

***BREVE GUIDA***

***ALLA LEGGE REGIONALE 22/01/2019 N. 1***

***“DISCIPLINA IN MATERIA DI AGRITURISMI”***

**LEGGE REGIONALE 22.1.2019 N.1**

**“RIORDINO DELLE NORME IN MATERIA DI AGRICOLTURA E DI SVILUPPO RURALE” ED IL REGOLAMENTO ATTUATIVO REGIONALE 25.7.2023 N.5**

**PREMESSA**

Con la presente guida intendiamo fornire informazioni – il più possibile esaustive seppure in forma schematica - in merito alla vigente normativa che regola l’apertura e lo svolgimento dell’attività agrituristica.

A tal fine, verrà analizzata la legge regionale del Piemonte n. 1/2019

sull’agriturismo e il Regolamento regionale recante le relative disposizioni attuative evidenziando, nel contempo, criticità e aspetti di maggiore importanza.

Verranno inoltre fornite indicazioni e linee guida che gli associati sono invitati a

seguire onde evitare di incorrere in pesanti sanzioni pecuniarie e amministrative che possono arrivare fino alla revoca dell’autorizzazione allo svolgimento dell’attività agrituristica.

**DEFINIZIONE DI AGRITURISMO**

L’agriturismo consiste in un’attività connessa a quella agricola, la quale deve sempre rimanere prevalente, mentre le attività agrituristiche sono le attività di ricezione e ospitalità esercitate dagli imprenditori agricoli, di cui all’art.2135 c.c, anche nella forma di società di capitali o di persone, oppure associati tra loro, attraverso l'utilizzo della propria azienda in rapporto di connessione con le attività di coltivazione del fondo, di silvicoltura e di allevamento di animali.

In particolare, nelle attività agrituristiche rientrano:

* ospitare in alloggi o in spazi aperti destinati alla sosta dei campeggiatori attrezzati con i servizi essenziali previsti dalle norme igienico-sanitarie;
* locare a uso turistico camere con l'eventuale prestazione del servizio di prima colazione, mezza pensione o pensione completa, la somministrazione di merende, l’organizzazione di attività ricreative, sportive e culturali;
* preparare e somministrare pasti e bevande;
* organizzare degustazioni di prodotti aziendali, inclusa la mescita di vini;
* organizzare attività ricreative, culturali, didattiche, divulgative e pedagogiche nel settore dell'educazione alimentare-ambientale o di pratica sportiva, escursionistiche e di ippoturismo, anche per mezzo di convenzioni con gli enti locali, finalizzate alla valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale.

**CRITERI E MODALITÀ’ DI VERIFICA DEL RAPPORTO DI PREVALENZA E CONNESSIONE**

Il rapporto di prevalenza e connessione tra azienda agricola e agrituristica è rilevabile attraverso:

* il fascicolo aziendale presente nel sistema informativo agricolo piemontese (SIAP)+ codice unico dell’attività agricola (CUAA) di riferimento aziendale + codice ATECO secondario;
* la relazione sull’attività agrituristica compilata in via telematica sul sito www.sistemapiemonte.it, che contiene:

1. l'attività agricola e la consistenza della produzione aziendale**;**
2. l'attività agrituristica**;**
3. le strutture edilizie presenti nelle unità tecnico-economiche (UTE) all'interno delle quali si realizza l'attività agricola e l'attività agrituristica**;**
4. il numero massimo di coperti in relazione alle strutture di cui alla lettera c)**;**
5. la modalità scelta e la relativa previsione per determinare la prevalenza dell'attività agricola**;**
6. l'ulteriore e diversa condizione da quella scelta relativamente al requisito della prevalenza dell'attività agricola**;**

**CRITERI E LIMITI DELL’ATTIVITÀ’ AGRITURISTICA**

La preparazione dei cibi e delle bevande somministrate, anche con servizio di asporto o consegna a domicilio, deve avvenire impiegando le materia prime nelle seguenti percentuali:

1. prodotto proprio dell'azienda agricola in misura non inferiore al 25 per cento.

Negli alloggi agrituristici possono essere somministrati, limitatamente alle persone alloggiate e alle sole prime colazioni, cibi e bevande anche non costituiti da prodotti propri dell'azienda agricola purché per l'80 per cento del costo totale sia di origine agricola piemontese.

**b.**  prodotto proveniente dalla produzione di aziende agricole, singole o associate, operanti nel territorio della Regione il cui costo, sommato a quello di cui alla lettera a), non sia inferiore all’85 per cento;

**c.** eventuale prodotto proveniente, prioritariamente, da artigiani alimentari piemontesi o dalla produzione di aziende agricole di zone omogenee contigue di regioni limitrofe in misura non superiore al 15 per cento.

