
degli alimenti attraverso il congelamento)

1. Il congelamento è possibile in locali, anche polyvalenti, autorizzati ai sensi dell'art. 2 della l. 283/1962 ed in presenza di attrezzature che garantiscano il raggiungimento della temperatura, in circa quattro ore, di -18°C a cuore del prodotto. La dichiarazione di conformità delle attrezzature impiegate per il congelamento, rilasciata dal competente servizio del Dipartimento di prevenzione dell'USL, dev'essere indicata nell'autorizzazione sanitaria.

2. I prodotti congelati vanno mantenuti alla temperatura di -15°C in appositi armadi o celle frigorifere, individuati

riau pour aliments lavable, aux parois lisses, aux angles arrondis et doté d'un dispositif de fermeture. Si la durée du transport ne dépasse pas une heure, il n'est pas nécessaire d'utiliser des conteneurs isothermiques.

Article 36
Stockage et élimination des déchets

1. Le stockage et l'élimination des produits issus des opérations de transformation des aliments et qui ne sont pas destinés à la consommation, doivent être organisés aux termes du décret législatif n° 508 du 14 décembre 1992 (Application de la directive 90/667/CEE du Conseil du 27 novembre 1990 portant normes sanitaires pour l'élimination, la transformation et la mise sur le marché des déchets d'origine animale et la protection contre les agents pathogènes des aliments pour animaux d'origine animale ou à base de poisson et modifiant la directive 90/425/CEE). Des récipients étanches spéciaux, munis d'un couvercle, doivent être utilisés pour le stockage de ces déchets. Les récipients de stockage peuvent être déposés dans le local de travail, à condition qu'ils soient vidés et lavés dans les vingt-quatre heures qui suivent la production des déchets. S'il n'est pas possible de réemployer ou d'éliminer les déchets dans les vingt-quatre heures, ils doivent être réfrigérés.

2. Les récipients visés au premier alinéa du présent article peuvent être agréés par le bureau compétent de l'USL pour le transport des déchets jusqu'au lieu de stockage ou d'élimination.

Article 37
Conservation des aliments
par réfrigération

1. La réfrigération des aliments peut exclusivement être effectuée dans des chambres froides ou armoires réfrigérées qui figurent expressément dans l'autorisation sanitaire prescrite.

2. Dans les réfrigérateurs, les viandes rouges non emballées doivent être séparées des viandes blanches, des produits à base de viande et de tous les autres types d'aliments, tels que les fromages et les légumes. Ces produits doivent donc être placés dans un espace distinct, délimité par une séparation physique et rationnellement défini.

Article 38
Conservation des aliments
par congélation

1. La congélation des aliments peut être effectuée dans des locaux polyvalents, conformes aux dispositions de l'article 2 de la loi n° 283/1962, dotés d'équipements qui permettent d'atteindre, en quatre heures environ, une température à cœur du produit de -18 °C. La déclaration de conformité des équipements employés pour la congélation est délivrée par le bureau compétent de l'USL et doit être indiquée dans l'autorisation sanitaire prescrite.

2. Les produits congelés sont conservés à une température de -15 °C, dans des congélateurs ou chambres froides qui

nell'autorizzazione sanitaria, e possono essere situati all'interno di locali che, seppur non indicati nella autorizzazione sanitaria, presentino comunque requisiti minimi di igienicità ai sensi delle disposizioni vigenti.

3. Prima della congelazione le carni devono essere opportunamente protette da film plastici sui quali devono essere riportati, su apposita etichetta, denominazione e sede della ditta che effettua il congelamento, data di congelamento, nome commerciale e specie animale da cui provengono le carni. E' consentita la conservazione delle carni rosse congelate per un periodo massimo di dodici mesi.

4. L'utilizzo di alimenti congelati nella preparazione dei pasti dev'essere espressamente indicato nel menu.

Art. 39

(Disposizioni sulla conservazione degli alimenti attraverso l'impiego del sottovuoto)

1. La pratica del sottovuoto è ammessa in locali anche polivalenti comunque autorizzati ai sensi della l. 283/1962. L'autorizzazione deve contenere esplicitamente la possibilità di svolgere tale attività, nonché l'elenco e la tipologia delle attrezzature a tale scopo utilizzate.

Art. 40

(Disposizioni per l'utilizzo di latte crudo per il consumo diretto)

1. Ai fini del presente regolamento, si definisce latte crudo il latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di vacche, pecore, capre, non sottoposto ad un trattamento termico con temperatura superiore a 40°C, né ad altri trattamenti aventi un effetto equivalente.

2. L'utilizzo di latte crudo delle varie specie animali per il consumo diretto in una azienda agrituristica è ammesso con l'obbligo del rispetto delle seguenti prescrizioni:

- a) l'allevamento deve avere la qualifica di ufficialmente indenne da tubercolosi, da brucellosi e da leucosi;
- b) dev'essere ottenuta preventiva autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 1 del R.D. 9 maggio 1929, n. 994 (Approvazione del regolamento sulla vigilanza igienica del latte destinato al consumo diretto), da parte del Sindaco, previa istruttoria tecnica del Servizio veterinario;
- c) ciascun animale deve poter essere identificato dal veterinario dell'USL;
- d) immediatamente prima e durante la mungitura non dev'essere consentito alcun lavoro che influisca sfavorevolmente sul latte;
- e) prima di sottoporre l'animale alla mungitura si deve curare che i capezzoli, la mammella ed eventualmente le parti adiacenti dell'inguine, della coscia e dell'addome siano puliti;
- f) prima di mungere, il mungitore deve controllare l'aspetto dei primi getti del latte. Qualora si rilevi una qualsiasi

figurent espressément dans l'autorisation sanitaire et peuvent être situés à l'intérieur de locaux qui, même en l'absence d'indications dans ladite autorisation, réunissent toutefois les conditions d'hygiène minimales, au sens des dispositions en vigueur.

3. Avant la congélation, les viandes doivent être soigneusement emballées dans une pellicule plastique et munies d'une étiquette indiquant le nom et l'adresse de l'exploitation qui effectue la congélation, la date de congélation, le nom commercial des viandes et l'espèce animale d'origine. La conservation des viandes rouges congelées est autorisée pendant une période maximale de 12 mois.

4. L'utilisation d'aliments congelés pour la préparation des repas doit être mentionnée sur le menu.

Article 39

Conservation sous vide des aliments

1. La mise sous vide est autorisée dans des locaux polyvalents conformes aux dispositions de la loi n° 283/1962. L'autorisation sanitaire doit mentionner explicitement la possibilité d'effectuer ce type d'activité et contenir la liste et le type des équipements utilisés à cet effet.

Article 40

Utilisation du lait cru pour la consommation directe

1. Aux fins du présent règlement, l'expression « lait cru » désigne le lait produit par la glande mammaire des vaches, brebis et chèvres, qui n'a pas été soumis à un traitement thermique à une température de plus de 40 °C, ni à aucun autre traitement aux effets équivalents.

2. Dans une exploitation agrotouristique, l'utilisation du lait cru des différentes espèces animales pour la consommation directe est autorisée pourvu que les conditions suivantes soient respectées :

- a) L'élevage doit avoir été déclaré officiellement indemne de tuberculose, de brucellose et de leucose ;
- b) Le syndic doit avoir préalablement délivré une autorisation sanitaire à cet effet, après instruction du dossier technique par le Service vétérinaire, conformément à l'article 1^{er} du DR n° 994 du 9 mai 1929 (Approbation du règlement sur le contrôle de l'hygiène du lait destiné à la consommation directe) ;
- c) Chaque animal doit pouvoir être identifié par le vétérinaire de l'USL ;
- d) Aucun travail ne doit être effectué immédiatement avant ni durant la traite, qui puisse avoir une influence négative sur le lait ;
- e) Avant de traire chaque animal, il est indispensable de s'assurer que les trayons, la mamelle, ainsi que les parties de la cuisse et de l'abdomen adjacentes à l'aîne aient été nettoyés ;
- f) Avant de commencer la traite, le trayeur doit contrôler l'aspect des premiers jets de lait. En cas d'anomalie, le lait

anomalia fisica, il latte dell'animale in causa dev'essere escluso dall'uso. Gli animali che presentano malattie cliniche alla mammella devono essere munti per ultimi o con una macchina separata oppure a mano ed il loro latte dev'essere escluso dall'uso diretto;

- g) gli addetti alla mungitura ed al successivo trattamento del latte devono essere in possesso del prescritto libretto sanitario, di cui all'art. 14 della l. 283/1962 e del regolamento di cui al d.p.r. 327/1980, e devono indossare abiti da mungitura puliti;
- h) i mungitori devono lavarsi le mani immediatamente prima di iniziare la mungitura e tenerle per quanto possibile pulite durante tutta l'operazione. Eventuali ferite aperte ed escoriazioni devono essere ricoperte da bende impermeabili;
- i) immediatamente dopo la mungitura, il latte dev'essere raffreddato ad una temperatura massima di +6°C;
- l) i secchi contenenti il latte devono essere coperti finché restano in stalla;
- m) il latte dev'essere sottoposto a filtrazione. Il filtro utilizzato dev'essere pulito o sostituito, a seconda del tipo, prima che si esaurisca la sua capacità di assorbimento. Il filtro deve in ogni caso essere sostituito o pulito prima di ciascuna mungitura. E' vietato l'uso di tessuti filtranti;
- n) il materiale e le apparecchiature o le loro superfici, destinate ad entrare in contatto con il latte, devono essere fabbricati con materiale liscio che sia facile da lavare, pulire e disinfettare, che resista alla corrosione e che non sviluppi nel latte elementi in quantità tale da poter mettere in pericolo la salute umana, alterare la composizione del latte od esercitare un'influenza negativa sulle proprietà organolettiche del latte;
- o) dopo l'uso, gli utensili utilizzati per la mungitura, gli impianti per la mungitura meccanica ed i recipienti che in qualsiasi modo entrano in contatto con il latte devono essere lavati, puliti e disinfettati;
- p) la mungitura e la manipolazione del latte sono vietate alle persone che, attraverso il latte, possano trasmettere malattie infettive contagiose o di qualsiasi altro tipo;
- q) il latte dev'essere conservato a temperatura di +2°C / +6°C fino ad un massimo di due giorni, in recipienti per alimenti.

