

Decreto del Presidente della Giunta Regionale, 1 marzo 2016, n. 1/R.

Regolamento regionale recante: "Disposizioni regionali relative all'esercizio e alla funzionalità delle attività agrituristiche e dell'ospitalità rurale familiare in attuazione dell'articolo 14 della legge regionale 23 febbraio 2015, n. 2 (Nuove disposizioni in materia di agriturismo)".

IL PRESIDENTE DELLA GIUNTA REGIONALE

Visto l'articolo 121 della Costituzione (come modificato dalla legge costituzionale 22 novembre 1999, n. 1);

Visti gli articoli 27 e 51 dello Statuto della Regione Piemonte;

Vista la legge regionale 23 febbraio 2015, n. 2;

Vista la deliberazione della Giunta regionale n. 33-2984 del 29 febbraio 2016

emana

il seguente regolamento:

Regolamento regionale recante: "Disposizioni regionali relative all'esercizio e alla funzionalità delle attività agrituristiche e dell'ospitalità rurale familiare in attuazione dell'articolo 14 della legge regionale 23 febbraio 2015, n. 2 (Nuove disposizioni in materia di agriturismo)".

Art. 1.

(Finalità)

1. Il presente regolamento detta disposizioni di attuazione della disciplina delle attività agrituristiche e di ospitalità rurale familiare, ai sensi dell'articolo 14 della legge regionale 23 febbraio 2015, n. 2 (Nuove disposizioni in materia di agriturismo).

Art. 2.

(Rapporto di prevalenza e connessione tra attività agricola e attività agrituristiche)

1. La tabella relativa al calcolo del tempo dedicato all'attività agricola e agrituristiche di cui all'articolo 4, comma 2, lettera a), della l.r. 2/2015, è riportata nell'allegato C del presente regolamento.

2. Il valore della produzione standard ai sensi del Regolamento (CE) n. 1198/2014, è deducibile dal fascicolo aziendale presente nel Sistema Informativo Agricolo Piemontese (SIAP).

3. Qualora, per cause di forza maggiore dovute a calamità atmosferiche, fitopatie o epizootie, accertate dalla struttura regionale competente per materia, non sia possibile rispettare il valore di cui al comma 2, sono prese come riferimento le due annualità precedenti.

4. Qualora il valore della produzione standard deducibile dal fascicolo aziendale sia inferiore al fatturato, l'azienda agricola può indicare il fatturato con l'obbligo di dimostrarne l'entità.

Art. 3.

(Criteri e modalità di verifica del rapporto di prevalenza e connessione)

1. L'attività agrituristica esercitata ai sensi della l.r. 2/2015, nonché dal presente regolamento, é rilevata dal fascicolo aziendale presente nel Sistema Informativo Agricolo Piemontese (SIAP) attraverso il codice unico dell'attività agricola (CUAA) di riferimento aziendale ed il codice ATECO principale e secondario.
2. La tenuta e l'aggiornamento del fascicolo aziendale sono necessari ai fini della verifica del rapporto di prevalenza e di connessione tra azienda agricola e azienda agrituristica.
3. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 5 della l.r. 2/2015, il rapporto di prevalenza e connessione tra azienda agricola e agrituristica è verificabile congiuntamente:
 - a) dal fascicolo aziendale aggiornato, presente nel SIAP;
 - b) dalla relazione sull'attività agrituristica.
4. La relazione di cui al comma 3, lettera b), é compilata in modalità telematica sul sito www.Sistemapiemonte.it, avvalendosi dell'apposito servizio del SIAP e contiene le seguenti informazioni:
 - a) l'attività agricola e la consistenza della produzione aziendale;
 - b) l'attività agrituristica;
 - c) la modalità scelta e la relativa previsione effettuate ai sensi dell'articolo 4, comma 2 e dell'articolo 5, comma 3, della l.r. 2/2015 per determinare la prevalenza dell'attività agricola;
 - d) le strutture edilizie presenti nelle unità tecniche economiche (UTE) all'interno delle quali si realizza l'attività agricola e l'attività agrituristica;
 - e) il numero massimo di coperti in relazione alle strutture di cui alla lettera d) secondo i requisiti prescritti nella relativa normativa regionale e nel rispetto dell'articolo 4 del presente regolamento.
5. La relazione, di cui l'imprenditore agricolo conserva copia presso l'azienda, è trasmessa in modalità telematica al SUAP del comune territorialmente competente unitamente alla SCIA di avvio o di variazione dell'attività agrituristica.
6. I comuni, nell'ambito delle proprie funzioni di vigilanza, possono richiedere alle aziende agrituristiche una nuova compilazione della relazione secondo le informazioni di cui al comma 4.

Art. 4.

(Criteri e limiti dell'attività agrituristica)

1. Il calcolo delle percentuali delle quote di prodotto da impiegare nella preparazione e nella somministrazione di pasti e bevande indicate all'articolo 3 della l.r. 2/2015, risulta dalla presenza di fatture emesse dalle aziende agricole, singole o associate, e artigianali relative all'acquisto di:
 - a) prodotto proprio dell'azienda agricola in misura non inferiore al 25 per cento;
 - 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 alla percentuale dell'85 per cento;
 - c) eventuale prodotto proveniente 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.
2. Il calcolo di cui al comma 1 tiene conto di eventuali rimanenze e scorte di magazzino al 31 dicembre di ogni anno.
3. Il costo sostenuto per l'acquisto degli alimenti di cui all'articolo 3, comma 1, lettera d), della l.r. 2/2015, non rientra nel computo delle percentuali di cui al comma 1.

Art. 5.

(Caratteristiche e localizzazione dei fabbricati adibiti ad agriturismo)

1. Possono essere utilizzati per le attività agrituristiche:

a) i fabbricati rurali, o parti di essi, dotati di certificato di agibilità ed esistenti sul fondo da almeno tre anni alla data di presentazione dell'istanza (SCIA) o della richiesta di variazione dell'attività esistente che hanno avuto già dall'inizio destinazione d'uso agricolo e non siano più necessari alla conduzione del fondo;

b) i fabbricati rurali o parti 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;

c) gli edifici posti all'esterno dei beni fondiari nella disponibilità dell'impresa agricola per l'organizzazione delle attività di cui all'articolo 2, comma 3 della l.r. 2/2015, a condizione che risultino registrati come sede secondaria e unità locale produttiva;

d) gli spazi all'aperto per l'insediamento temporaneo di mezzi o allestimenti mobili di pernottamento tra cui tende, roulotte, caravan, autocaravan e case mobili, nella disponibilità dell'azienda agrituristica e nel rispetto dei requisiti di cui all'articolo 6.

2. Qualora l'imprenditore agricolo svolga la propria attività in un fondo privo di fabbricati adattabili all'uso agrituristico, ai sensi dell'articolo 8, comma 2, lettera a) della l.r. 2/2015, è consentito utilizzare per tale uso i locali siti nell'abitazione dell'imprenditore agricolo al di fuori del perimetro urbano, ovvero nei borghi o centri abitati ove è situato il centro aziendale, purché sia, comunque, garantita per essi la conservazione della ruralità e siano collocati in:

a) comuni di area montana e collinare con popolazione inferiore a tremila abitanti;

b) comuni di area di pianura con popolazione inferiore a cinquemila abitanti.

3. Fermo restando il carattere della ruralità di cui al comma 2, l'abitazione dell'imprenditore agricolo, ai fini dell'esercizio delle attività agrituristiche previste dall'articolo 2, comma 3, lettere a), b), c) e d), della l.r. 2/2015, possiede i requisiti tecnici ed igienico-sanitari stabiliti dall'articolo 9 della legge medesima e, per quanto concerne i locali destinati alla somministrazione degli alimenti e bevande, i requisiti stabiliti in materia dai relativi provvedimenti di Giunta regionale.

4. Le strutture utilizzate per l'organizzazione delle attività di cui all'articolo 2, comma 3, lettera e), della l.r. 2/2015, assicurano i servizi generali indispensabili per garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie e la sicurezza degli utenti.