**d.**  per il completamento delle pietanze da somministrare sono consentiti l'utilizzo di ingredienti complementari non ottenibili in Piemonte, nonché la somministrazione di prodotti, tipicamente di largo consumo, di uso comune dell'ospitalità tradizionale.

Il rispetto di questi limiti si evince dal controllo delle fatture emesse dalla medesima impresa agricola oppure da altre aziende agricole, singole o associate e artigianali da cui l’azienda agricola acquista le materie prime.

Il calcolo delle percentuali, di cui sopra, tiene conto anche di eventuali rimanenze e scorte di magazzino al 31 dicembre di ogni anno, ma non del costo sostenuto per l’acquisto degli alimenti.

**ATTENZIONE:**

Nel concetto di prodotto proprio rientra anche quello derivante da cooperative agricole piemontesi o da zone omogenee contigue di regioni limitrofe, a cui l'impresa agricola conferisce la propria produzione, nonché quello derivante dall'attività di soccida nell'ambito del rapporto tra soccidante e soccidario.

Nel caso di preparazione di diete speciali riconducibili a motivi di salute è consentito l'utilizzo di prodotti in deroga alle lettere a), b), c) d) per un quantitativo non superiore al 10 per cento del costo totale.

L’attività agricola deve rimanere prevalente rispetto all’attività agrituristica sulla base del tempo di lavoro impiegato e del reddito ottenuto nello svolgimento di codesta attività.

**CALCOLO DELLA PREVALENZA DELL’ATTIVITÀ’ AGRICOLA**

Le informazioni per la valutazione della produzione standard sono dedotte dal fascicolo aziendale presente nel sistema informativo agricolo piemontese (SIAP) sulla base delle colture e gli allevamenti praticati e in base ad apposita tabella, sotto allegata, che mette in relazione il tempo/lavoro occupato nell’attività agricola e in quella agrituristica.

Qualora, per cause di forza maggiore dovute a calamità atmosferiche, fitopatie o epizoozie, accertate dalla struttura regionale competente per materia, non sia possibile rispettare il valore della produzione standard, sono prese come riferimento le due annualità precedenti.

| ATTIVITA’ | UNITA’ DI MISURA | TEMPO LAVORO |
| --- | --- | --- |
| **Pernottamento (sia in camera sia in alloggio)** | Posto letto | 10 giornate |
| **Pernottamento e prima colazione** | Posto letto | 12 giornate |
| **Mezza pensione** | Posto letto | 15 giornate |
| **Pensione completa** | Posto letto | 17 giornate |
| **Somministrazione pasti e bevande** | Pasto | 0,04 giornate  (pari a 20 min ogni pasto) |
| **Agricampeggio** | Piazzola | 4 giornate |
| **Attività didattico-ricreativa** | Attività svolta | 1 giornata + 10% per le attività promozionale e organizzative |
| **Ippoturismo** | Cavallo di proprietà | 10 giornate ogni cavallo |
| **Onoterapia** | Asino/mulo di proprietà | 20 giornate ogni asino/mulo |
| **Degustazione organizzata di prodotti aziendali** | Pasto | 0,04 giornate  (pari a 20 min ogni pasto) |

La seguente tabella contiene i valori parametrici utili per l’accertamento del rapporto di prevalenza,

riferiti ad un agriturismo di medie dimensioni , riferite al posto letto, pasto, piazzola e altre attività

didattico ricreative, prescindendo dalla effettiva presenza degli ospiti, ipotizzando un coefficiente di

fruizione (posto letto/piazzola) del 100% con apertura annuale.

I seguenti valori, ad esclusione di quello riferito alla somministrazione del pasto, possono essere abbattuti dall’imprenditore agricolo, ma l’abbattimento deve essere motivato in base alla stagionalità del periodo di apertura e delle presenze previste ed effettive.

* **tempo lavoro**= è riferito all’attività agrituristica ed è espresso in una giornata lavorativa pari a 8 ore.
* **posto letto**-**piazzola**= termini che indicano le unità autorizzate dall’autorità competente.
* **pasto**= indica i coperti effettivamente effettuati in base a una media dell’ultimo triennio ed un’eventuale stima motivata per l’anno in corso o per le imprese di nuova costituzione in una stima di quelli che l’imprenditore ritiene di effettuare nell’arco dell’anno.