3. Il Servizio veterinario effettua controlli periodici nelle aziende agrituristiche autorizzate a utilizzare latte crudo destinato al consumo diretto, al fine di verificare il mantenimento delle condizioni zoosanitarie richieste, nonché le modalità di conservazione del latte e la sua composizione.

CAPO X DISPOSIZIONI FINALI

Art. 41
(Rinvio)

1. Per quanto non previsto dal presente regolamento si fa riferimento alle norme statali e regionali vigenti, in materia di

de l'animal en question ne doit pas être utilisé pour la consommation directe. Les animaux qui présentent des maladies cliniques de la mamelle doivent être traités en dernier ou à l'aide d'une autre trayeuse ou à la main et leur lait ne doit pas être utilisé pour la consommation directe ;

- g) Les personnels chargés de la traite et du traitement du lait doivent être titulaires du livret sanitaire visé à l'article 14 de la loi n° 283/1962 et au règlement visé au DPR n° 327/1980 ; pour la traite, ils doivent porter des vêtements propres ;
- h) Les trayeurs doivent se laver les mains immédiatement avant le début de la traite et les garder les plus propres possible pendant toute l'opération. Toute blessure ouverte ou excoriation doit être couverte d'un pansement imperméable ;
- i) Immédiatement après la traite, le lait doit être porté à une température de +6 °C au plus ;
- l) Les seaux contenant le lait doivent être couverts tant qu'ils se trouvent dans la salle de traite ;
- m) Le lait doit être filtré. Le filtre utilisé doit être nettoyé ou changé, selon le modèle, avant de perdre ses capacités d'absorption. Le filtre doit en tout cas être remplacé ou nettoyé avant chaque traite. L'utilisation de filtres en tissu est interdite ;
- n) Le matériel et les équipements ou leurs surfaces qui sont destinés à entrer en contact avec le lait doivent être fabriqués dans un matériau inerte, lisse, facile à nettoyer, laver et désinfecter et résistant à la corrosion, afin de ne pas développer dans le lait d'éléments pouvant mettre en danger la santé des consommateurs, en altérer la composition ou exercer une influence négative sur ses propriétés organoleptiques ;
- o) Après la traite, tous les instruments utilisés, les équipements de traite mécanique et les récipients qui ont été en contact avec le lait de quelque manière que ce soit doivent être nettoyés, lavés et désinfectés ;
- p) La traite et la manipulation du lait sont interdites à toutes les personnes susceptibles de transmettre des maladies infectieuses contagieuses ou de tout autre type ;
- q) Le lait, placé dans des conteneurs à usage alimentaire, doit être conservé à une température allant de +2 °C à +6 °C pendant un maximum de deux jours.

3. Le Service vétérinaire contrôle périodiquement les exploitations agrotouristiques autorisées à utiliser le lait cru pour la consommation directe, afin de vérifier qu'elles répondent effectivement toujours aux conditions sanitaires requises et que la composition du lait ainsi que sa conservation répondent aux conditions requises.

CHAPITRE X DISPOSITIONS FINALES

Article 41
Renvoi

1. Pour tout ce qui n'est pas prévu par le présent règlement, il est fait référence aux dispositions nationales et régio-

tutela dell'ambiente dagli inquinamenti, di tutela igienico-sanitaria degli alimenti, delle bevande e degli ambienti di lavoro, di sicurezza e tutela dei lavoratori e di prevenzione degli incendi.

Il presente regolamento sarà pubblicato sul Bollettino ufficiale della Regione.

E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e di farlo osservare come regolamento della Regione autonoma Valle d'Aosta.

Aosta, 14 aprile 1998.

Il Presidente
VIÉRIN

LAVORI PREPARATORI

Disegno di regolamento n. 30

- di iniziativa della Giunta regionale (atto n. 4 del 12.01.1998);
- presentato al Consiglio regionale in data 14.01.1998;
- assegnata alle Commissioni consiliari permanenti 2^a e 3^a in data 26.01.1998;
- esaminata dalla 3^a Commissione consiliare permanente, con parere in data 19.02.1998, nuovo testo della Commissione;
- esaminata dalla 2^a Commissione consiliare permanente, con parere in data 19.02.1998, nuovo testo della 3^a Commissione;
- approvata dal Consiglio regionale nella seduta del 25.02.1998, con deliberazione n. 2979/X;
- trasmessa al Presidente della Commissione di Coordinamento per la Valle d'Aosta in data 04.03.1998;
- vista la nota prot. n. 3080 AF/10 in data 08.04.1998 con la quale la Commissione di Coordinamento per la Valle d'Aosta «DECIDE di annullare gli artt. 4 II e III comma, 6 IV comma, 14 III comma e 15 del provvedimento del Consiglio regionale n. 2979/X del 25.02.1998».

Le seguenti note, redatte a cura del Servizio del Bollettino ufficiale, ai sensi dell'articolo 7, secondo comma, lettera «g» della legge regionale 29 maggio 1992, n. 19, hanno il solo scopo di facilitare la lettura delle disposizioni di legge richiamate. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti.

NOTE AL REGOLAMENTO REGIONALE
14 APRILE 1998, N.1.

Nota all'articolo 1:

- ⁽¹⁾ La legge regionale 24 luglio 1995, n. 27 è stata pubblicata sul Bollettino ufficiale n. 38 del 22 agosto 1995.

nales en vigueur en matière de protection de l'environnement contre la pollution, de protection hygiénique et sanitaire des aliments, des boissons et du milieu de travail, ainsi qu'en matière de sécurité et de protection des travailleurs et de prévention des risques d'incendie.

Le présent règlement entrera en vigueur le jour qui suit celui de sa publication au Bulletin officiel de la Région.

Quiconque est tenu de l'observer et de le faire observer comme règlement de la Région autonome Vallée d'Aoste.

Fait à Aoste, le 14 avril 1998.

Le président,
Dino VIÉRIN

TRAVAUX PRÉPARATOIRES

Projet de règlement n° 30

- à l'initiative du Gouvernement régional (délibération n° 4 du 12.01.1998) ;
- présenté au Conseil régional en date du 14.01.1998 ;
- soumise aux Commissions permanentes du Conseil 2^{ème} e 3^{ème} en date du 26.01.1998 ;
- examinée par la 3^{ème} Commission permanente du Conseil - avis en date du 19.02.1998, nouveau texte de la Commission ;
- examinée par la 2^{ème} Commission permanente du Conseil - avis en date du 19.02.1998, nouveau texte de la 3^{ème} Commission ;
- approuvée par le Conseil régional lors de la séance du 25.02.1998, délibération n° 2979/X ;
- transmise au Président de la Commission de Coordination de la Vallée d'Aoste en date du 04.03.1998 ;
- vue la lettre réf. 3080 AF/10 en date du 08.04.1998 par laquelle la Commission de Coordination de la Vallée d'Aoste «DECIDE di annullare gli artt. 4 II e III comma, 6 IV comma, 14 III comma e 15 del provvedimento del Consiglio regionale n. 2979/X del 25.02.1998».

Note all'articolo 2:

- ⁽²⁾ L'articolo 2 della legge regionale 24 luglio 1995, n. 27 prevede quanto segue :

«(Definizione)

1. Ai fini della presente legge, l'attività agrituristica comprende l'espletamento, anche contestuale, dei seguenti servizi, purché svolti in rapporto di connessione e complementarità rispetto all'attività agricola, che deve comunque rimanere prevalente :

- a) locazione, ad uso turistico, di camere con la prestazione del servizio di prima colazione, di mezza pensione o di pensione completa ;
- b) somministrazione di pasti costituiti prevalentemente da cibi e bevande provenienti dall'utilizzazione dei prodotti aziendali; per la parte restante, dall'utilizzazione prin-

cialmente dei prodotti agricoli della regione; le bevande devono essere somministrate in stretta correlazione con i pasti; le produzioni devono essere ottenute senza l'uso di sostanze inquinanti o nocive;