5. Fermo restando quanto stabilito dall'articolo 8, commi 4 e 5, della l.r. 2/2015, sono consentite da parte del comune territorialmente competente specifiche deroghe quando si dimostri l'impossibilità tecnica di abbattere le barriere architettoniche, in relazione agli elementi strutturali e impiantistici nonché al rispetto delle specifiche caratteristiche architettoniche e paesistico-ambientali; in tal caso, sono adottate, laddove possibile, soluzioni alternative per agevolare l'accesso alla struttura ricettiva e la sua fruibilità da parte di persone con impedite o ridotte capacità motorie.

6. Gli interventi di restauro e risanamento conservativo nonché gli eventuali ampliamenti strutturali di cui all'articolo 8, comma 4, della l.r. 2/2015 mirano alla conservazione e al recupero dell'organismo edilizio esistente nonché ad assicurarne la funzionalità attraverso un insieme sistematico di opere che, nel rispetto degli elementi tipologici, formali e strutturali dell'organismo stesso, ne consentano destinazioni d'uso con essi compatibili. Tali interventi comprendono il consolidamento, il ripristino e il rinnovo degli elementi costitutivi dell'edificio, l'inserimento degli elementi accessori e degli impianti richiesti dalle esigenze dell'uso e l'eliminazione degli elementi estranei all'organismo edilizio, fatte salve le disposizioni contenute nel D. Lgs. n. 42/2004 in materia di autorizzazioni paesistico-ambientali in ambito vincolato nonché disposizioni eventualmente più restrittive previste dagli strumenti urbanistici o normative di settore aventi incidenza sulla disciplina edilizia.

Art. 6.

(Requisiti tecnico-edilizi, igienico-sanitari e di sicurezza degli immobili destinati ad agriturismo e delle aree all'aperto destinate a campeggio)

1. Fermo restando quanto stabilito dall'articolo 9, comma 4, della l.r. 2/2015, le deroghe sulle altezze sono estese ai locali destinati alla somministrazione di alimenti e bevande nonché agli altri locali e strutture utilizzate per le attività agrituristiche di cui all'articolo 2, comma 3, lettere d) ed e).
2. Fermo restando quanto stabilito dall'articolo 7, commi 5 e 6 della l.r. 2/2015, laddove per insediamenti temporanei sono da intendersi tende, carrelli tenda, caravan, camper, autocaravan, motorhomes e case mobili, l'azienda agrituristica può mettere a disposizione degli ospiti sprovvisti di mezzi propri di pernottamento, allestimenti mobili fino ad una percentuale massima del 50% della capacità ricettiva consentita per gli spazi all'aperto e nel rispetto della normativa sulla prevenzione incendi e dei requisiti igienico-sanitari di cui all'articolo 9, comma 3, della l.r. 2/2015.
3. La superficie delle singole piazzole per l'ospitalità in spazi aperti di campeggiatori o di turisti muniti di propri mezzi mobili di pernottamento è di almeno mq. 40.
4. La sistemazione delle piazzole avviene nel rispetto delle seguenti condizioni:
 - a) organicità con le caratteristiche orografiche e vegetazionali del paesaggio;
 - b) 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;
 - c) ombreggiamento, anche parziale, della piazzola con alberi o con apposite coperture realizzate con materiali naturali;
 - d) un impianto igienico-sanitario atto ad accogliere i residui organici e le acque chiare e luride, raccolti negli appositi impianti interni degli autocaravan.

Art. 7.

(Somministrazione e ricettività in agriturismo)

1. Nel rispetto dei parametri previsti dall'articolo 4 e dei provvedimenti adottati dalla Giunta regionale, è ammessa la preparazione e somministrazione di alimenti e bevande nelle strutture agrituristiche e negli spazi esterni che presentano idonee condizioni igienico-sanitarie e dotazioni adeguate, nonché a favore di soggetti ospitati negli insediamenti temporanei di cui all'articolo 6, comma 2.
2. Nelle aziende agrituristiche che abbiano un massimo di dieci 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.
3. L'angolo cottura delle camere date in uso turistico può essere utilizzato dagli ospiti anche per la preparazione dei pasti.

Art. 8.

(Piscine)

1. Il responsabile della piscina è l'imprenditore agricolo, o altro soggetto da lui incaricato il quale, in qualità di responsabile delle condizioni igieniche e di sicurezza offerte agli utenti nonché del corretto funzionamento dell'impianto, garantisce:
 - a) la nomina dell'addetto agli impianti tecnici e dell'assistente ai bagnanti;
 - b) l'elaborazione, l'attuazione e l'aggiornamento delle attività programmate dal piano di autocontrollo, compresi l'esecuzione dei controlli analitici dell'acqua in vasca per i parametri e i valori stabiliti dalla tabella A dell'allegato 1 all'Accordo Stato-Regioni del 16 gennaio 2003, la compilazione aggiornata del registro dei requisiti tecnico-funzionali della vasca e del registro dei controlli dell'acqua in vasca;
 - c) le mansioni dei collaboratori terzi ai quali siano stati eventualmente affidati gli interventi previsti dal piano di autocontrollo;

- d) la 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;
 - e) la pulizia e la sanificazione della vasca e delle aree ad essa pertinenti;
 - f) il libero accesso, per i controlli esterni, alle ASL e agli altri organi di vigilanza;
 - g) il rispetto del regolamento d'uso della piscina da parte degli ospiti.
2. Il responsabile della piscina garantisce, inoltre, la presenza o pronta reperibilità sua o di un suo delegato, durante l'orario di apertura della piscina al pubblico.
 3. In deroga alla disposizione di cui alla lettera a) del comma 1, l'imprenditore agricolo può assumere personalmente l'incarico di addetto agli impianti tecnici e di assistente ai bagnanti purché in possesso delle abilitazioni e competenze necessarie.
 4. La presenza dell'assistente ai bagnanti non è obbligatoria quando sussistano contemporaneamente le seguenti condizioni:
 - a) vasche con superficie inferiore o uguale a 100 mq e profondità massima dell'acqua inferiore o uguale a 1,4 metri;
 - b) presenza del personale addetto al primo soccorso, debitamente formato secondo quanto prevede la normativa vigente, disponibile durante le ore di apertura della piscina.
 5. Il regolamento d'uso interno è affisso all'ingresso della piscina. In esso sono indicati, in particolare:
 - a) l'obbligo di accompagnare i minori di anni dodici da parte di una persona maggiorenne, in assenza dell'assistente ai bagnanti;
 - b) la profondità della vasca e gli eventuali punti della vasca a profondità ridotta;
 - c) il divieto di fare tuffi;
 - d) la raccomandazione di non bagnarsi per almeno tre ore dopo il consumo di un pasto;
 - e) l'obbligo di doccia e pediluvio prima di bagnarsi;
 - f) l'obbligo di utilizzare ciabatte di materiale plastico nell'area circostante la vasca;
 - g) l'ubicazione più vicina dei servizi igienici;
 - h) gli orari di accesso in piscina;
 - i) il nominativo e i recapiti telefonici del responsabile della piscina;
 - l) il numero telefonico per chiamate di pronto soccorso sanitario.
 6. L'uso della cuffia è facoltativo ed è disciplinato dal responsabile della piscina in funzione dei risultati della valutazione del rischio riportati nel piano di autocontrollo.
 7. L'accesso in piscina è consentito soltanto negli orari stabiliti.
 8. L'ingresso della piscina è costituito da un apposito cancello con chiusura controllabile e l'area piscina è delimitata da una recinzione alta almeno 120 centimetri.
 9. Al fine di mantenere inalterato il contesto naturale, è consentito, in alternativa alla recinzione di cui al comma 8, l'uso di barriere naturali costituite da siepi o filari di piante sempreverdi, purché sia presente un cancello di ingresso con chiusura controllabile
 10. In prossimità dell'ingresso è situata una doccia con vaschetta lavapiedi che consenta l'immersione completa di piedi e calzature. La vaschetta deve essere alimentata con acqua contenente una soluzione disinfettante e antimicotica. Lo spazio immediatamente vicino al bordo vasca è pavimentato con materiali antiscivolo. A bordo vasca sono collocati almeno due galleggianti salvagente.
 11. Per infortuni non gravi è disponibile una cassetta di pronto soccorso contenente farmaci di primo impiego e materiali minimi di medicazione.
 12. L'avvicinamento dei mezzi e degli operatori di pronto soccorso è consentito fino ad almeno 50 metri dall'ingresso dell'area piscina.
 13. I requisiti igienico-ambientali delle piscine sono stabiliti dall'Allegato 1 all'Accordo Stato-Regioni del 16 gennaio 2003.