**CARATTERISTICHE E LOCALIZZAZIONE DEI FABBRICATI ADIBITI AD AGRITURISMO**

Per lo svolgimento di attività agrituristiche possono essere utilizzati:

1. i fabbricati rurali, o parti di essi, dotati di certificato di agibilità ed esistenti sul fondo da almeno tre anni alla data di presentazione della SCIA o della richiesta di variazione dell'attività esistente, con iniziale destinazione d'uso agricolo e non più necessari alla conduzione del fondo;
2. i fabbricati rurali, o parte di essi, esistenti sul fondo alla data di presentazione della SCIA, edificati in origine per uso agricolo, la cui destinazione d'uso è stata modificata in altri usi nel corso degli ultimi cinque anni;
3. gli edifici posti all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa agricola per l'organizzazione delle attività ricreative, culturali, didattiche, divulgative, pedagogiche volte alla valorizzazione del territorio e del patrimonio rurale;
4. gli spazi all'aperto per l'insediamento temporaneo di mezzi o allestimenti mobili di pernottamento nella disponibilità dell'azienda agrituristica e nel rispetto dei requisiti tecnico-edilizi, igienico-sanitari e di sicurezza;
5. gli spazi esterni, quali aree pertinenziali alla struttura aziendale site nel fondo medesimo, per eventuali attività di somministrazione e consumo anche di spuntini e merende;

L’imprenditore agricolo che svolge la propria attività in un fondo privo di fabbricati adattabili all'uso agrituristico può utilizzare i locali della sua abitazione, anche se ubicati al di fuori del perimetro urbano oppure altri fabbricati già esistenti sul fondo, purché sia garantita la conservazione della ruralità e siano collocati nello stesso comune o in comuni limitrofi e, più precisamente, in:

* comuni di area montana e collinare così come individuati con appositi provvedimenti delle strutture regionali competenti in materia, con popolazione inferiore a 5.000 abitanti;
* comuni di area di pianura con popolazione inferiore a ottomila abitanti;

La capacità ricettiva non può essere superiore a 35 posti letto, di cui 10 destinati a bambini di età inferiore a dodici anni.

Il comune può consentire, in alternativa ai posti letto, l'elevazione del numero di tende o caravan fino ad un massimo di 10, per non più di 30 persone, previa verifica che l'azienda agricola abbia un'estensione territoriale e caratteristiche adeguate per ospitarle.

L’abitazione dell’imprenditore agricolo e le strutture agrituristiche devono rispettare i requisiti tecnici, igienico-sanitari e di sicurezza stabiliti dall’art. 32 della legge regionale 22 gennaio 2019 e, per quanto concerne i locali destinati alla somministrazione degli alimenti e bevande, i requisiti stabiliti in materia dai provvedimenti di Giunta regionale.

Le camere e le unità abitative devono disporre di 1 wc ogni 10 persone, 1 bagno/doccia ogni 12 persone, 1 lavabo ogni 6 persone, comprese le persone appartenenti al nucleo familiare e conviventi.

Il comune, in cui ha sede l’agriturismo, può consentire specifiche deroghe quando si dimostri l’impossibilità tecnica di abbattere le barriere architettoniche, in relazione agli elementi strutturali, architettonici e paesistico-ambientali dell’immobile.

**REQUISITI TECNICO-EDILIZI, IGIENICO-SANITARI E DI SICUREZZA**

Al fine di garantire migliori standard per le aziende agrituristiche di maggiori dimensioni e di nuova apertura, in materia di eliminazione delle barriere architettoniche:

1. gli spazi comuni destinati all'attività devono essere accessibili anche ricorrendo ad opere provvisionali e dotati di servizi igienici per disabili;
2. le strutture agrituristiche con un numero superiore a 10 posti letto devono essere dotate di almeno una camera accessibile e di servizio igienico per disabili;
3. le strutture agrituristiche con un numero superiore a 25 posti letto devono essere dotate di almeno due camere accessibili e di sevizi igienici per disabili;

La superficie delle singole piazzole per l'ospitalità in spazi aperti a favore di turisti muniti di propri mezzi mobili di pernottamento deve essere di almeno 60 metri quadrati.