- c) locazione, ad uso turistico, di alloggi;
 - d) prestazione di servizi collaterali, destinati agli ospiti, per l'utilizzazione di beni o dotazioni dell'azienda agricola, purché tali prestazioni siano esercitate congiuntamente a quella dell'ospitalità.
2. Le strutture relative ai servizi di cui al comma 1, lett. a) e b), dovranno essere site in fabbricati rurali già esistenti o di nuova costruzione o risultanti dalla ristrutturazione di fabbricati già rurali e dovranno inoltre essere ubicate nel centro aziendale. Le strutture relative ai servizi di cui al comma 1, lett. c), dovranno essere site in fabbricati rurali già esistenti o risultanti dalla ristrutturazione di fabbricati già rurali e dovranno inoltre essere ubicate nel centro aziendale.
 3. Le strutture da destinare all'attività agrituristica devono essere in congrua correlazione con le dimensioni e l'organizzazione dell'azienda agricola e, in ogni caso, rapportate ad un'utenza non superiore a dieci posti letto per l'affitto alloggi, a sedici per l'attività di affitto camere con prima colazione, con mezza pensione o con pensione completa e ad un massimo di trenta coperti per l'attività di somministrazione di pasti.
 4. L'agriturismo deve comunque essere effettuato dal titolare del certificato di operatore agrituristico con l'aiuto esclusivo della seguente mano d'opera:
 - a) coniuge o convivente;
 - b) parenti entro il terzo grado;
 - c) affini entro il secondo grado.
 5. A decorrere dalla data di entrata in vigore della presente legge, l'utilizzo, sulle insegne, sul materiale illustrativo e pubblicitario ed in ogni forma di comunicazione al pubblico, dell'espressione «agriturismo» è riservata a coloro ai quali sia stata rilasciata l'autorizzazione comunale all'esercizio di attività agrituristiche, di cui all'art. 9, ed alle associazioni di operatori agrituristici.»
- (3) Vedasi nota 2.
- (4) L'articolo 7 della legge regionale 24 luglio 1995, n. 27 prevede quanto segue:
«(Commissione per l'agriturismo)
1. All'iscrizione nell'elenco provvede, entro trenta giorni dalla data di presentazione della domanda, previa valutazione dei requisiti di cui all'art. 4, la Commissione per l'agriturismo nominata con decreto del Presidente della Giunta regionale e composta come segue:
 - a) dall'Assessore all'agricoltura, forestazione e risorse naturali, o suo delegato, con funzione di presidente;
 - b) da due funzionari dell'Assessorato dell'agricoltura, forestazione e risorse naturali, esperti in agricoltura, di cui uno con qualifica di componente effettivo e l'altro con qualifica di supplente, designati dall'Assessore;
 - c) da due funzionari dell'Assessorato del turismo, sport e beni culturali, esperti in turismo, di cui uno con qualifica di componente effettivo e l'altro con qualifica di supplente, designati dall'Assessore;
 - d) da due funzionari dell'Assessorato dell'agricoltura, forestazione e risorse naturali, esperti in agriturismo, di cui uno con qualifica di componente effettivo e l'altro con qualifica di supplente, designati dall'Assessore;
 - e) da quattro rappresentanti delle associazioni agricole di categoria, maggiormente rappresentative nell'ambito regionale, di cui due con qualifica di componente effettivo e gli altri due con qualifica di supplente;
 - f) da sei rappresentanti designati dalle associazioni di

agriturismo, di cui tre con qualifica di componente effettivo e tre con qualifica di supplente.

2. I membri supplenti sostituiscono gli effettivi in caso di assenza o impedimento.
3. Per la validità delle riunioni della Commissione è necessaria la presenza della maggioranza dei componenti. Le decisioni sono adottate con voto favorevole della maggioranza dei presenti; in caso di parità prevale il voto del presidente.
4. I provvedimenti di diniego dell'iscrizione devono essere circostanziati, motivati e comunicati per iscritto all'interessato entro quindici giorni dalla decisione della Commissione. Contro tale determinazione è ammesso ricorso alla Giunta regionale, che si esprime in merito, entro trenta giorni dalla comunicazione.
5. La Commissione resta in carica per un periodo di cinque anni consecutivi e viene rinnovata contestualmente al rinnovo del Consiglio regionale.
6. Ai componenti della Commissione previsti dal comma 1, lett. e) e f), è corrisposta un'indennità di presenza, fissata in lire 290.000 a seduta e, qualora non risiedano nel comune dove hanno luogo le riunioni della Commissione, il rimborso delle spese di viaggio. L'importo del compenso viene aggiornato periodicamente dalla Giunta regionale, in base ai dati ISTAT.»

(5) (6) (7) (8) (9) Vedasi nota 2.

Note all'articolo 4:

(10) Vedasi nota 4.

(11) Vedasi nota 2.

(12) Vedasi nota 4.

(13) L'articolo 6 della legge regionale 6 luglio 1984, n. 33 prevede quanto segue:

«Requisiti tecnici e igienici delle camere e delle unità abitative delle aziende alberghiere.

- 1) Negli alberghi le camere destinate agli ospiti devono avere una superficie minima, al netto di ogni altro ambiente accessorio di mq. 8 per le camere ad un letto, di mq. 14 per le camere a due letti e una superficie ulteriormente aumentata di mq. 6 per ogni letto in più. La frazione di superficie superiore a mq. 0,50 è arrotondata all'unità superiore.
- 2) È ammessa la possibilità di aggiungere un letto nelle camere in deroga ai limiti di superficie previsti dal comma precedente nel caso in cui gli ospiti accompagnino un fanciullo di età inferiore ai 15 anni e nel caso di comitive organizzate dalla scuola dell'obbligo.
- 3) Le altezze delle camere e dei locali comuni sono quelle previste dalle norme e dai regolamenti per l'edilizia residenziale.
- 4) L'unità abitativa delle residenze turistico-alberghiere può essere composta da due vani distinti adibiti rispettivamente a cucina-soggiorno e pernottamento o da un monolocale attrezzato per assolvere ad entrambe le funzioni.
- 5) Nel primo caso la superficie minima del vano riservato al pernottamento non può essere inferiore a quella prevista dal primo comma del presente articolo.
- 6) Nel secondo caso la superficie del monolocale dovrà essere maggiorata del 25% rispetto a quelle previste dal primo comma del presente articolo.
- 7) I servizi igienici annessi a singole camere o unità abitative devono avere aerazione diretta dall'esterno o adeguata aspirazione meccanica.
- 8) I predetti servizi, ad eccezione di quelli esistenti alla data di entrata in vigore della presente legge, devono avere una superficie minima di mq. 3.

9) *La frazione di superficie superiore a mq. 0,50 è arrotondata all'unità superiore.*».

Note all'articolo 6:

⁽¹⁴⁾ L'articolo 5 della legge regionale 24 luglio 1995, n. 27 prevede quanto segue:

«(Domanda per l'iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici)

1. *Le domande di iscrizione nell'elenco degli operatori agrituristici vanno indirizzate, entro il 31 maggio e il 31 ottobre di ogni anno, al competente ufficio dell'Assessorato dell'agricoltura, forestazione e risorse naturali.*
2. *Le domande di iscrizione nell'elenco devono contenere la descrizione dell'attività agrituristica che gli interessati intendono svolgere, l'indicazione dei familiari di cui all'art. 2, comma 4, che si prevede di utilizzare ed il periodo di apertura dell'attività. Devono essere allegati inoltre i seguenti documenti:*
 - a) *modello 740 della dichiarazione dei redditi o dichiarazione sostitutiva dell'atto di notorietà, attestante che il soggetto svolge abitualmente attività agricola, che conduce direttamente i fondi, in qualità di proprietario o affittuario o altro, e che è dispensato dalla presentazione del modello 740, poiché esente a termini di legge;*
 - b) *certificati catastali relativi all'azienda o titoli equipollenti;*
 - c) *situazione di famiglia del richiedente;*
 - d) *certificato di residenza;*
 - e) *scheda di stalla;*
 - f) *copia del diploma di operatore agrituristico;*
 - g) *eventuale iscrizione negli elenchi del Servizio contributi agricoli unificati (SCAU);*
 - h) *documento attestante l'assolvimento dell'obbligo scolastico;*
 - i) *documentazione attestante le situazioni previste all'art. 4, comma 1, lett. d) ed e).*».

⁽¹⁵⁾ Vedasi nota 14.

⁽¹⁶⁾ Vedasi nota 4.

Note all'articolo 7:

⁽¹⁷⁾ L'articolo 8, comma 2, lettera f), della legge regionale 24 luglio 1995, n. 27 prevede quanto segue:

«[Alla domanda di rilascio dell'autorizzazione comunale devono essere allegati: - n.d.r.]

...f) *il certificato rilasciato dall'Assessorato dell'agricoltura, forestazione e risorse naturali, attestante il rapporto di complementarietà dell'attività agrituristica rispetto all'attività agricola, attraverso l'indicazione del numero massimo di ospiti/giorni per i quali è concedibile l'autorizzazione stessa, in relazione alla consistenza agricola.*».

⁽¹⁸⁾ ⁽¹⁹⁾ Vedasi nota 4.

Nota all'articolo 9:

⁽²⁰⁾ L'articolo 11, comma 1, lettera f) della legge regionale 24 luglio 1995, n. 27 prevede quanto segue:

«[L'operatore agrituristico, nell'esplicazione della propria attività, è soggetto ai seguenti obblighi: - n.d.r.]

...f) *denunciare all'Assessorato dell'agricoltura, forestazione e risorse naturali, all'Assessorato del turismo, sport e beni culturali ed al Sindaco del Comune nel cui territorio è ubicato l'immobile, entro il 30 ottobre di ogni anno, i prezzi minimi e massimi dei vari servizi, comprensivi di imposta sul valore aggiunto (IVA), qualora applicabile, che si praticeranno nell'anno successivo. La mancata denuncia dei prezzi entro le date previste, comporta l'obbligo dell'applicazione degli ultimi prezzi regolarmente denunciati;...».*

Nota all'articolo 11:

⁽²¹⁾ L'articolo 8, comma 4, della legge 29 dicembre 1993, n. 580 prevede quanto segue:

«Registro delle imprese.