Art. 9.

(Attività e servizi complementari)

1. Le attività e i servizi complementari che non generano un corrispettivo autonomo rispetto alle attività previste all'articolo 2, comma 3, della l.r. 2/2015, possono essere offerti ai soli ospiti dell'agriturismo.
2. Rientrano tra le attività e i servizi complementari le 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.
3. Le attività di cui al comma 1 sono svolte in appositi locali nel rispetto delle vigenti norme igienico - sanitarie.

Art. 10.

(Figure professionali operanti nelle aziende agrituristiche)

1. Sono addetti alle attività agrituristiche e sono considerati lavoratori agricoli, ai fini della vigente disciplina previdenziale, assicurativa e fiscale, l'imprenditore agricolo, i familiari dello stesso di cui all'articolo 230-bis del codice civile 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.
2. E' consentito il ricorso a soggetti esterni per attività e servizi complementari di cui all'articolo 2, comma 3, lettera e) della l.r. 2/2015 e, nei soli casi di eventi eccezionali, a figure professionali addette alla preparazione dei pasti nonché ai servizi di ospitalità attraverso gli strumenti contrattuali previsti dalle vigenti normative di settore.
3. Per le attività di cui all'articolo 9, se non estese ad attività mediche e di estetista, l'imprenditore agricolo può avvalersi di personale interno alla struttura, opportunamente istruito ovvero personale in possesso di idonei attestati di qualifica, qualora previsti dalle rispettive normative di settore.

Art. 11.

(Modalità di apertura)

1. L'attività agrituristica può essere svolta con una delle seguenti modalità di apertura:
 - a) annuale, per periodi non inferiori a nove mesi, anche non continuativi, nell'arco dell'anno solare;
 - b) stagionale, per periodi non inferiori a novanta 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;
2. L'apertura di cui al comma 1, lettera d), non è consentita qualora l'imprenditore agricolo usufruisca di agevolazioni economiche o finanziamenti comunitari, nazionali o regionali finalizzati all'esercizio dell'attività agrituristica.
3. L'imprenditore agricolo può sospendere o cessare l'attività agrituristica secondo le disposizioni di cui all'articolo 11 della l.r. 2/2015; è consentito usufruire del periodo massimo di sospensione dell'attività, comprensivo delle deroghe, nell'arco temporale di cinque anni.

Art. 12.

(Classificazione e marchio grafico)

1. Le aziende agrituristiche sono classificate in base a standards qualitativi minimi obbligatori secondo i parametri omogenei definiti in materia dal Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali con il decreto 13 febbraio 2013, n. 1720, come adeguati alle peculiarità e caratteristiche della realtà territoriale piemontese e secondo le procedure definite nell'allegato A al presente regolamento.

2. La Regione adotta il marchio grafico che individua sul proprio territorio le aziende agrituristiche secondo le caratteristiche definite dal Ministro delle Politiche agricole, alimentari e forestali con il decreto 3 giugno 2014, n. 5964, come adeguate alle peculiarità e caratteristiche della realtà territoriale piemontese e sulla base delle procedure di utilizzo dettate nell'allegato B al presente regolamento di attuazione.

Art. 13.

(Esercizio dell'ospitalità rurale familiare)

1. L'ospitalità rurale familiare è esercitata dall'imprenditore agricolo professionale (IAP), inclusi i coltivatori diretti, e dai suoi familiari, con esclusione dell'impiego di personale esterno alla famiglia, ed è svolta unicamente nella parte abitativa del fabbricato rurale che coincide con l'abitazione del titolare dell'attività.
2. L'attività è esercitata in alternativa ad altre forme di ricettività o di ospitalità agriturbistica, fino ad un massimo di duecentosettanta giorni, anche non continuativi, nell'arco dell'anno solare.
3. I comuni montani di cui all'articolo 9, comma 7, della l.r. 2/2015 sono individuati sulla base dell'articolo 32, comma 1, lettera a) del Regolamento (UE) n. 1305/2013, sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale.
4. Con deliberazione della Giunta regionale sono stabilite le caratteristiche e le procedure per la classificazione e l'adozione del marchio grafico relative all'ospitalità rurale familiare.
5. L'avvio dell'attività di ospitalità rurale familiare è soggetta alle procedure amministrative disposte dall'articolo 10 della l.r. 2/2015.
6. L'imprenditore agricolo può sospendere o cessare l'attività di ospitalità rurale familiare secondo le disposizioni di cui all'articolo 11 della l.r. 2/2015.
7. Per l'attività di ospitalità rurale familiare di cui all'articolo 6 della l.r. 2/2015, l'attività agricola è considerata già prevalente.

Art. 14.

(Disposizioni transitorie e finali)

1. Le aziende agrituristiche già in esercizio alla data di entrata in vigore del presente regolamento, ottemperano, entro centottanta giorni, ai seguenti adempimenti:
 - a) trasmissione della relazione di cui all'articolo 3 secondo le modalità ivi indicate;
 - b) adeguamento alle disposizioni in materia di classificazione, e utilizzo del marchio grafico.
2. Gli imprenditori agricoli che attivano nelle modalità previste nel presente regolamento forme di ospitalità rurale familiare, ai sensi dell'articolo 6 della l.r. 2/2015, si adeguano alle disposizioni relative alla classificazione e all'utilizzo del marchio grafico entro centottanta giorni dall'adozione della deliberazione della Giunta regionale di cui all'articolo 13, comma 4.
3. L'aggiornamento degli allegati, in considerazione del loro contenuto tecnico, è effettuato dalla struttura regionale competente in materia con apposita determinazione dirigenziale, anche sulla base degli adeguamenti tecnici imposti dalle normative comunitarie, statali e regionali.
4. Dalla data di entrata in vigore del presente regolamento non trova più applicazione la deliberazione della Giunta regionale n. 50-24466 del 28 aprile 1998 (L.R. 23.3.1995, n. 38, II comma art. 5 criteri e procedure per l'individuazione dei comuni rurali ove possono essere utilizzati per attività agrituristiche abitazioni di imprenditori agricoli).

Il presente regolamento sarà pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione.
E' fatto obbligo a chiunque spetti di osservarlo e farlo osservare.

Torino, addì 1 marzo 2016.

Sergio Chiamparino

ALLEGATO A)
(Articolo 12 comma 1)

**LINEE GUIDA PER L'ATTRIBUZIONE DELLA CLASSIFICAZIONE IN AGRITURISMO
NELLA REGIONE PIEMONTE**

Ai sensi del decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali n. 1720 del 13 febbraio 2013 recante "Determinazione dei criteri omogenei di classificazione delle aziende agrituristiche" pubblicato sulla G.U. n. 54 del 5/3/2013 la Regione Piemonte provvede alla definizione dei criteri di classificazione delle aziende agrituristiche secondo lo schema sotto riportato.

Attualità e funzioni della classificazione nell'agriturismo.

1. Scopi della classificazione

I principi che guidano la definizione dei criteri unitari di classificazione delle aziende agrituristiche si possono così sintetizzare:

- rappresentare armonicamente, in un unico sistema di requisiti, punteggi e soglie di accesso, lo spirito e la "personalità" dell'agriturismo italiano nelle sue varie forme;
- tradurre in cinque categorie progressive la percezione, da parte dell'ospite, della complessità del servizio offerto da ciascuna azienda agrituristica;
- valorizzare la caratterizzazione agricola del contesto di accoglienza, che rappresenta una delle "attese" più significative di chi sceglie l'agriturismo per le proprie vacanze;
- tenere presenti le più comuni e diffuse caratteristiche di comfort del servizio agrituristiche, non sempre coincidenti con quelle attese dai frequentatori di altre strutture turistiche;
- non considerare requisiti relativi a servizi, strutture o aspetti caratterizzanti altre forme di turismo, che risultano disarmonici e non allineati con le peculiarità dell'agriturismo italiano (questi aspetti possono essere "descritti" dalle aziende agrituristiche attraverso i propri canali di comunicazione e promozione);
- prendere in considerazione anche aspetti relativi al contesto paesistico-ambientale in cui si svolgono le attività agrituristiche, in quanto significativi ai fini della percezione positiva che l'ospite medio ha dell'agriturismo.