La sistemazione delle piazzole avviene nel rispetto delle seguenti condizioni:

* organicità con le caratteristiche orografiche e vegetazionali del paesaggio;
* dotazione di un efficiente drenaggio e limitazione nella formazione di polvere, anche tramite inerbimento del terreno o utilizzo di materiali compatibili con l'ambiente rurale;
* ombreggiamento, anche parziale, della piazzola con alberi o con apposite coperture realizzate con materiali naturali;
* dotazione di un impianto igienico-sanitario atto ad accogliere i residui organici e le acque chiare e luride raccolte negli appositi impianti interni degli autocaravan;
* rispetto delle normative vigenti in materia urbanistica, edilizia, tutela dei beni culturali e del paesaggio e ambientale;

**SOMMINISTRAZIONE E RICETTIVITÀ’ IN AGRITURISMO**

Fatti salvi i provvedimenti in materia sanitaria adottati dalla Giunta regionale, è ammessa la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande nelle strutture agrituristiche, anche quelle destinate all’asporto o alla consegna a domicilio, negli spazi esterni o in aree pertinenziali della struttura aziendale site nel fondo medesimo, che presentano idonee condizioni igienico-sanitarie e dotazioni adeguate, nonché negli insediamenti temporanei.

Negli spazi o aree esterne di pertinenza dell'azienda agrituristica è consentita l'attività di somministrazione di spuntini o merende preparati dall'azienda stessa.

Nelle aziende agrituristiche, che abbiano un massimo di 10 posti letto, è consentito l'uso di una cucina per gli ospiti qualora sia disponibile uno spazio adeguato da destinare a spazio comune per il consumo dei pasti. In tal caso, la cucina si dota dei requisiti previsti dalla normativa vigente e dai regolamenti edilizi e di igiene per i locali ad uso abitativo.

**PISCINE**

La piscina è un luogo privato ad uso collettivo riservato ai soli ospiti che fruiscono delle attività agrituristiche.

Il responsabile della piscina è l'imprenditore agricolo o altro soggetto da lui incaricato, il quale vigila sul rispetto delle condizioni di sicurezza e dei requisiti igienico-ambientali, nonché sul corretto funzionamento dell'impianto e provvede:

1. allanomina dell'addetto agli impianti tecnici e dell'assistente ai bagnanti;
2. alla elaborazione, attuazione e aggiornamento delle attività programmate dal piano di autocontrollo, compresa l'esecuzione dei controlli analitici dell'acqua in vasca per i parametri e i valori stabiliti dall’Accordo Stato-Regioni del 16 gennaio 2003;
3. a vigilare sulle mansioni dei collaboratori terzi ai quali siano stati eventualmente affidati gli interventi previsti dal piano di autocontrollo;
4. alla conservazione e messa a disposizione per i controlli dell'ASL del piano di autocontrollo e dei registri di vasca per un periodo minimo di due anni;
5. alla pulizia e alla sanificazione della vasca e delle aree ad essa pertinenti;
6. al libero accesso, per i controlli esterni, alle ASL e agli altri organi di vigilanza;
7. al rispetto del regolamento d'uso della piscina da parte degli ospiti;

Il responsabile della piscina garantisce, inoltre, la presenza o la pronta reperibilità sua o di un suo delegato durante l'orario di apertura della piscina al pubblico.

L'imprenditore agricolo può assumere personalmente l'incarico di addetto agli impianti tecnici e di assistente ai bagnanti purché in possesso delle abilitazioni e delle competenze necessarie.

La presenza dell'assistente ai bagnanti non è obbligatoria quando sussistano contemporaneamente le seguenti condizioni:

* vasche con superficie inferiore o uguale a 100 metri quadrati e profondità massima dell'acqua inferiore o uguale a 1,40 metri;
* presenza del personale addetto al primo soccorso, debitamente formato secondo quanto prevede la normativa vigente, disponibile durante le ore di apertura della piscina;

Il regolamento d'uso interno deve essere affisso all'ingresso della piscina e deve indicare:

* l’obbligo di accompagnamento di minori di 12 anni da parte di una persona maggiorenne, in assenza dell'assistente ai bagnanti;
* la profondità della vasca e gli eventuali punti della vasca a profondità ridotta;
* il divieto di fare tuffi;
* la raccomandazione di non bagnarsi per almeno tre ore dopo il consumo di un pasto;
* l’obbligo di doccia e pediluvio prima di bagnarsi;
* l’obbligo di utilizzare ciabatte di materiale plastico nell'area circostante la vasca;
* l’ubicazione più vicina dei servizi igienici;
* gli orari di accesso in piscina;
* il nominativo e i recapiti telefonici del responsabile della piscina;
* il numero telefonico per chiamate di pronto soccorso sanitario.

L’ingresso della piscina deve essere costituito da un apposito cancello, mentre l’area piscina deve essere delimitata da una recinzione alta almeno 1.20 metri, che può consistere anche in siepi o in filari di piante sempreverdi.