1. *E' istituito presso la camera di commercio l'ufficio del registro delle imprese di cui all'articolo 2188 del codice civile.*
2. *L'ufficio provvede alla tenuta del registro delle imprese in conformità agli articoli 2188 e seguenti del codice civile, nonché alle disposizioni della presente legge e al regolamento di cui al comma 8 del presente articolo, sotto la vigilanza di un giudice delegato dal presidente del tribunale del capoluogo di provincia.*
3. *L'ufficio è retto da un conservatore nominato dalla giunta nella persona del segretario generale ovvero di un dirigente della camera di commercio. L'atto di nomina del conservatore è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale.*
4. *Sono iscritti in sezioni speciali del registro delle imprese gli imprenditori agricoli di cui all'articolo 2135 del codice civile, i piccoli imprenditori di cui all'articolo 2083 del medesimo codice e le società semplici. Le imprese artigiane iscritte agli albi di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443, sono altresì annodate in una sezione speciale del registro delle imprese.*
5. *L'iscrizione nelle sezioni speciali ha funzione di certificazione anagrafica e di pubblicità notizia, oltre agli effetti previsti dalle leggi speciali.*
6. *La predisposizione, la tenuta, la conservazione e la gestione, secondo tecniche informatiche, del registro delle imprese ed il funzionamento dell'ufficio sono realizzati in modo da assicurare completezza e organicità di pubblicità per tutte le imprese soggette ad iscrizione, garantendo la tempestività dell'informazione su tutto il territorio nazionale.*
7. *Il sistema di pubblicità di cui al presente articolo deve trovare piena attuazione entro il termine massimo di tre anni dalla data di entrata in vigore della presente legge. Fino a tale data le camere di commercio continuano a curare la tenuta del registro delle ditte di cui al testo unico approvato con regio decreto 20 settembre 1934, n. 2011, e successive modificazioni.*
8. *Con regolamento emanato ai sensi dell'articolo 17 della legge 23 agosto 1988, n. 400, su proposta del Ministro dell'industria, del commercio e dell'artigianato, di concerto con il Ministro di grazia e giustizia, entro centottanta giorni dalla data di entrata in vigore della presente legge, sono stabilite le norme di attuazione del presente articolo che dovranno prevedere in particolare:*
 - a) *il coordinamento della pubblicità realizzata attraverso il registro delle imprese con il Bollettino ufficiale delle società per azioni e a responsabilità limitata e con il Bollettino ufficiale delle società cooperative, previsti dalla legge 12 aprile 1973, n. 256, e successive modificazioni;*
 - b) *il rilascio, anche per corrispondenza e per via telematica, a chiunque ne faccia richiesta, di certificati di iscrizione nel registro delle imprese o di certificati attestanti il deposito di atti a tal fine richiesti o di certificati che attestino la mancanza di iscrizione, nonché di copia integrale o parziale di ogni atto per il quale siano previsti l'iscrizione o il deposito nel registro delle imprese, in conformità alle norme vigenti;*
 - c) *particolari procedure agevolative e semplificative per l'istituzione e la tenuta delle sezioni speciali del registro, evitando duplicazioni di adempimenti ed aggravii di oneri a carico delle imprese;*
 - d) *l'acquisizione e l'utilizzazione da parte delle camere di commercio di ogni altra notizia di carattere economico, statistico ed amministrativo non prevista ai fini dell'iscrizione nel registro delle imprese e nelle sezioni, evitando in ogni caso duplicazioni di adempimenti a carico delle imprese.*

9. Per gli imprenditori agricoli e i coltivatori diretti iscritti nelle sezioni speciali del registro, l'importo del diritto annuale di cui all'articolo 18, comma 1, lettera b), è determinato, in sede di prima applicazione della presente legge, nella misura di un terzo dell'importo previsto per le ditte individuali.
10. E' abrogato il secondo comma dell'articolo 47 del testo unico approvato con regio decreto 20 settembre 1934, n. 2011, e successive modificazioni.
11. Allo scopo di favorire l'istituzione del registro delle imprese, le camere di commercio provvedono, a decorrere dalla data di entrata in vigore della presente legge, ad acquisire alla propria banca dati gli atti comunque soggetti all'iscrizione o al deposito nel registro delle imprese.
12. Le disposizioni di cui ai commi 1, 2, 3, 4 e 10 entrano in vigore alla data di entrata in vigore del regolamento di cui al comma 8.
13. Gli uffici giudiziari hanno accesso diretto alla banca dati e all'archivio cartaceo del registro delle imprese e, fino al termine di cui al comma 7, del registro delle ditte e hanno diritto di ottenere gratuitamente copia integrale o parziale di ogni atto per il quale siano previsti l'iscrizione o il deposito, con le modalità disposte dal regolamento di cui al comma 8.».

Note all'articolo 12:

⁽²²⁾⁽²³⁾ Vedasi nota 4.

⁽²⁴⁾ L'articolo 4, comma 1, lettera b), della legge regionale 24 luglio 1995, n. 27 prevede quanto segue:
«[Per l'iscrizione nell'elenco di cui all'art. 3 i richiedenti, oltre ad aver adempiuto all'obbligo scolastico, devono possedere i seguenti requisiti o trovarsi nelle seguenti condizioni: - n.d.r.]
...b) essere imprenditori agricoli con un'azienda agricola situata sul territorio della Regione Valle d'Aosta, oppure componenti del nucleo familiare degli stessi che prestino la propria attività in modo continuativo nell'azienda stessa, oppure essere soci di una società agricola o cooperativa agricola composta esclusivamente dai soggetti previsti dall'art. 2, comma 4, escluso il convivente, che prestino la propria attività in modo continuativo nell'azienda stessa. Le cooperative agricole devono essere iscritte nel registro regionale delle cooperative, ai sensi dell'art. 2 della legge regionale 1° giugno 1984, n. 16 (Disciplina dell'esercizio delle funzioni amministrative in materia di vigilanza e tutela sulle società cooperative e loro consorzi). L'azienda deve possedere un minimo di organizzazione ed una sufficiente entità di fattori produttivi organicamente combinati;...».

⁽²⁵⁾ L'articolo 6, comma 3, della legge regionale 24 luglio 1995, n. 27 prevede quanto segue:
«La partecipazione al corso di formazione ed il superamento dell'esame di idoneità non sono richiesti per i familiari, facenti parte dello stesso nucleo familiare, che abbiano prestato la propria opera in modo continuativo, per almeno due anni, in qualità di coadiutori di un operatore agrituristico. In ogni caso l'attività dev'essere stata svolta e l'opera prestata nei cinque anni anteriori alla data della domanda di iscrizione.».

Nota all'articolo 13:

⁽²⁶⁾ L'articolo 18, comma 3, della legge regionale 24 luglio 1995, n. 27 prevede quanto segue:
«La superficie fondiaria oggetto degli interventi di cui all'art. 2, comma 1, lett. a), b) e c), dovrà avere comunque una superficie minima funzionale all'attività agrituristica prevista. La superficie da destinarsi ai locali di lavorazione e conservazione dei prodotti ed ai locali di servizio, qualora non interrati, può essere aggiuntiva ed in ogni caso proporzionata alle dimensioni

dell'azienda agrituristica. La superficie utile è definita ai sensi dell'art. 3 del decreto ministeriale 10 maggio 1977, pubblicato nella Gazzetta ufficiale n. 146 del 31 maggio 1977 (Determinazione del costo di costruzione di nuovi edifici).».

Note all'articolo 14:

⁽²⁷⁾ L'articolo 8 della legge regionale 24 luglio 1995, n. 27 prevede quanto segue:

«(Domanda per il rilascio e per il rinnovo dell'autorizzazione comunale)

1. Le domande per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica vanno indirizzate al Sindaco del Comune ove è ubicata l'azienda agrituristica e, per conoscenza, al competente ufficio dell'Assessorato dell'agricoltura, forestazione e risorse naturali. Le domande di rilascio devono contenere la descrizione dettagliata delle attività proposte, con l'indicazione delle caratteristiche aziendali, degli edifici adibiti ad uso agrituristico, della capacità ricettiva, del periodo e dell'orario di apertura e delle tariffe dei servizi offerti.

2. Alla domanda di rilascio dell'autorizzazione comunale devono essere allegati:

- a) la documentazione attestante il possesso dei requisiti di cui agli art. 11 e 92 del regio decreto 18 giugno 1931, n. 773 (Approvazione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza) e all'art. 5 della legge 9 febbraio 1963, n. 59 (Norme per la vendita al pubblico in sede stabile dei prodotti agricoli da parte degli agricoltori produttori diretti);
- b) la copia del libretto sanitario rilasciato ai soggetti che esercitano l'attività agrituristica di cui all'art. 2, comma 1, lett. a) e b);
- c) il nullaosta igienico-sanitario rilasciato dalla competente autorità, relativamente all'idoneità degli immobili, dei locali e delle attrezzature da utilizzare per l'attività agrituristica;
- d) l'indicazione degli estremi o la copia, ove necessario, della concessione o autorizzazione edilizia o della relazione presentata al Sindaco ai sensi dell'art. 26 della legge 28 febbraio 1985, n. 47 (Norme in materia di controllo dell'attività urbanistico-edilizia), e successive modificazioni e integrazioni, per la realizzazione di opere relative ai locali da utilizzare per le attività agrituristiche;
- e) il certificato di iscrizione nell'elenco di cui all'art. 3;
- f) il certificato rilasciato dall'Assessorato dell'agricoltura, forestazione e risorse naturali, attestante il rapporto di complementarità dell'attività agrituristica rispetto all'attività agricola, attraverso l'indicazione del numero massimo di ospiti/giorni per i quali è concedibile l'autorizzazione stessa, in relazione alla consistenza agricola.

3. La domanda per il rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica dev'essere presentata entro tre anni dall'iscrizione nell'elenco; decorso inutilmente tale termine l'iscrizione nell'elenco viene revocata d'ufficio. In questo caso l'interessato avrà la facoltà di ripresentare la domanda prevista dall'art. 5, quando lo riterrà opportuno, fatta salva la sussistenza dei requisiti soggettivi previsti dall'art. 4.

4. L'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica è rinnovata senza alcuna formalità, fatto salvo l'obbligo di comunicare al Comune ed al competente ufficio dell'Assessorato dell'agricoltura, forestazione e risorse naturali eventuali variazioni che fossero intervenute nell'esercizio dell'attività e nella consistenza aziendale.».