La classificazione delle aziende agrituristiche deve, come già avviene per la classificazione delle aziende alberghiere, dare al pubblico una "idea complessiva di massima" del livello di comfort (comodità dell'accoglienza), varietà di servizi (animazione dell'accoglienza) e qualità del contesto ambientale (natura, paesaggio, tranquillità) che ciascuna azienda è in grado di offrire, attraverso l'attribuzione di categorie, espresse da un numero variabile di simboli riportati in successione.

Per una agevole lettura da parte del pubblico, è opportuno che la classificazione delle aziende agrituristiche sia il più possibile assimilabile alla classificazione delle aziende alberghiere e dei complessi ricettivi all'aperto, non tanto nella scelta dei requisiti, quanto piuttosto nel fare in modo che i requisiti medesimi rispondano efficacemente alla "soddisfazione" dell'ospite.

Si ritiene, pertanto, che le categorie di classificazione debbano essere cinque, come avviene per le altre strutture ricettive e che, per necessaria immediata identificazione del settore agrituristiche, il

simbolo che esprime le categorie debba essere diverso dalle stelle, utilizzate per le altre strutture ricettive.

2. Procedura di classificazione

La procedura di classificazione delle aziende agrituristiche della Regione Piemonte prevede una autodichiarazione della classe (l'azienda si attribuisce la categoria di classificazione attraverso la compilazione di un modulo recante un insieme di requisiti e le necessarie istruzioni per attribuire la categoria). Gli uffici comunali territorialmente competenti provvedono, nell'ambito dei poteri di vigilanza e controllo, all'accertamento della veridicità dei requisiti autocertificati.

3. Scelta dei requisiti

I requisiti scelti per il sistema di classificazione delle aziende agrituristiche sono obiettivamente rilevabili e/o riconducibili a condizioni di contesto ambientale, comfort e servizi considerati "utili" dalla maggior parte dei potenziali utenti.

4. Distinzione fra classificazione e qualificazione

La classificazione si basa su "cosa" l'azienda offre, non su "come" la offre. Si basa dunque su requisiti concretamente rilevabili e non può tenere conto dei comportamenti di gestione, che determinano la qualità dei servizi.

5. Distinzione fra classificazione e informazione

Il sistema di classificazione si esprime esclusivamente attraverso l'attribuzione della categoria. Non sono dunque immediatamente noti all'ospite i requisiti (fattori strutturali, attrezzature accessorie, varietà di servizi, paesaggio, ecc.) in base ai quali la categoria stessa è stata attribuita.

Incrociando la categoria di classificazione con l'informazione sui servizi offerti dall'azienda e sui prezzi, il pubblico potrà compiere la propria scelta con una ragionevole disponibilità di elementi significativi.

6. Classificazione e norme

Le norme (leggi e regolamenti regionali) stabiliscono le regole di base che occorre rispettare nella prestazione di ciascun servizio agrituristico. La classificazione, fermo restando il rispetto preventivo delle norme (categoria 1-simbolo), tiene conto della "consistenza" complessiva dei servizi offerti, oppure, all'interno di ciascun servizio, delle variabili quantitative (obiettivamente rilevabili), che influiscono sulla soddisfazione dell'ospite.

7. Quali aziende agrituristiche classificare

L'azienda agrituristica può offrire i seguenti servizi:

- alloggio;
- campeggio;
- ristorazione;
- attività ricreative e culturali.

Sono soggette a classificazione, come già avviene per altri settori dell'offerta turistica, le aziende che offrono servizio di pernottamento, con o senza la prestazione di altri servizi.

8. Requisiti peculiari dell'agriturismo

Comfort, articolazione e completezza dei servizi disegnano un sistema di requisiti sostanzialmente simile a quello previsto per le altre forme di ospitalità alberghiera. Vi sono tuttavia, nella scelta del soggiorno in un agriturismo, delle aspettative particolari da parte dell'ospite che sono state valorizzate in questo schema di classificazione.

9. Requisiti non omogenei

Le caratteristiche delle strutture abitative e dei locali di accoglienza dell'azienda agrituristica sono spesso disomogenee, data la diversità dei territori, della storia, delle tipologie edilizie e delle strutture disponibili. E' necessario che la classificazione vada oltre la molteplicità delle casistiche aziendali individuando, per quanto possibile, requisiti da esse indipendenti.

10. Significato della classificazione ai fini della comprensione del consumatore

Il presente sistema di classificazione prevede cinque classi che corrispondono, nella percezione del consumatore-utente, ai seguenti significati:

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

Categoria 2 simboli - 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 simboli - 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 simboli - 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 simboli - 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.

11. Procedura di classificazione delle aziende agrituristiche

La classificazione delle aziende agrituristiche si riferisce, come peraltro previsto dalla classificazione di altri settori dell'offerta turistica, ai casi in cui è offerta possibilità di soggiorno e pernottamento (in camere, alloggi e/o spazi all'aperto). Il pernottamento, infatti, presuppone una soglia minima di permanenza sul posto e di consistenza d'uso dei servizi, tale da attribuire significato alla funzione orientativa e selettiva della classificazione.

La classificazione è articolata in cinque categorie ed evidenziata dalla esposizione al pubblico di altrettanti simboli (nel caso di specie, i girasoli) così come già avviene per la classificazione delle

aziende alberghiere, dei complessi ricettivi all'aperto e dei bed&breakfast (da 1 a 5 stelle a seconda della relativa tipologia ricettiva).

I requisiti per la classifica sono ordinati in 7 sezioni tematiche

- contesto aziendale e paesaggistico
- requisiti generali e di gestione
- Servizi e dotazioni degli alloggi
- Servizi e dotazioni dell'agricampeggio
- Servizi di ristorazione e somministrazione
- Servizi ed attività ricreative
- Attività agricole e di produzione tipica

A ciascun requisito corrisponde un punteggio compreso tra 0,5 e 5. Alcuni requisiti, considerata la loro importanza per l'accesso alle classi più alte sono indicati come requisiti speciali. Il possesso di una quota significativa dei 31 requisiti speciali dà accesso alle classi più alte (quarta e quinta). Uno solo di essi (il rapporto tra numero di bagni e posti letto) è considerato essenziale

L'inquadramento dell'azienda agrituristica nella rispettiva classe è determinato sulla base di un punteggio complessivo e del possesso di una quota di requisiti speciali.

Il massimo punteggio assegnabile è pari a 100 punti così suddivisi:

1. contesto aziendale e paesaggistico	15	
2. requisiti generali e di gestione	20	
3./A Servizi e dotazioni degli alloggi	25	
3/B Servizi e dotazioni dell'agricampeggio		(25)
4. Servizi di ristorazione e somministrazione	15	
5. Servizi ed attività ricreative	10	
6. Attività agricole e di produzione tipica	15	
TOTALE	100	

Nel caso in cui l'azienda offra contemporaneamente alloggio e agricampeggio il punteggio risultante è definito dalla media delle due sezioni.

L'attribuzione della categoria di classificazione è determinata dal raggiungimento di soglie minime di punteggio per quattro gruppi di requisiti:

Generali - Tutte le aziende - Sezioni 1, 2, 5 e 6.

Alloggio - Aziende che effettuano questo servizio - Sezione 3/A

Campeggio - Aziende che effettuano questo servizio - Sezione /B

Ristorazione - Aziende che effettuano questo servizio - Sezione 4

Punteggio minimo per l'attribuzione della categoria 1 simbolo:

requisiti minimi di legge.

