



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

---

## SERVIZIO AGRICOLTURA

### Ufficio Economia e Politica agraria

Via G.B. Trener, 3 – 38121 Trento

T +39 0461 495699 – 495906

F +39 0461 495763

pec serv.agricoltura@pec.provincia.tn.it

web [www.provincia.tn.it](http://www.provincia.tn.it)

Spettabili Operatori agrituristici

Spettabili Comuni della provincia di Trento

Spettabile Associazione Agriturismo Trentino

Spettabili Coldiretti, CIA, ACLI, Confagricoltura

S164/2025/10.15-2025-1/MAZ/SM/cf

Numero di protocollo associato al documento come metadato (DPCM 3.12.2013, art. 20). Verificare l'oggetto della PEC o i files allegati alla medesima. Data di registrazione inclusa nella segnatura di protocollo. Negli esemplari cartacei segnatura di protocollo in alto a destra (da citare nella risposta).

Oggetto: L.p. 30 ottobre 2019, n. 10 (legge provinciale sull'agriturismo 2019) e suo regolamento d'esecuzione. Comunicazione di modifiche regolamentari e degli obblighi minimi previsti dalla normativa.

Con la presente si comunica che con decreto del Presidente della Provincia 9 dicembre 2024, 21-27/Leg è stato modificato il regolamento d'esecuzione della L.P. 10/2019 che disciplina l'attività agrituristica. Le modifiche riguardano:

1. l'articolo 4 "Requisiti e criteri per la somministrazione dei pasti", con la riformulazione del comma 2;
2. la sostituzione della tabella 1 dell'Allegato A "Attività produttive e loro dimensioni minime" (vedasi allegati).

Ciò premesso si invitano le aziende agrituristiche che svolgono attività di somministrazione di pasti a riverificare il rispetto dei parametri dimensionali minimi indicati nella tabella 1 dell'Allegato A del regolamento.

Inoltre, ritenendo di fare cosa utile, si riportano di seguito gli obblighi a cui devono attenersi le aziende agrituristiche per non incorrere, a seguito di verifiche o attività di vigilanza, nelle relative sanzioni o sospensioni di attività previste dagli articoli 14 e 15 della L.p. 10/2019:

1. esporre al pubblico, in luogo ben visibile, la segnalazione certificata d'inizio attività e la lista dei prodotti, specificando quelli che non provengono né dall'azienda né da produttori agricoli trentini, dei servizi offerti con l'indicazione dei relativi prezzi, dei periodi e degli orari di apertura al pubblico nonché, all'esterno, il marchio agrituristico provinciale;
2. esporre, nel caso di attività di alloggio, sul materiale pubblicitario ed i siti aziendali, il Codice Identificativo Nazionale (CIN). Per ottenere il CIN è necessario collegarsi alla Banca Dati delle Strutture Ricettive mediante SPID o CIE al sito <https://bdsr.ministeroturismo.gov.it/> e seguire le relative istruzioni;

3. mantenere il rapporto di connessione tra le attività agricole e quelle agrituristiche;
4. esercitare le attività agrituristiche conformemente a quanto dichiarato nella segnalazione certificata d'inizio attività o nel provvedimento autorizzativo, con particolare riferimento alla tipologia dei servizi praticati, al numero di posti tavola, al numero di posti letto, alle giornate ed agli orari di apertura;
5. comunicare giornalmente l'arrivo delle persone alloggiate ai competenti organi di pubblica sicurezza in osservanza dell'articolo 109 del regio decreto 18 giugno 1931, n. 773 (Approvazione del testo unico delle leggi di pubblica sicurezza);
6. comunicare preventivamente al comune le eventuali variazioni apportate ai periodi e agli orari di apertura al pubblico, nonché ai prezzi per i servizi offerti;
7. garantire che le somministrazioni di pasti e le degustazioni di prodotti aziendali siano costituite in misura non inferiore al 20% del valore annuo da cibi e da bevande ottenuti dai prodotti aziendali nonché, in misura complessivamente non inferiore al 70% del valore annuo, da prodotti agricoli aziendali ed agricoli trentini. Il 100% dei formaggi, dei prodotti enologici ed ittici devono essere costituiti da prodotti espressione del territorio trentino (baccalà escluso). In caso di somministrazione delle sole prime colazioni tali % minime non si applicano, ma devono essere impiegati almeno 4 prodotti propri o di altre aziende agricole trentine. Si ricorda infine che le bevande alcoliche e superalcoliche possono essere offerte unicamente in correlazione con i pasti mentre è sempre consentita la somministrazione delle bevande prodotte o lavorate in azienda;
8. partecipare, con cadenza triennale, alle iniziative di formazione o aggiornamento professionale per la qualificazione dell'offerta agrituristica.

Infine, si invitano le aziende agrituristiche che svolgono attività in malga a verificare se le camere inserite nelle autorizzazioni/dia/scia sono realmente utilizzate a scopi turistici piuttosto che come dimora del personale. In quest'ultimo caso si sollecitano le imprese a presentare, al competente Comune, tramite lo sportello unico per la attività produttive, idonea scia stralciando tali camere.

Per chiarimenti ed informazioni aggiuntive può essere contatto l'Ufficio Economia e Politica agraria (tel. 0461/499463-494709).

Cordiali saluti.

LA SOSTITUTA DIRIGENTE  
- dott.ssa Stella Caden -

Questa nota, se trasmessa in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente, predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle regole tecniche (artt. 3 bis, c. 4 bis, e 71 D.Lgs. 82/2005). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D.Lgs. 39/1993).