⁽²⁸⁾ L'articolo 8 della legge regionale 24 luglio 1995, n. 27 prevede quanto segue:

«(Rilascio dell'autorizzazione comunale)

1. Ai soggetti iscritti nell'elenco, che presentino la domanda di rilascio dell'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica, previo accertamento dei requisiti oggettivi sull'idoneità degli immobili destinati all'attività agrituristica, di cui all'art. 2, commi 2 e 3, ed all'art. 18, commi 2 e 3, e così come definiti nell'apposito regolamento di cui all'art. 22, effettuato dai funzionari del competente ufficio dell'Assessorato dell'agricoltura, forestazione e risorse naturali, il Sindaco deve provvedere o col rilascio o col diniego dell'autorizzazione stessa, entro trenta giorni dalla presentazione della domanda, trascorsi i quali la domanda stessa si intende accolta. L'autorizzazione ha validità di un anno. I titolari dell'autorizzazione possono esercitare l'attività agrituristica senza l'obbligo di altre iscrizioni in registri professionali o di perdita della qualifica di agricoltore. L'autorizzazione all'esercizio dell'attività agrituristica è trasmessa in copia al competente ufficio dell'Assessorato dell'agricoltura, forestazione e risorse naturali. L'autorizzazione per l'esercizio dell'attività agrituristica è concessa a titolo gratuito.»

Nota all'articolo 15:

⁽²⁹⁾ L'articolo 15 legge regionale 24 luglio 1995, n. 27 prevede quanto segue:

«(Benefici)

1. L'operatore agrituristico può beneficiare di mutui quindicennali agevolati per l'esecuzione di opere di miglioramento fondiario, ai sensi dell'art. 3 del regio decreto-legge 29 luglio 1927, n. 1509 (Provvedimenti per l'ordinamento del credito agrario nel Regno), convertito, con modificazioni, in legge 5 luglio 1928, n. 1760, e di contributi in conto capitale per:

- la ristrutturazione e la costruzione di locali da destinare all'esercizio dell'attività agrituristica di cui all'art. 2;
- la costruzione, ristrutturazione o la sistemazione di locali destinati ad attività agrituristica o alla lavorazione, alla conservazione o al consumo, in loco, dei prodotti agricoli dell'azienda;
- l'acquisto di attrezzature ed arredamento, realizzato in stile tipico locale, per i locali da destinare ad attività agrituristica;
- l'installazione o il miglioramento delle opere igienico-sanitarie, termiche, idriche, elettriche, telefoniche, nei fabbricati da destinarsi ad attività agrituristica;
- la realizzazione di opere di carattere aziendale o interaziendale, complementari alle attività agrituristiche, che comunque abbiano lo scopo di consentire l'insediamento, il coordinamento e lo sviluppo di attività agrituristiche.

2. I contributi in conto capitale per la realizzazione delle opere di cui al comma 1, lett. a), b), c) e d), possono essere concessi agli operatori agrituristici nella misura massima del cinquanta per cento della spesa ritenuta ammissibile, purché questa non sia superiore a lire 20.000.000 e purché il totale delle provvidenze ricevute dal richiedente non sia superiore al regime «de minimis» previsto dalla disciplina comunitaria in materia di aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese.

3. Qualora la spesa ammissibile sia superiore a lire 20.000.000 sono concessi i seguenti benefici:

- agli operatori agrituristici che siano imprenditori agricoli a titolo principale ai sensi dell'art. 4, comma 3, per le attività agrituristiche di cui all'art. 2, comma 1, lett. a) e b), un contributo in conto capitale del trenta per cento della spesa ammissibile purché esso non sia superiore al regime «de minimis» previsto dalla disciplina comunitaria in materia di aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese;

b) la restante quota di spesa pari al settanta per cento può essere ammessa a mutuo agevolato quindicennale, comprensivo delle spese accessorie e delle spese di preammortamento, sull'intero importo della spesa ammissibile purché l'ammontare totale dell'equivalente in valore attuale non sia superiore alla differenza tra il regime «de minimis» previsto dalla disciplina comunitaria in materia di aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese e la quota di contributo in conto capitale di cui alla lett. a);

c) in alternativa al finanziamento previsto alle lett. a) e b), un contributo in conto capitale nella misura del cinquanta per cento della spesa ammissibile purché esso non sia superiore al regime «de minimis» previsto dalla disciplina comunitaria in materia di aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese;

d) agli operatori agrituristici che non sono imprenditori agricoli a titolo principale, per le attività agrituristiche di cui all'art. 2, comma 1, lett. a) e b), un mutuo quindicennale, comprensivo delle spese accessorie e delle spese di preammortamento, sull'intero importo della spesa ammissibile purché l'ammontare totale dell'equivalente in valore attuale non sia superiore al regime «de minimis» previsto dalla disciplina comunitaria in materia di aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese;

e) a tutti gli operatori agrituristici che svolgono l'attività agrituristica di cui all'art. 2, comma 1, lett. c), un mutuo quindicennale, comprensivo delle spese accessorie e delle spese di preammortamento, fino all'ottanta per cento della spesa ritenuta ammissibile purché l'ammontare totale dell'equivalente in valore attuale non sia superiore al regime «de minimis» previsto dalla disciplina comunitaria in materia di aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese.

4. Per la realizzazione delle opere di cui al comma 1, lett. e), può essere concesso soltanto un mutuo quindicennale, fino ad un massimo di 50.000.000 di lire, purché il totale delle provvidenze ricevute dal richiedente non sia superiore al regime «de minimis» previsto dalla disciplina comunitaria in materia di aiuti di Stato a favore delle piccole e medie imprese.

5. La misura dei contributi in conto interessi non può superare la differenza tra il tasso di riferimento ed i tassi minimi di interesse agevolati a carico del beneficiario, determinati ai sensi della normativa vigente nel settore del credito agrario.

6. I mutui previsti dal presente articolo sono assistiti dalla garanzia sussidiaria del Fondo interbancario di garanzia di cui all'art. 36 della legge 2 giugno 1961, n. 454 (Piano quinquennale per lo sviluppo dell'agricoltura) ed all'art. 56 della legge 27 ottobre 1966, n. 910 (Provvedimenti per lo sviluppo dell'agricoltura nel quinquennio 1966-1970), e successive modificazione ed integrazioni.

7. Nella concessione dei benefici la precedenza va sempre accordata agli imprenditori agricoli a titolo principale.

8. I benefici di cui al presente articolo non sono cumulabili, per le medesime opere od iniziative, con analoghi benefici previsti da altre provvidenze legislative regionali, nazionali o comunitarie.

9. Il limite all'erogazione dei benefici è costituito dallo stanziamento di bilancio.»

Note all'articolo 18:

⁽³⁰⁾ L'articolo 5 della legge regionale 2 marzo 1979, n. 11 prevede quanto segue:

«Concessione gratuita.

Oltreché nei casi previsti dall'art. 9, lettere b, c, d, f, g, della legge statale 28 gennaio 1977, n. 10, il contributo di cui all'art. 3 della legge medesima non è dovuto:

- 1) per gli edifici rustici da realizzare in funzione della conduzione di un fondo.

Gli edifici rustici sono considerati funzionali alla conduzione di un fondo solo in quanto necessari allo sviluppo e alla razionalizzazione dell'attività dell'azienda agricola, tenuto conto della estensione del fondo e del tipo di coltura in esso praticata.

Il fondo deve essere di proprietà del richiedente la concessione oppure questi deve poterne disporre in forza di contratto d'affitto almeno sessennale;

- 2) per le residenze da realizzare, in funzione delle esigenze dell'imprenditore agricolo a titolo principale, ai sensi dell'art. 4, lettera f, della legge regionale 28 luglio 1978, n. 49.

Gli edifici con destinazione d'uso residenziale sono considerati funzionali alle esigenze dell'imprenditore agricolo a titolo principale solo in quanto diretti ad assicurare al nucleo familiare dell'imprenditore stesso quale risulta dallo stato di famiglia rilasciato dal comune di residenza nei tre mesi antecedenti l'istanza di concessione un numero di vani, esclusi gli accessori, pari a quello dei componenti del nucleo familiare. Qualora le previsioni progettuali superino questo limite il contributo di cui all'art. 3 della legge statale 28 gennaio 1977, n. 10, è dovuto per la parte eccedente.

La funzionalità dei rustici in rapporto alla conduzione del fondo e la qualifica di imprenditore agricolo a titolo principale sono accertate - a richiesta dell'interessato e tenuto conto della documentazione da lui prodotta - dall'Assessorato regionale dell'agricoltura e delle foreste.

La vendita degli edifici, di cui al punto 2 del primo comma, realizzati con concessione gratuita ai sensi del presente articolo a soggetti privi dei requisiti di cui all'art. 4, lettera f, della legge regionale 28 luglio 1978, n. 49, ovvero effettuata indipendentemente dalla vendita del fondo, nei dieci anni successivi alla data di ultimazione dei lavori di costruzione, costituisce modificazione della destinazione di uso ai sensi e per gli effetti delle disposizioni di cui all'ultimo comma dell'art. 10 della legge 28 gennaio 1977, n. 10.».

- ⁽³¹⁾ L'articolo 18, comma 2, della legge regionale 24 luglio 1995, n. 27 prevede quanto segue:

«La superficie utile relativa alla costruzione e all'ampliamento di fabbricati da destinare all'attività agrituristica è aggiuntiva a quella afferente, ai sensi della disciplina urbanistico-edilizia operante nei singoli comuni, alla residenza agricola dell'azienda condotta dai rispettivi operatori agrituristici. Tale superficie utile non può comunque essere superiore a 230 metri quadrati per l'affitto di camere con prima colazione, a 300 metri quadrati per l'attività di affitto camere con mezza pensione o pensione completa, a 320 metri quadrati per le attività di affitto di camere con mezza pensione o pensione completa e ristoro, a 100 metri quadrati per l'attività di ristoro ed a 160 metri quadrati per le attività di affitto di alloggi.».