Le attività e i servizi completamenti sono attività mirate alla cura, al benessere e alla salute del corpo, finalizzate in via esclusiva a garantire un più elevato livello di comfort e di relax agli ospiti, fornendo loro servizi dedicati quali piscine, palestre, centri benessere, saune e similari.

I destinatari sono i soli ospiti dell’agriturismo/ORF, a meno che non generino un corrispettivo autonomo rispetto alle attività agrituristiche.

**FIGURE PROFESSIONALI**

Sono considerati lavoratori agricoli ai fini della disciplina previdenziale, assicurativa e fiscale l’imprenditore agricolo e i familiari, nonché i lavoratori dipendenti dell’azienda agricola, delle cooperative e delle società agricole che prestano la loro attività a tempo indeterminato, determinato, parziale e occasionale nel rispetto della normativa vigente in materia di lavoro e occupazione.

L’imprenditore agricolo può adottare figure professionali esterne per le attività agrituristiche e i servizi completamenti.

**MODALITA’ DI APERTURA**

L'attività agrituristica si svolge con una delle seguenti modalità:

**a) annuale:** per periodi non inferiori a 9 mesi, anche non continuativi, nell'arco dell'anno solare;

**b) stagionale:** per periodi non inferiori a 90 giorni nell'arco dell'anno solare;

**c)**nei fine settimana e nei giorni festivi e prefestivi infrasettimanali;

**d)**solo in occasione di particolari eventi e manifestazioni di rilevanza locale;

L’apertura occasionale non è consentita se l’imprenditore agricolo percepisce agevolazioni economiche o finanziamenti comunitari, nazionali o regionali finalizzati all’esercizio dell’attività agrituristica.

**CLASSIFICAZIONE E MARCHIO FOTOGRAFICO**

Le aziende agrituristiche sono classificate dalla Regione con un marchio grafico in base a standards qualitativi minimi obbligatori secondo i parametri omogenei definiti in materia dal Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali.

**ESERCIZIO DELL’OSPTITALITA’ RURALE FAMILIARE (ORF)**

L'ospitalità rurale familiare è esercitata dall'imprenditore agricolo professionale (IAP), dai coltivatori diretti e dai suoi familiari, mentre è escluso il personale esterno.

La ricettività e la somministrazione di pasti è limitata ad un massimo di 10 persone al giorno.

Le aziende agricole che svolgono questa attività offrono ai propri ospiti il servizio minimo di pernottamento con prima colazione essendo configurabili, come tipologia ricettiva, a quella di un B&B, ma con la differenza che sono localizzati in zone rurali.

E’ consentito fornire il servizio di somministrazione alimenti e bevande ai pasti, nonché di degustazione dei prodotti agroalimentari regionali, quale servizio eventuale aggiuntivo.

Tali servizi vengono svolti esclusivamente nella parte abitativa del fabbricato rurale che coincide con l’abitazione del titolare dell’attività.

L’attività può essere svolta in alternativa a quella agrituristica, con carattere saltuario e non continuativo fino ad un massimo di 270 giorni nell'arco dell'anno solare.

Ai fini dell'attività di ospitalità rurale familiare, l'attività agricola é considerata già prevalente.

Si applicano le disposizioni vigenti in materia agrituristica, per quanto compatibili, ad esclusione delle procedure per il logo distintivo.

I requisiti igienico-sanitari ed urbanistici sono gli stessi delle abitazioni rurali.

Per lo svolgimento dell'attività è necessario il possesso della certificazione di conformità edilizia ed agibilità o della dichiarazione di conformità di un professionista abilitato.

**CARATTERISTICHE DEI SERVIZI TURISTICI OFFERTI PER LA DENOMINAZIONE AGGIUNTIVA DI “POSTO TAPPA”**

Le strutture ricettive agrituristiche e di ospitalità rurale familiare possono ottenere la denominazione aggiuntiva di “posto tappa” se posseggono i seguenti requisiti:

**a)**sono ubicate nelle località costituenti tappa di un itinerario o comunque lungo il tracciato percorribile in non oltre trenta minuti di cammino dall'itinerario stesso;

**b)**sono parte di una rete di strutture ricettive, agrituristiche o di ospitalità rurale familiare, costituite in forma associativa per la gestione del servizio di "posto tappa" e di altri servizi connessi alla frequentazione di un itinerario riconosciuto come tale dalla Regione Piemonte;

**c)**si avvalgono di personale addetto al ricevimento o di personale del proprio nucleo familiare, che comprende almeno una lingua ufficiale dell'Unione europea, oltre alla lingua italiana, e possiede una conoscenza minima degli aspetti geografici locali, con particolare riguardo allo sviluppo, alle caratteristiche dell'itinerario e, per quanto possibile, alle condizioni di percorribilità, nonché nozioni necessarie per un intervento di primo soccorso;

**d)**riservano nell'ambito della propria disponibilità ricettiva un numero minimo di posti letto tale da garantire ospitalità per non più di due notti agli escursionisti.