#### **Art. 4 Requisiti e criteri per la somministrazione di alimenti**

1. L'attività di somministrazione di pasti e bevande tipici è consentita quando l'azienda agricola rispetta i requisiti minimi e le disposizioni di cui all'allegato A di questo regolamento.

2. Ai sensi dell'articolo 5, comma 3, della legge provinciale, l'operatore agrituristico assicura, nelle attività di somministrazione di pasti e bevande e di degustazione di prodotti aziendali, l'utilizzo di:

- a) prodotti alimentari costituiti da materie prime dell'azienda agricola e da prodotti ottenuti dall'utilizzo prevalente di tali materie prime mediante lavorazioni e trasformazioni all'interno o all'esterno dell'azienda agricola;
- b) prodotti alimentari trentini di altre aziende agricole trentine, nonché prodotti lavorati e prodotti trasformati ottenuti da prodotti agricoli trentini;
- c) *omissis (abrogata)*
- d) *omissis (abrogata)*

3. Fatto salvo quanto disposto dal comma 5, le somministrazioni di pasti e bevande tipici, compresa la somministrazione della prima colazione, e le degustazioni di prodotti aziendali sono costituite in misura complessivamente non inferiore al 70 per cento del valore annuo, dai prodotti indicati nel comma 2, lettere a) e b). I prodotti indicati nel comma 2, lettera a), costituiscono almeno il 20 per cento del valore annuo complessivo.

4. Fatto salvo quanto disposto dal comma 5, con riferimento ai formaggi, ai prodotti enologici e a quelli ittici, le somministrazioni di pasti e bevande tipici e le degustazioni dei prodotti aziendali sono costituite dal 100 per cento del valore annuo da prodotti espressione del territorio trentino e da prodotti ittici diversi che sono utilizzati per la preparazione di pietanze tipiche trentine.

5. Se l'operatore agrituristico svolge attività di ospitalità in alloggio con la somministrazione della sola prima colazione, rispetto a quest'ultima non si applicano i limiti minimi previsti dai commi 3 e 4 e devono essere utilizzati almeno quattro diversi prodotti tra quelli indicati nel comma 2, lettere a) e b).

6. Sono inoltre ricompresi nelle materie e nei prodotti previsti dal comma 2, lettera a):

- a) per i soci di cooperative agricole, i prodotti ad esse conferiti e riacquistati dai soci stessi;
- b) in caso di contratti di soccida, i prodotti ottenuti in qualità di soccidante nonché quelli prodotti in qualità di soccidario e poi venduti allo stesso dal soccidante;
- c) per le società tra imprese agricole o le cooperative di conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli, quelli prodotti dai soci e conferiti o fatturati dai soci alla società o alla cooperativa;
- d) le materie prime ottenute dall'imprenditore agricolo, nel rispetto della normativa igienico sanitaria vigente, e provenienti da prelievo faunistico o ittico sul territorio provinciale ai sensi della legge provinciale 9 dicembre 1991, n. 24 (legge provinciale sulla caccia) e della legge provinciale 12 dicembre 1978, n. 60 (legge provinciale sulla pesca) ovvero quelle da raccolta spontanea ai sensi della legge provinciale 23 maggio 2007, n. 11 (legge provinciale sulle foreste e sulla protezione della natura).

6 bis. Sono inoltre ricomprese nei prodotti previsti dal comma 2, lettera b), le materie prime acquisite dall'imprenditore agricolo, nel rispetto della normativa igienico sanitaria vigente, e provenienti da prelievo faunistico o ittico sul territorio provinciale ai sensi della legge provinciale sulla caccia 1991 e della legge provinciale sulla pesca 1978 o da raccolta spontanea ai sensi della legge provinciale sulle foreste e sulla protezione della natura 2007.

7. Fatto salvo che non siano prodotte dall'azienda agricola, non rientrano nel calcolo delle percentuali previste dal presente articolo le seguenti materie prime alimentari: acqua, caffè, cacao, tè, pepe, spezie, sale, zucchero, prodotti privati di glutine e additivi alimentari quali conservanti, antiossidanti, addensanti, gelificanti, stabilizzanti, emulsionanti, coloranti, esaltatori di sapidità, regolatori di acidità, agenti lievitanti e aromatizzanti.

8. La verifica del rispetto delle percentuali dei prodotti previste dai commi 3 e 4 è esercitata attraverso la verifica della documentazione fiscale o altra documentazione.

9. La somministrazione di pasti e bevande tipici, le degustazioni di prodotti aziendali e le colazioni possono essere effettuate anche in spazi all'aperto adeguatamente attrezzati adiacenti ai locali destinati all'attività agrituristica.

#### Note al testo

*Articolo così modificato dall'art. 1 del d.p.p. 9 dicembre 2024, 21-27/Leg; per una disposizione transitoria relativa a questa modificazione vedi l'art. 3 dello stesso d.p.p. 21-27/Leg del 1994.*

**Tabella 1 Attività produttive e loro dimensioni minime (articolo 4, comma 1)**

	Requisiti minimi
a) Bovini	3 UBA
b) Ovini e caprini	3 UBA
c) Suini da ingrasso	3 UBA
d) Avicunicoli	3 UBA
e) Equidi	3 UBA
f) Itticolo	mq 500
g) Elicicoltura	mq 500
h) Apicolo	30 arnie attive
i) Fruttivitecolo specializzato	mq 5.000
l) Orticolo specializzato in campo	mq 500
m) Orticolo specializzato in serra o tunnel (patata esclusa)	mq 250
n) Piccoli frutti in coltura specializzata	mq 750
o) Colture minori (castagno, noci, olivo, mais alimentare e altri cereali alimentari, ecc)	mq 2.500