- ⁽³²⁾ L'articolo 14 della legge regionale 15 giugno 1978, n. 14 e successive modificazioni, prevede quanto segue:

«(Limiti inderogabili da osservare nell'ambito delle zone di cui al decreto ministeriale 2 aprile 1968 articolo 2, lettera A), ai fini della formazione e dell'attuazione dei piani generali e loro varianti)

Ai fini della formazione e dell'attuazione dei piani regolatori generali e loro varianti nell'ambito delle zone di cui al decreto ministeriale 2 aprile 1968, articolo 2, lettera A) devono essere osservati i seguenti limiti di densità edilizia, di altezza e di distanza tra i fabbricati:

- 1) Limiti di densità edilizia:
per gli interventi di restauro e di risanamento conservativo le densità edilizie di zone e fondiaria non debbono superare

quelle preesistenti, computate senza tenere conto delle soprastrutture di epoca recente prive di valore storico, artistico o ambientale; per i nuovi fabbricati ammessi su aree libere la densità fondiaria non deve superare il 50% della densità fondiaria media e in nessun caso i due metri cubi ogni metro quadrato di terreno; per le ricostruzioni e per gli interventi di ristrutturazione edilizia dei fabbricati preesistenti la densità fondiaria non deve superare la densità fondiaria media della zona. Sono ammessi incrementi di densità fondiaria in rapporto all'adeguamento dell'altezza netta dei piani preesistenti di cui al successivo punto 2).

- 2) Limiti di altezza dei fabbricati:

per gli interventi di restauro e di risanamento conservativo non è consentito superare le altezze dei fabbricati preesistenti computate senza tenere conto di soprastrutture prive di valore storico, artistico o ambientale; per le nuove costruzioni ammesse, per gli interventi di ristrutturazione edilizia di fabbricati esistenti e per le ricostruzioni, l'altezza massima di ogni fabbricato non può superare l'altezza media degli edifici circostanti; ove compatibile con il carattere architettonico e ambientale delle strutture edilizie preesistenti è ammesso l'ampliamento in elevazione per aumentare l'altezza netta dei piani esistenti fino al raggiungimento, per ciascun piano di quella stabilita dall'articolo 3 della legge regionale 23 febbraio 1976, n. 11.

- 3) Limiti di distanza tra i fabbricati:

per gli interventi di restauro e di risanamento conservativo, di ristrutturazione edilizia o di ricostruzione le distanze tra i fabbricati non possono essere inferiori a quelle intercorrenti tra gli edifici preesistenti, computati senza tenere conto di costruzioni aggiuntive di epoca recente prive di valore storico, artistico o ambientale. I nuovi fabbricati ammessi devono distare dai fabbricati esistenti in una misura non inferiore alla propria altezza.

I nuovi fabbricati nonché gli interventi di ristrutturazione edilizia e di ricostruzione dei fabbricati esistenti devono essere eseguiti conservando il carattere architettonico ed ambientale delle strutture edilizie preesistenti nella zona.

Relativamente alle zone di cui al presente articolo, l'attuazione dei piani regolatori generali avviene mediante piani esecutivi di iniziativa pubblica o privata, o mediante apposita normativa di attuazione da approvarsi dalle amministrazioni comunali, per ogni singola zona A) prevista in Piano Regolatore.

Per apposita normativa di attuazione, di cui al comma terzo, si intende prescrizioni normative e cartografiche al grado di dettaglio richiesto per i piani urbanistico di dettaglio e contenenti:

- a) l'individuazione del tipo e la dimensione degli interventi ammessi per i singoli edifici o per gruppi di edifici individuati con le specifiche simbologie, nonché sulle singole aree libere;
- b) le norme da osservare per la progettazione e esecuzione degli interventi ammessi, al fine di garantire il mantenimento dei valori storici, artistici ed ambientali delle zone di riferimento.

L'apposita normativa costituisce parte integrante degli elaborati del piano adottato.

In mancanza di piano urbanistico di dettaglio o della apposita normativa, applicabile in quanto vigente o avente efficacia equivalente alla vigenza, si applicano le disposizioni dell'art. 2.».

Note all'articolo 19:

- ⁽³³⁾ L'articolo 16 legge regionale 24 luglio 1995, n. 27 prevede quanto segue:

«(Domande di concessione di mutui e contributi)

1. Le domande per la concessione dei mutui e dei contributi pre-

visti dall'art. 15, che vanno presentate prima dell'inizio dei lavori al competente ufficio dell'Assessorato dell'agricoltura, forestazione e risorse naturali, devono avere in allegato i disegni in copia conforme all'originale, una relazione tecnico-agraria e illustrativa dei lavori, la relativa autorizzazione o concessione edilizia, lo stato di famiglia del richiedente, il computo metrico estimativo, i preventivi di spesa relativi all'acquisto di attrezzature di arredi.

2. L'ammissibilità e la spesa ritenuta ammissibile sono comunicate all'interessato entro novanta giorni dalla presentazione della domanda.».

(34) (35) (36) Vedasi nota 29.

Nota all'articolo 20:

(37) Vedasi nota 29.

(38) Vedasi nota 21.

Nota all'articolo 27:

(39) L'articolo 19, comma 1, della legge regionale 24 luglio 1995, n. 27 prevede quanto segue:

«Salvo la concessione di deroga del vincolo di destinazione, da parte della Giunta regionale, nei casi di eccezionale gravità, chi contravviene ai vincoli di destinazione deve rimborsare l'equivalente dei contributi fruiti, calcolati in base agli anni di attività ancora da svolgere fino alla scadenza del vincolo di destinazione, maggiorato degli interessi calcolati sulla base della media ponderata del tasso di sconto nel periodo di beneficio dell'agevolazione. I relativi rimborsi sono introitati nei pertinenti capitoli della parte entrata dei rispettivi bilanci di previsione.».

Nota all'articolo 29:

(40) L'articolo 17 della legge regionale 24 luglio 1995, n. 27 prevede quanto segue:

«(Vincolo di destinazione)

1. I beneficiari delle provvidenze devono impegnarsi a non mutare la destinazione delle opere e dei locali ammessi a contributo a partire dalla data di erogazione dello stesso, per tutta la durata originaria del mutuo e, comunque, per un periodo non inferiore ai sottoindicati:

- a) dieci anni consecutivi per le opere che hanno beneficiato di contributi in conto capitale, nella misura massima del cinquanta per cento fino a un massimo di 20.000.000 di lire;
- b) dodici anni consecutivi per gli arredi e le attrezzature;
- c) quindici anni consecutivi, a decorrere dalla data di accertamento finale dell'avvenuta ultimazione dell'opera, nel rispetto del progetto e delle eventuali varianti approvate, per tutti gli altri casi.

2. Al fine di verificare il rispetto del vincolo di destinazione, l'Assessorato dell'agricoltura, forestazione e risorse naturali dispone accertamenti, effettuati dai funzionari del competente ufficio.».

(41) L'articolo 19, comma 1, della legge regionale 24 luglio 1995, n. 27 prevede quanto segue:

«Salvo la concessione di deroga del vincolo di destinazione, da parte della Giunta regionale, nei casi di eccezionale gravità, chi contravviene ai vincoli di destinazione deve rimborsare l'equivalente dei contributi fruiti, calcolati in base agli anni di attività ancora da svolgere fino alla scadenza del vincolo di destinazione, maggiorato dagli interessi calcolati sulla base della media ponderata del tasso ufficiale di sconto nel periodo di beneficio dell'agevolazione. I relativi rimborsi sono introitati nei pertinenti capitoli della parte entrata dei rispettivi bilanci di previsione.».

Nota all'articolo 30:

(42) L'articolo 2 della legge 30 aprile 1962, n. 283 prevede quanto segue:

«L'esercizio di stabilimenti, laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari, è subordinato ad autorizzazione sanitaria. Il rilascio di tale autorizzazione è condizionato dall'accertamento dei requisiti igienico-sanitari, sia di impianto, che funzionali, previsti dalle leggi e dai regolamenti.

I titolari degli stabilimenti e laboratori, nonché dei depositi all'ingrosso, di cui al primo comma, già esistenti alla data di entrata in vigore della presente legge, debbono, nel termine di tre mesi dalla detta data, richiedere la prescritta autorizzazione sanitaria, anche nel caso che fossero in possesso di autorizzazioni rilasciate da altri dicasteri in base a leggi speciali.

I contravventori sono puniti con l'ammenda da lire 300.000 a lire 1.500.000.».

(43) L'articolo 25 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 prevede quanto segue:

«Autorizzazioni sanitarie per stabilimenti e laboratori di produzione e depositi all'ingrosso di sostanze alimentari.

E' soggetto ad autorizzazione sanitaria l'esercizio di stabilimenti di produzione, preparazione e confezionamento, nonché di depositi all'ingrosso di sostanze alimentari.