Punteggio minimo per l'attribuzione della categoria 2 simboli:

Requisiti	Minimo punteggio
Generali	9
Alloggio (se effettuato)	4
Campeggio (se effettuato)	4
Ristorazione (se effettuato)	4

Punteggio minimo per l'attribuzione della categoria 3 simboli ():**

Requisiti	Minimo punteggio (**)
Generali	20
Alloggio (se effettuato)	8
Campeggio (se effettuato)	8
Ristorazione (se effettuato)	8

Punteggio minimo per l'attribuzione della categoria 4 simboli ():**

Requisiti	Minimo punteggio (**)
Generali	30
Alloggio (se effettuato)	12
Campeggio (se effettuato)	12
Ristorazione (se effettuato)	10

Punteggio minimo per l'attribuzione della categoria 5 simboli (*):**

Requisiti	Minimo punteggio (***)
Generali	45
Alloggio (se effettuato)	15
Campeggio (se effettuato)	15
Ristorazione (se effettuato)	12

(*) E' obbligatorio il requisito speciale 3.4

(**) Sono richiesti almeno 15 requisiti speciali (obbligatorio il requisito 3.5)

(***) Sono richiesti almeno 20 requisiti speciali (obbligatorio il requisito 3.5)

**ATTUAZIONE DELL'ARTICOLO 9, COMMA 2 DELLA LEGGE 96/2006, RECANTE
"DISCIPLINA DELL'AGRITURISMO" E DELL'ARTICOLO 12, COMMA 4, DELLA L.R.
2/2015.**

**PROCEDURA DI APPLICAZIONE A LIVELLO REGIONALE
DEI CRITERI DI CLASSIFICAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE**

REGIONE PIEMONTE

In conformità a quanto previsto dall'ex Osservatorio Nazionale dell'Agriturismo, la Regione Piemonte adotta il seguente schema di classificazione valido per le aziende agrituristiche operanti sul proprio territorio.

In linea di principio si tiene conto della tabella riepilogativa dei punteggi e dei requisiti speciali qui di seguito riportata:

					SOGLIE PUNTEGGIO PER I PASSAGGI DI CATEGORIA				REQUISITI SPECIALI		
TEMA	N.	SEZIONE	punteggio massimo	TOTALE PER SEZIONE	II	III	IV	V	TOTALE PER SEZIONE	IV	V
REQUISITI GENERALI	1	contesto	15	87	12	24	35	50	20	8	10
	2	accoglienza	23								
	6	dotazioni	22								
	7	servizi e	27								
ALLOGGIO	3	caratteristiche	22	22	4	8	12	15	7	3	4
AGRICAMP EGGIO	4	caratteristiche	24	24	4	8	12	15	7	3	4
RISTORAZIONE	5	caratteristiche e servizio	28	28	6	12	16	20	6	3	4
TOTALE					26	52	75	100	40	17	22

L'introduzione di parametri di valutazione riconducibili a peculiarità territoriali, si conforma alle seguenti regole:

- l'impostazione del sistema unitario di classificazione definito a livello nazionale è recepita, a livello regionale, per quanto riguarda la previsione delle sette sezioni tematiche, dei punteggi complessivi attribuiti a ciascuna sezione, dei requisiti (con i corrispondenti punteggi) non riconducibili a peculiarità territoriali, dei requisiti speciali e delle soglie di ingresso nelle diverse categorie;
- l'aggiunta di un nuovo requisito con l'attribuzione del relativo punteggio, nonché l'eliminazione e la modifica della descrizione di un requisito esistente, sono state effettuate in base a ragioni connesse all'espressione di peculiarità territoriali significative ai fini della classificazione;
- l'aggiunta o l'eliminazione di un requisito, è stato compensato con altri punteggi in modo che la somma dei punteggi della sezione tematica interessata non abbia subito variazioni.

Le motivazioni prese in considerazione per l'aggiunta, l'eliminazione o la variazione (di descrizione o punteggio) di un requisito, sono:

- caratteristiche prevalenti delle aziende agricole significativamente difformi dal contesto nazionale; particolare rilevanza, o totale irrilevanza, di alcune attività produttive o di servizio previste nel sistema nazionale di classificazione;
- particolari aspetti strutturali legati ai prevalenti modelli regionali dell'agriturismo;
- necessità di attribuire la qualifica di requisito speciale ad alcuni requisiti ritenuti di particolare importanza nella situazione regionale, in relazione alla configurazione della domanda agrituristiche.

A tale scopo è stata predisposta la tabella seguente ove sono riportati i requisiti minimi obbligatori omogenei per l'utilizzo da parte delle aziende agrituristiche a valere sull'intero territorio piemontese previa intesa con le associazioni di categoria maggiormente rappresentative a livello regionale e dell'acquisizione del parere del Ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali,

	REQUISITO	Punteggio	Requisito speciale	Nuovo Punteggio	Modifica Requisito speciale	Requisito eliminato
	1. CONTESTO AZIENDALE E PAESAGGISTICO					
1.1	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti sono collocati in un fondo di almeno 2 ha., anche frazionato, o in borghi rurali di pregio.	2				
1.2	Il luogo non è disturbato da fonti rilevanti di inquinamento acustico (vicinanza strade, ferrovia, aeroporto, fabbriche, ecc).	3	●			
1.3	I principali edifici aziendali sono prevalentemente—tradizionali del paesaggio agrario locale (cascina, masseria, borgo, casale, villa, ecc.)	2				
1.4	Insedimenti industriali e residenziali (esclusi paesi storici di pregio) con rilevante impatto paesaggistico sono ad almeno 2 km (in linea d'aria) dall'azienda	3	●			
1.5	Almeno un edificio aziendale è sottoposto a vincolo storico-culturale.	0,5				
1.6	Gli edifici destinati all'alloggio degli ospiti si trovano in zona sottoposta a vincolo naturalistico o paesaggistico.	2				
1.7	In azienda è presente un bosco/giardino/parco accessibile agli ospiti	1				
1.8	In azienda è presente un Impianto per la produzione di energia da fonte rinnovabile (eolico/solare/biogas). Sono esclusi gli impianti eolici e solari che occupano una superficie di oltre 2000 mq.	1				
1.9	L'azienda effettua la raccolta differenziata dei rifiuti e/o dispone di un impianto di compostaggio per la frazione organica dei rifiuti.	0,5				
	TOTALE SEZIONE	15	2			

	SERVIZIO	Punti	Requisito speciali	Nuovo Punteggio	Modifica Requisito speciale	Requisito eliminato
2. ACCOGLIENZA E GESTIONE						
2.1	Il titolare, o suo collaboratore, dimora, domicilia o dispone di un appartamento ad uso esclusivo in azienda nei periodi dell'anno in cui si svolge l'attività agrituristica.	2				
2.2	Per almeno 12 ore al giorno è presente in azienda, o comunque facilmente reperibile, chi possa curare il ricevimento e l'assistenza degli ospiti.	2	●			
2.3	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente la lingua inglese.	2	●			
2.4	Almeno un addetto al ricevimento e all'assistenza degli ospiti parla e comprende agevolmente almeno un'altra lingua straniera.	1				
2.5	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di competenza attinente la degustazione di prodotti (assaggiatore, sommelier, degustatore diplomato, ecc.), la raccolta di funghi, frutti ed erbe selvatici, la conoscenza degli alimenti. L'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (degustazioni, corsi, conferenze, ecc.) connesse a tale competenza.	2				
2.6	Almeno un operatore dell'azienda possiede un attestato di guida turistica, cicloturistica/escursionistica e simili. l'azienda organizza almeno 10 iniziative l'anno (visite culturali, escursioni, ecc.) connesse a tale competenza.	2	●			
2.7	E' disponibile, per i veicoli degli ospiti, un parcheggio ombreggiato (ombra naturale o copertura) per un numero di posti auto pari almeno a metà delle unità abitative(camere/appartamenti)	1				
2.8	Nel sito internet dell'azienda e in ogni alloggio é disponibile la carta dei	1				

	servizi per gli ospiti dove sono indicate condizioni contrattuali, istruzioni sull'accoglienza, norme di comportamento, informazioni sui servizi essenziali disponibili nelle vicinanze.					
2.9	Sono in distribuzione, o disponibili per consultazione, pieghevoli, guide, libri, che illustrano attrattive turistiche del territorio (almeno 15 pubblicazioni).	2	●			
2.10	E' offerta agli ospiti la possibilità di connessione a internet negli alloggi o in postazione dedicata.	2	●			
2.11	L'azienda è dotata di un proprio sito internet contenente informazioni dettagliate almeno sui seguenti argomenti: - presentazione generale dell'azienda, - attività agricola ed eventuali prodotti in vendita, - attrattive del territorio circostante, - servizi alloggiativi e/o campeggio, - ristorazione - attività ricreative, didattiche e culturali, - listino prezzi, - carta dei servizi (regole dell'accoglienza) - percorso per raggiungere l'azienda. A ciascun argomento è dedicata almeno una pagina e, in ciascuna delle pagine descrittive, è pubblicata almeno una fotografia. I servizi di accoglienza sono indicati in quanto effettivamente prestati.	3	●			
2.12	Possibilità di pagamento con Bancomat o Carta di Credito	1	●			
2.13	L'azienda possiede una certificazione di qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente pubblico o equivalente	1				
2.14	L'azienda possiede una certificazione di sistema qualità dei servizi di accoglienza rilasciata da ente terzo	1	●			
	TOTALE SEZIONE	23	8			