Le strutture ricettive devono, inoltre, garantire agli escursionisti:

* un trattamento minimo di ristoro anche fuori dagli orari previsti per la somministrazione dei pasti e all'interno della struttura è altresì consentito, sotto la responsabilità dell'ospite, ai fini della sicurezza alimentare, il consumo autonomo di propri pasti freddi;
* un servizio, anche non assistito, di prima colazione;
* un servizio di ricovero ed eventuale manutenzione di biciclette in caso di fruizione cicloturistica dell'itinerario;
* materiale informativo in varie lingue relativo all'itinerario in generale e alle attrattive della località;

**LINEE GUIDA PER L’ATTRIBUZIONE DELLA CLASSIFICAZIONE DI AGRITURISMO**

Questa classificazione consente di dare al pubblico un’idea complessiva del livello di comfort, della varietà di servizi e della qualità del contesto ambientale che ciascuna struttura è in grado di offrire.

Le categorie di classificazione sono cinque e si esprimono in girasoli.

La procedura di classificazione prevede un’autodichiarazione da parte dell’azienda agricola mediante la compilazione di un modulo. Successivamente, gli uffici comunali competenti provvederanno al controllo.

Le cinque categorie che permettono di ottenere i “girasoli” sono:

**Categoria 1:** Azienda che offre soltanto le attrezzature e i servizi minimi previsti dalla legge in condizioni di necessaria igiene e funzionalità.

**Categoria 2:** Azienda che offre, in forma semplice, attrezzature e servizi oltre il minimo previsto dalla legge in un contesto organizzativo e paesaggistico-ambientale che offre caratteristiche superiori all’ordinario.

**Categoria 3:** Azienda “media” che offre, con alcune rifiniture organizzative o qualità strutturali, attrezzature e servizi che evidenzino anche la caratterizzazione agricola e naturalistica dell'accoglienza, in un contesto paesaggistico-ambientale di buona qualità.

**Categoria 4:** Azienda che cura armonicamente il comfort e la caratterizzazione agricola e naturalistica dell'accoglienza, mettendo a disposizione dell'ospite un complesso di attrezzature e servizi di livello elevato in un contesto paesaggistico-ambientale eccellente.

**Categoria 5:** Azienda che, oltre ai requisiti propri della categoria 4, presenti particolari eccellenze nella prestazione dei servizi, nelle peculiarità del contesto paesaggistico-ambientale e nella evidenza della caratterizzazione agricola e naturalistica dell’ospitalità.

I requisiti che devono essere compilati dall’imprenditore agricolo riguardano:

1. **contesto aziendale e paesaggistico=requisito generale**
2. **requisiti generali e di gestione=requisito generale**
3. **Servizi e dotazioni degli alloggi;**
4. **Servizi e dotazioni dell’agricampeggio;**
5. **Servizi di ristorazione e somministrazione;**
6. **Servizi ed attività ricreative e complementari=requisito generale**
7. **Attività agricole e di produzione tipica=requisito generale**

Questi requisiti danno un punteggio da 0.5 a 5 e consentono l’accesso alla categoria da 2 a 5 girasoli, mentre per accedere dalla categoria 3 in su è necessaria anche la presenza di una quota di requisiti speciali, appositamente individuati nell’allegato A, consultabile accedendo al seguente link

**<http://www.cr.piemonte.it/arianna/dwd/regolamenti/R2023005/R2023005A20230811.pdf>**

**Punteggio minimo per la categoria 1:**

È attribuibile con la trasmissione della SCIA per l’attività agrituristica.