Salvi i casi in cui la legge, nonché leggi e regolamenti speciali, ne prevedano il rilascio da parte del Ministro della sanità, l'autorizzazione di cui al comma precedente è rilasciata:

- a) dall'organo delle regioni, o delle province autonome di Trento e di Bolzano, competente secondo il rispettivo ordinamento in materia medica, nel caso di laboratori e stabilimenti per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze alimentari di origine vegetale e nei casi previsti in deroga alla successiva lettera b);
- b) dall'organo delle regioni, o delle province autonome di Trento e di Bolzano, competente secondo il rispettivo ordinamento in materia veterinaria, nel caso di impianti di macellazione e di laboratori e stabilimenti per la produzione, la preparazione e il confezionamento delle sostanze alimentari di origine animale, o miste di origine prevalentemente animale, ad eccezione degli stabilimenti che trattano latte e prodotti derivati, sostanze alimentari miste di origine prevalentemente vegetale, e di carattere dolciario;
- c) dal comune, o consorzio di comuni, attraverso le unità sanitarie locali, nel caso di depositi all'ingrosso di alimenti di origine vegetale e animale e nel caso di piccoli laboratori artigianali annessi ad esercizi di somministrazione di sostanze alimentari e bevande.».

L'articolo 26 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 prevede quanto segue:

«Modalità di inoltro delle richieste di autorizzazione.

Le domande per il rilascio delle autorizzazioni di cui all'articolo precedente debbono contenere:

- a) il nome e la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) l'indicazione dell'ubicazione dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento o del deposito all'ingrosso;
- c) l'indicazione per generi merceologici delle sostanze alimentari che si intendono produrre, preparare, confezionare o tenere in deposito;
- d) la descrizione e gli estremi di deposito degli eventuali marchi depositati che valgano ad identificare l'impresa;
- e) l'eventuale carattere stagionale delle lavorazioni;
- f) l'indicazione del presumibile termine di approntamento dello stabilimento o del laboratorio di produzione, preparazione e confezionamento o del deposito all'ingrosso.

Le domande debbono, inoltre, essere corredate:

- 1) dalla pianta planimetrica dei locali, in scala non superiore a 1:500. In casi particolari potranno essere richieste piante più dettagliate;
- 2) dalla descrizione sommaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature;
- 3) dall'indicazione relativa all'impianto di approvvigionamento idrico, alla idoneità della rete di distribuzione, nonché dalla documentazione sulla potabilità dell'acqua, qualora non si tratti di acquedotti pubblici;
- 4) dall'indicazione relativa all'impianto di smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi, e, ove necessario, ai mezzi impiegati per la depurazione delle acque;
- 5) dall'indicazione dei sistemi scelti per assicurare la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari, nonché dalla documentazione di tali sistemi, ove richiesta;
- 6) da un esemplare degli eventuali marchi depositati.

I titolari di depositi all'ingrosso sono esonerati dall'obbligo di produrre le dichiarazioni previste dalle lettere d) ed e) del primo comma e dai punti 3) e 6) del secondo comma del presente articolo.

I titolari degli stabilimenti o laboratori di produzione che si trovano nelle condizioni previste dall'art. 48 del decreto del Presidente della Repubblica 19 marzo 1956, n. 303, concernente norme sull'igiene del lavoro, sono tenuti ad effettuare le notifiche prescritte dalla suddetta norma.».

L'articolo 27 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 prevede quanto segue:

«Rilascio delle autorizzazioni.

L'autorità sanitaria competente, entro trenta giorni dal ricevimento della comunicazione dell'interessato di avvenuto approntamento dei locali e degli impianti destinati alla produzione, preparazione, confezionamento e deposito di sostanze alimentari, rilascia l'autorizzazione di cui all'art. 2 della legge, previo accertamento dell'osservanza delle disposizioni del presente regolamento e leggi e regolamenti speciali.

L'autorizzazione di cui al comma precedente deve contenere:

- a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;
- b) l'indicazione dell'ubicazione dello stabilimento o laboratorio di produzione, preparazione, confezionamento, o del deposito all'ingrosso delle sostanze alimentari;
- c) l'indicazione delle sostanze alimentari di cui è autorizzata la produzione, preparazione, confezionamento e detenzione;
- d) la dichiarazione di rispondenza dei locali e degli impianti ai requisiti igienico-sanitari prescritti;
- e) l'indicazione degli eventuali marchi depositati e degli estremi relativi al deposito degli stessi;
- f) le altre indicazioni e condizioni ritenute necessarie al fine di assicurare che le sostanze prodotte siano idonee, sotto il profilo igienico-sanitario.

L'impresa titolare dell'autorizzazione deve dare comunicazione all'autorità sanitaria competente di eventuali variazioni degli elementi di cui alle lettere a) ed e) del precedente comma. Nel caso di variazione degli elementi di cui alla lettera e) l'impresa interessata dovrà darne comunicazione all'autorità sanitaria competente dopo l'avvenuta registrazione e prima del loro impiego. La variazione degli elementi di cui alle lettere a) ed e) comporta l'aggiornamento da parte dell'autorità sanitaria competente, dell'autorizzazione precedentemente rilasciata. Qualora l'impresa titolare dell'autorizzazione intenda variare taluno degli elementi di cui alle lettere b) e c), o apportare modifiche ai locali ed impianti di cui alla lettera d), deve darne preventiva comunicazione all'autorità sanitaria competente.

La variazione degli elementi di cui alle lettere b) e c) comporta il rilascio di una nuova autorizzazione.

Le modifiche ai locali ed impianti di cui alla lettera d) possono essere effettuate previo nulla osta dell'autorità sanitaria competente, da rilasciarsi entro sessanta giorni dal ricevimento del-

la comunicazione da parte dell'impresa interessata. Qualora, trascorso il predetto termine, l'autorità sanitaria non si sia pronunciata, almeno in via interlocutoria il nulla osta si intende concesso.

L'autorità sanitaria competente annota su apposito registro gli estremi delle autorizzazioni rilasciate, le variazioni intervenute e gli eventuali provvedimenti adottati in conseguenza di trasgressioni.».

Note all'articolo 32:

⁽⁴⁴⁾ L'articolo 7 del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503 prevede quanto segue:

«Le disposizioni di cui ai precedenti articoli 4, 5 e 6 non si applicano alle carni destinate ad uso diverso dal consumo umano.

Le norme di cui all'art. 4, punto A), non si applicano alle carni fresche di volatili da cortile cedute direttamente, in casi isolati, dal produttore al consumatore finale per il suo proprio consumo; tale eccezione non si applica per il caso di vendita ambulante, per corrispondenza e su mercati.

L'autorità regionale provvede con apposite norme ove lo ritenga necessario in relazione alle modalità e alla entità della diretta cessione in casi isolati al consumatore, a regolare l'attività di vigilanza veterinaria sugli allevamenti predetti e a stabilire i minimi requisiti igienici dei locali ove si effettua la macellazione dei volatili da cortile ceduti direttamente al consumatore. E' comunque fatto divieto di compiere operazioni di sezionamento delle carcasse.».

⁽⁴⁵⁾ L'articolo 4 del decreto Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559 prevede quanto segue:

«1. In deroga a quanto disposto dall'art. 3, il sindaco può consentire:

- a) la cessione diretta da parte di un piccolo produttore di carni di coniglio ad un privato per il proprio consumo;
- b) la cessione di piccoli quantitativi limitati di carni fresche di coniglio da parte di agricoltori che producono conigli in piccola scala:

1) direttamente al consumatore finale sui mercati locali più vicini alla loro azienda;

2) ad un venditore al dettaglio, a condizione che eserciti la propria attività nella stessa località del produttore o in una località vicina.

2. Sono esclusi dalla deroga la vendita ambulante, la vendita per corrispondenza e, trattandosi di un venditore al dettaglio, la vendita su un mercato.

3. Il sindaco adotta le misure necessarie per garantire il controllo sanitario delle operazioni previste al comma 1, e quelle che permettano di risalire all'azienda di origine.

4. Il Ministero della sanità può chiedere alla Commissione di fissare i limiti massimi dei quantitativi che possono essere oggetto di cessione in virtù del comma 1.».

L'articolo 14 del decreto Presidente della Repubblica 30 dicembre 1992, n. 559 prevede quanto segue:

«1. Il Ministero della sanità compila un elenco degli stabilimenti dallo stesso riconosciuti attribuendo a ciascuno di essi un numero di riconoscimento veterinario.

2. Il Ministero della sanità può riconoscere idonei alla macellazione e al sezionamento di selvaggina d'allevamento, ai fini di cui al comma 1, gli stabilimenti riconosciuti ai sensi del decreto del Presidente della Repubblica 8 giugno 1982, n. 503 e del regolamento approvato con decreto del Presidente della Repubblica 10 settembre 1991, n. 312 a condizione che tali stabilimenti siano attrezzati per trasformare le carni di coniglio e/o di selvaggina d'allevamento e che tali operazioni siano eseguite nel rispetto delle norme igieniche.

3. L'elenco degli stabilimenti di cui ai commi 1 e 2 viene inviato agli altri Stati membri e alla Commissione.

4. *Il Ministero della sanità non riconosce uno stabilimento se ha accertato che esso non possiede i requisiti previsti dal presente regolamento.*».

⁽⁴⁶⁾ La legge regionale 27 dicembre 1991, n. 88 è stata pubblicata sul Bollettino ufficiale n. 57 del 30 dicembre 1991.

Note all'articolo 33:

⁽⁴⁷⁾ L'articolo 3 della legge 2 agosto 1978, n. 439 prevede quanto segue:

«In casi di macellazione d'urgenza e di macellazione da parte dell'agricoltore per consumo familiare, nonché in altri casi particolari da individuarsi con il decreto di cui all'articolo precedente, le competenti autorità regionali possono accordare deroghe alle disposizioni della presente legge a condizione che agli animali non siano inflitti trattamenti crudeli o sofferenze inutili all'atto dello stordimento o della macellazione. A tal fine le predette autorità possono disporre accertamenti.».