3. SERVIZI E DOTAZIONI DEGLI ALLOGGI		Punteggic	Requisito speciale	Nuovo Punteggic	Modifica Requisito speciale	Requisito eliminato
3.1	Almeno metà degli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).	1				
3.2	Tutti gli alloggi sono molto spaziosi (oltre il 25% della superficie minima prevista dalla legge regionale).	1				
3.3	E' disponibile il servizio giornaliero di pulizia e riassetto degli alloggi.	2	●			
3.4	Tutte le camere sono dotate di servizi igienici privati completi; tutti gli appartamenti sono dotati di almeno un servizio igienico completo ogni due camere da letto.	5	● (*)			
3.5	Almeno metà dei bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	1	●			
3.6	Tutti i bagni sono molto spaziosi (superficie superiore a 5 metri quadrati).	1				
3.7	Nei bagni è disponibile per gli ospiti un set di detergenti per la persona.	1				
3.8	Almeno metà degli alloggi dispone di proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1				
3.9	Ogni alloggio dispone di un proprio spazio esterno, o terrazza, con tavolo, sedie e ombrellone (o altro ombreggiante).	1				
3.10	L'ingresso degli edifici destinati all'alloggio e gli spazi esterni contigui a disposizione degli alloggi, sono illuminati per la fruizione notturna.	2	●			
3.11	L'azienda prepara e serve la prima colazione.	3	●			
3.12	L'azienda dispone di almeno un alloggio (camera o appartamento) e del relativo servizio igienico accessibile ai disabili.	3	●			
TOTALE SEZIONE		22	7			

(*): requisito speciale indispensabile per l'accesso in III, IV e V classe ad eccezione delle aziende agrituristiche che offrono unicamente servizio di agriturismo.

4. SERVIZI E DOTAZIONI DELL'AGRICAMPEGGIO		luovo unteggio	Requisito speciale	luovo unteggio	Modifica requisito peciale	Requisito eliminato
La compilazione di questa sezione tematica non è prevista in caso di area-campeggio con meno di 3 piazzole o di semplice offerta di area di sosta non attrezzata, purchè descritta come tale nelle comunicazioni al pubblico						
4.1	Le piazzole sono tutte prevalentemente ombreggiate.	4	●			
4.2	Le piazzole sono tutte con ombreggiatura naturale.	3	●			
4.3	La superficie di tutte le piazzole è superiore a 60 metri quadrati.	3	●			
4.4	Tutte le piazzole sono allestite su manto erboso.	1				
4.5	Almeno metà delle piazzole è dotata di barbecue.	1				
4.6	Almeno metà delle piazzole è dotata di tavolo e panche.	1				
4.7	E' disponibile almeno un pozzetto per lo scarico per WC chimici.	2	●			
4.8	Nei servizi igienici è disponibile almeno un wc ogni 10 ospiti.	1	●			
4.9	Nei servizi igienici è disponibile almeno una doccia chiusa ogni 10 ospiti.	1	●			
4.10	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavabo per igiene personale dotato di presa di elettricità, ogni 10 ospiti.	1				
4.11	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavello per stoviglie ogni 10 ospiti.	1				
4.12	Nei servizi igienici è disponibile almeno un lavatoio per biancheria ogni 15 ospiti.	1				
4.13	Sono disponibili prese di elettricità in tutte le piazzole.	1				
4.14	E' disponibile almeno una presa d'acqua ogni due piazzole.	1				
4.15	L'agricampeggio è accessibile ai disabili e dispone di almeno un servizio igienico completo ad essi dedicato.	2	●			
TOTALE SEZIONE		24	7			

5. SERVIZI DI RISTORAZIONE E DEGUSTAZIONE		Punteggio	Req. speciale	Nuovo Punteggio	Modifica Requisito speciale	Requisito eliminato
5.1	Ogni sala di ristorazione rispetta i criteri e le modalità di cui all'articolo 6 del Regolamento	2				
5.2	Nel menu sono indicati i principali ingredienti di produzione aziendale.	2				
5.3	Nel menu è indicata la provenienza dei principali ingredienti di produzione locale (aziende agricole o artigiani alimentari).	2				
5.4	L'azienda somministra prevalentemente vini di produzione propria	1				
5.5	L'azienda somministra prevalentemente olio d'oliva e/o olive da mensa di produzione propria.	1				
5.6	L'azienda somministra prevalentemente ortaggi e legumi di produzione propria.	1				
5.7	L'azienda somministra prevalentemente carni e/o pesce di produzione propria.	1				
5.8	L'azienda somministra prevalentemente salumi di produzione propria.	1				
5.9	L'azienda somministra prevalentemente formaggi di produzione propria.	1				
5.10	L'azienda somministra prevalentemente frutta, succhi di frutta, miele e dolci di produzione propria.	1				
5.11	L'azienda utilizza e/o somministra abitualmente almeno tre prodotti riconosciuti DOP, IGP, DOC, IGT e classificati tradizionali, evidenziando tale caratteristica nel menu.	3	●			
5.12	L'azienda somministra prevalentemente piatti tradizionali del territorio preparati con prodotti freschi di stagione.	2	●			
5.13	L'azienda prepara menu per celiaci.	2	●			
5.14	L'azienda prepara menu per vegetariani.	2	●			
5.15	L'azienda prepara menu interamente biologici.	2	●			
5.16	L'azienda non somministra prodotti congelati o surgelati che non siano propri.	2				
5.17	La sala ristorante e un annesso servizio igienico sono accessibili ai disabili.	2	●			
5.18	L'azienda organizza degustazioni guidate, menu a tema, eventi enogastronomici (almeno 10 nell'anno).	2				
	TOTALE SEZIONE	28	6			

6. SERVIZI ED ATTIVITA' RICREATIVE		unteggio	Requisito speciale	luovo unteggio	Modifica Requisito speciale	equisito eliminato
6.1	A tutti gli ospiti viene proposta la visita dell'azienda con presentazione delle attività agricole.	2	●			
6.2	E' disponibile un'area relax all'aperto, attrezzata con sedie, tavoli, sdraio, ombrelloni, prato-solarium (almeno 10 mq per ospite o 200 mq complessivi), ad esclusione degli spazi riservati di cui al requisito 3.8.	1				
6.3	Sono disponibili attrezzature per il gioco all'aperto, escluse quelle per bambini di cui al punto 6.4 (almeno uno fra ping pong, bocce, minigolf, tiro con l'arco, calcetto, pallavolo, ecc.).	2				
6.4	Sono disponibili attrezzature per il gioco dei bambini (almeno 3 fra scivolo, giostrina, bilancia, ecc.) o una piscina per bambini (anche fuori terra, minimo 15 mq).	2				
6.5	Si organizzano escursioni a cavallo con guida abilitata (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	●			
6.6	Si organizzano lezioni di equitazione con istruttore abilitato (almeno 3 cavalli disponibili per gli ospiti).	2	●			
6.7	Sono disponibili biciclette per gli ospiti (almeno una ogni 4 posti letto).	1				
6.8	E' disponibile una piscina per adulti (vasca interrata, di almeno 2,5 mq per posto letto, con superficie minima di 25 mq).	2	●			
6.9	L'azienda è qualificata agriturismo-venatoria o faunistico-venatoria.	0,5				
6.10	L'azienda organizza servizi per il benessere della persona (centro-benessere, beauty farm, ecc.) basati prevalentemente sull'impiego di prodotti naturali propri o locali.	2				
6.11	Si organizzano attività didattiche legate alla conoscenza	1				