**Punteggio minimo per attribuzione categoria 2:**

| **REQUISITI** | **PUNTEGGIO MINIMO** |
| --- | --- |
| generali (1-2-6-7) | 12 |
| alloggio | 4 |
| campeggio | 4 |
| ristorazione | 6 |

**Punteggio minimo per attribuzione categoria 3:**

| **REQUISITI** | **PUNTEGGIO MINIMO** |
| --- | --- |
| generali (1-2-6-7) | 24 |
| alloggio | 8 |
| campeggio | 8 |
| ristorazione | 12 |

E' obbligatorio il requisito speciale 3.4.= "tutte le camere sono dotate di servizi igienici privati completi; tutti gli appartamenti sono dotati di almeno un sevizio igienico completo ogni due camere da letto”

**Punteggio minimo per attribuzione categoria 4:**

| **REQUISITI** | **PUNTEGGIO MINIMO** | **PUNTEGGIO MINIMO REQ. SPECIALI** |
| --- | --- | --- |
| generali (1-2-6-7) | 35 | 8 |
| alloggio | 12 | 3 |
| campeggio | 12 | 3 |
| ristorazione | 16 | 3 |

Sono richiesti almeno 17 requisiti speciali

| **REQUISITI** | **PUNTEGGIO MINIMO** | **PUNTEGGIO MINIMO REQ. SPECIALI** |
| --- | --- | --- |
| generali (1-2-6-7) | 50 | 10 |
| alloggio | 15 | 4 |
| campeggio | 15 | 4 |
| ristorazione | 20 | 4 |

Sono richiesti almeno 22 requisiti speciali

**IL MARCHIO GRAFICO**

Il marchio grafico “Agriturismo Italia” è adottato dalla Regione Piemonte ed è concesso alle aziende agrituristiche che esercitano l’attività secondo i requisiti e le procedure amministrative di cui sopra.

Le aziende agrituristiche utilizzatrici del marchio grafico sono riportate in un elenco ufficiale

aggiornato e aperto alla consultazione pubblica on line sul sito regionale www.regione.piemonte.it e

nel Repertorio nazionale dell’agriturismo nell’apposita sezione dedicata del sito

www.agriturismo.italia.gov.it.

Soltanto le aziende agrituristiche che offrono servizio di pernottamento e soggiorno in camere o alloggio, sono assoggettate a classificazione.

Le uniche sezioni tematiche che potranno eventualmente essere assenti e non compilate dall’imprenditore agricolo sono le sezioni 4 e 5 denominate “agricampeggio” e “ristorazione”.

In assenza del servizio di alloggio e pernottamento, all’azienda agrituristica verrà attribuito il solo marchio grafico o segno distintivo senza alcuna indicazione dei girasoli.

**LINEE GUIDA PER L’ATTRIBUZIONE DELLA CLASSIFICAZIONE DELL’ATTIVITÀ’ DI OSPITALITÀ’ RURALE FAMILIARE**

Questa classificazione consente di dare al pubblico un’idea complessiva del livello di comfort, della varietà di servizi e della qualità del contesto ambientale che ciascuna struttura è in grado di offrire.

Le categorie di classificazione sono tre e si esprimono in spighe.

La procedura di classificazione prevede un’autodichiarazione da parte dell’azienda agricola mediante la compilazione di un modulo. Successivamente, gli uffici comunali competenti provvederanno al controllo.

Le tre categorie che permettono di ottenere le “spighe” sono:

**Categoria 1:** Azienda che offre soltanto le attrezzature e i servizi minimi in condizioni di necessaria igiene e funzionalità;

**Categoria 2:** Azienda che offre attrezzature e servizi, in un contesto organizzativo e paesaggistico-ambientale secondo caratteristiche superiori all’ordinario;

**Categoria 3:** Azienda che offre, con alcune rifiniture organizzative o qualità strutturali, attrezzature e servizi che evidenzino anche la caratterizzazione agricola e naturalistica dell'accoglienza, in un contesto paesaggistico-ambientale di buona qualità e con un livello elevato di comfort;

I requisiti sono suddivisi in:

1. **Contesto aziendale, produttivo e paesaggistico**
2. **Servizi di accoglienza e di gestione**
3. **Servizi e dotazioni delle camere e dei bagni**
4. **Servizio di somministrazione alimenti e bevande e degustazione**
5. **Servizi e dotazioni della struttura ed attività aggiuntive**

La singola categoria è composta da requisiti minimi, aggiuntivi e opzionali disciplinati dalla tabella sottostante.

**Categoria 1:** l’azienda deve possedere tutti i requisiti minimi indicati nelle cinque sezioni tematiche 1-2-3-4 (almeno la voce 4.1)-5.

Il possesso eventuale di requisiti opzionali non concorre all’accesso nelle categorie superiori.

**Categoria 2:** l’azienda deve possedere i requisiti minimi della categoria (1)+tutti i requisiti aggiuntivi validi per l’accesso alla categoria (2).

Il possesso eventuale di requisiti opzionali non concorre all’accesso nella categoria superiore.