⁽⁴⁸⁾ L'articolo 3 del decreto Ministeriale 16 febbraio 1980 prevede quanto segue:

«Le competenti autorità regionali possono accordare deroghe alle condizioni previste dall'art. 3 della legge 2 agosto 1978, n. 439, previ opportuni accertamenti, in casi di macellazione di urgenza e di macellazione da parte dell'agricoltore per consumo familiare e in casi di necessità o forza maggiore, dovuti a calamità naturali o comunque a situazioni di emergenza che causano problemi di approvvigionamento di determinate zone a seguito dell'interruzione dei rifornimenti alimentari.».

Note all'articolo 34:

⁽⁴⁹⁾ Vedasi nota 41.

⁽⁵⁰⁾ L'articolo 28 del decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327 prevede quanto segue:

«Requisiti minimi obbligatori per gli stabilimenti e laboratori di produzione e confezionamento.

L'autorità sanitaria competente deve accertare che gli stabilimenti e i laboratori di produzione, preparazione e confezionamento di cui all'art. 25, fatti salvi i requisiti stabiliti da leggi o regolamenti speciali, siano provvisti di locali distinti e separati:

- a) per il deposito delle materie prime;
- b) per la produzione, preparazione e confezionamento delle sostanze destinate all'alimentazione;
- c) per il deposito dei prodotti finiti;
- d) per la detenzione di sostanze non destinate all'alimentazione.

I locali debbono essere in numero adeguato al potenziale produttivo ed alle caratteristiche dello stabilimento e del prodotto o dei prodotti finiti, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità di prodotti in lavorazione.

Tutti i locali ai quali si può accedere dall'interno dello stabilimento o del laboratorio, ivi compresi i locali adibiti ad abitazione od uffici, sono soggetti ad accertamento dei requisiti igienico-sanitari.

Nel caso di imprese che effettuano anche la vendita al dettaglio per il consumo è obbligatorio che le lavorazioni avvengano in banchi diversi da quelli di vendita, con separazioni ed attrezzature idonee a garantire l'igienicità dei prodotti.

L'autorità sanitaria può consentire in particolari casi, anche in relazione alle esigenze tecnologiche del processo produttivo, che i locali di cui alle lettere a), b), c) e d) siano riuniti in un unico locale di adeguata ampiezza.

L'autorità sanitaria deve inoltre accertare che i predetti locali siano:

- 1) costruiti in modo tale da garantire una facile e adeguata pulizia;
- 2) sufficientemente ampi, cioè tali da evitare l'ingombro delle attrezzature e l'affollamento del personale;

3) rispondenti ai requisiti razionali sotto il profilo igienico-sanitario, con valori microclimatici atti ad assicurare condizioni di benessere ambientale anche in relazione alle peculiari esigenze di lavorazione; aerabili - naturalmente o artificialmente - sia per prevenire eventuali condensazioni di vapore, sia per evitare lo sviluppo di muffe; con sistema di illuminazione - naturale o artificiale - tale da prevenire, in ogni caso, la contaminazione delle sostanze alimentari;

4) con pareti e pavimenti le cui superfici siano in rapporto al tipo della lavorazione che viene effettuata, facilmente lavabili e disinfettabili;

5) muniti di dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, ed altri animali od insetti;

6) adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati, secondo quanto indicato nella pianta planimetrica allegata alla domanda di autorizzazione.

Per particolari esigenze di taluni prodotti, quali i formaggi ed i salumi, nonché i vini, gli aceti, i liquori e le acquaviti, l'autorità sanitaria competente potrà prescrivere requisiti diversi da quelli di cui ai precedenti punti 3) e 4) limitatamente ai locali di conservazione, di stagionatura e di invecchiamento.

Per i depositi di cereali e di prodotti ortofrutticoli non trasformati potrà derogarsi a quanto previsto dal precedente n. 4).

Gli stabilimenti elaboratori di produzione devono essere inoltre provvisti:

a) di impianti, attrezzature ed utensili riconosciuti idonei sotto profilo igienico-sanitario e costruiti in modo da consentire la facile, rapida e completa pulizia.

Le superfici destinate a venire a contatto con le sostanze alimentari nelle varie fasi della produzione, preparazione e confezionamento, debbono essere in materiale idoneo ai sensi dell'art. 11 della legge e relativi decreti di attuazione;

b) di depositi o magazzini dotati di attrezzature di refrigerazione idonee alla sosta delle materie prime o dei prodotti finiti, qualora la natura ed il tipo di lavorazione degli stessi lo renda necessario;

c) di acqua potabile in quantità sufficiente allo scopo. Ove non sia disponibile una quantità sufficiente di acqua potabile si può ricorrere ad acqua con caratteristiche chimico-fisiche diverse, ma in ogni caso corrispondenti ai requisiti microbiologici e, relativamente alle tolleranze ammesse per le sostanze nocive, a quelli chimici prescritti per le acque potabili. E' vietata l'utilizzazione di tali acque non potabili nel ciclo di lavorazione delle sostanze alimentari e nella pulizia degli impianti, delle attrezzature e degli utensili destinati a venire a contatto con tali sostanze, salvo quanto previsto al successivo art. 29.

L'autorità sanitaria accerterà che le reti di distribuzione interna delle acque potabili e non potabili siano nettamente separate, indipendenti e riconoscibili, in modo da evitare possibilità di miscelazione;

d) di servizi igienici rispondenti alle normali esigenze igienico-sanitarie non comunicanti direttamente con i locali adibiti a lavorazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari.

I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante dotato di porta a chiusura automatica, debbono avere pareti e pavimenti costruiti in materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile.

Ove i procedimenti di lavorazione lo richiedano, deve essere previsto un numero di lavabi, con comando non manuale dell'erogazione dell'acqua, facilmente raggiungibili dal luogo di lavorazione.

I gabinetti debbono essere in numero adeguato al personale addetto alla lavorazione: dotati di acqua corrente in quantità sufficiente e forniti di vaso a caduta di acqua, di lavabo con erogazione a comando non manuale (a pedale o con altri accorgimenti tecnici), con distributori di sapone liquido od in polvere e con asciugamani elettrici o con asciugamani

non riutilizzabili da cestinare dopo l'uso.

Gli spogliatoi devono essere forniti di armadietti individuali lavabili, disinfettabili e disinfezzabili, a doppio scomparto per il deposito, rispettivamente, degli indumenti personali e di quelli usati per il lavoro.

Le docce debbono essere di numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione ed al numero di persone addette alla lavorazione;

- e) di dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti, rispondenti alle esigenze dell'igiene sia per lo smaltimento delle acque di rifiuto industriale e delle acque luride, sia dei rifiuti solidi che debbono essere rimossi al più presto dalle aree e dai locali di lavorazione e confezionamento;
- f) di contenitori di rifiuti e immondizie, e ove necessario, di inceneritori od altri mezzi atti ad assicurare lo smaltimento dei rifiuti stessi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione in aree opportunamente protette.

I laboratori di produzione, preparazione e confezionamento annessi agli esercizi di vendita al dettaglio di sostanze alimentari destinate prevalentemente ad essere vendute nei predetti esercizi, ancorché muniti di attrezzature, impianti ed utensili in conformità alle prescrizioni contenute nei regolamenti locali d'igiene, devono adeguarsi alle disposizioni del presente articolo, in relazione alle effettive esigenze igieniche dell'attività svolta accertate di volta in volta dall'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 25.».

Nota all'articolo 38:

⁽⁵¹⁾ Vedasi nota 42.

Note all'articolo 40:

⁽⁵²⁾ L'articolo 1 del Regio Decreto 9 maggio 1929, n. 994 prevede quanto segue:

«Ricoveri degli animali e locali annessi.

1. Chiunque intenda aprire una vaccheria per la produzione del latte destinato al consumo diretto, deve fare domanda al podestà, indicando la esatta ubicazione della vaccheria, le principali caratteristiche dei locali che la costituiscono, il numero degli animali e la razza cui appartengono, nonché la

consistenza e le condizioni dei locali per l'abitazione del personale addetto alla vaccheria.

Il podestà fa eseguire dall'ufficiale sanitario e dal veterinario comunale, ognuno per la parte di sua competenza, un'ispezione per accertare le condizioni igieniche dei locali e lo stato sanitario del personale addetto e degli animali.

Fa, inoltre, accertare se i recipienti e gli utensili, da adibirsi alla raccolta e al trasporto del latte, corrispondono ai necessari requisiti di carattere igienico.

Degli accertamenti suddetti deve essere fatta relazione scritta, e, qualora essi siano favorevoli, il podestà rilascia l'autorizzazione richiesta.

Nei casi di consorzi o di altri enti legalmente costituiti per la produzione del latte di cui trattasi, la domanda può essere avanzata dal presidente del consorzio o dell'ente per conto dei singoli interessati.».

⁽⁵³⁾ L'articolo 14 della legge 30 aprile 1962, n. 283 prevede quanto segue:

«Il personale addetto alla presentazione, produzione, manipolazione e vendite di sostanze alimentari deve essere munito di apposito libretto di idoneità sanitaria rilasciato dall'ufficiale sanitario.

Esso è tenuto a sottoporsi a periodiche visite mediche di controllo e ad eventuali speciali misure profilattiche nei modi e termini stabiliti.

E' vietato assumere o mantenere in servizio per la produzione, preparazione, manipolazione e vendita di sostanze alimentari personale non munito del libretto di idoneità sanitaria.

I contravventori alla disposizione di cui al primo comma del presente articolo sono puniti con la sanzione amministrativa fino a lire 60.000, ed i contravventori alle disposizioni di cui al secondo comma con la sanzione amministrativa fino a lire 150.000.

Quest'ultima sanzione amministrativa si applica altresì a carico di chi, pur a conoscenza di essere affetto da manifestazioni di malattia infettiva diffusiva, continui ad attendere alla preparazione, produzione, manipolazione o vendita di sostanze alimentari.».