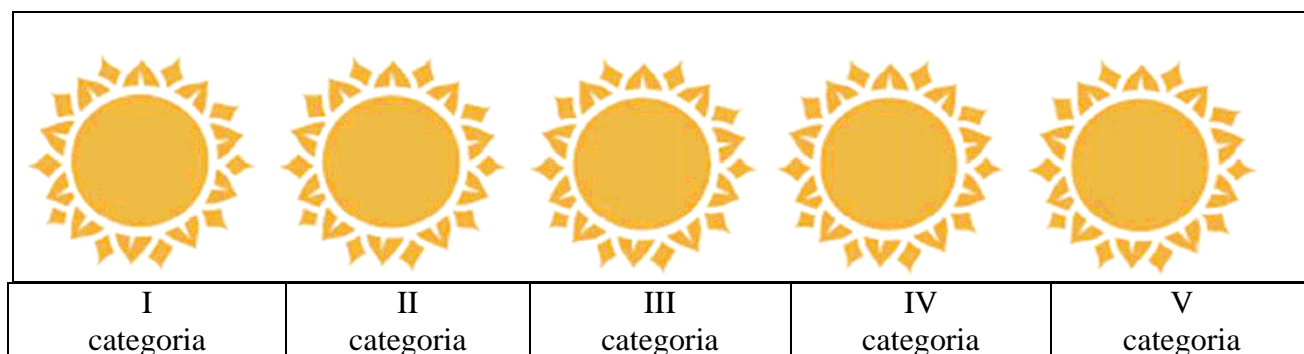
	dell'agricoltura, della natura, dell'enogastronomia, dell'artigianato.					
6.12	L'azienda è ufficialmente riconosciuta "fattoria didattica" ed iscritta nell'apposito albo regionale	2				
6.13	E' presente in azienda una raccolta organizzata di testimonianze storiche dell'agricoltura e della comunità rurale (almeno 30 reperti con schede descrittive).	1				
6.14	E' disponibile una sala comune con televisione o la televisione negli alloggi.	0,5				
6.15	L'azienda ha stabilito convenzioni con operatori del territorio per la fruizione di servizi di accoglienza non disponibili al proprio interno (convenzioni documentate per almeno tre servizi; esempio: ristoranti, visite culturali guidate, escursioni a piedi, a cavallo, in bicicletta, centri sportivi, osservazioni naturalistiche ecc.).	1	●			
	TOTALE SEZIONE	22	5			

	7. ATTIVITA' AGRICOLE E DI PRODUZIONE TIPICA	Punt	Req. speciale	Nuovo Punteggio	Modifica Requisito speciale	Requisito eliminato
7.1	Il titolare dell'azienda è laureato o diplomato in materie agrarie, alimentari o naturalistiche.	2	●			
7.2	L'azienda è certificata biologica.	2	●			
7.3	In azienda è presente un vigneto (almeno 0,5 ettari).	1				
7.4	In azienda è presente un oliveto (almeno 0,5 ettari).	1				
7.5	In azienda è presente un frutteto (almeno 0,5 ettari).	1				
7.6	In azienda è presente un orto (almeno 500 mq).	1				
7.7	In azienda è attiva una cantina (visitabile) per la produzione di vino.	2				
7.8	In azienda è attivo un caseificio (visitabile) per la produzione di formaggio.	2				
7.9	In azienda è attivo un laboratorio (visitabile) per la produzione di salumi.	2				
7.10	In azienda è presente un allevamento dimostrativo di animali (almeno un capo tra bovini, equini, ovini, caprini, suini) e/o almeno 10 capi di animali da cortile (polli, conigli, oche, ecc.).	1				
7.11	In azienda è presente un significativo allevamento di animali (almeno 20 capi tra bovini, equini, ovini, caprini e suini, oppure almeno 80 capi di animali da cortile).	2				
7.12	L'azienda alleva api e produce miele.	2				
7.13	L'azienda coltiva o alleva almeno una specie o varietà, vegetale o animale, tradizionale del luogo, a tutela della biodiversità agraria.	2				
7.14	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti vegetali propri allo stato fresco: (almeno 5 specie)	1	●			
7.15	L'azienda effettua la vendita diretta di carni o pesce di produzione propria	2				
7.16	L'azienda effettua la vendita diretta di prodotti propri trasformati: (almeno un genere fra vino, aceto, grappa, olio, formaggi, salumi, miele e altri prodotti dell'apicoltura, conserve di ortaggi,	3				

	consERVE di frutta, conserve di carne/pesce).					
7.17	E' disponibile un locale dedicato per degustazione e/o vendita diretta dei prodotti.	1	●			
7.18	L'azienda produce almeno una specialità riconosciuta DOP, IGP, DOC, IGT o classificata "tradizionale".	1	●			
	TOTALE SEZIONE	27	5			

Che consente di riconoscere la seguente categoria di classifica:

tema	N.	sezione	Punteggio ottenuto	Totale sezione	Requisiti speciali
Requisiti generali	1	Contesto			
	2	Accoglienza			
	6	Dotazione			
	7	Servizi			
Alloggio	3	Caratteristiche			
Agricampeggio	4	Caratteristiche			
Ristorazione	5	Caratteristiche servizio			



Segnare con crocetta la categoria raggiunta

Luogo e Data

FIRMA DEL DICHIARANTE

ALLEGATO B)
(Articolo 12 comma 2)

PARTE A)

LINEE GUIDA PER L'ATTRIBUZIONE DEL MARCHIO GRAFICO AI FINI DELL'INDIVIDUAZIONE DELLE AZIENDE AGRITURISTICHE NELLA REGIONE PIEMONTE

Ai sensi del decreto del Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali 3 giugno 2014, n. 5964 recante “Modalità di applicazione del Marchio nazionale dell'agriturismo e istituzione del Repertorio nazionale dell'agriturismo. (G.U. Serie Generale n. 134 del 12-6-2014), la Regione Piemonte provvede alla regolamentazione dell'utilizzo del marchio grafico in concessione d'uso alle aziende agrituristiche piemontesi in possesso dei requisiti previsti dalla legge regionale 2/2015 e del relativo regolamento di attuazione come di seguito riportato.

Ai fini del riconoscimento e della concessione d'uso del marchio grafico regionale che identifica le attività agrituristiche svolte dalle aziende agricole, la Regione Piemonte adotta la seguente procedura.

ADOZIONE DEL MARCHIO GRAFICO NAZIONALE AGRITURISMO ITALIA

1. Il marchio grafico “Agriturismo Italia” è adottato dalla Regione Piemonte che ne dispone l'applicazione secondo i principi del Regolamento d'uso riportati nel D.M. 3 giugno 2014, n. 5964.

REQUISITI E CONCESSIONE DEL MARCHIO GRAFICO

1. Il marchio grafico è concesso alle aziende agrituristiche che esercitano l'attività secondo i requisiti e le procedure amministrative previste dalla l.r. 2/2015 ed iscritte nel Repertorio nazionale dell'agriturismo di cui al D.M. del 3 giugno 2014, n. 5964.

2. Ai fini del legittimo utilizzo del marchio grafico, le aziende agrituristiche sottoscrivono in forma di autocertificazione il modello MG riportato nella Parte B) del presente Allegato, che costituirà parte integrante della modulistica utile per le procedure di avvio e/o variazione delle attività agrituristiche.

3. Qualora le aziende agrituristiche esercitano attività che ricadono nel campo della classificazione di cui al D.M. 13 febbraio 2013, n. 1720 (G.U. Serie Generale n. 54 del 5 marzo 2013) il marchio grafico nazionale “Agriturismo Italia” è accompagnato dall'indicazione della classe (da 1 a 5) secondo la simbologia riportante i girasoli.

4. Qualora le aziende agrituristiche, in regola con i requisiti di legge e regolarmente operanti, svolgono attività al di fuori del campo di applicazione della classificazione (quali ad esempio aziende che esercitano solo attività di ristorazione o solo le attività di cui all'articolo 2, comma 3, lettera e) della l.r. 2/2015 senza, pertanto, alcun servizio di pernottamento o di ospitalità ricettiva) sono ammesse all'uso del solo marchio grafico nazionale “Agriturismo Italia”.