**Categoria 3:** l’azienda deve possedere i requisiti minimi della categoria (1) + tutti i requisiti aggiuntivi della categoria (2) + nonché tutti i requisiti aggiuntivi validi per l’accesso alla categoria (3).

Il possesso eventuale di requisiti opzionali non è significativo ai fini della classificazione.

I requisiti aggiuntivi richiesti sono consultabili all’allegato D al seguente link di riferimento

**<http://www.cr.piemonte.it/arianna/dwd/regolamenti/R2023005/R2023005D20230811.pdf>**

| **REQUISITI** | **1°CATEGORIA** | **2°CATEGORIA** | **3°CATEGORIA** |
| --- | --- | --- | --- |
| **1. Contesto aziendale e produttivo e**  **paesaggistico** | 2 requisiti | 2+3 requisiti | 2+3+1 requisito |
| **2. Servizi di accoglienza e di gestione** | 3 requisiti | 3+2 requisiti | 3+2+1 requisito |
| **3. Servizi e dotazioni delle camere e dei bagni** | 3 requisiti | 3+2 requisiti | 3+2+2 requisiti |
| **4. Servizio di somministrazione alimenti e bevande e degustazione** | 1 requisito | 1+2 requisiti | 1+2+2 requisiti |
| **5. Servizi e dotazioni della struttura ed attività aggiuntive** | 1 requisito | 1+1 requisiti | 1+1+6 requisiti |
| **TOTALE REQUISITI** | **10 requisiti** | **20 requisiti** | **32 requisiti** |

**LINEE GUIDA PER L’ATTRIBUZIONE DEL LOGO DISTINTIVO E PER LA DENOMINAZIONE AGGIUNTIVA DI “POSTO TAPPA”**

Il logo di “posto tappa” è adottato dalla Regione Piemonte ed è concesso alle aziende agricole che esercitano attività agrituristica e di ospitalità rurale familiare che offrono servizio di “posto tappa” a supporto della frequentazione degli itinerari turistici riconosciuti.

Le aziende per potere usufruire del seguente logo devono sottoscrivere un’autocertificazione.

Le strutture, inoltre, devono segnalare la presenza del posto tappa con cartelli indicatori o pannelli informativi per assicurare l’agevole individuazione della struttura nel tratto di percorso tra l’itinerario e la struttura stessa nel rispetto delle prescrizioni vigenti oppure su portali web informativi turistici o con brochure.

Il logo deve rispettare i requisiti grafici dell’allegato C consultabile accedendo al seguente link

**<http://www.cr.piemonte.it/arianna/dwd/regolamenti/R2023005/R2023005C20230811.pdf>**

**LA MODULISTICA**

1. Scheda anagrafica
2. Scia di apertura - Agriturismo + ORF

Gli agriturismi +ORF hanno anche **obblighi di comunicazione** con le seguenti tempistiche:

* comunicazione giornaliera, alla questura del luogo, delle persone alloggiate presso la struttura agrituristica per fini di pubblica sicurezza;
* comunicazione mensile, gli enti provinciali o altri soggetti cui sono state conferite le relative funzioni, entro il giorno 10 del mese successivo, del movimento dei flussi turistici per le finalità statistiche;
* comunicazione annuale, all’agenzia di accoglienza e promozione turistica (ATL) competente, delle caratteristiche e dei prezzi da applicare nella struttura per l’anno successivo;

La copia della SCIA, corredata della ricevuta comprovante l’avvenuta presentazione, deve essere esposta in locali visibili all’ospite.

La SCIA è subordinata al possesso dei requisiti di pubblica sicurezza ai sensi del regio decreto 773/1931, prevenzioni incendi ai sensi del decreto Ministero Interno 9.4.1994 e del D.P.R 151/2011.

1. Comunicazione di cessazione o sospensione attività
2. Comunicazione prezzi e periodi di apertura - Agriturismo
3. Modulo classificazione (girasoli) - Agriturismo
4. Modulo tabella prezzi - ORF
5. Cartellini prezzi - Agriturismo/ORF

Essi devono essere esposti nella camera, nell’alloggio o in altro luogo di prestazione dei servizi agrituristici.

1. Relazione sull’attività agrituristica
2. Modello concessione e uso logo - Agriturismo/ORF
3. Logo - Posto Tappa
4. Modello notifica sanitaria alimentare
5. Comunicazione dei dati relativi all'impresa alimentare
6. Nota informativa privacy

**Link di riferimento modulistica:**

<https://www.regione.piemonte.it/web/temi/cultura-turismo-sport/turismo/offerta-ricettiva/agriturismo>