5. Le aziende agrituristiche in regola con i requisiti previsti per legge dichiarano nel modello MG in particolare:

a) di esercitare l'attività in ottemperanza alle procedure amministrative richieste in materia di SCIA con le quali si formano gli elenchi degli operatori di cui alla piattaforma informatica regionale TURFMNG;

b) di essere in possesso dei requisiti di onorabilità e di esercitare l'attività agrituristica in ottemperanza ai requisiti previsti dalla legge;

c) di consentire l'accesso degli organi locali territorialmente competenti per l'esercizio delle funzioni di vigilanza nelle attività agrituristiche ai fini delle eventuali relative sanzioni.

6. Le aziende agrituristiche si impegnano, inoltre, ad un uso corretto e consapevole del marchio grafico “Agriturismo Italia” e a non apporlo su confezioni, contenitori, etichette o presentazioni di qualsivoglia prodotto, essendo lo stesso destinato esclusivamente a qualificare le aziende, i servizi e l'offerta complessiva dell'agriturismo.

PUBBLICITA' ED ESPOSIZIONE DEL MARCHIO GRAFICO

1. 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.

2. I requisiti della struttura agriturbistica e la relativa qualificazione sono esposti al pubblico in luogo ben visibile unitamente alle targhe segnaletiche e alle tabelle identificative, specificando, mediante opportuna simbologia grafica, ulteriori eventuali servizi offerti con esplicito riferimento all'ospitalità ed alla somministrazione di alimenti e bevande.

3. La denominazione “agriturismo” deve essere esclusiva. L'offerta di ogni altro servizio compatibile con le disposizioni della l.r. 2/2015 e del regolamento di attuazione é oggetto di segnalazione autonoma.

SANZIONI

1. Chiunque utilizza in modo ingannevole o improprio il marchio grafico ufficiale dell'agriturismo, o espone una classifica superiore ai requisiti effettivamente posseduti, sia per mancato possesso dei requisiti dichiarati, sia per perdita degli stessi requisiti non comunicata alle Amministrazioni competenti, è soggetto alla sanzione amministrativa di cui all'articolo 17, comma 3, della l.r. 2/2015.

2. In caso di reiterata violazione delle disposizioni di cui al punto 1 si procede ai sensi del comma 11 dell'articolo 17 della legge medesima.

presa visione del Regolamento d'uso del marchio "Agriturismo Italia" di cui al decreto del Ministro delle Politiche agricole alimentari e forestali 3 giugno 2014, n. 5964 recante "Modalità di applicazione del marchio nazionale dell'agriturismo e istituzione del Repertorio nazionale dell'agriturismo (G.U. Serie Generale n. 134 del 12-6-2014) nonché del relativo Manuale per le aziende rinvenibile sul sito web: www.agriturismoitalia.gov.it, al fine di avvalersi della presente concessione d'uso del marchio grafico identificativo dell'azienda agrituristica di cui sopra;

DICHIARA

consapevole delle sanzioni penali previste, nel caso di dichiarazioni non veritiere e di falsità in atti, dall'art. 76 del D.P.R. 445/2000 e dagli artt. 483 e 489 del codice penale

di esercitare l'attività in ottemperanza alle procedure amministrative richieste in materia di SCIA con le quali si formano gli elenchi degli operatori di cui alla piattaforma informatica regionale TURFMNG;

di essere in possesso dei requisiti morali di onorabilità e di esercitare l'attività agrituristica in ottemperanza ai requisiti previsti dalla legge ed in particolare:

- che non è stata pronunciata sentenza penale definitiva di condanna o non sono in corso procedimenti penali nei quali sia già stata pronunciata sentenza di condanna per reati non colposi o pena detentiva superiore a tre anni o sentenza di condanna per reati contro la fede pubblica o il patrimonio, o alla pena accessoria dell'interdizione dall'esercizio di una professione o di un'arte o dell'interdizione dagli uffici direttivi delle imprese, salvo che sia intervenuta la riabilitazione;
- che non è stata pronunciata sentenza penale definitiva di condanna per uno dei delitti di cui a titoli II (dei delitti contro la Pubblica Amministrazione) e VIII (dei delitti contro l'economia pubblica, l'industria e il commercio) del libro II del codice penale, ovvero di ricettazione, riciclaggio, emissione di assegni a vuoto, insolvenza fraudolenta, bancarotta fraudolenta, usura, sequestro di persona a scopo di estorsione, rapina;
- che non è stata svolta o non è in corso alcuna procedura fallimentare:
oppure
- che è intervenuta la riabilitazione a seguito di procedura fallimentare in data

I requisiti di onorabilità devono essere posseduti:

(nel caso di impresa individuale, dal titolare di essa e, quando questi abbia preposto all'esercizio dell'impresa, di un ramo di essa o di una sua sede o un direttore, anche da questi ultimi; nel caso di società, da tutti i soci per le società in nome collettivo, da tutti i soci accomandatari per le società in accomandita semplice o per azioni e dagli amministratori per ogni altro tipo di società, ivi comprese le società consortili e le cooperative; nel caso di Consorzi e di Associazioni, dal Presidente)

di impegnarsi a rispettare le norme relative al corretto utilizzo del marchio grafico e di avvalersi della presente concessione d'uso per i soli fini previsti dalla legge;

di consentire l'accesso degli organi locali territorialmente competenti per l'esercizio delle funzioni di vigilanza nelle attività agrituristiche ai fini delle eventuali relative sanzioni.

Luogo e Data

Timbro e firma del sottoscrittore

PARTE C)

ADOZIONE DELLA TARGA IDENTIFICATIVA IN AGRITURISMO NELLA REGIONE PIEMONTE

Le aziende agrituristiche piemontesi sono tenute a dotarsi di apposita targa che identifica l'attività svolta in agriturismo ed esporla in luogo ben visibile all'ingresso dell'azienda.

La targa identificativa riporta i seguenti caratteri:

- a) il marchio nazionale;
 - b) il logo del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, proprietario del marchio;
 - c) il logo della Regione Piemonte;
 - d) la denominazione dell'azienda agrituristica;
 - e) il riferimento al titolo abilitativo dell'attività agrituristica da riportare sotto i simboli dei girasoli;
- Solo le aziende che offrono ospitalità congiunta al pernottamento possono riportare sulla targa la simbologia della classificazione.

La personalizzazione della targa con il nome dell'agriturismo ed eventualmente la classificazione deve essere effettuata dal titolare utilizzando il file rinvenibile sul sito regionale www.regione.piemonte.it nell'apposita sezione dedicata all'agriturismo e successivamente stamparla su plexiglass con sfondo bianco e di dimensioni 20x30 cm come da prototipo raffigurato di seguito.



**agriturismo
italia**

Az. Agrituristica

Inserire Nome Azienda

Inserire località (TO)



Aut. n. 0000

ALLEGATO C)
(Articolo 2 comma 1)

FABBISOGNO LAVORATIVO ANNUO CONVENZIONALE PER AGRITURISMO E ATTIVITA' DIDATTICO-RICREATIVE

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.

Il tempo lavoro riferito all'attività agrituristica è espresso in una giornata lavorativa pari a 8 ore.

I valori indicati nella tabella, ad esclusione di quello riferito alla somministrazione del pasto, possono essere abbattuti dall'imprenditore agricolo; in questo caso la percentuale di abbattimento deve essere motivata, in base alla stagionalità del periodo di apertura e delle presenze previste e effettive.

Per "Posto letto" e "Piazzola" si intendono le unità autorizzate dall'autorità competente mentre per "Pasto" si intendono i coperti effettivamente effettuati in base a una media del ultimo triennio ed un eventuale stima motivata per l'anno in corso o per le imprese di nuova costituzione una stima di quelli che l'imprenditore ritiene di effettuare nell'arco dell'anno.

ATTIVITA'	UNITA' DI MISURA	TEMPO-LAVORO
Pernottamento (sia in camera che 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	Pasto	0,04 giornate (pari a 20 minuti ogni pasto)
Agricampeggio	Piazzola	4 giornate
Attività didattico ricreativa	Attività svolta	1 giornata + 10% (attività promozionali e organizzative)
Ippoturismo	Cavallo di proprietà	10 giornate ogni cavallo